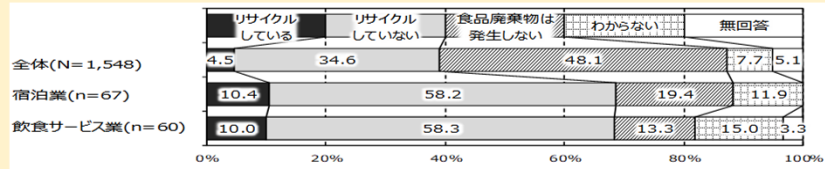
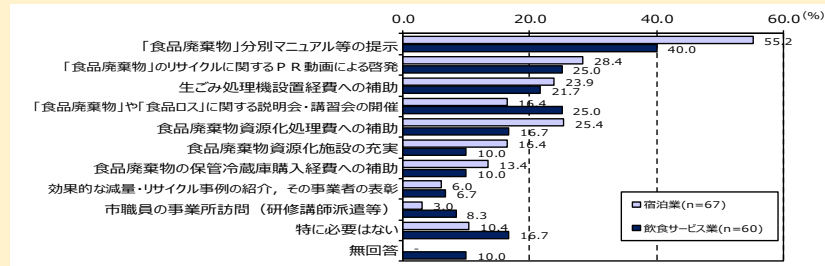


食品廃棄物

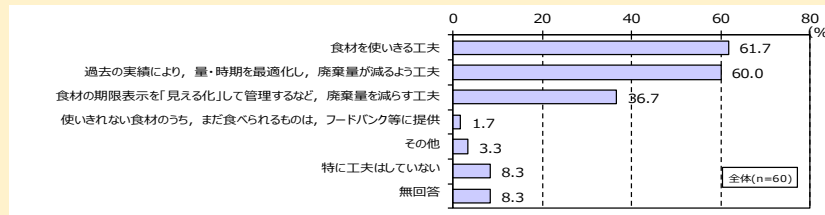
食品廃棄物のリサイクル状況



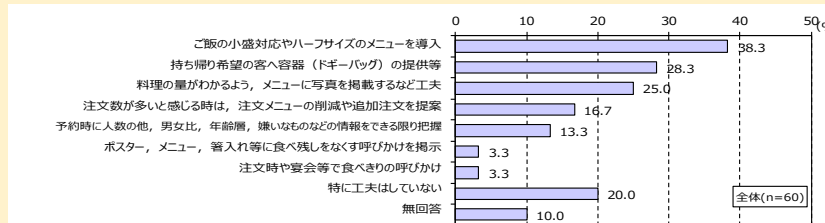
食品廃棄物のリサイクルを進めるために必要なこと



食品ロス削減のための工夫（飲食サービス業）



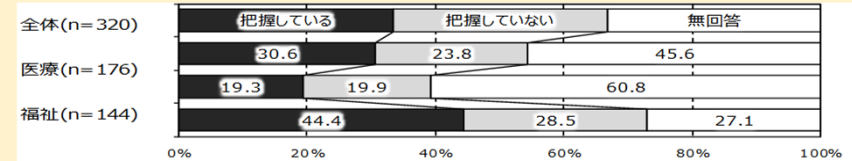
食べ残しをなくすための工夫（飲食サービス業）



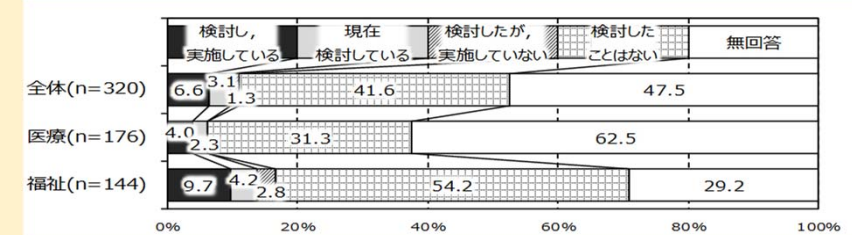
- ・飲食サービス業、宿泊業ともに5割強が食品廃棄物のリサイクルに取り組んでいない
- ・リサイクルを進めるために必要なこととしては、分別マニュアルの提示が最多
- ・食品ロス削減のための工夫は、食材を使いきる工夫が最多で、特に工夫していない事業者は1割にも満たない
- ・食べ残しをなくすための工夫は、小盛対応等が最多で、特に工夫していない事業者も2割存在する

紙おむつ

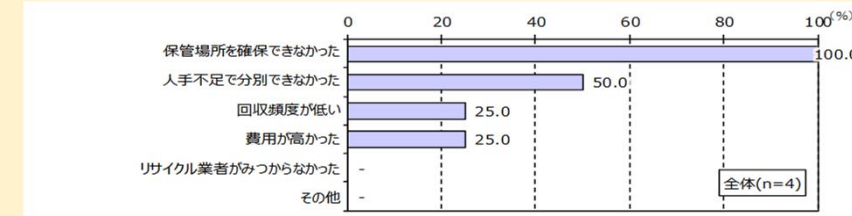
紙おむつ発生量の把握状況



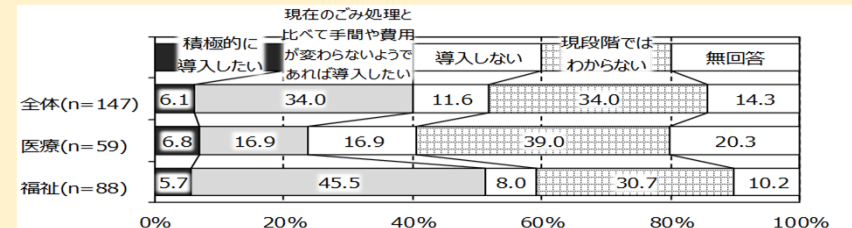
紙おむつの燃えるごみ以外での処理方法の検討状況



検討したが実施しなかった理由



新たな紙おむつのリサイクル手法の導入意向



- ・発生量の把握について、医療は2割弱に対し、福祉は4割強が把握している
- ・処理方法の検討状況は、無回答を除けば、検討したことがないが最多
- ・検討したが実施しなかった理由としては、全事業者が保管場所を確保できなかったと回答
- ・リサイクル手法の導入意向は、医療は2割強に対し、福祉が5割強が条件によるが導入意向がある