

食品ロスの実態調査計画

1. 調査の目的

- ・食品ロスになりやすい※品目や食べ残しがされやすい品目の把握
※賞味期限・消費期限が過ぎやすい品目
- ・食品ロスに関する啓発・情報提供の素材の提供
- ・廃棄量や地区による廃棄傾向の把握
- ・川口市の複数地区（新興住宅地と旧来の住宅地、或いは、戸建て地域と集合住宅）等の違いを把握する。

2. 調査方法

調査地区：住居形態に着目して市内から3地区を選定

サンプリング量：50袋／地区×3地区＝150袋（約400kg程度） ※各地区で約50世帯を想定

調査対象ごみ：一般ごみ

調査日程：サンプリングは収集日に合わせて分類作業日の前日・当日に実施し、分類作業は半日程度で実施。8～9月に実施予定。

分類項目：食品ロス（直接廃棄、食べ残し）、調理くず、その他（コーヒー殻、廃食用油等）

測定項目：湿重量と容積

※ 環境省の家庭系食品ロスの発生状況の把握のためのごみ袋開袋調査手順書に準拠して実施

表1 分類表（案）

厨芥類	01 調理くず※1
	02 直接廃棄（手つかず100%残存）
	03 直接廃棄（手つかず50%以上残存）
	04 直接廃棄（手つかず50%未満残存）
	05 食べ残し
	06 嗜好飲料かす（ティーパック、コーヒー、茶殻）
	07 廃食用油
	08 その他（分類不能）
厨芥類以外	紙類、プラスチック類等の厨芥類以外

※1 過剰切除については、ごみ袋の開袋調査では把握が困難であるため調理くずに含める

表 2 直接廃棄（手つかず）厨芥の詳細分類表（案）

直接廃棄 （手つかず）	A：未利用食材 /B：未利用調理済み食品	1 未開封食品	A1：【未開封食材】
			B1：【未開封の調理済み食品】
			B'：【未開封飲料】
		2 開封済み、パッケージなし食品	A2w：【丸ごと食材】
			A2wf：【自家栽培農作物】
			A2p：【一部食材】
			B2：【丸ごと調理済み食品】

※ 直接廃棄（手つかず）を、A）未利用食材（調理の素材）、B）未利用調理済み食品（丸ごと残された、一切の手をかけることなくそのまま食べるだけの食品・調理済みの一品、未開封食品）の2つに分け、それぞれさらに詳細に分類する。

表 3 直接廃棄（手つかず）における消費・消費期限の確認事項（案）

	概要	確認事項
賞味期限	“品質が変わらず食べられる期限”のこと。 ハム、ソーセージ、スナック菓子類、即席麺、乳製品、缶詰等に記載。	重量・個数・賞味/消費期限日・ 排出時点の期限切れの状況（選択肢例：期限前、期限切れ1週間以内、1ヵ月以内、それ以上）
消費期限	“安全に食べられる期限”のこと。 肉、魚、弁当、調理パン、総菜、生麺、生菓子等に記載。	
表示なし	記載がないもの（法令等で省略が可能なもの、例えば、野菜、果物、アイスクリーム、乾物、塩等）、汚れ等で記載が確認できないもの又は記載されている容器等が剥がされているため確認できないもの等。	重量・個数

3. 調査の手順

① サンプルング

調査対象地点から調査するごみを収集（サンプルング）します。サンプルングしたごみのうち、分類作業をするごみをランダムに抽出します。この時に単一物が排出されているごみや一時的に多量

に排出されたごみ（引越しごみ）等の通常とは異なるごみは除外します。



② 分類前計量

地区別に排出されたごみの重量と容積を計量し、サンプルング量、分類作業量を把握します。



③ 分類

袋を開封し、分類項目ごとに手作業で分類します。生ごみは、食べ残しや調理くず、手を付けずに廃棄された食品等に分類します。手を付けずに廃棄された食品は、賞味期限・消費期限がわかるものはその日付について把握します。



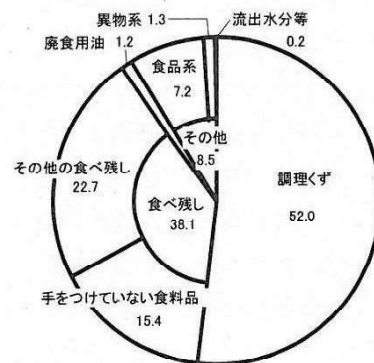
④ 分類後計量・写真撮影

分類作業終了後、項目ごとに重量と容積を計量し、ごみの組成、食品ロスの実態を把握します。



⑤ 集計・取りまとめ

食品ロスの実態を取りまとめ、表やグラフでわかりやすく提示します。

[illegible]

H30年度 大阪市家庭系ごみ
調査 食品ロスの実態

家庭系食品ロスの発生状況の把握のための
ごみ袋開袋調査手順書 別添2 より