

「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要綱

（目的）

第1条 この要綱は、3キリ（食材を使い切る「使いキリ」、食べ残しをしない「食べキリ」、ごみとして出す前に水を切る「水キリ」）等を推進する飲食店及び宿泊施設（以下「飲食店等」という。）並びに加工食品の販売期限の延長等による食品ロスの削減を推進する食品を取り扱う小売店（以下「食品小売店」という。）を募集し、認定する「食べ残しゼロ推進店舗」（以下「推進店」という。）の認定制度に関する必要な事項を定め、本市が推進する「生ごみ3キリ運動」をはじめとした食品ロスの削減に資する取組について、市民及び事業者への意識啓発を図るとともに、一般廃棄物の減量に資することを目的とする。

（対象事業者）

第2条 京都市内で営業する飲食店等及び食品小売店とする。

2 飲食店等の料理の提供形態は、出前及び宅配を含むものとする。

（認定条件）

第3条 別表に掲げる取組項目のうち、2つ以上実践する飲食店等及び食品小売店を推進店として認定する。

（取組内容）

第4条 推進店は、次の項目に取り組むこととする。

- （1）前条の規定により選択した別表に掲げる取組を積極的に実践し、食品ロスの削減、生ごみ等の発生抑制及び発生する食品廃棄物等の飼料化等による再生利用に取り組むことで、廃棄処分を減らすように努めること。
- （2）別表中、飲食店等の取組項目のうち、（4）の取組を実践する場合は、別に定めるガイドラインを遵守すること。
- （3）交付されたステッカー等を店舗に掲示し、取組内容について来店者等へ、積極的にPRし、周知を図ること。
- （4）京都市が実施する食品ロス削減に関する市民等への啓発に協力すること。
- （5）京都市が実施する取組に関する各調査へ協力すること。

（申請方法及び認定）

第5条 認定を希望する飲食店等及び食品小売店の代表者（以下「申請者」という。）は、申請書（飲食店等にあつては第1号様式、食品小売店にあつては第2号様式）を環境政策局循環型社会推進部資源循環推進課（以下「資源循環推進課」という。）へ提出するものとする。

2 資源循環推進課は、申請者から提出された申請書の内容を確認し、認定名簿及び京都市情報館の環境政策局のホームページ（以下「ホームページ」という。）へ掲載するとともに、取組内容を記載した認定証を発行し、申請者に対してステッカー等を交付する。

（認定の中止）

第6条 推進店は、取組内容が別表に掲げる取組項目に合わなくなった場合や、店舗を廃止する等の理由で取組を中止する場合は、認定中止届（第3号様式）を資源循環推進課へ提出するとともに、ステッカー等の掲示を取りやめるものとする。

2 資源循環推進課は、前項の届が提出された場合、認定中止届の内容を確認し、認定名簿及びホームページ等の掲載情報から削除する。

(認定内容の変更)

第7条 推進店は、申請書（第1号様式及び第2号様式）に記載した内容に変更が生じた場合は、速やかに、内容変更届（飲食店等にあつては第4号様式、食品小売店にあつては第5号様式）を資源循環推進課へ提出するものとする。

(認定の取消し)

第8条 市長は、推進店が要件を満たさなくなった場合や、信用を失墜する行為を行うなど推進店として適当でないと判断した場合は、認定を取り消すことができる。

2 認定を取り消された推進店は、速やかにステッカー等の掲示を取りやめるものとする。

(推進店への支援)

第9条 市長は、第5条第1項に規定する認定申請があつたときは、申請者に対し必要な助言を行うとともに、推進店で取組内容等について、ホームページで紹介するものとする。
なお、申請者は申請書を提出した時点で店舗情報をホームページへ掲載することを承諾したものとする。

2 市長は、推進店が市民（来店客）に向けて食品ロス削減に関する啓発を行うための情報を提供するものとする。

3 市長は、推進店から環境に配慮した取組に関し、報告書が提出され、かつ、その内容に顕著な成果及び功績が認められた場合、表彰することができる。

(補則)

第10条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は、環境政策局長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成26年12月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成30年9月5日から施行する。

附 則

この要綱は、令和4年7月1日から施行する。

別表（第3条関係）

飲食店等の取組項目	食品小売店の取組項目
(1) 食材を使い切る工夫 (2) 食べ残しを出さない工夫 (3) 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫 (4) 食べ残しの持ち帰りができる工夫 (5) ごみ排出時の水キリ等の工夫 (6) 使い捨て商品の使用を抑える工夫 (7) 食べ残しゼロに向けた啓発活動 (8) 上記以外の食べ残しを減らすための工夫	(1) 店頭での手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品）の削減につながる取組 (2) 家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組 (3) 惣菜等の製造・調理段階での取組 (4) イートインコーナー等での飲食に関する取組 (5) 食品ロス削減に関する自社の取組のPRや社内での情報共有 (6) フードバンク活動等への支援 (7) 食品リサイクルの推進 (8) 上記以外の食品ロスを減らすための取組

「食べ残しゼロ推進店舗」認定申請書（飲食店等用）

「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要綱に基づき、認定を申請します。

申請日 年 月 日

1 基本情報

「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要綱第 5 条第 1 項の規定により、推進店舗の認定を申請します。			
※店舗の区分	☐ 飲食店 ☐ 宿泊施設		
※店 舗 名		代表者氏名	
※店舗所在地	〒 ー		
※店舗のホームページアドレス	http://		
連 絡 先	所属		担当者氏名
	電話		F A X
	メールアドレス	@	

※印の登録内容は、京都市ホームページに掲載させていただきますので、御了承願います。

2 取組内容（該当する取組に☑をつけてください。）

《現在実施している取組内容》		
（１）食材を使い切る工夫		チェック
ア	食材の無駄が出ないように仕入れている。	☐
イ	魚のあらや骨、野菜の皮などを利用したメニューの提供	☐
ウ	余った食材をスープやパテ、スタッフのまかない料理に利用している。	☐
エ	その他（ ）	
（２）食べ残しを出さない工夫		
ア	小盛りメニュー、SMLサイズ、ハーフサイズメニューの設定	☐
イ	写真を掲載するなど、内容（量・カロリー・辛さ等）がわかるメニューの作成	☐
ウ	アレルギーや好き嫌いに対応するため材料をメニューに詳しく記載、又は注文時に食べれない物等を確認している。	☐
エ	コース料理でも量を選べるようにしている。	☐
オ	注文時に分量のリクエストを聞く、又は量について説明している。	☐
カ	その他（ ）	
（３）宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫		
ア	宴会幹事等へ食べ残さないルールやマナーの呼び掛けを行う。	☐
イ	予約時にお客様の年齢層、男女比、好み等を確認し適量の料理提供を行う。	☐
ウ	その他（ ）	
（４）食べ残しの持ち帰りができる工夫		
ア	持ち帰り用容器(ドギーバッグ)、又は客が持参した容器を使用している。	☐
イ	持ち帰り可能な店内案内をしている。	☐
ウ	要望があった場合に、消費期限等を説明したうえで持ち帰り可能としている。	☐
エ	その他（ ）	
（５）ごみ排出時の水キリ等の工夫		
ア	水キリ専用ザルを取り付け使用している。	☐
イ	生ごみをコンポストに入れている。	☐
ウ	その他（ ）	
（６）使い捨て商品の使用を抑える工夫		
ア	マイ箸・マイボトル持参を推奨している。	☐
イ	間伐材使用の割り箸への移行や繰り返し洗って使える箸を用いるようにしている。	☐
ウ	紙製やプラスチック製の使い捨て容器等を使わない工夫をしている。	☐
エ	その他（ ）	
（７）食べ残しゼロに向けた啓発活動		
ア	ポスター等を掲示している。	☐
イ	その他（ ）	

(8) 上記以外の食べ残しを減らすための工夫

※上記以外の食べ残しを減らすための工夫がありましたら御記入ください。

《御社のPRポイント、御社からの提案、今後実施したい取組内容》

※御社のPRポイント等を御記入ください。

「食べ残しゼロ推進店舗」認定申請書（食品小売店用）

「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要綱に基づき、認定を申請します。

申請日 年 月 日

1 基本情報

「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要綱第5条第1項の規定により、推進店舗の認定を申請します。				
※店 舗 名			代表者氏名	
※店舗所在地	〒			
※店舗のホームページアドレス	http://			
連 絡 先	所属		担当者氏名	
	電話		F A X	
	メールアドレス	@		

注1) ※印の登録内容は、京都市ホームページに掲載させていただきますので、御了承願います。

注2) 本社等で複数の店舗を一括申請される場合（取組項目が同一の店舗に限ります。）は、店舗名、店舗所在地、店舗のホームページアドレスの欄に「別紙」と記入し、各店舗の店舗名、店舗所在地、店舗のホームページアドレスを記した一覧表（任意の様式で可）を申請書に添付してください。

2 取組内容（該当する取組に☑をつけてください。）

《現在実施している取組内容》		チェック
（１）店頭での手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品）の削減につながる取組		
ア	衛生管理上支障のない範囲で、賞味期限、消費期限に達するまで小売を継続	☐
イ	食料品の見切り販売（消費期限、賞味期限の近い商品の値引き等）の実施	☐
ウ	残品が多く生じないように、入荷量の調整やロングライフ商品の積極的な活用	☐
エ	POP等の広報資材を活用した店頭での手つかず食品を抑制するための啓発の実施	☐
オ	その他（ ）	
（２）家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組		
ア	少量パック、ばら売り、量り売りなど、適切な分量の食品を小売できる販売の実践	☐
イ	売場等での調理方法（食材を使い切るためのレシピの掲示など）や上手な保存方法、期限表示などについての情報発信	☐
ウ	POP等の広報資材を活用した家庭での食べキリ・使いキリにつなげるための啓発の実施	☐
エ	その他（ ）	
（３）惣菜等の製造・調理段階での取組		
ア	食材の使いキリやごみ排出時の水キリ等、食品ロスの発生を抑制する取組の実施	☐
イ	売れ行きを見ながらの、こまめな調理加工の実践	☐
ウ	その他（ ）	
（４）イートインコーナー等での飲食に関する取組		
ア	食べ残し、飲み残しのない利用の呼び掛け	☐
イ	食べきれなかった食品の持ち帰りなどの啓発の実施	☐
ウ	その他（ ）	
（５）食品ロス削減に関する自社の取組についてのPRや社内での情報共有		
ア	自社HP等での食品ロス削減に関する取組のPR	☐
イ	欠品理由の表示など、廃棄ロスを抑えた販売についての消費者への説明	☐
ウ	廃棄ロス発生量の把握、要因分析等の情報共有の実施	☐
エ	食品廃棄物に関する責任部署や担当者の設置	☐
オ	その他（ ）	
（６）フードバンク活動等への支援		
ア	余剰食品等のフードバンクやこども食堂への提供	☐
イ	フードドライブ活動への協力	☐
ウ	その他（ ）	
（７）食品リサイクルの推進		
ア	飼料化などによる食品リサイクルの実践	☐
イ	その他（ ）	

(8) 上記以外の食品ロスを減らすための取組

※上記以外の食品ロスを減らすための取組がありましたら御記入ください。

(例) 規格外の野菜の活用、外国語での説明 等

《御社のPRポイント、御社からの提案、今後実施したい取組内容》

※御社のPRポイント等を御記入ください。

「食べ残しゼロ推進店舗」認定中止届
（飲食店等・食品小売店共通）

_____年 ____月 ____日

「食べ残しゼロ推進店舗」の取組を中止したので、下記のとおり届け出ます。

1 中止する推進店

店舗名			
所在地	〒 _____		
連絡先	担当者名		
	電話（ _____ ） _____	FAX（ _____ ） _____	
	メールアドレス _____ @ _____		

2 中止する理由（差し支えない範囲で御記入ください。）

※登録ステッカー等の掲示を取りやめてください。

「食べ残しゼロ推進店舗」認定内容変更届（飲食店等用）

年 月 日

「食べ残しゼロ推進店舗」の認定内容について、以下のとおり変更がありましたので、届け出ます。

1 変更項目

- ☐ 基本情報（店舗名、所在地、連絡先 等）の変更
☐ 取組内容の変更

2 基本情報（変更のあった事項に御記入ください。）

※店舗の区分	☐ 飲食店（ ） ☐ 宿泊施設		
※店 舗 名		代表者氏名	
※店舗所在地	〒 —		
※店舗のホームページアドレス	http://		
※連 絡 先	所属		担当者氏名
	電話		F A X
	メールアドレス	@	

3 取組内容（変更になった項目に☑をつけ、できるだけ具体的に記載してください。）

チェック	項目	変更内容
☐	（１）食材を使い切る工夫	
☐	（２）食べ残しを出さない工夫	
☐	（３）宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫	
☐	（４）食べ残しの持ち帰りができる工夫	
☐	（５）ごみ排出時の水キリ等の工夫	
☐	（６）使い捨て商品の使用を抑える工夫	
☐	（７）食べ残しゼロに向けた啓発活動	
☐	（８）上記以外の食べ残しを減らすための工夫	

「食べ残しゼロ推進店舗」認定内容変更届（食品小売店用）

年 月 日

「食べ残しゼロ推進店舗」の認定内容について、以下のとおり変更がありましたので、届け出ます。

1 変更項目

- ☐ 基本情報（店舗名、所在地、連絡先 等）の変更
☐ 取組内容の変更

2 基本情報（変更のあった事項に御記入ください。）

※店 舗 名			代表者氏名	
※店舗所在地	〒			
※店舗のホームページアドレス	http://			
※連 絡 先	所属		担当者氏名	
	電話		F A X	
	メールアドレス	@		

3 取組内容（変更になった項目に☑をつけ、できるだけ具体的に記載してください。）

チェック	項目	変更内容
☐	（１）店頭での手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品）の削減につながる取組	
☐	（２）家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組	
☐	（３）惣菜等の製造・調理段階での取組	
☐	（４）イートインコーナー等での飲食に関する取組	
☐	（５）食品ロス削減に関する自社の取組のＰＲや社内での情報共有	
☐	（６）フードバンク活動等への支援	
☐	（７）食品リサイクルの推進	
☐	（８）上記以外で食品ロスを減らすための取組	