

「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ごみ減量推進課（以下「ごみ減量推進課」という。）へ提出するものとする。

2 ごみ減量推進課は、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）をごみ減量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 ごみ減量推進課は、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）をごみ減量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、推進店での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。

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
<ul style="list-style-type: none"> (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 	<ul style="list-style-type: none"> (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