

京都市 ごみの減量を推進するための新たな制度に関する 日本フードサービス協会 の考え方について

一般社団法人日本フードサービス協会

現在、京都市が検討する標記新制度で掲げている「ごみ減量の意義・基本理念」は、外食産業としても重要な推進課題となっております。

しかし、この度の新制度は、本来、運動として自治体が各事業者の協力を得て取組むべきものであり、あえて条例を設けて行う事案ではないと考えます。

8 月 20 日に開催された当協会の環境委員会においても、各委員からは制度の理念は理解できるものの、個別項目によっては、外食産業の実情にそぐわない場合も多いとの意見が大勢を占めております。

このことから、新制度は条例ではなく、あくまで外食事業者の努力義務の範囲に止めるよう、下記について検討をお願いします。

記

①多様な外食産業の実情を勘案した柔軟な運用

外食産業は業種・業態が多様で、求められるサービスの在り方も一様でない。また、それぞれの事業規模も多様であり、中小事業者が多いことも特徴となっている。多様な外食産業においては、同じ飲食業であっても、店舗によって、企業によって、対応状況に差があるため、同一の取組項目であっても一律に規制をかけることは現実的ではない。

例えば、「食べ残さない食事を促進する客へのPR(ポスター掲示、小盛りメニューの導入)」などの理念については理解できるが、メニュー提供は外食産業の自由な裁量に委ねられるため、行政から強制すべきでない。また、お客様への飲食提供を第一義とする外食産業から「食べ残さない」ことを PR することは難しい。したがって、多様な業種・業態を有する外食産業全体で取り組めるよう、他の項目も含め、取組内容の選択に幅を持たせるなど内容の拡充を行い、中小事業者でも可能な取組み内容とされたい。

②小売業と異なる外食産業の状況を踏まえた段階的な規制のかけ方

容器包装リサイクル法の対象範囲となっている外食企業(ファストフード・持ち帰り飲食サービスなど)は、小売業と同様の規制が検討されているが、外食産業でのレジ袋や飲料の紙コップなどの使用は、提供されるメニュー(食品)の衛生管理・安全性から不可欠である場合が多く、小売業とは同列に扱えない。

したがって、小売業を中心とした取組については、先行する小売業で試験的に施行する等ののち、実情を精査した上で必要があれば、外食の各業種に段階的に対象を広げるなどの配慮をお願いする。

③具体的な重要施策についての外食事業者からの主な意見

○「食べ残さない食事を促進する客へのPR(ポスター掲示、小盛りメニューの導入)」、
「ごみの少ないお買い物・資源物の回収を消費者に促進する店舗でのPR」について

PR 資材などについては、レジ周りや店内のスペースが限られるので、掲示は難しい。また、過剰な掲示

物は、むしろブランドイメージを損なう状況である。また、そのような状況での POP 類掲出は、難しいと考える。

○「レジ袋の使用辞退を促す声掛け」の項目について

そもそも消費者が外食店を利用する際に、マイバックを持参するといった習慣がなく、店舗からは無償で持ち帰り袋が提供されることが定着している。また、テイクアウトは、店内飲食の延長（代替）行為とも考えられるため、衛生管理・安全性から持ち帰り専用の容器包装を使用せざるを得ない場合が多い。

○市民モニターによる調査及びその公表について

消費行動や関係事業者等の取り組み状況に関して、市民モニターに委嘱し調査することが検討項目としてあげられているが、より客観的な評価をするためには行政当局が主体となって、中立的な立場で判断すべきと考える。外食事業者にとって、取り組み内容の公表規定は外食企業のブランドイメージを損なう、大変重い罰則規定であるので、慎重な対応が望ましいと考える。

以上