

京都府内で飲食店・宿泊施設を営業する皆さまへ

# 「食べ残しゼロ推進店舗」募集のご案内

～ 食品ロス削減の取組をお客様へPRしませんか？ ～



京都府では、製造された食品が、売れ残りや規格外、食べ残しなどの理由から廃棄されてしまう「食品ロス」の削減に向けて、府民や食品関係事業者、行政等が一体となり取り組みを進めています。

この度、食品ロス削減の取組を進めるために、食材を使い切る工夫や食べ残しを出さない工夫等を実践している店舗を、「**食べ残しゼロ推進店舗**」として認定する制度を始めました。

認定された店舗は、次の3つに取り組んでいただきます。

- 1** 交付されたステッカー等を店頭に掲示する
- 2** 取組内容について、お客様へ積極的にPRする
- 3** 選択した取組を積極的に行い、食品ロスの削減を実践する

**詳しい認定条件・申請方法はパンフレット中面をご覧ください**

## 2 食べ残しゼロ推進店舗 取組内容チェックリスト

申請時に実践する取組内容を以下(1)～(8)から2項目以上選び、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》

<b>(1)食材を使い切る工夫</b>	
ア	食材の無駄が出ないように仕入れている。 <input type="checkbox"/>
イ	魚のあらや骨、野菜の皮などを利用したメニューを提供している。 <input type="checkbox"/>
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。 <input type="checkbox"/>
エ	その他( ) <input type="checkbox"/>
<b>(2)食べ残しを出さない工夫</b>	
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 <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>
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、又は注文時に食べられない物等を確認している。 <input type="checkbox"/>
エ	コース料理でも量を選べるようにしている。 <input type="checkbox"/>
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。 <input type="checkbox"/>
カ	その他( ) <input type="checkbox"/>
<b>(3)宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫</b>	
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。 <input type="checkbox"/>
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。 <input type="checkbox"/>
ウ	その他( ) <input type="checkbox"/>
<b>(4)食べ残しの持ち帰りができる工夫</b>	
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。 <input type="checkbox"/>
イ	持ち帰り可能な店内案内をしている。 <input type="checkbox"/>
ウ	要望があった場合に、消費期限等を説明した上で持ち帰り可能としている。 <input type="checkbox"/>
エ	その他( ) <input type="checkbox"/>
<b>(5)ごみ排出時の水キリ等の工夫</b>	
ア	水キリ専用ザルを取り付け使用している。 <input type="checkbox"/>
イ	生ごみをコンポストに入れている。 <input type="checkbox"/>
ウ	その他( ) <input type="checkbox"/>
<b>(6)使い捨て商品の使用を抑える工夫</b>	
ア	マイ箸・マイボトル持参を推奨している。 <input type="checkbox"/>
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。 <input type="checkbox"/>
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。 <input type="checkbox"/>
エ	その他( ) <input type="checkbox"/>
<b>(7)食べ残しゼロに向けた啓発活動</b>	
ア	ポスター等を掲示している。 <input type="checkbox"/>
イ	その他( ) <input type="checkbox"/>
<b>(8)上記以外の食べ残しを減らすための工夫</b> ※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。	

## 対象事業者と認定条件

対象事業者：京都府内(京都市を除く。)で営業する**飲食店**及び**料理を提供する宿泊施設**が対象です。

料理の提供形態は、**出前・宅配**を含みます。

認定条件：当パンフレット裏面に記載されている取組内容(1)～(8)のうち、**2項目以上**を実践している飲食店・宿泊施設を店舗ごとに「食べ残しゼロ推進店舗」として認定します。

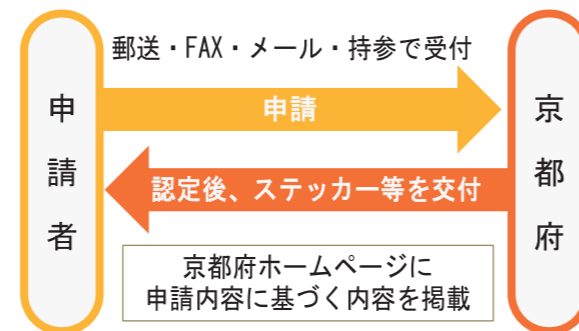
## 申請方法

認定を希望する飲食店・宿泊施設の代表者は、右記の認定申請書及び当パンフレット裏面の取組内容を御記入の上、京都府農林水産部食の安心・安全推進課に、郵送、FAX、メール、持参のいずれかの方法でお申し込みください。

※申請書はホームページからもダウンロードできます

京都府 食べ残しゼロ推進店舗

検索



郵便・持参の場合	次の住所まで認定申請書を郵送・持参ください。 京都府 農林水産部 食の安心・安全推進課 〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
FAXの場合	当パンフレットの申請書の裏表2枚をコピーし、コピーを次のFAX番号までお送りください。 京都府 農林水産部 食の安心・安全推進課 FAX 075-414-4982
メールの場合	当パンフレットの申請書を次のアドレスにお送りください。 ※申請書はホームページからもダウンロードできます 京都府 農林水産部 食の安心・安全推進課 E-mail shokuanzen@pref.kyoto.lg.jp

申請後、申請内容を審査し、認定条件を満たすと認めるときは推進店に認定し、京都府のホームページに推進店の情報を掲載するとともに、申請者に対し取組内容を記載した認定証及びステッカー等を交付します。

(認定内容の変更)

推進店は、申請書(第1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(第2号様式)を食の安心・安全推進課へ提出してください。

(認定の中止)

推進店は、取組内容が認定条件を満たさなくなった場合及び店舗を廃止する等の理由で取組を中止する場合等は、認定中止届(第3号様式)を食の安心・安全推進課へ提出するとともに、ステッカー等の掲示を中止してください。食の安心・安全推進課は、認定中止届の内容を確認し、認定を取消します。

(認定の取消)

京都府は、推進店が認定条件を満たさなくなった場合及び信用を失墜する行為を行う等推進店として適当でないと判断した場合は、認定を取り消します。

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中止してください。

(推進店への支援)

飲食店等から認定申請があったときは、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し、なお、申請者は申請書の提出により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します。また、推進店から取組に関し、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、表彰を行います。

【お問合せ先】 京都府農林水産部 食の安心・安全推進課 TEL 075-414-5656 FAX 075-414-4982

## 食品ロスとは？

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられる食品のことをいいます。日本では、年間632万トンの食品ロスが出ており、これは世界全体の食料援助量(年間約320万トン)の約2倍に相当します。

第1号様式(第5条関係)

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

FAX: 075-414-4982

# 「食べ残しゼロ推進店舗」認定申請書

京都府知事 様

京都府「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要領第5条に基づき、認定を申請します。

申請日 平成 年 月 日

## 1 基本情報

京都府「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要領第5条の規定により、推進店の認定を申請します。	
※店舗の区分	<input type="checkbox"/> 飲食店 <input type="checkbox"/> 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 FAX
	メールアドレス @

※印の登録内容は、京都府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。

御社のPRポイント及び取組内容についての御社からの提案や今後実施したい取組等を御記入ください。