

< 認証基準 >

- ・下表のとおり「飲食店・ホテル・旅館部門」、「食品製造・販売店部門」、「その他」の3部門を設ける。
- ・部門ごとのチェック項目により、各事業者が自己採点を行い、8項目以上該当する者を認証事業所とする。

チェック項目一覧

部門		飲食店・ホテル・旅館部門	食品製造・販売店部門	その他
共通	1	独自のごみ減量化目標の設定		
	2	社内での3R行動（発生抑制、再使用、再生利用）の実践、共有		
個別取組	3	食材を使い切る工夫	店頭での手付かず食品（賞味期限・消費期限切れ食品）の削減につながる取り組み	紙ごみ削減の工夫
	4	食べ残さない工夫	家庭での食べきり、使いきりに繋がる取り組み	プラごみ削減の工夫
	5	食べ残しの持ち帰りができる工夫	惣菜等の製造・調理段階での取り組み	ごみ処理コスト削減の工夫
	6	ごみ排出時の水切り等の工夫	食品ロス削減に関する自社の取り組みのPRや社内での情報共有	ごみの分別廃棄の工夫
	7	使い捨て商品の使用を抑える工夫	フードバンク活動等への支援	リサイクルの推進
	8	ごみの適正処理の実施	ごみの適正処理の実施	CO ₂ 削減に関する取り組み
	9	環境配慮行動を行う顧客に対するポイント提供等のインセンティブの提供	環境配慮行動を行う顧客に対するポイント提供等のインセンティブの提供	環境配慮行動を行う顧客に対するポイント提供等のインセンティブの提供
10	上記以外のごみを減らすための取り組み	上記以外のごみを減らすための取り組み	上記以外のごみを減らすための取り組み	