エコマーク商品類型 No.505

「飲食店 Version1.2」
認定基準書

―適用範囲―

日本標準産業分類(総務省)に基づく「大分類 M - 宿泊業、飲食サービス業 中分類 76 - 飲食店」を適用範囲とするが、社員食堂、学生食堂なども対象に含める。ただし、「小分類 760 - 管理、補助的経済活動を行う事業所」は除く。

制　定　日	2017 年 9 月 1 日
最新改定日	2022 年 7 月 1 日
有効期限	2029 年 8 月 31 日

(公財)日本環境協会
エコマーク事務局

エコマーク商品類型 No.505「飲食店 Version1.2」認定基準書

(公財)日本環境協会
エコマーク事務局

1. 認定基準制定の目的

2015 年 12 月にフランス・パリで開催された COP21 では、全ての国が参加する公平で実効的な 2020 年以降の法的枠組みとして「パリ協定」が採択された。日本政府は、温室効果ガスを 2030 年度に 2013 年度比で 26%削減するとの中期目標を掲げており、中でも民生部門(業務その他部門及び家庭部門)では大幅な削減が求められ、対策を抜本的に拡充する必要があるとされている。今後は、事業者が中心となって取り組む環境活動を、消費者も巻き込んだ国全体での取り組みに広げていくことが不可欠なものとなっている。

飲食店の分野では、温室効果ガス排出の要因の一つとして食品ロス問題も考えなければならない。食品ロスは温室効果ガスの量を増やすだけでなく、国境を越えて世界の食料問題に影響を与えている。国連の「持続可能な開発目標(SDGs)」では、2030 年までに世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減させるという目標が採択され、欧州では食品廃棄を禁止する法律が制定されるなど、各国で食品廃棄物削減の動きが加速している。

私たちの社会生活の中には様々なサービス業が広く普及しており、とりわけ消費者が利用する機会の多い飲食店は、消費者行動を環境にやさしいものへと誘導していくポテンシャルを持っている。飲食店からの情報発信により、昨今の健康志向、安全志向から関心が高まっている地産地消や有機農産物等をはじめとした食材の採用などが環境保全につながっていることを知ってもらうよい機会を与えることができる。また、飲食店は全国に及ぶことから、環境配慮行動を広範囲に浸透させる拠点として最適な場と考えられる。

そこで、飲食店をエコマークで採り上げ、民生部門における環境配慮行動を消費者の飲食行為の面から後押しするとともに、「環境に配慮した飲食店」の普及を通じて、グリーン市場の形成に寄与する。

2. 適用範囲

日本標準産業分類(総務省)に基づく「大分類 M - 宿泊業、飲食サービス業　中分類 76 - 飲食店」を適用範囲とするが、社員食堂、学生食堂なども対象に含める。ただし、「小分類 760 - 管理、補助的経済活動を行う事業所」は除く。

3. 用語の定義

本基準書で使用される用語は、解説書の中で考え方などを示す。

4. 認定の基準と証明方法

認定の基準は、表１に示す６つの評価カテゴリー毎に、必ず満たさなければいけない必須項目と、店舗の取り組み状況に応じて選択することのできる選択項目から構成され、認定要件は以下のとおりとする。なお、環境に関する独自の取り組みがある場合は、評価カテゴリー毎に最大３つまで「その他」を選択し、申請することができる。

認定要件：「必須項目での適合ポイント(p)」＋「選択項目に適合して得たポイント(p)の合計」が 26 ポイント(p)以上であること。

表１　評価カテゴリーとポイント数

No.	評価カテゴリー	必須項目	選択項目 (最大ポイント)	備　考
1	環境に配慮した食材と仕入れ	－	11 p	選択項目で得られる最大ポイントには、それぞれ「その他」の３p を含む。
2	食品ロス削減とリサイクル	1 p	12 p	
3	店舗の省エネと節水	1 p	12 p	
4	店舗備品・設備の環境配慮	1 p	10 p	
5	環境を意識した店舗運営	1 p	9 p	
6	環境コミュニケーション	1 p	9 p	
合　計		5 p	63 p	
認定要件		**26 p 以上 (必須 5p+選択 21p 以上)**		

【各項目共通の証明方法】

- 各基準項目への適合の証明については、付属証明書の提出とともに、解説などを参考にして基準を満たすことが証明できる資料、写真、説明文書などを提出すること。
- 基準項目への適合可否は、基準本文や解説に特に明記がない限り、実施の有無で判断する(取り組みの程度は問わない)。
- 原則として、基準への適合は実績で評価する。なお、新規店舗などで実績を把握できない場合は、具体的な計画(実効性を裏付ける資料や文書など)を提出し、達成状況を後日報告することを条件に評価する。
- チェーン店として複数店舗をまとめて申し込む場合は、原則として、共通のオペレーションで達成されているか否かを確認する。ただし、個店毎に証明できる場合にはこの限りではない。

4-1. 環境に配慮した食材と仕入れ

食材をえらび、
むだなく運ぶ

【選択項目】

(1) 産地から店舗までの輸送距離の削減(燃料や CO_2 排出量削減)を意識して、地元でとれた食材を使用している。 [1p]

(2) 有機農産物等(有機 JAS マーク)、または農薬・化学肥料の使用量を減らした特別栽培農産物を使用している。 [1p]

(3) 通常捨てられてしまうような出荷規格外の野菜・水産物などの食材を使用している。 [1p]

(4) 食品リサイクルによる肥料や飼料(エコフィード)で育成した食材を使用している。 [1p]

(5) 店舗で使用している食材のうち、上記(1)～(4)の合計の食材の年間購入量の割合が下表を満たす。 [1p] または [2p]

年間購入量の割合	ポイント
10%以上	1p
20%以上	2p

(6) 配送トラックの稼働台数、走行距離、走行時間が減るように、効率的な発注単位または納入時間の指定や見直しなどを行っている。 [1p]

(7) 通い箱(繰り返し使用できる箱)の利用や過剰梱包の見直しを要請するなど、仕入れ時の梱包、包装資材の削減に取り組んでいる。 [1p]

(8) その他※( ) [1p]

(9) その他※( ) [1p]

(10) その他※( ) [1p]

※その他の参考キーワード：第三者に認証された食材(MSC、フェアトレード、レインフォレストアライアンスなど)の使用、輸送時エネルギー削減を考えた取り組み(LCA の実践、エコレールマーク製品の使用など)など

4-2. 食品ロス削減とリサイクル

フードロスを減らす

【必須項目】

(11) 店舗の調理くずや食べ残しなどの食品廃棄物の発生量を把握している。 [1p]

【選択項目】

(12) ステッカーやポスター掲示などを利用して、食べ残しが減るように呼びかけている。または、店内掲示などで食べ残し料理の持ち帰りができることを案内し、ドギーバッグを提供している(持ち帰り希望者には、食中毒などのリスクや取扱方法など、衛生上の注意事項を十分に説明している)。 [1p]

(13) 小盛りメニュー、SML などのサイズ設定、あるいは提供する料理の量を調節できることをわかりやすく案内している。 [1p]

(14) 食品廃棄物に包装などの異物が混入しないよう分別を行っている。 [1p]

(15) 生ごみは、水切りネットなどで脱水(減量化)してから廃棄処分している。 [1p]

(16) 食品廃棄物の発生状況を対前年度比や原単位(売上高当たりの発生量など)で評価するとともに、発生抑制に向けた具体的な目標や計画を立てている。 [1p] または

さらに、下表に示す外食産業における食品廃棄物等の発生抑制の目標値を達成している。 [2p]

業種区分	売上高当たりの発生量
食堂・レストラン(麺類を除く)、居酒屋等	114 kg/百万円
食堂・レストラン(麺類に限る)	170 kg/百万円
喫茶店、ファーストフード店、その他の飲食店	83.3 kg/百万円

(17) 発生した食品廃棄物の処理は、生ごみ処理機(容器)を利用しているか、食品リサイクル業者へ依頼している。 [1p] または

さらに、下表に示す食品リサイクル法に基づく食品循環資源の再生利用等実施率を満たしている。 [2p] または [3p]

再生利用等実施率	ポイント
50%以上	2p
80%以上	3p

(18) その他※( ) [1p]

(19) その他※( ) [1p]

(20) その他※( ) [1p]

※その他の参考キーワード：余った食材の賄い利用、食べきりに応じたクーポンなどの特典付与、廃食用油のリサイクル、個々の事業者ごとに設定された再生利用等実施率の目標値達成、再生利用事業計画の認定(食品リサイクル・ループの構築)など

4-3. 店舗の省エネと節水

省エネ・節水

【必須項目】

(21) 店舗のエネルギー使用量(電力・ガス・水など)を把握している。 [1p]

【選択項目】

(22) スイッチの ON/OFF ルールなど日常的な省エネ・節水対策が、貼紙掲示やマニュアルなどでわかりやすく示されている。 [1p]

(23) 店舗で使用している照明、空調、厨房機器などは、定期的に清掃、点検を実施し、運転効率の維持に努めている。 [1p]

(24) 店舗で使用する機器を新規購入または更新するときには、省エネルギー型機器を導入している。[下表に示す区分毎に 1p(最大 3p)] [1p ~3p]

区分	省エネルギー型機器の例	ポイント
照明	LED、人感センサーなど	1p
空調	省エネ性能に優れている※エアコンなど	1p
厨房	省エネ性能に優れている※冷蔵庫、ヒートポンプ式給湯機など	1p

※最新の省エネ法で省エネ基準達成率が 100%以上の製品、または最新のメーカーカタログなどでグリーン購入法適合として紹介されている製品などをいう。

(25) 節水コマなどの節水器具や節水型の給水栓、食洗機を導入している。 [1p]

(26) エネルギーの使用状況を対前年度比や原単位(延床面積当たりのエネルギー使用量など)で評価するとともに、使用量削減に向けた具体的な目標や計画を立てている。 [1p] または

さらに、過去 5 年度間の原単位評価において、年平均 1%以上の低減を達成している。 [2p]

(27) グラフなどでエネルギー使用量やコストの推移を見える化し、店舗スタッフ(従業員・パート・アルバイト)の環境意識の向上に努めている。 [1p]

(28) その他※( ) [1p]

(29) その他※( ) [1p]

(30) その他※( ) [1p]

※その他の参考キーワード：自治体などが行っているクールシェアの取り組みへの参加、エネルギー使用量の見える化・管理システム導入、省エネルギー診断の実施、太陽光や風力などの再生可能エネルギーの利用、窓や壁の断熱化、屋上緑化や壁面緑化、雨水利用など

4-4. 店舗備品・設備の環境配慮

エコな備品・
設備をつかう

【必須項目】2022 年 7 月 1 日追加項目

(61)「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」における特定プラスチック使用製品(12 製品)に該当するプラスチック製品を提供する場合には、「特定プラスチック使用製品の使用の合理化」の「提供方法の工夫」または「製品の工夫」のいずれかの取り組みを行っている。 [1p]

【選択項目】

(31) 食器や箸などは、使い捨てではなく、リユース可能なものを使用している。または、使い捨てのものを使用する場合は、間伐材などの再・未利用木材や植物由来プラスチックなどの環境に配慮した材料を使用しているか、もしくは使用後に回収してリサイクルを行っている。 [1p]

(32) オーガニックコットンや再生 PET 繊維などで作られた制服・ユニフォームを採用している。 [1p]

(33) 洗剤、消毒液などは、詰め替え容器を利用している。 [1p]

(34) テイクアウトなどに使用する容器包装は、使用量を削減するための工夫(簡素化、軽量化など)をしている。 [1p]

(35) 店舗の新築または増改築にあたって、間伐材や廃木材、再生プラスチックなどの再生材料などから作られた建築材料を使用している。 [1p]

(36) 地球温暖化への影響が小さい冷媒(自然冷媒など)を採用した冷凍・冷蔵庫やエアコンなどを可能な限り導入するという計画・方針がある。 [1p]

(37) 排水設備にグリーストラップ(阻集器)を設置し、定期的に掃除、洗浄を行っている。 [1p]

(38) その他※(　　) [1p]

(39) その他※(　　) [1p]

(40) その他※(　　) [1p]

※その他の参考キーワード：環境負荷の低い洗剤の利用、FSC などの森林認証の紙・木材製品の利用、植物油インクや再生紙を使用した印刷物、店舗建材や什器の再利用、自転車宅配、エコカー導入など

4-5. 環境を意識した店舗運営

エコな
店舗運営

【必須項目】

(41) 申込店舗は該当する環境法規等(地方自治体の条例も含む)を順守している(食品リサイクル法、省エネ法、容器包装リサイクル法およびフロン排出抑制法の義務を負う対象事業者に該当するかどうか確認していることを含む)。 [1p]

【選択項目】

(42) 環境への取り組みに関する基本方針(環境目標や行動計画)を定めている。 [1p]

(43) 環境法規等の順守状況と環境目標や行動計画の達成状況を定期的に確認している。 [1p]

(44) 店舗スタッフに環境教育、省エネの推進および廃棄物の分別・削減などを指導している。 [1p]

(45) エコマークなどの環境ラベル製品(文具、トイレットペーパーなど)を優先的に購入するための基準を定めている。 [1p]

(46) 食品ロス削減や地産地消などを推進している飲食店として、自治体や業界団体などの制度へ登録または認定を受けている。 [1p]

(47) 店舗はエコアクション 21 や ISO14001 などの第三者による環境マネジメントシステムの認証を受けている。 [1p]

(48) その他※( ) [1p]

(49) その他※( ) [1p]

(50) その他※( ) [1p]

※その他の参考キーワード：環境会計の導入、CASBEE や LEED などによる建築物(店舗)の環境性能評価、エコ・ファースト認定、カーボン・オフセット制度の活用など

4-6. 環境コミュニケーション

お客様との
エコ活動

【必須項目】

(51) エコマークを店内に表示し、環境への取り組みに関する情報を発信している。(認定後) [1p]

【選択項目】

(52) 使っている原材料に関するアレルギー表示や原産地表示などの情報をメニューなどに記載している。 [1p]

(53) 店舗において、マイ箸、マイボトルなどの持参を推奨している。 [1p]

(54) 地域の清掃活動などのボランティア活動に参加・協力している。 [1p]

(55) 食べものの大切さを学べるイベントやセミナーの開催などにより、食育を推進している。 [1p]

(56) 森林保全を目的として、国産材や県産材などを使用したり、植林活動に参加したりしている。 [1p]

(57) 屋内の終日禁煙を実施している。 [1p]

(58) その他※( ) [1p]

(59) その他※( ) [1p]

(60) その他※( ) [1p]

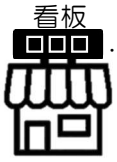
※その他の参考キーワード：フードバンクとの連携・協力、環境団体をサポートする募金活動や寄付支援、生物多様性の保全活動など

5. 申込区分、表示など

(1) 申込区分(申込単位)は、1 店舗毎またはチェーン店(本部が定めた方針やマニュアルなどに従い共通した取り組みを行っている複数の店舗)毎とする。チェーン店で複数の店舗をまとめて申し込む場合、申込者は申し込みの対象となる店舗を予め設定すること。

(2) エコマークの表示方法は、別途定める「飲食店認定基準におけるエコマークの表示方法」に従うこと。下記に「エコマーク基本ロゴ＋ピクトグラム」および「エコマーク基本ロゴのみ」の表示例を示す。

【表示例】

パターン	表示例
エコマーク 基本ロゴ＋ ピクトグラム	…①  …②(店舗名) (チェーン名) ※対応する評価カテゴリー中の獲得ポイントが3p以上のピクトグラム(評価カテゴリー毎の趣旨を表した図形・文字)のみ表示できる。
エコマーク 基本ロゴのみ	エコマーク認定店舗…① □□□●●●店…②

注)① “エコマーク”の文言と、認定の対象が“店舗”であることがわかるように表示すること(基本ロゴのみの場合は、英語表記や「飲食店」、「レストラン」などと表記することも可)

② 認定店舗を特定できる“店舗名(チェーン名)”(認定店舗内で表示する場合は、看板等で明らかであればマーク近傍に表示しなくてもよい)、または認定番号の表示
また、複数店舗を経営する事業者がWEBなどでエコマークを表示する場合は、認定対象の範囲がわかるように明示すること。(例：直営店全店で認定、認定店舗リストを別掲する など)。

(3) 審査時は、認定基準への適合を確認するために、書類審査のほか現地確認(オンラインを含む)を実施する。チェーン展開をしている事業者の現地確認については、共通のオペレーションを主導する管理部門および申込店舗のうち1店舗以上を対象に実施する。

(4) 認定後は、継続的かつ計画的に取り組みを推進し、さらに深化するように努めること。また、年に1 回、定期報告書の写し(食品リサイクル法、省エネ法、容器包装リサイクル法などの対象事業者に該当する場合)、またはそれに準じる食品廃棄物の発生量、エネルギー使用量の年間実績を提出すること。また、設備の導入計画を申請した場合はその 進捗状況を提出すること。なお、必要に応じて現地確認やヒアリングなどを実施する。

(5) 選択項目の「その他」として認定された内容は、他事業者への参考事例としてエコマークウェブサイトで公表する。

2017 年 9 月 1 日　制定(Version1.0)
2020 年 9 月 1 日　改定(4-2.(16)　Version1.1)
2022 年 7 月 1 日　改定(4-4.(61)追加　Version1.2)
2023 年 3 月 15 日　有効期限延長
2029 年 8 月 31 日　有効期限

本商品類型の認定基準書は、必要に応じて改定を行うものとする。