表７～13　（略）

表14　判断の基準となるべき事項の遵守状況

判断の基準となるべき事項	遵守状況
（略）	（略）
食品廃棄物等の発生の抑制	
（略）	（略）
食品の販売の過程における食品の売れ残りを減少させるための工夫を行うこと（例：需要予測精度の向上、売り切り（販売期限の見直しを含む。）、フードバンクや福祉施設への提供）	
食品の調理の過程における調理残さを減少させるための調理方法の改善を行うこと（例：メニューの工夫）	
食事の提供の過程における食べ残しを減少させるための工夫を行うこと（例：提供量の調整、メニューの工夫、持帰りを可能にすること、食べ残しが減少するよう利用者へ呼び掛けを行うこと）	
（略）	（略）
フードチェーン全体での環境負荷を低減するため、サプライヤーに対して厳しい納品期限を課さないこと	
（略）	（略）

表15　食品循環資源の再生利用等の促進に関する食品関連事業者の判断の基準となるべき事項を定める省令（平成13年財務省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省・国土交通省・環境省令第４号）第10条第２項の情報の提供の方法（情報を提供していない場合（表17において「有」と記入する場合を除く。）にあっては、その理由）

表16　（略）

表17　（略）

［備考］

（削る）

（削る）

１～12　（略）

13　表15において、情報の提供の方法がインターネットによるものである場合にあってはそのホームページアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）を記入すること。

14　表17において、当該定期報告の内容のうち事業者名、表３の発生原単位、表11の当年度の再生利用等の実施率、表14の遵守状況及び表16の取組内容を国が公表することに同意する場合にあっては「有」を、同意しない場合にあっては「無」を記入すること。

表７～13　（略）

表14　判断の基準となるべき事項の遵守状況

判断の基準となるべき事項	遵守状況
（略）	（略）
食品廃棄物等の発生の抑制	
（略）	（略）
食品の販売の過程における食品の売れ残りを減少させるための仕入れ及び販売の方法の工夫を行うこと	
食品の調理及び食事の提供の過程における調理残さを減少させるための調理方法の改善を行うこと	
食品の調理及び食事の提供の過程における食べ残しを減少させるためのメニューの工夫を行うこと	
（略）	（略）
（新設）	
（略）	（略）

（新設）

表15　（略）

表16　（略）

［備考］

１　用紙の大きさは、日本工業規格Ａ４とすること。

２　文字は、かい書でインキ、タイプによる活字等により明確に記入すること。

３～14　（略）

（新設）

15　表16において、当該定期報告の内容のうち事業者名、表３の発生原単位、表11の当年度の再生利用等の実施率及び表15の取組内容を国が公表することに同意する場合にあっては「有」を、同意しない場合にあっては「無」を記入すること。

附　則

この省令は、公布の日から施行し、この省令による改正後の食品廃棄物等多量発生事業者の定期の報告に関する省令第１条の規定により施行の日の属する年度の翌年度以後に提出する同条の報告書から適用する。