

宇都宮市エコレストラン認定要件チェックシート

○認定項目

○認定店…C, D項目どちらか満たし計2項目以上
○優良認定店…全ての項目を満たしていること

項目	右欄1個以上該当すれば○	取組内容に○	No.	取組内容
A 発生抑制 ・ 再使用			1	割り箸を使わず、洗い箸等を使用している。
			2	おしぼりは使い捨てではなく、繰り返し使うものを使用している。
			3	テイクアウト時は、使い捨て容器（包装）を使わず、再使用できる食器を使用している。
			4	生ごみの水切りを徹底している。
			5	むだなごみが出ないように適正な仕入れ発注を行っている。
			6	食材の仕入れ時においては、通い箱、簡易包装により納入している。
			7	その他、ごみの発生抑制・再使用に効果のあることを実施している。 ()
B 再生利用			8	店舗で使用した食用油を資源化している。
			9	店舗から排出される生ごみは、登録再生利用事業者への排出や、生ごみ処理機の利用などにより、資源化に取り組んでいる。
			10	従業員の制服・エプロンなどは、再生品を利用している。
			11	店舗において、再生紙や補充用インク、リサイクルトナー、環境ラベル付き商品を使用している。
			12	その他、ごみの再生利用に効果のあることを実施している。 ()
C 食品ロス削減			13	食べ切れる量を注文できるように、小盛メニューを導入している。
			14	料理の量などが分かるメニュー写真の掲載などを実施している。
			15	宴会時などにおいて、食べ残さないルールやマナーを呼びかけている（「もったいない残しま10！」運動への協力など）。
			16	食材毎に適した保管方法により、食材を長持ちさせるなどの工夫している。
			17	調理くず（過剰除去など）がなるべく出ない工夫をしている。
			18	その他、食品ロス削減に効果のあることを実施している。 ()
D プラスチックごみ削減			19	レジ袋やプラスチック製のスプーン等に替えて、紙やバイオプラスチックなど、再生可能な資源を使用した製品を使用している（リニューアブル：再生可能な資源の活用）。
			20	テイクアウト時は、割り箸やプラスチック製のスプーン・フォーク・ストロー等の使い捨て製品を必要な人だけに渡している。
			21	食器洗い洗剤などは、使い捨て容器を使わず、詰め替え用を使用している。
			22	従業員に対して、マイボトル・マイ箸等の利用を推奨している。
			23	その他、プラスチックごみ削減に効果のあることを実施している。 ()

※取組内容に1個以上○を付けた項目は、当該項目欄にも○を付けて下さい。