



食品ロスの削減と食品リサイクルのための法的課題と留意点

——食品ロスの削減の推進に関する基本方針、食品リサイクル法基本方針の実現へ向けて

村谷 晃司 MURATANI Koji

弁護士／日本CSR普及協会・環境法専門委員会委員

小売店や外食産業などにおける食品ロスの削減が提唱されているが、食品リサイクル法基本方針では、食品ロスを含めた食品廃棄物の発生の抑制と、食品循環資源の再利用等を推進して食品廃棄物等の減量を推進することにより環境への負荷の少ない循環型社会を構築していくことを基本理念として定めている。

本稿では、食品ロスの発生抑制のための具体的施策や、食品リサイクルを推進していく上での法的課題や留意点について検討する。各論では、納品販売期間の緩和策、ドギーバッグ、フードバンク、不正転売問題、家畜用飼料への転用、熱回収など具体的テーマについて論じる。

はじめに

食品ロスに関する国際的な関心の高まりを受けて、国内でも食品リサイクル法、食品リサイクル法基本方針で、食品ロスの削減を含めた食品廃棄物の発生抑制に優先的に取り組むこと、そして食品循環資源を再利用し、これが困難な場合には熱回収を行い、やむを得ず廃棄物処分を行う食品廃棄物等の減量を推進することが明記された。また、事業系食品ロスの削減に関しては2000年度比で2030年まで半減させるとの目標が設定されている。

食品ロスの削減のための具体的方策として、納品期限の緩和など商慣習の見直し、賞味期限の延長と年月表示化、ドギーバッグの導入、フードバンクの利用などの取り組みがあるが、契約条項の見直しや、食品衛生法等の規定を踏まえた対応が必要となる。食品ロスの発生抑制のためには、消費者の食品ロス発生抑制への意識を高めていくことも重要であるが、そのために

企業グループが一体となって食品ロスの削減への取り組みを積極的に行ない、その活動を広報していくことが有益である。

一方で、発生した食品廃棄物の利用のための具体的方策として、エコフィードの生産・利用や、熱回収、バイオマスによる有効利用等があるが、再生利用の促進に関しては、不正な流用や転売防止、放置等による環境汚染防止への配慮が必要である。

食品ロスの削減目標達成のために、外国の例のように、日本においても事業系食品ロスの削減について義務化を導入することも考えられるが、政府により食品関連事業者等の取り組みに対する支援としてのESG金融の普及が提唱されたり、FLWスタンダード（食品損失と廃棄に関する測定及び報告に関する基準）を使用したグローバルな情報発信も可能である。積極的な食品ロスへ削減への取り組みが消費者の食品ロス削減に対する意識を向上にもつながり、ESG投資の観点からも評価されることが期待できることなどからも、法的課題や留意点を認識し

たうえて、食品ロス削減等のための主体的かつ持続的な取り組みが求められている。

1. 食品ロスの発生と抑制のための取り組み

食品ロスとは、国民に供給された食料のうち本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品をさす。日本では平成 30 年度の推計で年間 600 万 t の食品ロスが発生しているとされている。その内訳は、一般家庭からの食品ロスが 276 t、食品製造業、小売業や外食産業などの事業系の食品ロスが 324 t である（食品製造業 39%、外食産業 36%、食品小売業 20%、食品卸売業 5%）。

食品ロスの削減については、SDGsにおいて、2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食糧廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品の損失を減少させることが定められた。

「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（食品リサイクル法）第 3 条の規定を受けた「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（食品リサイクル法基本方針令和元年 7 月）では、基本理念として、食品の製造、流通、消費、廃棄等の各段階において、食品ロスの削減を含め食品廃棄物等の発生の抑制に優先的に取り組むこと、さらにそのうえで食品循環資源について再利用等を推進することが掲げられている。

そして、事業系食品ロスの削減にかかる目標として、

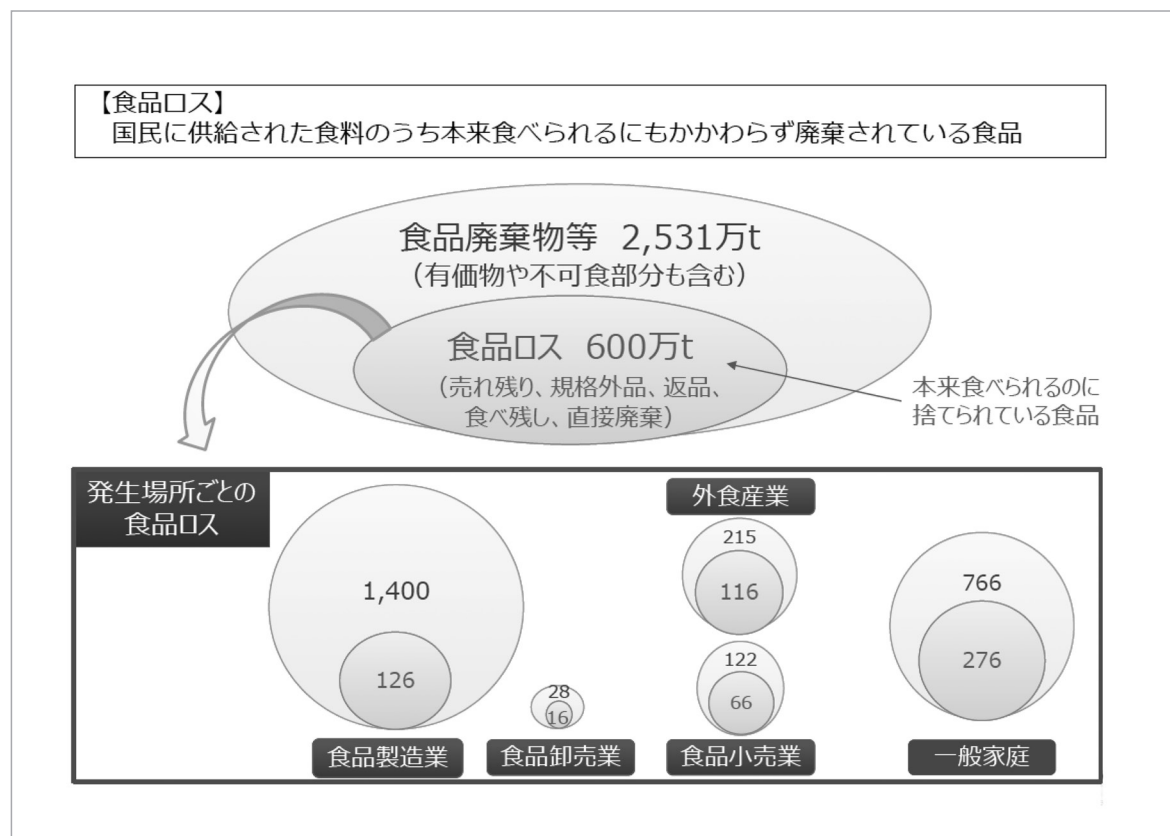
2000 年度比で 2030 年度までに半減させる目標が設定されている。またその目標は、単に個々の事業者の目標としてではなく、食品ロスを削減する余地が小さい業種も存在すること、食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程（サプライチェーン）間で食品ロスの発生の可能性の押し付け合いを防止する観点から、サプライチェーン全体の目標として定められているところに特徴があるといえる。事業系食品ロスだけでなく、家庭系食品ロスについても、同様の目標が掲げられている（2018 年 6 月「第四次循環型社会形成推進基本計画」）。

2. 法令の枠組み

食品ロスの削減に関しては、食品リサイクル法が、事業者及び消費者の責務、国の責務、地方公共団体の責務についても定めている。また上記のとおり食品リサイクル法に基づく基本方針が基本理念や目標を規定しているほか、その基本方針で定めた目標を達成するために「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」が、食品関連事業者が食品廃棄物等の発生抑制の措置等について定めている。

このほか、国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、食品ロスの削減の推進に関する法律が 2019 年に制定されている。そして同法の規定を

図 1／食品廃棄物等と食品ロスの発生量（平成 30 年度推計）



(出典：農林水産省 食料産業局)

受けた、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」(令和2年3月閣議決定)では、食品ロスは事業者及び消費者の双方から発生しており、その削減はサプライチェーン全体で取り組むべき課題であること、その実現のためには食品関連事業者等と消費者をつなぐ視点の重要性を記載している。さらに消費者、農林漁業者・食品関連事業者、その他の事業者、マスコミ・消費者団体・NPO等、国・地方公共団体の役割と具体的行動が個別に提示されている。

特に、食品ロス発生量の約46%が一般家庭から排出される食べ残し、過剰除去、直接廃棄などであることから、食品ロス削減のための消費者の役割は非常に大きい。そのため、消費者には、買い物、食品の保存、調理、外食など様々な場面で食品ロス削減の役割を担うことが求められ、同時に、食品関連事業者による食品ロス削減の取り組みを支援する役割も期待されている。ただし実際には、食品関連事業者の積極的な取り組みにより、消費者の意識や感心が向上していくものと考えられる。

そこで以下では、事業者の活動を中心とした食品ロス削減や再生利用のための取り組みやその際の法的課題や留意点について概観する。

3. 食品ロスの抑制施策と法的課題

3.1 納品期限の緩和など商慣習の見直し

(1) 納品期限の緩和

食品メーカーから卸売を経て小売店へ納品されるまでの納品期限と、小売店における販売期限については、製造日から賞味期限までの期間を三等分して設定する例がある。例えば、賞味期限が6か月の食品であれば、製造日から2か月を納品期限、製造日から4か月までを販売期限とする取り扱いである。これらの期限が厳格に適用される場合、納品期限を徒過した食品は小売店へ納品することができなくなり、さらに販売期限を徒過した商品は販売できなくなり、廃棄されることとなる。そこで、これらの期限を緩和することにより、納品期限や販売期限徒過によるロスを抑制できる。また、納品期限や販売期限による商品の不足を懸念することによる過大な生産も防止できる。

既に多数の事業者が納品期限や販売期限に関する商慣習の見直し(緩和)に着手し、さらに対象商品を拡大していることが公表されている。ただし、その具体的な内容やスケジュール、見直しによる効果や、達成目標についてより明確化していく必要がある。そして、これらの施策を具体的に進めるには、サプライチェーン全体での取引条件、契約関係の明確化が必要となる。

長期間にわたって定着してきた商慣習は、必ずしも明文化されているものではない。そのため、商慣習を変更していくためには、まず、メーカー、卸売り、小売店という商流全体をとおした取引がどのように行われているかという事実関係と、具体的な取引条件の確認と整理が重要となる。そのうえで、既に締結されている契約条項から、納品期限や販売期限、返品に関連する条項、損害賠償条項など、変更すべき商慣習に関する条項を網羅的に抽出する必要がある。そして、期限の緩和、返品の制限などについて、従前の商慣習によらないこと、従前の期限の制限とは異なる内容の期限等を明示しておく必要がある。

新たな取引条件の明確化は、従前の契約条項を変更することにより行うことも可能であるし、既存の契約条項が抽象的な場合には、従前の取引基本契約書に加えて覚書きを作成することでも可能な場合もある。また、当事者間の取引経緯や関係性によっては、契約書や覚書きを取り交わさずとも、ご案内や通知等により、あらたな取引条件を設定していくことも可能と考えられる。

個別具体的な事情により取り組み方は異なってくるが、継続的かつ安定的に商慣習の見直しを進めていくためには、食品ロスの発生状況や原因の分析を行なったうえで、上記のような法的な裏付けのある取引条件の変更に着手し、推進していくことが重要といえる。

(2) 賞味期限の表示と延長

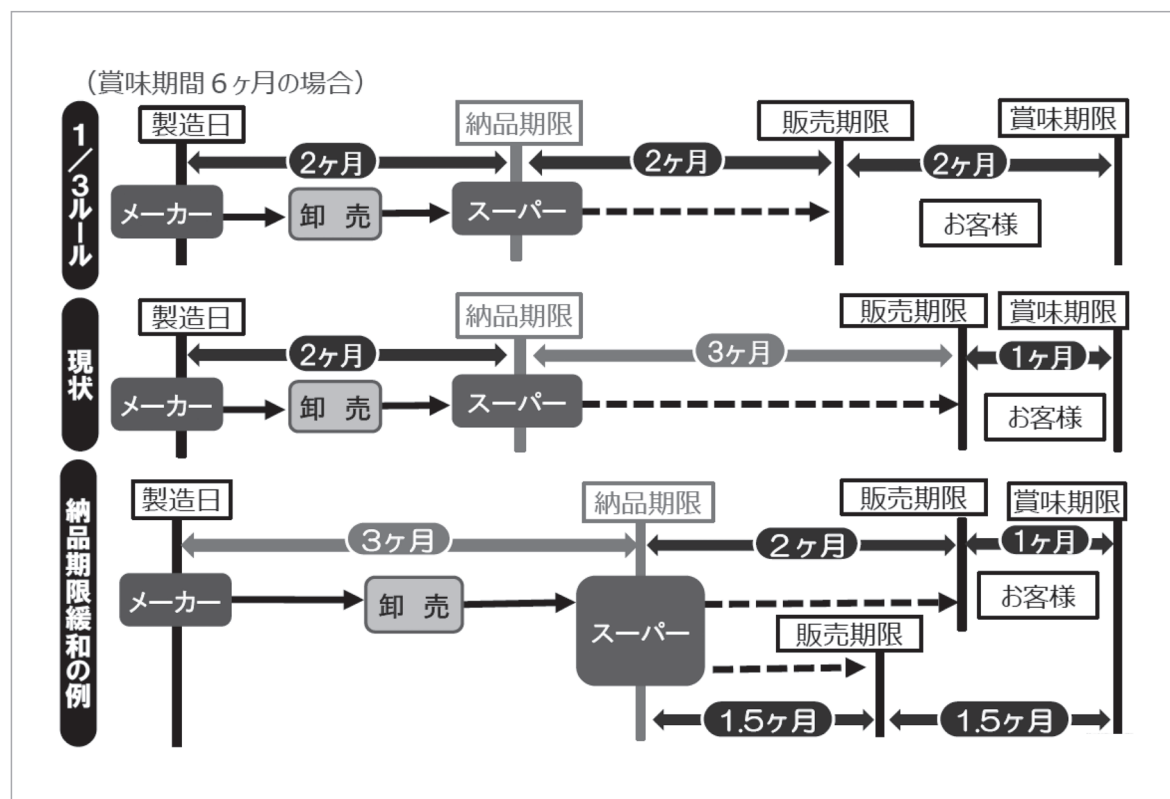
納品等の期限のみではなく、賞味期限の表示方法の変更や延長も、食品ロス削減のために有効とされている。すべての加工食品には食品表示法に基づき、賞味期限(定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日)または消費期限(定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日)のいずれかが記載されている。

まず前提として、賞味期限については、期限を過ぎたとしても食べられなくなるわけではないことを、表示上もわかりやすく記載することは法的に何ら問題がない。よって、積極的な周知がなされるべきである。

そのうえで、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められていることを利用して、賞味期限が3か月を超える食品について、賞味期限を「年月」により表示したり延長することにより、日付順の納入ルールによる納品拒否を回避したり、販売期間や消費期間を長くすることができる。ただし、賞味期限の設定に際しては、微生物試験等の客観的な指標に基づく必要がある。

期限表示の変更についても、製造事業者のみの問題ではなく、サプライチェーン全体への事前説明や表示

図2／販売期限と納品期限緩和



(出典：農林水産省 食料産業局)

に関する取引条件の変更を明示的に実施しておくことが、消費者の理解向上のためにも必要不可欠といえる。

3.2 ドギーバックの導入

外食産業での食品ロスの抑制のための方策の一つとして、食べきれなかった食品を持ち帰ることのできるドギーバックの活用がある。自己責任による持ち帰りを推進しようとするものである。

飲食店で提供された食品の持ち帰りについては、衛生面への配慮が必要であるが、法律上の具体的な制限や規制があるわけではない。弁当のようにあらかじめ製造、販売される食品でないことから食品表示法上の規制対象とはされていないし、食品衛生法上、消費者による持ち帰りについて飲食店が管理すべき義務が定められているわけでもない。不潔、異物の混入などにより人の健康を損なうおそれがある食品を販売したり、販売するために調理したりすることなどは禁止されているが（食品衛生法第6条）、消費者による持ち帰りは本来的には自由である。

飲食店が提供する食品は、人の健康を損なう恐れがあつてはならず、食品衛生法違反に対しては罰則規定もあるが、持ち帰り行為の管理に特化した規定はない。よって、飲食店としては、食品衛生の維持のための通常の管理をしていれば足りるといえる。

必要以上に消費者が持ち帰った食品により健康被害が発生するリスクや法的リスクを懸念して消費者による

持ち帰りを制限する必要はない。

「飲食店等による食べ残し対策に取り組むに当たっての留意事項」(消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省)でも、衛生上の注意事項の説明、十分な加熱食品のみ可能とすること、容器等への配慮、保冷材の利用、注意書きの利用など一定の対応を飲食店に要請しているが、あくまでも持ち帰りは消費者の自己責任の範囲で行うこととされている。

とはいえ飲食店としては、持ち帰られた食品による健康被害が疑われる場合には、仮に法的責任がないとしても事実上の不利益を受けるのではないかと考えて消費者による食品の持ち帰りに二の足を踏むことが懸念される。

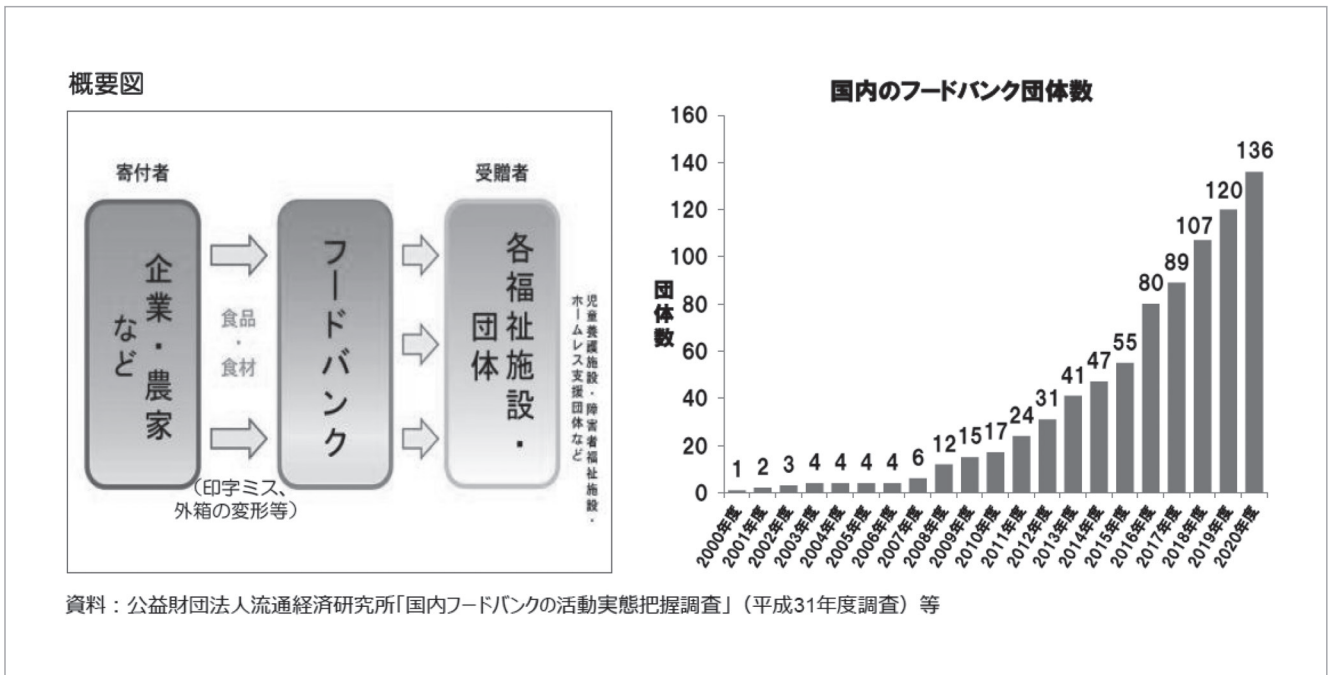
このような実情を踏まえると、ドギーバックの導入については、飲食店と消費者双方が上記の「留意事項」や食中毒等の発生回避に十分配慮するなど、協働して対応、推進すべき事項であるといえる。また、行政による監督指導等も社会全体の萎縮が生じないよう適切に実施される必要がある。

3.3 フードバンク活動

(1) 食品ロスの抑制への貢献

食品企業や農家などからの寄付を受けて、必要としている人や施設等に提供するフードバンク活動は、食品ロス発生抑制のための活動としても注目されている。食品ロスとならないような食品が提供されることも多いが、

図3／フードバンクの概要と団体数



（出典：農林水産省 食料産業局）

販売期限を徒過したために販売されなくなった食品、製造過程で規格外となってしまう販売されない食品などが提供される場合には食品ロスの抑制に貢献することとなる。

（2）税法上の優遇措置

フードバンクへの寄付は、一般の寄付金控除の枠を超えた税法上の優遇措置が認められている。すなわち、フードバンクへの食品提供が、社内ルールに従い実質的な商品廃棄として行われるものであれば、その提供に要する費用を、提供時の損金の額に算入できることとされている。その際、「実質的な商品廃棄として行われる」ものかどうかの判断基準が問題となるが、任意の寄付と区別するため、取引先との契約内容や、あらかじめ定めた社内規定等により、通常の取引の対象とはならない食品に該当することについて定型的に判断可能な体制を確立しておく必要があると考えられる。ただし、フードバンクの受け入れ要件に合致していない場合には寄付することができないこととなることから、フードバンクの一般的運用に留意しておく必要がある。

（3）フードバンク活動における食品の取り扱い等に関する手引き

農水省は「フードバンク活動における食品の取り扱い等に関する手引き」で次のような事項を列挙している。

ア 食品提供又は譲渡における原則

- ①食品提供事業者及びフードバンク活動団体は、最終的に食品を受け取る団体及び

個人（以下「受取先」という。）の要望を踏まえ、食品の提供又は譲渡を行う。

- ②消費期限又は賞味期限を過ぎた場合や、汚損、破損等により食品衛生上の問題が生じた食品は受取先に譲渡しない。

イ 食品提供事業者が安心してフードバンクへ食品を提供できるような体制づくり

（1）食品提供事業者とフードバンク活動団体との間におけるルールづくり

- ①提供食品の情報（名称、数量、保存の方法や保存上の注意点、消費期限や賞味期限、アレルギーなど）の把握、保管・配送能力や保有設備等を考慮し、食品の受入れや受入れ方法・周期等を検討する。
- ②契約書又は合意書の作成・保有
- ③フードバンク活動団体における事業報告書等の備付け及び閲覧

（2）フードバンク活動団体と食品の受取先との間におけるルールづくり

- ①受取先の要望の把握
- ②食品の譲渡に当たっての遵守事項等の確認・合意
- （3）提供食品の品質・衛生管理
- （4）食品提供事業者やフードバンク活動団体、提供食品の受取先団体に関する情報の記録

ウ 合意書の作成（食品提供事業者とフードバンク活動団体、フードバンク活動団体と提供食品の受け入れ

先との間での契約書や合意書)

食品受け入れ側の希望、意思に基づく提供であることの確認や、転売や、金銭その他の有価物との交換をしないことを確認する条項が予定されている。

(4) 贈与契約に関する担保責任等

フードバンクへの無償での食品の寄付は贈与契約となる。贈与契約を締結した場合の贈与者の引き渡し義務について、民法は次のように定める。「贈与者は、贈与の目的物である物又は権利を、贈与の目的として特定したときの状態で引き渡し、又は移転することを約したものと推定する」(民法551条1項。改正前民法では、「贈与者は、贈与の目的である物又は権利の瑕疵又は不存在について、その責任を負わない。ただし、贈与者がその瑕疵又は不存在を知りながら受贈者に告げなかったときは、この限りでない」と規定されていた。)

この規定により、特定の物を贈与する場合には、通常はその物を贈与契約を締結した時の状態で引き渡せばよいという合意があると推定される。しかし、あくまでも契約を締結した時の状態で引き渡せばよいという合意の存在が推定されるだけであるから、これと内容の異なる合意をした場合には、合意に基づく責任を負担することになる。

このことから、食品を提供する場合の契約条項の確認は、食品を提供する側においても、食品を受け入れる側においても、慎重に行う必要がある。食品を提供する際の契約条項には、提供される食品の性状等についての確認や保証を求める条項が記載されることが考えられる。

また、食品を受け入れた側が損害を受けた場合には、食品提供者は、その損害を賠償する責任を負担することを確認する条項が記載されることも考えられる。当事者の一方に過度の負担を課す条項がある場合には、提供される食品の種類や数量、取引期間などに応じて適切に契約条項を修正するなどのリスク管理をしておくことが重要である。

なお、食品提供者は契約上の責任の他に、製造物責任や不法行為責任を負担することもある。

(5) 健康被害が疑われる事象への対応

フードバンク活動により提供された食品による健康被害が疑われる事象が発生した場合の対応が懸念事項とされている。

健康被害の発生等の事故が確認された場合にまず必要なのは事実確認である。いつ、どのような経緯で食品提供事業者から提供され、どのように運搬、保管がなされ、いつ提供されたものであるのかなどの基本的

な事実の確認が必要となる。このような事実経過の確認のためには、日頃からの記録の作成が重要となる。これらの情報が記録されていれば、食品提供事業者やフードバンク活動団体に責任がないことをより積極的に説明しやすい。よって、食品提供事業者においても、フードバンク活動組織においても、食品の提供や受け入れ状況を記録しておくことが必要かつ有益である。

米国をはじめとして、寄付した食品に起因する事故が起こった場合の免責について整備されている例もあるが、現状においては、まず自己管理を徹底することが求められる。

(6) フードバンク活動の多様性

フードバンク活動を担う活動団体の組織や規模はさまざまであり、上記の「手引き」の定める事項をすべて遵守することは事実上困難である。しかし、合意書や契約書の作成は多くのフードバンクで実施されている。その他の体制作りに関しても、食品提供事業者からの受け入れを増やすためにも、取り扱う食品の種類や規模に応じて整備を進めることが必要といえる。

他方で食品提供事業者は、信頼できるフードバンク組織を見極めたいと考えている。これに応えられるような組織、運営の確立のためにも、契約書や記録の作成等の基本的な体制を整備し、フードバンク活動を広報していくことが求められている。

4. 発生した食品廃棄物の利用施策と法的課題**4.1 廃棄物処理法に基づく廃棄物の排出事業者の責任等**

食品廃棄物の取り扱いに関しては、一般的な重要事項として、廃棄物の排出責任者の責任について留意しておく必要がある。すなわち、事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならず、廃棄物の再生利用等を行うことによりその減量に努めなければならない。

そして、排出事業者は、①一般廃棄物については、その処理について統括的な処理責任を有する市町村が行う一般廃棄物の収集、運搬及び処分等に協力する責務を負い、②産業廃棄物については処理責任があり、処理基準、委託基準(書面による委託契約の締結を行い、必要的記載事項について定めることなど)、産業廃棄物管理票(マニフェスト)の交付等の規定を遵守することに加え、産業廃棄物の処理を委託する場合には適正料金での処理委託をし、産業廃棄物の処理の状況に関する確認を行い、当該産業廃棄物について発生から最終処分が終了するまでの一連の処理の行程における処理が

適正に行われるために必要な措置を講ずるよう努める必要がある。

排出事業者は食品廃棄物について無責任な委託をすることは許されず、委託先業者の適正さを十分に見極めることなどをはじめとして、自らの法的責任を十分に認識しておく必要がある。

4.2 不正転売事件と不正転売の防止措置

平成28年、廃棄処分されるはずの食品廃棄物が転売され食品として販売されるという問題が発生した。本来は処分を委託された産業廃棄物処分業者がマニフェストに沿って処分すべきであったが、排出事業者の意図に反して食品廃棄物が転売されてしまったという事案である。

食品リサイクル法は、廃棄物処理法のもとでの適正処理の確保のための規制を基礎としつつ、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用を促進するための法律である。そこで、この不正転売事件を受けて、排出事業者がとるべき食品廃棄物の不適正な転売防止対策として、食品リサイクル法における食品関連事業者が取り組むべき措置の指針（判断基準省令）の見直しがなされ、食品廃棄物等の不適正な転売防止のための措置に関するガイドラインの策定がなされ次のような取り組みが提唱されている。

- ①食品関連事業者と再生両事業者との間の信頼関係の構築：食品関連事業者が再生利用事業者と十分なコミュニケーションをとり、自らの責任の一環として委託契約先における再生利用事業の実施状況等の把握に努める
- ②食品廃棄物の処理委託時における転売防止対策：収集又は運搬する地域などに応じた廃棄物処理法に基づく廃棄物収集運搬業の許可等の確認、再生利用事業の事業場の所在地において食品廃棄物の種類等に応じた廃棄物処分業の許可等の確認
- ③食品廃棄物等の引き渡し時における転売防止対策：廃棄される食品の性状等に応じて不適正な転売のリスクを考慮し、必要に応じて追加的な転売防止措置を検討
- ④食品廃棄物等の処理終了時における転売防止対策：マニフェスト等による、処理委託された食品は器物等の量などから生産される特定肥飼料等の量の確認を通じて業務管理を実施

以上のような留意事項は、食品廃棄物全般に該当するものであることから、再生利用を推進していく上でも十分に留意する必要がある。

5. エコフィードの生産、利用

エコフィードとは、食品製造副産物や売れ残った食品、調理残さ、農場残さを利用して製造された家畜用飼料をいう。食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針では、飼料化は、食品循環資源の有する成分や熱量（カロリー）を最も有効に活用できる手段であるだけでなく飼料需給率の向上にも寄与すること、輸入飼料に比べて安定した価格で流通するため畜産物の安定生産に資することから、優先的に選択することが重要とされている。

主要な原料は、酒粕類、糟糠類、農産物加工残さなどである。売れ残ったパンや弁当などが利用される場合には食品ロスの抑制手段とも位置づけられる。

エコフィードの原料は有価物として取引されない食品残さ等が多いことから、その収集、処分については廃棄物処理法に基づく許可が必要であるが、食品リサイクル法に基づく再生利用事業者登録及び再生利用事業計画の認定を受けた場合には、廃棄物処理法の一般廃棄物の収集運搬先における許可が不要とされているなどの特別措置の適用がある。

しかし、廃棄物排出事業者としては、適法な収集運搬、および処分について留意し、委託業者の許可取得、食品リサイクル法上の登録等の状況について確認したうえで、収集運搬、処分等の委託を行う必要がある。

6. 熱回収など

油分や塩分を多く含む等の理由で再生利用が困難な場合には、熱回収による有効利用が可能である。焼却熱の利用は、化石燃料の使用量の削減と二酸化炭素の排出量の削減にもつながることから、一定の要件を満たす場合には食品循環資源の焼却によって得られる熱を熱のまま又は電気に変換して利用する熱回収を行うことが再生利用等の一環と位置づけられている。

廃棄物バイオマスに関しては、廃棄物処理法の抜本的な見直しや運用の見直し、「廃棄物」該当性基準の明確化などが議論されているところであり、今後の審議、検討状況を確認していく必要がある。

まとめ

食品ロスの抑制等のための取り組みは、すでに多数の企業グループにおいてCSR活動、ESG、サステナビリティに関する取り組みとして公表されている。しかし、サプライチェーン全体として具体的にどの程度の食品ロスの削減を実現したのか、また今後どのような施策によりどの程度の削減が可能であるかという数値的な検証や評価については、まだまだ発展させていく余地がある。

食品関連事業者らが、食品ロスの削減等へ向けた具体的な活動を法的観点からも推進し積極的に広報していくことにより、企業グループの社会的な評価、価値の安定的な向上につながることが期待できる。またこれにより多くの家庭系食品ロスを生み出している消費者全体の食品ロス削減への意識を喚起することとなり、同時に消費者による当該企業グループへの支援へつながることも期待できる。このような食品ロスの削減等へ向けた大きな循環をつくり出すことにより、食品ロスの削減をさらに推進していく必要がある。

各国GHS対応 SDS/ラベル作成サービス

産業環境管理協会国際化学物質管理支援センターでは以下のようなご要望に柔軟に対応致します。

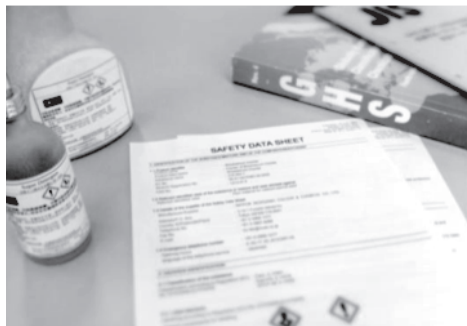
- 日本語、英語等のSDSを元にEU等、各国対応SDSを作成してほしい。
- 現在サプライヤーから提供されたSDSがあるが、分類をチェックしてほしい。

<業務案内>

- SDS／ラベル作成に関するご相談受付
- EU27 加盟国 22 言語対応をはじめとする上
市国公用語による SDS／ラベル作成
- 分類に対するアドバイス
- 24 時間緊急連絡対応（中国）
- SDS 作成のためのデータ（物理化学性データ、毒
性データ、環境毒性データ、曝露情報等の情報調査）
収集及びハザード分類

<対応している主な法規>

- EU：REACH 規則及び CLP 規則
- 中国：危険化学品安全管理条例、GB/T
16483－2008 等
- 韓国：有害化学物質管理法、産業安全保健
法等
- 台湾：危険物及び有害物の表示ならびに周知
規則等
- 日本：PRTR 法、安衛法、毒劇法、JIS Z
7253 等



一般社団法人 産業環境管理協会
国際化学物質管理支援センター
電話：(03) 5209－7709
FAX：(03) 5209－7706
担当：石川
E-mail：int-chem@jemai.or.jp