

令和7年度 廃棄物管理責任者講習アンケート

令和7年度 廃棄物管理責任者講習を受講いただき、ありがとうございました。

今後の講習をより良いものとするため、アンケートにご協力いただきますようお願いいたします。

なお、このアンケートの提出をもって受講確認とし、令和8年度の立入検査時に評価いたしますので、期限までに大阪市行政オンラインシステムによりご回答ください。インターネット環境が利用できない方は、アンケート用紙を送付してください。

複数の特定建築物を管理されている廃棄物管理責任者様におかれましては、その中から任意の特定建築物を選択し、建物番号・建物名称を記入いただくことによって、管理されている全ての特定建築物について受講したものとして取り扱います。

1. 管理されている特定建築物の建物番号・建物名称を記入してください。

建物番号【] 建物名称【]

2. 設問（1）～（8）について、回答してください。

（1）今回の講習に対する満足度を教えてください。該当する番号に○を記入してください。

- 1 とても満足
- 2 満足
- 3 やや満足
- 4 不満

（2）最も参考になった資料を教えてください。該当する番号に○を記入してください。

- 1 大規模建築物の廃棄物減量の概要
- 2 「食品ロス」削減の責務について
- 3 事業系ごみの適正区分・適正処理について
- 4 ごみ減量につながる取組事例の紹介
- 5 廃棄物管理責任者の役割について

（3）あなたの事業所又は管理する建物において、ごみの減量・リサイクルに取り組むうえでの課題や問題点について教えてください。該当する番号に○を記入してください。（複数回答可）

- 1 分別した資源物を保管する場所（スペース）が確保できない
- 2 分別に手間がかかる
- 3 分別してごみを減らしても、ごみの処理費用が変わらない（安くならない）
- 4 従業員（あるいはテナント）に分別の徹底やごみ減量の意義を浸透させることが難しい
- 5 どのように取り組めばよいのかわからない
- 6 適当なリサイクル業者が見つからない
- 7 特に問題はない
- 8 その他（ ）

(4) あなたの事業所又は管理する建物では、どのような食品ロスが発生していますか。該当する番号に○を記入してください。(複数回答可)

- 1 消費期限・賞味期限切れによる食材の廃棄
- 2 規格外の食材・商品の廃棄
- 3 調理時に食材の可食部分を廃棄
- 4 製造・保管時の傷みによる廃棄
- 5 調理ミスによる廃棄
- 6 過剰な仕入れ・仕込みによる廃棄
- 7 食べ残しによる廃棄
- 8 売れ残りによる廃棄
- 9 その他 ()
- 10 発生していない

※「10 発生していない」と回答された方は、設問(8)へお進みください。

(5) あなたの事業所又は管理する建物で「食品ロス削減」のために、現在、どのような取り組みを行っていますか。該当する番号に○を記入してください。(複数回答可)

- 1 小盛りサイズなど量の選択肢の設定
- 2 食べ残した料理の持ち帰りを可能としている
- 3 生産量や仕入れ量の調整、及び在庫管理の徹底
- 4 値引きによる販売
- 5 余った食材・商品を貰いに使用、又は従業員への配布
- 6 余った食材・商品を肥料や飼料に再利用
- 7 フードドライブ・フードバンク等への提供
- 8 フードシェアリングの活用
- 9 食べ残しや売り残しを減らすための啓発活動
- 10 その他 ()

(6) 上記設問(5)の回答のうち、「食品ロス削減」のために、どの取り組みが効果的だったと感じましたか。該当する番号に○を記入してください。(複数回答可)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

(7) あなたの事業所又は管理する建物で、「食品ロス削減」に取り組むにあたっての課題はありますか。該当する番号に○を記入してください。(複数回答可)

- 1 食材や商品の仕入れ量を予測することが難しい
- 2 消費者の意識改革も必要
- 3 食品ロス削減に対する技術や情報が不足している
- 4 その他 ()
- 5 特になし

(8) ごみ減量施策に関する大阪市への意見など、ご自由にご記入ください。

ご回答ありがとうございました。