

生ごみのリサイクル

食品リサイクル法により、食品製造業、加工業、卸売業、小売業、飲食店などの食品関連事業者は、食品廃棄物の「発生抑制」「再生利用」「減量」の取り組みを進めていく責任があります。捨てられてしまう料理・食材を減らしましょう。

ステップ① 発生を抑制する

- 食材管理の徹底や使いきりに心がけましょう。
- 小盛メニューやバラ売りを選択するなどして無駄をなくしましょう。

ステップ② 水切りを徹底する

- 食品廃棄物の8割余りは水分です。水切りを徹底することで大幅に減量でき、処理費用が削減できます。

ステップ③ リサイクルする

- 下妻地方広域事務組合の許可を受けた一般廃棄物収集運搬業者または登録再生利用事業者などに処理を委託しましょう。ただし、食料品製造業などの業種から発生する生ごみ(動植物性残さ)は産業廃棄物です。
- 生ごみ処理機(乾燥または微生物による分解によって、生ごみを減量化及び堆肥化させる機器)などを利用しましょう。

ごみ減量・リサイクルの取り組みによるメリット

事業所のごみを減らしてリサイクルを進めることで以下のような大きなメリットがあります。事業所の一人ひとりがみんなで協力してごみ減量・リサイクル活動に取り組みましょう。

ステップ① 企業のイメージアップ

環境問題に関心が高まっている今、社会全体でごみ減量やリサイクルを推進することは、企業のイメージアップに繋がります。

ステップ② コストの削減

ごみを減量することにより、ごみ処理にかかるコストを削減することができます。

ステップ③ 地球環境保全

事業者によるごみの減量などの取り組みにより、資源保全、省エネルギーなど、次の世代へ良い環境を残すことができます。

