

飲食店等の事業者のみなさんへ

～ごみ減量へのご協力をお願いします～

生ごみ

3きり運動

1. 使いきり

期限切れなどの食品ロスを減らしましょう

2. 食べきり

小盛りメニューの設定など
食べ残しが出ない工夫にご協力ください

3. 水きり

「濡らさない」「乾かす」「しぼる」
ごみ出し前にはしっかり水きりをしましょう



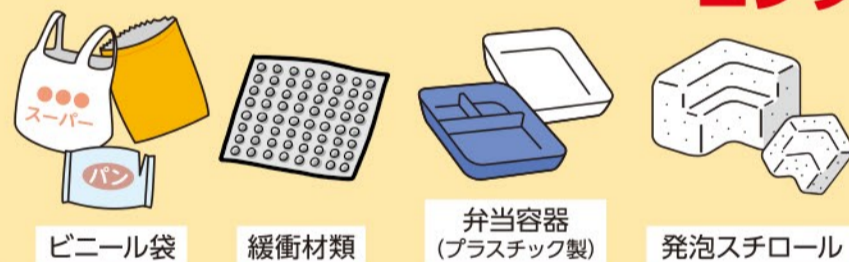
食品小売業と外食産業から出る食品廃棄物のうち、**半分以上**が食品ロスと推計されています。
会食等で最初の30分と最後の10分は自分の席でしっかり食べきる3010(さんまるいちまる)運動で食品ロスを減らしましょう。

店舗や事務所などから出るごみの処理

事業活動で出るごみ



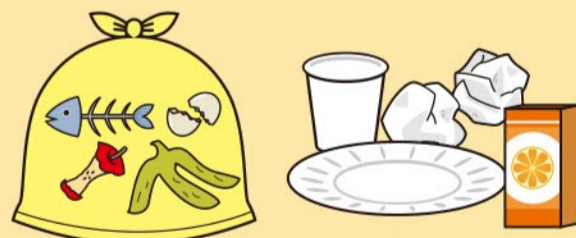
産業廃棄物



廃プラスチック類・金属くず・ガラスくず、
コンクリートくず及び陶磁器くず 等

ビニール袋などのプラスチックは**産業廃棄物**(廃プラスチック類)です。
「可燃ごみ」ではありません!

事業系一般廃棄物 産業廃棄物以外のごみ



生ごみ・残飯、リサイクルできない紙類
(ティッシュペーパーや紙コップなど)

事業活動で出るごみは、**家庭のごみ集積場所には出せません!**

詳しくは、「事業者用ごみ分別
はやわかり帳」をご覧ください



事業活動で出るごみの処理を依頼する時は
許可(産業廃棄物・一般廃棄物)を持った業者と書面で契約しましょう。



お店や会社で出た
ごみは、家庭の
ごみとはちがうけん、
気をつけるんよ!

