

今月のテーマ：「廃棄物」について

今回は廃棄物の取り扱いについてご紹介します。
廃棄物の正しい取り扱いはできていますでしょうか。
廃棄物は正しく扱われないと、食品への二次汚染や害虫の誘発など、食品の安全性を脅かす要因となります。
まず、廃棄物の種類からご説明します。



「一般廃棄物」と「産業廃棄物」

廃棄物には「一般廃棄物」と「産業廃棄物」があります。

【産業廃棄物】

事業活動に伴って生じた廃棄物であって廃棄物処理法（廃棄物の処理及び清掃に関する法律）で規定された廃棄物を指します。
飲食店の場合には、燃えがら、汚泥、廃油、廃酸、廃アルカリ、廃プラスチック類、ゴムくず、金属くず、ガラスくず等が産業廃棄物となります。

【一般廃棄物】

一般廃棄物は一般家庭の日常生活に伴って生じた「家庭廃棄物」と、事業活動に伴って生じた廃棄物のうち産業廃棄物を除いた「事業系一般廃棄物」に分けられます。
飲食店の場合には、食べ残し、生ゴミや紙くず、木くず、レシート等を指します。家庭ゴミと内容としては変わりませんが、飲食店から出た一般廃棄物は、「事業系一般廃棄物」に分類されます。

廃棄物の処理方法

廃棄物の処理は「廃棄物の処理及び清掃に関する法律の第三条」で定められており、法律に従わず、自ら適切に処理をしなかった場合、罰せられる可能性があるので気を付けましょう。

ごみの種類	対応方法
燃えるごみ	①廃棄物処理業者に回収を委託（事業系一般廃棄物の許可が必要） ②自分で自治体の処分施設に持ち込む
燃えないごみ	産業廃棄物処理業者に委託（該当する品目に対応する産業廃棄物の許可が必要）
粗大ごみ・臨時ごみ	産業廃棄物処理業者に委託（該当する品目に対応する産業廃棄物の許可が必要）
廃食油	①産業廃棄物処理業者に委託(害当する品目に対応する産業廃棄物の許可が必要) ②廃油専門のリサイクル業者に委託
グリストラップ	①汚泥は産業廃棄物処理業者に委託

産業廃棄物業者に委託する場合は、適切に処理したことを証明する、産業廃棄物管理票（マニフェスト）を受け取り、保管しましょう。

廃棄物と食中毒の関係

廃棄物と食中毒には密接な関係があります。廃棄物の不適切な管理や処理は、食品の安全性を脅かす要因となります。

■ 廃棄物による汚染

ごみを正しく分別し、ごみ箱にきちんと廃棄しないと、厨房内にごみが散乱し、ごみが設備や器具を汚染したり、他の食材への交差汚染につながる恐れがあります。

■ 廃棄物からの害虫や動物の侵入

ごみを適切に処理せず放置すると、ごみを餌とする害虫やネズミが寄ってきて、食品を汚染したり、糞や死骸などが異物混入となる恐れがあります。

現場でのNG行為

現場での廃棄物の取り扱いには、注意が必要です。



汚染区のごみを
清潔区を通して捨てる



ごみ箱の汚れを放置



当日中に処理せず、
厨房に翌日まで放置



廃棄物を食品と
同じ冷蔵庫で保管



ごみ箱へのごみの投げ入れ
(ごみの飛び散り)

食品安全のために要求されること

- ・廃棄物は必要に応じて分別し、所定の収集、処分のための取り扱い手順を守っているか
→生ごみが調理場を汚染しないように保管・破棄ルールを決める
- ・廃棄物の置き場や容器は有害生物の誘因や発生を防ぐように管理しているか
→廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように清潔にしておく。
- ・グリストラップや排水溝を定期的に清掃しているか
→グリストラップや排水溝等の清掃に関するルールを決める

Check !!



記録管理

廃棄物について、適切に破棄をした記録は残しておきましょう。

食品ロス管理表や破損部品の管理表などで記録管理すると、食品安全だけでなく、製造量や壊れやすい部品の管理などもできるので、記録をつけることをおすすめします！