



シンクに捨てようなんて考えないで 食品事業の廃棄物を管理する

このファクトシートに記載されているシンプルなヒントは、事業用廃棄物に求められるルールを守るのに役立ち、御社の事業はいつそう環境に配慮したものになります。下水の溢水から地域社会を守り、シドニー都市圏居住者の生活を向上させるのにも役立ちます。シンクをごみ箱として使用しないでください。生ごみなどの固体廃棄物はごみ箱に入れ、調理油などの液体廃棄物は再利用してください。排出する廃棄物を無くしたり、その量を減らしたりするためにできることはたくさんあります。

どうすれば廃棄物を出さないようにできますか？

- メニューを工夫しましょう。まだ使える食品は廃棄せず、すべての食材を利用するメニューを考案しましょう。食材に費やす費用の節約にもなります。
- プラスチック廃棄物を減らすために、ミネラルウォーターではなく、水道水をお客様に出しましょう。
- レストランに庭が併設されている場合には、閉じた栄養循環を実現するために野菜くずを堆肥にすることを検討してください。廃棄物が削減され、より高品質の農作物が収穫でき、肥料に要する費用も節約できます。
- 残り物の持ち帰りを奨励しましょう。お客様が残り物を自宅に持ち帰れば、処理すべき廃棄物が激減します。持ち帰り用の容器は、肥料にできるもの、生物分解性のもの、または再利用可能なものを使用してください。
- 発生した廃棄物はごみ箱またはコンポストに捨ててください。シンクには絶対に捨ててはいけません。

どうすれば発生する廃棄物の量を削減できますか？

- 地元産の旬の食材を購入しましょう。このような食材は一番おいしく、新鮮なので、食材が傷むまでに時間的な余裕があります。地元の販売業者を支援すれば、彼らはお返しにあなたの事業を支援してくれるかもしれません。
- たとえ業務が多忙であっても、従業員には、残飯が付いたままの皿をシンクや食器洗浄機にそのまま入れないように指導してください。皿の上の残飯をこすり落としてごみ箱に入れ、拭いて水気を取ります。洗浄前に事前のリンスを行わなければならない場合、節水式のスプレーリンスバルブ (spray rinse valve) を使用してください。
- 使用する洗剤はできるだけ少量に抑えてください。洗剤は、脂肪、油、グリースを分解し、皿や鍋、フライパンをきれいにしてくれます。しかし、洗剤を使いすぎると、グリース阻集器がうまく働かなくなります。購入すべき洗剤を減らせば、お金の節約にもなります！

- コーヒーの出し殻やお茶の葉を入れるゴミ箱を設けて、堆肥にするためにこれらを生ごみに加えるか、またはこれらをゴミ箱の中に入れます。これらが入っていた袋の中に戻し、園芸を愛好しているお客様に持ち帰ってもらい堆肥にしてもらうのも、環境に配慮するための1つの選択肢です。
- こぼれた液体は拭き取るか、掃き取ってください。排水溝に流してはいけません。これにより、節水できるだけでなく、グリースを含む食品廃棄物が下水に入り込むのを防げます。
- キッチンと食品調理場に設置されているシンク内およびフロア内の廃棄物用バケット式トラップに関して弊社が定めた条件を守り、設備を保守管理してください。詳しくは、sydneywater.com.au/greasetraps をご覧ください。
- 油を含む廃棄物が弊社のシステムおよび環境に排出されないように、処理装置を保守管理してください。御社と弊社間の契約で定められたスケジュールにしたがって、グリース阻集器が排出されていることを確認し、Wastesafe請負業者に必ず清掃させてください。
- 新たな処理装置を購入する前に弊社にご連絡ください。弊社ホームページ上に列記されている食品事業者向け前処理装置の販売業者に照らして、装置をチェックしてください。



商業用キッチンには、シンク内バケット式トラップおよびフロアドレインを設置しなければいけません。



皿の上のものはこすり取ってごみ箱またはコンポストに捨ててくださいー決してシンクに捨ててはいけません。

資源を廃棄せずに再利用するにはどうすればいいですか？

- 客足の少ない晩ですか？下ごしらえしたのに残った食材がありますか？残った食材を捨てないでください。恵まれない人々に食事を与える慈善団体への寄付を検討してみてください。
- おそらく、食品事業で最も一般的な再利用は、揚げ鍋の油です。Australian Institute of Food Safetyは、揚げ鍋の油は2日ごとにろ過し、少なくとも毎週交換するように提言していますが、厳格な規則はありません。使用している調理油の種類や何時間使用しているか、各サービスの頻度、温度、設備がどれだけきれいかによって異なります。油を再利用する場合、油は定期的ろ過し、匂い、色、粘度、泡、発煙、最後に料理の味をチェックしてください。安全で健康なおいしい料理を調理することと、金銭的かつ環境的な持続可能性との調和点を見つけることが大切です。

廃棄物をリサイクルするにはどうすればいいですか？

- 使用済みの調理油を交換する時期になったら、集めた油を密閉容器に入れて枠で囲まれた場所に保管してリサイクル業者に回収してもらってください。多くのリサイクル業者が油を入れるための容器を供給しており、業者はそこから油を取り出して、別の場所で油をリサイクルします。

廃油の量が極めて少ない場合には、油を密封容器に注ぎ入れて、密封容器をごみ箱に入れても構いませんが、使用済みの調理油をシンクに流したり、グリース阻集器に直接注ぎ入れることは止めてください。

環境への配慮に努める

実のある結果を得るために、御社の業務上の決定と行動のあらゆる影響について考慮してください。どうすれば廃棄物を無くしたり、軽減することができるか、どうすれば再利用やリサイクルについてもっと考えて、資源をより有効活用できるか検討してみてください。これらができない場合には、どうすれば廃棄物を安全かつ経済的に廃棄できるか考えてください。

- 環境への配慮について従業員と話し合い、従業員にも環境意識を持たせましょう。廃棄物削減の目標を設定し、どうすればこれを達成できるか従業員と意見交換をしてみましょう。訓練の一環として、新人の従業員には廃棄物の取り扱い方を教育しましょう。
- 御社の取組をソーシャルメディアでお客様と共有し、節水や削減できた廃棄物、地域社会に貢献することの喜びなど、進捗を情報発信しましょう。
- 新しい設備が必要な場合、その設備の耐用期間を通じた保守管理、水およびエネルギーのコストについて検討しましょう。最も安価な製品が必ずしも安くつくわけではないことが分かるでしょう。処理設備を購入する前には、必ず弊社に相談して、その設備が弊社のシステムに適合していることを確認してください。高価な設備を購入したのに接続できなかったという事態は避けたいものです。
- 発生した廃棄物の監視と管理を事業工程の一環に組み入れてください。全体でどれだけの廃棄物を生成しているのか、給仕当たりの廃棄物生成量はどれくらいかを把握しましょう。
- 自分が接続している水道および下水道、処理設備（グリース阻集器など）がどのように作動するかを理解し、自分の決定が地域社会にどのように影響を与えるか評価しましょう。



お客様には水道水を出してプラスチック廃棄物を削減しましょう。



捨てる場所が大きな差を生みます