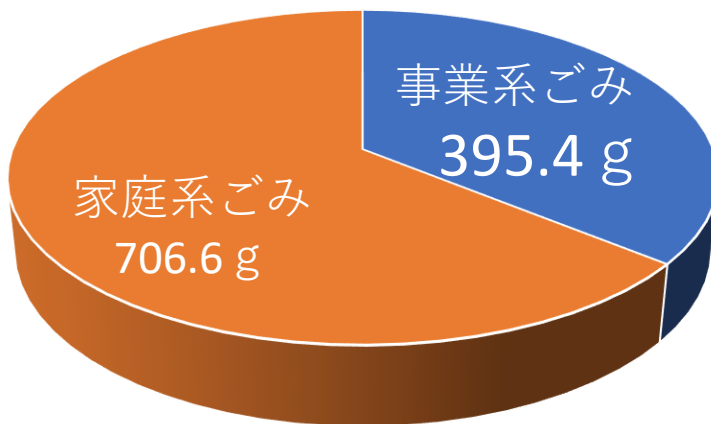


みんなで目指す「郡山 ごみ減量 20%」

事業系ごみの減量に取り組みましょう

事業活動から発生するごみの適切な管理と資源化は、持続可能な社会の実現に向けた重要な取り組みです。事業者の皆様が取り組むべき減量・資源化の方法やその意義などをご紹介します。

一人一日当たりのごみ排出量 **1,102 g**



Q なぜごみ減量が必要なのか？

A 事業系ごみの減量は、廃棄物の焼却や最終処分に伴う環境負荷の低減だけでなく、企業の経費削減や信頼性向上にもつながります。

特に、リサイクル可能な資源物を適切に分別することで、循環型社会の形成に貢献することができます。



事業系ごみの分別と資源化のPOINT



事業系ごみの中には、分別さえすればリサイクルできる資源が多く含まれています。

A4用紙1枚が約5gって知っていますか？

何気なく印刷するA4用紙ですが、**使う量を必要最低限に減らす、最後はきちんとリサイクルすること**が大切です。

事業者のみなさまができること

- ①裏面を利用しましょう
内部の打ち合わせ資料やチェック用文書などは、裏紙を利用しましょう
- ②こまめにシュレッダーしましょう
大量の紙をまとめて裁断するのは大変です。
日頃からこまめに裁断してリサイクルしましょう。
- ③溶解処理を検討しましょう
どうしても出てしまう大量の機密書類は、専門業者へ溶解処理の依頼を検討しましょう。
業者によっては溶解処理証明書を発行している場合もあります。



日本の食品ロスの発生量は約464万トン うち、事業系は約231万トン



R5環境省

Q そもそも食品ロスって？

A 食品ロスとは作りすぎて売れ残った食品、賞味期限が近いため廃棄される食品など「まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物」のことです。

事業者のみなさまができること

①生ごみの重さを減らすにはまず「水分」

料理中に出る生ごみの**約80%**は**水分**です。

捨てる前にひと絞りするだけで**約20%減量**でき、

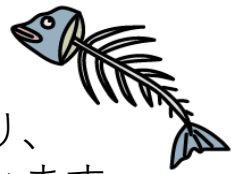
1日5kgの食品残渣が出る場合、**1kgの減量**になります。
また、残ったスープや汁物は必ず水切りカゴを使いましょう。



②食品ロスを減らす合言葉「適量」

適量仕入れと**適量製造**が大切です。

食品を廃棄することで仕入れや製造コストが無駄になり、
廃棄コストや焼却に伴う温室効果ガスが発生してしまいます。
食べ残しを減らすための小盛メニューなども検討しましょう。

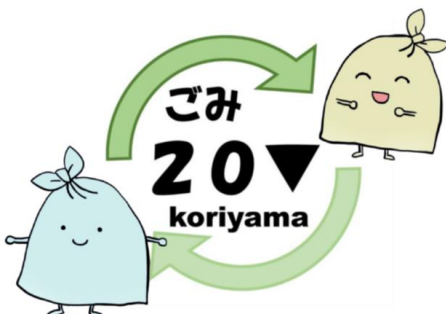


③究極のリサイクル「たい肥化」

生ごみや食品ロスのたい肥化は**100%減量**になります。

生ごみ等を燃やすのではなく資源として循環させることで、
新たな食材に生まれ変わります。

たい肥化の専門業者の活用も検討しましょう。



郡山市の取組は
こちらから→



事業系ごみの
分け方出し方→

