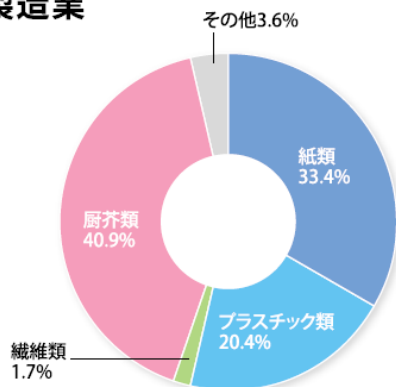


◆ 業種別に見る廃棄物の特徴と減量のポイント

出典：京都市廃棄物の適正処理ガイドブック保存版(平成 28 年 5 月発行)
※厨芥類 生ごみのこと

製造業



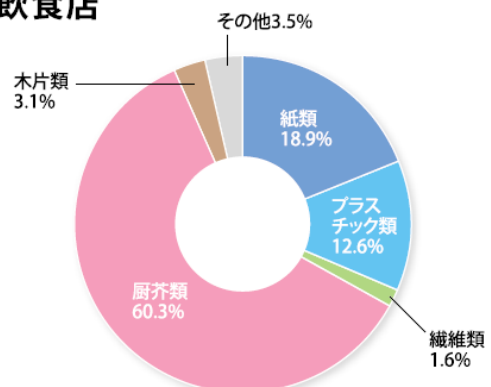
廃棄物の特徴

- 厨芥類では、加工くず、不良品や返品などの製品くずが多い。
- プラスチック類では、梱包用に使用する袋やシートなどが多い。

減量のポイント

紙類、厨芥類を分別し、リサイクルをする。製造過程で出た端材などの再使用を行う。

飲食店



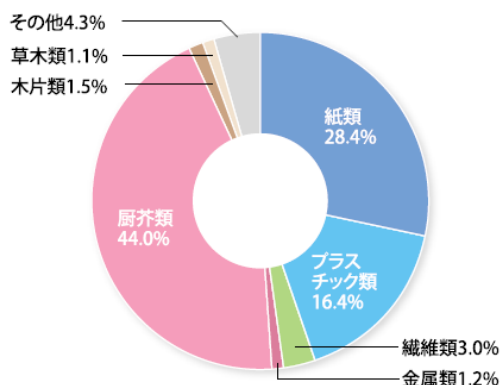
廃棄物の特徴

- 厨芥類では、厨房からの調理くず、来店者の食べ残しが多い。
- 紙類では、来店者用の新聞、雑誌、食材仕入れ用の段ボールが多い。

減量のポイント

紙類、厨芥類を分別し、リサイクルをする。

小売業 (スーパーマーケット・コンビニなど)



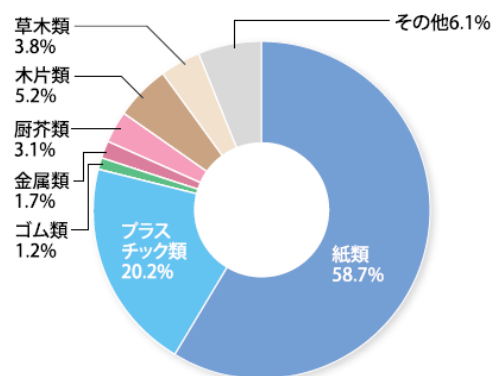
廃棄物の特徴

- 厨芥類では、売れ残りの食料品、加工くず、製品くずが多い。
- 紙類、プラスチック類では、容器包装材が多い。

減量のポイント

分別を徹底し、特に厨芥類は再生利用を行う業者に委託する。発注や在庫の管理を徹底し、売れ残りを減らす。

小売業 (その他)



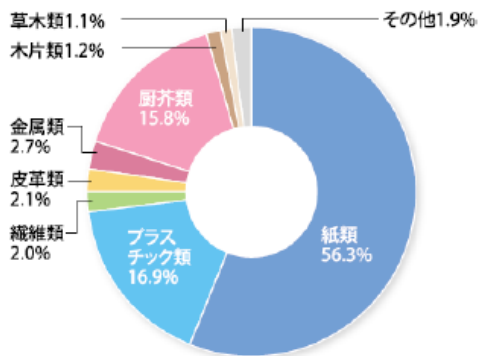
廃棄物の特徴

- 紙類では、紙箱などの容器包装材、新聞、色つき紙などが多い。
- プラスチック類では、容器包装材が多い。

減量のポイント

紙類、プラスチック類を分別し、リサイクルをする。

事務所・オフィスビル



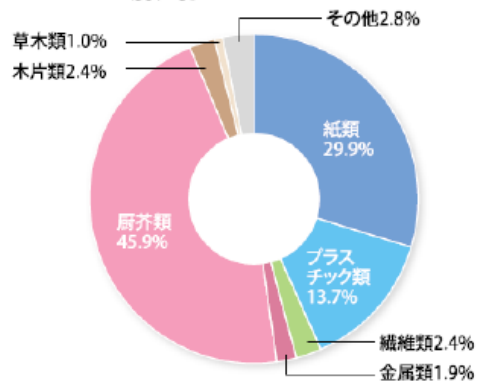
廃棄物の特徴

- 紙類では、シュレッダーくず、コピー用紙、段ボールが多い。
- 厨芥類では、従業員の食事などから生じたものが多い。

減量のポイント

紙類やプラスチック類を分別し、リサイクルをする。

ホテル・旅館



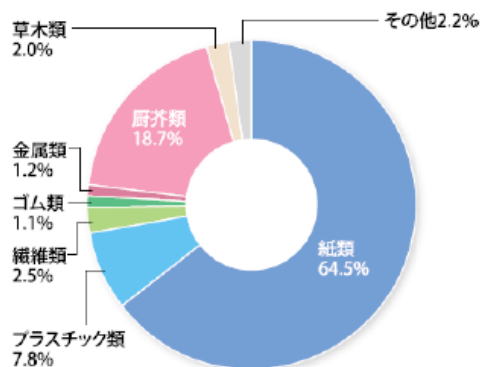
廃棄物の特徴

- 厨芥類では、食堂から排出された調理くず、食べ残しが多い。
- 紙類では、ペーパータオル、色つき紙、紙箱類が多い。

減量のポイント

紙類、厨芥類を分別し、リサイクルをする。使い捨ての備品を控えるなどの工夫を行う。

病院・福祉施設



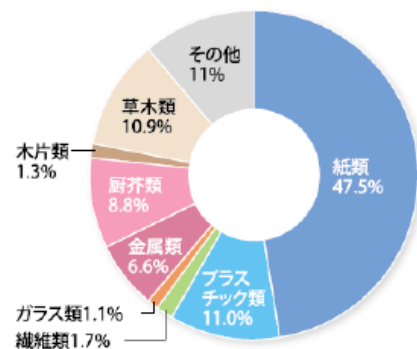
廃棄物の特徴

- 紙類では、紙おむつ、新聞、薬などの紙箱、段ボールなどの容器包装材が多い。

減量のポイント

紙類の分別を徹底する。病棟にリサイクルボックスを置くなどの工夫を行う。

遊技場・文化施設など



廃棄物の特徴

- 紙類では、シュレッダーくず、色つき紙、コピー用紙が多い。
- 草木類では、施設内のせん定枝などが多い。

減量のポイント

チラシなどの印刷・配布は必要最小限にする。来場者のための分別用のごみ容器を設置する。