

(資料7)

## 残菜等ゴミ処理マニュアル

厨房内で出た残飯、残菜、調理屑等種々の廃棄物は、次のとおり処理すること。

1 生ごみは、ディスポーザーとゴミ袋に分けて、処理をする。

2 ディスポーザーでの処理

(1) ディスポーザーは、下処理時の廃棄物、調理工程時の廃棄物、予備食として残ったものの残菜等の処理に用いる。

(2) ディスポーザー使用時間

使用時間 仕込み 6:40

他 ①8:00 ②9:30 ③12:50 ④14:30 ⑤21:15

(3) 機械の故障の原因となるので、次のものをディスポーザーにかけてはいけない。

バナナの皮、玉葱の皮、グリーンアスパラのすじ、南瓜の種、卵の殻、エビの殻、貝の殻、冷凍いかの皮、パイナップルの皮、すいかの皮、オレンジの皮のみ、ごはん、おかゆ、餅、とり足、軟飯、パン、めん（主食時）

(4) ディスポーザーに流したものは、受託者の契約した業者が最終処理まで行う。

(5) ディスポーザーの本体と周辺が不衛生にならないように、しっかり清掃する。

3 廃油について

(1) 厨房外の指定の場所で保存し定期的に処理すること。

(2) 受託者の契約した業者が回収すること。

4 その他廃棄物について

ゴミ袋の指定はないが廃棄処理区分表に基づき、所定の保管場所へ運ぶ。

(1) 缶

(2) 瓶

(3) 軽量プラスチック（メラミン食器を含む）、発砲スチロール

(4) 電池

(5) 埋め立て（陶器、ガラスなど）

(6) ダンボールや新聞紙、紙ごみ