

たてばやしクリーンセンター落雷事故の復旧状況について

9月10日(火)午後7時頃、たてばやしクリーンセンターにおいて落雷事故が発生しました。この影響によりごみの搬入に一時制限を設けておりましたが、現在は通常どおりのごみの搬入・受入を行っております。また、停止していた計量システムについても10月18日(金)より再開しました。

施設利用の皆様には、大変ご不便をおかけしました。この間のご協力、誠にありがとうございました。

■問合せ：館林衛生施設組合たてばやしクリーンセンター (TEL 0276-56-4453)



現場からの声

スプレー缶の中身は空にしてから出してください！

スプレー缶やエアゾール缶は、月に2回の「燃やせないごみ・資源物」の日に収集しています。しかし、中身が残った状態で出されると、ごみ収集車やごみ処理施設での火災の原因となります。また、市内のごみステーションから出されたスプレー缶の中に新品の殺虫剤があり(写真)、ごみ処理施設でガス抜きした際に大量のガスにより作業員が体調不良になったケースもあります。

スプレー缶やエアゾール缶は、**中身を使い切って空にしてから**出してください。中身を出し切る時は、火気のない風通しのよい屋外で作業をしてください。なお、爆発の恐れがあるので穴はあけないでください。



スプレー缶の出し方

中身を完全に使いきる



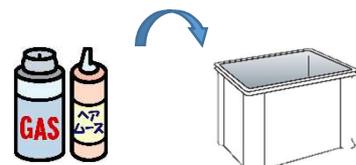
缶を振って中身の有無を確認してください。中身が残っている際は、火気のない風通しのよい屋外で出し切ってください。

穴はあけないで



穴はあけないでください。

白色のコンテナへ



「燃やせないごみ・資源物」の日に、白色のコンテナに出してください。

「食品ロス」を知っていますか？

「食品ロス」とは、「まだ食べられるのに捨てられてしまう食品」のことです。日本で1年間に出る「食品ロス」はおよそ643万トン。1人あたりにすると、「お茶碗約1杯分（約139g）」もの食べ物が毎日捨てられている計算になり、全体のおよそ半分（291万トン）は一般家庭から出ています。

◆食品ロスが出る要因

- ・野菜や果物の皮の厚むきなどの過剰除去
- ・食べ残し
- ・期限切れの手付かず食品の直接廃棄

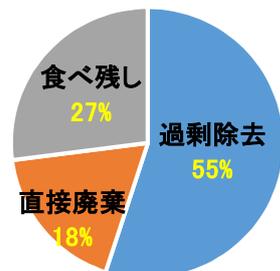
●食品ロスを減らすポイント

1. 野菜や果物の皮は厚むきしない
…生ごみは減って、栄養は増えます。
2. 食材を上手に食べ切る
…定期的に冷蔵庫や収納庫を整理する日を決めましょう。
3. 消費期限と賞味期限の違いを意識する
消費期限：食べても安全な期限
賞味期限：おいしく食べることができる期限
…賞味期限は過ぎててもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断しましょう。

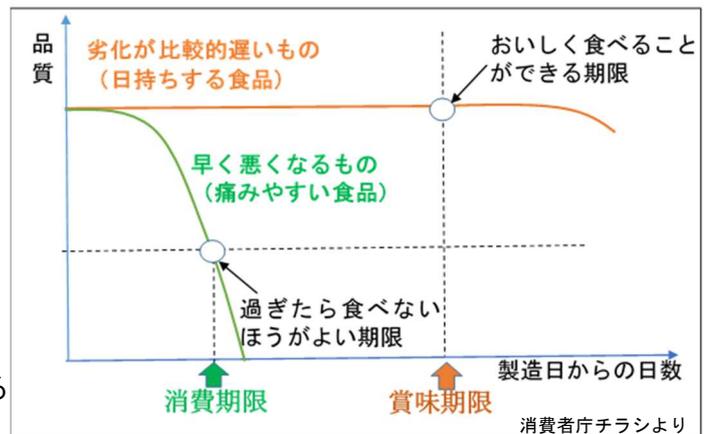


たてばやしクリーンセンターに燃やせるごみとして出された食品ロス

家庭における食品ロスの内訳



消費者庁チラシより



期限が近くなってしまった食品や不要になってしまった食品は、市内のフードバンク活動をしている特定非営利活動法人三松会さんにぜひご相談ください。

みなさんの「もったいない」の気持ちで、「食品ロス」を減らしましょう。

特定非営利活動法人^{さんしょうかい}三松会（受け入れ可能日：月曜日～金曜日 9時から17時まで）
住所：館林市高根町109 TEL：0276-52-8188 Eメール：kitakantoofb@gmail.com

発行者

館林市役所 市民環境部 地球環境課 資源対策係

〒374-8501 館林市城町1番1号

電話 0276-72-4111（内線 456・457）

エコシティ～ごみゼロ版～