

出雲市リユース食器利用の際の注意事項

○食器の特性について

皿と椀はポリプロピレン製です。たわしや、研磨剤を使用すると傷がつきますので、手洗いをする場合には柔らかいスポンジを使用してください。

ポリプロピレンの耐熱温度は約120℃です。揚げ物等、熱いものを入れると溶ける恐れがあります。また、乾燥機や殺菌器等を使用する場合には、温度設定に注意してください。煮沸消毒する場合には、煮沸時間は2～3分にとどめてください。

学校給食センターで使用していた食器を貸出用に利用しています。中古品のため、細かい傷や、変色がある場合がありますので、ご承知ください。

○衛生面での注意事項

リユース食器は、使用するまでに予め洗浄、殺菌、消毒し、衛生的に保管する必要があります。また、使用前に、食器に破損などが無いことをご確認ください。万一破損がある場合には、使用せず、そのまま返却してください。

使用後は速やかに洗浄し、乾燥させてから返却してください。食器を汚れたまま放置すると、汚れが落ちにくくなります。

洗浄、殺菌等の方法については、リユース食器事業者の全国的なネットワーク組織である、リユース食器ネットワークが作成している「リユース食器の衛生管理に関する自主ガイドライン」に詳しく紹介されていますので、参考にしてください。

- ・リユース食器ネットワーク「リユース食器の衛生管理に関する自主ガイドライン」

○食器の回収と返却について

イベント中は、リユース食器を汚損、破損なく、確実に回収できるようにしてください。リユース食器を確実に回収するには、「食品の提供時に回収の案内をする」「回収拠点を設ける」「店舗で回収する」「回収する人を配置する」など、イベント等の規模や形態によって様々な方法があります。環境省の作成した「リユース食器を使ったエコイベント実践マニュアル」に詳しく紹介してありますので、参考にしてください。

リユース食器関係ののぼりなどの掲示物については、島根県から借り受けることができます。

- ・環境省「リユース食器を使ったエコイベント実践マニュアル」
- ・島根県ホームページ「リユース食器はイベントのごみを減らす強い味方です」

返却の際は、市の担当者が立ち会いますので、事前にご連絡ください。また、食器の破損や汚損、紛失などは返却時にお伝えください。

○その他注意事項

飲食物の残さ、排水については適切に処理をしてください。

食品を取り扱いますので、衛生面には十分に注意してください。リユース食器の利用の有無にかかわらず、出雲保健所に相談してください。食品の営業許可または臨時営業の届け出が必要な場合があります。

- ・出雲保健所：0853-21-1190