



（参考）リユース食器Q&A

Q 衛生面は大丈夫？

A

リユース食器は繰り返し使うことから、きちんとした衛生管理が必要です。

リユース食器の貸出を行う団体等では、既存の食品衛生に関するマニュアルや保健所の指導を参考に、洗浄・保管方法を定め、衛生管理に取り組んでいます。また、洗浄後の残留物及び細菌検査を実施することで、衛生的に管理されていることを確認しています。



Q 回収率アップのための工夫は？

A

保土ヶ谷区では、平成22年度から「ほどがや区民まつり」でリユース食器を導入していますが、会場が広いオープンスペースとなっていることから、食器の回収を高めるため、平成24年度は公益財団法人横浜市資源循環公社と連携して食器に「必ず返却」というメッセージが書かれたシールを貼付したところ、食器の回収率は前年比で約10%改善しました。



Q 持ち帰りへの対応はどうするの？

A

食べ物を持ち帰る場合には、使い捨ての容器で提供するなど、リユース食器と使い捨て容器の両方を使い分けているイベントもあります。

なお、リユース食器だけでなく、持参した食器や容器を使えるイベントもあります。自宅から容器を持参してもらえるようになると、一番いいですね。（例：アースデイ東京2012にて）



各店舗で、マイ食器が使えます。



カップとスプーンをレンタル。
容器は持参したもので。

Q 素材は何でできているの？

A

リユース食器は、割れにくく洗浄しやすいことなどから、プラスチック製の食器が使われています。素材としてはポリプロピレン（PP）が多く使われており、その他、ペン樹脂やメラミンのものがあります。PPは、耐冷・耐熱性にすぐれ（-20℃～120℃）、耐久性がある素材です。

Q リユース食器の利用は、広まっているの？

A

リユース食器は、90年代の半ば頃から、大学の学園祭やNPO、NGOの活動が先導して広がってきました。その後、サッカースタジアムや大規模なイベントで導入されるようになり、今では全国でリユース食器を利用する運動が広がっています。

2005年3月に、リユース食器の普及に取り組む全国の団体が集まって「リユース食器ネットワーク」（事務局：財団法人 地球・人間環境フォーラム）が組織されています。横浜市内では、公益財団法人横浜市資源循環公社とNPO法人Waveよこはまが参加しています。

③ 運営体制を決めよう

（参考）リユース食器Q&A