

UCオイルのリサイクルガイドライン

UCオイル(廃食用油脂)を適切に処理するために

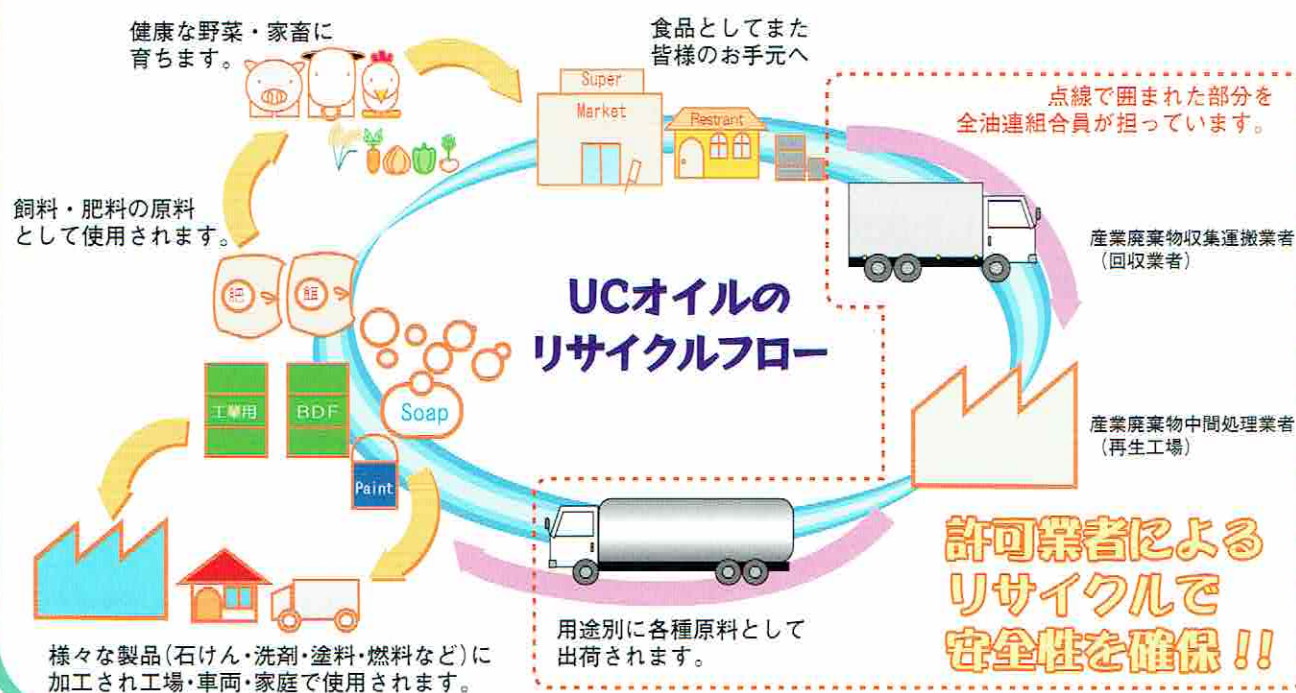
UCオイル (Used Cooking Oil の略称)

UCオイルとは、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」において「廃油」に区分されている「廃食用油」のことで、外食店などから排出された使用済みの食用油や賞味期限切れ等によって廃棄処分されることになった食用油脂のことです。

UCオイルはリサイクルの優等生

日本のUCオイルの発生量は年間約45万トンと推定されています。レストランや食品工場から排出されるUCオイルは下のフロー図のように専門の事業者により回収され、不純物を取り除いた後に石けんや飼料の原料としてリサイクルされています。このようにUCオイルは日本の循環型社会に大きく貢献しています。

環境と地域に優しいリサイクルシステムです。



もし皆様が引き渡したUCオイルが不適切に処理されていたら・・・

回収業者がUCオイルを不法投棄または不適切な処理をした場合、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」により、回収業者のみならず、UCオイルを引き渡した排出事業者に対しても都道府県知事から必要な措置をとるよう「勧告」が行われるほか、勧告に従わなかった場合には排出事業者の「公表」や改善「命令」が下されることがあります。

ご不明な点がございましたら全油連事務局(03-5833-5121)まで



農林水産大臣認可 (中小企業等協同組合法)

全国油脂事業協同組合連合会

会社やお店の信用を守るUCオイル適正処理5ヶ条



1. 都道府県知事の許可を受けた産業廃棄物処理業者に処理を委託しましょう。
 廃油を取り扱うことのできる事業者かどうかを必ず確認して下さい。



2. 廃食用油は鉱物油など、除去できない異物の混入を防ぎ、蓋のある容器で保管しましょう。

鉱物油が混ざったりすると、他から回収した廃食用油までリサイクルできなくなります。廃食用油は回収業者に引き渡すまで管理責任者の下で管理して下さい。



3. 産業廃棄物処理業者と書面による契約を結びましょう。

数量、油の種類、再生場所、再生方法等、予め処理方法について取り決めを行って下さい。



4. 契約書や産業廃棄物管理票（マニフェスト）は双方で保管しましょう。

産業廃棄物管理票の相互保持と書面による処理状況を把握して下さい。



5. 処理を委託した廃食用油がきちんと再生処理されているか現場を定期的にチェックしましょう。

大規模排出事業者は年に一度は契約事項を現場でも確認して下さい。

産業廃棄物管理票（マニフェスト）A票

発行者: 0000000675

受取者: 0000000675

品名: 廃食用油

数量: 1000 kg

処理方法: 再生処理

発行元: 全国油脂事業協同組合連合会

廃食用油等の産業廃棄物排出事業者は左のような「産業廃棄物管理票」（マニフェスト）を交付することが義務付けられています。

マニフェスト制度は、排出事業者が廃食用油等の処理の流れを自ら把握して、不法投棄の防止と適正な処理を確保することを目的とした制度です。

この制度により、皆様方が処理を委託した廃食用油が、いつ、どこで、どのように処理されたか確認することができます。

なお、マニフェストには左のような紙の「紙マニフェスト」とインターネットを利用した「電子マニフェスト」があります。

全国油脂事業協同組合連合会が発行している産業廃棄物管理票（マニフェスト）は、連合会及び会員より購入できます。
 平成 20 年 2 月



ZENYUREN

問合せ先：全国油脂事業協同組合連合会
 〒 101-0024 東京都千代田区神田和泉町 1-8-14
 TEL (03)5833-5121 FAX (03)5833-5123
 URL : <http://www.zenyuren.or.jp/>