

# Rác không cháy được

Bỏ ra địa điểm tập kết “Rác không cháy được” trước 8 giờ 30 phút sáng của ngày thu gom.



Những thứ áp dụng (danh mục chính)

## Các loại thủy tinh/gốm sứ



Sản phẩm thủy tinh



Chén bát và đĩa



Chai thủy tinh vỡ  
Ống huỳnh quang bị bể vỡ

- Hãy bọc những thứ bị bể vỡ bằng giấy bền chắc và ghi rõ những thứ bên trong.
- Chai thủy tinh/ống huỳnh quang chưa vỡ sẽ là “Rác tái chế thu hồi trong thị trấn” (trang 7).

## Các loại sản phẩm bằng nhựa



CD/DVD  
(bao gồm cả hộp đựng)



Chậu cây cảnh



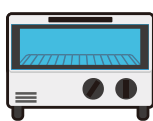
Ống nhựa vinyl mềm  
(※) Cắt trong vòng 2m

- Không bao gồm bao bì và đồ đựng bằng nhựa (trang 4) như khay và túi nhựa vinyl, v.v...

## Các loại đồ điện gia dụng/thiết bị cỡ nhỏ



Máy sấy tóc



Lò nướng bánh mì



Bàn là

- Đối với những pin sạc có thể tháo ra thì hãy tháo ra, sau đó liên hệ thảo luận với cửa hàng bán hoặc cửa hàng hợp tác tái chế.

## Khác



Đệm lót/thú nhồi bông  
(※) Loại bên trong chứa mút xốp/hạt



Bật lửa  
(※) Sử dụng hết gas



Lưỡi dao sắc nhọn  
hoặc gương vỡ

- Đối với kim tiêm dùng để chăm sóc y tế tại nhà thì hãy trả lại cho bệnh viện, v.v...
- Hãy bọc lưỡi dao và gương vỡ bằng giấy bền cứng và ghi rõ những thứ bên trong.

## Cách bỏ và điểm lưu ý

- Hãy cho vào túi đựng rác chỉ định “Dành cho ‘Rác không cháy được’”, sau đó buộc miệng túi lại và bỏ ra.
- Những loại có một cạnh từ 60cm trở lên hoặc những loại từ 6kg trở lên mà không cho vào được túi đựng rác chỉ định thì bỏ vào “Rác quá khổ”.
- Không được bỏ lon xịt/bình gas kiểu mini vào “Rác không cháy được”. Hãy bỏ chúng vào “Lon rỗng/các vật dụng kim loại”.



# Hãy giảm lãng phí thực phẩm!

Lãng phí thực phẩm = Là thức ăn vốn dĩ có thể ăn được nhưng bị bỏ đi.

Ở Nhật Bản có đến 5.220.000 tấn thức ăn lãng phí!

Tương ứng với một bát (113g) mỗi người dân mỗi ngày.

((※) Ước tính trong năm tài chính 2020)

## Những nỗ lực mà mỗi người có thể làm được

Hãy kiểm tra thực phẩm trong tủ lạnh trước khi đi mua các mặt hàng thực phẩm.

Hãy lấy những mặt hàng phía trước tại kệ trưng bày của cửa hàng.

Chỉ nấu một lượng có thể ăn hết được và sử dụng cả chế độ bảo quản đông lạnh.



Phong trào 3010 (Phong trào Sanmaru Ichimaru - Nỗ lực chống lãng phí thức ăn)

Hãy cùng nhau thưởng thức món ăn trong 30 phút đầu tiên và 10 phút cuối cùng để giảm bớt thức ăn thừa trong bữa tiệc.

Đối với trường hợp ăn ở bên ngoài thì hãy gọi món ăn với số lượng có thể ăn hết, xem cả những khẩu phần ăn nhỏ và tìm hiểu trước những cửa hàng hợp tác với hoạt động không để thức ăn thừa.



Hãy hiểu đúng về thời hạn sử dụng (Shohi Kigen) và thời hạn dùng ngon nhất (Shomi Kigen).

Thời hạn sử dụng (Shohi Kigen) → Thời hạn có thể an tâm để ăn.

Thời hạn dùng ngon nhất (Shomi Kigen) → Thời hạn có thể ăn ngon.

Không có nghĩa là sẽ không thể ăn ngay lập tức.



**Nếu đã làm như vậy mà thực phẩm vẫn còn dư thừa thì sao???**

**Bạn có muốn sử dụng hoạt động quyền góp thức ăn Food Drive không? Quyền góp thực phẩm dư thừa ở nhà cho những nơi cần thiết sẽ giúp giảm lãng phí thực phẩm.**