食品リサイクル事業部　現地確認R5.10.16

処理場外観

【チェックポイント】
破棄物の飛散防止がなされているか。

→建物内で処理を行っており、飛散防止がなされている。

許可看板

【チェックポイント】
許可内容と合致しているか。文字がかすれていないか。

→合致しており、かすれ･汚れ等はない。

トラックスケールの様子

【チェックポイント】
メンテナンスがされているか。周囲が汚れていないか。

→定期的にメンテナンスがされており、周囲は整理整頓されている。

施設内整備の様子

【チェックポイント】
動植物性残さの荷下ろし場所は整理されているか。

→荷下ろし場所を確保し、綺麗な状態を保っている。

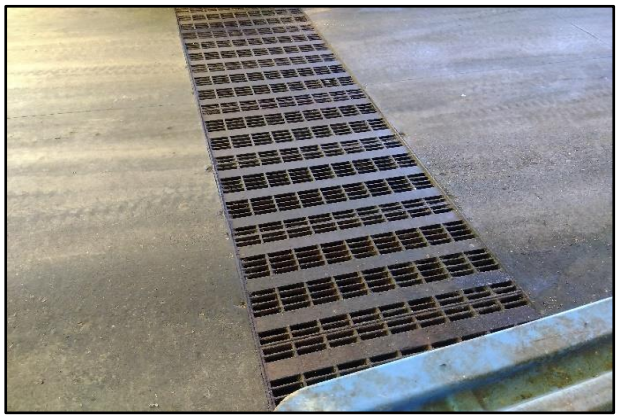
食品リサイクル事業部　現地確認R5.10.16

排水ピットの様子

【チェックポイント】
適切に清掃されているか。

→定期的に清掃されており、臭気はない。

※塵芥車の排水用ピット



処理場内の様子1

【チェックポイント】
場内は清掃されているか。不要不急な物はないか。

→場内は清掃が徹底されており、整理整頓されている。

処理場内の様子2

【チェックポイント】
場内は清掃されているか。不要不急な物はないか。

→場内は清掃が徹底されており、整理整頓されている。

処理場内の様子3

【チェックポイント】
道具は整理整頓されているか。

→道具は所定の位置に保管しており、整理整頓されている。

食品リサイクル事業部　現地確認R5.10.16

処理場内の様子4

【チェックポイント】
廃棄物の荷下ろし場所は決められているか。

→作業員の誘導の元、適切な場所に荷下ろしされている。

作業員の身なり

【チェックポイント】
作業員の身なりは適切か。

→作業員は作業服、ヘルメット、安全靴等の保護具を適切に着用している。

動植物性残さの展開

【チェックポイント】
動植物性残さは適切に展開されているか。

→適切に展開されている。
展開された動植物性残さは、性状により高速発酵処理機（コンポ）で処理する。

動植物性残渣の選別

【チェックポイント】
選別は適切にされているか。

→性状の違う動植物性残さごとに選別されている。

食品リサイクル事業部　現地確認R5.10.16

高速発酵処理機の様子1

【チェックポイント】
高速発酵処理機（コンポ）は、適切に整備しているか。

→適切に整備している。

高速発酵処理機の様子2

【チェックポイント】
処理は適切にされているか。

→未発酵物、ダマはなく、適切に処理されている。

高速発酵処理機の様子3

【チェックポイント】
適度な清掃はされているか。

→上部においても、整理整頓され、都度清掃されている。

副資材（もみ殻）の様子

【チェックポイント】
副資材は適切に管理されているか。

→所定の場所に適切に管理されている。

食品リサイクル事業部　現地確認R5.10.16

一次発酵槽内の様子

【チェックポイント】
一次発酵槽のたい肥は正常に発酵しているか。

→適度な温度、水分で発酵（好気性）している。嫌気性発酵特有の滲出水、臭気はない。

撹拌機の様子

【チェックポイント】
撹拌機は整備され、適度な頻度で撹拌を行っているか。

→整備されており、週一回撹拌を行っている。
腐食防止のため、撹拌時以外はブルーシートにて養生。

二次発酵槽内の様子1

【チェックポイント】
二次発酵槽のたい肥は正常に発酵しているか。

→正常に発酵しており、臭気はない。

二次発酵槽内の様子2

【チェックポイント】
二次発酵層のたい肥は適切な温度で発酵しているか。

→適切な温度で発酵している。また、一日2回、温度の確認を行い、たい肥の状態を管理している。

食品リサイクル事業部　現地確認R5.10.16

破袋機の様子

【チェックポイント】
破袋機は整備され、適切に稼働しているか。

→定期的に整備を行っている。

※破袋機は、袋入りの動植物性残さから袋のみを取り除く機械。

定量供給機の様子

【チェックポイント】
定量供給機は整備され、適切に稼働しているか。

→定期的に整備・清掃を行っている。

製品庫の様子1

【チェックポイント】
製品庫内は清掃されているか。

→清掃されており、製品（たい肥）の出荷がしやすい状態になっている。

製品庫の様子2

【チェックポイント】
製品（たい肥）の状態は正常か。

→未発酵の部分はなく、正常にたい肥化されている。

たい肥は、近隣の農家やグループ会社である新潟不二A.B.の農地で使用。

食品リサイクル事業部　現地確認R5.10.16

脱臭装置の様子1

【チェックポイント】
アルカリイオン水の散布は正常か。

→ノズルの詰まりはなく、正常に散布している。

※アルカリイオン水を建屋内で散布し、脱臭を行っている。

脱臭装置の様子2

【チェックポイント】
生物脱臭装置は正常に運転しているか。

→吸気不足はなく、正常に脱臭している。

※ロータリーの内部で臭気を取り除いて排出する機械。

脱臭装置の様子3

【チェックポイント】
ロックウール脱臭装置は正常に運転しているか。
→定期的に整備され、正常に脱臭している。

※ロックウール脱臭装置は、ロックウール内の微生物の臭気物質の分解能力を利用して脱臭するメカニズム。

敷地内の様子

【チェックポイント】
垣根の整備や落ち葉やゴミ等、工場内の環境整備もされているか。

→飛散物や落ち葉等はなく清掃されている。

※建物裏側の様子

食品リサイクル事業部　現地確認R5.10.16

計量伝票の発行の様子

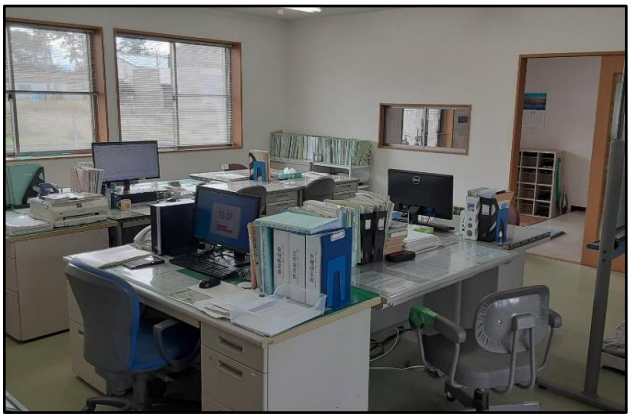
【チェックポイント】
計量器の周辺は整理されているか。

→整理整頓されている。

事務所内の様子

【チェックポイント】
周辺は整理されているか。

→整理整頓されている。



来客用の備品の様子

【チェックポイント】
来客用の備品は整理されているか。

→使用後、清掃を行い、整理整頓されている。

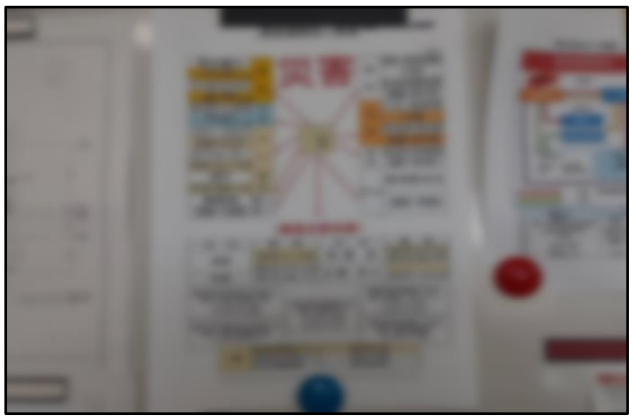
※工場内に入場する際に使用。その他、軍手、防護服、帽子を完備。

緊急時連絡先

【チェックポイント】
緊急時の連絡先が掲示されているか。

→掲示されており、最新版になっている。

（個人情報保護のため、加工しています）



食品リサイクル事業部　現地確認R5.10.16

事務所内の掲示1

【チェックポイント】
登録再生利用事業者証

→更新致しました。

事務所内の掲示2

【チェックポイント】
工場内緊急事態発生時の連絡等

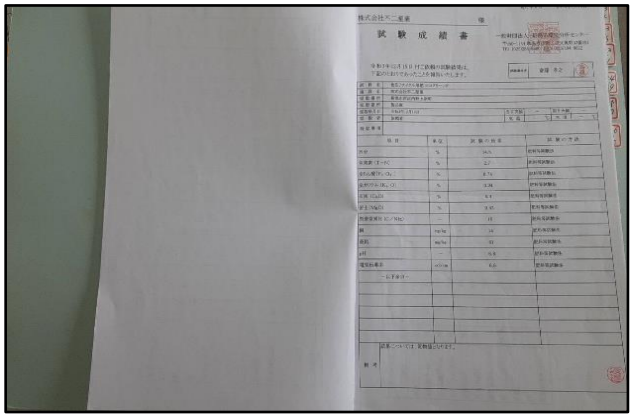
→掲示されており、最新版になっている。

（個人情報保護の為、加工しています。）

たい肥の分析

【チェックポイント】
たい肥の分析・分析結果の記録保管などを行っているか。

→製造したたい肥は定期的に分析し記録を保管している。

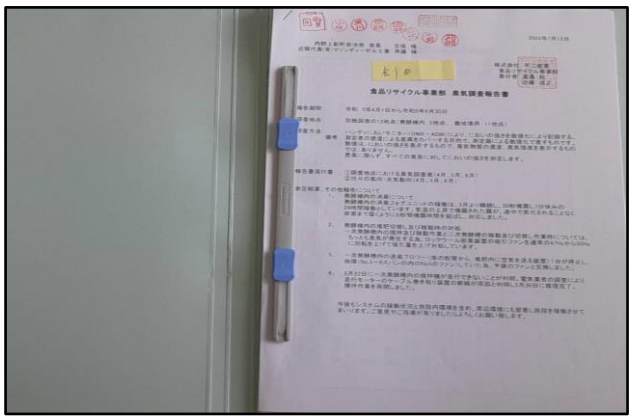


臭気測定の状況

【チェックポイント】
場内外の臭気は測定を行い、記録しているか。

→毎日臭気測定を行い、記録している。

※測定した臭気データは近隣へ公開している。

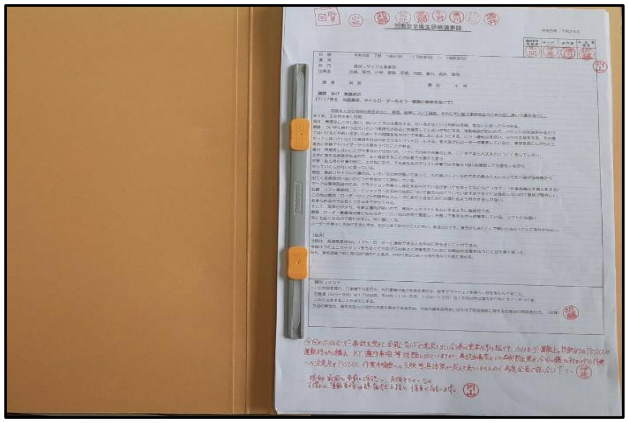


食品リサイクル事業部　現地確認R5.10.16

訓練の実施

【チェックポイント】
教育訓練、防災訓練は実施されているか。

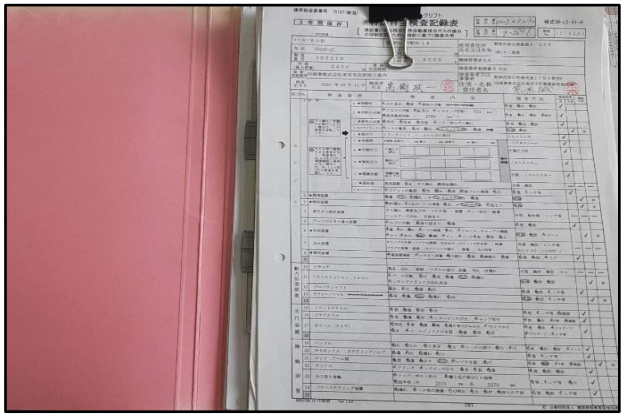
→年間計画表を作成し、計画に沿って訓練を実施している。また、その訓練を記録している。



重機・施設の整備の様子

【チェックポイント】
重機のメンテナンスは行っているか。

→定められた期間内に自主点検を行っており、記録している。



技術管理者証明

廃棄物処理業を行うあたり、技術管理者を選任しなければならない。

契約書の保管状況

【チェックポイント】
契約書の保管状況は適切か。

→本社の書庫にて保管しており、項目ごとに分類され、適切に管理されている。