



Scottish  
Water

"الطبيعة تتادي" (NATURE CALLS)

# إدارة المخلفات الخاصة بك

مساعدة الشركات على التخلص من  
الدهون والزيوت والشحوم وبقايا  
الطعام بشكل صحيح.



## ما المشكلة؟

### كيف يحدث ذلك؟

قد تحتوي مياه الصرف من المطاعم التجارية مثل المطاعم ومحال الوجبات السريعة والفنادق والحانات على الدهون والزيوت والشحوم، والتي تمر إلى المصارف والمجاري. عندما يحدث ذلك، فإنها تبرد وتتصلب وتلتصق بالسطح الداخلي من مواسير الصرف. وهذه المواد الصلبة يمكنها في النهاية أن تسد جزءاً من مواسير الصرف أو كلها، وقد تؤدي إلى تراكم مياه الصرف وحدوث طفح في شركتك أو مجتمعك.

إذا تم تصريف الدهون والزيوت والشحوم وبقايا الطعام في المصارف لديك، فقد تتعرض للانسداد. وهذا من شأنه أن يسبب مشكلات لشركتك وعملائك والمجتمع المحلي.





### تجنب انسداد المواسير.

إذا قمت بإدارة مخلفات مطبخك بشكل صحيح، فيمكنك تجنب حدوث انسداد في شركتك، والذي يتسبب في طفح المجاري والتلوث وتفاذي الإجراءات التنفيذي بمعرفة شركة المياه الأسكتلندية (Scottish Water) بموجب المادة 46 من قانون الصرف (أسكتلندا) لعام 1968، مثل استرداد التكاليف والملاحقة القضائية.

### مدى تأثرك.

تكون شركتك عرضة للخطر إذا تركت الانسداد يتراكم. وبعض المشكلات التي اكتشفناها للشركات المشابهة لشركتك تتضمن:

- الإجبار على الإغلاق أثناء تسليمك الانسداد.
- خسارة المبيعات بسبب السمعة السيئة لدى عملائك.
- حوادث طفح المجاري والتلوث.



### هل كنت تعلم؟



يحدث حوالي ٣٦٠٠٠ انسداداً سنوياً، معظمها ناتج عن سماح الأشخاص بوصول مواد خاطئة إلى الأحواض أو المصارف لديهم.

# نصائحنا المثلى

اتبع هذه النصائح البسيطة للمساعدة في تقليل مخاطر الانسداد الذي قد يؤثر على شركتك. كما أنها تعد تدريبًا رائعًا لموظفيك.

## قم بما يلي



اكشط بقايا الطعام من الأطباق والمقالي والأواني في حاوية مخلفات مناسبة قبل غسلهم.



اجمع أي بقايا من الزيوت والدهون في حاوية محكمة الإغلاق لمنع الروائح الكريهة وجذب القوارض.



رتب لجمع بقايا الزيوت بمعرفة مقاول مخلفات مرخص.



استخدم المصافي في فتحات سداة الحوض وقم بإفراغ أي أجزاء عالقة في حاوية المخلفات.



ركب أي معدات تستخدمها لإدارة الدهون والزيوت والشحوم في مطبخك وقم بتنظيفها وصيانتها.

## تجنب ما يلي



لا تتخلص من الدهون أو الزيوت أو الشحوم الخاصة بالطبخ في الأحواض.



لا تسكب الدهون أو الزيوت أو الشحوم الخاصة بالطبخ على الأرضية أو في المصارف الخارجية.



لا تضع بقايا الطعام في الحوض، بل ضعها في حاوية مخلفات مناسبة.



لا تتخلص من المخلفات في المصارف الأرضية، بل ضعها في حاوية المخلفات.



لا تسكب الماء الساخن أو السائل المبيض في الحوض لإذابة الانسداد، فلا جدوى من ذلك.

# ما الذي يجب استخدامه

## حواجز الشحوم.

توضع حواجز الشحوم في مواسير الصرف، ويتم حجز الدهون والزيوت والشحوم عن مياه الصرف.

تظل المخلفات متبقية في الحاجز لذا يجب عليك فحصها وتنظيفها بشكل متكرر. وينبغي بعد ذلك جمع هذه المخلفات بمعرفة مقاول مخلفات مرخص.

## وحدات إزالة الشحوم.

يمكن تركيب وحدة إزالة الشحوم على أجهزة المطبخ مثل الأحواض والأفران المدمجة وغسالات الأطباق.

وهي تعمل على سحب الدهون والزيوت والشحوم من المياه العادمة ووضعها تلقائيًا في حاوية لتتخلص منها. ويجب تفريغها كل يوم، لذلك ستحتاج إلى التخطيط لذلك ضمن روتين التنظيف اليومي لديك.

بالإضافة إلى ممارسات المطبخ السليمة، توجد مجموعة من المعدات المتخصصة التي يمكنها منع وصول الدهون والزيوت والشحوم إلى مواسير الصرف لديك.

يجب عليك الاتصال بالمورد المتخصص والذي سيقوم بإجراء مسح للموقع والتوصية بالمعدات الصحيحة اللازمة لمطبخك.



## هل كنت تعلم؟



تكون معدات إدارة الشحوم أكثر فعالية إذا تم تركيبها ومتابعتها وصيانتها بشكل صحيح بمعرفة مورد متخصص. وينبغي لك الاحتفاظ بسجل مكتوب لأعمال الصيانة إذا كنت تستخدم إحداها.

# إعادة تدوير الزيوت لديك

عندما يقومون بجمع الزيوت الخاصة بك، سيتعين عليهم إعطاؤك تصريحًا في كل مرة لإثبات ترخيصهم. يجب عليك الاحتفاظ بهذه التصاريح في مكان آمن، فقد يطلب منك مسؤول السلطة المحلية إظهارها بموجب قانون حماية البيئة الصادر عام 1990. إذا تعذر عليك تقديمها أو لم تقم بتقديمها، فقد تتلقى إشعارًا بعقوبة أو تواجه الملاحقة القضائية.

تعرف على جامع المخلفات المحلي المرخص لديك من خلال زيارة الرابط [SEPA.org.uk](http://SEPA.org.uk)



اتبع الخطوات الموضحة أدناه للتأكد من جمع مخلفات الزيوت لديك وإعادة تدويرها.



1 قم بتخزين أي زيوت في حاوية محكمة الإغلاق لمنع الروائح وجذب الآفات. تأكد من إبقائها في منطقة بعيدة عن أي مصارف في حالة حدوث تسربات أو انسكابات.

2 يجب جمع مخلفات الزيوت الخاصة بك بمعرفة مقاول معتمد والذي سيستخدم الزيوت كوقود ديزل حيوي أو لتوليد الكهرباء.

3 تقوم وكالة حماية البيئة الأسكتلندية (SEPA) بترخيص مقاولي المخلفات من خلال تزويدهم بـ "تصاريح نقل المخلفات". وهذا يعني أنهم مرخصون لجمع مخلفات الزيوت.

## يجب أن تعرف.



أن إبقاء الدهون والزيوت والشحوم بعيدًا عن المصارف هو دومًا الحل الأكثر فعالية للحفاظ على مواسير الصرف خالية من الانسداد.

# لماذا أنت مهم؟

يمكنك إحداث فرق كبير في كيفية إدارة مخلفات المطبخ الخاص بك. فيما يلي بعض الطرق لمساعدة موظفيك على القيام بالأمر نفسه.

## تدريب موظفيك.

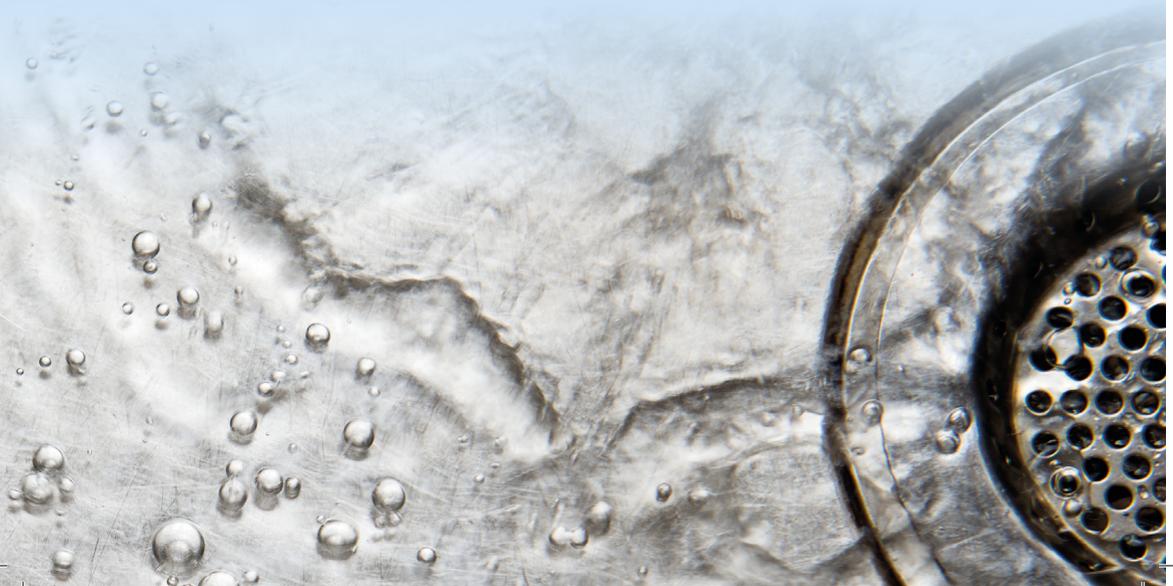
من المهم أن يعرف كل من يعمل لديك أفضل طريقة لإدارة المخلفات في مطبخك والحد منها. إن تدريب الجميع ومساعدتهم على فهم سبب أهمية ذلك قد يساعد حقًا في تجنب حدوث الانسداد في مصارف شركتك والمجاري العامة.

## الحفاظ على الأحواض نظيفة.

يجب عليك التأكد من قيام الجميع بكشط أي بقايا طعام في سلة المهملات وتجفيف الأطباق والمقالي والأواني باستخدام مناديل المطبخ قبل غسلهم. ومن الأفكار الجيدة أيضًا تركيب مصافي في أي فتحات لسدادة الحوض حيث ستلتقط الأجزاء الصغيرة من بقايا الطعام.

يمكنك الحصول على مصافي لأحواض مطبخك من خلال معظم موردي معدات المطبخ المتخصصين.

إن اتباع نصائحنا المثلى يعد بداية رائعة، لكن الأروع أن تحرص على أن الجميع يتبعونها ويلتزمون بها. كذلك فإن التذكيرات الموضوعية حول مكان العمل مثل ملصقاتنا ستساعد حقًا في تحقيق ذلك.



# إدارة مخلفات الطعام



تبلغ تكلفة مخلفات الطعام الناتجة عن قطاع الضيافة في المملكة المتحدة، في المتوسط، 10000 جنيه إسترليني لكل منشأة سنويًا، وهو ما يعادل وجبة واحدة من كل 6 وجبات مقدّمة، يكون مصيرها ضمن المخلفات. تعد معالجة مخلفات الطعام أمرًا أساسيًا لتحسين استدامة مطبخك.

**قد يكون تغيير السلوك والتدريب هو الطريقة الأكثر تأثيرًا وفعالية من حيث التكلفة لإحداث التغيير.**

- **إدخال نظام للقياس والرصد والاستهداف.**  
إن قياس مخلفات الأطباق ومخلفات التحضير والتلفيات بشكل منفصل سيمنحك فكرة عن المخلفات التي يجب معالجتها لتحقيق التأثير الأكثر أهمية.
- **إدارة المخزون.**  
إن ربط طلب المخزون بنظام البيع الإلكتروني (EPOS) لديك قد يساعد في تتبع مكونات قائمة الطعام بشكل أكثر دقة، مما يقلل من احتمالية الطلب الزائد. سواء تم الطلب ورقياً أو عبر الإنترنت، تأكد أن فريق المطبخ الخاص بك يتبع نظامًا رسميًا لطلب المخزون.
- **التواصل.**  
إن زيادة الوعي بعمليات المطبخ وتكلفة المكونات ووحدة الفريق من شأنه أن يحسن من أداء الفريق.
- **تدريب الموظفين.**  
استخدم مقاطع الفيديو والأدلة والتعلم من نظير إلى نظير لتحديث المعرفة لدى الموظفين -  
[zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations](http://zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations)

**قد تساعد تقنيات المطبخ في تقليل مخلفات الطعام.**

- **وحدات تنقية زيت الطهي -**  
تعد أنظمة تنقية الزيت من المعدات المفيدة التي يمكنها إطالة عمر زيت القلاية الخاص بك دون المساس بالجودة، مما يتطلب تغيير الزيت بمعدل أقل، ويجعل تكلفته أقل على شركتك ويكون أفضل للبيئة.
- **الرصد الآلي للمخلفات -**  
إذا كنت تمتلك مطعمًا كبيرًا أو شركة تقدم خدمات طعام، فإن تقنية الذكاء الاصطناعي (AI) لإدارة المخلفات تعد واحدة من أحدث التطورات الحديثة التي قد تساعد في قياس ورصد نتاج مخلفات الطعام لديك.
- **آلات التعبئة بالتفريغ -**  
تساعد وحدات الغلق المحكم بالتفريغ في الحفاظ على عمرها الافتراضي، حيث يساعد منع التعرض للأكسجين في الحفاظ على بقاء العناصر طازجة لفترة أطول. بالإضافة إلى ذلك، فإن تقسيم المكونات مسبقًا في أكياس معبأة بالتفريغ يتيح تحكمًا أفضل في حصص الطعام، مما يقلل من فرصة زيادة أحجام حصص الطعام، خاصة أثناء فترات الخدمة المزدهرة.



# المتطلبات القانونية

هناك عدد من المتطلبات القانونية التي تساعد في تجنب دخول الدهون والزيوت والشحوم وبقايا الطعام إلى المصارف والمجاري. في حالة عدم الالتزام بها، قد تكون عرضة لخطر الملاحقة القضائية.

## قانون الصرف (أسكتلندا) لعام 1968.

بموجب المادة 46 من قانون الصرف (أسكتلندا) لعام 1968 فإن تمرير أي شيء إلى المجاري العامة، أو إلى أي مصرف متصل بالصرف العام، قد يعوق التدفق الحر لمياه الصرف، يعد جريمة جنائية. كما أن تمرير الدهون، الزيوت أو الشحوم إلى المجاري العامة أو إلى أي مصرف متصل بالمجاري العامة، يعد جريمة أيضًا. يجوز لشركة المياه الأسكتلندية (Scottish Water) أن تسترد من المالك أو الشاغل أي نفقات معقولة تكبدها في تحري أو معالجة الضرر أو الانسداد أو إعاقة التدفق. إذا اكتشفت شركة المياه الأسكتلندية (Scottish Water) أن مواد خاطئة قد تم التخلص منها في المصرف، فيجوز لها مقاضاة الشخص المسؤول. إذا تمت مقاضاتك، فقد تواجه غرامة وقد تصل عقوبتك إلى السجن.

## قانون سلامة الغذاء لعام 1990.

يجوز للسلطات المحلية تفتيش المنشآت بموجب قانون سلامة الغذاء لعام 1990. والمشكلات الناجمة عن التخلص من الدهون والزيوت والشحوم في المصارف، والتي تؤدي إلى عدم الامتثال للوائح سلامة الأغذية، قد تؤدي إلى الملاحقة القضائية أو فرض حظر طارئ يمنع التجارة من المنشأة المسؤولة.

## قانون حماية البيئة لعام 1990.

### 1 العناية الواجبة

يجب على جميع الشركات التي تقوم بترتيب جمع المخلفات وإزالتها (مثل زيوت الطبخ والدهون) الالتزام بمتطلبات المادة 34 من قانون حماية البيئة لعام 1990 ولوائح حماية البيئة (العناية الواجبة) (أسكتلندا) لعام 2014. إن الهدف من العناية الواجبة هو التأكد من إدارة جميع المخلفات بشكل صحيح من مكان إنتاجها إلى نقطة التخلص النهائي منها. يجب على الجهة المنتجة للمخلفات التأكد من أن مقاول جمع المخلفات مرخص بمعرفة وكالة حماية البيئة الأسكتلندية (SEPA) والاحتفاظ بسجل لجميع عمليات جمع المخلفات. يمكن لمسؤول الصحة البيئية المحلي لديك إصدار "إشعارات قانونية" تطلب تقديم جميع المستندات المتعلقة بالتخلص من المخلفات التجارية. إذا لم تمتثل، قد تتعرض للغرامة.

### 2 الإزعاج القانوني.

سيُعامل قسم صحة البيئة التابع للسلطة المحلية مع أي شكاوى يتم الإبلاغ عنها بشأن "الإزعاج القانوني"، مثل الروائح الكريهة والمخلفات السائلة وتراكم المخلفات. وبموجب الجزء الثالث من قانون حماية البيئة لعام 1990، فإنهم يتمتعون بصلاحيات فرض القيود أو إغلاق المنشآت التجارية إذا وجدوا سبباً عادلاً.

### قانون البناء (أسكتلندا) لعام 2003.

يسمح الجدول 1 من قانون البناء (أسكتلندا) لعام 2003 للسلطة المحلية بطلب توفير تجهيزات معينة أو تركيبها فيما يتعلق بالصرف من المباني. قد يشمل ذلك الحاجة إلى تركيب معدات حجز الشحوم.

### لوائح المخلفات الحيوانية (أسكتلندا) لعام 2003

#### اللائحة EC 1774/2002 (ABPR).

لم يعد من الممكن استخدام مخلفات زيت الطهي من أماكن تقديم الطعام كعنصر في علف الحيوانات. وهذا من أجل حماية السلسلة الغذائية. يجب أن يتم جمع مخلفات زيت الطهي من خلال ناقل مخلفات مرخص.

### لوائح البناء، المعيار 3.7.

يجب أن يحتوي صرف المطابخ التجارية على تجهيزات لفصل وإزالة الزيوت والدهون والشحوم ويجب إنشاء وتركيب معدات حجز الشحوم وفقاً لللائحة 2: 1825-2: BS EN. لا يُنصح باستخدام المستحلبات لتفتيت أي زيوت أو شحوم في المصارف.

# أهمية إدارة الدهون والزيوت والشحوم

إن التخلص من الزيوت أو تخزينها بشكل غير صحيح قد يؤدي إلى:

- حدوث الانسكابات والتلوث داخل شركتك، أو على الأرصفة والطرق المحيطة بشركتك.
- حدوث انسداد في المصارف والمجاري.
- حدوث تلوث للمجاري المائية.
- جذب الآفات.
- إيذاء بعض الفئات من العامة.
- إجراء عمليات تنظيف باهظة الثمن.



## هل كنت تعلم؟



أن التخلص غير الصحيح من الدهون والزيوت والشحوم لا يؤدي إلى انسداد المصارف والمجاري فحسب.

# ما هي القواعد؟

## لوائح المخلفات (أسكتلندا) لعام 2012.

تتحمل الشركات واجبات قانونية معينة بموجب هذه اللوائح:

- إذا كنت تمتلك شركة أغذية وتنتج أكثر من 5 كجم من مخلفات الطعام أسبوعيًا، فيجب عليك تسليمها لجمعها بشكل منفصل.
- تنطبق على مناطق حضرية محددة، يمكنك معرفة المزيد في موقع لوائح المخلفات (أسكتلندا) | أسكتلندا خالية من المخلفات (Zero Waste Scotland) عبر الرابط [zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations](http://zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations)
- يستثنى من اللوائح: الشركات التي تقوم فقط بتحضير وبيع المشروبات. يمكن إدارة المخلفات الغذائية الصلبة والدهون من خلال عمليات جمع المخلفات الغذائية. ينبغي جمع مخلفات الزيوت السائلة بشكل منفصل.

زيارة موقع أسكتلندا خالية من المخلفات (Zero Waste Scotland) يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة صوتيًا



للحصول على دليل الطبخ الآمن (CookSafe) يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة صوتيًا



## تشريعات سلامة الغذاء.

تنص تشريعات سلامة الغذاء على أن بنية وتجهيزات الشركات الغذائية يجب أن:

- تظل نظيفة على الدوام
- تتم صيانتها على الدوام

## هل كنت تعلم؟



يجب تحديد مواصفات أنظمة التنظيف والصيانة الخاصة بك ضمن قواعد منشأة الطبخ الآمن (CookSafe) الخاصة بك.

## هل كنت تعلم؟



في أسكتلندا، يعد التخلص من مخلفات الطعام في المصارف العامة أو المجاري أمرًا غير قانوني.

## تعرف على المزيد

لتنزيل المزيد من نسخ هذه النشرة أو  
الملصقات لمطبخك، يرجى مسح رمز  
الاستجابة السريعة ضوئيًا أو تفضل بزيارة:



[ScottishWater.co.uk/Help-and-Resources/  
Document-Hub/Your-Home/Nature-Calls](https://ScottishWater.co.uk/Help-and-Resources/Document-Hub/Your-Home/Nature-Calls)



# جهات اتصال مفيدة



**Scottish  
Water**  
Trusted to serve Scotland

شركة المياه الأستلندية  
(Scottish Water)  
الهاتف: 0800 0778 778  
scottishwater.co.uk



اسكتلندا خالية من المخلفات  
(Zero Waste Scotland)  
الهاتف: 01786 433930  
zerowastescotland.org.uk

# نصائح للشركات والدعم

**Food  
Standards  
Scotland**  
Inbhe  
Bidh Alba

وكالة المعايير الغذائية  
(Food Standards Agency)  
foodstandards.gov.scot

**SEPA**  
Scottish Environment  
Protection Agency

وكالة حماية البيئة الاسكتلندية  
(SEPA)  
الهاتف: 0300 099 6699  
sepa.org.uk/contact



**Scottish  
Water**

Trusted to serve Scotland