JOIN THE WAVE

Scottish Water

প্রকৃতির আহ্বান

আপনার বর্জ্য ব্যবস্থাপনা

ব্যবসা প্রতিষ্ঠানগুলোকে চর্বি, তেল, গ্রিজ এবং অবশিষ্ট খাবার সঠিকভাবে ফেলতে সহায়তা।

ZERO WASTE SCOTLAND

সমস্যাটি কী ?

যদি চর্বি, তেল, গ্রিজ (এফওজি) এবং অবশিষ্ট খাবার আপনার ড্রেন দিয়ে চলে যায়, তাহলে সেগুলো ব্লক হয়ে যেতে পারে। এটি আপনার ব্যবসা, আপনার গ্রাহক এবং লোকাল কমিউনিটির জন্য সমস্যা সৃষ্টি করে।

এটি যেভাবে ঘটছে।

রেস্তোরাঁ, টেকওয়ে, হোটেল এবং পাবের মতো বাণিজ্যিক রান্নাঘর থেকে আসা বর্জ্য জলে চর্বি, তেল এবং গ্রিজ (এফওজি) থাকতে পারে, যা ড্রেন এবং নর্দমায় চলে যায়। এমনটি হলে, সেগুলো ঠান্ডা হয়ে শক্ত হয়ে যায় এবং বর্জ্য পাইপের ভেতরে আটকে যায়। এই কঠিন বস্তুটি একসময় পাইপের কিছু অংশ বা পুরো পাইপ ব্লক করতে পারে এবং এর ফলে নর্দমার পানি জমা হয়ে আপনার ব্যবসা বা কমিউনিটিতে উপচে পরতে পারে।

আপনি যেভাবে প্রভাবিত হতে পারেন।
যদি আপনি একটি ব্লকেজ তৈরি হতে দেন তাহলে আপনার ব্যবসা ঝুঁকিতে পড়বে। আপনার মতো ব্যবসায় আমরা যে সমস্যাগুলো খুঁজে পেয়েছি তার কয়েকটি হচ্ছে

- ব্লকেজ পরিষ্কার না হওয়া পর্যন্ত বন্ধ থাকতে বাধ্য হওয়া।
- গ্রাহকদের সাথে সুনাম ক্ষুণ্ন হওয়ার কারণে বিক্রি কমে যাওয়া।
- নর্দমার পানি উপচে পরা এবং দূষণের ঘটনা।

ব্লকেজ মুক্ত থাকা
যদি আপনি আপনার রান্নাঘরের বর্জ্য সঠিকভাবে পরিচালনা করেন তাহলে আপনি আপনার ব্যবসায় ব্লকেজ তৈরি করা, নর্দমার পানি উপচে পরা এবং দূষণ প্রতিরোধ করতে পারেন এবং স্যুয়ারেজ (স্কটল্যান্ড) আইন ১৯৬৮ এর ধারা ৪৬ এর অধীনে স্কটিশ ওয়াটারের এনফোর্সমেন্ট অ্যাকশন যেমন খরচ পুনরুদ্ধার এবং মামলা করা থেকে রক্ষা পেতে পারেন।

আপনি কি জানতেন?
আমরা প্রতি বছর প্রায় ৩৬,০০০ ব্লকেজ খুঁজে পাই, যার বেশিরভাগই মানুষ ভুল জিনিসগুলো তাদের সিঙ্ক বা ড্রেনে ফেলার কারণে হয়ে থাকে।

আমাদের সেরা পরামর্শ

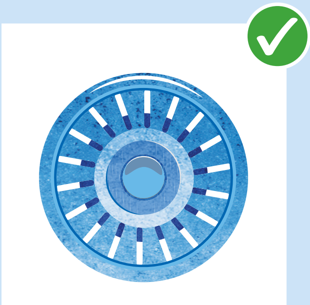
পনার ব্যবসায় প্রভাবিত করতে পারে এমন একটি ব্লকেজের ঝুঁকি কমাতে সহায়তা করতে এই সহজ টিপসগুলো অনুসরণ করুন ।এগুলো আপনার কর্মচারীদের জন্য দুর্দান্ত প্রশিক্ষণ।

যা করবেন

প্লেট, প্যান এবং বাসনগুলো ধোয়ার আগে উপযুক্ত বিনে অবশিষ্ট খাবারগুলো ভালোভাবে ফেলে দিন।

যেকোনও অবশিষ্ট তেল এবং চর্বি একটি বদ্ধ কন্টেইনারে সংগ্রহ করুন যাতে খারাপ গন্ধ এবং ইঁদুর এড়ানো যায়।

আপনার অবশিষ্ট তেল সংগ্রহের জন্য একটি লাইসেন্সপ্রাপ্ত বর্জ্য কন্ট্রাক্টরের ব্যবস্থা করুন।



সিঙ্কের প্লাগ হোলগুলোতে স্ট্রেনার ব্যবহার করুন এবং আটকানো অংশগুলো বিনে ফেলুন।

আপনার রান্নাঘরের চর্বি, গ্রিজ এবং ময়লা ব্যবস্থাপনার জন্য আপনি যে যন্ত্রপাতি ব্যবহার করেন তা ইনস্টল, পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করুন।

যা করবেন না

আপনার রান্নার চর্বি, তেল বা গ্রিজ সিঙ্কে ফেলবেন না।

রান্নার চর্বি, তেল বা গ্রিজ মেঝেতে বা বাইরের ড্রেনে ফেলবেন না।

খাবারের স্ক্র্যাপিং সিঙ্কে ফেলবেন না, বরং উপযুক্ত বিনে রাখুন।

মেঝের ড্রেনে বর্জ্য ঝাড়বেন না, বরং বিনে রাখুন।

ব্লকেজ গলাতে সিঙ্কে গরম জল বা ব্লিচ ঢালবেন না, এটি কার্যকর হয় না।

যা ব্যবহার করবেন

রান্নাঘরের জন্য এটি ভালো অভ্যাসের পাশাপাশি চর্বি, তেল এবং গ্রিজ আপনার বর্জ্য পাইপে পৌঁছানো প্রতিরোধ করতে পারে এমন বিভিন্ন বিশেষজ্ঞ সরঞ্জাম রয়েছে। আপনাকে এমন একজন বিশেষজ্ঞ সরবরাহকারীর সাথে যোগাযোগ করতে হবে যারা একটি সাইট জরিপ পরিচালনা করবে এবং আপনার রান্নাঘরের জন্য প্রয়োজনীয় সঠিক সরঞ্জামগুলোর জন্য সুপারিশ করবে।

চর্বি বিভাজক।
চর্বি বিভাজকগুলি ড্রেনপাইপে স্থাপন করা হয় এবং আপনার বর্জ্য জল থেকে চর্বি, তেল এবং গ্রিজ পৃথক করে।

বর্জ্যটি বিভাজকে থাকে তাই আপনাকে এটি ঘন ঘন পরীক্ষা করতে এবং পরিষ্কার করতে হবে। এরপর এটি একটি লাইসেন্সপ্রাপ্ত বর্জ্য কন্ট্রাক্টর দ্বারা সংগ্রহ করতে হবে।

গ্রিজ অপসারণ ইউনিট।
একটি গ্রিজ অপসারণ ইউনিট (জিআরইউ) রান্নাঘরের যন্ত্রপাতির সাথে যেমন সিঙ্ক, কম্বিনেশন ওভেন এবং ডিশওয়াশারে ফিট করা যায়।

এগুলো আপনার নোংরা জল থেকে চর্বি, তেল এবং ময়লা গ্রহণ করে এবং স্বয়ংক্রিয়ভাবে সেগুলো একটি কন্টেইনারে রাখে যা আপনি ফেলে দিতে পারবেন। এগুলো প্রতিদিন খালি করতে হবে, তাই আপনাকে এটি আপনার দৈনিক পরিষ্কারের রুটিনে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে।

আপনি কি জানতেন?
গ্রিজ ব্যবস্থাপনা সরঞ্জামগুলো সবচেয়ে কার্যকর হয় যদি সেগুলো সঠিকভাবে ইনস্টল করা হয়, সার্ভিস করা হয় এবং একটি বিশেষজ্ঞ সরবরাহকারীর দ্বারা রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়। আপনি যদি এটি ব্যবহার করেন তবে আপনাকে এর রক্ষণাবেক্ষণের একটি লিখিত রেকর্ড রাখতে হবে।

আপনার তেল রিসাইকেল করা

আপনার বর্জ্য তেল সংগ্রহ এবং পুনর্ব্যবহার নিশ্চিত করার জন্য নিচের ধাপগুলো অনুসরণ করুন:

১. যেকোনও তেল একটি বদ্ধ কন্টেইনারে সংরক্ষণ করুন যাতে এটি গন্ধ না ছড়ায় এবং পোকামাকড় আকৃষ্ট না করে। আপনি এটি যেকোনও ড্রেন থেকে দূরে রাখা নিশ্চিত করুন, কারণ যদি লিক হয় বা ছড়িয়ে পড়ে।

২. আপনার বর্জ্য তেল অবশ্যই একটি অনুমোদিত কন্ট্রাক্টর দ্বারা সংগ্রহ করতে হবে এবং তারা তেলটি বায়ো-ডিজেল জ্বালানি বা বিদ্যুৎ উৎপাদনের জন্য ব্যবহার করবে।

৩. স্কটিশ এনভায়রনমেন্ট প্রোটেকশন এজেন্সি (এসইপিএ) বর্জ্য কন্ট্রাক্টরদের 'বর্জ্য স্থানান্তর নোট' সরবরাহ করে লাইসেন্স প্রদান করে। এর মানে তারা বর্জ্য তেল সংগ্রহের জন্য লাইসেন্সপ্রাপ্ত।

যখন তারা আপনার তেল সংগ্রহ করবে তখন তাদের প্রতিবার আপনাকে একটি নোট দিতে হবে যাতে প্রমাণ হয় যে তারা লাইসেন্সপ্রাপ্ত। আপনাকে এগুলি একটি নিরাপদ স্থানে রাখতে হবে কারণ লোকাল অথরিটির একজন অফিসার এনভায়রনমেন্ট প্রকেটশন অ্যাক্ট ১৯৯০ এর অধীনে এগুলো দেখাতে বলতে পারেন। যদি আপনি এগুলো দেখাতে না পারেন বা না দেন তাহলে আপনি একটি জরিমানার নোটিশ পেতে পারেন বা বিচারের সম্মুখীন হতে পারেন।

SEPA.org.uk ভিজিট করে আপনার স্থানীয় লাইসেন্সপ্রাপ্ত বর্জ্য সংগ্রাহক খুঁজুন।

আপনার জানা উচিত।

চর্বি, তেল এবং গ্রিজ ড্রেন থেকে দূরে রাখা সবসময়ই আপনার পাইপগুলিকে ব্লকেজ মুক্ত রাখার সবচেয়ে কার্যকর সমাধান।

কেন আপনি গুরুত্বপূর্ণ

আপনি আপনার রান্নাঘরের বর্জ্য ব্যবস্থাপনার ক্ষেত্রে একটি বড় পরিবর্তন আনতে পারেন। নিচে কিছু উপায় দেওয়া হলো যা আপনার কর্মচারীদেরও একই কাজ করতে সহায়তা করবে।

আপনার কর্মচারীদের প্রশিক্ষণ প্রদান।
এটি গুরুত্বপূর্ণ যে আপনার হয়ে কাজ করা প্রত্যেকে আপনার রান্নাঘর থেকে বর্জ্য পরিচালনা এবং হ্রাস করার সেরা উপায়গুলি জানে। প্রত্যেককে প্রশিক্ষণ দিন এবং তাদের বুঝতে সাহায্য করুন কেন এটি গুরুত্বপূর্ণ, এটি আপনার ব্যবসার ড্রেন এবং পাবলিক নর্দমায় ব্লকেজ প্রতিরোধ করতে সত্যিই সহায়তা করতে পারে।

আমাদের সেরা পরামর্শ হচ্ছে একটি দুর্দান্ত শুরু করা, তবে সবাই এটি অনুসরণ করছে তা নিশ্চিত করা আরও ভাল। কর্মস্থলে আমাদের পোস্টারগুলোর মতো রিমাইন্ডারগুলো সত্যিই সহায়ক হবে।

সিঙ্ক পরিষ্কার রাখা।
আপনাকে নিশ্চিত করতে হবে যে সবাই অবশিষ্ট খাবারগুলি বিনে ফেলে এবং প্লেট, প্যান এবং বাসনগুলি ধোয়ার আগে কিচেন রোল দিয়ে শুকিয়ে মুছে নেয়। এছাড়াও প্লাগ হোলগুলিতে স্ট্রেনার দেওয়া একটি ভালো বুদ্ধি কারণ এগুলো অবশিষ্ট খাবারের ছোট ছোট টুকরোগুলি ধরবে। আপনি বেশিরভাগ পেশাদার রান্নাঘরের সরঞ্জাম সরবরাহকারীদের মাধ্যমে আপনার রান্নাঘরের সিঙ্কের জন্য স্ট্রেনার পেতে পারেন।

খাদ্য বর্জ্য ব্যবস্থাপনা

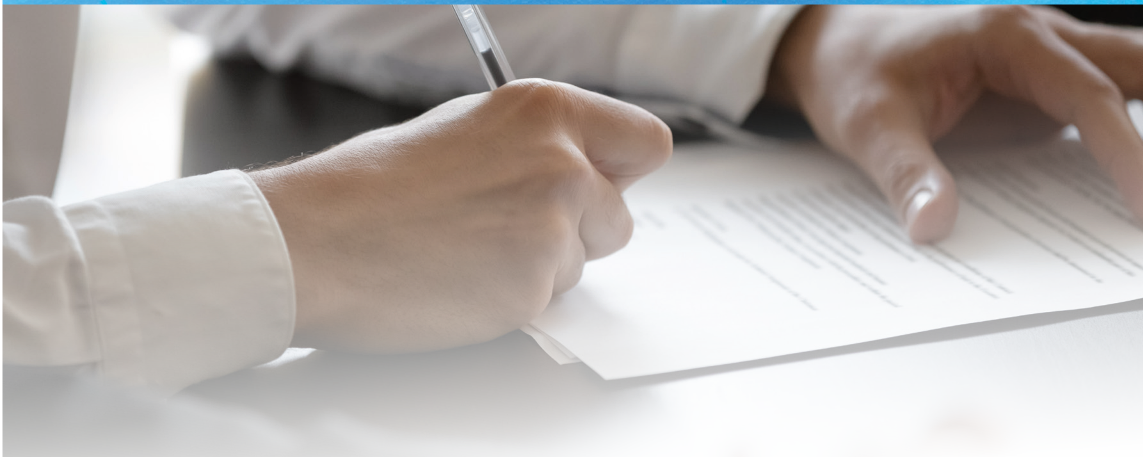
যুক্তরাজ্যের হসপিটালিটি খাতে উৎপন্ন খাদ্য বর্জ্য প্রতি বছরের গড়ে ভেন্যু প্রতি £১০,000 খরচ করে, যা পরিবেশিত প্রতি ৬টি খাবারের মধ্যে ১টি নষ্ট হওয়ার সমপরিমাণ। খাদ্য বর্জ্য মোকাবেলা করা আপনার রান্নাঘরের টেকসইয়তা উন্নত করার মূল চাবিকাঠি।

আচরণ পরিবর্তন এবং প্রশিক্ষণ একটি পরিবর্তন আনার সবচেয়ে কার্যকর এবং খরচ সাশ্রয়ী উপায় হতে পারে।

- **একটি পরিমাপ, পর্যবেক্ষণ এবং লক্ষ্য ব্যবস্থা প্রবর্তন করুন।**
  প্লেট বর্জ্য, প্রস্তুতি বর্জ্য এবং ক্ষয়ক্ষতি আলাদাভাবে পরিমাপ করা আপনাকে সবচেয়ে উল্লেখযোগ্য প্রভাবের জন্য কোন বর্জ্য মোকাবেলা করতে হবে তার ধারণা দেবে।
- **স্টক ব্যবস্থাপনা**
  স্টক অর্ডারিং আপনার EPOS সিস্টেমের সাথে লিঙ্ক করা আপনার মেনু উপাদানগুলো আরও সঠিকভাবে ট্র্যাক করতে সহায়তা করতে পারে, অতিরিক্ত অর্ডারিংয়ের সম্ভাবনা কমানোর মাধ্যমে। এটি কাগজ ভিত্তিক হোক বা অনলাইনে অর্ডার করা হোক, নিশ্চিত করুন যে আপনার রান্নাঘরের দলের একটি আনুষ্ঠানিক স্টক অর্ডারিং সিস্টেম রয়েছে।
- **যোগাযোগ।**
  রান্নাঘরের প্রক্রিয়াগুলো, উপাদানগুলোর খরচ এবং দলের ঐক্যের ব্যাপারে বৃহত্তর সচেতনতা দলের কর্মক্ষমতা উন্নত করতে পারে।
- **কর্মচারী প্রশিক্ষণ।**
  কর্মচারীদের অংশগ্রহণ করাতে ভিডিয়ো, গাইড এবং পিয়ার টু পিয়ার শেখানোর ব্যবস্থা ব্যবহার করুন – zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations

রান্নাঘরের প্রযুক্তি খাদ্য বর্জ্য কমাতে সহায়ক হতে পারে।

- **রান্নার তেল ফিল্ট্রেশন ইউনিট –**
  তেল ফিল্ট্রেশন সিস্টেমগুলো এমন একটি দরকারী যন্ত্র যা মানের অবনতি না করেই আপনার ফ্রায়ার তেলের জীবনকাল বাড়াতে পারে, তেল পরিবর্তনের প্রয়োজন কমে যায়, আপনার ব্যবসার জন্য ব্যয় কমায় এবং পরিবেশের জন্য ভাল।
- **স্বয়ংক্রিয় বর্জ্য পর্যবেক্ষণ –**
  যদি আপনি একটি বড়ো রেস্তোরাঁ বা খাদ্য পরিষেবা কোম্পানি হন, কৃত্রিম বুদ্ধিমত্তা (AI) সহায়ক বর্জ্য ব্যবস্থাপনা প্রযুক্তি আপনার খাদ্য বর্জ্য আউটপুট পরিমাপ এবং পর্যবেক্ষণে সহায়তা করতে পারে।
- **ভ্যাকুয়াম প্যাক মেশিন**
  – ভ্যাকুয়াম সিলিং উপাদানগুলো সেগুলোর জীবনকাল সংরক্ষণ করতে সহায়তা করে, কারণ অক্সিজেনের সংস্পর্শ অপসারণ আইটেমগুলো দীর্ঘ সময়ের জন্য তাজা রাখতে সহায়তা করে। এছাড়াও, ভ্যাকুয়াম প্যাক করা ব্যাগে উপাদানগুলির আগে থেকে পরিমাণ অনুযায়ী রাখা আরও ভাল পরিমাণ নিয়ন্ত্রণে সক্ষম করে, বিশেষ করে ব্যস্ত পরিষেবা সময়কালে পরিমাণ বাড়ার সুযোগ হ্রাস করে।



আইনি বাধ্যবাধকতা

চর্বি, তেল, গ্রিজ এবং অবশিষ্ট খাবার ড্রেন এবং নর্দমায় প্রবেশ করা প্রতিরোধ করতে সহায়তা করার জন্য অনেক আইনি বাধ্যবাধকতা রয়েছে। যদি আপনি মান্য না করেন তাহলে আপনি বিচারের সম্মুখীন হওয়ার ঝুঁকিতে থাকতে পারেন।

দ্য স্যুয়ারেজ (স্কটল্যান্ড) অ্যাক্ট ১৯৬৮।

দ্য স্যুয়ারেজ (স্কটল্যান্ড) অ্যাক্ট ১৯৬৮ এর ধারা ৪৬ এর অধীনে পাবলিক নর্দমায় বা পাবলিক নর্দমার সাথে সংযুক্ত একটি ড্রেনে যে কোনও কিছু পাস করা একটি অপরাধমূলক অপরাধ যা বর্জ্যজলের মুক্ত প্রবাহে বাধা দিতে পারে এছাড়াও পাবলিক নর্দমায় বা পাবলিক নর্দমার সাথে সংযুক্ত একটি ড্রেনে চর্বি, তেল বা গ্রিজ পাস করাও একটি অপরাধ। স্কটিশ ওয়াটার মালিক বা দখলদারের কাছ থেকে যে কোনও খরচ পুনরুদ্ধার করতে পারে যা এটি তদন্ত বা ক্ষতি, ব্লকেজ বা হস্তক্ষেপ সংশোধন করতে যুক্তিসঙ্গতভাবে বহন করে। যদি স্কটিশ ওয়াটার আবিষ্কার করে যে ভুল জিনিসগুলো ড্রেনে যাচ্ছে, তেব তারা দায়ী ব্যক্তিকে বিচারের সম্মুখীন করতে পারে। যদি আপনি বিচারের সম্মুখীন হন তাহলে আপনি জরিমানা বা এমনকি কারাদণ্ডেরও সম্মুখীন হতে পারেন।

ফুড সেফটি অ্যাক্ট ১৯৯০।

লোকাল অথরিটিকে ফুড সেফটি অ্যাক্ট ১৯৯০ এর অধীনে প্রাঙ্গণ পরিদর্শন করার অনুমোদন দেওয়া হয়েছে। চর্বি, তেল এবং গ্রিজের কারণে ড্রেনে সমস্যাগুলোর ফলে খাদ্য স্বাস্থ্যবিধিগুলো মেনে চলতে ব্যর্থ হলে, বিচারের সম্মুখীন হওয়া লাগতে পারে বা প্রাঙ্গণ থেকে ব্যবসা বন্ধ করার জরুরি নিষেধাজ্ঞার আদেশ হতে পারে।

এনভায়রনমেন্টাল প্রটেকশন অ্যাক্ট ১৯৯০।

১. যত্নের দায়িত্ব।
যে সমস্ত ব্যবসা বর্জ্য (যেমন রান্নার তেল এবং চর্বি) সংগ্রহ এবং অপসারণের ব্যবস্থা করে তাদের অবশ্যই এনভায়রনমেন্টাল প্রটেকশন অ্যাক্ট ১৯৯০ এর ধারা ৩৪ এবং এনভায়রনমেন্টাল প্রটেকশন (ডিউটি অব কেয়ার) (স্কটল্যান্ড) রেগুলেশন ২০১৪ এর বাধ্যবাধকতা মেনে চলতে হবে। ডিউটি অব কেয়ারের লক্ষ্য হলো সমস্ত বর্জ্য সঠিকভাবে ব্যবস্থাপনা করা নিশ্চিত করা, যেখানে এটি উত্পাদিত হয় সেখান থেকে তার চূড়ান্ত নিষ্কাষণ পর্যন্ত। বর্জ্যের উৎপাদনকারীকে নিশ্চিত করতে হবে যে সংগ্রাহক এসইপিএ দ্বারা লাইসেন্সপ্রাপ্ত এবং সমস্ত সংগ্রহের একটি রেকর্ড রাখা। আপনার স্থানীয় এনভায়রনমেন্টাল হেলথ অফিসার বাণিজ্য বর্জ্য অপসারণ সম্পর্কিত সমস্ত নথি প্রদান করার জন্য 'স্ট্যাটিউটরি নোটিশ' জারি করতে পারেন। যদি আপনি মেনে না চলেন, তাহলে আপনাকে জরিমানা করা হতে পারে।

২ স্ট্যাটিউটরি নুইসেন্স।
লোকাল অথরিটির এনভায়েরনমেন্টাল হেলথ ডিপার্টমেন্ট 'স্ট্যাটিউটরি নুইসেন্স' এর রিপোর্ট করা অভিযোগগুলো, যেমন গন্ধ, প্রবাহ এবং বর্জ্যে জমা হওয়ার ব্যাপারগুলো দেখবে। এনভায়রনমেন্টাল প্রটিকশন অ্যাক্ট ১৯৯০ এর অংশ III এর অধীনে, তারা একটি ন্যায্য কারণ খুঁজে পেলে তারা একটি ব্যবসা বন্ধ করার ক্ষমতা রাখে।

বিল্ডিং (স্কটল্যান্ড) অ্যাক্ট ২০০৩।
বিল্ডিং (স্কটল্যান্ড) অ্যাক্ট ২০০৩ এর শিডিউল ১ লোকাল অথরিটিকে বিল্ডিং থেকে ড্রেনেজ সংক্রান্ত জিনিসপত্র প্রদান বা করার প্রয়োজনীয়তা আরোপ করে। এর মধ্যে গ্রিজ আটকের সরঞ্জাম ইনস্টল করার প্রয়োজন অন্তর্ভুক্ত হতে পারে।

অ্যানিমাল-বাই-প্রোডাক্টস (স্কটল্যান্ড) রেগুলেশন ২০০৩
ইসি ১৭৭৪/২০০২ (এবিপিআর) ।
ক্যাটারিং প্রাঙ্গণ থেকে বর্জ্য রান্নার তেল পশুর খাদ্যের উপাদান হিসেবে আর ব্যবহার করা যাবে না। এটি খাদ্য শৃঙ্খল নিরাপদ রাখার জন্য। বর্জ্য রান্নার তেল সংগ্রহ অবশ্যই একটি লাইসেন্সপ্রাপ্ত বর্জ্য বাহকের মাধ্যমে হতে হবে।

বিল্ডিং রেগুলেশনস, স্ট্যান্ডার্ড ৩.৭এ।
বাণিজ্যিক রান্নাঘরের ড্রেনেজের জন্য তেল, চর্বি এবং গ্রিজ পৃথকীকরণ এবং অপসারণের সুবিধা থাকা উচিত এবং সেই চর্বি বিভাজকগুলি BS EN 1825-2: 2002 অনুযায়ী নির্মিত এবং ইনস্টল করা আবশ্যক। 2002. ড্রেনে কোনও তেল বা চর্বি ভাঙার জন্য ইমালসিফায়ার ব্যবহার করার পরামর্শ দেওয়া হয় না।

এফওজি (FOG) ব্যবস্থাপনার গুরুত্ব

তেল ভুলভাবে ফেলা হলে বা সংরক্ষণ করলে:

- আপনার ব্যবসার মধ্যে, বা আপনার ব্যবসার আশেপাশের ফুটপাত এবং রাস্তায় ছড়িয়ে পড়তে এবং দূষণ সৃষ্টি করতে পারে।
- ড্রেন এবং নর্দমায় ব্লকেজ সৃষ্টি করতে পারে।
- জলাশয়ের দূষণ সৃষ্টি করতে পারে।
- পোকামাকড় আকৃষ্ট করতে পারে।
- সাধারণ জনগণের উপর প্রভাব ফেলতে পারে।
- ব্যয়বহুল পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার কাজের দিকে পরিচালিত করতে পারে।

আপনি কি জানতেন?
ভুল FOG নিষ্পত্তি শুধুমাত্র ড্রেন এবং নর্দমায় ব্লকেজই সৃষ্টি করে না।

নিয়মগুলি কী?

ওয়েস্ট (স্কটল্যান্ড) রেগুলেশন ২০১২।
এই রেগুলেশনের অধীনে ব্যবসাগুলোর নির্দিষ্ট আইনি দায়িত্ব রয়েছে:

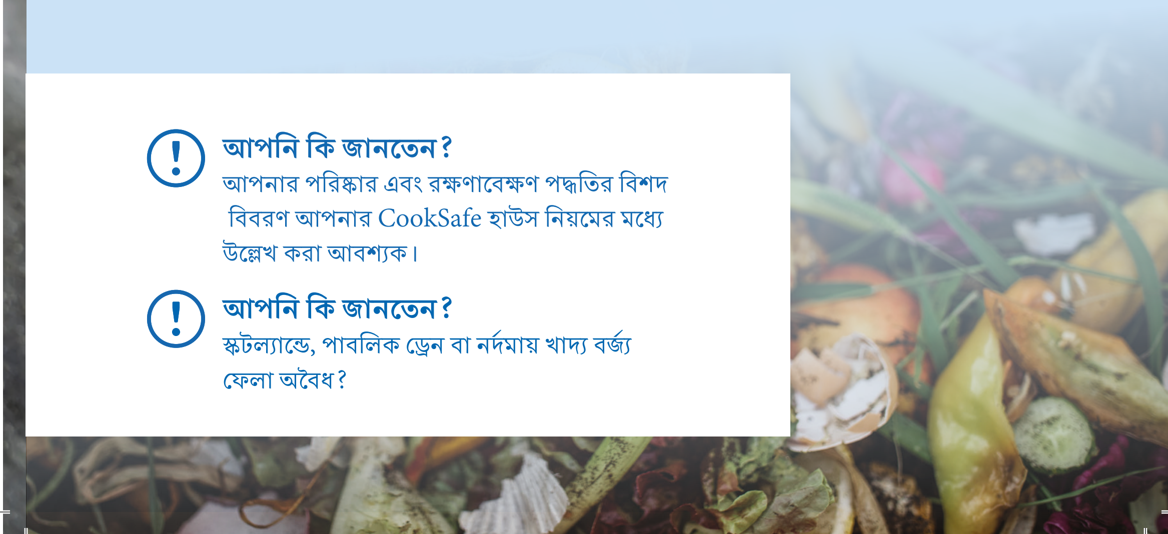
- যদি আপনি একটি খাদ্য ব্যবসা হন এবং সপ্তাহে ৫ কেজি এর বেশি খাদ্য বর্জ্য উৎপন্ন করেন, তাহলে আপনাকে এটি আলাদা সংগ্রহের জন্য উপস্থাপন করতে হবে।
- নির্ধারিত শহুরে এলাকায় প্রযোজ্য, আপনি আরও জানতে পারেন এখানে ওয়েস্ট (স্কটল্যান্ড) রেগুলেশনস | জিরো ওয়েস্ট স্কটল্যান্ড। zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations
- আওতার বাইরে: যে ব্যবসাগুলো শুধুমাত্র পানীয় প্রস্তুত করে এবং বিক্রি করে। কঠিন খাদ্য বর্জ্য এবং চর্বি খাদ্য বর্জ্য সংগ্রহের মাধ্যমে ব্যবস্থাপনা করা যেতে পারে। তরল বর্জ্য তেল আলাদাভাবে সংগ্রহ করা উচিত।

খাদ্য নিরাপত্তা আইন।
খাদ্য নিরাপত্তা আইন অনুযায়ী খাবারের ব্যবসার কাঠামো ও ফিটিংগুলো অবশ্যই:

- সবসময় পরিষ্কার রাখতে হবে
- সবসময় ব্যবস্থাপনা করে রাখতে হবে

জিরো ওয়েস্ট স্কটল্যান্ডের জন্য দয়া করে QR কোড স্ক্যান করুন

CookSafe ম্যানুয়ালের জন্য অনুগ্রহ করে QR কোড স্ক্যান করুন



আপনি কি জানতেন?
আপনার পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ পদ্ধতির বিশদ বিবরণ আপনার CookSafe হাউস নিয়মের মধ্যে উল্লেখ করা আবশ্যক।

আপনি কি জানতেন?
স্কটল্যান্ডে, পাবলিক ড্রেন বা নর্দমায় খাদ্য বর্জ্য ফেলা অবৈধ?

আরো জানুন

এই লিফলেটটির বা আপনার কিচেনের জন্য পোস্টারের আরো কপি ডাউনলোড করতে এই কিউআর কোডটি স্ক্যান করুন অথবা ভিজিট করুন:

ScottishWater.co.uk/Help-and-Resources/Document-Hub/Your-Home/Nature-Calls

দরকারী যোগাযোগ

Zero Waste Scotland
t: 01786 433930
zerowastescotland.org.uk

Scottish Water
t: 0800 0778 778
scottishwater.co.uk

ব্যবসায় পরামর্শ এবং সহায়তা

SEPA
t: 0300 099 6699
sepa.org.uk/contact

Food Standards Agency
foodstandards.gov.scot

Scottish Water

Trusted to serve Scotland