



Scottish  
Water

प्रकृति का बुलावा

# अपने अपशिष्ट का प्रबंधन

व्यवसायों को फैट, ऑयल, ग्रीस  
और बचे हुए भोजन से सही तरीके  
से छुटकारा पाने में मदद करना।



# समस्या क्या है?

यदि फैट, ऑयल, ग्रीस (FOG) और बचा हुआ भोजन आपकी नालियों में चला जाए, तो वे अवरुद्ध हो सकती हैं। इससे आपके व्यवसाय, आपके ग्राहकों और स्थानीय समुदाय के लिए समस्याएँ पैदा होती हैं।

यह कैसे हो रहा है?

रेस्तरां, टेकअवे, होटल और पब जैसे वाणिज्यिक रसोईघरों से निकलने वाले अपशिष्ट जल में वसा, तेल और ग्रीस (FOG) हो सकते हैं, जो नालियों और सीवरों में चले जाते हैं।

जब ऐसा होता है, तो वे ठंडे हो जाते हैं, सख्त हो जाते हैं और बेकार पाइपों के अंदर चिपक जाते हैं। यह सख्त पदार्थ अंततः पाइप के कुछ भाग या पूरे पाइप को अवरुद्ध कर सकता है, तथा सीवेज का पानी जमा हो सकता है, तथा आपके व्यवसाय या आपके समुदाय में बाढ़ आ सकती है।





### आप कैसे प्रभावित होते हैं

यदि आप रुकावट पैदा होने देते हैं तो आपका व्यवसाय खतरे में पड़ सकता है। आपके जैसे व्यवसायों के लिए हमने जो कुछ समस्याएं पाई हैं उनमें ये शामिल हैं:

- रुकावट दूर होने पर बंद करने के लिए मजबूर किया जाना।
- अपने ग्राहकों के बीच खराब प्रतिष्ठा के कारण बिक्री में कमी आना।
- सीवर में बाढ़ और प्रदूषण की घटनाएँ।

### रुकावट से मुक्त रहना।

यदि आप अपने रसोई के कचरे का सही ढंग से प्रबंधन करते हैं, तो आप रुकावट पैदा करने वाले अपने काम को रोक सकते हैं, जिससे सीवर में बाढ़ जैसी स्थिति बनती है और प्रदूषण होता है तथा स्कॉटिश वाटर की ओर से सीवरेज (स्कॉटलैंड) अधिनियम 1968 की धारा 46 के अधीन लागत वसूली और मुकदमा चलाए जाने जैसी कार्रवाई को रोक सकते हैं।



### क्या आप जानते हैं?

हम प्रति वर्ष लगभग 36,000 रुकावटें पाते हैं, जिनमें से अधिकांश, लोगों द्वारा अपने सिंक या नालियों में गलत चीजें डालने के कारण होती हैं।



# हमारी सर्वोत्तम सलाह

आपके काम को प्रभावित करने वाली रुकावट के जोखिम को कम करने में मदद के लिए इन सरल युक्तियों का पालन करें। ये आपके कर्मचारियों के लिए बेहतरीन प्रशिक्षण हैं।

करें



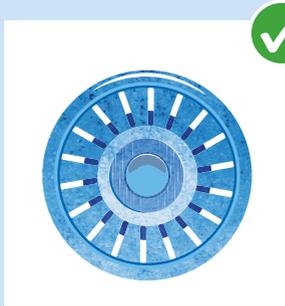
प्लेटों, पैन और बर्तनों को धोने से पहले उनमें से बचा हुआ खाना उचित कूड़ेदान में डालें।



खराब गंध और कृतकों को रोकने के लिए बचे हुए तेल और वसा को एक एयरटाइट कंटेनर में इकट्ठा करें।



अपने बचे हुए तेल को किसी लाइसेंस प्राप्त कचरा ठेकेदार द्वारा एकत्र करवाने की व्यवस्था करें।



सिंक प्लग के छेदों में छलनी का उपयोग करें और फंसे हुए टुकड़ों को कूड़ेदान में डाल दें।



अपनी रसोई में वसा, तेल और ग्रीस के प्रबंधन के लिए उपयोग किए जाने वाले एक उपकरण को लगवाएं, उसकी सफ़ाई करें और रखरखाव करें।

## न करें



अपने खाना पकाने वाले वसा, तेल या ग्रीस को सिंक में न डालें



खाना पकाने वाले वसा, तेल या ग्रीस को फर्श पर या बाहरी नालियों में न डालें।



बचे हुए खाने को सिंक के नीचे न रखें, बल्कि उसे उचित कूड़ेदान में रखें।



कचरे को फ्लोर ड्रेन्स में न बहाएं बल्कि कूड़ेदान में डालें।



रूकावटों को दूर करने के लिए गर्म पानी न डालें या सिंक में ब्लीच न करें, यह काम नहीं करता है।

# कैसे उपयोग करें

अच्छी रसोई आदत के साथ-साथ कई विशेषज्ञ उपकरण भी हैं जो आपके अपशिष्ट पाइपों तक वसा, तेल और ग्रीस को पहुंचने से रोक सकते हैं।

आपको एक विशेषज्ञ आपूर्तिकर्ता से संपर्क करना चाहिए जो साइट सर्वेक्षण करेगा और आपकी रसोई के लिए आवश्यक सही उपकरण की अनुशंसा करेगा।



## ग्रीस सेपरेटर

ग्रीस सेपरेटर को ड्रेनपाइप में रखा जाता है, और आपके अपशिष्ट जल से वसा, तेल और ग्रीस को अलग किया जाता है।

कचरा, सेपरेटर में रहता है इसलिए आपको इसकी जांच करनी चाहिए और इसे बार-बार साफ करना चाहिए। फिर इसे एक लाइसेंस प्राप्त कचरा ठेकेदार से एकत्र करवाया जाना चाहिए।

## ग्रीस हटाने वाले यूनिट

ग्रीस रिमूवल यूनिट (जीआरयू) को सिंक, कॉम्बिनेशन ओवन और डिशवॉशर जैसे रसोई उपकरणों में लगाया जा सकता है।

वे आपके गंदे पानी से वसा, तेल और ग्रीस लेते हैं और आपको मुक्ति दिलाने हेतु इसे स्वचालित रूप से एक कंटेनर में डाल देते हैं। उन्हें प्रतिदिन खाली करने की आवश्यकता होती है, इसलिए आपको इसे अपनी दैनिक सफ़ाई दिनचर्या में शामिल करने की आवश्यकता होगी।



## क्या आप जानते हैं?

ग्रीस प्रबंधन उपकरण सबसे प्रभावी होते हैं, यदि विशेषज्ञ आपूर्तिकर्ता द्वारा सही ढंग से लगाया जाए, इसकी सर्विस की जाए और रखरखाव किया जाए। यदि आप इसका उपयोग करते हैं तो आपको इसके रखरखाव का एक लिखित रिकॉर्ड रखना होगा।

# अपने तेल को रीसाइकल करना



यह सुनिश्चित करने के लिए कि आपका अपशिष्ट तेल एकल और रिसाइकिल किया गया है, नीचे दिए गए चरणों का पालन करें।

- 1 किसी भी तेल को एक एयरटाइट कंटेनर में रखें ताकि उसकी गंध से कीड़ों को आकर्षित होने से रोका जा सके। सुनिश्चित करें कि रिसाव या छलकने की स्थिति में आप इसे नालियों से दूर किसी जगह पर रखें।
- 2 आपके अपशिष्ट तेल को एक अनुमोदित ठेकेदार द्वारा एकल किया जाना चाहिए और वे तेल का उपयोग जैव-डीजल ईंधन या बिजली पैदा करने के लिए करेंगे।
- 3 स्कॉटिश एनवायरनमेंट प्रोटेक्शन एजेंसी (एसईपीए) अपशिष्ट ठेकेदारों को 'अपशिष्ट हस्तांतरण नोट' प्रदान करके लाइसेंस देती है। इसका मतलब है उन्हें अपशिष्ट तेल एकल करने का लाइसेंस प्राप्त है।

जब वे आपका तेल एकल करेंगे तो उन्हें यह साबित करने के लिए हर बार आपको एक नोट देना होगा कि उनके पास लाइसेंस है। आपको इन्हें सुरक्षित स्थान पर रखना होगा क्योंकि स्थानीय प्राधिकरण अधिकारी आपसे एनवायरनमेंट प्रोटेक्शन अधिनियम 1990 के तहत इन्हें दिखाने के लिए कह सकता है। यदि आप उन्हें प्रस्तुत नहीं कर पाते हैं या नहीं करते हैं तो आपको जुर्माने का नोटिस मिल सकता है या मुकदमा चलाए जाने का सामना करना पड़ सकता है।

[SEPA.org.uk](http://SEPA.org.uk) पर जाकर अपने स्थानीय लाइसेंस प्राप्त कचरा संग्रहकर्ता कापता लगाएं



**आपको पता होना चाहिए।**

वसा, तेल और ग्रीस को नालियों से दूर रखना आपके पाइपों को रुकावटों से मुक्त रखने का सबसे प्रभावी उपाय है।

# क्यों आप महत्वपूर्ण हैं

आप अपनी रसोई के कचरे का प्रबंधन कैसे करते हैं, इससे बड़ा अंतर आ सकता है। अपने कर्मचारियों को भी ऐसा करने में मदद करने के कुछ तरीके नीचे दिए गए हैं।

## अपने कर्मचारियों को प्रशिक्षण देना।

यह महत्वपूर्ण है कि आपके लिए काम करने वाला हर व्यक्ति आपकी रसोई से अपशिष्ट का प्रबंधन करने और उसे न्यूनतम करने का सबसे अच्छा तरीका जानता हो। सभी को प्रशिक्षित करना, और उन्हें यह समझने में मदद करना कि यह क्यों महत्वपूर्ण है, वास्तव में आपके काम की नालियों और सार्वजनिक सीवर में रुकावटों को रोकने में मदद कर सकता है।

हमारी सबसे अच्छी सलाह एक बेहतरीन शुरुआत है, लेकिन यह सुनिश्चित करना कि हर कोई इसका पालन कर रहा है, और भी बेहतर है। कार्यस्थल के आसपास लगाए गए अनुस्मारक जैसे कि हमारे पोस्टर भी वास्तव में मदद करेंगे।

## सिंक को साफ़ रखना।

आपको यह सुनिश्चित करना चाहिए कि हर कोई बचे हुए खाने को कूड़ेदान में फेंक दे और प्लेटों, चैन और बर्तनों को धोने से पहले किचन रोल से पोंछकर सुखा ले। सभी प्लग होल में छलनी उपलब्ध कराना भी एक अच्छा विचार है क्योंकि वे बचे हुए भोजन के छोटे-छोटे टुकड़े रोक लेंगी।

आप अधिकांश पेशेवर रसोई उपकरण आपूर्तिकर्ताओं के माध्यम से अपनी रसोई के सिंक के लिए छलनी लगवा सकते हैं।





# खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन

यूके आतिथ्य क्षेत्र द्वारा उत्पन्न खाद्य अपशिष्ट की लागत, औसतन, प्रति स्थान £10,000 प्रति वर्ष है, जो परोसे गए प्रत्येक 6 आहार में से 1 के बर्बाद होने के बराबर है। भोजन की बर्बादी से निपटना आपकी रसोई की स्थिरता में सुधार करने की कुंजी है।

व्यवहार परिवर्तन और प्रशिक्षण परिवर्तन लाने का सबसे प्रभावशाली और लागत प्रभावी तरीका हो सकता है।

- एक मापने वाली, निगरानी और लक्ष्यीकरण प्रणाली को लगवाएं।  
प्लेट के अपशिष्ट, तैयारी में अपशिष्ट और खराब होने वाले अपशिष्ट को अलग-अलग मापने से आपको इस बात का अंदाजा हो जाएगा कि किस कचरे से निपटना है, जिससे सबसे महत्वपूर्ण प्रभाव पड़ेगा।
- स्टॉक प्रबंधन।  
स्टॉक ऑर्डरिंग को आपके ईपीओएस सिस्टम से जोड़ने से मेनू सामग्री को अधिक सटीक रूप से ट्रैक करने में मदद मिल सकती है, जिससे ओवर ऑर्डरिंग की संभावना कम हो जाएगी। चाहे वह कागज पर आधारित हो या ऑनलाइन ऑर्डर किया गया हो, सुनिश्चित करें कि आपकी रसोई टीम के पास औपचारिक स्टॉक ऑर्डरिंग प्रणाली हो।
- संचार।  
रसोई प्रक्रियाओं, सामग्री की लागत और टीम की एकता के बारे में अधिक जागरूकता टीम के प्रदर्शन में सुधार कर सकती है।
- कर्मचारी प्रशिक्षण।  
वीडियो, गाइड और सहकर्मी से सहकर्मी शिक्षण का उपयोग करते हुए कर्मचारियों से जुड़ाव बनाएं रखें- [zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations](http://zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations)

रसोई तकनीक भोजन की बर्बादी को कम करने में मदद कर सकती है।

- खाना पकाने का तेल छानने की इकाइयाँ -  
तेल छानने की प्रणाली एक उपयोगी उपकरण है जो आपके फ्रायर तेल की गुणवत्ता को कम किए बिना उसके जीवनकाल को बढ़ा सकती है, कम तेल परिवर्तन की आवश्यकता होती है, जिससे यह आपके व्यवसाय के लिए सस्ता और पर्यावरण के लिए बेहतर हो जाता है।
- स्वचालित अपशिष्ट निगरानी -  
यदि आप एक बड़े रेस्तरां या खाद्य सेवा कंपनी हैं तो कृत्रिम बुद्धिमत्ता (एआई) सहायता प्राप्त अपशिष्ट प्रबंधन तकनीक नवीनतम आधुनिक प्रगति में से एक है जो आपके खाद्य अपशिष्ट उत्पादन को मापने और निगरानी करने में सहायता कर सकती है।
- वैक्यूम पैक मशीनें -  
वैक्यूम सीलिंग सामग्री उनके जीवनकाल को संरक्षित करने में मदद करती है, क्योंकि ऑक्सीजन के संपर्क को हटाने से वस्तुओं को लंबे समय तक तरोताजा रहने में मदद मिलती है। इसके साथ ही, वैक्यूम पैकड बैगों में सामग्री को पूर्व-विभाजित करने से बेहतर भाग नियंत्रण सक्षम होता है, जिससे विशेष रूप से व्यस्त सेवा अवधि के दौरान भागों के आकार का विरूपण का अवसर कम हो जाता है।



## कानूनी आवश्यकताएँ

वसा, तेल, ग्रीस और बचे हुए भोजन को नालियों और सीवरों में जाने से रोकने में मदद के लिए कई कानूनी आवश्यकताएँ हैं। यदि आप अनुपालन नहीं करते हैं तो आप पर मुकदमा चलाया जा सकता है।

### द सीवरेज (स्कॉटलैंड) अधिनियम 1968।

सीवरेज (स्कॉटलैंड) अधिनियम 1968 की धारा 46 के तहत सार्वजनिक सीवर, या सार्वजनिक सीवर से जुड़े किसी नाले में कुछ भी प्रवाहित करना एक आपराधिक अपराध है जो अपशिष्ट जल के मुक्त प्रवाह में हस्तक्षेप कर सकता है। सार्वजनिक सीवर, या सार्वजनिक सीवर से जुड़े नाले में वसा, तेल या ग्रीस डालना भी अपराध है। क्षति, रुकावट या हस्तक्षेप की जांच या उपचार में उचित रूप से होने वाले किसी भी खर्च की वसूली स्कॉटिश वाटर, मालिक या अधिभोगी से कर सकता है। यदि स्कॉटिश वाटर को पता चलता है कि गलत चीजें नाले में जा रही हैं, तो वे जिम्मेदार व्यक्ति पर मुकदमा चला सकते हैं। यदि आप पर मुकदमा चलाया जाता है तो आपको जुर्माना या कारावास भी हो सकता है।

### खाद्य सुरक्षा अधिनियम 1990।

स्थानीय अधिकारी खाद्य सुरक्षा अधिनियम 1990 के तहत परिसर का निरीक्षण करने के लिए अधिकृत हैं। नालियों में वसा, तेल और ग्रीस के कारण होने वाली समस्याएँ, जिसके परिणामस्वरूप खाद्य स्वच्छता विनियमों का अनुपालन करने में विफलता होती है, जिसके परिणामस्वरूप परिसर से व्यापार को रोकने के लिए मुकदमा चलाया जा सकता है या आपातकालीन निषेध आदेश दिया जा सकता है।

## पर्यावरण संरक्षण अधिनियम 1990 I

### 1 देखभाल का कर्तव्य I

सभी व्यवसाय जो अपशिष्ट (जैसे कि खाना पकाने के तेल और वसा) के संग्रह और निष्कासन की व्यवस्था करते हैं, उन्हें पर्यावरण संरक्षण अधिनियम 1990 की धारा 34 और पर्यावरण संरक्षण (देखभाल का कर्तव्य (स्कॉटलैंड) विनियम 2014) की आवश्यकताओं का पालन करना होगा। देखभाल का कर्तव्य का उद्देश्य यह सुनिश्चित करना है कि सभी कचरे का उसके उत्पादन के स्थान से उसके अंतिम निपटान तक सही ढंग से प्रबंधन किया जाए। कचरे के उत्पादक को यह सुनिश्चित करना होगा कि संग्रहकर्ता को SEPA द्वारा लाइसेंस प्राप्त है और उसे सभी संग्रहों का रिकॉर्ड रखना चाहिए। आपका स्थानीय पर्यावरण स्वास्थ्य अधिकारी व्यापार अपशिष्ट को हटाने से संबंधित सभी दस्तावेजों को प्रस्तुत करने का अनुरोध करते हुए 'सांविधिक नोटिस' जारी कर सकता है। यदि आप इसका अनुपालन नहीं करते हैं, तो आप पर जुर्माना लगाया जा सकता है।

### 2 सांविधिक उपद्रव I

स्थानीय प्राधिकरण का पर्यावरणीय स्वास्थ्य विभाग 'सांविधिक उपद्रव' की किसी भी रिपोर्ट की गई शिकायत, जैसे कि गंध, अपशिष्ट पदार्थ और कचरे का संचय पर कार्य करेगा। पर्यावरण संरक्षण अधिनियम 1990 के भाग III के तहत, यदि उन्हें उचित कारण मिलता है तो उनके पास प्रतिबंध लगाने या व्यवसाय बंद करने की शक्तियां हैं।

### बिल्डिंग (स्कॉटलैंड) अधिनियम 2003 I

बिल्डिंग (स्कॉटलैंड) अधिनियम 2003 की अनुसूची 1 स्थानीय प्राधिकरण को इमारतों से जल निकासी के संबंध में चीजें प्रदान करने या करने की आवश्यकता की अनुमति देती है। इसमें ग्रीस ट्रैपिंग उपकरण स्थापित करने की आवश्यकता शामिल हो सकती है।

### पशु-उपोत्पाद (स्कॉटलैंड) विनियम 2003

#### EC 1774/2002 (ABPR) I

खानपान परिसर से निकलने वाले अपशिष्ट खाना पकाने के तेल का उपयोग अब पशु आहार के रूप में नहीं किया जा सकता है। यह खाद्य श्रृंखला की सुरक्षा के लिए है। अपशिष्ट खाना पकाने के तेल का संग्रहण एक लाइसेंस प्राप्त अपशिष्ट वाहक के माध्यम से होना चाहिए।

### बिल्डिंग विनियम, मानक 3.7A.

वाणिज्यिक रसोई के लिए जल निकासी में तेल, वसा और ग्रीस को अलग करने और हटाने की सुविधा होनी चाहिए और ग्रीस सेपरेटर का निर्माण और स्थापन बीएस ईएन 1825-2:2002 के अनुसार की जानी चाहिए। नाली में किसी भी तेल या ग्रीस के वियोजन के लिए इमल्सीफायर के उपयोग की अनुशंसा नहीं की जाती है।

# FOG प्रबंधन का महत्व



तेलों का गलत निपटान या भंडारण के कारण यह हो सकते हैं:

- आपके व्यवसाय के भीतर, या आपके व्यवसाय के आसपास फुटपाथों और सड़कों पर छलकाव और प्रदूषण होना।
- नालियों और सीवरों में रुकावट पैदा करना।
- जलस्रोतों का प्रदूषण।
- कीटों को आकर्षित होना।
- जनता के सदस्यों पर प्रभावित पड़ना।
- महँगे सफ़ाई अभियानों का किया जाना।



**क्या आप जानते हैं?**

गलत FOG निपटान से नालों और सीवरों में रुकावट ही आती है।

# नियम क्या हैं?

## अपशिष्ट (स्कॉटलैंड) विनियम 2012

इन विनियमों के तहत व्यवसायों के कुछ सांविधिक कर्तव्य हैं:

- यदि आपका खाद्य-वस्तुओं का व्यवसाय है और प्रति सप्ताह 5 किलोग्राम से अधिक खाद्य अपशिष्ट पैदा करते हैं, तो आपको इसे अलग से एकल करने के लिए रखना होगा।
- परिभाषित शहरी क्षेत्रों पर लागू होता है, आप वेस्ट (स्कॉटलैंड) विनियम | ज़ीरो वेस्ट स्कॉटलैंड पर अधिक जानकारी प्राप्त कर सकते हैं।  
[zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations](http://zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations)
- बहिष्कृत: ऐसे व्यवसाय जो केवल पेय पदार्थ तैयार करते हैं और बेचते हैं। ठोस खाद्य अपशिष्ट और वसा का खाद्य अपशिष्ट संग्रह के माध्यम से प्रबंधन किया जा सकता है। तरल अपशिष्ट तेल को अलग से एकल किया जाना चाहिए।

## खाद्य सुरक्षा कानून 1

खाद्य सुरक्षा कानून में कहा गया है कि खाद्य व्यवसाय संरचना और फटिंग्स में नमिनलखिति होना चाहिए:

- हर समय साफ-सुथरा रहना चाहिए
- हर समय मेन्टेन रखा जाना चाहिए



जीरो वेस्ट स्कॉटलैंड के लिए कृपया  
QR कोड स्कैन करें



कुकसेफ मैनुअल के लिए कृपया  
QR कोड स्कैन करें



### क्या आप जानते हैं?

आपकी सफ़ाई और रखरखाव व्यवस्था का विवरण आपके कुकसेफ हाउस नियमों में निर्दिष्ट किया जाना चाहिए।



### क्या आप जानते हैं?

स्कॉटलैंड में, खाद्य अपशिष्ट का सार्वजनिक नालियों या सीवरों में निपटान करना अवैध है?



और अधिक जानकारी प्राप्त करें



अपनी रसोई के लिए इस पत्रक या पोस्टर  
की अधिक प्रतियाँ डाउनलोड करने के लिए,  
QR कोड स्कैन करें या जाएँ:

[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)



# उपयोगी संपर्क



**Zero Waste Scotland**  
t: 01786 433930  
[zerowastescotland.org.uk](http://zerowastescotland.org.uk)



**Scottish Water**  
t: 0800 0778 778  
[scottishwater.co.uk](http://scottishwater.co.uk)

# व्यावसायिक सलाह और सहयोग



**SEPA**  
t: 0300 099 6699  
[sepa.org.uk/contact](http://sepa.org.uk/contact)



**Food Standards Agency**  
[foodstandards.gov.scot](http://foodstandards.gov.scot)



**Scottish  
Water**

Trusted to serve Scotland