



Scottish
Water

ODZEW NATURY (NATURE CALLS) GOSPODAROWANIE ODPADAMI

Pomoc dla firm w usuwaniu
tłuszczów, olejów, smarów
i resztek jedzenia
w prawidłowy sposób.



W CZYM TUTAJ PROBLEM?

Zalegające w odpływach tłuszcze, oleje i smary (fats, oils, greases, FOG) oraz resztki jedzenia mogą doprowadzić do zatkania rur. Powoduje to problemy dla firm, klientów i miejscowej społeczności.

JAK TO SIĘ DZIEJE?

Ścieki z kuchni gastronomicznych, takich jak restauracje, bary szybkiej obsługi, hotele i puby mogą zawierać tłuszcze, oleje i smary (FOG), które przedostają się do kanalizacji i ścieków. Kiedy to nastąpi, substancje te stygną, twardnieją i przywierają do wnętrza rur kanalizacyjnych. Ten twardy materiał może ostatecznie zablokować część lub całość rury prowadząc do potencjalnego wybuchu kanalizacji ściekowej i zalania przedsiębiorstwa lub lokalnej infrastruktury.





JAK TO WPŁYWA NA FIRMĘ?

Powstanie zatoru stanowi zagrożenie dla firmy. Niektóre z problemów, które napotkaliśmy w przypadku takich firm, to m.in:

- Przymusowe wstrzymanie działalności do czasu usunięcia tego zatoru.
- Utrata przychodów ze sprzedaży z powodu złej opinii wśród klientów.
- Wybicie kanalizacji i przypadki zanieczyszczenia środowiska.

ZAPOBIEGANIE ZATOROM.

Prawidłowe postępowanie z odpadami kuchennymi może zapobiec tworzeniu się zatorów, wybiciu kanalizacji i zanieczyszczeniu środowiska, a także zapobiec działaniom egzekucyjnym, takim jak dochodzenie o zwrot kosztów lub wszczęcie postępowania karnego, które mogą być podjęte przez szkocki oddział wodny (Scottish Water) zgodnie z art. 46 ustawy o kanalizacji w Szkocji z 1968 r. (Sewerage (Scotland) Act 1968).



Czy wiesz, że?

Co roku wykrywamy około 36 000 zatorów, przy czym większość z nich jest spowodowana przez ludzi, którzy spuszczaają niewłaściwe substancje w swoich zlewach lub odpływach.



NASZE NAJLEPSZE PORADY

Należy postępować zgodnie z tymi prostymi wskazówkami, aby zmniejszyć ryzyko zatoru, który może niekorzystnie wpłynąć na działalność firmy. To doskonały materiał szkoleniowy dla pracowników.

NALEŻY



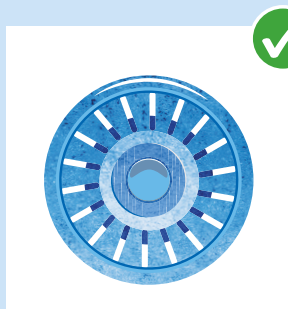
Należy zgarniać resztki jedzenia z talerzy, patelni i przyborów kuchennych do odpowiednich pojemników przed ich umyciem.



Należy zbierać resztki oleju i tłuszczu do szczelnego pojemnika, aby zapobiec nieprzyjemnym zapachom i gryzoniom.



Należy zlecić odbiór resztek oleju firmie posiadającej uprawnienia do odprowadzania odpadów.



Należy używać sitek w otworach zlewu i opróżniać wszystkie odcieczone cząsteczki do kosza.



Należy zainstalować, czyścić i konserwować wszelki sprzęt używany do zapanowania nad tłuszczem olejem i smarem w kuchni.

NIE WOLNO



Nie wolno wylewać tłuszczów kuchennych, oleju lub smaru do zlewu.



Nie wolno wylewać tłuszczów kuchennych, oleju ani smaru do odpływów podłogowych lub zewnętrznych.



Nie wolno spuszczać resztek zeszkobanego jedzenia do zlewu, zamiast tego trzeba je umieścić w odpowiednim pojemniku.



Nie wolno zamiatać odpadów do odpływów podłogowych, zamiast tego trzeba je wyrzucić do kosza.



Nie wolno wlewać gorącej wody lub podchlorynu sodu do zlewu by rozpuścić zator - nie jest to skuteczne.

CO MOŻNA STOSOWAĆ?

Poza utrzymywaniem dobrych praktyk w kuchni istnieje szereg specjalistycznych urządzeń, które mogą zapobiec przedostawaniu się tłuszczów, olejów i smarów do rur kanalizacyjnych.

Należy skontaktować się z dostawcą specjalizującym się w tego typu urządzeniach, który przeprowadzi pomiar na miejscu i zaleci odpowiedni sprzęt na potrzebny danej kuchni.



SEPARATORY SUBSTANCJI TŁUSZCZOWYCH (GREASE SEPARATORS).

Separatory substancji tłuszczowych (Grease Separators) są umieszczane w rurach odpływowych i oddzielają tłuszcze, oleje i smary od ścieków.

Odpady pozostają w separatorze, dlatego należy go często sprawdzać i czyścić. Następnie powinny one zostać usunięte przez firmę posiadającą uprawnienia do odprowadzania odpadów.

NADBUDOWY USUWAJĄCE SUBSTANCJE TŁUSZCZOWE (GREASE REMOVAL UNITS).

Nadbudowy usuwające substancje tłuszczowe (Grease Removal Unit, GRU) są przeznaczone do montowania w urządzeniach kuchennych, takich jak zlewozmywaki, piekarniki kombi i zmywarki naczyń.

Pobierają one tłuszcze, oleje i smary z brudnej wody i automatycznie umieszczają je w pojemniku, który można następnie opróżnić. Należy opróżniać je każdego dnia, więc trzeba to uwzględnić w codziennym harmonogramie sprzątania.



Czy wiesz, że?

Sprzęt do odprowadzania tłuszczu jest najbardziej skuteczny, jeśli jest prawidłowo zainstalowany, konserwowany i utrzymywany przez dostawcę specjalizującego się w tego typu urządzeniach. W przypadku zastosowania tego typu urządzenia należy prowadzić pisemny rejestr jego konserwacji.

UTYLIZACJA OLEJU



Należy postępować zgodnie z poniższymi krokami, aby upewnić się, że zużyty olej zostanie zebrany i zutylizowany.

1 Wszystkie oleje należy przechowywać w szczelnym pojemniku, aby zapobiec wydzielaniu się zapachu i nie przyciągać szkodników. Należy upewnić się, że olej znajduje się z dala od kanalizacji na wypadek, gdyby miał on wycieknąć lub wylać się.

2 Zużyty olej musi zostać odebrany przez upoważnioną firmę, która wykorzysta go do produkcji biopaliwa lub energii elektrycznej.

3 Szkocka Agencja Ochrony Środowiska (Scottish Environment Protection Agency, SEPA) wydaje licencję wykonawcom upoważnionym do odprowadzania odpadów, dostarczając im „karty na przewóz odpadów” (‘waste transfer notes’). Oznacza to, że posiadają oni zezwolenie na zbieranie zużytego oleju.

Przy odbiorze oleju muszą każdorazowo wręczyć kartę na przewóz odpadów potwierdzającą ich licencję. Należy je przechowywać w bezpiecznym miejscu, ponieważ urzędnik władz lokalnych może zażądać ich okazania zgodnie z ustawą o ochronie środowiska z 1990 r. (Environmental Protection Act 1990). Brak lub nieprzedłożenie ich grozi mandatem lub postępowaniem karnym.

Swojego pobliskiego wykonawcę uprawnionego do odprowadzania odpadów można znaleźć na stronie **SEPA.org.uk**



Co należy wiedzieć?

Zapobieganie przedostawaniu się tłuszczów, olejów i smarów do kanalizacji ściekowej jest zawsze najskuteczniejszym rozwiązaniem, aby nie dopuścić do zatkania rur.

DLACZEGO TWOJA FIRMA JEST WAŻNA?

Można znacznie zmienić sposób zarządzania odpadami kuchennymi. Poniżej znajduje się kilka sposobów, które pomogą pracownikom zrobić to samo.

PRZESZKOLENIE PRACOWNIKÓW.

Ważne jest, aby każdy pracownik znał najlepszy sposób gospodarowania odpadami kuchennymi i ograniczania ich do minimum. Przeszkolenie wszystkich by pomóc im zrozumieć, dlaczego jest to ważne, może naprawdę skutecznie zapobiegać zatorom w kanalizacji firmy i miejskiej kanalizacji ściekowej.

Nasze najlepsze rady to świetny początek, ale jeszcze lepszym rozwiązaniem jest upewnienie się, że wszyscy ich przestrzegają.

Przypomnienia umieszczone w miejscu pracy, takie jak nasze plakaty, również będą bardzo pomocne.

UTRZYMYWANIE DROŻNOŚCI W ZLEWACH.

Należy upewnić się, że wszyscy zgarniają wszelkie resztki do kosza i wycierają na sucho talerze, patelnie i przybory kuchenne papierowym ręcznikiem przed ich umyciem. Warto również umieścić sitka we wszystkich otworach odpływu, ponieważ wyłapią one małe cząsteczki jedzenia.

Sitka do zlewozmywaków można nabyć u większości dostawców profesjonalnego wyposażenia kuchennego.





GOSPODAROWANIE ODPADAMI ŻYWNOŚCIOWYMI

Odpady żywnościowe generowane przez brytyjski sektor hotelarsko-gastronomiczny średnio wynoszą 10 000 funtów rocznie na dany obiekt, co odpowiada marnowaniu 1 z każdych 6 serwowanych posiłków. Ograniczenie marnowania żywności jest podstawą do zachowania zrównoważonego rozwoju w kuchni.

ZMIANY W ZACHOWANIU I SZKOLENIA TO POTENCJALNIE NAJLEPSZY ORAZ NAJBARDZIEJ OPLACALNY SPOSÓB NA WPROWADZENIE ZMIAN.

- **Wprowadzenie systemu do pomiaru, monitorowania i ukierunkowania działań.**
Osobne mierzenie ilości odpadów z talerzy, jak i tych które powstały na skutek przygotowywania posiłków i psucia się jedzenie pomaga uzmysłwić, które z tych rodzajów marnowania jedzenia należy skorygować by odczuć największy efekt.
- **Zarządzanie towarami.**
Powiązanie zamówień z systemem EPOS może pomóc w dokładniejszym śledzeniu składników menu, zmniejszając ryzyko nadmiernego zamawiania towaru. Niezależnie od tego, czy zamówienia są realizowane w formie pisemnej, czy elektronicznej, należy upewnić się, że brygada w kuchni jest świadoma jak działa system oficjalnie zatwierdzony do zamawiania towaru.
- **Komunikacja.**
Większa świadomość procesów kuchennych, kosztów składników i spójności drużyny może poprawić wydajność całego zespołu.
- **Szkolenie personelu.**
W celu podtrzymania zainteresowania u pracowników warto korzystać z filmików, przewodników i szkoleń partnerskich.– zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations

TECHNOLOGIA W KUCHNI MOŻE POMÓC OGRANICZYĆ MARNOWANIE ŻYWNOŚCI.

- **Systemy filtracji oleju (Cooking oil filtration units) –**
System filtracji oleju to przydatny element wyposażenia, który może wydłużyć żywotność oleju do frytownic bez pogarszania jego jakości, dzięki czemu wymaga on rzadszej wymiany, co czyni go tańszym dla firmy i bardziej przyjaznym dla środowiska.
- **Zautomatyzowane monitorowanie odpadów –**
Duże restauracje i firmy gastronomiczne mogą skorzystać z technologii zarządzania odpadami opartej na sztucznej inteligencji (AI), będącej jednym z najnowszych osiągnięć, które mogą pomóc w mierzeniu i monitorowaniu ilości odpadów żywnościowych.
- **Pakowarki próżniowe –**
Zamknięcie składników w opakowanie próżniowe pomaga zachować ich żywotność, ponieważ usunięcie ekspozycji na tlen pomaga utrzymać świeżość produktów spożywczych przez dłuższy czas. Oprócz tego, wstępne porcjowanie składników w torebkach próżniowych umożliwia lepszą kontrolę porcji, zmniejszając możliwość bezwiednego ich zwiększenia, szczególnie w okresach wzmożonego ruchu.



WYMOGI PRAWNE

Istnieje szereg wymogów prawnych mających na celu zapobieganie przedostawaniu się tłuszczów, olejów, smarów i resztek jedzenia do kanalizacji. Nieprzestrzeganie przepisów grozi wszczęciem postępowania karnego.

USTAWA O KANALIZACJI W SZKOCJI Z 1968 R. (THE SEWERAGE (SCOTLAND) ACT 1968).

Zgodnie z art. 46 Ustawy o kanalizacji w Szkocji z 1968 r. (The Sewerage (Scotland) Act 1968) wprowadzanie do kanalizacji miejskiej lub odpływu podłączonego do kanalizacji miejskiej czegokolwiek, co mogłoby zakłócić swobodny przepływ ścieków, jest przestępstwem. Spuszczanie tłuszczu, oleju lub smaru do kanalizacji miejskiej lub odpływu podłączonego do tejże kanalizacji jest również karalne. Szkocki oddział wodny (Scottish Water) ma prawo odzyskać od właściciela lub najemcy danego lokalu wszelkie wydatki, które w uzasadniony sposób poniesie w związku z badaniem lub usuwaniem szkód, zatorów lub zakłóceń w działaniu kanalizacji. Jeśli szkocki oddział wodny odkryje, że do kanalizacji odprowadzono nieodpowiednie substancje, to może wtedy wszcząć postępowanie przeciwko odpowiedzialnej za to osobie. Postępowanie karne może doprowadzić do nałożenia grzywny lub nawet pozbawienia wolności.

USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOŚCI Z 1990 R. (FOOD SAFETY ACT 1990).

Władze lokalne są upoważnione do przeprowadzania inspekcji obiektów handlowych na mocy ustawy o bezpieczeństwie żywności z 1990 r. (Food Safety Act 1990). Problemy związane z tłuszczami, olejami i smarami w odpływach, wynikające z nieprzestrzegania przepisów dotyczących higieny żywności, mogą skutkować wszczęciem postępowania karnego lub nagłym zakazem prowadzenia działalności handlowej w danym obiekcie.

USTAWA O OCHRONIE ŚRODOWISKA Z 1990 R. (ENVIRONMENTAL PROTECTION ACT 1990).

1 Obowiązek zachowania ostrożności (Duty of care).

Wszystkie firmy, które organizują zbiórkę i usunięcie swoich odpadów (takich jak oleje kuchenne i tłuszcze), muszą spełnić wymagania art. 34 ustawy o ochronie środowiska z 1990 r. (Environmental Protection Act 1990) oraz Rozporządzenia o ochronie środowiska i obowiązku zachowania należytej ostrożności w Szkocji z 2014 r. (The Environmental Protection (Duty of Care) (Scotland) Regulations 2014). Obowiązek zachowania należytej ostrożności ma na celu zapewnić, że wszystkie odpady są prawidłowo traktowane od miejsca ich wytworzenia do punktu ich ostatecznej utylizacji. Wytwórca odpadów musi upewnić się, że podmiot zbierający odpady posiada licencję SEPA i prowadzi rejestr wszystkich zbiorów. Lokalny urzędnik ds. zdrowia środowiskowego (Environmental Health Officer) może wystosować „zawiadomienie ustawowe” (‘Statutory Notice’) z żądaniem przedstawienia wszystkich dokumentów związanych z usuwaniem odpadów przemysłowych. Niezastosowanie się do tego wymogu może skutkować nałożeniem grzywny.

2 Uciążliwości ustawowe (Statutory Nuisance).

Wydział ds. zdrowia środowiskowego prowadzony przez lokalne władze zajmie się wszelkimi zgłoszonymi skargami dotyczącymi „ustawowych uciążliwości” (‘statutory nuisance’), takimi jak zapachy, wycieki odpływu i gromadzenie się odpadów. Zgodnie z częścią III ustawy o ochronie środowiska z 1990 r., władze lokalne mają prawo do wprowadzenia ograniczeń w prowadzeniu działalności lub jej zamknięcia, jeśli znajdą słuszny ku temu powód.

USTAWA O BUDOWNICTWIE W SZKOCJI Z 2003 R. (BUILDING (SCOTLAND) ACT 2003).

Załącznik 1 ustawy o budownictwie w Szkocji z 2003 r. (Building (Scotland) Act 2003) daje władzom lokalnym prawo do zlecenia czynności i środków związanych z odprowadzaniem kanalizacji wodnej z budynków. Może to obejmować konieczność zainstalowania sprzętu do zbierania tłuszczu.

ROZPORZĄDZENIA DOTYCZĄCE PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO W SZKOCJI Z 2003 R. (ANIMAL-BY-PRODUCTS (SCOTLAND) REGULATIONS 2003) EC 1774/2002 (ABPR).

Odpady oleju spożywczego z lokali gastronomicznych nie mogą być już wykorzystywane jako składnik paszy dla zwierząt. Ma to na celu ochronę łańcucha pokarmowego. Zbiórka starego oleju kuchennego musi odbywać się za pośrednictwem upoważnionego przewoźnika odpadów.

PRZEPISY BUDOWLANE, NORMA 3.7A.

Odprowadzanie kanalizacji w kuchniach gastronomicznych powinno być wyposażone w urządzenia do oddzielania i usuwania oleju, tłuszczu i smaru, zaś separatory substancji tłuszczowych muszą być skonstruowane i zainstalowane zgodnie z normą BS EN 1825-2: 2002. Nie zaleca się stosowania środków emulgujących służących do rozbijania oleju lub smaru w odpływie.

ODPOWIEDNIE GOSPODAROWANIE SUBSTANCJAMI FOG JEST WAŻNE



Nieprawidłowa utylizacja lub złe przechowywanie oleju może:

- Spowodować wycieki i zanieczyszczenia w firmie lub na chodnikach i drogach wokół przedsiębiorstwa.
- Powodować zatory w odpływach i kanalizacji.
- Zanieczyszczać ciekłe wodne.
- Przyciągać szkodniki.
- Odbijać się na społeczeństwie.
- Prowadzić do kosztownych prac oczyszczania.



Czy wiesz, że?

Konsekwencje nieprawidłowej utylizacji substancji FOG to nie tylko zatory w rurach odpływowych i kanalizacji.

JAKIE SĄ PRZEPISY?

USTAWA O ODPADACH W SZKOCJI Z 2012 R. (WASTE (SCOTLAND) REGULATIONS 2012)

Zgodnie z tymi przepisami firmy mają określone obowiązki ustawowe:

- Firmy prowadzące działalność związaną z żywnością, które produkują ponad 5 kg odpadów żywnościowych tygodniowo, muszą przekazać je do odrębnej zbiórki.
- Dotyczy określonych obszarów miejskich, więcej informacji jest dostępnych na stronie Waste (Scotland) Regulations | Zero Waste Scotland.
zerowastescotland.org.uk/resources/waste-scotland-regulations
- Wyklucza się: Firmy, które zajmują się wyłącznie przygotowywaniem i sprzedażą napojów. Odpady żywnościowe i tłuszcze, które nie są płynne mogą być utylizowane w ramach zbiórki odpadów żywnościowych. Odpady płynnych olejów powinny być zbierane oddzielnie.

PRZEPISY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI.

Przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności wymagają, aby infrastruktura i wyposażenie firm gastronomicznych było:

- zawsze zachowywane w czystości
- zawsze odpowiednio konserwowane



By przejść do Zero Waste Scotland proszę zeskanować kod QR



By pobrać podręcznik CookSafe proszę zeskanować kod QR



Czy wiesz, że?

Szczegóły dotyczące czyszczenia i zasad konserwacji muszą być określone w regulaminie CookSafe.



Czy wiesz, że?

Wyrzucanie odpadów żywnościowych do kanalizacji miejskiej w Szkocji jest nielegalne?



DODATKOWE INFORMACJE



Skanuj kod QR lub odwiedź stronę,
aby pobrać więcej kopii tej ulotki lub
plakatów do swojej kuchni::

**[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)**



PRZYDATNE DANE KONTAKTOWE



Zero Waste Scotland

t: 01786 433930

zerowastescotland.org.uk



**Scottish
Water**

Trusted to serve Scotland

Scottish Water

t: 0800 0778 778

scottishwater.co.uk

PORADY DLA FIRM I WSPARCIE



SEPA

t: 0300 099 6699

sepa.org.uk/contact



**Inbhe
Bìdh Alba**

Food Standards Agency

foodstandards.gov.scot



**Scottish
Water**

Trusted to serve Scotland