

# Odpady gastronomiczne – odbiór!

**Odpady gastronomiczne** są wytwarzane przez nas codziennie! Otwierając własną działalność (restaurację, bar, gastronomię itp.) należy wziąć pod uwagę, że **takie odpady będziemy mieli**. Zgodnie z obowiązującym prawem oraz systemem HACCP należy oddawać je firmie specjalistycznej, zajmującej się utylizacją!

## Odpady gastronomiczne możemy podzielić na trzy kategorie:

- **resztki jedzenia** (pozostałości na talerzach gości)
- produkty zepsute lub po upływie terminu ich przydatności
- **odpadki** powstałe na etapie przygotowywania potraw.

## Odpady Gastronomiczne stanowią duży problem szczególnie w okresie letnim kiedy temperatury są wysokie :

- fermentują i psują się ,co powoduje specyficzny , nieprzyjemny zapach, który może odstraszyć klientów i utrudnić codzienną pracę
- zaległe odpady jedzenia mogą być idealną pożywką dla gryzoni, owadów oraz bakterii!

**Odpowiednie magazynowanie i systematyczne oddawanie odpadów gastronomicznych firmie uprawnionej do odbioru tych odpadów zapewnia porządek w miejscu pracy oraz bezpieczeństwo podczas kontroli Sanepidu!**



## Postępowanie z odpadami kuchennymi – skrót prawa!

- **Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej kontrolują zakłady gastronomiczne znajdujące się pod ich nadzorem!** (ustawa z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263, z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności żywienia (Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.).
- **Sanepid kontroluje postępowanie z odpadami gastronomicznym oraz sprawdza dokumentację, umożliwiającą identyfikację odbiorców!**

**W trakcie kontroli sanitarnych w obiektach żywienia zbiorowego wymagane są:**

- **umowa** zawarta z firmą specjalistyczną na odbiór odpadów gastronomicznych
- **dokument potwierdzający odbiór odpadów – kartę przekazania odpadu!**

- **Zabrania się wprowadzania do urządzeń kanalizacyjnych odpadów stałych, które mogą powodować zmniejszenie przepustowości przewodów kanalizacyjnych, nawet jeżeli znajdują się one w stanie rozdrobnionym.** (ustawa o odpadach art. 9 ust. 2 pkt 1 )
- **W zakładach produkcji i obrotu żywnością odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne oraz inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach, odpowiednio skonstruowanych, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji.** ( rozdział VI „Odpady żywnościowe” rozporządzenia nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny Środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1)
- **Kategorycznie zabrania się dokarmiania zwierząt gospodarczych** ze względu na zanieczyszczenia drobnoustrojami  
Zgodnie z obowiązującym prawem **zabrania się unieszkodliwiania odpadów gastronomicznych przy użyciu młynków koloidalnych!**( Dz.U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263, z póź. zm.)
- **Zabrania się wprowadzania do wód odpadów ciekłych!** (art. 40 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 18 lipca 2001r. Prawo wodne (Dz.U. z 2005 r. Nr 239, poz. 2019, z póź. zm.)

### Sposoby unieszkodliwiania odpadów gastronomicznych w zależności ich rodzaju.

- **kompostowanie** odpadów gastronomicznych
- **utylicacja odpadów gastronomicznych** (w skrajnych przypadkach)
- **recykling, unieszkodliwienie odpadów gastronomicznych**



**Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą!  
OFERTA DLA GASTRONOMII**

#### **Odbieramy odpady gastronomiczne!**

- resztki jedzenia
- odpady z kat. III
- przeterminowaną żywność

#### **Wystawimy odpowiedni dokument (kartę przekazania odpadu)**

- **Odbierzemy pojemnik z odpadami KAT3 - trzy razy w tygodniu**
- **Odbierzemy olej spożywczy**
- **Zapewnimy Ci czysty, zdezynfekowany pojemnik 80L z szczelną pokrywą:**
  - ▶ **zyskujesz porządek**
  - ▶ **nie martwisz się o sposób przechowywania odpadu.**
- **Oferujemy niską cenę, dopasowaną indywidualnie do potrzeb klienta, która zawiera odbiór, transport i utylizację oraz wypełnianie dokumentów.**