

	Typ dokumentu:	<b>ZAŁĄCZNIK</b>	Edycja nr 1
	Nr i nazwa:	<b>11/P-308 ODPADY GASTRONOMICZNE</b>	Strona 1 z 2

## 1. Identyfikacja odpadów

- 1.1. Definicja** - odpady gastronomiczne o kodzie 20 01 08; wszystkie odpady żywnościowe, w tym zużyty olej kuchenny pochodzący z restauracji, obiektów gastronomicznych i kuchni, łącznie z kuchniami zbiorowymi i domowymi. Do odpadów gastronomicznych zalicza się również odpady pokonsumpcyjne - resztki posiłków.
- 1.2.** Odpady pokonsumpcyjne nie stwarzają zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt. Pochodzą z działalności kuchni szpitalnej, z żywienia pacjentów (z wyłączeniem odpadów o kodzie 18 01 82\*) oraz z innych obszarów obsługiwanych przez Dział Żywienia w Instytucie.
- 1.3.** Zabrania się wprowadzania odpadów gastronomicznych do urządzeń kanalizacyjnych (zakaz wprowadzania odpadów do wód) - wylanie resztek zup, sosów czy napojów do zlewu, muszli klozetowej.
- 1.4.** Należy zapobiegać i minimalizować ilości wytwarzanych odpadów poprzez prawidłową organizację pracy, kontrolując ilości i używanie produktów.

## 2. Transport wewnętrzny

- 2.1.** Odpady gastronomiczne zbierane są do odpowiedniej wielkości, zamykanych i wytrzymałych, pojemników z tworzywa, wyłożonych workiem foliowym dostosowanym do wielkości pojemnika. Należy stosować worki z folii polietylenowej LDPE, wytrzymałe, odporne na działanie wilgoci i środków chemicznych, z możliwością jednokrotnego zamknięcia, w kolorze białym lub transparentne.
- 2.2.** W przypadku uszkodzenia worka należy umieścić go w całości w innym większym, nieuszkodzonym worku i szczelnie zamknąć.
- 2.3.** Pojemniki wyłożone workiem, należy napełniać do 2/3 ich objętości w sposób umożliwiający bezpieczne zamknięcie i wyjęcie worka.
- 2.4.** Odpady gastronomiczne odbierane są z miejsca ich wytworzenia przez personel realizujący transport wewnętrzny a następnie transportowane do magazynu odpadów gastronomicznych. Pojemniki z odpadami gastronomicznymi transportowane są w sposób zabezpieczający odpady przed ich rozsypaniem/rozlaniem.
- 2.5.** Pojemniki z odpadami gastronomicznymi odbierane są sukcesywnie, w miarę zapełniania się pojemników, jednak nie rzadziej niż raz dziennie. Pojemniki muszą być opróżnione i wymienione na czyste po wydawaniu posiłków i zakończeniu pracy kuchni. Resztki żywności nie mogą pozostać w pojemnikach i koszach na odpady, na następny dzień.

## 3. Magazynowanie

- 3.1.** Wstępne magazynowanie odpadów odbywa się w wyznaczonym do tego celu miejscu na terenie Instytutu.
- 3.2.** Pomieszczenie będące magazynem odpadów gastronomicznych musi spełniać następujące wymagania:
  - posiadać niezależne wejście;
  - być zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych;
  - posiadać ściany i podłogi wykonane z gładkich materiałów, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję;
  - być zabezpieczone przed dostępem owadów, gryzoni i innych zwierząt;
  - posiadać drzwi wejściowe bez progów, których szerokość i wysokość gwarantuje swobodny dostęp;
  - być wyposażone w termometr do pomiaru temperatury wewnątrz pomieszczenia;
  - posiadać wentylację

	Typ dokumentu:	<b>ZAŁĄCZNIK</b>	Edycja nr 1
	Nr i nazwa:	<b>11/P-308 ODPADY GASTRONOMICZNE</b>	Strona 2 z 2

**3.3.** W pomieszczeniu magazynowania odpadów gastronomicznych należy zapewnić dostęp do:

- umywalki z bieżącą zimną i ciepłą wodą, zainstalowanej w sposób umożliwiający, co najmniej umycie rąk bezpośrednio po wyjściu z pomieszczenia, wyposażonej w dozowniki z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku,
- wody bieżącej ciepłej i zimnej do celów porządkowych.

**3.4.** W magazynie odpadów gastronomicznych musi być zapewniona temperatura nie przekraczająca 18°C. Pracownicy Portierni, podczas przekazywania odpadów monitorują wysokość temperatury. Pomiar temperatury odnotowany zostaje w zeszycie odbioru odpadów.

**3.5.** Po opróżnieniu pojemnika, personel realizujący wewnętrzny transport odpadów jest zobowiązany do umycia i zdezynfekowania pojemnika oraz udokumentowania tej czynności w Karcie kontroli, której wzór stanowi **załącznik nr 6: Wzór karty kontroli mycia, dezynfekcji środków wewnętrznego transportu odpadów**

**3.6.** Personel realizujący wewnętrzny transport odpadów jest zobowiązany do umycia i zdezynfekowania magazynu w miarę potrzeb, jednak nie rzadziej niż raz na tydzień oraz udokumentowania tej czynności w Karcie kontroli, której wzór stanowi **załącznik nr 5: Wzór karty kontroli mycia, dezynfekcji magazynu, urządzenia.**

#### **4. Przekazanie odpadów**

Przekazanie odpadów gastronomicznych następnemu posiadaczowi odbywa się w obecności pracownika Instytutu, który w zeszycie odbiorów odpadów gastronomicznych zapisuje ilość opróżnionych pojemników, datę i godzinę odbioru oraz temperaturę. Odbiór potwierdza pracownik Instytutu oraz przedstawiciel firmy odbierającej odpady

Częstotliwość odbiorów uzależniona jest od ilości wytwarzanych odpadów, ale nie może być mniejsza niż dwa razy w tygodniu.

<b>Data przekazania</b>	<b>Godzina</b>	<b>Pomiar temperatury °C</b>	<b>Ilość opróżnionych pojemników</b>	<b>Podpis pracownika Instytutu</b>	<b>Podpis pracownika firmy odbierającej odpady</b>

*Opracowanie: inż. Magdalena Masna-Bońda – Specjalista ds. Ochrony Środowiska*