

RAVNANJE Z ODPADKI V ŽIVILSKIH OBRATIH

Pravilno ravnanje z odpadki in odplakami v proizvodnji in prometu živil ima velik pomen za zagotavljanje varnosti živil. Zato je ustrezen in nadzorovan način ravnanja z odpadki eden izmed temeljnih dejavnikov dobre higienske prakse. Ravnanje z odpadki se uvršča med spremljajoče higienske programe, ki so sestavni del notranjega nadzora v živilskih obratih in o katerih se vodi dokumentacijo. **V vsakem obratu mora biti oseba, ki je odgovorna za ravnanje z odpadki in za vodenje evidenc o odpadkih)**

Ostanki živil in drugi odpadki se praviloma ne smejo zbirati v prostorih za proizvodnjo in promet z živilom, razen v količinah, ki sproti nastajajo v proizvodnji oziroma prometu z živilom in se jim ni možno izogniti. Ostanke živil in druge odpadke se ločeno odlaga v zaprte posode, zabojnike oziroma drugo zaprto embalažo, ki mora biti primerno oblikovana, vzdrževana in jo je mogoče učinkovito očistiti in razkužiti. Od tam pa se odpadke distribuira v prostor za zbiranje odpadkov. Vsak obrat mora namreč imeti poseben prostor za začasno shranjevanje posod z odpadki pred oddajo zbiralcu odpadkov. **Prostori za zbiranje odpadkov morajo biti grajeni in vzdrževani tako, da omogočajo mokro čiščenje ter da so zaščiteni pred vdorom, zadrževanjem in razmnoževanjem škodljivcev)**

Odstranjevanje odpadkov iz prostorov kjer se izvaja obdelava živil mora potekati sprotno in ob koncu izmene. **Odpadke se odnaša iz obrata na način, da se prepreči križanje čistih poti: skozi nečiste prostore, v kolikor to ni možno pa s časovnim zamikom preko območij, kjer potekajo čista opravila, vendar v času, ko ta ne potekajo.)**

ORGANSKI ODPADKI

Odpadke se deli na organske in neorganske in jih je kot take potrebno ločiti že na izvoru. Organski odpadki so odpadki, ki nastajajo v proizvodnji in prometu surovin in živil rastlinskega in živalskega izvora.

Ostanki hrane in drugi odpadki se ne smejo po nepotrebem zadrževati v proizvodnih prostorih. Organske odpadke se zato sproti odstranjuje z delovnih površin v obvezno pokrite (zaprte) namenske posode ali nosilce z vrečami za odpadke. Posoda naj bo iz materiala, ki omogoča mokro čiščenje. Da bi se izognili direktnemu stiku pokrova posode z rokami, se uporablja posode, katere se lahko odpre z nožnim pritiskom. Posode se redno in sprotno prazni. V posodah se priporoča namestitev vreč za odpadke. Uporaba vreč za odpadke preprečuje prekomerno onesnaženje notranjosti posode, olajša praznjenje in sprotno vzdrževanje posode nasploh.

Posebno pozornost v proizvodnji in prometu živil se namenja organskim kuhinjskim odpadkom in odpadnim oljem. **Ravnanje z organskimi kuhinjskimi odpadki ter odpadnimi jedilnimi olji in mastmi določata Pravilnik o ravnanju z organskimi kuhinjskimi odpadki (Uradni list RS, št. 37/04,41/04) in Pravilnik o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi (Uradni list RS, št. 41/04, 42/04)).**

KUHINJSKI ODPADKI

Posode za odpadke morajo biti nameščene povsod na mestih in v prostorih kjer odpadki nastajajo:

Pri pripravi obrokov (čiščenje sadja, zelenjave in obdelavi svežega mesa, rib in drugih vodnih organizmov) po območjih priprave surovin),

Po razdeljevanju obrokov (hrana, ki ostane po končani delitvi v kuhalni posodi in ogrevanih posodah izdajnega pulta, ostanki hrane z jedilne posode iz jedilnice obrata in prevzem odpadkov od oseb, ki hrano razdeljujejo), v pomivalnici jedilne in pomivalnici kuhalne posode.

V primeru, da se pripravljena hrana samo distribuira do naročnika, naročnik pa jo sam razdeli v svojih prostorih, je proizvajalec hrane dolžan naročniku predati posodo ali zabojnik za zbiranje odpadkov (ostankov hrane) in se z njim dogovoriti o prevzemu odpadkov. V tem primeru je potrebno zagotoviti, da se posode s kuhinjskimi odpadki prevažajo ločeno od posod ali zabojev z živili. **Odvoz organskih odpadkov iz razdeljevalnega obrata naj bo praviloma neposreden brez vmesnega vračanja organskih odpadkov v centralni obrat)**

ODPADNA JEDILNA OLJA

Odpadna jedilna olja nastajajo pri pripravi živil, ki se cvrejo. Odpadna jedilna olja je prepovedano mešati z drugimi odpadki, prepovedano jih je odvajati v kanalizacijo, greznice ali neposredno v površinske vode.

Zato je potrebno zagotoviti, da se vsa odpadna jedilna olja, ki nastajajo pri pripravi živil, zbirajo ločeno od drugih olj in odpadkov in se začasno shranjujejo v prostoru za shranjevanje organskih odpadkov, do oddaje zbiralcu odpadnih olj.

Zbiramo jih v plastični posodi. Zbiralec po programu pripelje čiste posode za zbiranje odpadnih jedilnih olj in prevzame polne posode. Prevzem poteka v prisotnosti odgovorne osebe.

NAČRT RAVNANJA Z ORGANSKIMI ODPADKI

Izdelati je potrebno načrt ravnanja z organskimi odpadki iz živilskih obratov, ki mora vsebovati vse podatke o izvoru odpadkov; prevzemanju odpadkov in kraju namestitve posod za začasno shranjevanje odpadkov; količini in najdaljšem času začasnega shranjevanja odpadkov pred oddajo zbiralcu odpadkov ter načinu in pogojih oddaje zbiralcu odpadkov.

Če v živilskem obratu nastajajo odpadna olja, je potrebno izdelati načrt ravnanja z odpadnimi jedilnimi olji, ki mora vsebovati vse podatke o: nastajanju odpadnih jedilnih olj pri pripravi obrokov, o posodah za začasno shranjevanje odpadnih jedilnih olj, njihovi namestitvi do prevzema zbiralca le-teh, o količini in najdaljšemu času shranjevanja, ter načinu, pogostosti ter pogojih prepuščanja zbiralcu odpadnih olj.

Odgovorna oseba mora ob prevzemu voditi evidenco o količini odpadnih olj in naslovu prejemnika odpadnih olj.

Odvoz organskih odpadkov mora biti urejen preko pooblaščenega izvajalca. O ravnanju z organskimi odpadki je potrebno voditi evidenco.

NEORGANSKI ODPADKI

Tudi neorganske odpadke je potrebno sprotno odstranjevati z delovnih površin in iz delovnih prostorov) Že na samem izvoru ali potem v prostoru za zbiranje odpadkov jih je potrebno sortirati po vrstah na: steklo, papir oz. karton, kovino, plastiko, oblačila in tekstil, les, baterije in akumulatorje, elektronsko in električno opremo, kosovne odpadke, kemikalije in embalažo od kemikalij itn. Posebno pozornost je potrebno nameniti ločenemu zbiranju nevarnih odpadkov, ki je opredeljeno s Pravilnikom o ravnanju z odpadki (Uradni list RS, št. 84/98,45/00,20/01,13/03,41/04. Pri sortiranju in nadaljnjem shranjevanju lahko prihranimo prostor z zmanjšanjem volumna odpadkov. Plastične steklenice ali kakšno drugo embalažo lahko stisnemo itd. Večji, kot je delež ločeno zbranih frakcij, nižji so stroški za deponiranje ostanka odpadkov.

Potrebna dokumentacija:

Načrt ravnanja s kuhinjskimi odpadki (skladno z 8. členom Pravilnika o ravnanju z organskimi kuhinjskimi odpadki (Uradni list RS, št. 37/04,41/04),
Evidenčni list o ravnanju z odpadki (Uradni list RS, št.84/98, 45/00, 20/01, 13/03, 41/04),

Načrt ravnanja z odpadnimi jedilnimi olji (skladno s 6. členom Pravilnika o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi, Uradni list RS, št. 41/04,42/04),

Plan čiščenja in vzdrževanja posod in prostora za odpadke, ter evidence o izvajanju in ugotovitvah ob kontroli postopka. V planu je treba navesti kdo, na kakšen način (s čim), kdaj (kako pogosto) bo to izvajal in kdo bo odgovorna oseba, ki bo nadzirala pravilnost in pogostnost izvajanja postopka,