

مدیریت پسماندهای آلی و بهترین روش ها در مراکز غذایی



□ سطل را تا حد امکان خشک نگه دارید

- دستمال کاغذی، روزنامه، کاغذهای خردشده یا هرس های حیاط را درون سطل(های) جمع آوری پسماندهای آلی استفاده کنید تا مانعی بین غذا و سطل ایجاد شود که مایعات را جذب کند و بوی بد را کاهش دهد.
- نکته: سطل جمع آوری پسماندهای آلی را بین ایستگاه های دست شور، آماده سازی غذا و ظرف شور بگردانید تا لایه هایی با حوله های کاغذی و دورریز غذایی ایجاد کنید.

□ بوهای بد و جانوران موذی را مدیریت کنید

- دورریزهای غذایی را تا روز جمع آوری در فریزر یا یخچال بگذارید. اطمینان حاصل کنید که محفظه های دورریز غذایی داخل فریزرها/یخچال ها پلمپ باشند، برچسب پسماندهای آلی داشته باشند و از سایر اقلام غذایی جدا باشند.
- سطل جمع آوری پسماندهای آلی را به طور منظم با آب تمیز کنید و پس از آن را در یک سینک تی مشخص دور بریزید.
- نکته: به WasteFreeSD.org بروید تا خدمات نظافت سطل محلی را پیدا کنید.
- سطل(های) خدماتی خود را در یک محل سایه نگهداری کنید.
- جوش شیرین در کف سطل ها بپاشید تا از بوی جلوگیری شود و در صورت تداوم بوی بد پس از اضافه کردن پسماندهای آلی، به تناسب نیاز جوش شیرین بپاشید.
- با شرکت پسماندهای خود تماس بگیرید تا دفعات جمع آوری را افزایش دهند.

منابع اداره بهداشت و کیفیت محیطی برای مدیریت جانوران موذی

tinyurl.com/DEHQ-Cockroach-Guidance
tinyurl.com/DEHQ-Rodent-Guidance
tinyurl.com/youtube-KeepItVerminFree

منابع:

tinyurl.com/SDRecycling

WasteFreeSD.org

tinyurl.com/DEHQ-SB1383-Resource-Hub

□ برای جلوگیری از پسماند غذایی تدارک ببینید

- فقط مواد غذایی مورد نیازتان را خریداری کنید.
- اولین غذایی که وارد می شود اولین غذایی باشد که خارج می شود — اقلیمی که اول به فهرست موجودی اضافه می شوند باید اول استفاده شوند.
- برای غذای قابل خوردن مازاد برنامه داشته باشید:
 - دورریزهای غذایی را در غذاهای جدید استفاده کنید.
 - از برنامه ای فروش غذاهای مازاد برای فروش باقی مانده غذاها در پایان روز استفاده کنید.
 - غذای قابل خوردن را به سازمان های محلی اهدا کنید.

□ تجهیزات مناسب نصب کنید

- چندین سطل را برای جمع آوری پسماندهای آلی اختصاص دهید.
- هر ایستگاه آماده سازی غذا باید یک سطل جمع آوری مواد آلی داشته باشد.
- سطل(های) پسماندهای آلی بیرون باید درب های با اندازه متناسب داشته باشند.

□ از آلودگی جلوگیری کنید

- چربی/روغن پخت و پز را در سطل نریزید.
- سطل های مواد آلی خود را عاری از پلاستیک، روکش یا بسته بندی نگه دارید.
- سطل های جمع آوری خود را قفل کنید یا آنها را در یک محفظه قفل دار نگهداری کنید تا از دسترسی غیرمجاز و آلودگی آب سیلاب جلوگیری شود.

□ آموزش

- به پرسنل جدید آموزش دهید و در خصوص مرتب سازی صحیح مواد به صورت سالانه به پرسنل موجود آموزش دهید.
- سطل ها را از لحاظ آلودگی بازرسی کنید و آموزش های مجدد را بر حسب نیاز ارائه کنید.
- از کمک های فنی، منابع آموزشی و علامت های بازیافت رایگان شهرستان استفاده کنید.

□ سؤالی در مورد بازیافت دارید؟

از طریق Recycle@sdcounty.ca.gov یا 858-694-2456 با یک متخصص بازیافت تماس بگیرید

□ سؤالی در مورد بهداشت و ایمنی دارید؟

از طریق FHDutyEH@sdcounty.ca.gov یا 858-505-6900 با اداره بهداشت و کیفیت محیطی تماس بگیرید



اهدای غذاهای باقی مانده راهی عالی برای کاهش پسماندهای غذایی است و ممکن است در مرکز شما الزامی باشد

اگر مرکز غذایی شما به عنوان تولیدکننده غذای قابل خوردن رده 1 یا رده 2 دسته بندی شده است، قانون ایالت (لایحه 1383 سنا) و فرمان های محلی مرکز شما را ملزم به تدارک بازیابی غذای قابل خوردن مازاد و برقراری قراردادهای اهدا می کند.

برای اطلاع از واجدیت شرایط مرکز خود و کسب اطلاعات بیشتر درباره الزامات انطباق، محافظت های مسئولیت و مزایای مالیاتی، از [tinyurl.com/SD Food-Recovery](https://tinyurl.com/SD-Food-Recovery) بازدید کنید یا کد QR زیر را اسکن کنید.



پسماند آلی چیست؟

موارد مورد قبول:

- تمامی دورریزهای غذا
- کاغذها و کارتن های آغشته به غذا (دستمال کاغذی، جعبه پیترزا، فیلتر قهوه)
- هرس های حیاط
- پسماندهای چوبی اصلاح نشده

موارد غیرقابل قبول:

- هیچ گونه کیسه پلاستیکی (شامل کیسه های پلاستیکی کمپوست پذیر یا زیست تجزیه پذیر)
- هیچ گونه کاغذ/ کارتن پلاستیک پوش شده (کاغذ/ کارتن مومی، فنجان های قهوه و غیره)
- هیچ گونه مایعات
- هیچ گونه شیشه، فلز یا پلاستیک
- هیچ گونه خاک کشت وکار، خاک ساخت و ساز، سنگ یا بتن
- هیچ گونه پسماند حیوانات خانگی و مدفوع گربه
- هیچ گونه پوشک
- هیچ گونه لباس یا منسوجات



وقتی پسماندهای آلی را به شیوه درست مدیریت می کنید، می توانید:

- ← با پایین آوردن قبوض خدمات شرکت پسماند، صرفه جویی مالی کنید.
- ← از بوهای بد و آفات جلوگیری کنید.
- ← با اهدای غذای قابل خوردن به افراد نیازمند، از اجتماع خود حمایت کنید.
- ← با تبدیل پسماندهای غذایی به کمپوست برای خاک، غذا برای حیوانات و انرژی برای محله ها، منابع ارزشمندی ایجاد کنید.
- ← کارکنان را توانمند سازید و الهام بخش تغییر باشید.

