

GOSPODARKA ODPADAMI SPOŻYWCZYMI I SPOSOBY JEJ REALIZACJI

Z Prawa ochrony środowiska, z Ustawy o odpadach, z Ustawy o opakowaniach i odpadach opakowaniowych oraz Ustawy o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej i opłacie depozytowej – wynikają podstawowe zasady postępowania z odpadami, w zakresie których ustalić można hierarchię ich ważności, a mianowicie:

1. Ograniczenie powstawania („unikanie”) odpadów i minimalizacja ich ilości;
2. Zbieranie bądź magazynowanie odpadów, selekcjonowanie odpadów do wykorzystania lub unieszkodliwiania;
3. Wykorzystywanie (utylicacja) odpadów w miejscu ich powstawania, a jeżeli to nie jest możliwe – to przekazanie ich innym posiadaczom, czyli poza teren przedsiębiorstwa, w którym powstały, do wykorzystania;
4. Unieszkodliwianie odpadów w miejscu ich powstawania, a jeżeli to nie jest możliwe – to przekazanie ich innym posiadaczom, czyli poza teren uczelni, w którym powstały, do unieszkodliwienia;
5. Składowanie tylko tych odpadów, których nie udało się wykorzystać, bądź unieszkodliwić w inny sposób (chemicznie, fizycznie, biologicznie);

Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne oraz inne śmieci muszą być składowane w pojemnikach, odpowiednio skonstruowanych utrzymywanych w dobrym stanie i łatwym do czyszczenia i dezynfekcji.

Zgodnie z Regulaminem Laboratoriów Technologii Żywności i Towaroznawstwa oraz Analizy Sensorycznej:

Studenci zobowiązani są do oszczędnego gospodarowania surowcami i wodą. Wszelkie odpady spożywcze należy wyrzucać do odpowiednio oznaczonych pojemników na odpady organiczne, pojemniki jednorazowe – do kosza na plastik, a ręczniki papierowe wykorzystywane do wycierania rąk i blatów – do kosza na papier. W celu ochrony przed szkodnikami odpady usuwane są z laboratorium każdego dnia po zakończeniu pracy. Niewykorzystaną/magazynowaną żywność przechowywać należy w odpowiednich warunkach zapobiegających jej zepsuciu i zanieczyszczeniu – na półkach i w lodówkach (jaja – w osobnej lodówce przeznaczonej wyłącznie do przechowywania jaj). Wszelkie czynności „brudne” , i część obróbki wstępnej surowców, należy wykonywać wyłącznie w „strefie brudnej”, czyli magazynowanej i nie przenosić do „strefy czystej”, tj. laboratorium.