



يُمكنك الحصول على معلومات حول تنفيذ لائحة المفوضية الأوروبية بشأن المنتجات الثانوية الحيوانية وتسجيل سائقي النقل من إدارة الشؤون الصحية في قسم الشؤون البيطرية ومراقبة المواد الغذائية تحت هذا الهاتف 03452213610.

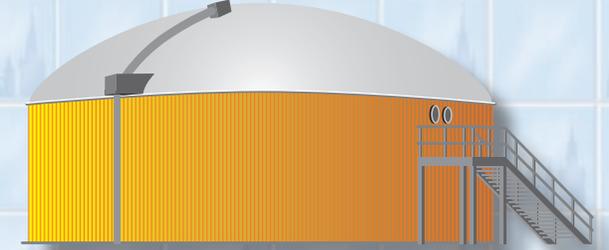


إذا كان لديك أسئلة بخصوص الفصل الصحيح للمخلفات وتخزينها والتخلص منها ، يرجى الإتصال بإدارة الشؤون البيئية ، فريق عمل التخلص من النفايات تحت هذا الهاتف 03452214683.



Impressum:
Herausgeber: Stadt Halle (Saale), Der Oberbürgermeister
V.i.S.d.P.: Pressesprecher Drago Bock
Druckerei: Druckerei Hessel
Redaktion: Fachbereich Umwelt Halle (Saale)
Neustädter Passage 18, 06122 Halle (Saale)
Matthias Trinks gen. Beck
Gestaltung: www.halle.de
Internet: www.halle.de
Stand: September 2022
Auflage: 200 Stück

لا يُسمح بمعالجة بقايا الطعام وزيوت ودهون الطعام إلا في المنشآت والأماكن الخاصة لهذا الغرض. تضمن هذه المنشآت والأماكن التخلص الآمن صحياً من خلال معالجة النفايات وبقايا الطعام في ظل ظروف محددة قانونياً (الحد الأدنى لدرجة الحرارة والحد الأدنى من وقت الاحتفاظ).



لا تخضع منتجات المخبوزات والمعجنات والحلويات والمنتجات المماثلة التي لا تحتوي على دهون أو حليب أبيض كمكون رئيسي مميز ولا تحتوي على أي مكونات لحوم للوائح المفوضية الأوروبية بشأن المنتجات الثانوية الحيوانية. تخضع بقايا الطعام التي تتراكم في وسائل النقل وفي حركة المرور عبر الحدود لأنظمة صارمة بشكل خاص لوضع العلامات عليها ونقلها والتخلص منها.



يجب عدم التخلص من زيوت ودهون الطعام في بالوعة الصرف أو في المراحيض أو التواليت.

التخلص من مخلفات أونفايات المطبخ والطعام

(باختصار "بقايا الطعام")

وكذلك التخلص

من زيوت ودهون الطعام



التعريف

مخلفات الطعام والمطبخ هي عبارة عن بقايا الأكل المتبقى من المطاعم وأماكن توريد الأطعمة والمطابخ، بما في ذلك المطابخ الكبيرة والمنزلية وكذلك زيوت الطعام المستخدمة ودهون الطعام.



يُمكن للشخص أن يفهم تحت مصطلح بقايا الطعام أنها عبارة عن بقايا الطعام المطبوخ أو المحضرة بطريقة أخرى مُخصصة للإستهلاك الأدمى وتم تركها أو تبقت من الطعام. إنها تحتوى أيضاً على منتجات من أصل حيوانى (اللحوم والعظام والبيض والحليب



بالنسبة لمخلفات المطبخ أيضاً التى تنشأ أو تتكون أثناء تحضير الوجبات وتكون من أصل حيوانى (على سبيل المثال قشر البيض والعظام) ، بالإضافة أيضاً إلى بقايا الطعام من أصل حيوانى والتي لم يتم طهيها أو طبخها (على سبيل المثال اللحم المفروم) ، وتسرى الأحكام التالية على ما سيتم ذكره.

تسمية وتعيين النفايات ورمزها

نفايات وبقايا المطاعم والمطابخ

القابلة للتحلل الحيوى: 20 01 08

دهون وزيوت الطعام: 20 01 25

التخزين والتخلص من النفايات

- يجب فصل بقايا الطعام وكذلك زيوت ودهون الطعام عن المواد الغذائية والنفايات الأخرى حتى يتم التقاطها وتمييزها وفقاً لذلك.
- يجب تخزين بقايا الطعام بطريقة تمنع وصول الأشخاص أو الحيوانات غير المصرح لهم بالدخول.



- لا يُسمح بخلط بقايا الطعام وكذلك زيوت ودهون الطعام مع كسور النفايات الأخرى (مثل النفايات المتبقية والورق / والكرتون وما إلى ذلك).

- يجب حفظ بقايا الطعام وزيوت ودهون الطعام وتخزينها وجمعها ونقلها وإعادة تدويرها بشكل منفصل.



- لا يُسمح بجمع أو إحضار بقايا الطعام وزيوت ودهون الطعام إلا من قِبل شركات التخلص من النفايات المُسجلة. يجب الاحتفاظ بإثبات التحصيل لمدة عامين على الأقل وتقديمه إذا لزم الأمر.
- لا يُسمح بإطعام بقايا الطعام للماشية أو إعطائها للماشية للتغذية (وهذا ينطبق أيضاً على نفايات وبقايا الطعام من المنازل الخاصة).

