

# بيئة نظيفة

## الحقائق حول التصريف التجاري

### كل ما يلزمك معرفته حول تلافي التلوث والانسداد من المطابخ التجارية

ما الذي يتم تصريفه في مجاريك الصحية؟

يتم انسداد المجاري الصحية من المطابخ التجارية بسهولة بسبب الزيوت والدهون والأطعمة. ويمكن أن يسبب هذا الانسداد فيضان للمطبخ وللمباني الأخرى بالمياه القذرة التي لا يمكن تصريفها. وكلفة فتح أي انسداد والأضرار التي تسببها تكون باهظة جداً – لذلك فإنه من الجدير القيام بتخفيض احتمال الانسداد بالدرجة الأولى.

ما الذي يسبب هذه المشكلة؟

تقوم الدهون التي يتم غسلها من المقالي والأطباق بتكوين الرواسب ببطء ضمن المجاري حيث تقوم بسدها في النهاية على نحو كامل. ويمكن للزيوت أيضاً أن تسبب الانسداد بحيث أنها تتجمد داخل المجرى. وأي أطعمة يتم غسلها في المغسلة سوف تضيف إلى المشكلة.

هل سيقوم حاجز للدهن بالمساعدة بذلك؟

يمكن أن يساعد حاجز الدهن في حماية مجاريك الصحية من الزيت والدهن، ولكن فإنه لن يعمل على نحو صحيح إلا إذا تأكدت من القيام بالآتي:

- يجب أن يكون حاجز الدهن كبير الحجم بشكل كافٍ – ضعف حجم المغاسل التي يتم التصريف عبرها.
- ينبغي تنظيف حاجز الدهن بشكل منتظم. يعتمد ذلك على مدى الاستعمال حيث قد يكون ذلك مرة في الأسبوع أو مرة في الشهر. ينبغي وضع الدهون في حاوية النفايات (أى) أو خزنها ليتم جمعها في وقت لاحق. بعد التنظيف، ينبغي إعادة ملئه بالماء البارد وإلا فإنه لن يعمل على النحو الصحيح.
- امتنع عن غسل حاجز الدهن بالماء الغالي على الإطلاق – إذ أن ذلك سوف يرغم الدهن المحتجز به بالخروج والذي سوف تبرد حرارته ويتجمد داخل المجاري على بعد مسافة ما.
- إن كان يوجد لديك غسالة للأطباق فيتعين عليك أن تتأكد من أن مياه التصريف منها لا تمر عبر حاجز الدهن. إن المياه داخل غسالة الأطباق ساخنة جداً لدرجة تذويب الدهن في الحاجز والخروج منه إلى المجاري الصحية.

من هو المسؤول؟

أنت المسؤول!

إن كان المجرور ضمن منزل خاص أو ضمن مبنى عمل تجاري، فيتعين على أصحاب الملك أو السكان دفع كلفة فتح الانسداد. وإن كان الانسداد في المجرور العام، فستقوم "سكوتيش واتر" – Scottish Water بفتحه.

إن كلفة فتح الانسداد قد تكون باهظة، بحيث أنه قد يلزم إزالة المجرور واستبداله. وإذا تبين بأن مطعم ما أو مطعم لشراء الأطعمة الجاهزة أو أي عمل تجاري آخر قد تسبب بهذا الانسداد، فسوف نستعيد كلفة أي أعمال تتعلق بفتح الانسداد مباشرةً منهم. قد تتفاوت هذه الكلفة من بضعة مئات من الجنيهات إلى فاتورة تزيد على ١٠٠٠ جنيه.

لا يريد أي شخص أن يلتزم بدفع كلفة فتح أي مجاري صحية. لذلك، يتعين على كل موظف يعمل في المطابخ التجارية بأن يفهم ما يتوجب عليه عمله للمساعدة في تلافي انسداد المجاري الصحية. وإذا اتبعت النصيحة البسيطة المذكورة في هذه الكراسة، فسوف تكون متيقناً بأنك لن تتسبب بتكوين الانسداد.

إن هذه هي الطريقة الأكثر شيوعاً التي تسبب انسداد الدهون. يتعين على جميع الأشخاص الذين يعملون في مطبخك أن يكونوا مدركون بذلك. عندما يبدأ شخص جديد في العمل في المطبخ، ينبغي أن يتم التوضيح له طريقة التخلص من الزيت والدهن بالشكل الصحيحة.

## الطريقة الصحيحة للتخلص من الزيت والدهن

ينبغي وضع الزيوت والدهون في حاوية ملائمة يحكم إغلاقها وخبزها بطريقة صحية. لا تقوم أبداً بوضعها في الخارج ليتم جمعها مع النفايات العادية إذ أنه قد تتفجر داخل أجهزة الضغط في مركبات جمع النفايات.

بدلاً من ذلك، اتصل بخط مساعدة الزبائن وأطلب قسم خدمات النفايات – Waste Services Section.

وبطريقة أخرى، يمكنك استخدام شركة مسجلة للنفايات التي ستقوم بجمع نفايات الزيوت والدهون. يرجى مراجعة دليل الصفحات الصفراء لتجد شركة مركزها قريباً لك.

يمكن توفير هذه الكراسية بصيغ أخرى مجاناً. نرجو من مستخدمي الهاتف النصي الاتصال بالرقم: ٠٨٤٥ ٦٠٣ ٨٨٥٥.

للمعلومات حول طريقة برايل للمكفوفين، أو بالأحرف الطباعية الكبيرة، أو على شريط كاسيت صوتي ولغات متنوعة أخرى، يرجى الاتصال بالرقم: ٠٨٤٥ ٦٠٦ ٨٨٥٥.

يرجى ذكر الرمز المرجعي التالي عند الاتصال بنا: SWTECK 10/05

وبالرغم من وجود حاجز الدهن، فلا يزال عليك أن تتأكد من عدم سكب الزيت في المغسلة على الإطلاق بحيث أنه لا يمكن للحاجز أن يحجب كميات كبيرة من الزيت.

إن كنت تعتقد بأنك بحاجة إلى حاجز الدهن، يرجى الاتصال برقم مساعدة الزبائن على: ٠٨٤٥ ٦٠١ ٨٨٥٥ ثم أطلب أحد أفراد "فريق نوعية التصريف التجاري" – Trade Effluent Quality Team.

## ماذا عن طواحين المغاسل؟

تقوم طواحين المغاسل بتقطيع نفايات الطعام إلى قطع صغيرة التي يمكن لها ن تجري داخل المجاري الصحية. ولكن هذه الطواحين تزيد في كمية الطعام والدهون التي تدخل المجاري الصحية، ويزيد ذلك من احتمال قيام مطبخك بتسبب الانسداد بشكل مباشر. لذلك، فنحن لا ننصح باستخدام طواحين نفايات الطعام في المطبخ.

## معلومات لعمال المطابخ

### غسل المقالي

عندما يتم غسل المقالي والقدور، فيتعين عدم سكب الزيت في المغسلة حتى لو كان ذلك بكمية صغيرة. يتعين سكب أي كمية من الزيت أو الدهن في أولاً في صفيحة ما.

### نفايات الزيت من صفائح الطعام

إذا قمت باستخدام أي طعام يكون محفوظاً في الزيت، (على سبيل المثال، السمك المملح أو اللحم أو الزيتون)، تأكد من عدم سكب الزيت في المغسلة. بدلاً من ذلك، قم بتفريغ الزيت في حاوية لخبزته والتخلص منه بشكل آمن في وقت لاحق.

### نفايات الطعام

ينبغي إبقاء فتات بقايا الطعام وقشور الخضار بعيداً عن المجاري الصحية. يمكنك تخفيض الكمية التي تمر عبر بالوعة المغسلة بوضع مصفاة فوق البوالب. تأكد من إبلاغ كل شخص بأنه يتعين عليهم عدم غسل نفايات الطعام التي تشمل الأرز وقشور الخضار وخفيق البطاطس المقلي وغيرها في المجاري بل يتعين عليهم جمعها ووضعها في حاوية النفايات.

**لا تقوم أبداً بالتخلص من زيت القلي بسكبه في المغسلة وإلى المجاري الصحية.**

## للمزيد من المعلومات

إذا أردت أي مزيد من المعلومات يرجى الاتصال بنا:

بواسطة الهاتف على رقم مساعدة الزبائن ٠٨٤٥ ٦٠١ ٨٨٥٥،

وعلى موقع شبكة الانترنت [www.scottishwater.co.uk](http://www.scottishwater.co.uk)

أو بالكتابة إلى: Scottish Water, PO Box 8855, Edinburgh, EH10 6YQ

يرجى الاتصال برقمنا للحالات الطارئة على ٠٨٤٥ ٦٠٠ ٨٨٥٥ للتبليغ عن حالة ملحة تتعلق بمصدر تزويد المياه أو المجاري الصحية أو خطر التلوث.