

Radymno 13.05.2020

UWAGA:

W przypadku przesłania e-maila niezgodnego z podanym wzorem lub po terminie praca nie zostanie odnotowana jako oddana (ocena niedostateczna). Wzór poniżej
(np. Nowak Jan kl 1TP BHP w gastr 20.05.2020)

1TP 2_2 BHP w gastr_Smolen_sr

Zagadnienie do samodzielnego opracowania:

Postępowanie proekologiczne w działalności zakładów gastronomicznych.

Temat: 29. Ekologia i pojęcia z nią związane. Akty prawne dotyczące ochrony środowiska.

Konsultacje oraz pytania proszę kierować na grupę (Messenger) podczas zajęć ustalonych w planie lekcji.

Notatkę w formie pliku tekstowego lub zdjęć notatki w zeszycie, proszę wysłać na adres;

jsmolen1977@gmail.com

W temacie e-maila proszę podać nazwisko i imię, klasę, przedmiot oraz datę terminu zadania,
np. Nowak Jan kl 1TP BHP w gastr 20.05.2020.

Termin wykonania 20.05.2020

Materiały niezbędne do wykonania notatki poniżej

Źródło materiałów:

Podręcznik: „BHP w branży gastronomicznej”; Piotr Dominik; wydawnictwo WSiP

14

Postępowanie proekologiczne w działalności zakładów gastronomicznych

ZAGADNIENIA

- Ekologia i pojęcia z nią związane
- Akty prawne dotyczące ochrony środowiska
- Zagrożenia dla środowiska wynikające z działalności zakładów gastronomicznych
- Gromadzenie i usuwanie odpadów
- Działania proekologiczne w gastronomii
- Zasady tworzenia systemów zarządzania środowiskowego w zakładach gastronomicznych

14.1. Ekologia i pojęcia z nią związane

Ekologia jest dziedziną biologii badającą organizmy w ich środowiskach. Pod tym pojęciem kryją się również wszystkie działania mające na celu propagowanie ochrony środowiska²²⁶.

Jako ochronę środowiska rozumiemy zapobieganie zmianom w środowisku, które mogą źle wpływać na warunki życia biologicznego i naruszać naturalne zależności przyrodnicze²²⁷. Jeśli populacja ludzka ma przetrwać i zapobiegać zagrożeniom środowiska, warunkiem koniecznym staje się kształtowanie postawy moralnej człowieka, czyli etyki proekologicznej²²⁸.

Jedną z metod ochrony środowiska naturalnego jest recykling, czyli wykorzystywanie surowców wtórnych do wytwarzania nowych produktów. Służy on ograniczaniu zużycia surowców naturalnych oraz zmniejszaniu ilości odpadów.

Odpady to materiały i substancje (wyłączając ścieki) powstałe w wyniku działalności człowieka, które są nieprzydatne i szkodliwe dla środowiska. Odpadów przemysłowych można użyć jako surowców wtórnych, ale większość jest składowana na wysypiskach, a niektóre w specjalnych warunkach, ponieważ stanowią zagrożenie dla człowieka i środowiska.

Ścieki oraz gazy to szkodliwe substancje odprowadzane do wody lub ziemi, które mogą doprowadzić do skażenia.

14.2. Akty prawne dotyczące ochrony środowiska

Konsekwencją przystąpienia Polski do Unii Europejskiej było dostosowanie polskich przepisów ochrony środowiska do obowiązujących w krajach unii. Zgodnie z wymogami unijnymi przedsiębiorcy mają obowiązek zapobiegać zagrożeniom środowiska lub ograniczać je do minimum przez wprowadzenie wielu zmian o charakterze inwestycyjnym oraz technologicznym i organizacyjnym.

²²⁶ Słownik języka polskiego PWN (www.sjp.pwn.pl) [dostęp: 06.12.15].

²²⁷ J. Bogucki, W. Zątek, *Wybrane zagadnienia z ekologii*, Akademia Wychowania Fizycznego w Poznaniu, Poznań 1978, s. 86.

²²⁸ J. Strzałko, T. Mosso-Pietraszewska, *Kompendium wiedzy o ekologii*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, Poznań 1999, s. 510.

Najistotniejsze akty prawne dotyczące ochrony środowiska:

1. Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody (DzU z 2004 r. nr 92, poz. 880).
2. Ustawa z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (DzU z 2001 r. nr 72, poz. 747). W tej ustawie zawarto warunki zaopatrzenia w wodę i odprowadzania ścieków.
3. Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (DzU z 2013 r. poz. 21).
4. Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r., Prawo ochrony środowiska (DzU z 2006 r. nr 129, poz. 902 ze zm.), określa, że: „Kto podejmuje działalność mogącą negatywnie wpłynąć na środowisko, jest obowiązany do zapobiegania temu oddziaływaniu”. Jeżeli nie zna się jeszcze skutków tego oddziaływania, powinno się podjąć wszelkie środki zapobiegawcze. W ustawie określono także, że: „Kto powoduje zanieczyszczenie środowiska, ponosi koszty usunięcia skutków tego zanieczyszczenia”.
5. Ustawa z dnia 13 kwietnia 2007 r. o zapobieganiu szkodom w środowisku i ich naprawie (DzU z 2007 r. nr 75, poz. 493) określa zasady odpowiedzialności za zapobieganie szkodom w środowisku i naprawę szkód w środowisku.
6. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2004 r. w sprawie określenia rodzajów przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko oraz szczegółowych uwarunkowań związanych z kwalifikowaniem przedsięwzięcia do sporządzenia raportu o oddziaływaniu na środowisko (DzU z 2004 r. nr 257, poz. 2573).
7. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 10 maja 2005 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie określenia rodzajów przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko oraz szczegółowych uwarunkowań związanych z kwalifikowaniem przedsięwzięcia do sporządzenia raportu o oddziaływaniu na środowisko (DzU z 2005 r. nr 92, poz. 769).
8. Rozporządzenie Ministra Ochrony Środowiska z dnia 27 września 2001 r. w sprawie katalogu odpadów (DzU z 2001 r. nr 112, poz. 1206)²²⁹ wymienia odpady, w tym tłuszcz posmażalniczy. Rozporządzenie mówi o kosztach wytwarzającego, czyli właścicieli lokalu gastronomicznego.
9. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (DzU z 2004 r. nr 104, poz. 1096), określa warunki i wymogi sanitarne w zakresie przestrzegania i zasad produkcji w obrocie środkami spożywczymi, w tym tłuszczami jako odpadami.

14.3. Zagrożenia dla środowiska wynikające z działalności zakładów gastronomicznych

Przedsiębiorstwa gastronomiczne mogą stanowić źródło wielu zagrożeń dla środowiska naturalnego.

Problematyka ochrony środowiska w zakładach gastronomicznych dotyczy przede wszystkim gospodarki wodno-ściekowej oraz gazowej, gospodarki energią, odpadami i opakowaniami.

Powstanie zakładu gastronomicznego w określonej lokalizacji stanowi pewną uciążliwość dla osób mieszkających w sąsiedztwie, **może także oddziaływać na środowisko naturalne przez:**

- zubożenie krajobrazu, szkody powstałe zarówno w faunie, jak i florze (wyniesienie się zwierząt z danego terenu czy zmiana gatunków roślin);

²²⁹ Art. 4 ust.1, punkt 1 o odpadach.

- zwiększenie zanieczyszczenia powietrza – obiekt będzie kumulował ruch ludzi i środków transportu, w tym dużą liczbę dostaw samochodami dostawczymi;
- zwiększenie zużycia energii elektrycznej (uciążliwe będzie oświetlenie zewnętrzne lokalu gastronomicznego) oraz zużycia energii cieplnej dostarczanej najczęściej przez własne kotłownie;
- większą emisję hałasu – różnego rodzaju imprezy wewnątrz, jak i na zewnątrz obiektu;
- zwiększenie emisji ścieków i odpadów – w szczególności dużych opakowań po dostawach.

Ze względu na uciążliwość związaną z działalnością zakładu gastronomicznego na poprawne funkcjonowanie i dobry wizerunek lokalu ogromny wpływ ma współpraca z lokalnymi samorządami i grupami społecznymi oraz dobre stosunki z sąsiadami.