

Таким чином, впровадження плати за проїзд по автомобільних дорогах загального користування великовантажними транспортними засобами масою понад 12 тонн, буде здійснювати незначний негативний вплив на економіку автоперевізників та призведе до збільшення надходжень до Дорожнього фонду.

GOSPODARKA ODPADAMI W PRZEMYŚLE PIEKARSKIM W POLSCE

*Mykhailo Vasylchenko
Politechnika Łódzka, Polska*

Każdy zakład piekarniczy produkujący pieczywo oraz wyroby piekarskie jest wytwórcą odpadów. Przedsiębiorca taki, jeżeli wytwarza odpady inne niż niebezpieczne w granicach od 5 Mg do 5 000 Mg w ciągu roku, zobowiązany jest do przedłożenia informacji o wytwarzanych odpadach oraz o sposobach gospodarowania nimi. W wyniku prowadzonej działalności produkcyjnej w piekarniach wytwarzane są odpady, takie jak surowce i produkty nieprzydatne do spożycia oraz przetwórstwa, a także niezdatne do wykorzystania tłuszcze spożywcze. Ponadto pozostają opakowania z papieru i tektury, tworzyw sztucznych, drewna, metali oraz produkty spożywcze przeterminowane lub nienadające się do spożycia.

Do typowych odpadów powstających w związku z działalnością piekarni zostały zaliczone, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Środowiska z dnia 27 września 2001 r. w sprawie katalogu odpadów odpady z grupy 02 06. Są nimi: osady z zakładowych oczyszczalni ścieków, nieprzydatne do wykorzystania tłuszcze spożywcze, chleby z defektami (zgniecione, nie wyrośnięte), zwroty ze sklepów, odpady opakowaniowe (odpady opakowań z papieru i tektury (kartony, kod odpadu 15 01 01), odpady opakowań z tworzyw sztucznych (folia, kod odpadu 15 01 02), drewniane palety.(kod odpadu 15 01 03).

Dz. U 2008 nr. 235 poz 1614 W zał. lp 41 kod odpadu 160380 informuje o dopuszczalnych metodach procesu odzysku R14 – produktów spożywczych przeterminowanych lub nieprzydatnych do spożycia.

Odpady pieczywa (wg katalogu odpadów) Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 9 grudnia 2014 r. w sprawie katalogu odpadów – Dz. U. z 2014 r. poz. 1923 to kod 16 03 80 – produkty spożywcze przeterminowane lub nieprzydatne do spożycia, zwroty pieczywa są używane jako paszę do skarmiania zwierząt, gdy kwalifikuje się je do wydanego na podstawie rozporządzenia 769/2009 katalogu materiałów paszowych.

Produkty przemysłu piekarniczego i zakładów wytwarzających makarony. Opis: Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania chleba, herbatników, wafli lub makaronów. Mogą być suszone. Obowiązkowa deklaracja: Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %. Jeżeli pieczywo przekazane do skarmiania zwierząt będzie spełniać wymagania przepisów Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 767/2009 z dnia 13 lipca 2009 r. w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz, zmieniające

rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady i uchylające dyrektywę Rady 79/373/EWG, dyrektywę Komisji 80/511/EWG, dyrektywy Rady 82/471/EWG, 83/228/EWG, 93/74/EWG, 93/113/WE i 96/25/WE oraz decyzję Komisji 2004/217/WE i Rozporządzenie Komisji (UE) nr 68/2013 z dnia 16 stycznia 2013 r. w sprawie katalogu materiałów paszowych, to nie będzie odpadem lecz materiałem paszowym, więc nie będzie wymagać prowadzenia ewidencji i sprawozdawczości odpadowej, a wg art. 11 ust. 5 UO2 nie będzie też wymagać zgłoszenia produktu ubocznego marszałkowi województwa.

Postępowanie z odpadami stałymi. Odpady stałe powstające w piekarni to przede wszystkim opakowania papierowe lub plastikowe po surowcach takich jak sól, cukier, drożdże, po dodatkach oraz worki po mące. Odpady usuwane są do zamykanych pojemników z tworzywa sztucznego, wyłożonych dodatkowo workami jednorazowego użytku. Pojemniki powinny być ustawione obok stanowiska pracy, tak aby droga usuwania odpadów była jak najkrótsza. Po zakończonym procesie wypieku, po zakończonym procesie mycia sprzętu i opakowań oraz po zakończeniu sprzątania pomieszczeń odpady w plastikowych workach są wynoszone do pojemników zewnętrznych.

Odpady opakowaniowe (odpady opakowań z papieru i tektury, kartony); odpady opakowań z tworzyw sztucznych, drewniane palety. Ze względu na fakt, że sprzedaż pieczywa odbywa się z wykorzystaniem opakowań (krojone pieczywo, kartoniki do pakowania słodczy, reklamówki) właściciele przedsiębiorstw piekarsko-cukierniczych stają się podmiotami, które wprowadzają produkty w opakowaniach na rynek. Rozważając aspekt opakowań w firmie należy skupić się zarówno na opakowaniach: jednostkowych (np. woreczki do pieczywa krojonego, kartoniki do słodczy), zbiorczych (np. duże kartony zbiorcze do pakowania opakowań jednostkowych), jak i transportowych (np. kartony do transportu wyrobów cukierniczych). Odpadem opakowaniowym są nie tylko opakowania jednorazowego użytku, lecz także wielorazowego użytku, które zostały wycofane z eksploatacji. Obowiązki sprzedawcy i użytkownika produktów w opakowaniach zostały dokładnie omówione w ustawie o opakowaniach i odpadach opakowaniowych z dnia 11 maja 2001 r. w rozdziale 4.

Sprzedawca produktów w opakowaniach jest obowiązany do przekazywania użytkownikom tych produktów informacji o opakowaniach i odpadach opakowaniowych w zakresie: dostępnych systemów zwrotu, zbierania i odzysku, w tym recyklingu, właściwego postępowania z odpadami opakowaniowymi, oznaczenia oznaczeń stosowanych na opakowaniach, (co najmniej przez wywieszenie odpowiedniej informacji w miejscu sprzedaży – tabliczka informacyjna).

Kupując opakowania, w których firmy z sektora MŚP branży piekarsko-cukierniczej sprzedają konsumentom swoje wyroby (chodzi tu głównie o woreczki do chleba, kartoniki do wyrobów cukierniczych, kartony do tortów itp.), powinno się kierować poniższymi zasadami: ograniczać do niezbędnego minimum objętość i masę opakowań tak aby pełniło swoją funkcję (opakowania kartonowe można zamawiać pod wielkość oferowanych przez cukiernię wyrobów, wielkość woreczków można dostosować do wielkości wypiekanych bochenków chleba), projektować

wykonywanie opakowań w taki sposób, aby możliwy był ich późniejszy recykling, a jeżeli nie będzie to możliwe to inna forma odzysku, ograniczać w opakowaniach obecność substancji stwarzających zagrożenie dla życia i zdrowia ludzi lub dla środowiska. Takie postępowanie pozwoli nie tylko na wprowadzanie do obrotu mniejszych ilości opakowań i uzyskanie łatwo mierzalnych korzyści finansowych, ale także na racjonalne korzystanie ze środowiska naturalnego (poprzez zużywanie mniejszych ilości zasobów z których wykonane są opakowania).

PRODUKCJA ŻYWNOŚCI W POLSCE: WYMAGANIA PRAWNE

Mykhailo Vasylchenko
Politechnika Łódzka, Polska

Produkcja żywności jest obwarowana wieloma przepisami prawa żywnościowego obowiązującego w Unii Europejskiej i w Polsce:

Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. W tym akcie prawnym określono ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego oraz ustanowiono procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. To rozporządzenie ma zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwórstwa i dystrybucji żywności;

Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Ten akt prawny reguluje obszar higieny żywności, podkreśla zintegrowane podejście do bezpieczeństwa żywności, określa wymagania higieniczne dla poszczególnych rodzajów produkcji reguluje zasady rejestracji i zatwierdzania zakładów przetwarzających żywność oraz wprowadza definicje pojęć funkcjonujących w branży spożywczej;

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia określa wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia w tym: wymagania zdrowotne żywności i znakowanie żywności, wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, właściwość organów w zakresie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności (Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914);

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730).

Dla zakładów produkujących środki spożywcze wymagania higieniczne zostały określone w załączniku II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004. W dwunastu rozdziałach podano wymagania dla pomieszczeń, transportu, sprzętu stosowanego w zakładzie, gospodarki odpadami, zaopatrzenia w wodę, higieny osobistej pracowników, środków spożywczych (surowców, półproduktów i wyrobów gotowych), opakowań, obróbki cieplnej oraz szkoleń pracowników.