

السادة السيدات، تجاري المواد الغذائية.

يقدم لكم هذا الدليل معلومات مفصلة بخصوص الكيفية التي يمكنكم ان تشاهدون بها في بناء بيئية مستدامة وحملة الكوكب من خلال النشاط الاقتصادي الذي ترتكبونه.

تذكرة ان التغيير ينورك عليك كذلك!

أداخارات المقالة

- قم بتصفيه وتنظيف اللالات بطريقة جيدة.
- استبدل المصايب التقليدية بمصايب ذات استهلاك منخفض.
- نظف الاقارن والملطاط وباقي الاجهزه التي تتخلص بالطاقة واستمرار ضماع الحرارة.
- ثبت ازرارا تتوفر على موقد في الامكان الذي لا تعرف حرارة او رواجا كبيرا.
- اعزل الابواب والنوافذ بطريقة صحيحة واستعمل التسخين بطريقة عقلانية.

رسالة استعمال الماء

- ضع لنظفة موافة وبار اجهزة لتشتت الماء في الصناديق.
- استعمل أحذية صحيحة ذات اقطنة حمولة مزدوجة.

استهلاك مسؤول

- التعني الى الموردين واشتراط سلعا مصنوعة محليا.
- اعرف معنى المصطلحات الاكوولوجية المبنية على اقل كمية من مواد التغليف والتعبئة.
- حوال تزاء المواد غير المأهولة التي تختفي على اقل كمية من مواد التغليف والتعبئة.
- ضع استعمال العلب المصنوعة من مواد أعيد تدويرها والتي تتطلب بيلوجيا ويمكن إعادة استعمالها.
- ضع يدك على استعمال اكياس شراء فاتحة للانقسام المترد.
- حال اعطاء الاسمية للمواد الالكترونية.
- اخفر قدر الامكان مواد طازجة للصلص، من دون مواد حافظة او اصطناعية او مواد مملوكة اصطناعيا.

المنظمة والعملية لتقاديم التلوث.

- حافظ باستمرار على ظروف مثالية للنطارة في المرافق والمستودعات وخلال التعامل مع المواد الغذائية.
- اخفر تحليات او مرآبفات للأطعمة البدينة في تجاريتك.
- اخفر كل اخدام توصيات النظافة وكل مصايب مواد.
- ثبت اقطنة مرشحات لتغذير الهواء وحافظ عليها في احسن الظروف.
- خذ من اصدار الصنح المزمع اقامه، مزاولة نشاطك ونشط موورديك.

تدبير المغایبات

- الঙেলل الباباكل عن بعضها الاعادة تدويرها، ورق وكارتون، علب خلفية وعوبون، وزجاج.
- ضع النفايات الخاصة بالبطاطة الحضرري بادي الرابل (Punto Verde del Raval) او بخدمة النفايات المبنية على البيئة او ذى هيئة معندة مكافحة النفايات.
- وإذا أردت الالاء بالأنواع الكبيرة، يمكن الانتسال دارتم الاهلي، 93 385 73 12 او إليناها لدى خدمة النفايات البلدية.
- لا تسلكوا في نفلة التصرف الجمومية مواد ملوثة او خطيرة او مواد من شأنها ان تعيق عملها بحسبها.



Oficina d'Informació i Atenció al Ciutadà (Oiac):
93 462 40 40
Servei de Medi Ambient:
93 462 40 00 ext.: 3017
Serveis Municipals:
93 462 40 51
Recollida de mobles i trastos vells:
93 385 73 12
Deixalleria municipal:
Ctra. De la Roca, km. 6
Punt verd de la Ravat:
C/ Pirineus (Parc dels Pins)

www.gramenet.cat



GUIA AMBIENTAL DEL COMERÇ ALIMENTARI

Medio Ambiente
¡el cambio también depende de ti!

The Environment
change needs you too!

环保 变化由你开始！

البيئة إن التغيير ينورك عليك كذلك !





Senyor, Senyora, Comerciant alimentari,

Aquesta Guia li brindarà informació senzilla sobre com ajudar a construir un medi ambient sostenible i a protegir el planeta des de la seva activitat comercial.

Recordi, el canvi també depèn de vostè!

ESTALVI D'ENERGIA

- Reemplació d'il·lums convencionals per il·lums de baix consum.
- Notegi sovint formes, cuines i altres electrodomèstics per evitar pèrdues de calor.
- Instal·li interrups amb temporitzadors en zones d'escassa circulació o trànsit.
- Allí correctament portes i finestres i utilitzi la climatització racionalment.

ESTALVI D'AIGUA

- Col·loqui sistemes de temporitzadors i/o per a l'aireig d'aigua a les aixetes.
- Utilitzi aparells sanitaris amb sistema de doble descàrrega.

CONSUM RESPONSABLE

- Recorre a proveïdors i compri mercaderies de fabricació local.
- Conegui el significat de les distintes etiquetes ecològiques.
- Intenti comprar a granel, amb el menor volum possible d'emballats i embalatges.
- Promougui l'ús d'envasos de material reciclat, biodegradables i que puguin reutilitzar-se.
- Fomenti en els seus clients i les bosses de compra reutilitzables.
- Tracti de prioritat productes d'agricultura ecològica
- Elegixi en la mesura que es pugui productes frescos de temporada, sense conservants, additius ni aromatitzants artificials.

HIGIENE I CURES PER EVITAR LA CONTAMINACIÓ

- Mantingui en tot moment condicions òptimes d'higiene a les instal·lacions, dipòsits, i durant la manipulació d'aliments.
- Realitzi analis i auditòries de riscs ambientals en el seu comerç.
- Respecti estrictament les recomanacions de conservació i etiquetes de tots els productes.
- Instal·li sistemes de filtres de depuració d'aire i mantingui's en óptimes condicions.
- Redueixi l'emissió de sorolls molestos en la seva activitat i en la dels seus proveïdores.

GESTIÓ DE RESIDUS

- Separe els residus per al seu reciclatge: paper i cartó; envasos lleugers i llauxes, i vidre.
- Deposití els residus especials en el Punt Verd de la Raval, en la deixalleria mòbil o en la deixalleria municipal, o davant el gestor de residus autoritzat.
- La recollida de voluminosos es pot realitzar trucant al telèfon: 93 385 73 12 o depositàndolos en la deixalleria municipal.
- No abogue a la xarxa de col·lectors públics elements contaminants, materials perjudicis o que puguin impedir el seu funcionament correcte.



Sr./Sra. Comerciente Alimentario:

La presente guía le brindará información sencilla sobre cómo ayudar a construir un medio ambiente sostenible y a proteger el planeta desde su actividad comercial.

Recuerde, el cambio también depende de usted!

AHORRO DE ENERGÍA

- Realice un buen mantenimiento y limpieza de los frigoríficos.
- Reemplaza las lámparas convencionales con lámparas de bajo consumo.
- Limpie frecuentemente hornos, cocinas y demás electrodomésticos para evitar pérdidas de calor.
- Instale interruptores con temporizadores en zonas de escasa circulación o tránsito.
- Aisle correctamente puertas y ventanas y utilice la climatización racionalmente.

AHORRO DE AGUA

- Coloque sistemas de temporizadores y/o aireadores de agua en los grifos.
- Utilice aparatos sanitarios con sistema de doble descarga.

CONSUMO RESPONSABLE

- Recorra a proveedores y compre mercancías de fabricación local.
- Conozca el significado de las distintas etiquetas ecológicas.
- Intente comprar a granel, con el menor volumen posible de envoltorios y embalajes.
- Promueva el uso de envases de material reciclado, biodegradables y que puedan reutilizarse.
- Fomente en sus clientes el uso de bolsas de compra reutilizables.
- Trate de priorizar productos de agricultura ecológica
- Elija lo más posible productos frescos de temporada, sin conservantes, aditivos ni aromatizantes artificiales.

HIGIENE Y CUIDADOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN

- Mantenga en todo momento condiciones óptimas de higiene en las instalaciones, depósitos, y durante la manipulación de alimentos.
- Realice análisis o auditórios de riesgos ambientales en su comercio.
- Respete estrictamente las recomendaciones de conservación y etiquetas de todos los productos.
- Instale sistemas de filtros de depuración de aire y manténgalos en óptimas condiciones.
- Reduzca la emisión de ruidos molestos en su actividad y en la de sus proveedores.

GESTIÓN DE RESIDUOS

- Separe los residuos para su reciclaje: papel y cartón; envases livianos y latas, y vidrio.
- Deposite los residuos especiales en el Punto Verde de la Raval, en la deixalleria móvil o en la deixalleria municipal, o ante el gestor de residuos autorizado.
- La recogida de voluminosos se puede realizar llamando al teléfono: 93 385 73 12 o depositándolos en la deixalleria municipal.
- No vierta a la red de colectores públicos elementos contaminantes, materiales perjudicis o que puedan impedir su correcto funcionamiento.



Dear food business owner:

This guide will give you simple information about how you can help build a sustainable environment and protect the planet through your business.

Remember, change needs you too!

SAVING ENERGY

- Keep refrigerators clean and in a good state of repair.
- Replace your conventional bulbs with low consumption bulbs.
- Clean ovens, cookers and other energy-using devices often to prevent heat losses.
- Install timer-operated switches in low-traffic areas.
- Insulate doors and windows adequately and use air conditioning rationally.

SAVING WATER

- Install aerator and/or water timer systems on the taps.
- Use toilets fitted with the dual flush system.

RESPONSIBLE CONSUMPTION

- Use local suppliers and buy locally manufactured goods.
- Learn what the different ecological labels mean.
- Try to buy in bulk, with as little packaging and wrapping as possible.
- Promote the use of containers made of recycled, biodegradable or reusable material.
- Encourage your customers to use reusable shopping bags.
- Try to give preference to organically grown products.
- Whenever possible, choose fresh, seasonal products, without artificial preservatives, additives or flavours.

HYGIENE AND POLLUTION PREVENTION PRECAUTIONS

- Ensure optimal hygiene conditions at all times in your facilities and tanks, and when handling food.
- Perform environmental hazard analyses or audits in your establishment.
- Follow the storage recommendations and labelling on all products.
- Install air filtering systems and keep them in optimal condition.
- Reduce excessive noise emission in your business and that of your suppliers.

WASTE MANAGEMENT

- Separate the following for recycling: paper and cardboard; light containers and cans; and glass.
- Take special waste to the Raval Green Point, the mobile or municipal waste collection point, or to the authorised waste manager.
- To arrange collection of bulky waste, call 93 385 73 12 or take it to the municipal waste collection point.
- Do not pour any toxic or hazardous material down the drains or any material that may prevent proper functioning of the drainage system.



各位餐饮商业人士/女士

本文为您提供如何在商业活动中为营造可持续发展环境做出贡献，保护地球的简要信息。

谨记，环境的改变同样取决于您！

节约能源

- 请妥善维护和清洁冰箱。
- 替换低能耗灯具更换为电灯。
- 清洁经常清洁炉灶、厨具及其他耗能设备，避免热能浪费。
- 请在缺乏单向风或中转设备的地方设置带有断流器的开关。
- 正确设置门窗，合理使用空调调节设备。

节约用水

- 请在水龙头上设置空气及/或时间控制装置。
- 请使用双键节水型洁具。

合理消费

- 寻找供货商，购买当地生产的商品。
- 了解各类环保标签的含义。
- 尽量购买散装产品，减少产品包装。
- 避免由回收材料制成、可生物降解、可重复使用的包装使用。
- 在您的客户中推广可重复使用的购物袋。
- 优先选用环保农产品。
- 请尽量选择当季的新鲜产品，不含防腐剂、添加剂或人工香料。

避免造成污染的卫生措施

- 始终在商业场所及仓库内，以及食品制作过程中保持良好的卫生条件。
- 对您的商业活动进行环境风险分析或监督。
- 严格遵守所有产品的储有要求及其标签上的说明。
- 安装空气净化过滤装置，并保持其良好运行。
- 减少您和供应商商业活动中的噪音。

垃圾处理

- 分装垃圾，以便回收：纸张及纸板；轻便包装及罐头，玻璃。
- 请将特殊垃圾放置于 Raval 区的绿色、移动或市政垃圾桶，在其具备资质的垃圾处理员监督下进行处理。
- 大型垃圾处理请致电：93 385 73 12，或放置于市政垃圾桶。
- 请勿在公共垃圾桶丢弃网中投放污染物、危险材料或可能妨碍其正常运行的物品。

