

راهنمای کاهش استفاده از وسایل یکبار مصرف و بیرون‌بر

راهنمای جایگزینی محصولات برای کسب و کارهای خدمات غذایی تورنتو

ارزشمند و انرژی است. این مواد معمولاً راهی مراکز دفن زباله می‌شوند یا در نهایت به عنوان دورریز می‌توانند خطراتی را برای محیط زیست و حیوانات ایجاد نمایند.

ما میلیم از ساکنین تورنتو و کسب و کارها بابت نظرات و حمایتشان برای کاهش زباله که طی همفکری‌هایی در مورد وسایل یکبار مصرف و بیرون‌بر در سالهای 2018، 2019 و 2022 دریافت شد، و همچنین بابت تلاش‌شان تا به امروز و در آینده برای کاهش زباله تشکر کنیم. ما با هم می‌توانیم زباله‌های بیشتری را خارج از مراکز دفن زباله نگهداریم و به طبیعت سود برسانیم.

شهرداری تورنتو خود را متعهد به کمک به ساکنین و کسب و کارها برای کاهش زباله‌سازی و دورریزی وسایل یکبار مصرف و بیرون‌بر می‌داند. کاهش استفاده از وسایل یکبار مصرف و بیرون‌بر از [استراتژی مدیریت بلندمدت ضایعات و زباله](#) شهرداری و اهداف آرمانی آینده‌ای بدون زباله و اقتصاد چرخه‌ای پشتیبانی می‌کند.

استراتژی شهرداری برای کاهش وسایل یکبار مصرف و بیرون‌بر بر کاهش وسایل یکبار مصرف و لوازم جانبی ساخته شده از انواع مواد، نه فقط پلاستیک، تمرکز دارد. تولید، جمع‌آوری و دفع وسایل یکبار مصرف و بیرون‌بر نیازمند منابع



لیوان‌ها

نوشیدنی‌های سرد | نوشیدنی‌های گرم

چندبارمصرف ✓

- از مشتریان لیوان‌های چندبارمصرف قبول کنید
- برای خدمات سرو غذا لیوان‌های چندبارمصرف ارائه کنید
- لیوان‌های چندبارمصرف با دوامی را انتخاب کنید که مطابق استانداردهای بهداشت عمومی تورنتو قابلیت شستشوی چندباره را دارند.
- یک برنامه استفاده در قبال سپرده یا برنامه اشتراک لیوان در نظر بگیرید
- لیوان‌های چندبارمصرف با دوامی را انتخاب کنید که بعد از غیرقابل استفاده شدن قابلیت بازیافت داشته باشند



بهترین ✓

قابل بازیافت ✓

- لیوان‌هایی را انتخاب کنید که فقط از یک پلاستیک مانند پلی اتیلن غلظت بالا (HDPE)، پلی اتیلن ترفتالات (PET) و پلی پروپیلن (PP) ساخته شده یا مواد با فیبر کاغذ، که با موادی دیگر مسطح یا پوشیده نشده باشند
- از درپوش‌های پلاستیکی قابل بازیافت استفاده کنید
- از پوشش‌های فنجانی که از کاغذ قابل بازیافت ساخته شده‌اند استفاده کنید
- با ارائه‌دهنده خدمات جمع‌آوری زباله خود هماهنگ کنید و اطمینان حاصل کنید که در برنامه بازیافت یا مواد ارگانیک خود موارد جایگزین دیگری را قبول می‌کنند یا خیر



خوب ✓

مواد مشکل‌زا ✗

- از لیوان‌ها و درپوش‌هایی که برچسب قابل کمپوست یا تجزیه‌پذیری زیستی دارند اجتناب کنید
- از درپوش و لیوان‌های پلاستیکی سیاه یا فومی اجتناب کنید



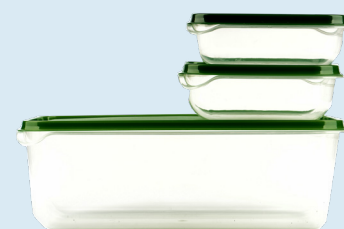
اجتناب کنید ✗

ظرف‌ها

غذای آماده گرم و/یا تر | غذای آماده خشک

چندبارمصرف ✓

- از مشتریان ظرف‌های چندبارمصرف قبول کنید
- برای خدمات سرو غذا ظروف مخصوص خدمات چندبارمصرف ارائه کنید
- عضویت در یک برنامه اشتراک ظرف یا ارائه ظروف فروشی چندبارمصرف برند خودتان را در نظر بگیرید
- ظروف چندبارمصرف با دوامی را انتخاب کنید که مطابق استانداردهای بهداشت عمومی تورنتو قابلیت شستشوی چندباره را دارند
- ظروف چندبارمصرف با دوامی را انتخاب کنید که بعد از غیرقابل استفاده شدن قابلیت بازیافت داشته باشند



قابل بازیافت ✓

- از ظروف آلومینیومی و درب‌های قابل بازیافت استفاده کنید
- محصولاتی را انتخاب کنید که فقط از یک پلاستیک مانند پلی اتیلن غلظت بالا (HDPE)، پلی اتیلن ترفتالات (PET) و پلی پروپیلن (PP) ساخته شده یا مواد با فیبر کاغذ، که با موادی دیگر مسطح یا پوشیده نشده باشند
- با ارائه‌دهنده خدمات جمع‌آوری زباله خود هماهنگ کنید و اطمینان حاصل کنید که در برنامه بازیافت یا مواد ارگانیک خود موارد جایگزین دیگری را قبول می‌کنند یا خیر



مواد مشکل‌زا ✗

- از ظرف‌ها و درپوش‌هایی که برچسب قابل کمپوست یا تجزیه‌پذیری زیستی دارند خودداری کنید
- از ظروف فومی یا پلاستیکی سیاه اجتناب کنید



موارد جانبی

کارد و قاشق و چنگال | سایر موارد

چندبارمصرف ✓

- فقط در صورت درخواست ارائه کنید
- برای خدمات سرو غذا قاشق و چنگال چندبارمصرف و نیز چاپ استیک ارائه کنید
- چاشنی‌هایی مانند سس کچاپ و خردل را در فنجان‌ها یا ظروف چندقسمتی چندبارمصرف سرو کنید



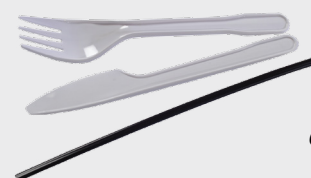
قابل بازیافت ✓

- فقط در صورت درخواست ارائه کنید
- از نی‌های کاغذی که روکشی از مواد دیگر مانند پلاستیک نداشته باشند استفاده کنید
- با ارائه‌دهنده خدمات جمع‌آوری زباله خود هماهنگ کنید و اطمینان حاصل کنید که جایگزین‌های دیگری را به عنوان بازیافت‌پذیر قبول می‌کنند



مواد مشکل‌زا ✗

- از قاشق و چنگال یکبار مصرف پلاستیکی (از هر رنگی) اجتناب کنید
- از قاشق و چنگال‌هایی که برچسب قابل کمپوست یا تجزیه‌پذیری زیستی دارند اجتناب کنید
- از قاشق و چنگال‌هایی که به همراه سایر وسایل مانند دستمال سفره بسته‌بندی شده‌اند اجتناب کنید



مقررات فدرال در خصوص ممنوعیت پلاستیک یکبار مصرف محدودیت‌هایی در خصوص موارد زیر اعمال کرده است

- کیسه‌های بیرون‌بر، کارد و چنگال، ظروف سرو غذا، چوب همزن و نی، آغاز از تاریخ 20 دسامبر 2022
- حلقه‌های حمل بطری آغاز از 20 ژوئن 2023
- نی‌های تاشو که با ظروف نوشیدنی بسته‌بندی شده‌اند، شروع از 20 ژوئن 2024

نکات اجمالی

منابع

- محصولات چندبار مصرف گزینه‌ای با کمترین دورریز هستند.

- محصولات کاغذی که با پلاستیک یا موم روکش‌دار شده باشند در برنامه سطل‌های سبز مواد ارگانیک شهرداری قابل تبدیل به کمپوست نیستند یا در برنامه سطل‌های آبی مواد بازیافتی شهرداری قابل بازیافت نیستند. این محصولات باید به عنوان زباله دفع شوند، مگر اینکه ارائه‌دهنده خدمات جمع‌آوری زباله شما توصیه دیگری کرده باشد.

- اکثر محصولات فیبر کاغذی در صورتی که با پسماند مواد غذایی یا نوشیدنی آلوده شوند با برنامه سطل‌های سبز مواد ارگانیک شهرداری سازگار هستند.

- موارد پلاستیکی قابل کمپوست و تجزیه‌پذیر زیستی مانند لیوان‌ها، ظرف‌ها و قاشق و چنگال‌ها در برنامه سطل‌های سبز مواد ارگانیک شهرداری یا برنامه سطل‌های آبی مواد بازیافتی پذیرفته نمی‌شوند. این محصولات باید به عنوان زباله دفع شوند، مگر اینکه ارائه‌دهنده خدمات جمع‌آوری زباله شما توصیه دیگری کرده باشد.

خدمات‌گیرندگان شهرداری تورنتو می‌توانند Waste Wizard را در آدرس

toronto.ca/wastewizard یا از طریق برنامه

TOWaste چک کنند ببینند آیا موارد جایگزین در برنامه سطل‌های آبی مواد بازیافتی و برنامه سطل‌های سبز مواد ارگانیک شهرداری پذیرفته می‌شوند یا خیر.

کسب اطلاعات بیشتر در مورد اینکه چرا محصولات قابل کمپوست و تجزیه‌پذیر زیستی در برنامه‌های بازیافت و ارگانیک شهر پذیرفته نمی‌شوند در آدرس toronto.ca/single-use امکان‌پذیر است.

برای کسب اطلاعات و منابع بیشتر در مورد برنامه ReduceWasteTO کاهش مواد یک بار مصرف به آدرس toronto.ca/reducingsingleuseprogram مراجعه کنید.

برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد مقررات فدرال ممنوعیت پلاستیک یکبار مصرف، از جمله راهنماها و برگه‌های اطلاع‌رسانی، به آدرس <https://www.canada.ca/en/environment-climate-change/services/managing-reducing-waste/reduce-plastic-waste/single-use-plastic-overview.html> مراجعه کنید.

سلب مسئولیت: هدف از این راهنما ارائه اطلاعاتی در مورد روش‌های ایمنی مواد غذایی یا ارائه توصیه حقوقی در مورد قوانین و ملزومات اجراپذیر ایمنی غذایی نیست. تمام اماکنی که عامل تولید، فرآوری، تهیه، ذخیره، نگهداری، نمایش، توزیع، حمل، فروش یا عرضه برای فروش مواد غذایی هستند، باید طبق قانون حفاظت و ارتقای سلامت، مقررات اماکن غذایی (O.Reg 493/17) را رعایت کنند.