



เรื่อง : วิธีปฏิบัติงานการเก็บรวบรวมกากไขมันจากโรงอาหาร

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติงาน และกำหนดผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจน
- 1.2 เพื่อให้สอดคล้องตามนโยบายสิ่งแวดล้อมของบริษัท สาลี่ จำกัด (มหาชน) และข้อกำหนดด้านกฎหมาย
- 1.3 เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างถูกต้อง เหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

2. ขอบเขต

- ครอบคลุมการเก็บรวบรวมกากไขมันจากโรงอาหารที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมทั้งทางตรง และทางอ้อมของบริษัทฯ

3. ระเบียบปฏิบัติ

- 3.1 ผู้รับจ้างประกอบอาหาร ต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการเก็บรวบรวมและส่งกำจัดกากไขมัน
- 3.2 ผู้ทำการเก็บรวบรวมกากไขมันต้องสวมใส่ถุงมือยางป้องกันสารเคมีและอุปกรณ์ PPE. .ในขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง
- 3.3 การปฏิบัติงานต้องใช้อุปกรณ์เก็บรวบรวมและภาชนะที่บริษัทกำหนดจัดเตรียมให้เท่านั้น
- 3.4 กากไขมันที่รวบรวมได้ต้องบรรจุใส่ถุงดำ ปิดมิดชิดป้องกันการรั่วไหลปนเปื้อนต่อสิ่งแวดล้อม
- 3.5 การเก็บรวบรวมกากไขมันควรปฏิบัติเป็นประจำทุกวัน
- 3.6 การกำจัดกากไขมันจัดส่งพร้อมกับรถเก็บเศษอาหาร
- 3.7 ทำการบันทึกข้อมูลทั้งหมดในแบบฟอร์มการเก็บและกำจัดกากไขมัน(SM-F-029)และเก็บรักษาไว้ในบริเวณห้องครัว
- 3.8 นำส่งเอกสารบันทึกฯ ภายในวันที่1-5ของทุกเดือนที่แผนกบุคคล