



زيت الطعام المستعمل

ليس مجرد مخلف من المخلفات ، بل مورد ذو قيمة .



الجهات المستفيدة هي الفنادق والمطاعم
والمنشآت السياحية- تحديث يونيو ٢٠٢١





عند التخلص من الزيوت بطريقة غير سليمة في شبكات الصرف
أو مع المخلفات العامة ، قد يتسبب ذلك في :



تلوث التربة والمياه



الإضرار بالشبكات
والبنية التحتية للصرف



الإضرار بالشبكات
والبنية التحتية للصرف

أما عند جمعها وتسليمها للجهات المعتمدة ،
فيمكن إعادة تدويرها وتحويلها إلى :



وقود حيوي (Biodiesel)
و بدائل طاقة
منخفضة الانبعاثات



منتجات صناعية
صديقة للبيئة



مواد تدخل في تطبيقات
الاقتصاد الدائري





المتطلبات القانونية



وفقاً لأحكام قانون تنظيم إدارة المخلفات رقم ٢٠٢ لسنة ٢٠٢٠
والاشتراطات البيئية للمنشآت الفندقية والسياحية ، يجب :

• التعاقد مع جهة مرخصة ومعتمدة لجمع وإعادة تدوير زيوت الطعام المستعملة .

• الاحتفاظ بالمستندات و الإيصالات الدالة على التسليم .

• منع التخلص من الزيوت في شبكات الصرف أو المخلفات العامة
أو من خلال جهات غير معتمدة .

عدم الالتزام قد يعرض المنشأة للمساءلة
والغرامات وفقاً للقوانين واللوائح المنظمة .



وسيتم الحصول علي شهادة تقدير من مشروع
"جرين شرم" لإتباع الممارسات البيئية من جهاز
تنظيم وإدارة المخلفات التابع لوزارة البيئة .





لماذا يهم هذا شرح الشيخ ؟

يساهم الإدارة السليمة لزيوت الطعام المستعملة في :

1 حماية البحر الأحمر والشواطئ والموارد الطبيعية من التلوث

2 الحد من انسداد شبكات الصرف وتراكم الدهون

3 دعم الاقتصاد الدائري وفرص العمل الخضراء

4 تعزيز مكانة شرح الشيخ كوجهة سياحية خضراء ومستدامة

5 إبراز التزام المنشآت السياحية بالمسؤولية البيئية





هل تحتاج إلى معرفة الجهات المعتمدة ؟

تواصل مع مشروع جرين شرم للحصول على قائمة الشركات المرخصة وإجراءات الامتثال البيئي المطلوبة . 

اجمعها . خزنها بأمان . سلّمها بشكل قانوني . أعد تدويرها .

كل لتر يتم إدارته بشكل صحيح يحمي شرم الشيخ ، ويدعم الاقتصاد الدائري ، ويساهم في بناء مدينة سياحية أكثر استدامة .

