



جدول ۳: چک لیست مدیریت پسماند عادی

ملاحظات	شرح اقدام	اقدام
	شناخت منابع مهم تولیدکننده پسماند	ایجاد سیستم مدیریت و ممیزی پسماند
	تعیین کمیت و ترکیب پسماند	
	تعیین هزینه زباله‌های هر واحد (منابع تلف شده)	
	انطباق با قانون (مورد رسیدگی، نگهداری و دفع تمام زباله‌ها)	
	رعایت استانداردهای مدیریتی و زیست محیطی	
	شناسایی زباله‌های خطرناک برای جداسازی	
	داشتن روش‌هایی جهت اندازه‌گیری دقیق زباله	
	اولویت‌بندی کمینه‌سازی زباله	
	تمرکز بر کاهش زباله در خط مشی دفتر سبز	
	هدف‌گذاری کمی جهت کاهش زباله	کاهش زباله
	برنامه زمان‌بندی کاهش زباله	
	سفارش مواد مطابق با نیاز سازمان در به حداقل رساندن پسماند	
	نگهداری و تعمیر تجهیزات در اولویت نسبت به تعویض آن	
	انتخاب محصولات پایدار و استفاده صحیح در افزایش طول عمر آنها	
	استفاده از محصولات قابل تعویض به جای انواع دورریختنی	
	محدود کردن استفاده از محصولات بسته‌بندی	
	اتخاذ رویکردهای نوین برای کاهش تولید زباله در جلسات کاری و مراسم‌های ویژه	
	استفاده نکردن از لیوان‌های یکبار مصرف (پلاستیکی و کاغذی)	
	استفاده از روش‌های نوین در بازاریابی و اطلاع رسانی	
	خرید موادی که حداقل بسته‌بندی را دارند.	
	بهینه‌سازی خرید با پرهیز از سفارش‌های کم کیفیت	
	اولویت دادن به فروشندگانی که بسته‌بندی‌های خود را پس می‌گیرند.	
	بررسی و مطالعه روش‌های نوین کاهش زباله	
	جایگزینی ظروف یکبار مصرف گیاهی با انواع پلاستیکی و کاغذی آن	
	انتخاب محصولاتی که حداقل آلودگی و حداکثر پایداری را دارند	
	تفکیک کاغذ	تفکیک زباله
	تفکیک شیشه	
	تفکیک بطری‌های پلاستیکی	
	تفکیک قوطی‌های فلزی	



	تفکیک پسماندهای آلی (خوراکی)	
	تفکیک سایر پسماندها (پسماندهای خطرناک)	
	بررسی مرتب تفکیک پسماند	
	ساماندهی فضای کار جهت تفکیک انواع پسماند	
	تشخیص ظروف از روی رنگ، برچسب یا علامت (pictogram) برای انواع مختلف پسماند	
	بررسی امکان فروش زباله‌های تفکیک شده به بازیافت‌کنندگان (کاغذ، مقوا، پلاستیک، فلزات، شیشه، پسماند آلی)	
	ارزیابی پیمانکاران دریافت پسماندهای تفکیک شده	
	دفع پسماندهای غیر قابل بازیافت و استفاده مجدد با بکارگیری روشهای مناسب (مطابق با قوانین موجود)	
	تفکیک پسماندهای خطرناک از بی خطر برای جلوگیری از آلودگی و برای تسهیل کار	
	در نظر گرفتن احتیاط لازم برای دفع پسماندهای خطرناک	
	دور نینداختن باتری‌ها به همراه پسماندهای خانگی	
	بررسی تاریخ انقضاء مواد غذایی و استفاده از مواد خوراکی که قبلاً خریداری شده است.	
	اطمینان از شرایط نگهداری مواد تازه و فاسدشدنی در دمای مناسب	
	هدیه غذاهای اضافی برای جلوگیری از دور ریختن (به بنیادهای خیریه و ...)	
	کودسازی و یا هدیه اضافه غذا به مدارس و یا امور خیریه	
	نصب ظروف ویژه برای انواع خاص ضایعات در انبار پسماند، جهت بهسازی، بسته بندی و جداسازی	مدیریت پسماندهای بخش رستوران
	جمع‌آوری پسماند آلی، به طور جداگانه به منظور تهیه کود یا استفاده از آن‌ها به عنوان غذای حیوانات	
	بازیافت بطری‌های پت و شیشه‌ای (بازیافت یک تن شیشه، ۱۰۰ کیلوگرم سوخت نفتی را ذخیره می‌کند) و همچنین قوطی‌ها و بسته‌بندی‌های فلزی (قلع و آلومینیوم)	
	عدم تخلیه روغن به داخل سینک ظرفشویی یا توالت‌ها برای جلوگیری از مسدود شدن لوله‌ها و اختلال در سیستم فاضلاب	
	ذخیره ضایعات مایع در ظروف مناسب و دفع صحیح آن‌ها	
	استفاده نکردن از ظروف غذایی یک‌بار مصرف	
	کاهش استفاده از سهمیه انفرادی (مانند کره، مربا، کیک، آبمیوه و ...) که می‌تواند بدون لطمه به بهداشت باشد.	
	امکان ارائه وعده‌های غذایی نیم‌پرس برای افراد کم‌ غذا	