

	<b>Título:</b> SEPARAÇÃO DOS RESÍDUOS NAS COZINHAS	
	<b>Palavra-chave:</b> COLETA SELETIVA	<b>Código:</b> P0 17.03
	<b>Elaboração:</b> COUTINHO, S. V.	<b>Versão:</b> 01
	<b>Revisão:</b> ALVES, F. K.; PEREIRA, G.R; WACHHOLZ, F.D; ZANELLA, G.	
	<b>Aprovação:</b> COMA	<b>Data:</b> 18/04/2005

## 1 Objetivo

Orientar a separação dos resíduos sólidos nas cozinhas e cantinas da FURB e das empresas terceirizadas.

## 2 Referências

PR 17 – Gestão de resíduos sólidos.

## 3 Terminologia

--

## 4 Aplicação

Este procedimento se aplica às cozinhas e cantinas nos campi da FURB.

## 5 Responsabilidades

DAC – orientar e acompanhar a coleta seletiva.

## 6 Descrição

- Os RA's das cozinhas, bem como os RA's terceirizados, devem orientar todos os servidores que atuam na cozinha/cantina sobre a forma de separação de resíduos a ser adotada: papel, plástico, vidro, metal, rejeito e resíduo orgânico.
- Definir, juntamente com os servidores das cozinhas, o posicionamento das lixeiras, bem como fixar adesivos de identificação dos coletores. Estes adesivos podem ser solicitados à COMA.
- Os RA's devem comunicar, à COMA, qualquer dificuldade, sugestão ou crítica quanto à coleta seletiva.
- Ressalta-se que as empresas terceirizadas (refeitório da ASEF e cantinas) são responsáveis pelos resíduos que produzem e que devem atender as cláusulas constantes no contrato de serviço com a FURB.
- Cantinas – acordo feito.