

# LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DEI RIFIUTI NELLE IMPRESE ALIMENTARI

## La normativa

Il Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo 6 disciplina le modalità di conservazione, gestione e smaltimento dei rifiuti prodotti dalle imprese alimentari affinché questi non rappresentino un rischio per la sicurezza degli alimenti. I rifiuti speciali (es. oli di frittura) e i sottoprodotti di origine animale (es. scarti di lavorazione di macellerie e pescherie) sono regolamentati da ulteriori normative nazionali e comunitarie.

## I rischi

La scorretta gestione dei rifiuti nelle imprese alimentari determina la proliferazione di microrganismi con sviluppo di cattivi odori e attrazione di animali infestanti ed indesiderati, determinando contaminazione diretta ed indiretta dell'ambiente in cui sono conservati, lavorati, somministrati e venduti gli alimenti.

## Le principali regole

- I rifiuti alimentari devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti (locali di conservazione, lavorazione, somministrazione e vendita);
- I contenitori per i rifiuti devono essere facilmente lavabili, di capacità adeguata rispetto al volume dei materiali da smaltire, muniti di coperchio a perfetta tenuta e dotati preferibilmente di sistema di apertura a pedale;
- I contenitori per i rifiuti devono essere svuotati e puliti frequentemente e devono essere collocati in specifiche aree (es. zone di sgombro, ambiente esterno) al fine di evitare la contaminazione dei locali di conservazione, lavorazione, somministrazione e vendita degli alimenti;
- Le aree di stoccaggio dei bidoni dei rifiuti devono essere mantenute pulite ed in ordine, prive di accumulo di materiali estranei, protette dagli agenti atmosferici e dagli animali infestanti ed indesiderati;
- I bidoni adeguatamente chiusi possono essere mantenuti in condizioni di refrigerazione o congelamento (es. in cella) quando i rifiuti non possono essere smaltiti in tempi brevi. In assenza di dispositivo frigorifero dedicato, i contenitori per i rifiuti devono essere mantenuti in zona appositamente predisposta e separata dagli alimenti;
- Gli oli di frittura e i sottoprodotti di origine animale rappresentano particolari tipologie di rifiuti, devono essere raccolti in contenitori idonei, chiusi e adeguatamente identificati e devono essere conferiti a società autorizzate allo smaltimento.



## Sanzioni

Gli operatori del settore alimentare che non gestiscono correttamente i rifiuti commettono una violazione a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 Allegato II e sono pertanto soggetti a sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000 ai sensi del Decreto legislativo 193/2007 art. 6 comma 5.