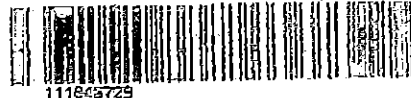


Ministero della Salute

DGSSM

6023473-P-24/10/2012

L.O.C.C. 2/2012/1



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Ufficio III - Igiene degli Alimenti di Origine Animale (ex DGSA)

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEI FARMACI VETERINARI
Ufficio VIII-PIF E UVAC (ex DGSA)

PIF

USMAF

Assessorati alla Sanità di Regioni e P.A.

Assessorato all'Agricoltura P.A. Bolzano

Loro Sedi

E p.c. Ufficio III ex DGPREV

UVAC

Loro Sedi

OGGETTO: GESTIONE DEI RIFIUTI ALIMENTARI PROVENIENTI DA MEZZI DI TRASPORTO CHE EFFETTUANO TRAGITTI INTERNAZIONALI

REQUISITI GENERALI

Ai sensi del regolamento comunitario (CE) 1069/2009 i rifiuti alimentari provenienti dai mezzi di trasporto che effettuano tragitti fuori dall'Unione Europea, sono identificati come sottoprodotti di origine animale appartenenti alla categoria di rischio 1.

Essi devono essere raccolti per essere inviati allo smaltimento, come rifiuti, in un impianto di incenerimento o co-incenerimento, con o senza la trasformazione preliminare con uno dei metodi da 1 a 5 indicati nel regolamento (UE) 142/2011.

Solo nell'eventualità in cui non sia possibile effettuare la termodistruzione nel territorio regionale, o nell'eventualità in cui alla data di entrata in vigore del Decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Ambiente 22 maggio 2001 avente per oggetto "Misure relative alla gestione e alla distruzione dei rifiuti alimentari prodotti a bordo di mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali", l'affidatario del servizio di gestione dei rifiuti abbia già realizzato e messo in esercizio l'impianto di sterilizzazione, i rifiuti di cucina e ristorazione provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali possono essere smaltiti in discarica autorizzata ai sensi del decreto

legislativo 36/2003, previa sterilizzazione secondo le modalità di cui all'art. 3, comma 4 del D.M. 22 maggio 2001.

Tutte le operazioni antecedenti allo smaltimento di tale materiale come rifiuti, ovvero le attività di raccolta e stoccaggio, ricadono nell'ambito di applicazione della normativa sanitaria sui sottoprodotti di origine animale. Le società di gestione portuali ed aeroportuali sono tenute pertanto a rispettare gli obblighi previsti dai regolamenti comunitari. Tali operatori, che sono registrati ai sensi dell'art. 6 comma 2 del Reg. (CE) 852/2004, devono anche riconoscersi ai sensi dell'art. 24(i) del Reg. (CE) 1069/2009. L'autorità competente deputata alle procedure di riconoscimento ufficiale è la Regione o Provincia Autonoma, previa ispezione da parte di quest'ultima o del Servizio Veterinario della AUSL competente per il territorio.

OPERAZIONE DI RACCOLTA DEI RIFIUTI ALIMENTARI

Gli operatori raccolgono, identificano e trasportano i rifiuti alimentari di bordo senza indebiti ritardi, in condizioni idonee a prevenire i rischi per la salute pubblica e degli animali.

Dal momento che l'organizzazione di raccolta dei rifiuti alimentari prevede, in taluni casi, l'utilizzo di veicoli e/o di contenitori adibiti al trasporto di prodotti alimentari (pasti di bordo), si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro, e si deve provvedere a separare in maniera efficace i prodotti alimentari dai rifiuti alimentari per evitare il rischio di contaminazione, come previsto nel Reg. (CE) 852/2004, allegato II, capitolo IV. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto dei prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

AREE DI DEPOSITO DEI RIFIUTI ALIMENTARI

Nelle aree di immagazzinaggio, i rifiuti alimentari devono essere conservati in contenitori ermeticamente chiusi, costruiti in materiale lavabile e disinfettabili ed identificati mediante apposizione di una striscia inamovibile alta almeno 15 cm e di larghezza tale da renderla visibile. La striscia deve essere di colore NERO e deve avere l'indicazione "materiale di categoria 1 destinato solo allo smaltimento". Il magazzinaggio dei sottoprodotti è effettuato nel rispetto di condizioni che impediscono la contaminazione crociata e, se del caso, in una specifica parte dello stabilimento registrato ai sensi del Reg. (CE) 852/2004.

Tali operatori, riconosciuti anche ai sensi dell'art. 24(i) del Reg. (CE) 1069/2009, sono soggetti alle prescrizioni generali di igiene del regolamento (UE) 142/2011, in particolare all'allegato IX, capo II, sezione 1 per le aree di stoccaggio e sezione 2 in materia di igiene, oltre ai disposti relativi alla