



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

CONTROL DE RESIDUOS

Descripción

Los residuos de la industria alimentaria son aquellos elementos que ya no son útiles para la propia industria y que pueden suponer una fuente de contaminación para la misma.

Es importante hacer una sistematización del tratamiento que se da a los residuos dentro de la planta para asegurar la conveniencia de la gestión.

Los residuos producidos en la industria constituyen una fuente de contaminación por varios motivos:

- Son una fuente de contaminación cruzada.
- Generalmente es un medio óptimo para el crecimiento microbiano.
- Es un factor que puede atraer plagas de todo tipo si no se gestiona adecuadamente.

El control de los desperdicios debe incluir una caracterización de los mismos, incluyéndolos en grupos generales como:

- Residuos sólidos urbanos o asimilables.
- Residuos peligrosos.
- Residuos especiales.
- Aguas residuales.

Gestión

La gestión de los residuos se puede dividir en dos partes, una de gestión de los residuos en la empresa y otra de gestión de los mismos por circuitos externos.

El plan de gestión de residuos debería incluir:

- ♣ Los puntos donde se generan los residuos.
- ♣ Descripción de los procedimientos e instrucciones relacionados con la gestión de residuos.
- ♣ Planos de las instalaciones indicando los puntos de almacenamiento y el flujo que deben seguir los residuos.
- ♣ Sistema de registro de actividades realizadas, incidencias y medidas adoptadas.
- ♣ Se identificará al responsable de la gestión externa, considerando las autorizaciones pertinentes en el caso de los residuos peligrosos o especiales.