

## **Gestione dei rifiuti**

### **3.6. Gestione dei rifiuti**

Per gestione dei rifiuti si intende la loro raccolta, lo stoccaggio, e il mantenimento delle condizioni igieniche dei contenitori.

I rifiuti devono essere divisi per tipologia (secco e umido) seguendo le indicazioni dell'AMSA, i sacchi non devono essere né troppo pieni né troppo pesanti.

I cartoni (preventivamente aperti e piegati), cassette, ecc. devono essere stoccati ordinatamente nelle aree di competenza.

Il materiale in vetro va riposto solo ed esclusivamente nei cassonetti dedicati.

La detersione e la disinfezione dei contenitori portarifiuti vengono effettuate con la frequenza indicata nella TAB\_7.5BTerm/01 - Programma di detersione, disinfezione e disincrostazione.

Una volta alla settimana provvedere alla pulizia/detersione/disinfezione dell'eventuale area di competenza.

---

Fonte : PO7,5B term

#### Raccolta differenziata

I rifiuti prodotti dal servizio di Milano Ristorazione sono di vario tipo:

1. residui organici.
2. materiale monouso
3. cassette e cartoni
4. olii e grassi vegetali e animali

#### 1. residui organici

I residui di cibo vanno separati dal materiale monouso e smaltiti nel bidone dell'umido.

Pane e frutta possono essere ritirati da Siticibo (vedi dopo "La legge del Buon Samaritano").

#### 2. materiale monouso.

Il materiale monouso, ripulito il più possibile, deve essere raccolto in modo da occupare il minor spazio possibile e smaltito nei sacchi neri dell'Amsa.

#### 3. imballi

I contenitori che hanno trasportato la frutta nelle scuole (cassette, cartoni) vanno ripiegati in modo da ridurre il più possibile l'ingombro. Fonte: Po7,5B term 3.6.

Questo è fondamentale per avere spazio a sufficienza per la raccolta agevole dei bidoni riempiti di spazzatura nell'apposito locale, in attesa che l'Amsa provveda al ritiro.

Il ritiro dei bidoni è bi-settimanale e può essere verificato sul sito dell'AMSA.

<http://www.amsa.it/CalendariServiziGO.asp?Citta=MI>

#### 4. olii e grassi vegetali e animali esausti

Il nuovo regolamento comunale non assimila agli urbani questo tipo di rifiuto ([codice C.E.R. 20 01 25](#)), per il quale le società del Gruppo Amsa offrono a titolo oneroso alle aziende e ai titolari di attività di ristorazione un servizio di raccolta differenziata a domicilio, presso le attività di ristorazione quali mense aziendali, ristoranti, trattorie, pizzerie, gastronomie, ecc..

Le aziende che consegnano gli oli e i grassi esausti vegetali ed animali alle società del Gruppo Amsa (cioè al servizio pubblico di raccolta rifiuti) sono esonerate dal tenere, per questo tipo di rifiuti, il registro di carico e scarico.

Durante una eventuale ispezione in un centro cucina la commissione mensa dovrebbe verificare il corretto smaltimento di questo rifiuto speciale.

“Gli oli vegetali usati nelle frittiture sono sicuramente prodotti "organici" distinguibili dagli oli minerali derivanti dai combustibili fossili. Questo però non li rende innocui per l'ambiente, qualora non correttamente smaltiti. Infatti, soprattutto a causa del processo di frittura dei cibi, gli oli vegetali subiscono delle alterazioni caratterizzate dalla formazione di una serie di prodotti di ossidazione, volatili e non volatili. I primi sono sostanzialmente persi durante le fasi di frittura, i secondi tendono ad accumularsi negli oli caricandoli di sostanze inquinanti prodotte dai processi di carbonizzazione dei residui alimentari. Processi che, per l'appunto, portano al deterioramento e alla stessa non riutilizzabilità (a scopo alimentare) degli oli una volta usati per friggere.

Queste trasformazioni chimiche rendono, di fatto, gli oli usati potenzialmente molto inquinanti qualora smaltiti nell'ambiente, è anche per tale motivo che non vanno gettati nel lavandino o nel water. Gli oli usati, infatti, una volta entrati nei sistemi fognari possono influenzare negativamente il funzionamento dei depuratori; gli oli che invece raggiungono acque superficiali (ad esempio laghi o fiumi) formano su questi una sottile pellicola impermeabile che rende impossibili gli scambi gassosi, in primis quelli di ossigeno, fondamentali per la sopravvivenza delle forme di vita acquatiche. Se poi questi oli finiscono nelle falde acquifere ne possono compromettere la stessa potabilità. Il loro sversamento nei terreni può danneggiare direttamente le piante impedendone l'assorbimento dei nutrienti a livello radicale.

Alla luce di quanto appena detto appare evidente come la corretta gestione di questi rifiuti debba comportare una loro attenta raccolta differenziata: gli oli usati andranno messi in un contenitore di plastica o vetro di adeguate dimensioni che, una volta riempito, potrà essere svuotato nei bidoni o fusti presenti presso le piattaforme e isole ecologiche attrezzate allo scopo. Occorre anche rammentare che gli oli usati costituiscono una preziosa risorsa in quanto possono essere rigenerati e impiegati in diversi processi industriali in sostituzione degli oli minerali derivati dal petrolio. Uno degli impieghi più interessanti degli oli usati è la loro trasformazione in biodiesel da impiegare al posto del diesel di provenienza fossile.”

fonte: Massimiliano Varriale <http://www.repubblica.it/2009/01/sezioni/ambiente/esperti-wwf/risposte-risparmio-4/risposte-risparmio-4.html>

