



## PROCEDURE DI RACCOLTA, STOCCAGGIO E SMALTIMENTO

### ALIMENTI A RISCHIO INFETTIVO



Rifiuto costituito da alimenti crudi e cotti, multi ingredienti, materie prime quali carni, pesci, vegetali.

- **Chiedere** al delegato dell'unità locale la fornitura del contenitore omologato in polietilene da 40 o da 60 litri, a base rettangolare, di colore nero (Fig. 1).
- Prima dell'utilizzo del contenitore, **indicare in modo visibile** - predisponendo un'etichetta da applicare sul contenitore medesimo - i seguenti dati:



Figura 1

**CER: 18.02.02\***

**Caratteristiche di pericolo: HP9 – UN: 3291**

**Denominazione della struttura** (es.: Dipartimento, Sezione, Centro, Laboratorio)  
**che ha effettuato il confezionamento**

- **Apporre** sul contenitore le seguenti etichette da richiedere al delegato dell'unità locale: rischio biologico (Fig. 2) e "lettera R nera su fondo giallo" indicante la pericolosità del rifiuto (Figura 3).

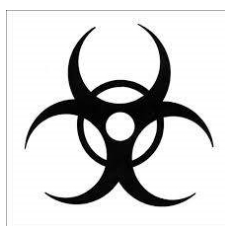


Figura 2



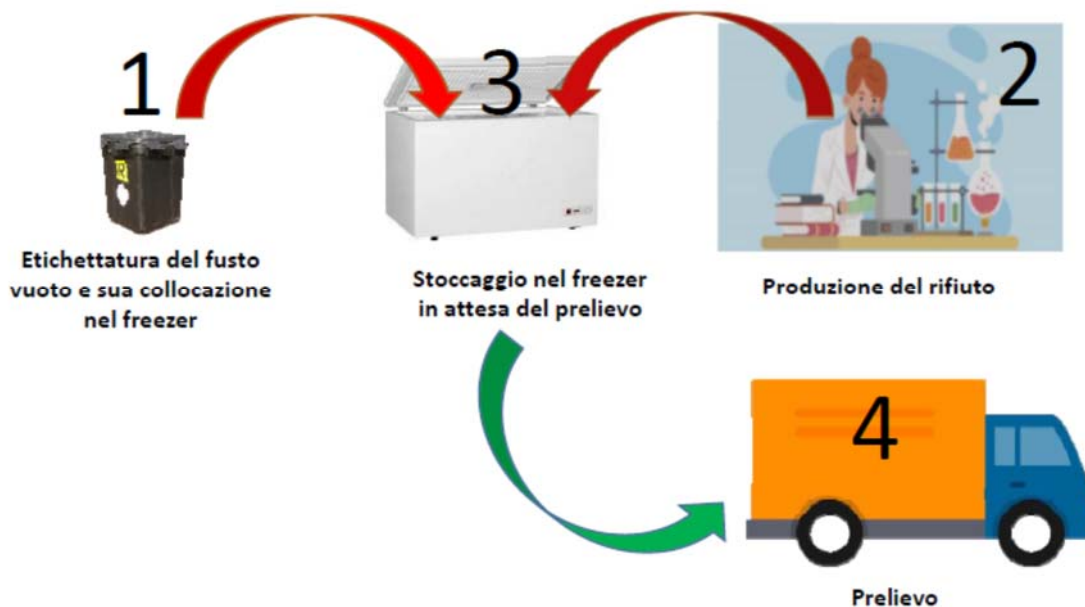
Figura 3

- **Collocare** il fusto vuoto in un freezer che dovrà essere utilizzato come punto di raccolta del rifiuto.
- **Stoccare** i rifiuti via via prodotti nel fusto collocato all'interno del freezer.



- Raggiunto il riempimento del fusto, **chiuderlo** ermeticamente con il coperchio in dotazione.  
**N.B.:** per evitare lo scongelamento dei materiali organici e la conseguente produzione di odori in fase di stoccaggio e di trasporto, il fusto chiuso **NON** deve essere permanere all'interno del freezer fino al momento del prelievo da parte della ditta autorizzata.
- Solo al momento del prelievo, **estrarre** il fusto dal freezer e **consegnarlo** al trasportatore.

Di seguito si riassumono le fasi di gestione del rifiuto su descritte.



In caso di dubbio sulle corrette modalità di gestione dei rifiuti prodotti, contattare il delegato dell'Unità Locale o i referenti della gestione dei rifiuti dell'Ufficio Sostenibilità dell'Ateneo.