



MANEJO DE RESIDUOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN COSTA RICA

I. Legislación vigente

Para conocer cómo se deben manejar los residuos generados en un *Servicio de Alimentación* es necesario explorar primeramente la legislación vigente, de manera que se conozcan cuáles son las medidas obligatorias que se requiere cumplir en el establecimiento.

En Costa Rica, el *Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público* vigente (reglamento No. 37308-S), es el que regula la actividad, y sobre el manejo de los residuos expone directrices específicas en los artículos 32 y 63:



Artículo 63.- De los residuos sólidos y líquidos. El establecimiento debe contar con un plan de manejo de residuos sólidos y líquidos, debidamente implementado, conforme al protocolo establecido por el Ministerio, en el reglamento de PSF*.

a) Los residuos sólidos deben depositarse en recipientes resistentes, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y tener una bolsa plástica en su interior para facilitar la evacuación de los residuos. Estos deben colocarse en lugares donde se generen residuos sólidos y ubicarse en un lugar estratégico, de manera que no sean fuente de posible contaminación.

b) Los residuos líquidos se deben conducir al sistema de alcantarillado sanitario cuando exista o a un sistema de tratamiento aprobado. Los conductos de aguas residuales deben contar con rejillas que impidan el ingreso de roedores y estar diseñados para soportar cargas máximas y contar con trampas de grasas y aceites. El sistema de evacuación de aguas debe mantenerse en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene.

c) Debe destinarse un lugar o recinto para el depósito temporal de los recipientes con sólidos, con capacidad suficiente para albergar el volumen generado. Debe diseñarse de manera que impida el acceso de plagas y evite la contaminación al entorno. Asimismo, es necesario lavarlo y desinfectarlo una vez que se retiren los desechos.

d) Una vez que las municipalidades implementen el artículo 8 de la Ley para la Gestión Integral de Residuos N° 8839, los administrados deberán acatar lo dispuesto en el artículo 38 y 39 de la misma Ley.

*PSF: Permiso Sanitario de Funcionamiento



Artículo 32.- Grasas y aceites. Las grasas y aceites que estén siendo utilizados durante el proceso de fritura de alimentos en los servicios de alimentación al público deberán tener un contenido menor o igual al 25 % de Compuestos Polares Totales (CPT).

Las grasas y aceites que no cumplan con el límite de CPT establecido, así como los residuos sólidos producto de la filtración de estas, deben disponerse e incluirse en un programa de manejo integral de residuos conforme a lo estipulado en la *Ley para la Gestión Integral de Residuos*, Ley N° 8839 y sus reglamentos.

Se permite reutilizar las grasas y aceites de fritura siempre y cuando se filtren y se le adicione grasas o aceites frescos de manera que la mezcla resultante no supere el límite de CPT. Para ello, pueden seguirse las recomendaciones establecidas en el anexo 1 del presente reglamento.



Como se observa, el Reglamento hace referencia a la *Ley para la Gestión Integral de Residuos* no. 8839, en específico a los artículos 38 y 39 de esta ley. Estos artículos declaran:

ARTÍCULO 38.- Obligaciones de los generadores

Todo generador o poseedor de residuos está obligado a tomar todas las medidas para lo siguiente:

- a) Reducir la generación de residuos y cuando esta generación no pueda ser evitada, minimizar la cantidad y toxicidad de los residuos a ser generados.
- b) Separar los residuos desde la fuente, clasificarlos y entregarlos a un gestor autorizado o a un sistema municipal, de conformidad con el Reglamento de esta Ley y el reglamento municipal que le corresponda, con el fin de facilitar su valorización.
- c) Entregar los residuos sujetos a disposición final y vigilar para que sean gestionados en forma ambiental y sanitariamente segura, por medio de un gestor autorizado.
- d) Gestionar los residuos en forma tal que estos no pongan en peligro la salud o el ambiente, o signifiquen una molestia por malos olores, ruido o impactos visuales, entre otros.
- e) Gestionar sus residuos únicamente con gestores autorizados para brindar servicios de gestión de residuos.
- f) Mantener un registro actualizado de la generación y forma de gestión de cada residuo.
- g) Reportar a las autoridades competentes sobre su gestión en materia de residuos, según se establezca en esta Ley y en los reglamentos que de ella deriven.
- h) Fomentar el uso de alternativa de producción más limpia y de manejo de residuos en forma integral.



ARTÍCULO 39.- Generadores de residuos ordinarios

Los generadores de residuos ordinarios estarán obligados a separarlos, clasificarlos y entregarlos a las municipalidades para su valorización o disposición final, en las condiciones en que determinen los reglamentos respectivos.

Manejo de residuos en los *Servicios de alimentación*

En cumplimiento de lo que exige la legislación, así como también de lo que establecen las *Buenas Prácticas de Manufactura* (BPM), es responsabilidad de los *Servicios de Alimentación* definir claramente cómo serán manejados los residuos que se generen, todo esto con el fin de evitar la contaminación de los alimentos y del medio ambiente.

Por esto es necesario que se elabore un *Plan de manejo de los residuos*.

¿Qué es un Plan de manejo de residuos?

Como la palabra lo indica, un plan es la forma en la cual se detalla qué se hará con los residuos generados en el establecimiento, especificando cuáles actividades se realizan para darle el destino adecuado a los residuos desde el punto de vista de la inocuidad y medioambiental.

Un plan de manejo de residuos debe incluir ciertos aspectos clave:

1. Identificación de los residuos generados y su manejo actual (diagnóstico).
2. Objetivos del plan (¿qué es lo que se desea alcanzar?).
3. Metas e indicadores (es la forma en la cual se cuantificará el cumplimiento de objetivos).
4. Medidas preventivas a implementar (por ejemplo: rechazar, reducir, reutilizar).
5. Medidas de manejo (se define qué se hará con los residuos generados. Por ejemplo: separación, acopio, gestor autorizado, entre otros).

A continuación, puede observar un ejemplo de cómo se puede presentar un plan de manejo integral de residuos:



PLAN DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS

EJEMPLO DE FORMATO



RESIDUO	TIPO	SEPARACIÓN	RECOLECCIÓN INTERNA	ALMACENAMIENTO	GESTOR (A QUIEN SE ENTREGA)
Cáscaras y peladuras de frutas y vegetales	Ordinario (orgánico)	Recipiente verde	Diaria	Bodega fría de almacenamiento de residuos orgánicos	Gestor X

Puede observar otro ejemplo en:

https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.63.pdf