



MINISTERIO
DE SANIDAD

SECRETARÍA DE ESTADO
DE SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD PÚBLICA

SUBDIRECCIÓN GENERAL
DE SANIDAD EXTERIOR

Protocolo control de residuos de cocina de medios de transporte internacional

Protocolo de control de residuos de cocina de medios de transporte internacional
Versión 3 – 31 de mayo de 2022



ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	3
II. ÁMBITO GEOGRÁFICO DE APLICACIÓN.....	3
III. DEFINICIONES	4
IV. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS DE COCINA DE MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL	4
V. RECOGIDA, GESTIÓN, TRANSPORTE, ELIMINACIÓN Y TRAZABILIDAD DE LOS RESIDUOS DE COCINA DE MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL.....	4
VI. PUERTOS MARÍTIMOS Y AEROPUERTOS INTERNACIONALES.....	8
VII. MEDIOS DE TRANSPORTE TERRESTRE.....	12
VIII. ACTUACIONES EN CASO DE INCUMPLIMIENTO	13
ANEXO I. DATOS MÍNIMOS DE ENTRADAS Y SALIDAS DE RESIDUOS DE COCINA A REGISTRAR POR LAS EMPRESAS ENCARGADAS DE SU RECOGIDA Y GESTIÓN.....	14
ANEXO II. DATOS A COMUNICAR POR LAS EMPRESAS ENCARGADAS DE LA RECOGIDA Y GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE COCINA DE MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL A LAS ÁREAS, DEPENDENCIAS Y SERVICIOS DE SANIDAD EXTERIOR	15
ANEXO III. MODELO PARA LA REMISIÓN DEL INFORME SEMESTRAL A LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR	16



I. INTRODUCCIÓN

Con arreglo al artículo 37 de la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, son funciones de Sanidad Exterior:

- a) el control y la vigilancia higiénico sanitaria de puertos y aeropuertos de tráfico internacional e instalaciones fronterizas, y
- b) el control y la vigilancia de las condiciones higiénico sanitarias en el tráfico internacional de personas, cadáveres y restos humanos, animales y bienes, incluyendo tanto los productos alimenticios como otros bienes susceptibles de poner en riesgo la salud de la población, tales como los medios de transporte internacionales.

De igual modo, el Real Decreto 1418/1986, de 13 de junio, sobre funciones del Ministerio de Sanidad y Consumo en materia de sanidad exterior, establece que corresponde a dicho Departamento (el actual Ministerio de Sanidad), entre otras funciones, el control y la vigilancia higiénico sanitaria en el tráfico internacional de productos alimenticios, así como el control y la vigilancia higiénico sanitaria de puertos y aeropuertos de tráfico internacional, puestos fronterizos y medios de transporte internacional.

Por su parte, el Reglamento Delegado (UE) 2019/2122 de la Comisión¹, establece determinadas exenciones a los controles oficiales en los puestos de control fronterizos de los productos que se destinen al consumo de la tripulación y los pasajeros y que se encuentren a bordo de medios de transporte que operen a escala internacional.

Finalmente, de acuerdo con el Reglamento (CE) n° 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo², los residuos de cocina de medios de transporte procedentes de terceros países cuentan con la consideración de subproductos animales no destinados al consumo humano de categoría 1, y deberán ser eliminados como tal.

Por ello, con el fin de facilitar y garantizar la correcta aplicación de la normativa en materia de residuos de cocina de medios de transporte internacional y establecer una sistemática de trabajo uniforme en todos los servicios de inspección de Sanidad Exterior, se dicta el presente Protocolo sobre control de residuos de cocina de medios de transporte internacional.

II. ÁMBITO GEOGRÁFICO DE APLICACIÓN

El presente protocolo será de aplicación en todo el territorio nacional, desde el 15 de junio de 2022, fecha a partir de la cual quedará sin efecto la versión 2 del protocolo, de 1 de junio de 2012.

¹ Reglamento Delegado (UE) 2019/2122 de la Comisión de 10 de octubre de 2019 por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a determinadas categorías de animales y mercancías exentas de controles oficiales en los puestos de control fronterizos y a los controles específicos del equipaje personal de los pasajeros y de las pequeñas partidas de mercancías expedidas para personas físicas y que no estén destinadas a comercializarse, y por el que se modifica el Reglamento (UE) n° 142/2011 de la Comisión.

² Reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1774/2002.



III. DEFINICIONES

- a) **«residuos de cocina»:** residuos alimenticios, incluidos el aceite de cocina usado y los residuos procedentes de restaurantes, servicios de catering y cocinas;
- b) **«medios de transporte internacional»:** cualquier aeronave, embarcación, ferrocarril, vehículo de carretera, o de otra índole, que efectúe un viaje que conlleve la entrada o la salida del territorio nacional, o bien la entrada en el territorio aduanero de la Unión desde las partes del territorio nacional no pertenecientes al mismo (es decir, desde Ceuta y Melilla).
- c) **«autoridad competente para el control de los medios de transporte internacional»:** la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad.

IV. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS DE COCINA DE MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL

Con arreglo a lo dispuesto por el Reglamento (CE) nº 1069/2009, los residuos de cocina de medios de transporte procedentes de países o territorios terceros cuentan con la consideración de subproductos animales de categoría 1 (en adelante RC1).

Por su parte, los residuos de cocina de medios de transporte internacional que operen entre Estados miembros (EEMM) deberán tratarse como subproductos animales de categoría 3 (en adelante RC3) cuando se destinen a:

- a) la alimentación animal;
- b) ser procesados mediante esterilización a presión;
- c) ser transformados en biogás; o
- d) para compostaje.

Por último, cuando no se destinen a los fines indicados en el párrafo anterior, los residuos de cocina de medios de transporte internacional que operen entre Estados miembros (EEMM) se encuentran excluidos del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1069/2009, por lo que deberán ser tratados como residuos sólidos urbanos (en adelante RSU).

V. RECOGIDA, GESTIÓN, TRANSPORTE, ELIMINACIÓN Y TRAZABILIDAD DE LOS RESIDUOS DE COCINA DE MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL

V.1. RC1 y RC3

La recogida y el transporte de los RC1 y los RC3 se realizará de acuerdo con los requisitos establecidos en el artículo 21 del Reglamento (CE) nº 1069/2009 y el artículo 17 del Reglamento (UE) nº 142/2011.

V.1.1. Recogida

1. Los RC1 y RC3 deberán recogerse y transportarse en envases nuevos sellados, o bien en vehículos o contenedores a prueba de fugas.



2. Los RC1 y RC3 se depositarán en contenedores específicos para subproductos de cada categoría y durante las operaciones de recogida y transporte se mantendrán separados de subproductos de otras categorías. En caso contrario, es decir, cuando se recojan de manera conjunta residuos con la consideración de RC1 y RC3, o RSU, dicha mezcla se considerará automáticamente como subproductos de categoría 1, y deberá ser tratada como tal.
3. Los vehículos y contenedores reutilizables, así como todos los elementos reutilizables del equipo o los instrumentos que entren en contacto con los RC1 y RC3, deberán mantenerse limpios. En particular, deberán:
 - a) limpiarse y secarse antes de usarlos, y
 - b) limpiarse, lavarse y/o desinfectarse después de cada uso siempre que sea necesario para evitar la contaminación cruzada.
4. El material de embalaje de los productos alimenticios que conformen los residuos de cocina debe eliminarse, por incineración o por otro medio adecuado, con arreglo a la legislación de la Unión. No obstante lo anterior, cuando se trate de envases reutilizables, podrá hacerse un nuevo uso de los mismos, siempre y cuando sean sometidos a un tratamiento térmico cuyo valor F_0^3 sea igual o superior a 3,00, o un tratamiento que garantice la eliminación del riesgo.

V.1.2. Identificación

Durante el almacenamiento y el transporte de los RC1, una etiqueta fijada al vehículo, a los contenedores o a los envases, deberá indicar claramente la mención **“Residuos de categoría 1”** y **“SOLO PARA ELIMINACIÓN”**.

Por su parte, durante el almacenamiento y el transporte de los RC3, deberá indicarse la mención **“Residuos de categoría 3”** y **“NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO”**.

V.1.3. Transporte

Los operadores que realicen el transporte de los RC1 y RC3 deberán estar registrados por la autoridad competente de la Comunidad Autónoma en la que tengan su razón social.

No obstante, los operadores, establecimientos o plantas autorizados o registrados para realizar otras actividades con subproductos animales y que realicen el transporte de los mismos con medios propios, no necesitarán un número de registro adicional para realizar dicho transporte, sino que se considerará el transporte como una más de las actividades asociadas al operador, establecimiento o planta.

V.1.4. Eliminación y uso

Con arreglo a lo dispuesto por el artículo 12 del Reglamento (CE) nº 1069/2009, los RC1 podrán:

1. eliminarse mediante incineración (con o sin procesamiento previo) en una planta autorizada para la eliminación de subproductos de categoría 1 de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1069/2009;

³ F_0 es el efecto letal calculado sobre las esporas bacterianas. Un valor F_0 igual a 3,00 significa que el punto más frío del producto ha sido tratado lo suficiente para alcanzar un efecto letal equivalente al de 121°C (250 °F) en tres minutos con calentamiento y enfriamiento instantáneos.



2. eliminarse o valorizarse mediante coíncineración (con o sin procesamiento previo) en una planta autorizada para subproductos de categoría 1 de conformidad con el Reglamento (CE) 1069/2009; o bien
3. eliminarse mediante enterramiento en un vertedero autorizado.

No obstante lo anterior, con arreglo al artículo 6 del Real Decreto 646/2020⁴, la inhumación de residuos líquidos en vertederos se encuentra prohibida. Por ello, cuando los residuos de cocina se encuentren conformados por aceite de cocina usado solo podrá optarse por la incineración/coíncineración en una planta autorizada.

Por su parte, con arreglo a lo dispuesto por el artículo 14 del Reglamento (CE) nº 1069/2009, los RC3 podrán:

1. procesarse mediante esterilización a presión o mediante los métodos de procesamiento mencionados en el artículo 15, apartado 1, letra b) párrafo primero del Reglamento (CE) nº 1069/2009;
2. utilizarse para la fabricación de alimentos crudos para animales de compañía e introducirse en el mercado con arreglo al artículo 35 del Reglamento (CE) nº 1069/2009; o
3. compostarse o transformarse en biogás.

El listado de plantas de incineración/coíncineración, almacenamiento y transformación puede consultarse en la siguiente URL:
<https://servicio.mapama.gob.es/sandach/Establecimientos/Estab.aspx>

V.2. RSU

Los residuos de cocina que se encuentren excluidos del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1069/2019, deberán ser recogidos, gestionados y transportados de forma separada a los RC1 y RC3, y eliminados como residuos sólidos urbanos de conformidad con la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.

V.3. Trazabilidad

Las entidades o empresas encargadas de la gestión de los residuos de cocina de medios de transporte internacional deberán tener implantado un sistema de trazabilidad que les permita encontrar y seguir el rastro de los residuos desde que los mismos son descargados del medio de transporte internacional hasta su entrega en el establecimiento o planta de destino.

V.3.1. Registros

Las entidades o empresas encargadas de la gestión de los residuos deberán mantener, durante al menos dos años, un registro de las entradas y salidas de tales residuos.

Dicho registro contendrá para cada uno de las entradas o de los envíos, al menos, la información recogida en el Anexo I del presente protocolo.

⁴ Real Decreto 646/2020, de 7 de julio, por el que se regula la eliminación de residuos mediante depósito en vertedero.



V.3.2. Documento comercial

Durante el transporte de los RC1 estos deberán acompañarse del modelo recogido en el anexo III del Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

Dicho documento, que podrá descargarse a través de la página web del Ministerio de Sanidad, constará de cuatro ejemplares:

- a) la **parte I** se cumplimentará, firmará y sellará por el responsable del envío de los subproductos (entidad o empresa encargada de la gestión de los residuos de cocina). El original deberá acompañar al envío hasta su destino (vertedero, almacén intermedio, incineradora, etc.);
- b) la **parte II** la cumplimentará, firmará y sellará el transportista, que conservará una copia. El original deberá acompañar al envío hasta su destino;
- c) la **parte III** la cumplimentará, firmará y sellará la entidad responsable del establecimiento de destino. Dicha entidad, conservará el documento original y enviará una copia del mismo con las tres partes cumplimentadas, firmadas y selladas al remitente (la empresa de catering o la entidad encargada de la gestión de residuos).

Por su parte, los RC3 deberán acompañarse de un documento comercial conforme a uno de los siguientes modelos:

- a) el modelo recogido en el anexo III del Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre; o
- b) el modelo recogido en el Capítulo III, del Anexo VIII del Reglamento (UE) nº 142/2011; o
- c) el modelo oficial para el transporte de subproductos de origen animal y productos transformados no destinados al consumo humano aprobado por la correspondiente Comunidad o Ciudad Autónoma.

V.3.3. Conservación de documentos

Las empresas encargadas de la gestión de los residuos de cocina deberán conservar, durante un periodo mínimo de dos años, la siguiente documentación:

- a) copia de los documentos que justifiquen que:
 - i) los operadores que realizan el transporte de los RC1 y RC3 han sido registrados por la autoridad competente de la Comunidad Autónoma en la que tengan su razón social; y
 - ii) los establecimiento o vertederos donde se almacenan, transforman, inhuman o incineran los residuos de cocina cuentan con las pertinentes autorizaciones administrativas para llevar a cabo dicha actividad en función del tipo de RC de que se trate (RC1, RC3 o RSU).
- b) y, en el caso de los RC1 y RC3, copia de todos los documentos comerciales.



VI. PUERTOS MARÍTIMOS Y AEROPUERTOS INTERNACIONALES

VI.1. Instalaciones para la recepción de los residuos de cocina

Los puertos y aeropuertos internacionales deben disponer de instalaciones adecuadas para la recepción de los residuos de cocina generados por los medios de transporte internacional, que deberán estar en condiciones de recibir las cantidades de desechos generados por tales medios de transporte, tomando en consideración las necesidades operativas de los usuarios de cada punto de entrada, el tamaño y la situación geográfica de los mismos, así como la necesidad de gestionar separadamente los RC1, los RC3 y los RSU.

VI.2. Plan de gestión y eliminación de residuos en puertos marítimos

La entidad gestora del puerto o la empresa encargada de la recepción de los desechos generados por los buques deberá contar con un plan en el que se recoja el procedimiento de recepción, manipulación y eliminación que incluya los residuos de cocina procedentes de buques que realicen escalas en puertos de países o territorios terceros, o en otros EEMM de la Unión, con el fin de minimizar los riesgos para la salud pública y la sanidad animal, y garantizar la correcta gestión medioambiental de dichos residuos.

Dicho plan deberá actualizarse, al menos, cada tres años y siempre que se introduzcan cambios significativos que afecten al funcionamiento del servicio.

El plan deberá describir específicamente la recogida, manipulación, gestión, transporte y eliminación por separado de los residuos de cocina que cuenten con la consideración de RC1, RC3 y RSU, e incluirá, además de la información citada en el anexo I del Real Decreto 128/2022⁵, los siguientes puntos relativos específicamente a la gestión de los residuos de cocina:

- a) descripción pormenorizada de los procedimientos de recepción, recogida, transporte, así como de los métodos de eliminación de los residuos de cocina;
- b) descripción detallada del sistema de limpieza y desinfección de los contenedores o receptáculos destinados a albergar los residuos de cocina (incluyendo los vehículos de transporte) y el resto de instalaciones y objetos que entren en contacto con los residuos de cocina, especificando, al menos:
 - i) los métodos;
 - ii) las frecuencias;
 - iii) los productos empleados;
 - iv) las instrucciones de uso;
 - v) las personas responsables; y
 - vi) los registros de actividad;
- c) tipo y cantidades de residuos de cocina descargados;
- d) descripción de los métodos de eliminación de los residuos de cocina descargados;

⁵ Real Decreto 128/2022, de 15 de febrero, sobre instalaciones portuarias receptoras de desechos de buques.



- e) en su caso, indicación de las empresas externas contratadas o subcontratadas por la entidad gestora del puerto para realizar la recogida, el almacenamiento, el transporte, la transformación o la eliminación de los residuos de cocina, y las responsabilidades asignadas a cada una de ellas;
- f) indicación de las actividades de formación impartidas a los responsables de la recogida, manipulación, gestión, transporte y eliminación de los residuos de cocina; y
- g) cualquier otra circunstancia relevante en el proceso de gestión y eliminación de los residuos de cocina.

El plan deberá contar con un responsable por parte de la empresa o entidad gestora de los residuos que verifique el correcto funcionamiento del mismo.

VI.3. Plan de gestión y eliminación de residuos en aeropuertos internacionales

La entidad gestora del aeropuerto, o las compañías de catering y las demás empresas encargadas de la recogida y gestión de los residuos de cocina de aeronaves que operen a nivel internacional, incluyendo los originarios o procedentes de otros EEMM, deberán contar con un plan en el que se recoja el procedimiento de recepción, manipulación y eliminación de los residuos de cocina con el fin de minimizar los riesgos para la salud pública y la sanidad animal, y garantizar la correcta gestión medioambiental de dichos residuos.

Dicho plan deberá actualizarse, al menos, cada tres años y siempre que se introduzcan cambios significativos que afecten al funcionamiento del servicio.

El plan deberá describir específicamente la recogida, manipulación, gestión, transporte y eliminación por separado de los residuos de cocina que cuenten con la consideración de RC1, RC3 y RSU de los residuos de cocina descargados de aeronaves procedentes o que hayan hecho escala en un país tercero o en otro EEMM, e incluirá, al menos, los siguientes puntos:

- a) descripción pormenorizada de los procedimientos de recepción, recogida, transporte, así como de los métodos de eliminación de los residuos de cocina;
- b) descripción detallada del sistema de limpieza y desinfección de los contenedores o receptáculos destinados a albergar los residuos de cocina (incluyendo los vehículos de transporte) y el resto de instalaciones y objetos que entren en contacto con los residuos de cocina, especificando, al menos:
 - i) los métodos;
 - ii) las frecuencias;
 - iii) los productos empleados;
 - iv) las instrucciones de uso;
 - v) las personas responsables; y
 - vi) los registros de actividad;
- c) tipo y cantidades de residuos de cocina descargados;
- d) descripción de los métodos de eliminación de los residuos de cocina descargados;



- e) en su caso, indicación de las empresas externas contratadas o subcontratadas para realizar la recogida, el almacenamiento, el transporte, la transformación o la eliminación de los residuos de cocina, y las responsabilidades asignadas a cada una de ellas;
- f) indicación de las actividades de formación impartidas a los responsables de la recogida, manipulación, gestión, transporte y eliminación de los residuos de cocina; y
- g) cualquier otra circunstancia relevante en el proceso de gestión y eliminación de los residuos de cocina.

El plan deberá contar con un responsable por parte de la empresa o entidad gestora de los residuos que verifique el correcto funcionamiento del mismo.

VI.4 Remisión de información de los operadores

Las empresas encargadas de la gestión de los residuos de cocina de medios de transporte internacional en puertos y aeropuertos deberán remitir a los servicios de inspección de Sanidad Exterior, a través de SISAEX:

- cada tres años, y siempre que se introduzcan cambios significativos que afecten al funcionamiento del servicio, una copia de los planes de eliminación y gestión de residuos mencionados en los apartados V.1 y V.2; y
- con carácter mensual, **antes del día 5 de cada mes**, la información recogida en el Anexo II del presente protocolo.

VI.5. Controles oficiales en puertos y aeropuertos internacionales

VI.5.1. Verificación documental

Los servicios de inspección de Sanidad Exteriores establecerán un sistema de control para verificar que los residuos de cocina de medios de transporte internacional RC1 se recogen, almacenan, transportan y eliminan de conformidad con los Reglamentos (CE) nº 1069/2009 y nº 142/2011.

Dicho sistema comprenderá:

- a) La revisión y, en su caso, validación de los planes de gestión y eliminación de los residuos de cocina. Para ello solicitarán a las entidades gestoras o a las entidades encargadas de la recogida y eliminación de los residuos en cada punto de entrada, que les remitan una copia actualizada de los planes.
- b) La verificación de toda la información facilitada por las entidades gestoras o a las entidades encargadas de la recogida y eliminación de los residuos de cocina. En particular, deberá comprobarse que:
 - i. la recogida y el transporte de RC1 se realiza de acuerdo con los requisitos establecidos en el artículo 21 del Reglamento (CE) nº 1069/2009 y el artículo 17 del Reglamento (UE) nº 142/2011; y que
 - ii. los RC1 se eliminan o valorizan de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1069/2009.



VI.5.2. Verificaciones *in situ*

Los servicios de inspección de Sanidad Exterior se encargarán de supervisar de forma regular:

- a) la recogida de los residuos de cocina en cada puerto marítimo y aeropuerto internacional;
- b) las instalaciones habilitadas en los puertos marítimos y aeropuertos internacionales para la recogida y depósito de los residuos de cocina de medios de transporte internacionales.

Asimismo, periódicamente y como mínimo una vez al año, deberán visitarse las instalaciones de las entidades gestoras o a las entidades encargadas de la recogida y eliminación de los RC1 ubicadas dentro del ámbito territorial de la correspondiente Comunidad Autónoma, centrándose en las llamadas “zonas sucias”, donde se procede a la manipulación de los RC1.

Igualmente, deberá verificarse la correcta aplicación del plan de gestión y eliminación de residuos. Para ello, se comprobará que todas las operaciones se llevan a cabo según lo documentado, verificando que:

- a) las instalaciones receptoras o en las que se manipulan, almacenan y en su caso se transportan los RC1 son adecuadas;
- b) los procesos de recepción, almacenamiento, manipulación, transporte y, en su caso, eliminación de los RC1 son los correctos para evitar que estos supongan riesgos para la salud pública, la sanidad animal o el medio ambiente.

En concreto, deberá comprobarse:

- a) los registros de entradas y salidas de los residuos de cocina;
- b) las copias de los documentos comerciales;
- c) la documentación que justifique que:
 - i. los operadores que realizan el transporte de RC1 han sido registrados por la Comunidad Autónoma donde se encuentre su razón social; y
 - ii. los residuos de cocina son almacenados, transformados y eliminados en establecimientos autorizados;
- d) los flujos de los residuos de cocina y del personal;
- e) los procedimientos de limpieza y desinfección de los materiales e instalaciones implicadas;
- f) las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de los operadores que transporten los carros o los contenedores con los residuos de cocina desde el medio de transporte internacional hacia la zona sucia de la compañía gestora o de catering;
- g) las condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones donde se limpien dichos vehículos;
- h) las condiciones higiénico sanitarias de los contenedores de RC1;
- i) las condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones donde se almacenen los contenedores;
- j) la identificación de los contenedores y vehículos de transporte;



- k) la presencia de la mención obligatoria en el contenedor: **“Residuos de categoría 1”** y **“SOLO PARA ELIMINACIÓN”**, y
- l) cualquier otra circunstancia relevante en el proceso de gestión y eliminación de los residuos de cocina.

VII. MEDIOS DE TRANSPORTE TERRESTRE

VII.1. Plan de gestión y eliminación de residuos de operadores de transporte terrestre

Los operadores de transporte terrestre, tanto viario como ferroviario, que operen a nivel internacional, deberán contar con un plan en el que se recoja el procedimiento de recepción, manipulación y eliminación de los residuos de cocina con el fin de minimizar los riesgos para la salud pública y la sanidad animal, y garantizar la correcta gestión medioambiental de dichos residuos.

Dicho plan deberá actualizarse, al menos, cada tres años y siempre que se introduzcan cambios significativos que afecten al funcionamiento del servicio.

El plan deberá describir específicamente la recogida, manipulación, gestión, transporte y eliminación por separado de los residuos de cocina que cuenten con la consideración de RC1, RC3 y RSU, descargados de vehículos o ferrocarriles procedentes de terceros países u otros EEMM de la Unión, e incluirá, al menos, los siguientes puntos:

- a) descripción pormenorizada de los procedimientos de recepción, recogida, transporte, así como de los métodos de eliminación de los residuos de cocina;
- b) descripción detallada del sistema de limpieza y desinfección de los contenedores o receptáculos destinados a albergar los residuos de cocina (incluyendo los vehículos de transporte) y el resto de instalaciones y objetos que entren en contacto con los RC, especificando, al menos:
 - i) los métodos;
 - ii) las frecuencias;
 - iii) los productos empleados;
 - iv) las instrucciones de uso;
 - v) las personas responsables; y
 - vi) los registros de actividad;
 - vii) tipo y cantidades de RC descargados;
- c) descripción de los métodos de eliminación de los residuos de cocina descargados;
- d) en su caso, indicación de las empresas externas contratadas o subcontratadas para realizar la recogida, el almacenamiento, el transporte, la transformación o la eliminación de los residuos de cocina, y las responsabilidades asignadas a cada una de ellas;
- e) indicación de las actividades de formación impartidas a:



- i. los responsables de los medios de transporte; y a
 - ii. los responsables de la recogida, manipulación, gestión, transporte y eliminación de los residuos de cocina;
- y
- f) cualquier otra circunstancia relevante en el proceso de gestión y eliminación de los residuos de cocina.

El plan deberá contar con un responsable por parte de la empresa o entidad gestora de los residuos que verifique el correcto funcionamiento del mismo.

VII.2. Remisión de información de los operadores

Las empresas de transporte terrestre que operen a escala internacional deberán remitir a la Subdirección General de Sanidad, a través de SISAEX:

- cada tres años, y siempre que se introduzcan cambios significativos que afecten al funcionamiento del servicio, una copia de del plan de eliminación y gestión de residuos mencionado en el apartado V.3; y
- con carácter semestral, antes del **15 de julio** del año en curso, y antes del **1 de febrero** del año sucesivo, la información recogida en el Anexo II del presente protocolo.

VII.3. Verificaciones *in situ*

El personal inspector de Sanidad Exterior podrá realizar verificaciones *in situ* con el fin de supervisar las instalaciones de las empresas de transporte y de las entidades gestoras o a las entidades encargadas de la recogida y eliminación de los residuos de cocina procedentes de medios de transporte terrestre o ferroviarios transfronterizos o procedentes de territorios no pertenecientes a la UE con el fin de verificar la correcta aplicación de la normativa de salud pública y sanidad animal.

VIII. ACTUACIONES EN CASO DE INCUMPLIMIENTO

En caso de incumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1069/2009 y su normativa de desarrollo, será de aplicación el régimen de infracciones y sanciones establecido en, entre otras disposiciones, la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública; la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; y el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Si durante los controles llevados a cabo por los servicios de inspección de Sanidad Exterior se detectan conductas o hechos susceptibles de constituir una infracción administrativa, de conformidad con los artículos 56 y siguientes de la Ley 33/2011, el artículo 35 de la Ley 14/1986 y los artículos 2 y siguientes del Real Decreto 1945/1983, los mismos serán puestos inmediatamente en conocimiento de la Subdirección General de Sanidad Exterior.

Informada la Subdirección General de Sanidad Exterior del incumplimiento, esta llevará a cabo cuantas actuaciones previas considere necesarias con objeto de determinar con carácter



preliminar si concurren circunstancias que justifiquen la iniciación del correspondiente procedimiento sancionador.

Finalmente, si las actuaciones previas realizadas permiten concluir que concurren circunstancias que justifiquen la iniciación del procedimiento sancionador, la Subdirección General de Sanidad Exterior propondrá a la Dirección General de Salud Pública la iniciación del correspondiente procedimiento sancionador.

ANEXO I

DATOS MÍNIMOS DE ENTRADAS Y SALIDAS DE RESIDUOS DE COCINA A REGISTRAR POR LAS EMPRESAS ENCARGADAS DE SU RECOGIDA Y GESTIÓN

1. Fecha en que los residuos de cocina son recogidos e introducidos en las instalaciones.
2. Descripción y categoría (RC1, RC3, RSU) de los residuos.
3. Cantidad de residuos (en toneladas).
4. Buque (nombre del buque), aeronave (nº de vuelo), tren (nº de tren) o vehículo (matrícula de los que proceden los residuos. En caso de que se mezclen residuos procedentes de diferentes medios de transporte, indicarlos todos.
5. Fecha en que los residuos salen de las instalaciones.
6. Nombre y dirección del transportista.
7. Nº de matrícula del vehículo, nº de contenedor y nº de precinto (si procede).
8. Nombre y dirección de la planta de transformación, incineración o co-incineración, o del vertedero autorizado.
9. Nº de registro del documento SANDACH que acompaña a los residuos (sólo en el caso de RC1 y RC3).



ANEXO II

DATOS A COMUNICAR POR LAS EMPRESAS ENCARGADAS DE LA RECOGIDA Y GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE COCINA DE MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL A LAS ÁREAS, DEPENDENCIAS Y SERVICIOS DE SANIDAD EXTERIOR

ÁREA DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL DE ⁽¹⁾

SERVICIO DE SANIDAD EXTERIOR DE ⁽²⁾

MES: ... DE 202 ⁽³⁾

PUERTO/AEROPUERTO DE ⁽⁴⁾

ENTIDAD O EMPRESA ENCARGADA DE LA RECOGIDA/ GESTIÓN DE LOS RESIDUOS ⁽⁵⁾

CIFRAS SOBRE LOS RESIDUOS DE COCINA DE MEDIOS DE TRANSPORTE TERNACIONAL ⁽⁶⁾

- Volumen total de RC1 eliminados (kilogramos):
- Volumen total de RC1 eliminados mediante inhumación (kilogramos):
- Volumen total de RC1 incinerados/coincinerados (kilogramos):
- Volumen de RC1 inhumados (kilogramos) por vertedero:

Nombre del vertedero	Volumen de residuos eliminados directamente mediante inhumación (kilogramos)	Volumen de residuos que han sido objeto de una transformación previa a la inhumación (kilogramos)

- Volumen de RC1 incinerados (kilogramos) por planta de incineración:

Nombre y nº de autorización de la planta de incineración/coinciner.	Volumen de residuos eliminados directamente mediante incineración/coincineración (kilogramos)	Volumen de residuos que han sido objeto de una transformación previa a la incineración/coincineración (kilogramos)

- Volumen total de RC3 eliminados (kilogramos):
- Volumen total de RC3 eliminados mediante esterilización a presión (kilogramos):
- Volumen total de RC3 empleados para la fabricación de alimentos para animales (kilogramos):
- Volumen total de RC3 destinados a compostaje o transformación en biogás (kilogramos):
- Volumen de RC3 eliminados/empleados (kilogramos) por establecimiento:

Nombre del establecimiento y nº de autorización	Volumen de residuos eliminados por esterilización (kilogramos)	Volumen de residuos empleados para la fabricación de alimentos para animales (kilogramos)	Volumen de residuos destinados a compostaje o transformación en biogás (kilogramos)

- Volumen total de residuos (kilogramos) eliminados como RSU:

- (1) Indicar el Área correspondiente.
- (2) Indicar el Servicio de Sanidad Exterior correspondiente
- (3) Cumplimentar un informe por cada mes y cada puerto/aeropuerto.
- (4) Indicar el nombre del puerto/aeropuerto
- (5) Indicar el nombre de las entidades o empresas encargadas de la recogida y gestión de los RC1 en cada puerto/aeropuerto. Sólo se indicarán las empresas que recogen y gestionan residuos de cocina de medios de transporte internacional.
- (6) Indicar el peso total (en kilogramos) de residuos de cocina de medios de transporte internacional eliminados, inhumados o incinerados. En caso de que se mezclen residuos de cocina procedentes de medios de transporte comunitario (nacional o de otro EM) y de medios de transporte internacional se indicará el peso total de residuos de cocina eliminados, inhumados o incinerados.



ANEXO III

MODELO PARA LA REMISIÓN DEL INFORME SEMESTRAL A LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

ÁREA DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL DE ⁽¹⁾

SERVICIO DE SANIDAD EXTERIOR DE ⁽²⁾

MES: ... DE 202 ⁽³⁾

PUERTO/AEROPUERTO DE ⁽⁴⁾

ENTIDAD O EMPRESA ENCARGADA DE LA RECOGIDA/ GESTIÓN RC1 ⁽⁵⁾

I. CIFRAS RELATIVAS A LOS RESIDUOS DE COCINA DE MEDIOS DE TRANSPORTE INTERNACIONAL⁽⁶⁾

Volumen total de RC1 eliminados (kilogramos):

Volumen total de RC1 eliminados mediante inhumación (kilogramos):

Volumen total de RC1 incinerados/coincinerados (kilogramos):

Volumen RC1 inhumados (kilogramos) por vertedero:

Nombre del vertedero	Volumen de residuos eliminados directamente mediante inhumación (kilogramos)	Volumen de residuos que han sido objeto de una transformación previa a la inhumación (kilogramos)

Volumen RC1 incinerados (kilogramos) por planta de incineración:

Nombre y nº de autorización de la planta de incineración/coinciner.	Volumen de residuos eliminados directamente mediante incineración/coincineración (kilogramos)	Volumen de residuos que han sido objeto de una transformación previa a la incineración/coincineración (kilogramos)

II. INFORMACIÓN RELATIVA AL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SOBRE SUBPRODUCTOS

1. Número de casos en los que se ha detectado un incumplimiento del Reglamento (CE) nº 1069/2009.
2. Número de casos de incumplimiento comunicados a la Subdirección General de Sanidad Exterior.
3. Descripción de los tipos de incumplimiento.
4. Descripción de los motivos alegados, en cada uno de los casos de incumplimiento.
5. Descripción de las acciones adoptadas en cada caso.

(1) Indicar el Área correspondiente.

(2) Indicar el Servicio de Sanidad Exterior correspondiente.

(3) Cumplimentar un informe por cada mes y cada puerto/aeropuerto.

(4) Indicar el nombre del puerto/aeropuerto

(5) Indicar el nombre de las entidades o empresas encargadas de la recogida y gestión de los RC1 en cada puerto/aeropuerto. Sólo se indicarán las empresas que recogen y gestionan residuos de cocina de medios de transporte internacional.

(6) Indicar el peso total (en kilogramos) de residuos de cocina de medios de transporte internacional eliminados, inhumados o incinerados. En caso de que se mezclen residuos de cocina procedentes de medios de transporte comunitario (nacional o de otro EM) y de medios de transporte internacional se indicará el peso total de residuos de cocina eliminados, inhumados o incinerados.