

PROGETTO “SPESA SBALLATA 2 – UNWRAP YOUR HOLIDAYS”

LINEE GUIDA SANITARIE

PER ACQUISTI IN CONTENITORI RIUTILIZZABILI

1. Premessa

Il progetto “Spesa sballata 2- Unwrap your Holidays”, promosso da:

- Scuola Agraria del Parco di Monza SAPM – capofila con partner tecnico ARS ambiente srl
- Cooperativa Sociale Totem - partner

e da ATS Provinciale Insubria, Provincia di Varese – Osservatorio Rifiuti, Green School- Convenzione Intercomunale di Sesto Calende, Comuni di Sesto Calende, Angera, Monvalle, Laveno M., A21 Laghi, Legambiente Varese, JRC Ispra, FAITA Federcampeggi Lombardia, CONFCOMMERCIO UNIASCOM

è stato finanziato da Fondazione Cariplo all’interno del Bando 2021 “Effetto ECO”, con avvio in data 1 febbraio 2022 e durata di 12 mesi.

Il progetto “Spesa sballata 2- Unwrap your Holidays” ha l’obiettivo di ridurre l’utilizzo di imballaggi in plastica monouso con azioni che coinvolgono negozi di vicinato e della media distribuzione, strutture ricettive (campeggi, b&b, ...), i Comuni dell’asta lacuale da Sesto C. a Laveno Mombello, i loro turisti nazionali ed internazionali e diversi segmenti della cittadinanza.

In linea con la Strategia UE sulle Plastiche e la Direttiva sulle Plastiche Monouso e nel panorama italiano col Decreto Clima (L 141/2019), che consente l’uso di contenitori riutilizzabili per gli acquisti, Spesa Sballata 2 vuole sperimentare la nuova modalità di vendita/acquisto mediante contenitori portati da casa dagli acquirenti.

2. Il contesto normativo nazionale ed internazionale

In Italia la spesa con contenitori riutilizzabili è ammessa dalla legge 12/12/2019 n. 141¹, cosiddetto *Decreto Clima*, che all’art. 7 inserisce nel quadro normativo la seguente disposizione: «**1 -bis. Ai clienti è consentito utilizzare contenitori propri purché riutilizzabili, puliti e idonei per uso alimentare**». Il testo include poi anche una disposizione “di salvaguardia” per garantire che la pratica si svolga in sicurezza: «**L’esercente può rifiutare l’uso di contenitori che ritenga igienicamente non idonei**».

Con la L 141/2019 l’Italia si allinea a Belgio, Francia, Spagna, Polonia, ove la spesa con contenitori riutilizzabili è già possibile da tempo, a condizione che i contenitori riutilizzabili portati da casa dagli acquirenti siano:

- realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti
- dotati di coperchio
- puliti
- sottoposti a controllo visivo da parte del personale dei punti vendita, che ne possono rifiutare l’utilizzo in caso rilevino condizioni di igiene insufficienti.

¹ Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 14 ottobre 2019, n. 111, recante misure urgenti per il rispetto degli obblighi previsti dalla direttiva 2008/50/CE sulla qualità dell’aria e proroga del termine di cui all’articolo 48, commi 11 e 13, del decreto-legge 17 ottobre 2016, n. 189, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 dicembre 2016, n. 229.

3. L'emergenza da Covid 19

3.1 Sanificazione esterna per i contenitori riutilizzabili

Da febbraio 2020 il panorama nazionale è interessato dall'emergenza Covid 19, per il quale studi scientifici quali quelli apparsi sul *New England Journal of Medicine* [link](#) hanno attestato il permanere del virus Sars-Cov2 su superfici in plastica, cartone e metallo rispettivamente per 72 ore (plastica) e 24 ore (cartone e metalli), con conseguenti rischi di trasmissione (ove mani contagiate a seguito di contatto con le stesse fossero portate ad occhi e bocca).

Di qui la prescrizione dell'igienizzazione delle mani in ingresso ed uscita dai punti vendita, ove gli imballi di prodotti confezionati a scaffale sono manipolati da molteplici operatori ed acquirenti.

Nel contesto pandemico i contenitori riutilizzabili portati da casa dagli acquirenti garantiscono una maggiore sicurezza sanitaria per il cliente, in quanto non esposti alla manipolazione di terzi.

Per proteggere il personale di vendita nei casi in cui il contenitore riutilizzabile viene ceduto dall'acquirente per la vendita/somministrazione di un bene/prodotto, è necessario che il contenitore riutilizzabile sia igienizzato esternamente dal personale di vendita al ricevimento dall'acquirente, prima di essere manipolato ed appoggiato sulle superfici di vendita.

La presente disposizione non si applica ove la vendita/somministrazione di bene/prodotto sia effettuata in modalità contactless.

a. Il guanto monouso

In Italia la disponibilità di guanti monouso presso gli scaffali di acquisto self (ad es. di frutta e verdura sfuse) è prassi consolidata nella maggior parte dei punti vendita, senza che vi sia alcun obbligo di utilizzo per gli acquirenti stabilito per legge.

L'uso dei guanti monouso è divenuto un obbligo solo con l'entrata in vigore del DPCM 26/04/2020 (vigente sino al 14.6.2020), che ha impropriamente esteso l'uso dei guanti dai soli addetti alla vendita agli avventori, prescrivendo:

"6. L'uso dei guanti usa e getta nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande."

Già in data 9.06.2020 l'Organizzazione Mondiale della Sanità aveva indicato che i guanti monouso di per sé non proteggono dal Covid19 (e possono anzi risultare controproducenti, trasferendo contaminazioni tra diversi ambienti), per prevenire le quali è invece essenziale il lavaggio delle mani [link](#).

Pertanto, con DPCM 11.6.2020, in vigore dal 15.6.2020 All. IX, l'obbligo di indossare guanti monouso nelle attività di acquisto cessa, a favore della promozione dell'utilizzo di prodotti di sanificazione per le mani per acquirenti e personale di vendita².

4. Spesa Sballata 1: i risultati della sperimentazione 2020-21 nella GDO

In provincia di Varese la vendita in contenitori riutilizzabili è stata sperimentata con successo nel 2020-2021 in 9 punti vendita, di cui 5 COOP Lombardia (Varese, Busto Arsizio -viale Duca d'Aosta e viale Repubblica- Malnate, Laveno Mombello e 4 CARREFOUR (Varese, Cocquio Trevisago, Gallarate, Tradate) all'interno di progetto Spesa Sballata 1, finanziato da Fondazione Cariplo col Bando Plastic Challenge 2019 e con la collaborazione di ATS provinciale Insubria.

² Di seguito il testo del DPCM 11.6.2020 in vigore dal 15.6.2020, All. IX.

1.1.1.1 Commercio al dettaglio

Le presenti indicazioni si applicano al settore del commercio al dettaglio.

☞ Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.

☞ In particolar modo per supermercati e centri commerciali, potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

☞ Prevedere regole di accesso, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.

☞ Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con prodotti igienizzanti, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori.

☞ Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce.

In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.

La sperimentazione 2020-21:

- non ha rilevato non conformità nella igienicità dei contenitori riutilizzabili portati dai clienti,
- non ha rilevato alcun malessere tra i consumatori che hanno acquistato in contenitori riutilizzabili propri,
- è stata attuata in fase pandemica da COVID 19, prevedendo procedure specifiche di igienizzazione esterna dei contenitori, al momento della ricezione, da parte del personale di vendita,
- ha consentito una quantificazione degli imballi evitati stimata in 170 pezzi per cliente per anno,
- è stata condotta sulla base delle “Linee Guida Sanitarie per l’acquisto in contenitori riutilizzabili” definite in collaborazione con ATS provinciale Insubria, che vengono qui aggiornate, ma il cui impianto viene sostanzialmente confermato,
- ha definito procedure (operative, di formazione, HACCP) per la vendita in contenitori riutilizzabili,
- ha consolidato prassi di vendita in contenitori riutilizzabili precedentemente attuate da alcune piccole catene di distribuzione alimentare italiane³ (SIGMA coi negozi di Camposanto e di Cavezzo in Emilia-Romagna e DESPAR NORD-EST col negozio di Latisana in Friuli-Venezia Giulia),
- ha aperto la via a molteplici esperienze di vendita in contenitori riutilizzabili nel panorama nazionale, che a Spesa Sballata 1 si sono ispirate.

5. Quali prescrizioni per i contenitori riutilizzabili da impiegare nella Spesa Sballata?

I **contenitori** riutilizzabili per l’acquisto di prodotti alimentari freschi e freschissimi portati da casa dagli acquirenti:

1. devono essere realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti⁴,
2. devono avere corpo trasparente e coperchio di chiusura/a tenuta,
3. devono essere puliti, asciugati⁵ e conservati⁶ secondo le normali prassi di pulizia adottabili a livello domestico, fatto salvo per gli utilizzatori la possibilità di procedere ad una eventuale fase di sterilizzazione⁷, successivamente alla sanificazione e avendo cura, dopo l’eventuale sanificazione, di procedere ad accurato risciacquo con abbondante acqua corrente per eliminare odore e residui di disinfettante,
4. devono essere sottoposti a controllo visivo da parte del personale dei punti vendita, che ne possono rifiutare l’utilizzo in caso rilevino insufficienti condizioni di igiene nella parte interna del contenitore, registrando il rigetto sul Registro delle Non Conformità di cui al modello al § 7- REGISTRO DI NON CONFORMITA’,
5. devono essere utilizzati su bilance in cui è possibile azzerare le tare,
6. possono essere utilizzati per l’acquisto di più referenze alimentari in uno stesso contenitore con tipologia merceologica analoga, quali ad esempio:
 - a. carne bovina di bovino adulto e di vitello; se carne trita utilizzare contenitore dedicato
 - b. carne suina e salsiccia
 - c. carne avicola di vario tipo (pollo, faraona, cappone)
 - d. salumi di vari tipi
 - e. formaggi di vari tipi escludendo se possibile la commistione tra formaggi freschi e formaggi stagionati
 - f. preparazioni gastronomiche

³ <https://www.sulpanaro.net/2019/12/niente-incarti-per-salumi-e-formaggi-ora-al-sigma/>

⁴ Regolamento CE 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull’igiene dei prodotti alimentari. D.M. 21 marzo 1973 (suppl. G.U.n.104 del 20 aprile 1973), disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari, e relativi aggiornamenti.

Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

⁵ Se lavati a mano, contenitori e coperchi devono essere asciugati i con panno carta

⁶ Devono essere riposti in luogo chiuso e pulito al fine di evitare contaminazioni da polvere (armadietto o pensile di cucina)

⁷ Con prodotti a base ipoclorito di sodio in soluzione acquosa al 2/5% mediante immersione dei contenitori per almeno 30 minuti, oppure utilizzo di prodotti a base di Sali di ammonio quaternari o di prodotti disinfettanti commerciali seguendo comunque per l’utilizzo le prescrizioni fornite dal produttore

separate tra di loro da una pellicola ad uso alimentare ove richiesto dall'acquirente, ma fatti salvi gli alimenti contenenti allergeni (vedi paragrafo successivo).

Tazze, tazzine, bicchieri o borracce per il consumo e l'asporto di bevande calde o fredde portate da casa dagli acquirenti:

1. devono essere realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti⁸,
2. devono essere dotati di coperchio a tenuta ove impiegate per l'asporto,
3. devono essere puliti, asciugati⁹ e conservati¹⁰ secondo le normali prassi di pulizia adottabili a livello domestico, fatto salvo per gli utilizzatori la possibilità di procedere ad una eventuale fase di sterilizzazione¹¹, successivamente alla sanificazione e avendo cura, dopo l'eventuale sanificazione, di procedere ad accurato risciacquo con abbondante acqua corrente per eliminare odore e residui di disinfettante,
4. devono essere sottoposti a controllo visivo da parte del personale dei punti vendita, che ne può rifiutare l'utilizzo in caso rilevi insufficienti condizioni di igiene nella parte interna del contenitore.

Le **retine riutilizzabili** per l'acquisto di frutta e verdura ed altri prodotti sfusi:

1. devono essere realizzate in materiale idoneo al contatto con alimenti,
2. devono essere preferibilmente dotate di cordino/sistema di chiusura,
3. devono essere dotate preferibilmente di punto di apposizione dello scontrino di pesatura,
4. devono essere sanificate periodicamente dagli utilizzatori tramite le normali procedure di lavaggio domestico.

I sacchetti in tela per la panificazione

si possono riutilizzare, sottoponendoli a regolare sanificazione in lavatrice con additivo igienizzante e al controllo visivo da parte del personale dei punti vendita, che ne può rifiutare l'utilizzo in caso rilevi insufficienti condizioni di igiene. I sacchetti in carta per la panificazione non possono essere riutilizzati, non essendo sanificabili.

5.1 Gestione riempimento contenitori riutilizzabili con prodotti che possono contenere uno o più allergeni

Qualora il medesimo contenitore riutilizzabile dovesse essere utilizzato per più prodotti, soprattutto per prodotti di gastronomia, si deve evitare la commistione tra alimenti che possono contenere uno o più allergeni.

Gli allergeni riconosciuti come tali sono:

Elenco Allergeni: Allegato III bis (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia

⁸ Regolamento CE 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.

D.M. 21 marzo 1973 (suppl. G.U.n.104 del 20 aprile 1973), disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari, e relativi aggiornamenti.

Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

⁹ Se lavati a mano, contenitori e coperchi devono essere asciugati i con panno carta

¹⁰ Devono essere riposti in luogo chiuso e pulito al fine di evitare contaminazioni da polvere (armadietto o pensile di cucina)

¹¹ Con prodotti a base ipoclorito di sodio in soluzione acquosa al 2/5% mediante immersione dei contenitori per almeno 30 minuti, oppure utilizzo di prodotti a base di Sali di ammonio quaternari o di prodotti disinfettanti commerciali seguendo comunque per l'utilizzo le prescrizioni fornite dal produttore

- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂."
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di mollusco.

È pertanto necessario identificare gli allergeni presenti nelle varie preparazioni prima di inserirli nel medesimo contenitore, verificando sia l'etichetta del prodotto sia il "Libro degli ingredienti" presente ai banchi di gastronomia.

Alcuni esempi:

- Presenza di lattosio nel prosciutto cotto
- Presenza di glutine nel salame
- Presenza di uovo in prodotti con maionese
- Presenza di frutta in guscio in dolci
- Presenza di sedano in un'insalata mista
- Presenza di pesce in alcune preparazioni per antipasto.

Quindi, in presenza di un soggetto allergico, quando un contenitore sia utilizzato per più prodotti, l'acquirente deve valutare sempre attentamente l'eventuale presenza di allergeni in ciascun alimento posto nel contenitore, evitando la commistione di alimenti contenenti allergeni.

6. Eliminazione del guanto di plastica monouso

L'eliminazione del guanto monouso in plastica per l'acquisto di prodotti sfusi è possibile nei punti vendita mettendo a disposizione degli acquirenti prodotti per la sanificazione delle mani nei pressi dei banchi di vendita dei prodotti sfusi (es. i banchi self per l'acquisto di frutta e verdura sfusa), che gli acquirenti devono utilizzare prima di servirsi dei prodotti sfusi, venendo a ciò invitati da appositi avvisi predisposti dal punto vendita.

7. REGISTRO DI NON CONFORMITA'

Logo esercizio commerciale			Motivazione di non conformità dei contenitori riutilizzabili portati da casa dai clienti				
			Compilare con una X				
0	DATA	OPERATORE	SCARSA IGIENE	ROTTURA CONTENITORE	PROBLEMI COL COPERCHIO	VERIFICA OLFATTIVA	EVENTUALI NOTE AGGIUNTIVE
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							