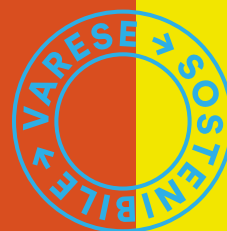


# SPESA SBALLATA LATA

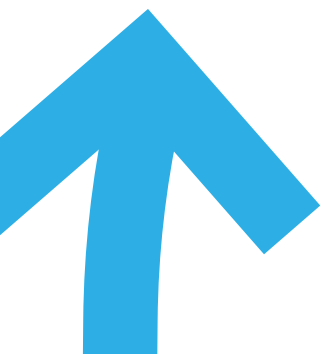
## Patto di corresponsabilità

**Gli esercizi di somministrazione  
e vendita aderenti al progetto  
Spesa Sballata 3 e l'acquirente  
sottoscrivono il seguente Patto  
di corresponsabilità reciproca.**



**SPESA SBALLATA – è un progetto di prevenzione dei rifiuti promosso nel 2023 da Cooperativa Totem, Scuola Agraria del Parcodi Monza, Provincia di Varese – Osservatorio Provinciale Rifiuti con la collaborazione di ATS Insubria, Aroundrs srl, Comuni di Angera, Gornate O., Ispra, Lavena Ponte Tresa, Laveno M., Luino, Malnate, Sesto C., Valganna, Varese, Vedano O., Convenzione Intercomunale di Sesto Calende, A21 Laghi, Confcommercio Uniascom, Faita Lombardia, Legambiente Lombardia e del partner tecnico ARS ambiente.**

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.



## PaaS = Product as a Service

### SPESA MEDIANTE CONTENITORI RIUTILIZZABILI OFFERTI ED IGIENIZZATI DALL'ESERCENTE

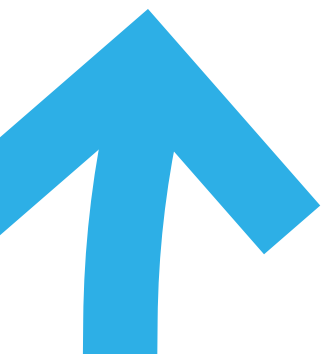
#### I venditori si impegnano a:

- 01** non lasciare mai i contenitori vicino a fonti di calore (forno) prima e durante il loro utilizzo;
- 02** effettuare l'eventuale taglio della pizza con l'apposita rotella in nylon oppure prima di inserirla nel contenitore, in modo da evitare qualsiasi possibile rigatura della parte interna. Tale attenzione non è un vincolo tassativo ma una buona prassi, che permette di garantire una conservazione migliore nel tempo dei contenitori riutilizzabili;
- 03** inserire in lavastoviglie i contenitori riconsegnati dal cliente, al fine di garantire una corretta sanificazione prima del riuso e stocarli in appositi pensili fino al loro riutilizzo;
- 04** valutare le eventuali non conformità dei contenitori:
  - a.** contenitore ritenuto non conforme alla riconsegna da parte del cliente. L'esercente valuterà l'eventuale azione da adottare, se eliminare dall'uso il suddetto contenitore o se possibile ripristinare le condizioni di idoneità iniziale del contenitore per poterlo riutilizzare;
  - b.** contenitore assolutamente non idoneo al riutilizzo; lo stesso verrà eliminato dal circuito di riuso e verrà registrata la non conformità sull'apposita scheda di registrazione delle non conformità (di cui all'Addendum all'HACCP), con descrizione delle motivazioni che hanno portato alla sua eliminazione.

#### L'acquirente si impegna a:

- 01** non utilizzare i contenitori PaaS per la pizza per riscaldare la pizza;
- 02** riscaldare gli alimenti diversi dalla pizza in contenitori PaaS fino a massimo 100°C;
- 03** non effettuare alcun taglio della pizza o di altri alimenti nei contenitori riutilizzabili PaaS;
- 04** rispettare procedure di registrazione al sistema e tempistiche di 7 giorni per la riconsegna dei contenitori PaaS. L'acquirente è consapevole che la riconsegna oltre il termine di 7 giorni comporterà l'addebito della cauzione sulla carta di credito utilizzata in fase di registrazione nell'app;
- 05** gestire post consumo i contenitori secondo le usuali prassi domestiche, ovvero lontani da fonti di calore (forno, fornello), polvere e sporcizia. Non è richiesto lavaggio, ma ove possibile risciacquo post consumo, per agevolare la sanificazione da parte dell'esercente.

SPESA  
SBALATA  
LATA



## BYO - Bring Your Own

### SPESA MEDIANTE CONTENITORI RIUTILIZZABILI DI PROPRIETÀ ED IGIENIZZATI DALL'ACQUIRENTE

#### I venditori si impegnano,

##### **in caso di vendita assistita, a:**

- 01** verificare a vista l'igienicità interna del contenitore riutilizzabile, rigettandone cortesemente l'utilizzo, come da disposizione di legge 141/2019, in caso di igiene interna non sufficiente e riportando sul Registro di cui all'Addendum all'HACCP dell'esercizio commerciale, la Non Conformità rilevata;
- 02** sanificare esternamente il contenitore riutilizzabile alla ricezione dagli acquirenti;
- 03** utilizzare per la vendita di più referenze alimentari lo stesso contenitore, su diretta richiesta e responsabilità dell'acquirente;
- 04** utilizzare bilance in cui è possibile azzerare le tare.

##### **in caso di vendita autonoma, a:**

- 05** mettere a disposizione liquido igienizzante nei pressi dell'area di acquisto self, quali i banchi di frutta e verdura, con un avviso scritto che invita i clienti a preferire questa modalità in alternativa ai guanti monouso;
- 06** utilizzare bilance in cui è possibile azzerare le tare e stornare l'addebito automatico dei sacchetti compostabili per l'ortofrutta in cassa.

#### L'acquirente si impegna a:

- 07** utilizzare per la spesa sballata di prodotti freschi e freschissimi contenitori riutilizzabili in materiale idoneo al contatto con alimenti, corpo preferibilmente trasparente e coperchio a chiusura/tenuta, fatti salvi gli acquisti per consumo immediato (es. gelato da passeggio in bicchierino riutilizzabile);
- 08** prima di ogni spesa:
  - a.** a pulire, asciugare e conservare i contenitori secondo le normali prassi di pulizia adottabili a livello domestico,
  - b.** in particolare, dopo il lavaggio, a mano o in lavastoviglie, ad asciugare i contenitori rigidi per eliminare le tracce di calcare,
  - c.** a riporre i contenitori in luogo chiuso e pulito al fine di evitare contaminazioni da polvere (armadietto o pensile di cucina),
  - d.** resta per gli utilizzatori la possibilità di procedere ad una eventuale fase di sterilizzazione, successiva alla sanificazione e avendo cura di procedere ad accurato risciacquo con abbondante acqua corrente per eliminare odore e residui di disinfettante. La sterilizzazione può essere effettuata ad es. con prodotti a base ipoclorito di sodio in soluzione acquosa al 2/5% con immersione dei contenitori per almeno 30 minuti, oppure con prodotti



a base di sali di ammonio quaternari o prodotti disinfettanti commerciali, seguendo le prescrizioni fornite dal produttore;

**09** utilizzare per la spesa sballata es. di frutta e verdura sfusa, retine riutilizzabili preferibilmente dotate di cordino di chiusura e di spazio di apposizione dell'etichetta, da sanificare secondo le normali prassi domestiche di lavaggio;

**10** igienizzare le mani prima dell'acquisto self di prodotti (es. frutta e verdura sfusa);

**11** dopo la spesa, a trasportare i contenitori pieni in borse termiche ove fosse necessario garantire il mantenimento della catena del freddo, in particolare, nel periodo estivo;

**12** considerare la possibilità di un eventuale rigetto del contenitore dal personale del punto vendita, opportunamente formato ai sensi della L 141/2019, qualora siano rilevate condizioni di igiene nella parte interna del contenitore (quella a contatto con gli alimenti) non sufficienti a procedere alla Spesa Sballata. In tal caso il cliente dovrà rinunciare all'utilizzo di quel contenitore per la spesa e potrà comunque procedere alla spesa con le normali modalità di acquisto.

## CONTATTI

**Per domande o dubbi su come fare la Spesa Sballata, rivolgiti al negoziante o scrivi a: [ambiente@cooptotem.it](mailto:ambiente@cooptotem.it)**

**Scopri tutti gli esercenti dove puoi fare la Spesa Sballata su [varesesostenibile.it/spesa-sballata](http://varesesostenibile.it/spesa-sballata)**

Spesa Sballata è un progetto di



Con il contributo di



Con la collaborazione di

