

PROGETTO “SPESA SBALLATA 3

LINEE GUIDA SANITARIE PER ACQUISTI IN CONTENITORI RIUTILIZZABILI

1. Il Team di progetto Spesa Sballata3

Il progetto “Spesa Sballata 3-Giro-pizza, Il cartone è servito”, promosso da

- Cooperativa Sociale Totem con partner tecnico ARS ambiente srl, Scuola Agraria del Parco di Monza, Provincia di Varese – Osservatorio Provinciale Rifiuti e Ufficio Sviluppo Sostenibile-Green Schools, in collaborazione con
- ATS Provinciale Insubria, Confcommercio UNIASCOM Varese,
- i Comuni di Sesto Calende, Angera, Ispra, Laveno M., Luino, Varese, Lavena Ponte Tresa, Valganna, Malnate, Gornate Olona, Vedano Olona,
- Convenzione Intercomunale di Sesto Calende, Legambiente Lombardia, FAITA Federcampeggi Lombardia,
- il partner operativo AroundRS, soc. benefit

è stato finanziato da Fondazione Cariplo all'interno del Bando 2022 “Effetto ECO”, con avvio a febbraio 2023 e durata 12 mesi.

2. Obiettivi di progetto Spesa Sballata3

Il progetto “Spesa Sballata 3”, ha l'obiettivo di ridurre l'utilizzo di imballaggi monouso con azioni che coinvolgono negozi di vicinato e della media distribuzione, strutture ricettive (campeggi, b&b, ...), i Comuni varesini, in particolare turistici, lacuali e sede di campeggio, con i loro turisti nazionali ed internazionali ed i 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'acquisto in contenitori riutilizzabili portati da casa dai clienti, Spesa Sballata 3

- intende sperimentare l'asporto di pizza in schema PaaS- Product as a Service, ovvero con contenitore riutilizzabile fornito ed igienizzato dall'esercente e gestione della cauzione *in cloud* mediante *app* del partner operativo di progetto,
- estendere la modalità di vendita/acquisto in schema BYO – Bring Your Own- mediante contenitori portati da casa ed igienizzati dagli acquirenti, ai sensi della L 141/2019, dopo le sperimentazioni svolte nelle precedenti edizioni di progetto:
 - 2020-21 con la GDO, in 9 punti vendita Carrefour e Coop di Varese e della provincia di Varese,
 - 2022 con la piccola-media-distribuzione di Laveno Mombello e le strutture ricettive di Laveno M. (B&B) e Sesto Calende ed Angera (Campeggi),
- sulla base delle presenti Linee Guida Sanitarie per acquisti in contenitori riutilizzabili, redatte in collaborazione con ATS provinciale Insubria, Confcommercio UNIASCOM Varese.

3. Il contesto normativo nazionale ed internazionale

3.1 PaaS – Product as a Service

I modelli operativi del tipo “Product as a Service” (PaaS) si basano sulla messa a disposizione di contenitori durevoli da parte dell’esercente, che vengono restituiti dall’acquirente allo stesso esercente, od altri collegati in rete, perchè provveda ad igienizzarli (con eventuale supporto di servizi specializzati di lavaggio) in vista di un nuovo utilizzo. Si tratta di contenitori durevoli, passibili di molteplici igienizzazioni e riutilizzi, analogamente a quelli impiegati nel servizio di consumo al tavolo.

Il modello si sta sviluppando in diversi ambiti, quali:

- l’uso di stoviglie e bicchieri riutilizzabili in sagre, festival ed altri eventi ad alto afflusso di partecipanti,
- la fornitura di contenitori per cibo da asporto da rosticcerie, ristoranti, pizzerie, ecc.

Il contenitore non viene venduto al fruitore, ma offerto a servizio del consumo della bevanda o dell’alimento *non al tavolo* e reso post-consumo all’esercente. A garanzia l’acquirente versa una cauzione (o comunica gli estremi della propria carta di credito), che viene applicata solo dove il contenitore non sia reso entro il termine pattuito. In Germania, Francia e Spagna recenti disposizioni normative prevedono, a far corso dal 2023, che gli esercizi di somministrazione e vendita garantiscano almeno il 40% delle transazioni mediante contenitori riutilizzabili, anche gestiti secondo schema PaaS qui esplicato.

Il progetto Spesa Sballata³ consente pertanto agli esercenti di sperimentare una nuova modalità di vendita prima che sia definita normativamente anche in Italia.

L’igienizzazione dei contenitori in schema PaaS da parte dell’esercente garantisce per questi gli stessi standard già applicati allo stoviglie utilizzato per il servizio al tavolo presso il punto vendita (singolo esercizio di ristorazione) o presso attività centralizzate di lavaggio.

3.2 BYO – Bring Your Own

In Italia la spesa con contenitori riutilizzabili di proprietà ed igienizzati dagli acquirenti 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» unitamente ad 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 Legge 141/2019 l’Italia si allinea a Belgio, Francia, Spagna, Polonia, ove la spesa con contenitori riutilizzabili di proprietà ed igienizzati dai clienti è possibile da tempo, salvo il fatto che in questi Paesi la responsabilità per l’igiene degli alimenti in essi veicolati è a carico dell’acquirente, e non del venditore, come invece previsto dalle disposizioni normative sanitarie italiane.

Per questo, a partire da Spesa Sballata 1, è stata costruita mediante le presenti Linee Guida Sanitarie, il Patto di Corresponsabilità Venditore/Acquirente ed il Vademecum della Spesa Sballata, un’architettura di progetto che consentisse un’integrazione tra disposizione ambientale (art. 7 c.1 bis L.141/2019) e normativa di Igiene degli alimenti, ovvero codificasse i reciproci impegni che parte venditrice ed acquirente assumono per rendere possibile somministrazione e vendita di alimenti in condizioni di sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale, tenuto conto della complessità della normativa di igiene degli alimenti italiana.

Essenziale, a tal fine, è stata la collaborazione offerta da ATS provinciale Insubria e di ConfCommercio UNIASCOM Varese a Spesa Sballata nelle diverse edizioni di progetto.

3.3 Prospettive europee

A livello UE, nell’ambito delle discussioni relative alla Proposta di Regolamento sugli Imballaggi ed i Rifiuti da Imballaggio che prevede sia obiettivi di riuso che di riduzione dei rifiuti da imballaggio, si sta valutando se classificare il BYO come misura di riduzione (in quanto in tale caso non si ha materiale che viene trasferito da esercente a

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.

consumatore e viceversa) riservando invece il termine “riuso” al solo PaaS, in quanto in tale caso gli operatori erogano un servizio e generano valore aggiunto riusando gli stessi oggetti. Tali discussioni sono ancora in fase preliminare, ed allo stato delle cose, la Proposta di Regolamento in realtà assimila il “refill” (es. il riempimento di proprie borracce e bicchieri, classico caso di BYO) al riuso, unificandone gli obiettivi numerici. Ad ogni buon conto il percorso è tracciato: l’UE ha preso atto dell’insostenibilità del ricorso ad imballi monouso e si muove verso la promozione del riutilizzabile, nel rispetto della gerarchia europea di gestione rifiuti che vede la preferibilità di prevenzione e riutilizzo su riciclo, recupero e smaltimento.

4. L'emergenza da Covid-19

4.1 Contenitori riutilizzabili

Da febbraio 2020 il panorama nazionale è stato 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 rischi di trasmissione (ove mani contaminate a seguito di contatto 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.

Il progetto Spesa Sballata ha avviato la sua prima sperimentazione nel marzo 2020, in pieno *lockdown*, a seguito di nulla osta da parte di ATS provinciale Insubria. Nel contesto pandemico i contenitori riutilizzabili portati da casa dagli acquirenti hanno garantito una maggiore sicurezza sanitaria per l'acquirente, in quanto non esposti alla manipolazione di terzi. Per proteggere il personale di vendita cui il contenitore riutilizzabile era passato dall'acquirente e della superficie di vendita su cui veniva appoggiato, è stato prescritto da ATS che il contenitore riutilizzabile fosse igienizzato esternamente dal personale di vendita al ricevimento dall'acquirente, prima di essere manipolato ed appoggiato sul banco di vendita, fatta salva la vendita/somministrazione di bene/prodotto effettuata in modalità *contactless*. Tale prescrizione viene mantenuta anche in Spesa Sballata 3.

4.2 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, salvo per un breve periodo in fase Covid, dal 26.4.2020 al 14.6.2020, in cui il DPCM 26.4.2020 ha esteso l'uso dei guanti dagli addetti alla vendita agli avventori “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, l'obbligo di indossare guanti monouso nelle attività di acquisto cessa, a favore della promozione dell'utilizzo di prodotti di sanificazione delle mani per acquirenti e personale di vendita².

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.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha dichiarato ufficialmente la fine all'emergenza sanitaria globale del Covid-19 in data 5 maggio 2023. Tuttavia la prescrizione della messa a disposizione di igienizzante da parte dell'esercente e di igienizzazione delle mani per l'acquirente al banco self che non voglia indossare il guanto monouso permane in Spesa Sballata 3.

5. Spesa Sballata 1: i risultati della sperimentazione 2020-21 nella GDO³

In provincia di Varese la vendita in contenitori riutilizzabili in schema BYO 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.

La sperimentazione 2020-21:

- 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 (di formazione, operative, HACCP) per la vendita in contenitori riutilizzabili, ovvero
 - la formazione del personale del punto vendita aderente,
 - lo sblocco delle bilance per poter inserire le tare dei contenitori portati da casa dagli acquirenti,
 - la definizione di procedure di vendita in contenitori portati da casa dagli acquirenti e relativa previsione all'interno dell'HACCP del singolo punto vendita aderente,
 - l'attuazione di procedure COVID (disinfezione esterna dei contenitori e delle superfici di vendita, messa a disposizione di disinfettante per le mani in area di acquisto *self* per frutta e verdura e predisposizione della necessaria comunicazione agli acquirenti)
 - la modifica dell'addebito automatico alle casse del sacchetto compostabile, in caso di acquisto di frutta e verdura con retina riutilizzabile;
- ha consentito una prima quantificazione degli imballi monouso evitati stimata in 170 pezzi per cliente per anno, tenuto conto che la sperimentazione ha patito le limitazioni del *lockdown*,
- non ha rilevato non conformità nella igienicità dei contenitori riutilizzabili portati dai clienti,
- non ha rilevato alcun malessere tra i consumatori che hanno acquistato nei propri contenitori riutilizzabili,
- ha consolidato prassi di vendita in contenitori riutilizzabili precedentemente attuate da alcune piccole catene di distribuzione alimentare italiane⁴ (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.

6. Spesa Sballata 2: i risultati della sperimentazione 2022 nei negozi di vicinato

Spesa Sballata 2 ha testato la vendita BYO con modalità ed impianto progettuale analogo a Spesa Sballata 1, ma in negozi di vicinato e non più della GDO, potendo contare sull'azione di promozione garantita da alcune strutture ricettive in contesto turistico, quali campeggi e b&b e su una strategia di marketing promossa dal progetto mediante tesserina raccogli punti e premio al completamento. I risultati sono stati sostanzialmente analoghi a quelli di Spesa Sballata 1 e non si sono rilevate criticità igienico-sanitarie lungo i 6 mesi di sperimentazione.

³ Grande Distribuzione Organizzata

⁴ <https://www.sulpanaro.net/2019/12/niente-incarti-per-salumi-e-formaggi-ora-al-sigma/>

7. SPESA SBALLATA³: LINEE GUIDA SANITARIE PER L'ACQUISTO IN CONTENITORI RIUTILIZZABILI

Come anticipato nel §2, Spesa Sballata 3 intende

- sperimentare l'asporto di pizza in schema PaaS- Product as a Service, ovvero con contenitore riutilizzabile fornito ed igienizzato dall'esercente e gestione della cauzione *in cloud* mediante *app* del partner operativo di progetto,
- estendere la modalità di vendita/acquisto in schema BYO – Bring Your Own- mediante contenitori portati da casa ed igienizzati dagli acquirenti, ai sensi della L 141/2019.

7.1 PaaS - Product as a Service

I contenitori per la pizza d'asporto riutilizzabili

1. sono realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti⁵, e senza BPA,
2. sono igienizzati dall'esercente secondo le prassi di sanificazione messe in atto per lo stoviglie utilizzato nel servizio ai tavoli e codificate nella propria procedura HACCP, tramite Addendum predisposto da Confcommercio UNIASCOM Varese,
3. sono conservati dall'esercente lontano da fonti di calore e in appositi pensili richiudibili al riparo da qualsiasi fonte di contaminazione,
4. non sono in genere utilizzati dall'esercente come supporto per il taglio della pizza, che viene comunque effettuato mediante rotelle in nylon,
5. non vengono mai utilizzati dall'acquirente come supporto per il taglio della pizza,
6. non vengono mai utilizzati dall'acquirente come supporto per riscaldare la pizza in forno/su fornello,
7. sono resi dall'acquirente all'esercente entro un termine massimo dall'acquisto, per evitare l'addebito della cauzione all'acquirente,
8. vengono sottoposti a verifica da parte dell'esercente, che ne può rifiutare il reimpiego in caso rilevi non conformità tali da non consentire il ripristino dell'utilizzabilità, registrandone il rigetto sul Registro delle Non Conformità di cui al § 9- REGISTRO DI NON CONFORMITA' delle presenti Linee Guida.

7.2 BYO

I contenitori riutilizzabili per l'acquisto di prodotti alimentari portati da casa ed igienizzati dagli acquirenti:

1. devono essere realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti⁶,
2. devono avere corpo preferibilmente trasparente e coperchio di chiusura/a tenuta,
3. devono essere puliti, asciugati⁷ e conservati⁸ secondo le normali prassi di pulizia adottabili a livello domestico, fatto salvo per gli utilizzatori la possibilità di procedere ad una eventuale fase di sterilizzazione⁹, 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,

⁵ 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

⁶ 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

⁷ Se lavati a mano, contenitori e coperchi devono essere asciugati i con panno carta

⁸ Devono essere riposti in luogo chiuso e pulito al fine di evitare contaminazioni da polvere (armadietto o pensile di cucina)

⁹ 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

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, registrando il rigetto sul Registro delle Non Conformità di cui al § 9- 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;

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 alimenti e bevande caldi/freddi portate da casa dagli acquirenti:

9. devono essere realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti¹⁰,
10. devono essere dotati di coperchio di chiusura/a tenuta ove impiegate per l'asporto e non destinate al consumo immediato (es. gelato da passeggio),
11. devono essere puliti, asciugati¹¹ e conservati¹² secondo le normali prassi di pulizia adottabili a livello domestico, fatto salvo per gli utilizzatori la possibilità di procedere ad una eventuale fase di sterilizzazione¹³, 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,
12. 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, registrando il rigetto sul Registro delle Non Conformità di cui al § 9- REGISTRO DI NON CONFORMITA'.

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 domestiche di lavaggio,
5. devono essere sottoposte a controllo visivo da parte del personale dei punti vendita, che ne può rifiutare l'utilizzo in caso rilevi insufficienti condizioni di igiene, registrando il rigetto sul Registro delle Non Conformità di cui al § 9- REGISTRO DI NON CONFORMITA'.

I sacchetti in tela per la panificazione

¹⁰ 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

¹¹ Se lavati a mano, contenitori e coperchi devono essere asciugati i con panno carta

¹² Devono essere riposti in luogo chiuso e pulito al fine di evitare contaminazioni da polvere (armadietto o pensile di cucina)

¹³ 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

1. 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 rilevati insufficienti condizioni di igiene, registrando il rigetto sul Registro delle Non Conformità di cui al § 9-REGISTRO DI NON CONFORMITA'.
2. I sacchetti in carta per la panificazione non possono essere riutilizzati, non essendo sanificabili.

7.3 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
- 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 illinoensis* (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.

8. 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.

Scheda di registrazione delle non conformità BYO – Bring Your Own Contenitore riutilizzabile portato e lavato dall'acquirente

Data	Operatore (firma)	Motivo non conformità contenitore	Azione correttiva adottata
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	
		<input type="checkbox"/> Condizioni igieniche non accettabili <input type="checkbox"/> Mancanza di coperchio (ove necessario) <input type="checkbox"/> Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica ¹⁴ <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____	

¹⁴ (Ove necessario)