**Addendum al Manuale di Autocontrollo Aziendale**

**Per le attività aderenti al Progetto Spesa Sballata 3**

***- Esercizi di vicinato vari –***

***Contenitore portato da casa dall’acquirente***

***(BYO – Bring Your Own)***

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**Documento predisposto da: -**

**Confcommercio UNIASCOM Varese –**

**Servizio igiene, salute e sicurezza –**

**Dott. Luca Monticelli**

**Scopo del documento**

Il presente Addendum al Manuale di Autocontrollo aziendale definisce e identifica le azioni messe in atto da parte degli esercizi di somministrazione e vendita aderenti al progetto ***Spesa Sballata 3*** e le indicazioni che gli stessi trasferiranno agli acquirenti per una gestione dei contenitori riutilizzabili[[1]](#footnote-1) in uso, al fine di garantire il rispetto della normativa in materia di Igiene degli alimenti.

**Procedura operativa per esercizi di vendita di prodotti alimentari vari**

L’esercizio di vicinato permette l’utilizzo da parte dei clienti di **contenitori riutilizzabili di proprietà ed igienizzati dai clienti** purchè gli stessi siano ritenuti idonei da parte dell’operatore. Nello specifico tali contenitori dovranno essere:

* Realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti *(dotati di tale simbolo);*
* Preferibilmente trasparenti, di chiusura/a tenuta con coperchio;
* Dotati di coperchio integro;
* Puliti;
* Sottoposti a controllo visivo da parte del personale dei punti vendita, che ne può rifiutare l’utilizzo in caso rilevi condizioni igieniche insufficienti nella parte interna del contenitore;
* Igienizzati esternamente dall’esercente alla ricezione dall’acquirente;
* Utilizzati su bilance in cui è possibile azzerare la tara;
* In presenza di un soggetto allergico, quando un contenitore voglia essere utilizzato per più prodotti di tipologia merceologica analoga, l’acquirente deve valutare sempre attentamente l’eventuale presenza di allergeni in ciascun alimento posto nel contenitore, evitando la commistione di alimenti contenenti allergeni. L’acquirente può richiedere l’utilizzo di una pellicola di separazione tra le referenze inserite nel contenitore.

**Uso dei contenitori per articoli a libero servizio *(self-service)***

I contenitori, puliti ed idonei per uso alimentare, sempre previa verifica da parte dell’operatore alimentare incaricato dall’azienda, possono essere utilizzati in autonomia dal cliente. L’azienda si è premurata, ove necessario, di predisporre le bilance in modo da poter azzerare la tara (*ad esempio durante l’acquisto di frutta/verdura sfusa, pane e prodotti simili sfusi)* e di evitare l’addebito automatico del sacchetto monouso in cassa*.* L’aziendaha inoltre posizionato un dispenser per la disinfezione delle maniin alternativa all’utilizzo del guanto monouso da parte del cliente. Tali indicazioni verranno anche eventualmente comunicate attraverso apposita cartellonistica nei pressi dell’area self.

**Utilizzo di retine riutilizzabili *(acquisto di frutta e verdura)***

Le retine, sempre previa verifica da parte dell’operatore alimentare incaricato dall’azienda, possono essere utilizzate in autonomia dal cliente. L’azienda si è premurata, ove necessario, di predisporre le bilance in modo da poter azzerare la tara (*se ciò fosse necessario)* e di evitare l’addebito automatico del sacchetto monouso in cassa. L’aziendaha inoltre posizionato un dispenser per la disinfezione delle maniin alternativa all’utilizzo del guanto monouso da parte del cliente. Le retine dovranno:

* Essere realizzate in materiale idoneo al contatto con alimenti;
* Essere preferibilmente dotate di cordino/sistema di chiusura;
* Essere preferibilmente dotate di punto di apposizione dello scontrino di pesatura;
* Essere verificate dall’operatore dell’attività, in caso di richiesta di controllo;
* Essere pulite, ovvero periodicamente sanificate a cura del cliente secondo le normali prassi domestiche di lavaggio.

**Utilizzo di sacchetti in tela *(acquisto di pane fresco e prodotti simili)***

Possono essere utilizzati, sempre dopo essere stati sottoposti a 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 tela dovranno.

* Essere preferibilmente dotati di cordino/sistema di chiusura;
* Essere preferibilmente dotati di punto di apposizione dello scontrino di pesatura;
* Essere verificati dall’operatore dell’attività in caso di richiesta di controllo;
* Essere puliti, ovvero periodicamente sanificati dall’acquirente, secondo le normali prassi domestiche di lavaggio.

L’azienda si è premurata, ove necessario, di predisporre le bilance in modo da poter azzerare la tara (*se ciò fosse necessario)* e di evitare l’addebito automatico del sacchetto monouso in cassa. L’aziendaha inoltre posizionato un dispenser per la disinfezione delle maniin alternativa all’utilizzo del guanto monouso da parte dei clienti, ove l’acquisto potesse avvenire in modalità *self*.

**Gestione di eventuali non conformità**

Le possibili non conformità potrebbero essere:

a) contenitore consegnato all’operatore da parte del cliente ritenuto non idoneo al riempimento per diversi motivi, quali ad esempio:

* Scarse condizioni igieniche *(sporco, con residui di alimenti precedenti, odore all’apertura)*
* Contenitore non idoneo al contatto con alimenti *(senza simbolo)*
* Contenitore danneggiato *(contenitore, coperchio o parti dello stesso)*
* Coperchio che non garantisce una chiusura ermetica *(ove necessario)*

Nel caso il contenitore non fosse idoneo ad inserire alimenti verrà riconsegnato al cliente e verrà utilizzato un idoneo contenitore monouso o riutilizzabile, se nella disponibilità dell’esercente.

**Scheda di registrazione delle non conformità**

Scheda in allegato da compilare in caso di non conformità, registrando la data dell’eventuale non conformità riscontrata, l’operatore che l’ha riscontrata, il motivo della non conformità e l’eventuale azione correttiva adottata.

**Formazione del personale**

Il personale ha ricevuto una formazione specifica in merito agli aspetti ambientali e di igiene degli alimenti da parte di tecnici di ATS Insubria. Gli operatori che non hanno partecipato a tale evento formativo sono state comunque formate in merito alle modalità comportamentali da seguire da parte dell’O.S.A. responsabile dell’Autocontrollo aziendale.

**Scheda di registrazione delle non conformità**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Data*** | ***Operatore (firma)*** | ***Motivo non conformità contenitore*** | ***Azione correttiva adottata*** |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica[[2]](#footnote-2)  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica2  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica2  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica2  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica2  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica2  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica2  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica2  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica2  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica2  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica2  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |
|  |  | Condizioni igieniche non accettabili  Mancanza di coperchio *(ove necessario)*  Coperchio senza garanzia di chiusura ermetica2  Altro *(specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |

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. [↑](#footnote-ref-1)
2. (Ove necessario) [↑](#footnote-ref-2)