**Addendum al Manuale di Autocontrollo Aziendale**

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

**Pizzerie ed altri esercizi che utilizzano contenitori forniti ed igienizzati dagli stessi (PaaS – Product as a Service)**

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

**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 somministrazione (pizzeria)**

L’esercizio di somministrazione utilizza idonei contenitori riutilizzabili di plastica, nello specifico: “**PIZZycle**” forniti dal partner operativo di progetto “**AROUND RS**” che vengono forniti ai clienti con gestione della cauzione in *cloud* tramite *app* e con necessità di riconsegna dopo l’utilizzo entro un termine massimo da parte del cliente. L’esercizio di somministrazione utilizza la rotella tagliapizza in nylon.

**Stoccaggio dei contenitori**

I contenitori vengono conservati in appositi pensili richiudibili al riparo da qualsiasi fonte di contaminazione.

**Utilizzo dei contenitori**

I contenitori non vengono mai lasciati vicino a fonti di calore (forno) prima e durante il loro utilizzo. L’esercente si impegna ad 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.

**Sanificazione dei contenitori**

I contenitori vengono, una volta riconsegnati dal cliente, inseriti in lavastoviglie al fine di garantire una corretta sanificazione e poi stoccati in appositi pensili fino al loro riutilizzo.

**Gestione di eventuali non conformità**

Le possibili non conformità potrebbero essere:

a) contenitore ritenuto non conforme alla riconsegna da parte del cliente. Nel caso di tale non conformità 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 e verrà registrata la non conformità sull’apposita scheda di registrazione delle non conformità, con descrizione delle motivazioni che hanno portato alla sua eliminazione.

**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.

**Caratteristiche dei contenitori**

I contenitori sono idonei al contatto con alimenti[[2]](#footnote-2) e senza BPA

**Formazione mirata sul progetto al 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*** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

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. 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 [↑](#footnote-ref-2)