

Manuale d'istruzione per famiglie partecipanti al progetto "Anche io RioUSO"



**Documento predisposto da: -
Tecnoconsult Food srl
Via dei Maniscalchi 20
41012 Carpi (MO)**

0. INDICE

SEZIONE	ARGOMENTO
0	INDICE
1	PREMESSA
2	RESPONSABILITA'
3	PROCEDURA OPERATIVA
4	SANIFICAZIONE DEI CONTENITORI
5	TIPOLOGIE DI CONTENITORI RIUTILIZZABILI

1. PREMESSA

Nell'intento di **diffondere buone pratiche ambientali e la cultura del riuso**, l'Amministrazione di Rio-Saliceto ha progettato un percorso di coinvolgimento rivolto alla popolazione ed alle attività commerciali del territorio, incentrato sulla riduzione dei rifiuti derivanti dall'impiego di contenitori alimentari monouso. E' nato così **"Anche io RioUSO"**, un progetto sperimentale promosso dall'Amministrazione Comunale e finanziato con risorse di ATERSIR e Regione Emilia Romagna derivanti dal Fondo d'Ambito ex L.R. 16/2015 e ss.mm.ii. – edizione 2024, dedicato a progetti comunali per la riduzione della produzione di rifiuti.

L'iniziativa è finalizzata a sperimentare nuovi modelli di riuso nella vendita e somministrazione di alimenti sfusi, con particolare riferimento alla vendita per asporto tramite contenitori riutilizzabili nelle modalità PaaS e BYO, con il coinvolgimento attivo delle attività commerciali del territorio e della cittadinanza.

La possibilità di effettuare la spesa con contenitori di proprietà degli acquirenti è stata introdotta in Italia con il cosiddetto Decreto Clima – Legge 12/12/2019, n. 141, che all'art. 7, comma 1 bis, prevede: "Ai clienti è consentito utilizzare contenitori propri purché riutilizzabili, puliti e idonei per uso alimentare", con la clausola che "L'esercente può rifiutare l'uso di contenitori che ritenga igienicamente non idonei".

Partner tecnico del progetto è AROUNDRS s.r.l. - Società Benefit, che fornisce i contenitori riutilizzabili per alimenti e gestisce il servizio di tracciamento digitale tramite APP di tutti gli utilizzi dei contenitori presso gli esercenti. La registrazione degli utilizzi dei recipienti riutilizzabili è finalizzata alla valutazione dei quantitativi di rifiuti evitati, richiesta dal bando ATERSIR.



2. RESPONSABILITÀ

Il progetto sperimentale **“Anche io RioUSO”** prevede la firma di un patto di corresponsabilità tra le famiglie e le attività commerciali che intendono partecipare all’iniziativa.

Si includono nelle seguenti procedure anche attività in linea con gli scopi dell’iniziativa che, pur se non attivate al momento dell’avvio del progetto pilota, potrebbero essere avviate nel corso del suo svolgimento.

Il progetto utilizza 2 modalità di fornitura dei contenitori:

BYO (bring your own): prevede utilizzo di contenitori di proprietà delle famiglie stesse che vengono portati igienizzati da casa. Si riassumono sotto le responsabilità previste dalle famiglie partecipanti al progetto:

- utilizzare per la spesa **“Anche io RioUSO”** di prodotti freschi e freschissimi contenitori riutilizzabili in materiale idoneo al contatto con alimenti, e coperchio a chiusura/tenuta, fatti salvi gli acquisti per consumo immediato (es. gelato da passeggio in bicchierino riutilizzabile);
- prima di ogni spesa: pulire, asciugare e conservare i contenitori secondo le normali prassi di pulizia adottabili a livello domestico. In particolare, dopo il lavaggio in lavastoviglie, asciugare i contenitori rigidi per eliminare le tracce di calcare. Riporre i contenitori in luogo chiuso e pulito al fine di evitare contaminazioni da polvere (armadietto o pensile di cucina);
- i contenitori dovranno essere trasportati in un sacchetto pulito - da preferire la borsa termica in dotazione;
- utilizzare per la spesa **“Anche io RioUSO”** di frutta e verdura sfusa retine riutilizzabili preferibilmente dotate di cordini di chiusura e di spazio di apposizione dell’etichetta, da sanificare secondo le normali prassi domestiche di lavaggio;
- in alternativa all’impiego di guanti monouso, igienizzare le mani prima dell’acquisto self di prodotti (es. frutta e verdura sfusa);
- dopo la spesa, ove fosse necessario garantire il mantenimento della catena del freddo, in particolare, nel periodo estivo, trasportare i contenitori pieni in borse termiche;
- prendere in considerazione la possibilità di un eventuale rigetto del contenitore dal personale del punto vendita. Qualora nella parte interna del contenitore (quella a contatto



con gli alimenti) l'esercente valuti condizioni di igiene non sufficienti a procedere alla spesa sfusa, il cliente dovrà rinunciare all'utilizzo di quel contenitore per la spesa ma potrà comunque procedere alla spesa con le normali modalità di acquisto oppure richiedere i contenitori riutilizzabili disponibili presso l'esercente (modalità PaaS).

PAAS (product as a service): prevede utilizzo di contenitori riutilizzabili idonei al contatto alimentare disponibili presso i punti vendita. I contenitori forniti dall'azienda **AROUNDRS s.r.l. - Società Benefit** agli esercenti, vengono offerti ai clienti a servizio della spesa con gestione tramite *app* e con necessità di riconsegna dopo l'utilizzo entro il termine massimo previsto.

Si riassumono sotto le **responsabilità in capo agli acquirenti**:

- riscaldare gli alimenti in contenitori riutilizzabili fino a massimo 100°C, togliendo sempre il coperchio ermetico dal recipiente (no fornello/forno);
- **non effettuare alcun taglio** di alimenti nei contenitori riutilizzabili PaaS;
- procedere alla sanificazione di tutti i recipienti riutilizzabili (sia i propri che quelli ricevuti in modalità PaaS) secondo le modalità di seguito esposte;
- gestire post consumo i contenitori secondo le buone prassi domestiche, ovvero lontani da fonti di calore (forno, fornello), polvere e sporcizia;
- rispettare le procedure di registrazione al sistema e le 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 o debito utilizzata in fase di registrazione nell'app;
- l'acquirente si impegnerà a restituire il contenitore PaaS corretto alla attività che lo avrà fornito.



3. PROCEDURA OPERATIVA

BYO (bring your own): i contenitori dovranno essere:

- realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti (*dotati di tale simbolo* o della indicazione “idonei al contatto alimentare);
- con chiusura/a tenuta con coperchio;
- dotati di coperchio integro;
- puliti, asciugati e conservati secondo le normali prassi di pulizia adottabili a livello domestico, fatto salvo per gli utilizzatori la possibilità di procedere ad una eventuale fase di sterilizzazione, 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,
- sottoposti a controllo visivo da parte del personale delle attività commerciali, le quali ne possono rifiutare l’utilizzo in caso rilevino condizioni igieniche insufficienti nella parte interna del contenitore
- possono essere utilizzati per l’acquisto di più referenze alimentari in uno stesso contenitore con tipologia merceologica analoga.



PAAS (product as a service):

Stoccaggio dei contenitori

I contenitori vengono conservati al riparo da qualsiasi fonte di contaminazione, preferibilmente in appositi pensili richiudibili e stoccati a testa in giù, in modo da evitare il depositarsi della polvere dove verranno disposti gli alimenti.

Utilizzo dei contenitori

I contenitori non vengono mai lasciati vicino a fonti di calore (fornello/forno) prima, durante e dopo il loro utilizzo.



4. SANIFICAZIONE DEI CONTENITORI

Dopo il consumo degli alimenti tutti i contenitori, anche quelli da restituire ai punti vendita che li hanno offerti in alternativa ai corrispondenti recipienti usa e getta, devono essere sottoposti ad adeguata sanificazione a garanzia dell'igiene e dell'integrità degli stessi.

Il processo di sanificazione corretto da seguire è diviso in fasi:

1 RIMOZIONE DEI RESIDUI GROSSOLANI: vengono rimossi manualmente eventualmente con l'ausilio di spugnette;

2 DETERSIONE: rimuove lo sporco visibile. Questa operazione viene fatta utilizzando acqua potabile calda e detergenti alcalini, che poi vengono allontanati dalle superfici mediante un accurato risciacquo;

3 DISINFEZIONE: permette la distruzione dei germi patogeni e la riduzione del numero degli altri microrganismi. I contenitori dovranno essere lavati in lavastoviglie utilizzando un programma che arrivi almeno a 75°C per poter garantire la disinfezione;

4 RISCACQUO: l'operazione di sanificazione viene conclusa con un risciacquo effettuato con abbondante acqua potabile. I contenitori al termine dovranno essere asciugati per evitare possibili tracce di calcare.

Dopo le operazioni di sanificazione le famiglie avranno cura di riporre i contenitori in pensili richiudibili, riponendo i contenitori a "testa in giù" per evitare che possa depositarsi la polvere all'interno del contenitore stesso.

5. TIPOLOGIE DI CONTENITORI RIUTILIZZABILI

I contenitori riutilizzabili forniti nell'ambito del progetto da AROUNDRS s.r.l. – Società Benefit sono:

- Realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti e privi di BPA;
- Ermetici
- Certificati per l'uso in lavastoviglie e in microonde
- Riutilizzabili per oltre 200 volte

Per evitare la confusione tra contenitori per le famiglie e quelli messi a disposizione dagli esercenti, sono stati forniti recipienti di formato e/o colore differente.

In particolare:

FAMIGLIE:

Borsa termica



Contenitore rettangolare

MEPAL capacità 1000 ml

(verde salvia)



Contenitore tondo

MEPAL capacità 1000 ml

(verde salvia)



ESERCENTI (salvo variazioni nel corso della durata del progetto)

Gelaterie:

Contenitore rettangolare capacità 1000 ml

(azzurro chiaro)



Contenitore tondo capacità 1000 ml

(azzurro chiaro)



La Bottega del Pesce:

Contenitore rettangolare

MEPAL capacità 500 e 1000 ml



Contenitore tondo

MEPAL capacità 350 e 1250 ml



Bar KE CAFFE'

Tazzina con coperchio



Contenitore burger/panini/fritti

