

- **Predisporre i cibi in modo tale che i clienti evitino di contaminare**, attraverso il contatto con gli indumenti, alcuni prodotti, mentre si servono di altri;
- Garantire che i contenitori dei prodotti abbiano una **profondità** tale da impedire che le maniche degli indumenti dei clienti penetrino nel volume del contenitore;
- Garantire che i contenitori dei prodotti siano sempre **coperti o protetti**;
- **Non mescolare mai i lotti**, al fine di assicurare la rintracciabilità dei prodotti;
- Posizionare il tavolo del buffet il più possibile **lontano dalle vie di passaggio** del personale o dagli accessi ad altri servizi;
- **Esporre piccole quantità** ed eventualmente aggiungere altro prodotto, solo in un secondo momento, su richiesta del cliente; in questo modo si ridurrà la produzione di scarti organici e il consumo di prodotti.

4. Quali sono i riferimenti normativi e tecnici?

La Direttiva 43/93/CEE "Igiene dei prodotti alimentari", recepita con il D. lgs. n. 155 del 26 maggio 1997, prescrive per le imprese che, nella loro attività, entrano a contatto con gli alimenti sia nel processo produttivo che distributivo e di somministrazione, l'instaurazione di un processo di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP (analisi dei rischi e punti critici di controllo) al quale è affidata l'identificazione dei potenziali pericoli, la valutazione della gravità e della probabilità di comparsa, l'individuazione e l'applicazione di procedure di controllo dei punti critici. Al fine di approssimare la tematica in termini generali, chiari ed accessibili e di fornire un'analisi preventiva e soluzioni quanto più uniformi per gli operatori del settore, vengono normalmente adottati due strumenti di particolare utilità:

- **Il mansionario dell'autocontrollo igienico-sanitario** in cui sono standardizzati i principali punti critici e relativi comportamenti da attuarsi da parte degli operatori;
- **Le schede di autocontrollo** tenute a disposizione degli organi di vigilanza a dimostrazione di quanto posto in essere dall'impresa a garanzia della salubrità degli alimenti distribuiti.

La somministrazione dei pasti, da questo punto di vista, rappresenta un segmento dell'attività disciplinata nei mansionari di autocontrollo e comunque dei piani di autocontrollo di cui al citato decreto legislativo.

È utile richiamare alcune norme generali riportate nell'allegato al decreto citato, relative alla fattispecie oggetto della presente trattazione:

- **Necessità di tenere a disposizione dell'autorità preposta al controllo un documento contenente l'individuazione delle fasi critiche** (potenziali rischi per gli alimenti, soluzioni adottate, procedure di controllo, riesame periodico delle procedure);
- **Requisiti delle apparecchiature/attrezzature** che vengono a contatto con gli alimenti:
 - pulizia e manutenzione tali da garantirne un buono stato di utilizzo;
 - adatti al contenimento di alimenti.
- **Somministrazione di acqua alla spina**:
 - garantire il rispetto delle norme di qualità igienico sanitaria;
 - seguire le indicazioni per il funzionamento, la manutenzione e la pulizia delle apparecchiature come indicato nel libretto di istruzioni;
 - accertarsi che le apparecchiature abbiano il certificato di conformità.
- **Trattamento degli alimenti**:
 - tutti gli alimenti manipolati devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano o nocivi per la salute;
 - i prodotti finiti, sui quali possono proliferare microrganismi patogeni, o formarsi tossine, devono essere conservati a temperature che non provochino rischi per la sanità pubblica.



LA GESTIONE DEI RIFIUTI ALIMENTARI NELLA DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

1. Quali sono le tipologie di rifiuto più frequenti nell'ambito della distribuzione organizzata?

Le tipologie di rifiuto prodotte dalla distribuzione organizzata dipendono dalla merceologia dei prodotti venduti, anche se una classificazione di massima può riassumere tali rifiuti in:

- **Rifiuti da imballaggio** (principalmente plastica, carta e cartone, legno);
- **Rifiuti di origine alimentare derivanti da lavorazioni** effettuate direttamente nel punto vendita;
- **Rifiuti di origine alimentare derivanti da prodotti invenduti** scaduti o in scadenza che vengono scartati.

2. Quali sono le priorità nella gestione dei rifiuti per la distribuzione organizzata?

Così come per gli altri soggetti produttori di rifiuti, le priorità nella gestione dei rifiuti per la distribuzione organizzata devono prevedere al primo posto la **prevenzione della produzione** degli stessi, seguita da una **raccolta differenziata** finalizzata a massimizzare il recupero di materia.

3. Quali azioni di prevenzione possono venire adottate dalla distribuzione organizzata finalizzate alla riduzione dei rifiuti derivanti dai prodotti alimentari invenduti?

Le azioni di prevenzione dei rifiuti da imballaggio presentano ormai un'ampia casistica di buone pratiche che possono venire applicate lungo tutta la catena della distribuzione e vendita, a partire da innovazioni nella logistica (**imballaggi riutilizzabili**), fino a rendere disponibili prodotti a basso impatto ai consumatori finali (ad esempio **prodotti "alla spina"**).

Un aspetto più innovativo, ma per il quale altrettanto importanti sono le potenzialità di riduzione della produzione dei rifiuti, è rappresentato dalla possibilità di attivare circuiti virtuosi che intercettino gli invenduti alimentari altrimenti destinati a diventare rifiuti perché prossimi alla data di scadenza.

4. Come può venire organizzata la riduzione dei rifiuti derivanti dagli invenduti alimentari? Un esempio concreto:

I SOGGETTI COINVOLTI

Il progetto **Alimentis (Azioni locali di inclusione e sostegno all'autonomia lavorativa dei soggetti svantaggiati)** ha visto la sperimentazione in Sardegna del *Last Minute Market Food*. Il progetto, promosso dall'Agenzia Regionale per il Lavoro della Sardegna, ha come partners il Comune di Cagliari, l'Università di Bologna, l'Università di Cagliari, la Caritas Diocesana di Cagliari, Legacoop Sardegna, l'ASL n. 8 di Cagliari, la Cooperativa Carpe Cibus di Bologna. I soggetti della GDO coinvolti sono principalmente l'Ipermercato CONAD di Cagliari e altri punti vendita minori.

IL FUNZIONAMENTO DEL PROGETTO

Il progetto prevede che le imprese commerciali aderenti donino gli invenduti alimentari in prossimità di scadenza, ma ancora salubri, alle associazioni no profit che gestiscono direttamente mense o centri di accoglienza per indigenti. È un mercato dell'ultimo minuto per cui giornalmente l'associazione si reca presso il punto vendita e ritira l'invenduto (anche fresco, come frutta, verdura e latticini) che poi viene preparato nel giro di poche ore nelle cucine delle mense. La particolarità di Alimentis rispetto al modello generale del Last Minute Market risiede proprio nell'intervento dell'Agenzia Regionale per il Lavoro in qualità di soggetto capofila: creare nuovi posti di lavoro e finanziarli con le risorse liberate attraverso il risparmio delle associazioni stesse e degli enti locali coinvolti. La finalità occupazionale, quindi, si realizza mediante l'introduzione di un soggetto terzo che organizza il servizio e lo sviluppa su scala regionale.

Obiettivi generali

- Creazione di un circolo virtuoso che attui il principio dello sviluppo sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico;
- Creazione di posti di lavoro.

Obiettivi specifici

- Creazione di una cooperativa sociale che gestisca il progetto dopo la fase di sperimentazione;
- Creazione di una rete e di un sistema regionali.

Risultati

- Interazione tra mondo profit e mondo no profit;
- Miglioramento della qualità del servizio offerto dalle mense;
- Minore conferimento di alimenti in discarica;
- Creazione di un posto di lavoro con i risparmi sugli acquisti di beni alimentari.

I VANTAGGI PER LA DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

Dal punto di vista dei vantaggi per la GDO si possono inoltre conteggiare anche i mancati costi di smaltimento per la merce invendibile che dovrebbe divenire un rifiuto e che viene invece ritirata a costo zero dalle associazioni di volontariato, nonché i vantaggi in termini di immagine nei confronti degli acquirenti, sempre più attenti ai temi della sostenibilità sociale ed ambientale.

**LA DEMOLIZIONE SELETTIVA****1. Quali azioni possono contribuire ad una maggiore sostenibilità ambientale del settore delle costruzioni e demolizioni?**

La buona pratica, non solo nel settore delle costruzioni e demolizioni, prevede che si persegua la riduzione degli impatti ambientali causati dallo smaltimento dei rifiuti attraverso due fondamentali azioni (peraltro indicate e imposte dalla normativa nazionale):

- **Ridurre la produzione di rifiuti** attraverso l'adozione di tecniche finalizzate all'eliminazione degli sprechi e la selezione di prodotti e modalità operative che generano meno residui;
- **Produrre rifiuti con caratteristiche tali da renderli facilmente ed economicamente riciclabili** massimizzando i quantitativi di materiali che ancora possono essere riutilizzati o riciclati.

La riduzione della quantità totale dei rifiuti prodotti e la massimizzazione della quota di riutilizzo e riciclaggio devono diventare gli obiettivi in funzione dei quali progettare ed eseguire le demolizioni. La riduzione dell'impatto ambientale prodotto dalle attività di costruzione e demolizione ha chiaramente ripercussioni immediate sulla qualità ambientale, ma anche positivi effetti economici sulla gestione degli interventi edilizi attraverso la limitazione della necessità di ricorrere allo smaltimento in discarica e all'incentivazione di un mercato di materiali riutilizzabili e di prodotti riciclati. Il numero di impianti autorizzati presenti sul territorio è in costante diminuzione dal 2003 con conseguente aumento degli oneri di trasporto per il conferimento.

Discariche di tipo IIA (rifiuti inerti) operative in Sardegna

Anno	n°
2002	35
2003	42
2004	37
2005	33

La demolizione deve venire condotta in modo da **tenere i materiali che vengono via via rimossi il più possibile distinti**, e raccogliergli ordinatamente in modo differenziato. La massimizzazione dei quantitativi riutilizzabili e riciclabili dipende quindi dalle modalità di progettazione ed organizzazione del cantiere di demolizione. Un insieme eterogeneo di materiali diversi (infiessi, macerie, tubazioni, ecc.) può condurre ad un riciclo esclusivamente separando i diversi componenti e trattando ciascuno di essi con le tecniche adatte a ricavare prodotti che possano avere un utile impiego, separazione che risulta difficile e costosa e non può pertanto avvenire successivamente alla demolizione. D'altro canto il processo di demolizione selettiva non può non tenere conto di una realistica ed efficiente differenziazione la cui giusta misura è quella di prevedere tante tipologie quante sono le possibili destinazioni impiantistiche per il loro recupero o le loro reali possibilità di riutilizzo.

2. Quali sono i passaggi fondamentali per eseguire una demolizione selettiva?

I passaggi da seguire per un'efficiente demolizione selettiva dovrebbero prevedere la separazione e l'accumulo dei materiali secondo le seguenti fasi successive:

- 1. Rimozione e bonifica** dei materiali e componenti pericolosi: per evitare di provocare inquinamenti e per proteggere gli operatori del cantiere dal rischio di manipolare in modo improprio sostanze nocive, prima di tutto è indispensabile verificare se nell'edificio sono presenti materiali e componenti pericolosi (ad esempio materiali contenenti amianto, ecc.). Occorre localizzare ed identificare questi materiali e bonificare l'edificio rimuovendoli e quindi smaltendoli nel rispetto delle modalità previste dalle specifiche norme;
- 2. Smontaggio dei componenti riusabili** che possono essere impiegati di nuovo. In molti casi, mattoni, coppi, tegole, travi, inferriate e parapetti, serramenti, ecc., se smontati con cura e senza essere danneggiati, possono essere riutilizzati svolgendo le stesse o analoghe funzioni sia nello stesso edificio da cui provengono che in un nuovo cantiere. Il riutilizzo può essere immediato o a seguito di semplici trattamenti (pulitura, revisione del funzionamento, riparazione, verniciatura) finalizzati ad adattarli ad un nuovo utilizzo;
- 3. Demolizione delle parti di edificio costituite da materiali o aggregati riciclabili** che possono venire sottoposti a trattamenti adeguati e finalizzati a produrre nuovi materiali, con funzioni ed utilizzazioni anche diverse da quelle dei residui originari. Ad esempio frammenti e macerie di laterizi o calcestruzzo, anche misti, a seguito di frantumazione, miscelazione, vagliatura o altri trattamenti, costituiscono materiali idonei alla realizzazione di rilevati, reinterri, riempimenti, sottofondazioni. Oppure residui di legno, triturati, essiccati e incollati in impianti industriali idonei, possono trasformarsi in pannelli di truciolare;
- 4. Avvio a corretto smaltimento dei rifiuti non riciclabili**, cioè tutto quello che resta dopo le selezioni precedenti. Si tratta di quei materiali che tecnicamente o economicamente (o per la eventuale presenza di elementi estranei o eterogenei) non è possibile valorizzare.