



# L'eco-ristorazione: meno imballaggi, stessa igiene, più qualità

di Marco Bernabè  
IDEATURISMO S.R.L.

Riva del Garda 29.01.2013

Ideaturismo  
marketing & consulting

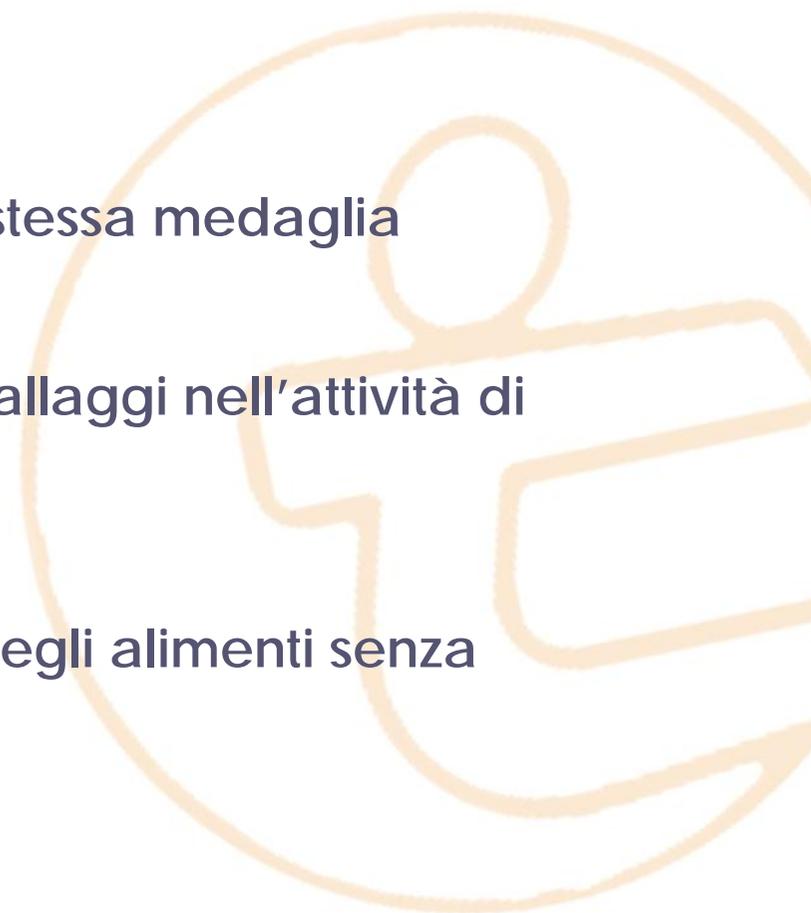
[www.ideaturismo.it](http://www.ideaturismo.it)

## Meno imballaggi, stessa igiene

Imballaggi e igiene: due facce della stessa medaglia

L'importanza della gestione degli imballaggi nell'attività di produzione alimentare

L'importanza della corretta gestione degli alimenti senza imballaggio



## Tipologie di imballaggi

**Imballaggio primario:** imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, un'unità di vendita per l'utente finale o per il consumatore (art. 35, lett. b), d.lgs. n. 22/97.

In poche parole è il primo involucro o contenitore del prodotto che riveste direttamente l'articolo per la vendita.

## Tipologie di imballaggi

Esempi di imballi primari alimentari:



## Tipologie di imballaggi

**Imballaggio secondario:** imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, il raggruppamento di un certo numero di unità di vendita, indipendentemente dal fatto che sia venduto come tale all'utente finale o al consumatore, o che serva soltanto a facilitare il rifornimento degli scaffali nel punto di vendita. Esso può essere rimosso dal prodotto senza alterarne le caratteristiche (art. 35, lett. c), d.lgs. n. 22/97).

Alcuni esempi: una confezione contenente più bottiglie, una confezione da dieci barattoli di sugo.....

## Tipologie di imballaggi

### Esempi di imballi secondari alimentari



## Tipologie di imballaggi

**Imballaggio terziario:** imballaggio concepito in modo da facilitare la manipolazione ed il trasporto di un certo numero di unità di vendita oppure di imballaggi multipli per evitare la loro manipolazione ed i danni connessi al trasporto, esclusi i container per i trasporti stradali, ferroviari, marittimi e aerei (art. 35, lett. d), d.lgs. n. 22/97).

Alcuni esempi: un pallet di confezioni o di scatoloni, uno scatolone contenente confezioni. Quindi, nel caso di beni di largo consumo, l'imballaggio terziario è riservato all'utilizzo all'interno della catena di distribuzione e, salvo casi particolari, non arriva all'utilizzatore finale.

## Tipologie di imballaggi

### Esempio di imballo terziario alimentari



## Regolamento europeo 852/2004/CE – Capitolo X

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.
2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.
3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.
4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

## Importanza dell'eliminazione dell'imballo secondario

Per quanto detto sopra è importante, ancor prima di immagazzinare la merce, **eliminare gli imballi secondari di tutti i prodotti alimentari destinati alla trasformazione.**

A maggior ragione **nessun imballo secondario deve entrare nelle zone di trasformazione degli alimenti (cucina, laboratorio)** in quanto l'imballo secondario rappresenta una fonte di contaminazione delle superfici di lavoro degli alimenti.

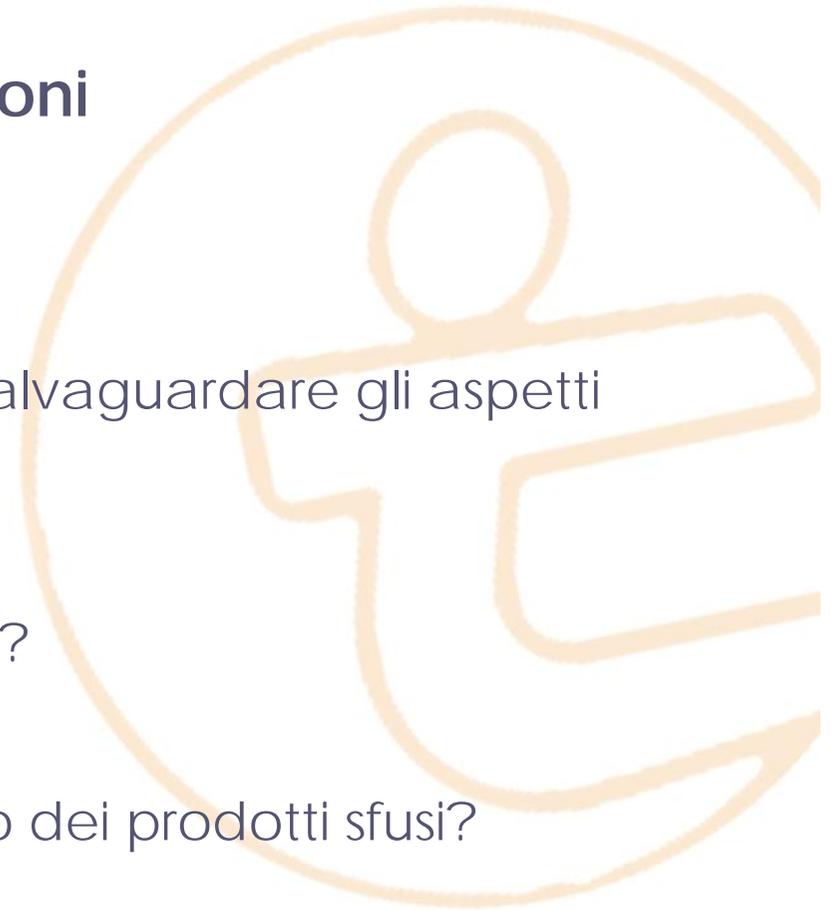
## Prodotti sfusi per le prime colazioni

### Domande frequenti:

È possibile evitare le monoporzioni e salvaguardare gli aspetti igienico sanitari?

Come vanno presentati i prodotti sfusi?

Come possiamo organizzare il prelievo dei prodotti sfusi?



## Prodotti sfusi per le prime colazioni

Evitiamo i prodotti monoporzione:





Prodotti sfusi per le prime colazioni

**Preferiamo i prodotti sfusi:**

















## Prodotti sfusi per le prime colazioni \*

### Come salvaguardare gli aspetti igienico sanitari

Esporre i prodotti deperibili sul buffet per un massimo di 2 ore se a temperatura ambiente (senza ritorno successivo in frigorifero) o in alternativa utilizzare doppia boule con ghiaccio o placche refrigeranti che garantiscano il mantenimento a 4° C.

Proteggere gli alimenti da ogni forma di inquinamento: polveri, insetti, e ogni altra impurità presente nell'aria, senza dimenticare che, anche gli stessi ospiti e il personale di sala, inavvertitamente, possono toccare con borse e vestiti i cibi esposti.

## Prodotti sfusi per le prime colazioni \*

Come salvaguardare gli aspetti igienico sanitari e come organizzare il prelievo

I prodotti non devono mai essere prelevati a mano; **fornire sempre la posateria** per ogni alimento; ogni vassoio deve quindi essere sempre corredato da tovaglioli, pinze e tutto l'indispensabile per prelevare correttamente il cibo.

Controllare scrupolosamente la pulizia della posateria durante tutto il servizio;

I contenitori dei prodotti devono sempre essere coperti o protetti;

I prodotti vanno posti sul tavolo del buffet solo al momento della colazione; evitare inutili esposizioni in tempi non necessari: i cibi resteranno così

più freschi e saranno più protetti. Se necessario predisponete del personale che possa aiutare gli ospiti.



## Prodotti sfusi per le prime colazioni \*

### Come esporre i prodotti

Esporre piccole quantità ed eventualmente aggiungere altro prodotto solo in un secondo momento su richiesta del cliente, in questo modo avrete meno residui organici

Esporre i prodotti deperibili sul buffet per un massimo di **2 ore** se a temperatura ambiente (senza ritorno successivo in frigorifero) o in alternativa utilizzare doppia boule con ghiaccio o placche refrigeranti che garantiscano il mantenimento a 4° C.

Proteggere gli alimenti da ogni forma di inquinamento: polveri, insetti, e ogni altra impurità presente nell'aria, senza dimenticare che, anche gli stessi ospiti e il personale di sala, inavvertitamente, possono toccare con borse e vestiti i cibi esposti.



## Prodotti sfusi per le prime colazioni \*

### Alcuni esempi di gestione prodotti sfusi

#### I dolci:

I biscotti secchi e i dolci non facilmente deperibili come ad esempio le crostate, dovranno essere esposti in vetrinette o biscottiere, predisponendo delle pinze per prelevarli.

#### Il pane:

Ponete il pane in un una zona appartata del tavolo, in questo modo potrete proteggerlo da eventuali esposizioni a polveri o altri agenti. Predisponete delle pinze per prelevarlo e non congelate mai il pane non utilizzato.



## Prodotti sfusi per le prime colazioni \*

### Uova:

Le uova sode potete esporle in cesti o altri contenitori a temperatura ambiente, data l'alta deperibilità dell'alimento andranno però consumate in giornata.

### Formaggi e salumi:

Se esponete salumi e formaggi nella colazione a buffet, potete adottare due diverse procedure:  
Esposizione per non più di due ore a temperatura ambiente, con impossibilità di riutilizzo del prodotto non consumato;  
Esposizione del prodotto a temperatura controllata su placche refrigeranti o in buffet freddo con possibilità di riutilizzo del prodotto.



### Prodotti sfusi per le prime colazioni \*

#### Il burro:

Anche questo alimento come gli altri latticini deve essere conservato a temperatura inferiore a +4°C.

Per evitare le porzioni monodose è possibile preparare dei "riccioli" di burro. Esponete piccole quantità in relazione al numero di ospiti presenti in sala, e deponetele in boule con ghiaccio. Per evitare il deposito di impurità dovrete sempre coprire gli alimenti. I riccioli non consumati durante la colazione, se non più gradevoli esteticamente, potrete poi usarli in cucina per altre pietanze.

#### Lo yogurt:

Lo yogurt deve essere conservato a temperatura inferiore a +4°C. Esponetelo in una doppia boule con ghiaccio e con coperchio.



## Prodotti sfusi per le prime colazioni \*

### Frutta fresca:

Disponete la frutta su piattini già lavata e lontano da possibili fonti di contaminazione.

### Il müsli e la frutta secca:

I cereali non sono alimenti facilmente deperibili, quindi non è necessario mantenerli a temperature diverse da quella ambiente. Vanno però protetti da polveri e possibili agenti inquinanti, dovete quindi conservarli in vasi con coperchi chiusi, attualmente sul mercato sono disponibili dei contenitori con tappi dosatori.



## Prodotti sfusi per le prime colazioni \*

### Frutta sciropata:

Disponete il prodotto in ciotole munite di coperchio mantenendole ad una temperatura non superiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ , il prodotto va consumato entro breve secondo le indicazioni riportate sulla confezione di origine. In commercio esistono delle ciotole refrigeranti anche di piccole dimensioni

### Frutta cotta:

Disponete il prodotto in ciotole munite di coperchio mantenendole ad una temperatura non superiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ . Questo alimento andrà consumato entro la giornata di preparazione. In commercio esistono delle ciotole refrigeranti anche di piccole dimensioni.



## Prodotti sfusi per le prime colazioni \*

### Lo zucchero:

La pratica di servire lo zucchero nelle bustine monodose è ormai diffusa. Molte bustine non sono di carta ma sono costituite da poliaccoppiati, quindi non è possibile riciclarle e causano inquinamento. Per evitare di produrre rifiuti, potete servire lo zucchero nelle zuccheriere con tappo dosatore, la tavola resterà così anche più in ordine.

### Marmellata e miele:

Per evitare le monoporzioni di marmellata potete mettere il prodotto in una ciotola, che deve essere munita di coperchio, il prodotto se non consumato totalmente potrà essere riposto a fine colazione nel frigorifero.



## Prodotti sfusi per le prime colazioni \*

### L'acqua:

Spesso durante la colazione i nostri ospiti chiedono dell'acqua. Proponete l'acqua alla spina, servita in brocche che il vostro esercizio può personalizzare, evitando così il consumo di acqua in bottiglia.

Se usate apparecchiature che consentono di trattare l'acqua potabile ricordate che, in base all'articolo 13 del decreto legislativo n. 181/2003, le acque trattate dovranno riportare la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se addizionata di anidride carbonica. Tale denominazione dovrà essere indicata su: listini, menù e caraffe contenenti l'acqua trattata.



## La qualità dei prodotti «fatti in casa»

Nella preparazione dei prodotti fatti in casa devono essere salvaguardati due aspetti principali:

- **La qualità organolettica**
- **La qualità igienico sanitaria**

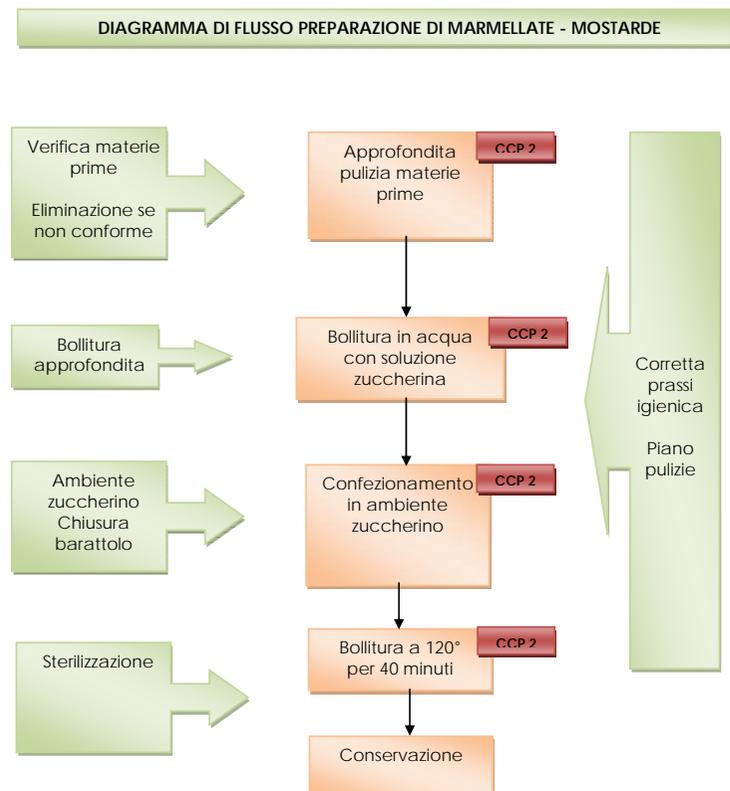
In particolare per il secondo aspetto dobbiamo disporre di procedure idonee di preparazione documentate ai fini dell'HACCP.

Ecco due esempi:



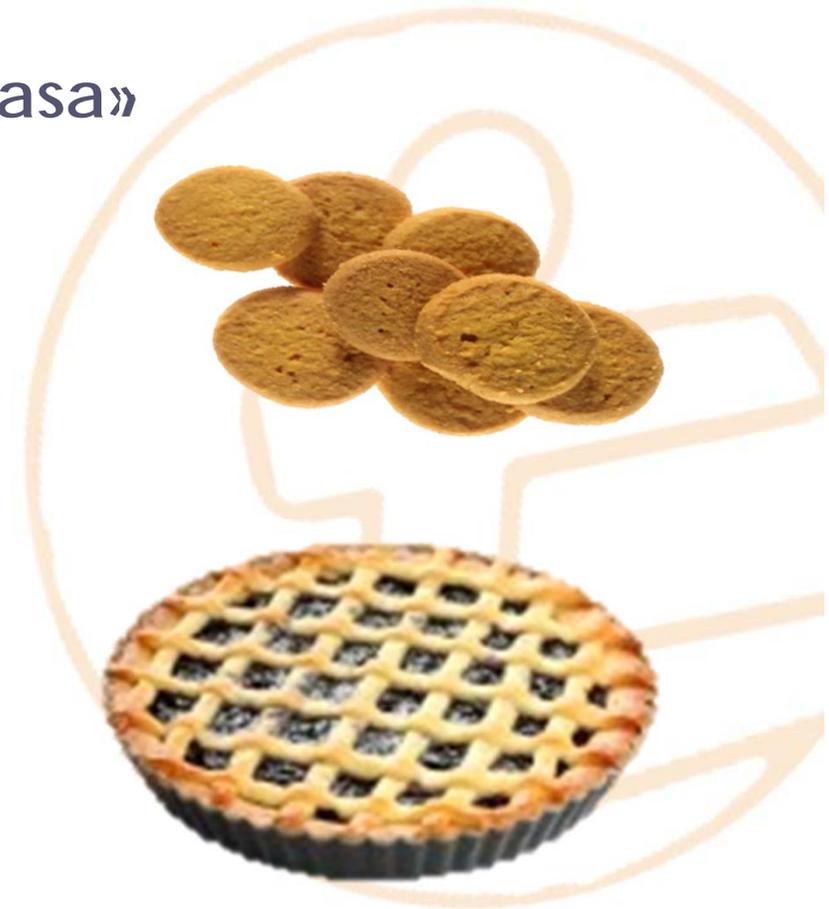
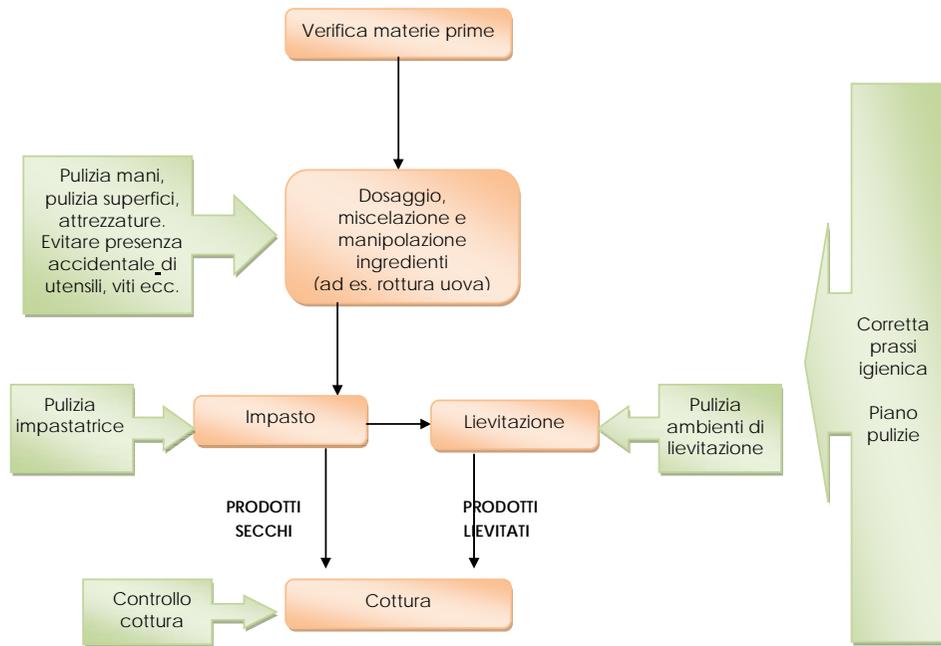
## La qualità dei prodotti «fatti in casa»

DIAGRAMMA DI FLUSSO PREPARAZIONE DI MARMELATE - MOSTARDE



## La qualità dei prodotti «fatti in casa»

DIAGRAMMA DI FLUSSO PREPARAZIONE DI PRODOTTI DA FORNO  
SECCHI E/O LIEVITATI



# IDEATURISMO VI RINGRAZIA PER L'ATTENZIONE

---

Fonti bibliografiche:

Decreto Legislativo 5 febbraio 1997, n. 22

«Attuazione delle direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio»

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

\* La sezione «Prodotti sfusi per le prime colazioni» è tratta dal Vademecum redatto dall'Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento in collaborazione con il Servizio per le Politiche di Gestione dei Rifiuti della Provincia Autonoma di Trento e con l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia Autonoma di Trento.