

Linee guida sulle stoviglie monouso

Messe a punto dal Gruppo PRO.MO di Unionplast e Angem per aiutare gli operatori della ristorazione collettiva.

1 aprile 2016 07:10



Il documento “Linee guida per la fornitura e utilizzo di oggetti monouso destinati alla ristorazione collettiva” nasce dalla collaborazione tra il Gruppo PRO.MO di Unionplast - al quale aderiscono aziende produttrici di stoviglie e imballaggi monouso in materie plastiche - e Angem, Associazione che raccoglie operatori della ristorazione collettiva.

L’obiettivo è fornire uno strumento operativo per le imprese del settore, nel quale vengono descritti in modo puntuale tutti gli aspetti che regolano la produzione, fornitura e utilizzo di stoviglie monouso di uso più comune nella ristorazione sanitaria, scolastica e aziendale.

Il documento comincia con l’identificare gli obblighi di competenza per i produttori e i fornitori di stoviglie monouso in materiale plastico, le informazioni che i produttori devono trasmettere alle aziende della ristorazione collettiva, nonché le rispettive responsabilità per un corretto utilizzo dei prodotti monouso destinati a questo settore.

Vengono poi illustrate una serie di operazioni volontarie messe in atto dalle aziende aderenti, che vanno oltre le disposizioni cogenti, con lo scopo di consolidare il rapporto tra i produttori e le imprese della ristorazione collettiva, fornendo risposte alle attese relative alla massima sicurezza per il consumatore finale.

Infine, un capitolo è dedicato alla segnalazione delle corrette modalità di gestione del fine vita delle stoviglie monouso.

Tra gli aspetti qualificanti del protocollo, PRO.MO segnala:

- l’illustrazione di documenti-tipo utilizzati nelle forniture, quali richiesta della società di ristorazione collettiva, scheda tecnica e dichiarazione di conformità rilasciate dai produttori di stoviglie e imballaggi monouso in materie plastiche;
- la descrizione delle condizioni di prova a cui sono sottoposti gli articoli monouso al fine di dichiarare la loro idoneità in funzione delle condizioni d’uso applicate dalla ristorazione collettiva (utilizzo a caldo, a freddo, in atmosfera modificata o in condizioni ambiente);
- una chiara e più stringente definizione della cadenza con cui le aziende produttrici sottopongono i loro prodotti ad una serie di controlli qualitativi previsti dalla norme;
- l’impegno ad affidare queste attività di controllo esterno solo a laboratori accreditati dall’Ente italiano di accreditamento (Accredia);

- l'introduzione dell'analisi sensoriale sul prodotto tra le verifiche della qualità del prodotto a carico dei produttori di stoviglie monouso.

Il protocollo è stato pensato in modo da poter essere integrato con future aree di collaborazione tra Gruppo PRO.MO e Angem.

© Polimerica - Riproduzione riservata