Food delivery: anche il contenitore vuole la sua parte

contenitori-d76c3d54

Vaschetta in alluminio o in plastica, contenitore in cartoncino… sono tanti i materiali disponibili per la consegna da asporto o il delivery, ma qual è il migliore per garantire la sicurezza dell'alimento? I protocolli disponibili, pur sottolineando l'importanza dell'imballaggio per la sicurezza dell'alimento anche ai fini della prevenzione del rischio Covid-19, non sono molto esaustivi. Per esempio, le "Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti" redatte dal Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19 (Versione del 27 maggio 2020) si soffermano sui servizi asporto e consegna a domicilio degli alimenti e affermano che:

– Gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti protetti ed essere separati da altre merci.

– I contenitori impiegati per il trasporto degli alimenti devono essere puliti e disinfettati dopo ogni uso, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare.

Ma cosa significa idoneo? Come scegliere il materiale giusto, destreggiandosi tra le tante alternative in commercio? I parametri da valutare sono tanti: l'idoneità al contatto con l'alimento confezionato, il mantenimento delle temperature ottimali di conservazione, l'impatto ambientale e il rispetto delle relative norme. Si è parlato di questo tema in un webinar dal titolo "Come scegliere il packaging perfetto per asporto e food delivery", organizzato da Formalimenti - piattaforma dedicata alla formazione online per il settore alimentare - e tenuto da Serena Pironi (Pi.Ga Service) tecnologa alimentare e food contact expert.

Il primo aspetto da considerare è che gli imballaggi devono essere idonei al contatto con gli alimenti. "Si parla tecnicamente di MOCA – ha spiegato Serena Pironi– un acronimo che significa Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti. In questa famiglia rientrano imballaggi, pellicole, vaschette, tappi…

ma anche coltelli o taglieri, insomma qualsiasi materiale entri a contatto con gli alimenti.”. Sono diverse le leggi a cui devono fare riferimento i materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti. In Italia, che è all’avanguardia in Europa su queste tematiche, esiste una legislazione in materia sin dal 1962. Con il Decreto Ministeriale 21.3.73, tutt’oggi in vigore, nascono indicazioni, obblighi, divieti che diverranno poi, a distanza di oltre 30 anni, di ispirazione per la Comunità Europea per il suo Regolamento. “Questo Decreto – ha sottolineato – contiene elenchi positivi di materiali utilizzabili a contatto con gli alimenti e indica i requisiti di purezza per alcuni materiali”.

COME CAPIRE SE IL MATERIALE È IDONEO

Per capire se una scatola, un film o un qualunque contenitore sia idoneo al contatto con gli alimenti bisogna osservare che riporti la dicitura “per alimenti” o il simbolo con il bicchiere e la forchetta. Il produttore deve poi rilasciare una Dichiarazione di conformità che attesti l’idoneità all’uso alimentare, eventuali limitazioni d’uso (per esempio “non adatto per alimenti ricchi di grasso” o “non idoneo per il microonde”), e il nome e l’indirizzo del fabbricante o del trasformatore o dell’importatore (se si tratta di un prodotto extra UE). “Questa dichiarazione – ha spiegato Serena Pironi – deve essere conservata da chi acquista e usa i MOCA perché in caso di controlli può essere esibita per attestare l’idoneità dei materiali utilizzati”. In alcuni prodotti, per esempio i rotoli di pellicola o di carta forno, queste informazioni possono essere riportate direttamente sulla confezione. La legge introduce anche il concetto di migrazione, cioè il passaggio di molecole dal materiale di imballaggio all’alimento. “Le molecole che migrano – ha precisato - se in quantità eccessive, possono essere pericolose. Per ogni alimento bisognerà quindi scegliere l’imballaggio in modo che questo fenomeno non si verifichi”. Per esempio, per gli alimenti molto acidi o salati non vanno usati materiali che contengono l’alluminio. Non tutte le plastiche vanno d’accordo con gli alimenti molto grassi. Per i fritti, la cartapaglia – seppure molto usata – non è la soluzione ottimale. Fin dal 1973 è vietato in Italia utilizzare carta riciclata per i cartoni per l’asporto della pizza: è un alimento umido e grasso e potrebbe facilmente estrarre residui di inchiostro presente nella carta proveniente da riciclo. Le pizzerie dovrebbero quindi sincerarsi che i cartoni che utilizzano siano fatti solo con cellulosa vergine. Ci sono poi delle condizioni che accelerano la migrazione di sostanze. “Il calore – ha sottolineato la Pironi – è uno di questi, quindi nei piatti per l’asporto o la consegna a domicilio, che vengono confezionati ancora caldi, bisogna prestare grande attenzione al problema. Fortunatamente, però, proprio in questi contenitori il tempo di contatto è relativamente breve, perché il consumo dell’alimento avviene poco dopo l’acquisto del prodotto. E il tempo di contatto è un altro dei parametri che influiscono sulla migrazione”.

ATTENZIONE ALL’IGIENE

Un altro aspetto da considerare è il mantenimento dell’idonea temperatura di conservazione. “Qui – ha

sottolineato Serena Pironi – usciamo dal tema dell'idoneità al contatto alimentare ed entriamo in quello dell'igiene degli alimenti, che devono essere mantenuti anche durante il trasporto in condizioni tali da non sviluppare una carica microbica pericolosa. I contenitori scelti devono quindi permettere il mantenimento del legame caldo (sopra i 65°C) o freddo (sotto i 10°C) durante tutto il tragitto dal punto di preparazione alla casa del consumatore finale, fino all'ultimo pasto consegnato". In questo caso è importante non solo il contenitore primario, quello direttamente a contatto con il cibo, ma anche quello secondario, quello usato per le consegne. "Tutti questi contenitori – ha sottolineato Serena Pironi – vanno sanificati frequentemente, come riportano anche i protocolli ufficiali. È quindi opportuno scegliere materiali che, oltre a conservare la temperatura durante il trasporto, possano essere sanificabili". Tra i contenitori utilizzabili ci sono le borse termiche o i contenitori in polistirene espanso.

IL TEMA AMBIENTALE

A quello della sicurezza alimentare si è aggiunto anche il tema della tutela ambientale. La DIR. (UE) 2019/904 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 5.6.2019 si è posta l'obiettivo di prevenire e ridurre l'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente, in particolare l'ambiente acquatico, e sulla salute umana e promuovere la transizione verso un'economia circolare con modelli imprenditoriali, prodotti e materiali innovativi e sostenibili. La Direttiva prevede entro il 2026 una riduzione quantificabile del consumo dei prodotti di plastica monouso rispetto al 2022. "Tra questi prodotti – ha spiegato Serena Pironi – rientrano anche quelli per alimenti destinati al consumo immediato sul posto o da asporto, generalmente consumati direttamente nel recipiente senza ulteriori operazioni di cottura. Questa legge deve essere ancora recepita in Italia con apposito decreto. La sostituzione non può essere però immediata perché bisogna individuare materiali alternativi che garantiscano le stesse performance tecnologiche della plastica e che non diano problemi di migrazioni". Oggi ci sono già in commercio materiali alternativi alla plastica a base di amido o prodotti da microrganismi utilizzabili (tal quali o dotati di rivestimenti impermeabilizzanti) anche per i piatti pronti. Anche per questi materiali bisogna attenersi alla dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore. Nel dibattito che ha seguito la conclusione della lezione è emersa una criticità di risolvere: il mondo del fuori casa è ancora poco consapevole delle complessità legate alla corretta scelta del packaging e spesso – soprattutto se si affida alle piattaforme del delivery – non ha possibilità di scegliere il materiale più indicato a confezionare i propri piatti in consegna e di richiederne le specifiche tecniche. Un'attività di formazione, insieme al confronto con i consulenti e i fornitori di packaging per l'individuazione delle soluzioni ottimali potrebbe permettere di superare questo ostacolo.

MONODOSE

Sebbene non sia un obbligo i protocolli consigliano di ricorrere all'uso delle monodosi per non dover

sanificare ogni volta oggetti che sono sulla tavola come i contenitori per i condimenti. La scelta del formato e quindi dell'imballaggio idoneo può essere utile per ridurre il rischio di trasmissione del COVID anche in sala. I protocolli nazionali e regionali raccomandano di prestare particolare attenzione alla gestione di oggetti che solitamente passano "di tavolo in tavolo" da un servizio all'altro, o rimangono sul tavolo, passando da un gruppo di avventori all'altro. Le "Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti" richiedono l'adeguata sanificazione di tutti gli oggetti utilizzati per un servizio prima che vengano messi a disposizione di nuovi clienti. In alternativa suggeriscono di adottare prodotti monouso. Questa soluzione può essere utilizzata sia per i condimenti portati a tavola ai pasti – olio, aceto, sale, pepe salse… - ma anche per il momento della prima colazione negli hotel, che non può essere gestita a buffet, e quindi per il miele, le marmellate, lo zucchero…. I protocolli al momento non obbligano a usare i contenitori monodose, ma le procedure di sanificazione degli oggetti che passano di tavolo in tavolo (quelle sì, sono richieste) possono non essere semplici per oggetti come le bottiglie per l'olio o le saliere. Questi contenitori potrebbero non essere ermeticamente chiusi e tracce di sanificante potrebbero contaminare il liquido contenuto, che potrebbe comunque assorbire odori chimici sgradevoli. Lo stesso può valere per i vasi di marmellata o i flaconi delle salse. Mettendo su ogni tavolo un numero di contenitori monodose commisurato al numero di persone sedute al tavolo, si ovvia al problema della sanificazione e, qualora una o più confezioni non venissero toccate dai commensali e fossero ancora ermeticamente chiuse, potrebbero essere sanificati senza correre il rischio di contaminare il prodotto, avendo cura di risciacquare bene il prodotto sanificante.