

N.12
DICEMBRE
2014

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

postatarget
magazine
DCC05538
NAZ/185/2008
Posteitaliane



MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

ricerca Ipsos
risk assessment
riduzione rifiuti

GESTIONE

etichettatura alimenti
prodotti etnici
responsabilità solidale
mosca olearia

SCENARI

osservatorio Assocasa
packaging sostenibile
ergonomia gdo
rischio microbiologico

TECNOLOGIE

impianti aeraulici



EDICOM
www.gsaneeds.it

La scelta italiana.
Tecnica, sostenibile, di qualità.



approfondisci su www.ecosi.it

**PRODUTTORI DI DETERGENTI E DISINFETTANTI
INNOVATORI DELLA PULIZIA PROFESSIONALE**

Ottimizzazione dei processi e controllo dei consumi. Qualità certificata. Gestione del pulito e delle risorse. Detergenza eco-compatibile.

Scegliere È COSÌ vuol dire tutto questo.

ÈCOSÌ
SOLUZIONI PER L'IGIENE

ISO 9001
GESTIONE QUALITÀ

ISO 14001
GESTIONE AMBIENTALE

ISO 22000
SICUREZZA ALIMENTARE

SA 8000
RESPONSABILITÀ SOCIALE

OHSAS 18001
SICUREZZA SUL LAVORO

VIA GIOVANNI GIORGI 12 (Z. IND. LA SELVA) - 47122 FORLÌ (FC) TEL. 0543 783152 FAX 0543 780085 MAIL INFO@ECOSI.IT

MD MONODOSE

IL GIUSTO IN UN GESTO



con solo 40 ml
di concentrato



Vincitore premio



per la
sostenibilità degli
imballaggi



avrà
750 ml
di pronto
all'uso



meno 95%
di peso e volume
=
minori costi
di TRASPORTO
e di
STOCCAGGIO

meno 85%
di plastica
=
meno
RIFIUTI
da smaltire

MD
MONODOSE
facile preciso
e
senza sprechi

CONCENTRATO DI INNOVAZIONE

SOMMARIO



ATTUALITÀ	5
AFFARI E CARRIERE	37
CARNET	38
ORIZZONTI	40



INSERTO

TERZA PAGINA

- 13** Come cambia il consumatore? Ecco il volto della "metamorfosi da crisi"
[di Umberto Marchi]
- 14** Il risk assessment applicato al banco vendita della GDO
[di Silvia Curti e Gianni di Falco]
- 16** La GDO insegna a non sprecare
[dalla redazione]

GESTIONE

- 18** Etichette, in vigore il nuovo "testo unico europeo": ecco cosa cambia
[di Simone Finotti]
- 20** Cibi etnici, una guida per vederci più chiaro e non rischiare
[di Simone Finotti]
- 23** Responsabilità solidale negli appalti: abrogata, ma solo a metà
[dalla redazione]
- 24** Mosca dell'olivo, identikit di un nemico del "made in Italy"
[di Carlo Ortega]

SCENARI

- 26** Cambia il consumatore, non risale il "cura casa": ancora segno meno
[di Giuseppe Fusto]
- 28** Nuovo millennio, nuovo packaging attivo e sostenibile
[dalla redazione]
- 30** Verso una GDO più ergonomica: si può
[di Umberto Marchi]
- 32** Attenzione alla carne!
[di Antonio Bagnati]

TECNOLOGIE

- 34** Eco di nuovo la legionella...
[di Giuseppe Fusto]

Formulato Giusta Dose
Compound Iper Concentrato 250 gr
Eco Ricarica per

Oie SURFACES®

Detergente Igienizzante
Profumante
con le profumazioni
di Oie Essenza ad alta persistenza

24 fragranze

Istruzioni d'uso per produrre Oie Surfaces manutentore 5 L.
dall' Eco Ricarica Formulato Giusta Dose Oie Surfaces 250 gr.

- 1** In ogni scatola sono contenuti 12 flaconcini da 250 gr di Formulato Giusta Dose Oie Surfaces Eco Ricarica Compound Iper Concentrato.
- 2** Riempire il contenitore etichettato originale con poco meno di 5 litri di acqua dolce.
- 3** Versare tutto il contenuto di 250 gr del Formulato Giusta Dose Oie Surfaces Eco Ricarica per Concentrato nella tanica piena di acqua.
- 4** Chiudere il contenitore e agitare per 30 secondi.
- 5** Si ottiene così facendo 5 litri di prodotto Oie Surfaces Detergente Manutentore Ecologico. Il prodotto ha un effetto battericida, igienizzante e profumante. Il prodotto è pronto all'uso per la pulizia di qualsiasi superficie. Il prodotto è pronto all'uso per la pulizia di qualsiasi superficie. Il prodotto è pronto all'uso per la pulizia di qualsiasi superficie.

il miglior sistema di eco ricarica innovativo ed ecologico

Rubino Chem
S.p.A.
Ricerca, Produzione, Distribuzione
BANCHE REPORT DI PRODOTTO CHIMICI, SPECIALITÀ E SOSTANZE

Via Vigili del Fuoco Caduti in Servizio, 14/s
70026 Modugno (BA) - Italy
Tel. +39.080.5035348 - Fax +39.080.5008545
www.rubinochem.it - info@rubinochem.it

GSA il giornale dei servizi ambientali è un mensile inviato tutti i numeri agli abbonati e ai rivenditori del settore. Con sei numeri all'anno raggiunge imprese di pulizia e disinfestazione (gennaio-marzo, maggio-giugno-agosto-novembre), con due numeri hotel e società di catering (febbraio-ottobre), aziende sanitarie e comunità (aprile-settembre), industria e grande distribuzione (luglio-dicembre).

Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento CSST Certificazione Editoria Specializzata e Tecnica
Per il periodo 1/1/2013-31/12/2013
Periodicità: MENSILE • Tiratura media: 5.583 • Diffusione media: 5.438
Certificato CSST n. 2013-2419 del 25/02/14 • Società di Revisione: FAUSTO VITTUCCI

"Ai sensi dell'articolo 2 comma 2 del Codice di deontologia relativo al trattamento dei dati personali nell'esercizio dell'attività giornalistica, si rende nota l'esistenza di una banca-dati personali di uso redazionale presso la sede di Via Alfonso Corti, 28 - Milano. Gli interessati potranno rivolgersi al responsabile del trattamento dei dati sig.ra Barbara Amoruso presso la sede di Milano, Via Alfonso Corti, 28 per esercitare i diritti previsti dal D. Lgs 196/2003"



ASSOCIATO A:
A.N.E.S.
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA PERIODICA SPECIALIZZATA

CSST CERTIFICAZIONE
EDITORIA SPECIALIZZATA E TECNICA
EDICOM

© Copyright EDICOM srl - Milano

COLOPHON

Direzione, Amministrazione,
Redazione e Pubblicità:
EDICOM srl
Sede legale: Via Zavanasco, 2
20084 Lacchiarella (MI)
Sede operativa:
Via Alfonso Corti, 28
20133 Milano
Tel 02/70633694 - 70602106
Fax 02/70633429
info@gsanews.it - www.gsanews.it
Direttore Responsabile:
GIOVANNA SERRANO
Redazione:
SIMONE FINOTTI,
ANTONIA RISI
Segreteria:
BARBARA AMORUSO
Diffusione:
GIOVANNI MASTRAPASQUA
Sviluppo e pubblicità:
GIANCARLO GIAMBELLI,
ANDREA LUCOTTI,
MARCO VESCHETTI

Progetto grafico:
AFIDAMP COMUNICAZIONE
Composizione, grafica e impaginazione:
STUDIO GOMEZ
Copie 2,58 Euro
Fotolito e stampa:
STUDIO GOMEZ
VELAWEB - BINASCO (MI)

Autorizzazione del Tribunale di Milano n° 633 del 19/10/1996.
La pubblicità non supera il 50% del numero delle pagine di ciascun fascicolo della rivista.
La Casa editrice declina ogni responsabilità per possibili errori ed omissioni, nonché per eventuali danni risultanti dall'uso dell'informazione contenuta nella rivista. Le opinioni espresse dagli autori negli articoli non impegnano la direzione della rivista. Parimenti la responsabilità del contenuto dei redazionali e dei messaggi pubblicitari è dei singoli.

ISSN 1973-5324
Abbonamenti:
ITALIA ANNUO EURO 70
EUROPA E PAESI EXTRA EUROPEI EURO 130
C.C.P. 38498200

IPC steam generators

per la sanificazione nell'industria alimentare



SG-Line

Con i nuovi generatori di vapore SG, IPC risponde alle molteplici esigenze di pulizia profonda e disinfezione.



Efficacia e sicurezza - Il vapore saturo secco (140°-160° C in caldaia) assicura un'efficace azione di sanificazione e disinfezione ed è ideale per le pulizie nell'industria alimentare abbattendo la presenza di microrganismi patogeni senza l'utilizzo di prodotti chimici.



Ergonomia - I generatori SG sono estremamente funzionali, sicuri ed intuitivi nell'utilizzo.



Lunga durata - L'alta qualità dei materiali e dei componenti utilizzati garantiscono la massima affidabilità anche per gli utilizzi più gravosi.



IPC Portotecnica

Integrated Professional Cleaning

www.ipcportotecnica.com

Dopo gli sforzi, l'ottimismo: così Arco Chimica aspetta il 2015



“Tre anni di grande sofferenza, ma anche di interessanti possibilità e soddisfazioni umane e professionali”. Così **Luca Cocconi**, numero uno di Arco Chimica, ha definito il recente passato dell'azienda di Medolla in occasione dell'open day per la stampa “Porte Aperte in casa Arco Chimica” svoltosi venerdì 5 dicembre alla presenza di una ventina di giornalisti di testate del settore, giornali ed emittenti locali.

Come risorgere e ricominciare a crescere

Non si poteva non partire dal durissimo colpo del terremoto del maggio 2012, che ha semidistrutto la sede dell'azienda costringendo Arco a mesi di durissimi sacrifici, con la produzione dislocata e l'intero sistema logistico da riorganizzare. Momenti duri, in cui sono venuti fuori i veri amici. Attimi immortalati sulla tela dal pittore modenese **Fabrizio Cattabriga**, che in quei giorni, colpito anch'egli dal dramma, è stato ospitato negli spazi Arco e ha ricambiato con tre splendidi quadri a tema su Terremoto, Alluvione e Paura. Una testimonianza preziosa dell'affetto che il territorio ha per Arco, un'azienda che rappresenta la Modena che raccoglie i frutti della fatica e del duro lavoro. Come sottolineato da **Valter Caiumi**, presidente di Confindustria Modena. Stamattina -ha detto- ho constatato i frutti del vostro lavoro: quanto sia elegante il packaging design dei vostri prodotti e quali risultati stia dando il processo di innovazione che state perseguendo da anni. Mi hanno col-

pito i vostri sforzi sul digitale, l'offerta di detergenti concentrata e gli altri servizi avanzati per la pulizia professionale”.

Dal prodotto-servizio al packaging, l'innovazione non si ferma

All'incontro, moderato da **Maurizio Pedrini**, responsabile comunicazione del Gruppo, ha partecipato anche **Lorenzo di Vita** in rappresentanza di AfidampFab, a cui Arco è associata da oltre 20 anni. Ha sottolineato Cocconi: “Oggi sono appagato del mio lavoro. L'azienda è la mia vita ed essere ottimisti è un dovere. Così come innovare, sempre e comunque”. E' già passato quasi un anno da quando è stata ufficialmente annunciata la nascita di Arco Chemical Group, che unisce, oltre all'azienda madre, i due marchi H&B ed Intuitive Solutions. “La scelta di far nascere questa nuova aggregazione”, ha spiegato Cocconi, “è stata dettata da varie ragioni: contenimento dei costi, condivisione dei progetti con i dealer, maggiori sinergie di produzione, piena integrazione delle diverse visioni di mercato, incremento della produzione in funzione di una maggiore presenza sui mercati internazionali”. Confortanti le prospettive per il 2015, visto l'interesse del mercato per le ultime importanti novità, soprattutto per la linea Infyniti, la cui app si è affermata al Salone SMAU di Milano. Due sono le aree su cui Arco sta investendo oggi: la sinergia sempre più stretta tra prodotto e servizio e la ricerca sul packaging. Un dinamismo che sta premiando anche in termini economici: “Chiu-

diamo l'anno con un bilancio di 4 milioni e 800mila euro ed un incremento di fatturato pari all'8%”, ha precisato Cocconi.

Tante soluzioni informatiche

La parola è poi passata a **Loris Castellani**, responsabile Ricerca Sviluppo e Progetti Innovativi, che ha fatto il punto su Infyniti App, l'applicazione premiata in occasione degli Smau Mob App Award 2014. “Le nostre app”, ha precisato, “sono solo l'ultimo anello della catena, rappresentano la parte visibile all'utente della piattaforma tecnologica del cleaning sviluppata in questi anni. Abbiamo realizzato un procedimento integrato, che permette di disporre di una app per tutti i principali sistemi operativi mobili, con le diverse funzionalità di Infyniti. Tale app rappresenta un vero e proprio catalogo elettronico per la definizione di una nuova figura di dealer: non a caso abbiamo chiamato il progetto “IFuture Dealer”. E il futuro? “Nel 2015 proporremo nuove idee e realizzazioni anche a Pulire, dove contiamo di svolgere un ruolo da sicuri protagonisti”. Al termine della conferenza stampa, visita allo stabilimento produttivo completamente rinnovato dopo il terremoto. Non è mancato un ottimo buffet e, graditissimo omaggio, uno strepitoso aceto balsamico doc. L'ideale per ricordare a tutti che proprio nell'asprezza delle difficoltà si nasconde la dolcezza dell'ottimismo.

[www.arcochimica.it]



Da AQUOS la nuova linea di chemicals per le applicazioni nel settore termoidraulico



6
GSA
DICEMBRE
2014

Tutti gli impianti idrotermici (circuiti di riscaldamento, sistemi di condizionamento, impianti idraulici, solare termico e idrosanitari), sia per usi civili che industriali, impiegano come fluido di riscaldamento o raffreddamento l'acqua potabile erogata dall'acquedotto comunale; pertanto, le caratteristiche chimico fisiche di quest'ultima (solidi disciolti, durezza, pH, ossigeno disciolto, ecc.), giocano un ruolo fondamentale nella salvaguardia degli stessi impianti termoidraulici dai vari fenomeni cui sono soggetti soprattutto per gli effetti causati dalle temperature di esercizio.

In particolare, durante il loro regolare funzionamento, i circuiti termoidraulici sono soggetti a fenomeni quali la formazione di depositi ed incrostazioni di natura calcarea, la corrosione e, talvolta, anche la formazione di limo, alghe e biofilm, con conseguenze che vanno dalla riduzione drastica dell'efficienza energetica degli impianti alla perforazione delle tubazioni negli scambiatori e degli elementi radianti dei termosifoni, fino a fenomeni più gravi quali lo sviluppo di flora batterica patogena responsabile di infezioni polmonari gravi quali la legionellosi (*Legionella pneumophila*).

La normativa del settore e gli obblighi per gli installatori ed i manutentori

Riguardo all'efficienza energetica degli impianti idrotermici, è importante sottolineare che quest'ultima rappresenta un aspetto fondamentale in termini di salvaguardia ambientale sia per la qualità e la quantità delle emissioni in atmosfera (fumi di combustione) che di consumi energetici; pertanto, nel corso degli ultimi decenni, tale aspetto è stato oggetto di attenzione da parte dei legislatori e degli esperti del settore con l'emanazione di normative tecniche specifiche e decreti finalizzati a promuovere l'efficienza energetica degli impianti termoidraulici a vantaggio dell'ambiente. A tal proposito, la vigente legislazione (D.P.R. 59/2009), pre-

scrive l'impiego di trattamenti chimici di condizionamento dell'acqua di alimento di impianti di riscaldamento e termosanitari, per i quali rimanda alla normativa tecnica UNI-CTI 8065. Quest'ultima stabilisce che le acque di alimento di impianti termici ad usi civili devono essere trattate con prodotti chimici condizionanti mediante apparecchiature e sistemi gestiti e monitorati da personale qualificato; in particolare la norma prescrive che gli interventi di manutenzione devono essere effettuati come da indicazioni riportate sul libretto di uso e manutenzione dell'impianto e che, per tutti gli impianti, occorre prevedere un trattamento di tipo chimico. Ne derivano, quindi, degli obblighi sia per



l'installatore che per il manutentore degli impianti, i quali devono provvedere ad installare e mantenere efficienti, durante l'esercizio degli impianti, idonei sistemi di trattamento dell'acqua al fine di prevenire le incrostazioni, i fenomeni di corrosione e l'eventuale formazione di fouling biologico.

La risposta di AQUOS alle esigenze tecniche del settore

AQUOS, sulla base della sua consolidata esperienza nel settore del trattamento delle acque industriali e di processo, ha inteso rispondere alle esigenze di installatori e manutentori del settore realizzando una linea completa di chemicals, di seguito descritta, per il trattamento chimico condizionante delle acque di alimentazione degli impianti idrotermici al fine di ottimizzarne il rendimento, garantirne la sicurezza e la durata di esercizio e tutelare gli utenti finali dal punto di vista igienico sa-

nitario contribuendo, contemporaneamente, alla protezione dell'ambiente. La linea di chemicals per applicazioni idrotermiche si compone dei seguenti prodotti suddivisi per specifiche applicazioni:

– Lavaggio, disincastrazione e protezione dei circuiti di riscaldamento

Thermo LC (detergente risanante defangante sanificante per circuiti di riscaldamento ad uso civile); Aquasol Red (disincrostante acido inibito, a rapida azione, con viraggio di colorazione); Hydrosafe HP 600 (disincrostante acido di sicurezza, a più lenta azione, per metalli dolci); Thermo LP (anticorrosivo antincrostante per circuiti di riscaldamento ad uso civile); Smokes (detergente sanificante per economizzatori di caldaie a condensazione).

– Lavaggio, disincastrazione e sanificazione degli impianti di condizionamento

Aquacid MB 2512 (disincrostante di sicurezza per pacchi alettati dei condizionatori); Saniclean AC 300 (detergente sanificante per pacchi alettati e filtri di impianti di condizionamento).

– Trattamento antincrostante, anticorrosivo e sanificante di acque sanitarie

Aquosil 5325 (trattamento antincrostante ed anticorrosivo per acque destinate ad usi sanitari); Biosan 500 SW (sanificante cloroattivo per acque destinate al consumo umano); Biosan 1500 SW (sanificante cloroattivo concentrato per acque destinate al consumo umano).

Per ulteriori informazioni sui prodotti descritti si rimanda alla sezione "Water Treatment" del sito aziendale alla voce "Trattamento Circuiti di Riscaldamento, Impianti di Condizionamento e Acqua Sanitaria".

[www.aquoschemical.it]



Comac: quella tecnologia "easy" che fa splendere l'iper

A Dueville (Vicenza), ha aperto un nuovo punto vendita Aliper, realizzato con avveniristiche soluzioni architettoniche. Tra i fiori all'occhiello c'è anche l'accurata pulizia delle superfici in gres porcellanato, materiale di pasta compatta e dura, colorata e non porosa, con bassi valori di assorbimento d'acqua.

Una scelta oculata

Un compito svolto quotidianamente con cura da una decina di dipendenti, che possono avvalersi delle più avanzate tecnologie per l'igiene specializzata. Fondamentale l'apporto della tecnologia Comac, con alcune lavasciugapavimenti scelte per la loro qualità e le esclusive doti di robustezza, tenuta, facilità d'impiego ed efficacia pulente. Particolarmente apprezzata, Innova 75 B, scelta per alcune esclusive prerogative. "Quando abbiamo pensato a quali modelli acquistare per la pulizia delle nostre pavimentazioni", spiega **Michele Gottardo**, direttore di lunga esperienza in punti vendita importanti, "ci siamo rivolti alla ditta Master di Padova, che è il nostro fornitore di fiducia, concessionaria dei prodotti Comac, la quale ci ha consigliato questo validissimo modello. Io conoscevo già il marchio Comac, avendo visto all'opera in passato alcune macchine prodotte a Verona. Quindi, personalmente, le confesso che non ho avuto esitazioni per favorire una decisione che si è rivelata senz'altro azzeccata e soddisfacente".

Come e dove

Cerchiamo allora di comprendere dove e come Innova 75 B svolge il suo compito. "Se mi consente", riprende Gottardo, "vorrei fare una premessa: il primo elemento che il personale addetto alle pulizie ha decisamente apprezzato è stata l'estrema facilità d'uso di questo modello, che dispone di una guida davvero intuitiva. La macchina viene usata alla sera, per le pulizie di manutenzione giornaliera, rivelando sempre un'ottima capacità d'azione. Lava accuratamente e rimuove macchie dovute principalmente a sversamen-



ti di bottiglie: olio, bibite, vino, liquori. E' dotata di una buona capacità di asciugatura ed è facile da pulire a fine impiego. Senza la potente azione svolta dalle spazzole e dal tergo pavimento di Innova 75 B sarebbe davvero difficile vincere la nostra sfida giornaliera con le macchie di unto, di olio e di altri liquidi e residui organici, così come quella contro le tracce lasciate sulle piastrelle in gres dalle ruote dei carrelli della spesa. Utilizziamo Innova 75 B in vari contesti: magazzino, corridoi all'interno dei reparti (orto-frutta, carne, pesce) saloni ed atri, ingressi esterni. L'estrema silenziosità ci consente d'impiegarla anche negli orari di apertura al pubblico, per interventi d'urgenza, necessariamente rapidi e mirati: quando – ad esempio – vi è improvviso spargimento di liquidi sulle piastrelle, in seguito alla rottura di qualche bottiglia. Poi c'è il vantaggio di poterla usare a lungo, anche per quattro ore di seguito, grazie all'ottimizzazione dei consumi energetici. Un elemento che porta risparmio di tempo e denaro. Parliamo poi di una macchina assai compatta, con dimensioni tali da poter passare facilmente attraverso porte e ascensori. E finora non si è manifestato alcun problema di manutenzione". Gli fa eco **Giuliano Tolin**, presidente della società Master di Limena (Padova), attiva da un

trentennio nella fornitura di prodotti per il cleaning professionale. "Credo", esordisce, "che Innova 75 B metta tutti d'accordo: l'operatore, l'ufficio acquisti ed il rivenditore, che deve garantirne al meglio il funzionamento".

Economica e semplice da usare

Questa lavasciuga pavimenti è semplicissima da adoperare, adatta alla pulizia di manutenzione di superfici fino a 6000 m², consente di abbattere il costo del pulito offrendo un notevole vantaggio competitivo all'utilizzatore finale. E' proposta ad un prezzo d'acquisto assai vantaggioso, con la dotazione completa di tutti i sistemi Comac che riducono sprechi e consumi. "Per noi", precisa Tolin, "la professionalità acquisita è un fondamentale valore aggiunto, così come il rispetto del cliente. Nella nostra strategia di vendita la scelta dei prodotti e delle macchine da commercializzare rimane determinante, ben sapendo che ogni problematica richiede una risposta mirata. Per questa ragione ci siamo fidati sempre di Comac, un partner per noi fondamentale, che in questi anni ha saputo sempre affiancarci, passo dopo passo, con la qualità dei suoi prodotti, l'affidabilità dei servizi e la tempestività dell'assistenza".

[www.comac.it]



Il team Soligena "fa il punto" a Bologna: a Pulire 2015 appuntamento con l'innovazione



Italia ed essere pronti con le giuste soluzioni è un dovere. A volte non ci si pensa, ma spesso sono gli stessi strumenti usati per igienizzare a trasformarsi in pericolosi veicoli di agenti patogeni. Questo sistema è un "usa e getta" integrale: anche una componente che di norma non si butta, come il manico, è realizzata in cartone, un materiale facilmente compattabile e smaltibile: il manico, infatti, dopo l'uso si spezza, si ripone nella scatola e si getta insieme al resto.

8
GSA
DICEMBRE
2014

Quando si lavora in team è importante incontrarsi, confrontarsi, scambiare idee, ricevere aggiornamenti e informazioni sulle novità legislative, tecnologiche e commerciali. In una parola, fare gruppo e formarsi. E' stato questo lo spirito della giornata di formazione del Gruppo Soligena svoltasi a Bologna, hotel Calzavecchio, il 18 novembre scorso. Perché la formazione, in un mondo dinamico come il nostro, è divenuta irrinunciabile.

Partecipanti e temi

In Soligena lo sanno bene, e lo hanno dimostrato gli oltre cinquanta partecipanti provenienti dalle forze-vendita delle 18 aziende del Gruppo. Parole d'ordine: grande attenzione e voglia di migliorarsi e dare ancora di più. Anche perché i contenuti sia commerciali sia tecnici, come sempre in Soligena, sono stati all'avanguardia: informazione agli stadi più evoluti su temi caldi come l'evoluzione dei Cam – Criteri Ambientali Minimi (in uscita, fra l'altro, quelli specificamente dedicati all'igiene in sanità), le nuove Linee-guida europee, la pulizia sostenibile, ecc.

A Pulire 2015 in un unico stand

La giornata si è articolata in due sessioni. La mattina è stata dedicata alle informazioni più squisitamente commerciali, mentre nel pomeriggio ci si è concentrati sulla sanificazione in ambito sanitario, un tema che vede Soligena all'avanguardia

fin dai tempi (sono passati ormai quindici anni) degli esordi del sistema Microrapid. Si è parlato anche di prossimo futuro: la grande novità del 2015 sarà la presenza a Pulire con uno stand unitario. E' la prima volta e le aspettative sono legittimamente alte. A Pulire 2015 Soligena presenterà alle imprese due nuovi progetti pensati per l'industria alimentare e il settore sanitario. A proposito di sanità, la giornata bolognese è stata anche l'occasione per parlare di uno dei nuovi sistemi nati in casa Falpi: il nuovo Kit di pulizia Usa&Getta già presentato in anteprima al Forum IIR di Milano a fine ottobre.

Un "usa e getta" per le aree a rischio infettivo

Si tratta di un sistema utilizzato in ambiente ospedaliero, in aree ad alto rischio infettivo, al fine di poter utilizzare una completa dotazione usa e getta giornaliera. Il kit, contenuto in una scatola di cartone, è composto da: 1 telaio con manico in cartone e con snodo in polipropilene facilmente compattabile dopo l'uso; 10 frange per lavaggio pavimenti usa e getta da impregnarsi al momento; 1 rotolo di monopropano per lo spolvero delle superfici. La soluzione ideale in ambienti ad altissimo rischio infettivo: senza fare inutili terrorismi, il rischio Ebola ormai è arrivato anche in



Un Gruppo dalle idee chiare

Quello di Bologna, come tutti gli altri appuntamenti di formazione organizzati con frequenza dal Gruppo Soligena, è stato un momento decisivo di coesione, riflessione e sviluppo. D'altra parte Soligena, con tutto il suo portato di qualità, inno-

vazione e ricerca, non ha bisogno di molte presentazioni: dinamico e professionale, il Gruppo Soligena si è ormai affermato come il partner ideale per gli addetti alla pulizia e gli operatori del settore. Vasta gamma dei servizi offerti, flessibilità, qualità dei prodotti e grande professionalità sono le carte vincenti di un gruppo dalle idee chiare e dai risultati sempre in crescita.

Ciente mal consigliato? Ciente perso!

E siccome, dicono in Soligena, "un cliente mal consigliato è un cliente perso", il gruppo si è fin da subito costruito un'immagine di serietà, competenza e affidabilità. Che vuol dire molte cose: non solo affiancamento del cliente e consulenza, ma anche disponibilità di materiali, puntualità nelle consegne, assistenza dopo la vendita, soluzioni personalizzate e tanta, tanta formazione. Da non dimenticare, poi, la ricerca continua: il Centro Ricerche di Soligena ha, negli ultimi anni, sviluppato molti dei progetti che maggiormente hanno modificato il cleaning professionale.

[\[www.soligena.it\]](http://www.soligena.it)

Sistema PCHS: innovare il prodotto per passare dalla pulizia all'igiene

PCHS è un sistema integrato di processi e metodi in cui ciascun fattore concorre al risultato finale: assicurare standard di igiene degli ambienti coerenti con le strategie di riduzione del rischio infettivo. La ricerca condotta sul Sistema PCHS nel corso di oltre 3 anni, pone all'attenzione di tutti coloro che si occupano di governo del rischio in ambito sanitario l'evidenza scientifica di come sia oggi possibile conseguire livelli di igiene in forma stabile e duratura (biostabilizzazione) mai raggiunti sinora.



Un nuovo modo di intendere l'igiene

Non solo un nuovo modo di intendere l'igiene degli ambienti ma anche nuove procedure di controllo e di monitoraggio per riscontrare la bassa carica batterica potenzialmente patogena; questo infatti rappresenta il secondo anello della catena, passare cioè da forme di controllo basate fondamentalmente sull'osservazione visiva a controlli mirati ai fattori di rischio ovvero, nel caso delle procedure di sanificazione, gli agenti potenzialmente patogeni.

Innovazione sostenibile

Un'innovazione sostenibile, ma soprattutto un importante "salto" da una concezione del servizio prodotto inteso come "pulizia" ad un'idea di "igiene", assunta a valore primario. Il sistema è innovativo perché modifica i paradigmi di valutazione della salubrità ambientale, ed è sostenibile perché i parametri economici ed ambientali sono coerenti con i bisogni specifici della sanità e con i

bisogni generali di riduzione dell'impatto ambientale. Il sistema, inoltre, assume l'appropriatezza come approccio sistematico di valutazione e gestione del rischio (analisi del processo - individuazione delle criticità - adozione procedure preventive e correttive).

E nel domestico c'è Probiotic familycare

Grandi novità anche in ambito domestico: è nata infatti la linea di prodotti Probiotic Familycare, una gamma di prodotti dalla formula innovativa, studiata per ottenere la massima efficacia detergente nel massimo rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori. I prodotti sfruttano l'azione di particolari microrganismi che, agendo direttamente sullo sporco e non aggredendo le superfici lavate, assicurano una pulizia che dura nel tempo e l'integrità delle superfici. L'azione dei detergenti della linea probiotica agisce direttamente sul biofilm, (ovvero quel substrato di sporco di cui si cibano i batteri), distruggendolo o comunque rendendolo non più 'appetibile' per i batteri. La loro formulazione è tale da renderli efficaci inoltre contro i cattivi odori, eliminandone la fonte anche nelle situazioni più estranee, come l'odore di nicotina o di urina. Atossici ed ecocompatibili possono essere usati in qualsiasi ambiente e in qualsiasi condizione operativa. I prodotti PF FamilyCare - Igiene e Protezione probiotica, nati



dall'esperienza del PCHS e dalla straordinaria ed innovativa evoluzione applicativa dei probiotici, sono pensati per proteggere l'ambiente e per la pulizia e la cura quotidiana.

Proteggono l'ambiente e la salute

Attraverso l'uso dei prodotti PF si raggiungono elevati e duraturi livelli di igiene ed un ambiente sano nel quale i batteri patogeni sono efficacemente contrastati riducendo il rischio di trasmissione di infezioni e malattie. *Proteggere l'ambiente:* i prodotti per la pulizia riducono il rischio correlato alla presenza di germi ed allergeni nell'ambiente circostante a casa o al lavoro. Offrono la possibilità di semplificare le procedure di pulizia rendendo l'ambiente sano e salubre. *Proteggere la salute:* spesso molti problemi personali come l'allergia agli acari della polvere e il cattivo odore del sudore sono dovuti alla presenza di microbi indesiderati. I prodotti PF FamilyCare offrono in modo naturale la migliore e più efficace soluzione. Sono dermatologicamente testati, senza componenti nocivi e con effetti a lungo termine.

[www.copma.it]



GSA News

igiene urbana sanità disinfestazione industria & go hotel & catering imprese & dealers facility management pmi
home terza pagina news agenda area video dal mercato Cerca

Scoprite
il magazine online
gsanews.it

The collage features several screenshots of the GSA News website and magazine covers. The top left screenshot shows the website's navigation bar with categories like 'igiene urbana', 'sanità', 'disinfestazione', 'industria & go', 'hotel & catering', 'imprese & dealers', 'facility management', and 'pmi'. Below this, the main content area displays a headline 'Google Glass, anche per la pulizia il futuro è alle porte' dated 15 dicembre 2014. To the right, there's a section titled 'NEWS' with an article about 'Cleaning e lavanderie per la prima volta a Verona con Pulire Clean'. Further right, another article mentions 'Università Milano Bicocca: nuova gestione dei rifiuti'. The bottom left screenshot shows a 'TERZA PAGINA' section with the headline 'Settore multiservizi, quante opportunità!'. The right side of the collage shows various magazine covers, including 'GSA IGIENE URBANA', 'GSA LEGGI SUBITO', and 'GSA Annuario dei fornitori per la pulizia professionale'. There are also advertisements for 'FIROTEK' and 'PULIRE NEWS'.

con un click!



DICEMBRE
2014

INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

RICERCA IPSOS **13**
RISK ASSESSMENT
RIDUZIONE RIFIUTI

GESTIONE

ETICHETTATURA ALIMENTI **18**
PRODOTTI ETNICI
RESPONSABILITÀ SOLIDALE
MOSCA OLEARIA

SCENARI

OSSERVATORIO ASSOCASA **26**
PACKAGING SOSTENIBILE
ERGONOMIA GDO
RISCHIO MICROBIOLOGICO

TECNOLOGIE

IMPIANTI AEREAULICI **34**



Pulingross da oltre 25 anni fornisce
sistemi integrati per la pulizia professionale:
macchine, attrezzature, prodotti
e procedure per la sanificazione di qualsiasi ambiente.

Pordenone - Via Roveredo I/A - 0434 365710 - www.pulingross.it

PULINGROSS

GSA
IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

f You Tube in

www.gruppopingross.it

Un Servizio "SU MISURA"

*...per piccole, medie, grandi Aziende Industriali
...e Grande Distribuzione Organizzata*

La professionalità di Pulirapida si riflette in Servizi specialistici di **"Servizi in Outsourcing"** per ogni tipologia di "industria" e "G.D.O." come:



Centri commerciali, grandi magazzini e supermercati



Fabbriche e industrie



Uffici (qualsiasi tipologia)

Sede Amministrativa

Via Avogadro, 21
61032 Rosciano di Fano (PU), ITALY
Tel. +39.0721.860322
Fax +39.0721.860377
www.pulirapida.it
pulirapida@pulirapida.it

Area Nord Ovest

Via Guicciardini, 130
21100 Varese (VA), ITALY

Area Nord Est

Piazzetta XI Febbraio, 1
30171 Mestre (VE), ITALY

Area Tirrenica

Viale B. Buozzi, 3
00197 Roma (RM), ITALY

Pulirapida S.r.l. è oggi una forte realtà nei "Servizi in Outsourcing" e vanta la presenza del suo operato su tutto il territorio nazionale, conservando da sempre la stessa filosofia:

"Partire dalle esigenze del Cliente!"

come cambia il consumatore?

ecco il volto della “metamorfosi da crisi”

di Umberto Marchi

Tempo di crisi, tempo di “prosumer”: è il nuovo consumatore 2.0, “modellato” da anni di crisi. Che non si arrende ma si trasforma cambiando i propri paradigmi d'acquisto.

Facciamo un salto indietro nel tempo. No, non di quelli epocali, che attraversano i secoli e levano la polvere da un remotissimo passato per fare luce sugli intricati misteri della storia. Accontentiamoci, nel nostro piccolo, di risalire al recente 2006. Vicino, sì, ma distante anni-luce quanto a percezione del nostro potere d'acquisto e, in generale, dello stato di salute del nostro portafoglio.

Prima della crisi...

Otto anni fa eravamo ancora in regime di “consumatore spensierato”: in poche parole, il domani non ci spaventava più di tanto e avevamo ancora l'idea che potesse (e quasi dovesse) essere migliore dell'oggi. Nei due anni successivi abbiamo iniziato a tagliare, un po' qua e un po' là, all'inizio senza crederci troppo e poi, mano a mano che le nuvole nere si addensavano sul nostro potere d'acquisto, abbiamo imparato a farlo con più scientificità. Finché la parola “crisi” è entrata prepotentemente nel nostro vocabolario quotidiano, e si è fatta strada anche nel nostro modo di “progettare” i nostri acquisti.

...e dopo

Abbiamo iniziato a cambiare, ed oggi la metamorfosi si è compiuta. Siamo diventati “prosumer”, almeno stando a quanto ci suggerisce una bella ricerca Ipsos presentata da **Nando Pagnoncelli** alla seconda edizione di Consummeeting svoltasi in ottobre a Roma. Le famiglie italiane hanno perso molta spe-

ranza rispetto alla situazione economica del paese: il 57% la giudica abbastanza o molto negativa, mentre appena l'11% la considera molto positiva. Ecco, secondo Pagnoncelli, la fotografia di quello che è successo: il 61% delle famiglie italiane pensa che la propria situazione economica sia molto meno o meno sicura rispetto all'anno scorso. E taglia la spesa: il 47% dice di aver ridimensionato la spesa familiare complessiva rispetto allo scorso anno e il 78% ha diminuito le proprie spese personali. Come? I più preparano con più attenzione la lista della spesa, in modo tale da non sforare e avere sempre sotto controllo i costi. Costi certi, come si dice, e prevedibili (tre quarti degli intervistati lo fa). La stragrande maggioranza dei consumatori (96 su 100) va in cerca di offerte e promozioni (quasi il doppio rispetto al recente passato), e oltre 6 consumatori su 10 sceglie il punto vendita sulla base delle offerte. Una buona notizia è che, in questi tagli, si è abbattuto anche lo spreco alimentare: secondo il rapporto Wast Watcher 2013 si registra un aumento del 7% rispetto all'anno precedente della percentuale di italiani attenti alla gestione del cibo e ad evitare gli sprechi alimentari.

Nuovi consumatori, nuove aziende: un circolo virtuoso che porterà sostenibilità

Ma ciò che è più interessante è che siamo cambiati, e che il cambiamento è passato da quantitativo (spendere di meno) a qualitativo (impostare il problema in modo diverso). Si stanno determinando nuovi modelli di consumo, e il car sharing ne è un esempio. Cambia anche la nostra attenzione alla “marca”, non più vista come un'icona immutabile. Oggi cambiamo marca a seconda del momento, e delle nostre effettive necessità. E siamo decisamente più informati: sull'in-



novazione, sull'evoluzione del mercato, sulle offerte. Il consumatore ormai è proattivo (si parla infatti di “prosumer”), e dà i giusti input alle aziende: grazie anche alle nuove tecnologie non esita a lasciare feedback su forum o blog vari perché il suo commento venga preso realmente in considerazione dalle aziende, pretendendo spesso risposte rapide e serie. Anche perché (diciamolo) spesso ha una dimestichezza con le novità di gran lunga superiore a quella della maggior parte delle aziende. Lo dimostrano i modelli di consumo che vengono “dal basso”: mobilità sostenibile, buone pratiche di riciclo/riutilizzo. Per non parlare dell'e-marketing: alcuni settori, come quello turistico, ne sono già usciti rivoluzionati, e la cosa sta prendendo piede anche dove non te lo aspetti (il settore sanitario, chi lo avrebbe mai detto?). Le aziende, dal canto loro, si adeguano e cercano in rete preziose informazioni su “dove andare” e su quali comportamenti adottare: questo sta creando un circolo virtuoso che vede da un lato consumatori sempre più proattivi (prosumer appunto), dall'altro aziende che ascoltano e influenzano le aziende stesse. Una doppia influenza o influenza bidirezionale che può attivare un circolo virtuoso per lo sviluppo sostenibile.

il risk assessment applicato al banco vendita della gdo

di Silvia Curti* e Gianni di Falco**

Negli ultimi anni sono stati sempre di più gli “scandali alimentari” finiti in prima pagina. Ma dietro la crisi mediatica c'è l'urgenza di gestire al meglio gli innumerevoli rischi legati a ciò che mangiamo. E' necessario un approccio integrato e declinato caso per caso. L'esperienza del Risk Assessment Centre di Fit Italia nei banchi vendita della Gdo.

ti in base a *ranking* di rischio basati su evidenze scientifiche oggettive;

- Analisi sistematica dei *rumors* sulle fonti ufficiali e mediatiche;
- Analisi dei reclami e delle non conformità provenienti dal mercato;
- Predisposizione delle azioni di prevenzione (analisi-ritiri) da attivare;
- Valutazione delle conseguenze per la salute e di tipo legale;
- Predisposizione di un efficace sistema di comunicazione interna;
- Predisposizione di un efficace sistema di comunicazione esterna;
- Costante rapporto con le istituzioni.

Per potersi difendere da eventi di natura e prevedibilità diversa è necessario adottare un approccio innovativo ed integrato che, partendo dalle indispensabili attività di autocontrollo, vada a coprire il *risk assessment* in modo scientifico ed oggettivo, utilizzi fonti di informazione di diversa natura, gestisca in modo sistematico le preziose segnalazioni provenienti dal mercato attraverso i clienti (reclami) e le istituzioni e sappia attivare le giuste risposte.

Nella distribuzione

Su queste basi è interessante considerare nello specifico il caso delle aziende distributive per quanto riguarda l'aspetto della gestione dei prodotti nei banchi vendita. L'azienda distributiva gestisce migliaia di prodotti appartenenti a categorie merceologiche e profili di rischio completamente diversi; in questo contesto assume una particolare rilevanza non solo la fase di qualificazione dei fornitori, ma anche la corretta gestione dell'assortimento mediante rotazione, con l'obiettivo di garantire il mantenimento delle migliori caratteristiche di sicurezza, organolettiche e nutrizionali dei prodotti.

L'analisi dei rischi

L'analisi del rischio rappresenta lo strumento strategico con il quale il distributore può gestire correttamente i prodotti esposti. Gli strumenti sui quali basarsi sono indicati anche dal documento Sanco/1628/2008, che prevede esplicitamente la presenza di abuso termico, invitando gli Osa a valutarlo e a misurarne le conseguenze mediante l'applicazione di diversi strumenti. L'obiettivo dell'analisi del rischio è quello di valutare gli effetti dell'“abuso termico” e dimostrarne le reali possibilità di gestione in sicurezza mediante procedure di autocontrollo. Per fare questo è necessario valutare il comportamento della flora microbica, in base alle caratteristiche del substrato alimentare ed a quelle chimico-fisiche condizionanti la crescita (pH e Aw), nel tempo, a temperature di refrigerazione, prevedendo una situazione di catena del freddo realistica all'interno di un punto vendita gestito correttamente.

Il metodo Fit Italia

L'approccio preliminare che è stato utilizzato nel Risk Assessment Centre di Fit Italia è quello di raccogliere più informazioni possibili riguardo al processo di produzione e alle caratteristiche microbiologiche, chimiche e fisiche di diverse produzioni alimentari, allo scopo di poter mettere a disposizione gli strumenti per prevedere l'evoluzione microbica nell'alimento in diverse condizioni di conservazione. Con questi dati a disposizione è così possibile, per ogni categoria di prodotto, allestire diversi tipi di test, che possono essere prove di durabilità/conservabilità, *challenge test* con diversi microrganismi nonché lo sviluppo di modelli predittivi. Parallelamente ai test microbiologici, è poi opportuno prevedere delle verifiche di tipo organolettico al fine di garantire la completa idoneità al consumo dell'alimento sottopo-

L'esplosione di crisi mediatiche legate agli alimenti è ormai sempre più frequente. Pensiamo negli ultimi anni agli episodi che si sono susseguiti a partire dalla diossina alla fine degli anni '90 fino al recente “*borsegate*”. Si può dire che proprio i primi episodi di fine anni '90, ovvero diossina e Bse, hanno rappresentato l'interruttore che ha avviato la revisione della legislazione UE con il Libro Bianco della sicurezza alimentare, laddove per la prima volta si parla di “previsione del rischio”.

Previsione del rischio, un approccio multidisciplinare e integrato

La previsione del rischio è una scienza che necessita dell'integrazione di più discipline che vanno da quella tecnico-scientifica a quella della comunicazione. Non è un mistero che i maggiori danni delle crisi derivano spesso dall'incapacità di gestirle dovuta all'impreparazione verso le azioni da adottare e le comunicazioni da fare ad ogni livello. Un sistema strutturato di previsione del rischio potrebbe essere sintetizzato come segue:

- Classificazione delle categorie di alimen-

sto alla prova. Per quanto riguarda le condizioni termiche da adottare negli esperimenti, in base all'analisi dei processi delle aziende distributive sui loro punti di vendita, è realistico ipotizzare, per la maggioranza dei prodotti venduti confezionati a libero servizio e facendo riferimento a quanto riportato dalla norma Afnor NF V01-003 (indicata come riferimento dal documento SANCO) un'esposizione a 4°C per il 60% della vita nel punto vendita, un abuso termico pari al 30% della vita con esposizione a temperatura di 8°C per il 30% e prevedere una rottura più violenta, a 12°C, per il restante 10%. Per categorie di prodotto più sensibili e gestite con particolari accortezze, quali ad esempio quelle del reparto macelleria, la condizione realistica da simulare è quella del 70% della vita sul banco di vendita a 4°C ed il restante 30% a 8°C. Tali diverse condizioni sono determinate dal fatto che la maggioranza dei prodotti del libero servizio è esposta in banchi frigo verticali che per loro natura sono meno efficienti sia a causa del flusso termico sia per le frequenti interruzioni delle lame d'aria a causa della manipolazione da parte dei clienti. In questi banchi è poi più frequente il caso di rotture dovute a carico errato. Per i reparti quali la macelleria, invece, vengono generalmente utilizzati banchi più efficienti, orizzontali o più protetti, che garantiscono una migliore stabilità termica. L'Osservatorio del Rischio di Fit Italia opera mediante l'integrazione di diversi strumenti, che sono:

- Test di durabilità microbiologici;
- *Challenge test* con diversi microrganismi;
- Modelli predittivi di crescita;
- Test sensoriali.

Nell'applicazione pratica in un banco di vendita gli obiettivi sono in particolare:

- Definire le categorie di prodotti esposte, stabilendo dei *ranking* di rischio;
- In base alla collocazione nei *ranking* di rischio, definire la velocità di rotazione dei prodotti;
- Definire dei sistemi di riesame periodico dell'assortimento.

Nello studio su un banco vendita il processo prevede:

- Analisi delle schede dei prodotti;
- Esecuzione su tutti i prodotti delle determinazioni di Aw e pH;

- Classificazione, all'interno della stessa categoria merceologica, del *ranking* di rischio delle diverse referenze;

- Conduzione dei test completi sulle referenze più a rischio;

- Estensione dei risultati a tutta la categoria. Il metodo, in pratica, si basa sull'utilizzazione di indici sintetici per definire il livello di rischio, per poi applicare tutti i test sperimentali sulla referenza più a rischio, in modo tale da ridurre l'esigenza di esecuzione di prove sperimentali costose.

Un esempio di applicazione: il banco gastronomia

Uno degli assortimenti più larghi e profondi in genere è quello del banco gastronomia di un ipermercato.

In studi fatti, la gastronomia è stata suddivisa in 16 categorie di prodotto, in base alla loro natura merceologica, al collocamento nell'assortimento ed al processo di produzione. Riportiamo, a titolo di esempio, la categoria dei prodotti preparati freddi, dei quali si allega la scheda riassuntiva di sintesi dei risultati ottenuti dall'analisi dell'assortimento a banco.

In base ai dati sperimentali ottenuti, vengono definiti all'interno della stessa categoria

i potenziali di crescita, identificando il massimo, il minimo ed il medio, in modo tale da fornire all'azienda gli strumenti per decidere in base alle sue esigenze. Allo stesso tempo, al fine di orientare l'azienda nella scelta del suo assortimento, i dati ottenuti sulle referenze campionate sul banco vendita vengono messi a confronto con quelli dell'Osservatorio ottenuti sulle stesse categorie. In questo modo il distributore è in grado di valutare:

- Il livello di rischio delle diverse categorie;
- All'interno di ogni categoria le referenze più critiche;
- La situazione di rischio dei suoi prodotti rispetto a quelli presenti sul mercato.

Conclusioni

L'applicazione del risk assessment su un banco di vendita consente di avere gli strumenti per gestire in modo oculato ed oggettivo i prodotti in modo tale da garantirne le caratteristiche di sicurezza e qualitative.

Un corretto approccio di risk assessment consente, inoltre, di poter dimostrare la capacità di garantire il corretto stato di conservazione dei prodotti anche a fronte di rilevamenti di temperature ritenute non conformi.

[*FSH consulting, **Fit italia]

REPARTO: GASTRONOMIA STANDARD					
CATEGORIA: GA1 – Impasti cotti			REFERENZE		
RANKING DI RISCHIO: Medio			CLIENTE		GENERALI
			Crocchette di patate		Crocchette di patate
			Olive ripiene fritte		Olive ripiene fritte
			Arancini di riso		Arancini di riso
			Olive ripiene fritte		Olive ripiene fritte
					Polpette
pH	CLIENTE	GENERALE	Aw	CLIENTE	GENERALE
Minimo	5,27	5,27	Minima	0,92	0,92
Massimo	5,82	5,82	Massima	0,99	0,99
Medio	5,58	5,57	Media	0,96	0,96
SHELF LIFE	CLIENTE	GENERALE	PARAMETRO CRITICO		
Minima	5,99	4,51	CLIENTE		GENERALI
Massima	70,83	70,83	Challenge test B. Cereus (1,95 gg)		Challenge test B. Cereus (1,95 gg)
Media	22,94	18,95	REFERENZA CRITICA		
			Crocchette patate		Crocchette patate

la gdo insegna *a non sprecare*

dalla redazione

Si è svolta a fine novembre la Settimana europea per la riduzione dei rifiuti, con oltre 5mila e 600 azioni in tutta la Penisola. Coinvolti anche alcuni big della grande distribuzione. Ecco i loro progetti.

Riportare al centro dell'agenda europea la questione degli sprechi alimentari. Ribadire la necessità, e l'urgenza, di un quadro di riferimento comune per le politiche di prevenzione. Arrivare a Expo 2015 con accresciuta consapevolezza delle responsabilità ambientali di ciascuno di noi. Questi alcuni dei principali obiettivi della "SERR", Settimana europea per la riduzione dei rifiuti, edizione 2014 (www.serr2014.it), svoltasi tra il 22 e il 30 novembre, presentata a Ecomondo il 7 novembre: Stop food waste, feed the planet, questa la parola d'ordine della "Carta di Bologna" contro lo spreco alimentare promossa dal MATTM ed elaborata in collaborazione con la segreteria tecnico-scientifica del Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari (PINPAS) e del Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna.

Auchan... li butta in pentola!

D'accordo, ma nel concreto? Nel concreto ci sono 5.643 azioni realizzate in tutta la Penisola, molte delle quali vedono protagonisti importanti catene della Grande Distribuzione Organizzata impegnate nel



food. Su tutte Auchan, con l'azione "Buttali in pentola", che poi è il titolo di un libro contenente 70 ricette antispreco venduto in tutti i 50 punti vendita del marchio francese. La cosa bella è che le ricette, o meglio i consigli per non sprecare, non vengono dall'alto, ma sono il risultato della riflessione e delle proposte concrete degli utenti del sito www.insiemecontrogli sprechi.it. Le ricette sono state selezionate dalla eco-food blogger **Lisa Casali** e contengono idee creative per utilizzare avanzi di cibo o parti che solitamente vengono scartate. Una parte del ricavato verrà donata al WWF, partner dell'iniziativa. La stessa Casali, lo scorso 13 novembre, ha dato vita a uno show cooking presso l'Iper Auchan di Vimodrone (alle porte di Milano), video-trasmesso in tutti gli ipermercati Auchan d'Italia durante la Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti.

Simply Italia (SMA spa), "Cibo in spazzatura spreco in natura"

Un'altra catena impegnata in prima linea è Simply Market, che ha pensato a un tito-

lo molto eloquente: "Cibo in spazzatura, spreco in natura". Target dell'iniziativa: 5 sedi dell'azienda, 266 supermercati diretti, 423 supermercati affiliati. Per un totale di 689 supermercati aderenti, a insegna Simply, IperSimply e PuntoSimply, distribuiti su tutto il territorio nazionale. L'azione ha previsto la produzione di materiali di comunicazione per sensibilizzare i 9.500 dipendenti, gli imprenditori affiliati e i 4 milioni di clienti settimanali sull'importanza di ridurre lo spreco alimentare per un minor impatto ambientale, seguendo i consigli forniti attraverso la campagna "Non alimentare lo spreco" in collaborazione con WWF (<http://www.simplymarket.it/landing-wwf-home.php>) e attraverso l'acquisto di prodotti scontati prossimi alla scadenza identificati con bollino "Evitiamo gli sprechi". A queste campagne di



prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari si sono poi aggiunte le attività di sensibilizzazione sull'importanza del riciclo e del riutilizzo. Qualche esempio: sostituzione dei prodotti usa e getta e non riciclabili con manufatti riutilizzabili (come, ad esempio, i sacchetti per la spesa e i contenitori dei prodotti venduti a peso), acquisto di prodotti alimentari e detersivi a peso, di ricariche (spazzolini, rasoi e detersivi) e di prodotti a marchio Simply che hanno attivato azioni virtuose per la riduzione degli imballi. Altre azioni finalizzate alla riduzione degli sprechi alimentari (donazione di prodotti edibili ma non



vendibili alle Onlus) ed energetici (giornata del risparmio energetico) vengono inserite nell'annuale Bilancio di Sostenibilità, comodamente consultabile scaricabile dai clienti sul sito.

ACEA Pinerolese, azione "Spreco meno... a regola d'arte"

Molto interessante anche l'iniziativa svoltasi a Pinerolo (Torino) presso Ipercoop - Centro Commerciale "Le Due Valli", organizzata da Acea Pinerolese, multiutility del territorio molto impegnata nella sostenibilità ambientale a trecentosessanta gradi. L'iniziativa, in pratica, prevede una serie di competizioni culinarie contro lo spreco. Un po' il controcanto di quello di cui vengono accusati molti talent show sul tema, contro i quali si punta il dito proprio per i presunti sprechi alimentari (ingredienti sprecati a profusione, piatti appena preparati che finiscono in pattumiera, ecc.). Nel caso di Pinerolo, invece, i partecipanti sono stati invitati a candidare la propria ricetta contro lo spreco, utilizzando tra gli ingredienti avanzi o eccedenze, scegliendo tra le categorie: antipasti e primi piatti, secondi o dolci. La gara vera e propria si è articolata in due momenti: il primo nel mese di ottobre, quando una giuria di esperti ha scelto i migliori piatti. Il secondo a fine novembre, il 28, quando i primi classificati di ciascuna categoria hanno partecipato a un evento di showcooking, sotto la guida di uno chef esperto di cucina anti-spreco. Le ricette sono in corso di pubblicazione proprio per proseguire la sensibilizzazione contro lo spreco anche dopo la fine dei giorni di gara.

Autogrill accanto a Wwf per promuovere la cultura dell'ambiente

Parliamo di Italia da nord a sud e non poteva certo mancare Autogrill, che letteralmente "unisce" il paese lungo le sue principali arterie di comunicazione. Ormai, come sappiamo, Autogrill ha affiancato alla sua tradizionale attività di ristoro per i viaggiatori un'anima da grande distribuzione. Per questo, proprio uno dei suoi punti d'eccellenza, l'area di servizio Villorosi Est sul-

la Milano-Laghi, completamente rinnovata nella sua livrea esterna e nei suoi spazi indoor (c'è perfino una funzionale area meeting), è al centro di un progetto svolto in collaborazione con WWF Italia. Il 5 giugno scorso, in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente, la società Autogrill e WWF Italia hanno presentato ad un folto gruppo di food e di eco-blogger l'hub di sperimentazione di filiera integrata per la riduzione dello spreco alimentare. "L'orto si nutre con il cibo" è il nome del progetto, nato nell'ambito del programma One Planet Food, che ha previsto il recupero dei rifiuti organici generati negli Autogrill Villorosi Est, Brianza Nord e Brianza Sud e la loro trasformazione in compost per "nutrire" l'orto didattico dell'Oasi WWF Bosco di Vanzago. Promuovere una cultura del recupero e del riciclo, anche attraverso la riduzione degli sprechi alimentari ha effetti positivi sulla società, sul cambiamento climatico, sulla tutela della biodiversità, sull'utilizzo responsabile delle risorse idriche e la conservazione della qualità del suolo. In particolare, il processo di compostaggio svolge un'importante funzione ecologica per la fertilizzazione dei terreni. La resa "rifiuto-compost" è di circa il 25%, ossia da 100kg di rifiuti organici si possono ottenere circa 25kg di compost. Infine, fondamentale per lo sviluppo di una coscienza critica da parte del consumatore, il progetto è stato comunicato sul



punto vendita, con le indicazioni per raggiungere l'Oasi e visitare l'orto di persona. Il progetto si è articolato in tre distinte fasi: la prima fase prevede la raccolta e il recupero dei rifiuti organici presso i punti vendita Autogrill interessati (es. scarti derivanti dalla lavorazione di verdure e frutta, resti di cibo, fondi di caffè, filtri di tè e tisane, bucce di arance, ecc.); la seconda ha previsto la trasformazione dei rifiuti organici in compost biologico certificato; la terza fase ha previsto l'utilizzo del compost per fertilizzare l'orto didattico.

17
GSA
DICEMBRE
2014



etichette, in vigore il nuovo “testo unico europeo”: ecco cosa cambia

di Simone Finotti

Come anticipato in luglio, da metà dicembre è in vigore il nuovo Regolamento europeo sulle etichettature dei prodotti alimentari. Il testo, valido per tutti i paesi europei, raccoglie e armonizza le norme relative a etichettatura (anche nutrizionale), presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari. Sono comprese quelle relative alle informazioni sulle sostanze potenzialmente allergeniche, che interessano anche GDO, bar, ristoranti e mense.

Europass, in tutto 77 pagine, sono spiegate passo per passo le nuove regole, con tanto di spiegazione della *ratio* che ha portato alla loro definizione, e confronto tra la situazione precedente e quella che si determina con l'entrata in vigore delle norme.

I cambiamenti in sintesi

In sintesi, i cambiamenti principali riguardano: trasparenza del packaging e dimensioni dei caratteri, che dovranno garantire l'effettiva leggibilità delle informazioni nutrizionali con caratteri tipografici non inferiori a 1,2 mm, oppure 0,9 mm se le confezioni presentano una superficie inferiore a 80 cmq. Solo in caso di confezioni molto piccole (sotto i 10 cmq) l'etichetta potrà riportare solo le principali info; lavorazione, che per alcuni prodotti, come i decongelati, dovrà essere specificata nel dettaglio del metodo; oli e grassi vegetali, che non potranno più essere indicati genericamente ma con specifica della provenienza (palm, girasole, ecc.); rischio allergenico, con l'obbligo di indicare in etichetta con colore diverso e in grassetto gli ingredienti che potrebbero comportare rischi allergenici; scadenze, che dovranno essere riportate, oltre che sulle scatole, anche sui singoli incarti interni dei cibi; valori nutrizionali come contenuto energetico e percentuali di grassi acidi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, per 100 g o 100 ml di prodotto (facoltativi ancora per due anni, fino al 13/12/2016). Per pesci e carni dovranno essere anche indicati i metodi di cattura, e dal prossimo aprile andrà specificato in confezione il luogo di allevamento e macellazione, oltre che per i bovini, per cui è già obbligatorio, anche per le carni suine, ovine, caprine e il pollame. Più comprensibili dovranno essere anche le immagini, e in generale la presentazione grafica, che non



potrà più essere in alcun modo ambigua. Novità anche nelle denominazioni di vendita: la denominazione dell'alimento, infatti, è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto, o dello specifico trattamento che ha subito (esempio: “liofilizzato”). A tale proposito, il nuovo Regolamento introduce diciture come: Prodotto decongelato, Carne o pesce ricomposto, Acqua aggiunta a carne o pesce, Ingrediente sostitutivo, Involucro non edibile (per gli insaccati).

Responsabilità e vendita a distanza

E' stato uniformato anche il campo della definizione delle responsabilità: rispetto alla situazione precedente, infatti, il Regolamento 1169 introduce le responsabilità dei vari operatori lungo la catena di approvvigionamento, e definisce (cosa molto importante) le pratiche leali di informazione. Ad esempio, le informazioni riportate sul prodotto o sull'imballaggio, o trasmesse in pubblicità, non devono indurre in errore il consumatore, devono essere precise, chiare e facilmente comprensibili, non devono

Come già anticipavamo alcuni mesi fa, e precisamente nel numero di luglio (GSA 7/14 pp. 17-19), da sabato 13 dicembre è in vigore a pieno regime il Regolamento europeo 1169/2011, che è stato adottato da Parlamento europeo e Consiglio il 25 ottobre 2011, contenente norme volte alla sicurezza e alla trasparenza alimentare (sia per gli alimenti che seguono i normali canali di distribuzione, sia per quelli venduti online), e che è entrato in vigore a piccoli step.

Una guida Europass per orientarsi

Per orientarsi, piuttosto utile si rivela un documento interattivo pubblicato da Europass e realizzato in collaborazione con Isagri (Iniziativa per lo sviluppo dell'agri-business). Tale documento, che si trova al link www.europass.parma.it/allegato.asp?ID=900084, vuole essere una guida rivolta a tutti gli operatori del settore agroalimentare coinvolti nell'applicazione del regolamento, e analizza, oltre al resto, le novità introdotte, le scadenze, i requisiti obbligatori e quelli facoltativi. Nel documento

attribuire al prodotto proprietà terapeutiche. Questi obblighi, mentre prima erano limitati a tutti i prodotti destinati ai consumatori finali, oggi comprendono anche i prodotti che vengono preparati da ristoranti, mense e catering, o venduti a distanza. In tema di allergeni, un importante obbligo coinvolge anche mense, ristoranti, bar e tutte le altre tipologie di esercizi commerciali di fornitura di pasti pronti. Lo prevede il Regolamento CEE 1169/2011, in base al quale ristoranti ed esercizi commerciali similari (tra i quali anche panifici, pasticcerie, pizzerie e agriturismi) devono rendere manifesti nei loro menu tutti gli elementi potenzialmente allergenici.

Perché il Regolamento?

Quattro i motivi che hanno portato il legislatore europeo a realizzare questo nuovo intervento normativo: la necessità di realizzare una normativa comune a livello europeo, che quindi uniformasse definitivamente le diverse normative presenti nei singoli stati; semplificare e armonizzare la struttura normativa; riscontrare le esigenze dei produttori; aumentare la tutela e l'informazione dei consumatori. A questo proposito, il Testo Unico raccoglie ed armonizza le norme relative a etichettatura -anche nutrizionale, come vedremo-, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, comprese le norme relative all'informazione delle sostanze che possono provocare allergie. Le norme sull'etichettatura, in questo modo, diventano omogenee in tutti i paesi membri. E' interessante analizzare, punto per punto, le necessità riscontrate dal legislatore, che vanno dalla leggibilità alla

chiarezza sui potenziali allergeni, dalla tracciabilità alle info nutrizionali. Innanzitutto leggibilità delle informazioni essenziali: deve essere garantita l'effettiva leggibilità delle notizie riportate in etichetta, tali da poter essere consultate da tutti. Quindi le informazioni nutrizionali, che devono essere chiare, esplicite e coglibili in un unico colpo d'occhio. Una necessità emersa alla luce dell'accentuarsi di diverse patologie legate proprio a cattive abitudini alimentari, e della necessità di contrastare obesità, sovrappeso e altre situazioni riconducibili a diete squilibrate e stili di vita poco salutari. Capitolo intolleranze alimentari: si tratta di un fenomeno sempre più diffuso, e verso il quale l'attenzione dell'opinione pubblica si sta facendo sempre più sensibile. Ecco perché (punto 3) è importante informare sulla presenza di ingredienti allergenici, vale a dire su sostanze che possono causare disturbi dovuti proprio a intolleranze alimentari. Un ulteriore concetto-cardine è dato dalla tracciabilità, che gli ultimi interventi legislativi hanno cercato di rendere sempre più trasparente: anche nel caso del Regolamento 2011 si avvertiva la necessità di fare ulteriore chiarezza sull'effettiva provenienza dei prodotti, anche a seguito del crescente interesse verso alimenti "green" ed ecosostenibili. Anche qui, dunque, entra in scena il tema della sostenibilità. Necessità, infine, di migliorare la trasparenza delle notizie in merito alla composizione dei vari alimenti.

Una "strana" deroga per la GDO

Tra le deroghe, spicca quello per la GDO, esclusa dal rispetto della normativa, e quindi dalla quasi totalità delle informazioni ob-

II> Alcune criticità

Non mancano criticità sul piano interpretativo: ad esempio le possibili confusioni sui concetti di "origine" e "provenienza", i dubbi sul comportamento da seguire in caso di "prodotti complessi", la difficoltà della gestione delle informazioni in etichetta che potrebbe creare problemi di "tracciabilità" e "trasparenza". Alcune ambiguità riguardano anche i prodotti esportati extra-Ue e il passaggio da prodotti freschi a prodotti trasformati (cosa accade se a una fetta di carne fresca aggiungo un ramo di rosmarino?). Andrebbero ulteriormente precisati (stiamo seguendo sempre il documento Europass) anche le buone pratiche e l'aspetto sanzionatorio, e l'imputabilità dei responsabili. Oltre al documento Isagri è interessante consultare "Questions and Answers on the application of the Regulation (EU) N° 1169/2011 on the provision of food information to consumers" pubblicato dalla Dgs Health and Consumers (Sanco).

bligatorie, per ciò che concerne gli alimenti pre-confezionati e posti in vendita diretta: ad esempio le carni, i salumi e i formaggi che vengono messi in vendita da parte della grande distribuzione porzionati e avvolti nel cellophane. Il compito di colmare la lacuna normativa (che rischia di creare uno squilibrio a favore della GDO) va dunque al legislatore nazionale. Quest'ultimo dovrà anche legiferare sugli alimenti non pre-confezionati. Resta comunque l'obbligo, anche per la GDO, di indicare potenziali allergeni negli ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici.

Obbligo di segnalare nei menu prodotti a rischio allergie

In tema di allergeni, un importante obbligo coinvolge anche mense, ristoranti, bar e tutte le altre tipologie di esercizi commerciali di fornitura di pasti pronti. Lo prevede il Regolamento CEE 1169/2011, in base al quale ristoranti ed esercizi commerciali similari (tra i quali anche panifici, pasticcerie, pizzerie e agriturismi) devono rendere manifesti nei loro menu tutti gli elementi potenzialmente allergenici. Tra questi spiccano uova, latticini, crostacei, molluschi e frutta secca.



cibi etnici, una guida *per vederci più chiaro e non rischiare*

di Simone Finotti

Durante la decima edizione di Sicura 2014 tenuta a Bologna l'11 novembre scorso è stato presentato un manuale sul controllo ufficiale che focalizza l'attenzione sui prodotti venduti nei negozi etnici. Cinquanta pagine di indicazioni e suggerimenti per evitare i rischi.



Sarà la voglia di qualcosa di diverso, sarà il fascino dell'esotico, sarà la solita esterofilia che ormai non ci abbandona più nemmeno a tavola, fatto sta che negli ultimi anni il volume d'affari riconducibile ai cosiddetti prodotti etnici è in decisa crescita. Con conseguenze a volte nefaste sulla nostra sicurezza, soprattutto se non siamo in grado di capire dove si annida il rischio. A questo punto non resta che affidarsi a esperti.

Una guida completa e molto interessante

E' stata presentata, per "I quaderni di Sicura", la guida "Il controllo ufficiale nelle

rivendite di prodotti etnici. Suggerimenti per ispezioni anonime", di **Luigi Piscitelli** (Dipartimento veterinario - Asl Milano), un manuale completo su come svolgere accuratamente le ispezioni sui cibi etnici, che spesso arrivano in Italia sprovvisti degli elementari requisiti di trasparenza e sicurezza. Un problema ormai molto diffuso e sentito in un'Europa che, come abbiamo spesso testimoniato in queste pagine, si è mossa negli ultimi anni proprio in direzione della tracciabilità, della chiarezza nelle etichette, in una parola della massima sicurezza alimentare.

Cambiano anche le abitudini alimentari

L'allerta è molto chiara già nella premessa del manuale: "Nei negozi, nei laboratori e nei ristoranti giungono nel nostro Paese, sempre più prodotti alimentari pressoché da ogni parte del mondo, anche con ingredienti inusuali, in confezioni e con etichette originali scritte nelle lingue più disparate. Ciò pone nuove sfide a chi deve garantire la sicurezza alimentare e la tutela degli inte-

ressi del consumatore, con nuovi contenuti e nuovi metodi di approccio delle attività ispettive. Il cosiddetto cibo etnico costituisce una categoria estremamente generica e multiforme dove ingredienti di origine animale e vegetale, già noti al consumatore locale ma preparati secondo usanze esotiche o assolutamente nuove, riflettono ad un tempo sia gli interessi di cittadini stranieri ospiti del nostro Paese sia la curiosità e l'evoluzione del gusto di un consumatore nazionale sempre più attento al recupero dei gusti e dei sapori tradizionali ma anche curioso ed aperto alle proposte della globalizzazione". E se fino a non molto tempo fa ciò non era nemmeno immaginabile, oggi è normale, ad esempio, che sul mercato di Milano giungano prodotti ittici freschi dall'Australia che dopo frazionamento e incassettamento sono ridestinati al mercato di Hong Kong. "Nell'arco temporale di pochi anni – è sempre la guida a parlare – c'è stato uno stravolgimento del ventaglio di cibo disponibile per il consumatore grazie a trasporti che stanno rendendo sempre più piccolo il mon-

20
GSA
DICEMBRE
2014



do. Inevitabilmente, di fronte ad un cambiamento così veloce, anche le figure pubbliche ufficiali preposte alla prevenzione igienico-sanitaria devono aggiornare ed integrare, attraverso percorsi formativi, il proprio bagaglio culturale”.

L'obiettivo della Guida

Senza entrare nello specifico del contenuto della guida, destinata più agli addetti ai lavori, occorre però mettere l'accento su un problema ineludibile. La guida, infatti, si propone l'obiettivo di facilitare l'approccio all'identificazione delle matrici alimentari dei prodotti etnici durante la visita ispettiva, suggerendo nuove possibilità per controlli visivi e documentali spesso resi complessi dalle barriere linguistiche di presentazioni ed etichette in lingue straniere delle quali poter valutare la congruenza con le etichettature in italiano.

Attenzione all'esame dell'etichetta

E' molto utile, a questo proposito, un esame comparato tra l'etichetta in italiano con quella originale permette la verifica dell'univocità degli ingredienti dichiarati dal produttore che ovviamente devono quantomeno corrispondere in ambedue le lingue. L'etichettatura deve perciò corrispondere alle caratteristiche stabilite dalle normative vigenti e riportare le pertinenti informazioni circa ingredienti, fabbricante, autorizzazione del paese di origine, accreditamento CE dello stabilimento, temperatura di conservazione e di conservazione dopo apertura confezione e così via. Un prodotto alimentare extra CE potrebbe riportare gli estremi di una corretta etichettatura: sulla confezione originale; in una etichetta supplementare apposta sulla confezione e nel secondo caso il posizionamento dell'autoadesivo potrebbe aver complicato o nascosto parti importanti della confezione originale. Anche perché, proprio in questo senso, qualcosa sta cambiando. Obbligatoria in lingua italiana ai sensi del DL 109/1992, dal prossimo 14 dicembre 2014 entrerà in vigore il Reg. CE 1169/2011 e l'assenza di etichetta europea sulle confezioni comporta specifici provvedimenti amministrativi. Anche se,



bisogna sottolineare, “l'attenzione ispettiva è incentrata sull'accertamento della presenza dell'etichetta in italiano ma la presenza/assenza di un'etichetta conforme non può costituire lo scopo principale di una attività ispettiva che è orientata soprattutto alla prevenzione dei rischi per il consumatore e pertanto rivolta a verificare cosa abbia scritto il produttore nella etichetta originale e come ciò corrisponda alla traduzione in italiano”.

Metodologie e strumenti

Per quanto riguarda metodi e strumenti, la guida è molto precisa: “Durante un'ispezione non è infrequente ritrovarsi ad operare

in ambienti angusti, poco illuminati, con presenza eccessiva di vapore, con numero elevato di operatori e in tali situazioni occorre spesso districarsi tra tanti prodotti che richiedono una valutazione sul posto per accertarne la regolarità o eventuale difformità quali presenza di sovrapposizioni di etichette, etichette originali ed europee discordanti, caratteri o ideogrammi talmente piccoli da essere illeggibili, alimenti travasati in contenitori diversi dall'originale, matrici alimentari di difficile identificazione ecc. Situazioni le quali a volte richiedono il “congelamento” della scena e approfondimenti successivi. Ma alcuni dispositivi, di modestissimo ingombro, possono esser-





ci di grande aiuto nei controlli e facilitarci il lavoro: una torcia a luce led, una lente d'ingrandimento con luce led, un coltellino, una fotocamera digitale ormai di buona qualità anche in uno smartphone o in un tablet che hanno il vantaggio di integrarla in utilissimi programmi, spesso gratuiti, e a loro volta integrabili con i programmi del pc in ufficio.

La ricerca di "incoerenze o discrepanze"

L'ispezione inizia già nell'approssimarsi alla

sede dell'attività da controllare e permette di ottenere il massimo profitto se l'esame sarà progressivo sulla raccolta di informazioni circa coerenze o discrepanze rispetto all'ambito formale oggetto dell'ispezione; ad esempio una pescheria, una macelleria, un market con laboratorio, un laboratorio, una erboristeria, un ristorante ... tutti si annunciano con una insegna che preannuncia determinati servizi e prodotti, anche se in realtà ogni attività avrà caratteristiche specifiche e peculiari, anche promiscue".

Gli spazi dell'ispezione

Molto importante è anche l'ordine dell'ispezione. La guida, in questo caso, fa l'esempio di un minimarket progressivamente così rappresentabile: insegna; spazio espositivo su marciapiede, vetrina, banco della cassa, spazio di vendita, espositori, scaffali, celle frigorifere, pallet, bulk, scatoloni, laboratorio, magazzino, spogliatoio, servizi igienici, cortile non accessibile al pubblico. Attenzione anche alle apparenze: non è infrequente, ad esempio, che durante un sopralluogo venga riscontrata un'apparente congruità delle varie informazioni e una complessiva regolarità, mentre poi, per fare un esempio tra quelli più frequenti, si acceda da una porta secondaria a uno spazio con depositi estemporanei di prodotti e segni di improvvisate preparazioni con attrezzature e strumenti inadatti. La guida poi prosegue fornendo suggerimenti utili per la traduzione (ad esempio è utile disporre di traduttori aggiornati per poter operare anche in tempo reale) e 12 casi-esempio da cui prendere spunto per gli esami ispettivi.

IPC Soteco pulizia nel segno della sicurezza

ATEX 

La nuova gamma industriale IPC Soteco offre soluzioni per la pulizia certificate, idonee ad operare in tutti gli ambienti di lavoro classificati ATEX, a rischio esplosione, **per aspirare polveri combustibili e liquidi infiammabili, garantendo la massima sicurezza.**

Planet 22 S ATEX elettrico, certificato per "Zona 22", economico, leggero, progettato seguendo i nuovi standard internazionali sul contenimento sicuro di "Zone 20"

500 Pneumatic ATEX pneumatico, il più piccolo ed economico, leggerissimo ma potente, sicuro e indistruttibile. Aspirapolvere certificato per operare in tutte le Zone 21 ed 1 ATEX.



Planet 22 S ATEX

500 Pneumatic ATEX



IPC Soteco

Integrated Professional Cleaning

www.ipcsoteco.com

responsabilità solidale negli appalti: *abrogata, ma solo a metà*

dalla redazione

Abrogata dal Governo, lo scorso 30 ottobre, la responsabilità solidale fiscale, ma si tratta di un'abrogazione solo a metà. Viene introdotto l'obbligo a carico del committente che sia intervenuto in giudizio ed abbia effettuato i pagamenti retributivi ai lavoratori. Attenzione, dunque, anche per tutte le industrie e i centri GDO che terziarizzano pulizia, manutenzione e servizi integrati.

Finalmente abrogata la responsabilità solidale fiscale negli appalti, ma non completamente. I committenti, in particolare, devono fare molta attenzione, perché proprio in capo a loro potrebbero gravare pesanti obblighi di legge. Vediamo perché.

La decisione a fine ottobre

Lo scorso 30 ottobre il Governo, approvando il decreto "Disposizioni in materia di semplificazione fiscale e dichiarazione dei redditi precompilata", ha abrogato definitivamente i commi 28, 28-bis e 28-ter dell'articolo 35 del decreto legge 223/2006, convertito dalla legge 248/2006, che prevedevano la responsabilità in solido negli appalti di opere e servizi tra appaltatore e subappaltatore, nei limiti dell'ammontare del corrispettivo dovuto, del versamento all'erario delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente dovute dal subappaltatore in relazione alle prestazioni effettuate nell'ambito del rapporto di subappalto.

Il Decreto semplificazioni fiscali "rivisita" la 223

Il Decreto sulla Semplificazione fiscale, all'articolo 28 (Coordinamento, razionalizzazione e semplificazione di disposizioni in materia di obblighi tributari), rivede quindi alcuni princi-

pi della discussa 223/06. In particolare, il comma 1 abroga l'articolo 35, commi 28, 28-bis e 28-ter del decreto legge 4 luglio 2006, n. 223 che ha introdotto, per gli appalti di opere o di servizi, la responsabilità solidale dell'appaltatore con il subappaltatore.

Ma l'abrogazione non è totale: committenti, attenzione!

Non si tratta, però, di un'abrogazione incondizionata (ecco perché parlavamo di "abrogazione a metà"): il comma 2 della nuova disposizione di legge, infatti, prevede che il committente convenuto in giudizio per il pagamento unitamente all'appaltatore e con gli eventuali ulteriori subappaltatori, qualora abbia eseguito il pagamento ai lavoratori dei trattamenti retributivi, sia tenuto, ove previsto, ad assolvere gli obblighi del sostituto d'imposta ai sensi delle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 600, compreso il versamento delle ritenute sui redditi di lavoro dipendente. Il comma 28-bis, in particolare, prevedeva, a carico del committente, una sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000,00 a 200.000,00 euro nel caso in cui lo stesso provvedesse ad effettuare il pagamento del corrispettivo all'appaltatore senza che abbia ottenuto idonea documentazione circa la correttezza del versamento all'erario delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente dovute dall'appaltatore e dal subappaltatore.

Il "comma 3"

Interessante anche il comma 3: "Al fine di potenziare le attività di controllo sul corretto adempimento degli obblighi fiscali in materia di ritenute ai sensi 'del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 600, l'Istituto nazionale della previdenza sociale rende disponibile all'Agenzia delle entrate, con cadenza mensile, i dati relativi alle aziende e alle posizioni contributive dei rela-



tivi dipendenti gestite dall'Istituto stesso: si prevede dunque uno scambio di informazioni tra l'Inps e l'Agenzia delle Entrate per contrastare i fenomeni di evasione fiscale".

Le motivazioni del Governo

Ed ecco le (chiarissime) motivazioni del Governo, contenute in una relazione esplicativa al decreto appena approvato in CdM. La disciplina che la presente disposizione intende superare, pur perseguendo l'obiettivo di contrastare l'evasione fiscale, ha previsto oneri amministrativi sulle imprese che si sono rivelati non proporzionati rispetto all'esigenza di contrastare i fenomeni di frode e di evasione fiscale riscontrati nell'esperienza operativa da parte di coloro che utilizzano lavoratori in nero. L'utilizzo di contratti di appalto e subappalto di opere e servizi alle imprese che, in realtà, nascondono strutturati sistemi fraudolenti in danno dell'erario, creati al fine di consentire significative compressioni del costo del lavoro mediante la sistematica evasione fiscale, nonché l'elusione di tutte le tutele previste dal sistema delle relazioni industriali ed ingenerano pericolose distorsioni delle dinamiche di mercato, ispirano, da una parte, l'abrogazione delle disposizioni vigenti (comma 1) e, dall'altra, l'intervento normativo introdotto dal comma 2. Quest'ultimo si colloca all'interno del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276, recante "Attuazione delle deleghe in materia di occupazione e mercato del lavoro, di cui alla legge 14 febbraio 2003 n. 30" e, in particolare, all'articolo 29, in materia di "Appalto".

Abrogazione sì, dunque, ma attenzione!

mosca dell'olivo, *identikit di un nemico del "made in italy"*

di Carlo Ortega

Quest'anno la produzione di olio di oliva italiano è precipitata: al maltempo si è aggiunta la *bactrocera oleae*, una mosca agguerritissima contro le coltivazioni olearie, che infesta con uova e larve. Combatterla non è impresa semplice, ma (entro certi limiti) si può...

calo medio della produzione del 37%, con picchi del 50% in alcune zone d'Italia, specie nel Centro nord martoriato dal maltempo (tra le più colpite, alcune regioni d'eccellenza come Toscana e Umbria). Per non parlare del rischio di truffe e sofisticazioni, sempre dietro l'angolo in momento di calo drastico della produzione.

Un calo così non si vedeva da trent'anni

A proposito di calo, diamo un po' di numeri: secondo i dati Istat, quest'anno la produzione dovrebbe scendere dalle 464mila tonnellate del 2013 a circa 300mila. Era dal 1985 che non si avevano numeri tanto bassi: allora il colpevole fu il ghiaccio, oggi invece un insetto, inoffensivo per l'uomo ma agguerritissimo fra gli ulivi. La *Bactrocera oleae*, comunemente conosciuta col nome di mosca olearia è un insetto appartenente all'ordine dei Ditteri che infesta con le uova e larve interi raccolti di olive. Si tratta di una specie carpo-faga, cioè che si nutre di frutti.

Come individuare l'infestazione

E se riconoscerla non è difficile (bastano quattro o cinque trappole cromatografiche per ettaro), combatterla è più complicato, anche perché spesso si può iniziare a intervenire solo a infestazione in corso e il più delle volte è ormai troppo tardi. Questo vale a maggior ragione se si utilizza il classico metodo di campionamento: si preleva un centinaio di olive a caso nell'oliveto, e si verifica il loro stato per vedere se c'è un foro a triangolo, dapprima verde poi bruno, della deposizione dell'uovo all'interno dell'oliva, o in alternativa del foro di uscita della pupa/mosca. Quando le percentuali di olive attaccate dalle mosche supera il 10-15%, è tempo di preoccuparsi e intervenire, anche perché la soglia di danno, fissata nel



25-30% delle olive che presentano puntura fertile di mosca, si avvicina rapidamente. Già, ma come?

Le strategie di intervento

Tre sono le metodologie di intervento possibili: si può agire con principi di sintesi chimica adulti-cida o larvicida; c'è il trattamento con principi attivi permessi in agricoltura biologica o, con prodotti ad azione repellente; c'è poi la lotta integrata. Ma seguiamo l'ordine.

Trattamenti chimici

I trattamenti chimici si dividono fondamentalmente in due tipologie: quelli adulti-cidi, che agiscono sugli adulti, limitando la fecondazione (ma è necessario un attento monitoraggio prima di procedere), e quelli larvicidi a base di principi attivi come il dimetoato. Un metodo, quest'ultimo, mediamente più efficace e meno dispendio-

Avete notato che il costo dell'olio d'oliva negli ultimi mesi è lievitato? Il perché è semplice: il 2014 è stato un anno nerissimo per la produzione di questo orgoglio del "made in Italy" alimentare. La colpa è del maltempo, che non ha dato tregua alle coltivazioni, in combinazione con il nemico numero uno degli ulivi: la famigerata mosca olearia, che quest'anno, favorita appunto anche dalle condizioni atmosferiche infauste, ha spadroneggiato negli uliveti. Il risultato è un bollettino di guerra: un





so, anche perché viene utilizzato meno prodotto. I trattamenti, in genere, vengono fatti dall'estate al periodo della raccolta (a cadenze di una ventina di giorni l'uno dall'altro).

Agricoltura "bio"

Nel caso dell'agricoltura biologica, non esistono prodotti permessi per intervenire sulle larve, e quindi occorre intervenire sulla popolazione adulta (previi diversi interventi di carattere preventivo), ad esempio irrorando frequentemente le chiome degli alberi con esche proteiche addizionate di piretro naturale: questa sostanza agisce sul sistema nervoso centrale dell'insetto, causandone la morte. Passando ai mezzi biotecnici, possono essere utili le trappole di cattura massale "attract & kill", che attirano i maschi sfruttando i feromoni sessuali femminili e li imprigionano /avvelenano. Va da sé che, riducendo la popolazione maschile, si limitano gli accoppiamenti e si controlla l'infe-

stazione. Un sistema che, però, ha come limiti la sua applicabilità solo in appezzamenti di una certa estensione e la necessità di numerose trappole, quasi una per pianta.

La lotta integrata, dagli insetti ai volatili

La lotta integrata prevede l'integrazione di questi metodi con strumenti altrettanto validi come l'introduzione di alcuni antagonisti naturali: predatori, come gli insetti terricoli, che predano le larve e pupe nel terreno, coleotteri carabidi e stafilinidi, le formiche e i miriapodi; o parassiti, come gli imenotteri: *Eupelmus urozonus* Dalm., *Pnigalio agraulis* (Walk.), *Cyrtotypx latipes* Rond., *Eurytoma martelli* Dom., *Dinarmus virescens* (Masi), *Psytalia concolor* (Sz.). Anche alcune specie di uccelli sono efficaci predatori di larve di mosca olearia, specie quando le larve cadono al suolo per impuparsi.



Gioco di Squadra

Da più di 40 anni ARIX è sinonimo di pulito, di affidabilità e innovazione e con le acquisizioni di Brozzi e Tonkita ha rafforzato ulteriormente la leadership nel mercato del Cleaning, integrando ed accrescendo l'offerta e il servizio con capacità industriali tra le più importanti in Europa. Sinergia, forze convergenti, visione strategica condivisa, i valori tipici di un gioco di squadra per eccellenza come il Rugby sono comuni alla mission delle aziende del Gruppo ARIX e all'impegno quotidiano degli operatori nel misurarsi con le esigenze specifiche e le dinamiche competitive delle Pulizie Professionali. Per questo "Arix Professional" è il partner ideale della vostra squadra: ristorazione, alberghi, comunità e industria.



**Linea Scope • Linea Strumenti di pulizia • Linea Panni
Linea Abrasivi e Spugne • Linea Guanti • Linea Dischi Abrasivi**



ARIX S.p.A. DIVISIONE PROFESSIONAL
V.le Europa, 23 - 46019 Viadana (MN) Italy
Tel. +39 0375 832.111
Fax +39 0375 780304
www.arix.it
E-mail: professional@arix.it

Azienda Certificata
**QUALITY SYSTEM
ISO 9001
CERTIFIED**



**MAIN SPONSOR
VIADANA RUGBY TEAM**



cambia il consumatore, *non risale il "cura casa": ancora segno meno*

di Giuseppe Fusto

Siamo consumatori sempre più esigenti e intelligenti. Arriviamo all'acquisto preparati, da veri "smartshopper", anche grazie ai mezzi informativi sempre a disposizione, come gli "smartphone". Ma il mercato stagna ancora. Lo dimostra il 16esimo Osservatorio Assocasa: i dati non sono ancora confortanti.



26
GSA
DICEMBRE
2014

Siamo tutti smartshopper!

Eh già, la crisi ci sta cambiando. Lo si vede anche da come facciamo la spesa, in modo sempre più attento e informato. In una parola, smart. A mettere nero su bianco il nuovo volto del consumatore che cambia è l'interessante ricerca Nielsen "Dallo smartphone allo smartshopper", presentata a Milano in ottobre in occasione del 16esimo Osservatorio del mercato detergenti e prodotti per la casa, ormai un tradizionale momento di riflessione che Federchimica-Assocasa organizza annualmente in collaborazione proprio con il noto leader mondiale nelle informazioni di marketing e nella rilevazione di dati sui consumi e sull'utilizzo dei media. In poche parole, se la crisi non ci lascia scampo, stiamo cercando da soli le soluzioni, e diventiamo "esi-intelligenti", vale a dire esigenti sì, ma con giudizio, come mormorava il cancelliere Ferrer di manzoniana memoria in mezzo alla folla inferocita (guarda caso, per il pane).

Come stiamo cambiando

Dunque da un lato cerchiamo acutamente il migliore compromesso tra costo e qualità, senza dimenticare le nuove modalità di coinvolgimento come personalizzazione, geolocalizzazione, gamification dei pro-

cessi di loyalty e di shopping experience. Dall'altro sfruttiamo tutte le info messe a disposizione dai nuovi canali mediatici, su tutti forum, blog e social. Arrivando al momento dell'acquisto già preparati e consapevoli, grazie anche all'immediatezza e all'onnipresenza degli strumenti all'avanguardia, che abbiamo a costante portata di mano. Tanto che oggi dare un'occhiata allo smartphone è diventato quasi un rituale irrinunciabile, quasi una movenza ormai entrata nella nostra gestualità spicciola. Ora: in questo scenario, come vanno le cose nel mercato dei detergenti domestici (che, ci si creda o no, può risultare indicativo anche per valutare alcuni trend di massima del "pro")?

Il "cura casa" cede un altro 3,4%

Le prime considerazioni emerse sono deludenti: non si vedono ancora quei segnali di ripresa, che si sperava di avvertire nel breve periodo, e in quasi tutti i comparti si registra un segno negativo. Nell'anno che termina ad agosto 2014 il "cura casa" (detergenti e prodotti per la manutenzione),

esclusi i "disposable" segna -3,4% a valore. L'impegno del settore della detergenza nella tutela del potere d'acquisto si traduce, ancora una volta, in un'azione promozionale ben al di sopra della media Grocery (31,3%) e in crescita rispetto all'anno precedente, sfiorando nell'anno terminante ad agosto 2014 il 42,4%. Per il presidente di Assocasa, **Luciano Pizzato**, resta comunque indispensabile continuare a impegnarsi "in termini di innovazione dei prodotti e sostenibilità ambientale, sociale ed economica, affinché questo sforzo possa molto presto tradursi in una ripresa del mercato".

L'industria innova, ma pochi segmenti crescono

A questo proposito non si può nemmeno dire che l'industria non sia attenta ai bisogni delle famiglie: lo è, e sta puntando molto sull'innovazione per combattere sprechi e promuovere la sostenibilità e la praticità d'uso. Eppure nei singoli segmenti hanno segno positivo solo i detergenti wc (+2,6%), le candeggine (+2,1%), i decalcificanti per lavatrici (+1,6%) e i deo-ema-

reflexx®

E SEI IN MANI SICURE!

I Guanti monouso e riutilizzabili sono dispositivi importanti, impiegati per l'igiene e la sicurezza dell'operatore. Reflexx offre una gamma unica, per segmentazione ed affidabilità; in lattice, nitrile, vinile, polietilene e grazie ad una esperienza pluridecennale garantisce affidabilità e controlli in ogni fase della filiera produttiva ed opera nel rispetto di tutte le direttive di conformità europee ed internazionali. In più, innovazione e ricerca continue e tutta la competitività di appartenere a un gruppo produttivo leader. Con l'igiene e la sicurezza non si scherza... con Reflexx sei in mani sicure!



QUALITÀ ALTA TECNOLOGIA SERVIZIO



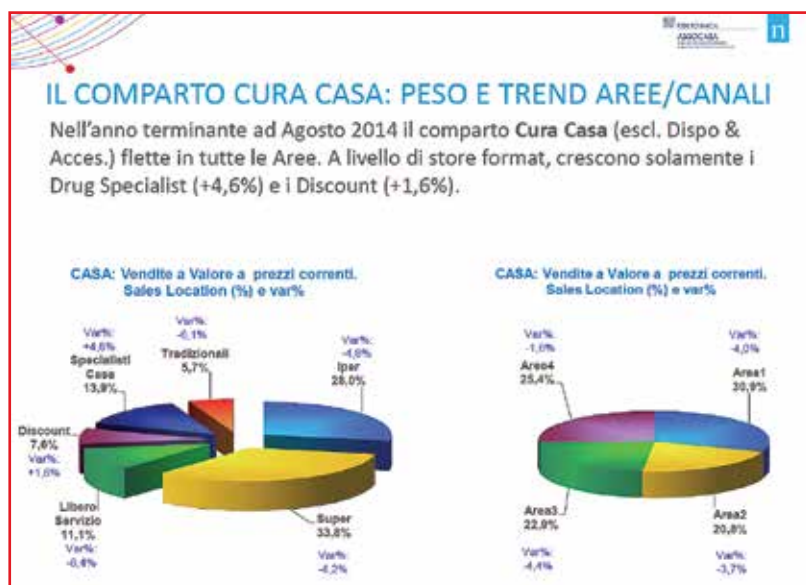
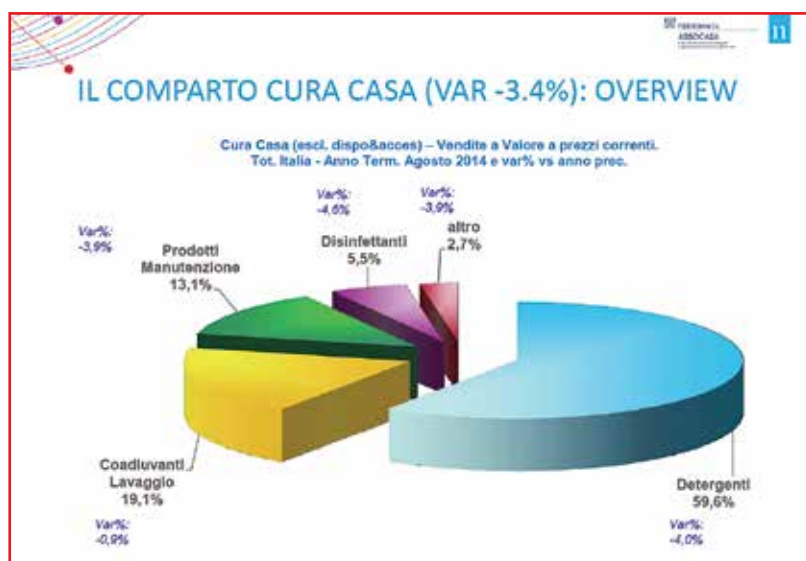
reflexx È UN MARCHIO

SGR

www.sgrsrl.com



SGR S.r.l.: Viale Europa, 23 - 46019 Viadana (MN) Italy
Tel. +39 0375 833.164 - Fax +39 0375 464504 - email: info@sgrsrl.com



natori (+2,4%). Analizzando le strutture GDO, nel periodo gennaio-agosto 2014 si conferma il buon andamento degli specialisti drug, che si attestano a +4%, i discount segnano +2,4%, mentre calano iper e super.

Quattro punti in meno ai detergenti

Nel periodo preso in considerazione il sottocomparto detergenti ha registrato un -4%, con i liquidi per lavatrice a -2,7%. Importante il calo delle polveri (-13,3%) e dei finì (-9,3%). Il comparto dei coadiuvanti del lavaggio registra un -0,9%. Gli additivi segnano -4,3%; i brillantanti migliorano con un +0,4%.

I prodotti per la manutenzione (deodoranti per ambienti, pulitori per vetri, mobili, metalli etc.) registrano un -3,9%. I curalavastoviglie segnano -1,5%, i disgorganti e i prodotti per fosse biologiche segnano -4,5% e i coloranti per tessuti -4,9%. All'interno del mercato dei deodoranti per ambiente, che complessivamente continua a soffrire, registriamo trend positivi per i deo emanatori con un +2,4%. Il comparto dei disinfettanti registra un lieve miglioramento rispetto a febbraio 2014 con -4,6%, con insettorepellenti e dopo puntura a -8,7%. In miglioramento rispetto a febbraio 2014 (-11,0%) gli insetticidi per elettroemanatori, che cedono il 2,2%.

nuovo millennio, nuovo packaging *attivo e sostenibile*

dalla redazione

Arriva dalla Spagna un nuovo materiale per conservare il cibo. Dal gruppo Biomat imballaggi attivi sostenibili, economici e in grado di ridurre i rifiuti plastici, dando una grossa mano all'ambiente.

L'innovazione e la ricerca sui materiali è una frontiera da tenere sempre d'occhio quando si parla di industria alimentare. Il tema è quello del packaging: si va verso la realizzazione di contenitori sempre più sostenibili, ecologici e intelligenti. Lo richiede l'ambiente, lo richiedono le nuove generazioni e il futuro del pianeta: c'è urgente bisogno di soluzioni più resistenti ed ecologiche, e al contempo meno costose della plastica. L'innovazione rispettosa dell'ambiente, infatti, deve anche contenere un principio di economicità, perché la strada è quella della conciliazione delle due esigenze.

La ricerca fa grandi passi

Alla base di tutto, inevitabilmente, c'è la ricerca di materie prime sempre più innovative e a costi ridotti. In questo senso una bella notizia arriva dalla Spagna, dove un'équipe di ingegneri chimici del gruppo catalano Biomat ha messo a punto un

nuovo materiale monostrato destinato sia ai prodotti solidi, sia liquidi, sia oleosi, a partire dai sottoprodotti agricoli, in pratica rifiuti agroindustriali selezionati e processati per farli "rivivere".

Economico e "bio"

Economico e compostabile, questo packaging basato su biopolimeri di nuova generazione promette "meraviglie": innanzitutto il contenitore, benché trasparente, fornisce un'eccellente protezione contro gli agenti esterni. Grazie alle caratteristiche protettive del materiale, infatti, ossigeno e luce ultravioletta trovano un ostacolo invalicabile e non entrano a contatto con gli alimenti. Questo evita il rapido deterioramento dei cibi, prolungando la "data di scadenza" dei medesimi. Si tratta in sostanza di un "imballaggio attivo", in grado di interagire con il cibo che contengono esercitando sull'alimento un'azione prolungante, mantenendone più a lungo caratteristiche sensoriali (organolettiche) e consumabilità.

E già si pensa agli antiossidanti incorporati

Recentemente, proprio illustrando i risultati raggiunti, il responsabile del gruppo di ricerca iberico **Pedro Guerrero** ha sottolineato che il deterioramento dei cibi è una



reazione iniziata dai radicali liberi che progredisce molto rapidamente, il che la rende difficile da controllare. Ha poi proseguito: "Per ritardare o inibire questa reazione, è possibile utilizzare strategie che agiscono direttamente sull'ossigeno, impedendo che penetri nella confezione o aggiungendo antiossidanti all'interno del contenitore". A quest'ultimo proposito, è già in avanzata fase di studio un contenitore con aggiunta di antiossidanti incorporati, studiato specificamente per i latticini. Oltre a un'estensione dell'impiego di imballaggi di questo tipo anche ad altri settori produttivi e industriali, come la farmaceutica.

Vantaggi nella lavorazione e nella riduzione dei rifiuti

Importanti vantaggi anche in sede di lavorazione: il monostrato di cui il polimero è composto lo rende facilmente lavorabile e stampabile, conveniente da produrre. Efficace ed economico, dunque. Ma non è tutto. Ormai sappiamo che bisogna pensare anche al "dopo", cioè allo smaltimento. Ora, impiegando questo tipo di materiale biodegradabile i rifiuti in plastica diminuirebbero drasticamente. Insomma: funzionale, sostenibile, ecologico e low cost. Cosa chiedere di meglio?

II> Naso artificiale

Un esempio di innovazione attualmente in fase di sviluppo è un tipo di packaging con un naso artificiale all'interno che può comunicare a uno smartphone, prima dell'acquisto, quanto è fresco il prodotto. La freschezza può essere calcolata attraverso segnali elettronici con l'aiuto di un modello numerico. Un packaging così intelligente significherebbe per i consumatori avere maggiori garanzie sulla qualità e per i rivenditori la possibilità di rispondere immediatamente a eventuali problemi coi prodotti.



PROBIOTIC FAMILYCARE

Igiene e Protezione probiotica
L'igiene stabile e sicura

probiò®

*È in arrivo il tuo grande alleato
nell'igiene quotidiana!!!*



I prodotti PF FamilyCare - Igiene e Protezione probiotica, nati dalla straordinaria ed innovativa evoluzione applicativa dei probiotici sono pensati per proteggere l'ambiente e per la pulizia e la cura quotidiana della tua casa.

La linea probiotica PF FamilyCare - Igiene e Protezione probiotica è una gamma di prodotti dalla formula nuova ed innovativa, studiata per ottenere la massima efficacia detergente nel massimo rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori. L'azione del probiotico non è un'azione che termina con la fine dell'applicazione del prodotto, ma dura nel tempo.



via Veneziani, 40/42 - Ferrara (FE) - Italy
Tel. +39.0532.970611 - Fax. +39.0532.970612
email: info@atena-alfa.it

 **ATENA**
www.atena-alfa.it

verso una gdo più ergonomica: si può

di Umberto Marchi

Le linee guida di alcune regioni, come Emilia Romagna e Veneto, forniscono chiare indicazioni di progettazione/riprogettazione degli spazi di lavoro nella GDO. Obiettivo: aumentare l'ergonomia e la sicurezza, riducendo infortuni, disagi e patologie lavoro-correlate.

30
GSA
DICEMBRE
2014

Grande distribuzione ed ergonomia: un binomio a cui spesso non si pensa. Eppure, e chi lavora in un centro commerciale, ipermercato e simili lo sa molto bene, si tratta di un settore in cui gli infortuni sul lavoro e le patologie lavoro-correlate sono davvero molte e varie.

Progettazione? A volte è inadeguata

La causa, nella più parte dei casi, è imputabile a una progettazione inadeguata delle postazioni di lavoro, e a una distribuzione irrazionale degli spazi. Lo sappiamo, non è facile far quadrare i conti, e molto spesso si deve fare di necessità virtù. Non però a rischio della salute e della sicurezza degli operatori, che devono essere sempre messe al primo posto.

Quali rischi?

Ma quali sono i rischi? Ovviamente il primo ad essere "preso di mira" è l'apparato muscolo-scheletrico, che va incontro a posture errate (e prolungate), sovraccarichi o movimenti sbagliati. I posti di lavoro in cui si rischia di più sono la barriera-casse e le zone retrostanti il punto vendita, dove si movimentano carichi anche impegnativi per molte ore al giorno.

Le linee-guida di riferimento

La regione Emilia-Romagna (ma anche il Veneto e altre regioni italiane si sono mosse o si stanno muovendo in tal senso) ha recentemente predisposto un "Piano regionale della prevenzione - Grande distribuzione organizzata e prevenzione delle malattie muscoloscheletriche - Linee operative per la vigilanza". Si parte naturalmente dalla valutazione dei rischi, e dalla disamina dei problemi rilevati nelle aziende della GDO e della rilevanza delle malattie muscolo scheletriche. Ma è davvero possibile una progettazione o riprogettazione ergonomica di ambienti e posti di lavoro che possa eliminare o almeno ridurre i rischi ergonomici?

Indicazioni per progettare e riprogettare

Sfogliando le linee-guida operative, nel capitolo relativo alle "Indicazioni di progettazione o riprogettazione ergonomica di ambienti e posti di lavoro" si forniscono indicazioni specifiche, ancorché non esaustive, per "indirizzare e promuovere la progettazione ergonomica dei posti di lavoro in occasione di apertura e ristrutturazione di punto vendita e/o magazzini" della Grande Distribuzione Organizzata. E si precisa "che, per verificare l'adeguatezza dei necessari requisiti ergonomici, anche in fase di 'risposta a notifica' ex art. 67 D.Lgs 81/08, è necessario il lay-out e la documenta-

zione tecnica specifica che riassume e descriva nel dettaglio almeno i principali arredi e le attrezzature che possono influire sul rischio di sovraccarico biomeccanico".

Alle casse...

Partiamo dalle postazioni di lavoro alla barriera casse. In questo caso si può progettare o riprogettare la postazione ai fini della riduzione del sovraccarico biomeccanico, con particolare riferimento all'arto dominante sinistro o a quello "più debole" per i soggetti con giudizio di idoneità con limitazioni. Ed ecco i principali elementi su cui è possibile intervenire: nei punti vendita con superficie da 400 a 1000 mq, si può pensare ad almeno una cassa che consenta la doppia direzione di alimentazione; sopra i mille metri quadrati, le casse che consentano la doppia alimentazione dovrebbero essere almeno il 10%; può aiutare anche l'installazione di un sistema di self-scanning eseguito dal cliente con riduzione dell'attività di cassa potenzialmente a rischio di sovraccarico biomeccanico arti superiori (SBAS) in quanto la movimentazione della merce posta sui nastri trasportatori del piano cassa viene eseguita sporadicamente su base random e la postazione diventa per lo più un punto di pagamento. L'adozione di tale modalità non rende necessaria l'adozione di casse a doppia direzione di alimentazione; molto importanti risultano anche le dimensioni della postazione-casse, che devono seguire criteri ben precisi come stabiliti dalla 81/2008, articolo 71 comma 6 (norma che definisce le linee generali, sottolineando che il datore di lavoro prende le misure necessarie affinché il posto di lavoro e la posizione dei lavoratori durante l'uso delle attrezzature presentino requisiti di sicurezza e rispondano ai principi dell'ergonomia), e i criteri della UNI EN 147385, che stabilisce la collocazione delle attrezzature in postazione cassa (tappeto, scanner, emetti-





tore scontrino, ecc.) e i principi ergonomici di riferimento. Qualche indicazione più precisa la danno le Linee Guida del Veneto, che parlano di profondità del piano di lavoro di 50 cm; profondità del posto di lavoro 61 cm; quota del piano lavoro 76 cm; altezza vano cassa 67 cm; spessore scanner orizzontale 9 cm. Lo spazio dal bordo cassa deve essere pari o superiore al metro, per potervi collocare il sedile e permettere di alternare posizione seduta ed eretta secondo la UNI EN 14738. Da tenere presente anche la norma UNI EN ISO 14738:2009, "Sicurezza del macchinario - Requisiti antropometrici per la progettazione di postazioni di lavoro sul macchinario".

...e nel retro

Venendo ai reparti e alle aree retrostanti gli spazi di vendita (dalle celle frigorifere ai magazzini, dalle aree di carico/scarico a quelle di transito), anche in questo caso è possibile progettare o riprogettare gli spazi e "fornire banchi di lavoro, tavoli, arredi e attrezzature al fine di evitare il sovraccarico biomeccanico causato da posture incongrue e da movimentazione manuale carichi (MMC)". A suggerire alcuni interventi possibili sono, in questo caso, la ISO 11228 e le specifiche linee guida per la GDO di Osha (3192-05N 2004 Guidelines for retail grocery stores – Storewide Ergonomic Solutions Best and Preferred Work Zones), che stabiliscono le "condizioni ideali". Ecco alcuni principi-base: gli spazi ed arredi devono essere adeguati in ogni area vendita, area retro, magazzini e celle frigo per garantire il corretto ed ergonomico utilizzo di ausili ed attrezzature (alcuni esempi: carrelli su ruote, carrelli elevabili, transpallet manuali/elettrici elevabili e non, carrelli elevatori, manipolatori fissi e mobili), ma devono essere adeguati anche all'installazione di attrezzature fisse per ausiliare la movimentazione di carichi particolari, di difficile presa e/o di peso anche

» C'è anche il caldo tra i nemici dell'ergonomia

Ci sono poi alcune indicazioni di carattere generale che è importante non dimenticare: ad esempio, per ciò che concerne la pavimentazione dei luoghi di lavoro, evitare, in fase di progettazione ergonomica, asperità, dislivelli o gradini tali da costringere ad una movimentazione manuale dei carichi. Prevedere un piano interrato elevabile nel pavimento, soprattutto laddove l'altezza di presa delle merci in arrivo sia prevalentemente superiore a 175 cm, e in alternativa adottare adeguate attrezzature e spazi adeguati al loro utilizzo. Ma non c'è solo il sovraccarico muscolo-scheletrico e il rischio infortunistico: anche lo stress calorico è pericoloso, soprattutto durante operazioni impegnative quali il carico/scarico di merci. Per questo può essere utile implementare un buon sistema di raffreddamento/tettoia per ridurre l'eccessivo soleggiamento e tutte le condizioni di elevata temperatura.



superiore ai pesi limite raccomandati (25, 20 o 15 kg, secondo il genere e l'età). In tutti i punti vendita, si dovrebbe installare un apparecchio di sollevamento esterno per quarti o mezzene di bovini o suini e un apparecchio di sollevamento interno; se il punto vendita ha una superficie di vendita superiore a 1000 mq, si installerà un manipolatore, fisso o su ruote per la movimentazione di forme intere di parmigiano-reggiano, grana e formaggi simili e di angurie di grandi dimensioni; anche qui occorre pensare a spazi e banchi di lavoro o tavoli adeguati alla dotazione di sedili ergo-

nomici con schienale o di sedili del tipo 'assiso-eretto' ai sensi dell'art. 71, comma 6 D.Lgs 81/08 e secondo la UNI EN ISO 14738, al fine di garantire la possibilità di alternare la posizione seduta con quella eretta ogni volta ciò è possibile (punto 1.11.1.5 dell'allegato IV del D.Lgs 81/08). Importante garantire spazi adeguati di manovra e buona percorribilità delle vie di transito al fine di facilitare il trasporto di carichi, manuale o ausiliato. Bisogna tenere presente che eseguire lavori all'interno delle zone di lavoro migliori facilita la sicurezza, la produttività e il comfort.



di Antonio Bagnati

Una tematica di grande attualità, quella delle contaminazioni alimentari e del rischio microbiologico. Sull'argomento si stanno moltiplicando indicazioni, suggerimenti, procedure e linee-guida per una tavola ancora più sicura. Va da sé che l'industria alimentare de-



Le Linee Guida

Tra le pubblicazioni più recenti non devono sfuggire le Linee-Guida "La gestione del rischio microbiologico nella carne", curate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, che partono dai cinque principali e più comuni fattori di rischio, o meglio passaggi critici. Quali sono, dunque, i momenti più critici per il verificarsi del ri-

Trasporto e conservazione

Si parte dal trasporto e dalla conservazione delle carni. Qui il primo rischio è l'interruzione della catena del freddo, con sbalzi di temperatura durante il trasporto che favoriscono la proliferazione batterica. Un altro rischio è legato all'errata conservazione: a temperatura troppo elevata (maggiore di 10°C), o a temperatura ambiente per tempi troppo lunghi. Il suggerimento è quello di mantenere la catena del freddo durante le operazioni di trasporto, e verificare la durata della conservazione a seconda delle tipologie alimentari.

Prima della cottura

Attenzione allo scongelamento, che spesso si fa in modo errato (acqua calda, su termosifoni, a temperatura ambiente) e al ricongelamento che, come è noto, danneggia gli alimenti. Lo scongelamento, suggeriscono le guide, va fatto in frigo, per almeno 12 ore prima della cottura: tempi lunghi e temperatura controllata permettono di non spaccare le cellule della carne e mantenerne le caratteristiche nutritive. A casa si può usare l'acqua fredda corrente o il microonde, consumando poi subito l'alimento ben cotto (la carne scongelata è più deperibile di quella fresca). Quanto alle tecniche di conservazione: si suggerisce vetro, plastica alimentare o sacchetti monouso. Per la sistemazione in frigo, la carne cotta va sistemata negli scaffali sopra, quella cruda sotto. E' dannoso mettere a contatto alimenti da consumare in modo

I 5 FATTORI DI RISCHIO PIÙ COMUNI

- 1 TRASPORTO E CONSERVAZIONE**
 - INTERUZIONE DELLA CATENA DEL FREDDO**
Tutti gli ingredienti devono rimanere costantemente a temperatura controllata.
 - CONSERVAZIONE BRUTTA**
I frigoriferi troppo alti (superare il 10°C) a temperature ambiente per tempi lunghi.
- 2 PRIMA DELLA COTTURA**
 - DECONGELAMENTO**
Scongelerare e congelare le carni alternando le taglie.
 - IRREGOLARE SOTTOPETTA DI SCONGELAMENTO**
In ogni caso, scongelare sempre in acqua.
- 3 MANIPOLAZIONE E CONSUMO**
 - PULIZIA E CARNE PERSONALE**
Lavare le mani prima e dopo la manipolazione delle carni.
 - UTILIZZO E AMBIENTE**
Evitare di usare la stessa superficie per la carne cruda e cotta.
- 4 COTTURA**
 - SMOOTHING**
Scegliere il tipo di cottura a temperatura controllata.
 - COTTURA NON ADEGUATA**
Calcolare i tempi di cottura in base alla quantità di carne.
- 5 DOPO LA COTTURA**
 - TEMPERATURA**
Mantenere la carne a temperatura controllata (superiore a 60°C).
 - DECONGELAMENTO**
Evitare di scongelare la carne a temperatura ambiente.

CRACKE CONSIGLI DI RISCHIO COMUNI E LEAG NATIONE LE STRATEGIE PER IL RISCHIO E I CONSIGLI PER UN CONSUMO PIÙ SICURO



diverso. Da ricordare sempre che il liquido di scongelamento è un potenziale veicolo di contaminazione.

Manipolazione e consumo

Qui entrano in scena pulizia e igiene personale di chi lavora, manipola e prepara la carne (e, ci sentiamo di dire, il cibo in generale): scarsa pulizia e igiene delle mani (da lavare correttamente e a fondo, non ci stancheremo mai di sottolinearlo), e la presenza di anelli e braccialetti favoriscono la contaminazione. Ma pulizia significa anche grande attenzione a utensili e superfici: semaforo rosso alle suppellettili (di plastica-legno) e le superfici sporche, così come a canovacci, spugne e spugnette contaminate, taglieri rovinati, di legno verniciato o scadenti. E qui ci dobbiamo dilungare: il consiglio è quello di lavare le mani spesso e accuratamente, utilizzando saponi igienizzanti, e poi risciacquare molto bene. Eventuali tagli o ferite richiedono l'uso di guanti in lattice. Per ciò che riguarda utensili e superfici, bisogna usarne di diversi, uno per ciascun tipo di alimento.

Invece di canovacci, meglio impiegare carta assorbente monouso. Molta cura dev'essere posta anche nell'ordine delle preparazioni. Ah, dimenticavamo: aceto e limone (i rimedi "della nonna") non sono efficaci per igienizzare adeguatamente, poiché hanno una blanda azione antibatterica.

Cottura

Punto quarto: la cottura, un momento centrale per la conservazione dei cibi: una cottura inadeguata (ad esempio carni non completamente cotte) favorisce il permanere di una carica batterica residua, così come gli shock termici (temperature troppo elevate) alimentano lo sviluppo di spore o tossine. La cottura dev'essere adeguata al tipo e al taglio di carne. Altri parametri di cui tenere conto sono la dimensione del pezzo, i tempi e le temperature di cottura. E chi pensa che il forno a microonde serva ad abbattere la carica microbica si sbaglia: non è così. Da considerare anche le proprietà di alcuni metalli o leghe: l'acciaio, ad esempio, è un materiale poco adatto per la cottura.

Il post-cottura

Last but not least, il dopo cottura: anche qui, grande attenzione va posta alla temperatura. Se la temperatura di conservazione è troppo alta (maggiore di 10°C) si rischia la proliferazione batterica. E anche se tutto è stato fatto a dovere, c'è sempre il rischio di ricontaminazione per il tramite di mani, utensili e superfici, errata disposizione in frigorifero, mancato uso di recipienti e pellicole protettive. Preferibile, naturalmente, consumare la carne subito dopo la cottura: la carne cotta si conserva bene a temperatura ambiente per circa due ore. Tra gli altri suggerimenti, questi destinati a un'utenza domestica: la carne va raffreddata prima di riporla in frigorifero (può essere utile porzionarla per aumentare la superficie di dispersione del calore), e lasciarla scoperta per evitare la formazione di condensa. E chiudiamo di nuovo in tema pulizia: almeno una volta al mese il frigorifero va lavato con appositi prodotti detergenti.

ecco di nuovo la legionella...

di Giuseppe Fusto

Si torna a parlare di igiene dei sistemi aeraulici dopo i casi di legionella a Milano e a Roma (qui addirittura nella sede della Corte d'Appello). Il problema riguarda anche l'industria e le strutture della grande distribuzione organizzata.



34
GSA
DICEMBRE
2014

E' dunque tornata la legionella. E non chissà dove, ma nelle prime due città italiane. Non è passato molto dai casi di Milano: sei contagiati con una vittima a Bresso, un comune appena a nord-est del capoluogo lombardo, in un condominio non sottopo-

sto ai dovuti controlli, e altri episodi isolati alle porte della città. Ma dopo i caseggiati di periferia, il batterio è arrivato fin nel cuore dei... palazzi del potere. E non per metafora, visto che è recentissima (fine novembre) la notizia di un'infestazione nientemeno che nella sede della Corte d'Appello di Roma, e in particolare sono sotto accusa gli impianti di condizionamento, dove è stato rilevato il batterio della legionella. Un rischio potenziale molto elevato, visto che parliamo di un edificio ad altissima frequentazione. Nel momento in cui scriviamo sono in corso le operazioni di bonifica, che renderanno inagibili gli spazi della Corte d'Appello per almeno 40 giorni, durante i quali le udienze saranno spostate e le aree convegnistiche chiuse. Con costi non indifferenti, ovviamente.

Perché non prevenire?

Ma allora, diciamo noi, non è il caso di giocare la carta della prevenzione? Ad essere sotto i riflettori, quando si parla di legionella, sono spesso gli impianti aeraulici, in cui l'aria è potenziale veicolo di diffusione di legionella che potrebbe essersi sviluppata nell'acqua in parti interne o anche esterne all'impianto. Compagni della maggior parte della nostra vita, se è vero, come ha recentemente ricordato **Gregorio Mangano** (Consigliere di Aiisa) — Associazione italiana igienisti sistemi aeraulici duran-

te un recente convegno a Milano, che “noi passiamo mediamente dal 75 al 90 per cento del nostro tempo in ambienti indoor”, come non fare attenzione al trattamento e alla qualità dell'aria che respiriamo? Tanto più quando i rischi sono concreti. Casi come quelli di Milano e Roma fanno riflettere seriamente sulla necessità di una maggiore attenzione per le condizioni e la manutenzione igienica degli impianti aeraulici, che devono essere oggetto di un costante monitoraggio, come sottolinea **Franco Innocenzi**, sempre di Aiisa, in un suo recente articolo dedicato proprio alla “Manutenzione igienica degli impianti aeraulici”. Consigli che non devono restare buone teorie o, ancor peggio, lettera morta: proprio a tal proposito il Consiglio Direttivo di Aiisa ha messo a punto un apposito Protocollo Operativo. Il Protocollo Operativo, valido ovviamente anche per l'industria e la grande distribuzione, non limita i suoi effetti solo sulla eventuale presenza di legionella ma coinvolge tutti gli aspetti igienici della manutenzione dei sistemi aeraulici. Il Protocollo è scaricabile dal sito www.aiisa.it

Le fasi operative e i punti più sensibili

Queste le fasi fondamentali secondo Aiisa: valutazione delle problematiche igieniche legate alla struttura; censimento degli impianti presenti e degli apparati che li com-



pongono; consultazione e verifica della documentazione. Per prima cosa è necessario valutare le problematiche impiantistiche come, ad esempio, il posizionamento delle prese dell'aria esterna rispetto a possibili fonti di inquinamento ed al piano di calpestio, la presenza di ricircolo di aria ambiente, il tipo di umidificazione installata. Dal sopralluogo tecnico è importante che emergano le problematiche igieniche manifestate dagli impianti per mettere in atto le dovute misure di protezione. Attenzione anche alle problematiche di sicurezza del cantiere, alle anomalie impiantistiche e via dicendo. Le operazioni da effettuare sono: video-ispezione; prelievi microbiologici di superficie; prelievi microbiologici dell'aria immessa; prelievi microbiologici dell'acqua; prelievi fisici o partecellari; ispezione funzionale degli impianti; documentazione di progetto degli impianti. Seguono poi la relazione tecnica e il progetto di bonifica. L'intervento dovrà interessare tutti gli apparati presenti, dalla presa dell'aria esterna fino all'ultimo terminale, considerando sia le condotte di mandata sia quelle di ricircolo. Anche durante questa fase devono essere messe in atto tutte le misure per evitare la cross contamination.

La disinfezione dell'impianto può essere svolta soltanto dopo l'avenuta pulizia meccanica dell'intero sistema. Le operazioni di bonifica devono sempre essere effettuate ad impianto spento e con tutte le precauzioni di sicurezza.

La pulizia delle superfici

Veniamo alla pulizia delle superfici. Questa viene svolta mediante rimozione meccanica ed aspirazione con un aspiratore dotato di filtro HEPA. Particolare attenzione deve essere posta alle sezioni di umidificazione e di scambio termico, dove è maggiore la possibilità di proliferazione microbiologica. In queste sezioni la pulizia deve essere estremamente accurata e deve essere rimossa ogni traccia di ruggine e di depositi. In base alla tipologia di sporco presente, la pulizia delle batterie di scambio termico può essere effettuata seguendo la modalità "a secco" o "a umido", quest'ultima solamente quando la pulizia a secco non abbia



dato risultati soddisfacenti. La disinfezione delle superfici e degli apparati deve essere eseguita con l'utilizzo di prodotti registrati come PMC. Importante è effettuare la bonifica "a blocchi" (e, naturalmente, a impianto spento). Si comincia individuando il tratto di condotta che si intende bonificare. Una volta individuato il tratto, si mettono in atto tutte le misure di ingegneria ambientale previste e riportate nel progetto di bonifica. Il tratto di condotta deve essere accessibile a monte ed a valle e nel caso in cui non siano già presenti degli accessi adeguati (quello dei varchi è un problema progettuale notevole): è necessario quindi provvedere all'installazione di opportune portine d'ispezione. Il tratto di condot-

ta deve poi essere sezionato ai due estremi con appositi palloni gonfiabili o con spugne pulite. Si procede poi al collegamento di un potente aspiratore con filtro Hepa ad uno dei due accessi in modo da creare una pressione negativa all'interno. All'altro estremo si inserisce l'apparecchiatura per provvedere ad applicare un'azione meccanica sulle superfici interne, favorendo la movimentazione ed il distacco dei depositi e del particolato. Questi gli interventi necessari. Ma è sempre Aiisa a raccomandare, soprattutto per le strutture di nuova realizzazione, un approccio progettuale che tenga conto, fin dall'inizio, della necessità di intervenire in modo periodico e regolare sull'igiene degli impianti aeraulici.

CONDIVIDIAMO?



Condividi gli ultimi articoli di GSA NEWS
DOVE E QUANDO VUOI

- vai su **www.gsanews.it**
- apri con Google Chrome e clicca su "Aggiungi alla schermata Home"; comparirà l'icona della web app sul tuo dispositivo
- d'ora in poi cliccando sull'icona accederai direttamente alla web app e potrai condividere i link delle pagine che visiti tramite mail e social network



Scansiona il codice QR e apri con il browser

Visita
il sito www.gsanews.it

Condividi
la web app e il tuo articolo preferito

Primo “Masterclass” del facility management: Giulio Sapelli indica la strada del futuro



Una cornice d'eccezione per una “prima” di grande prestigio: si è da poco concluso, nella splendida Villa Porro Pirelli di Induno Olona, alle porte di Varese, il primo Masterclass del Facility promosso da Anip – l'Associazione Nazionale Imprese di Pulizia e Servizi Integrati di Confindustria e Afidamp Servizi nell'ambito dei Workshop di Forum Pulire. Due giornate di formazione (21 e 22 novembre) che hanno registrato un grande successo di pubblico specializzato. L'economista **Giulio Sapelli**, parlando a una folta platea di imprenditori del settore, ha evidenziato come il comparto dei servizi integrati rappresenti un ambito imprenditoriale che guarda al futuro dell'economia nazionale per due ragioni: in quanto è il comparto che più di altri si occuperà di ‘cura della persona’ (cleaning, sicurezza, as-

sistenza, ecc.), un ambito di attività destinato ad assumere sempre maggiore rilevanza, e in quanto è un settore labour intensivo che garantisce e garantirà crescenti livelli occupazionali e nel quale il progresso tecnologico costituirà un supporto strategico per il lavoro umano senza però sostituirlo. D'altra parte in Italia gli esempi di imprenditoria illuminata non mancano. A tale proposito, **Andrea Granelli** ha ricordato la straordinaria modernità della figura di **Adriano Olivetti**, per il quale il progresso tecnologico è sempre stato al servizio del lavoro, il sogno si è legato felicemente al profitto e la cultura è stata proposta e vissuta come componente integrante del percorso produttivo. Diversi ed estremamente interessanti gli spunti emersi dall'incontro di alta formazione manageriale, tra cui il senso di futuro che si compendia di innovazione tecnologica, propria della produzione italiana anche e soprattutto in questo settore, e capacità progettuale di integrazione di modelli di erogazione del servizio. Nel pomeriggio, spazio a un workshop su temi importanti come etica e morale, durante il quale è emerso con chiarezza come la “doppia dimensione” dell'agire imprenditoriale debba trovare una sintesi, a volte difficile, tra profitto e morale personale, scelta manageriale ed etica collettiva. **Lorenzo Mattioli**, attivissimo presidente Anip, ha commentato l'evento con grande soddisfazione: “E' stato un incontro molto intenso dal quale abbiamo tratto alcune preziose indicazioni sulle nostre prospettive imprenditoriali ed associative. L'integrazione di filiera tra le imprese di servizi, rappresentate da Anip, e il mondo dei



produttori, che si riconosce in Afidamp, è una ‘best practice’ che si propone come modello industriale ad elevato contenuto di futuro, conferma l'importanza strategica del settore del facility per lo sviluppo del Paese e restituisce una luce tutta nuova all'appuntamento fieristico del ‘facility’ che siamo impegnati a costruire”. E anche in casa Afidamp si pensa all'anno che sta per arrivare con determinazione e fiducia: “Giulio Sapelli –ha detto l'AD Afidamp Servizi **Toni D'Andrea** al termine della manifestazione- “ci ha aiutato a capire le dinamiche macro-economiche e geo-strategiche e gli atteggiamenti di resilienza a determinate congiunture sviluppate nel tempo a livello mondiale con una chiave di lettura che offre agli imprenditori spunti di riflessione utili a leggere meglio il contesto economico in cui operare, oltre le singole contingenze della gestione aziendale quotidiana. L'ampio respiro dei temi, la riflessione sulla morale e sull'etica hanno aiutato l'intera filiera, produttori, distributori e imprenditori del facility, a riflettere su quanto siano necessarie un'attenta analisi interna e una presa di coscienza della costruzione di un'identità e di una riconoscibilità del comparto. Sono tanti e validi gli spunti di lavoro che abbiamo raccolto per raccontare ancora meglio chi siamo e posizionarci come uno dei settori chiave del futuro. Su questi ci concentreremo in vista di Pulire 2015” (Verona 19-21 maggio 2015).



Secondo appuntamento sul MEPA realizzato da AfidampFED

Il secondo appuntamento sul MEPA, il mercato elettronico della pubblica amministrazione, organizzato da AfidampFED in collaborazione con ANIP Fise e svoltosi a Roma presso la sede ANIP, ha riscosso un grande successo di partecipazione e apprezzamento per i contenuti e i relatori. Ha aperto i lavori **Lidia Capparelli**, Responsabile Green Public Procurement di Consip.

La relatrice ha spiegato che per la Commissione Europea l'approccio al Sustainable Public Procurement (SPP) è da intendere come il tentativo delle Amministrazioni di raggiungere il giusto bilanciamento tra i tre pilastri dello sviluppo sostenibile - economico, sociale ed ambientale in tutte le fasi del processo di acquisto di beni, servizi e lavoro. I nuovi CAM dovranno tenere dunque conto di questo nuovo approccio. Capparelli si è poi soffermata sull'analisi dei CAM sulla pulizia (Criteri Ambientali Minimi dlgs del 24 maggio 2012) e la loro applicazione nei bandi di gara, specificando che mentre nel caso delle gare Consip è quest'ultima che garantisce sulla verifica dei requisiti, per le gare sul MEPA la verifica non può essere garantita da Consip ma dalla Pubblica Amministrazione che ha bandito la gara. Grande interesse posto dalla platea anche sul tema della verifica della corretta esecuzione dell'appalto, che dovrebbe essere un must in tutti i contratti, e sul rispetto delle regole di gara. Capparelli informa che è possibile richiedere e ottenere una verifica sulla corretta esecuzione in base alla legge 241/90.

Infine ha illustrato come il numero di iniziative verdi da parte della Pubblica Amministrazione sia aumentato considerevolmente nel corso degli anni (in particolare dal 2010 al 2013 il transito verde è triplicato) con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale dei beni e servizi utilizzati dalle PA. La seconda parte dell'incontro è stata condotta da **Annamaria Michienzi**, Responsabile Supporto Operativo Sportelli in Rete di Consip, che ha esordito ricordando le diverse modalità di acquisto tra MEPA, con-



venzioni, accordi quadri e gare. Il mercato elettronico della pubblica amministrazione si rivela particolarmente adatto alle piccole e medie imprese che non possono accedere alle convenzioni per determinati fabbisogni o per acquisti sopra soglia comunitaria. Per avvicinare e supportare le PMI alla fornitura della pubblica amministrazione, sono stati istituiti sportelli in rete presso le associazioni territoriali e di categoria. Afidamp è una di queste e sarà disponibile ad assistere le aziende associate nell'utilizzo della piattaforma elettronica.

Annamaria Michienzi ha poi illustrato le novità apportate recentemente da Consip nei bandi, prima fra tutte l'eliminazione del requisito di fatturato minimo di accesso, in modo tale da consentire l'utilizzo del MEPA anche alle start up. Tale limite di 25 mila euro rimane valido solo per il bando fondi rinnovabili e certificazioni energetiche. In riferimento all'ambito di interesse specifico del settore pulizie professionali informa che il vecchio bando sui dispositivi di protezione individuale "DPIND107" è stato ampliato con la ferramenta e ha dunque cambiato nome diventando Promas 114. Michienzi ha spiegato che è stata ampliata la tipologia dei soggetti che possono richiedere l'abilitazione come le reti di imprese con soggettività giuridica e le professioni non organizzate in ordini o collegi.

Grande consenso ha ricevuto da parte degli astanti la comunicazione relativa all'incremento degli "Importi minimi di consegna"

dei diversi bandi, in modo da consentire alle imprese di "poter" rifiutare gli Ordini diretti di importo particolarmente basso. Tale importo è ora di 400 euro.

Infine è stato affrontato il tema della fatturazione elettronica. Michienzi ha ricordato che La Legge 244/2007, modificata dal Dlg 201 del 2011, ha istituito l'obbligo di fatturazione elettronica verso la Pubblica Amministrazione. La fatturazione elettronica che è, dunque, la sola tipologia di fattura accettata dalle Amministrazioni non è la trasmissione per via elettronica di una fattura cartacea, ma è un file XML (eXtensible Markup Language) la cui autenticità dell'origine e integrità del contenuto sono garantite tramite l'apposizione della firma elettronica qualificata di chi emette la fattura.

"Siamo particolarmente soddisfatti della risposta ottenuta dalle aziende fabbricanti e distributori, ma anche imprese di servizi, che hanno seguito in modo molto attento e partecipe questo secondo appuntamento sul MEPA", ha commentato **Stefania Verrienti**, Segretario Generale di AfidampFED. "Obiettivo di questa giornata era creare un momento di confronto tra gli associati e Consip al fine di colmare il gap tra le istituzioni e le imprese e fornire risposte ai numerosi quesiti derivanti dall'uso della piattaforma elettronica. Siamo convinti che offrire incontri di questo tipo valorizzi il supporto che l'associazione fornisce ai propri membri".

Nuovo Direttivo AfidampCom: tra conferme e new entry all'insegna del "rosa"

Grande partecipazione, il 10 dicembre a Milano (presso la sede di via Felice Casati), per l'Assemblea Ordinaria AfidampCom 2014, l'associazione dei distributori in seno ad Afidamp durante la quale sono stati eletti presidente, vicepresidente e nuovo Direttivo per il triennio 2015-2017. Tra conferme e new entry, ci sono tutte le premesse per proseguire anche in futuro il proficuo lavoro degli ultimi anni. Stabili i vertici, con **Francesco Bertini** (Costanter SpA) rieletto alla presidenza e **Virna Re** (Dierre Srl) vicepresidente. Tre su cinque le nuove entrate nel Direttivo, con il graditissimo esordio "in rosa" di **Barbara Bottoni** (Bottoni Srl) e **Caterina Siclari** (Delfin Commerciale Srl), affiancate da **Francesco Marinoni** (Progiene 2000 Srl - Gruppo Soligena). Confermati **Roberto Galli** (Erremme Srl) e **Luca Mirandola** (Pulimac Srl). L'incontro è stato anche



l'occasione per fare il punto sulle iniziative AfidampCom dell'ultimo anno: dai rapporti istituzionali (partecipazione a gruppi di lavoro interassociativi) alla realizzazione di nuovi manuali tecnici oltre al noto Vademecum per la pulizia professionale, ormai un riferimento assoluto per il settore. A questo proposito, l'ultimo manuale blu uscito si chiama "Ecologia nella detergenza professionale", ed è dedicato

al tema del green, divenuto imprescindibile anche nell'ottica dei dealer. E ancora: formazione, con tante iniziative come corsi base, corsi tecnici specifici, materiali divulgativi, convegni e studi di settore (l'Osservatorio sul mercato della distribuzione in Italia sta ormai diventando una piacevole tradizione), partecipazione a importanti tavoli di lavoro come quello sui nuovi Cam in Sanità, presso il Ministero dell'Ambiente.

39
GSA
DICEMBRE
2014



Qualità è affidabilità

MAER IDROPULITRICI è un'azienda costruttrice di idropulitrici professionali. L'esperienza, maturata in oltre trent'anni di attività, ha concepito una gamma completa di idropulitrici ad acqua calda e ad acqua fredda combinando una tecnologia impeccabile ad un design moderno e dalle linee piacevoli.








Maer Idropulitrici
Di Botti Matteo & C. S.n.c.
 Via Torre 65/2
 24050 Torre Pallavicina (BG)
 Tel. 0039 0363 996579 - 996021
 Fax 0039 0363 996688

Email maer@maeridropulitrici.com - **Website** www.maeridropulitrici.com
Skype Maer Idropulitrici - **PEC** maeridropulitrici@ticertifica.it

Innovare, per creare prodotti semplici e sostenibili



L'innovazione oggi è destinata a rendere gli strumenti che utilizziamo quotidianamente più semplici e più ecologici. Seguendo lo stesso principio, Fimap ha lanciato sul mercato prodotti che si distinguono proprio per semplicità e sostenibilità.

A questo proposito Antonio Incrocci, Product Manager di Fimap spiega: "Con la semplicità si vuole valorizzare ciò che è essenziale, con un design più lineare e pulito in grado di sottolineare i dettagli per aiutare chi utilizza il prodotto ad interagire con esso, in modo intuitivo. L'innovazione deve darci la possibilità di fare di più con meno, arrivare dove prima non ci era possibile con risultati migliori". "Per essere adatto al



futuro un nuovo prodotto deve essere sostenibile, un valore che richiede numerosi sforzi, sin dalla progettazione. Le macchine di ultima generazione Fimap mostrano chiaramente i risultati che siamo riusciti ad ottenere in termini di riduzione dell'impatto ambientale. Ciò è stato possibile intervenendo sulla scelta dei materiali, sulle scel-

te progettuali e sullo sviluppo di sistemi di dosaggio".

Con questi obiettivi Fimap ha realizzato modelli dai contenuti decisamente rivoluzionari. Con la lavasciuga pavimenti uomo a bordo Mxr si possono raggiungere spazi che prima erano accessibili solo con una uomo a terra, semplificando considerevolmente il compito dell'operatore, che ora lavora comodamente seduto, più velocemente e con un pieno controllo sull'attività di pulizia, grazie ai comandi integrati al volante. È stato introdotto il dispositivo Eco Mode, che abbassa il livello di rumorosità e riduce i consumi: rispetto ai modelli di generazione precedente, per lavare e asciugare lo stesso pavimento Mxr utilizza il 50% di acqua ed energia in meno, che comporta lavare più m² a parità di risorse, con evidenti vantaggi sia economici che ambientali. Con gli stessi principi Fimap ha lanciato nel 2013 la lavasciuga pavimenti per operatore a terra iMx. Design semplice e lineare, che evidenzia i dettagli, favorisce la visibilità e la manovrabilità. Il quadro comandi ricorda il volante di Mxr: stessa intuitività d'uso e chiara distribuzione dei comandi. Dotata anch'essa della funzione Eco Mode, è ideale per un utilizzo diurno anche in presenza di pubblico, come in supermercati o attività commerciali. Inoltre grazie al telaio in alluminio trattato anticorrosione si può impiegare per la pulizia di ambienti come caseifici e piscine.

40
GSA
DICEMBRE
2014

Rubinochem amplia il suo magazzino

Rubino Chem - The specialty Company, importante azienda chimica italiana con sede a Modugno (Ba), ha inaugurato da poco un nuovo stabile di circa 500 mq adiacente alla struttura attuale. Destinazione d'uso è l'im-



magazzinamento e lo stoccaggio delle materie prime. I nuovi spazi consentono una maggiore capacità di gestione per i passaggi produttivi. L'impiego di personale altamente specializzato e l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, permette all'azienda di rispondere puntualmente alla costante e sensibile crescita di richieste dei propri prodotti. Mentre il 2014 volge al termine, un primo bilancio provvisorio attesta la qualità ed efficacia delle linee Magica Essenza, Oie Essenza, Oiezzo e

Oie Surfaces che continuano a imporsi nel mercato nazionale come prodotti affidabili e professionali. L'auspicio dell'Amministratore unico Luigi Rubino è che agli investimenti possano corrispondere risultati positivi nel medio termine e aggiunge: "Le prospettive future, considerando i dati attualmente a disposizione fanno ben sperare in un 2015 pieno di soddisfazioni".

[www.rubinochem.it]

[www.fimap.com]

Gruppo Pulingross: scenari futuri

Solitamente a fine anno si tirano le somme sul lavoro svolto e si definiscono i progetti futuri: come sarà il 2015 e soprattutto quali sono le aspettative in termini di fatturato? Lo abbiamo chiesto ad Andrea Cenati, Ceo di Eureco Italia, azienda attiva nella commercializzazione di veicoli elettrici e parte del gruppo Pulingross, da anni leader nella fornitura di sistemi integrati per la pulizia professionale.

“Per quanto riguarda il futuro, ritengo che un'azienda debba guardare in 2 direzioni:



da un lato deve interrogarsi se ha creato nuove opportunità di crescita per il business aziendale; nel nostro caso la configurazione come Gruppo Pulingross, integrando di fatto nell'offerta commerciale macchine, prodotti ed attrezzature per il cleaning con i veicoli elettrici, ci consentirà di aggredire nuovi segmenti di mercato (penso in primis al mondo horeca e a chi opera nel turismo) con pacchetti personalizzati ed innovativi; perché un camping che ci noleggia delle macchine elettriche non può comprare da noi anche i prodotti per il cleaning? O noleggiare delle macchine per la pulizia ad alta pressione? Questa è la nostra sfida per il 2015.

Un'altra sfida invece riguarda le opportunità che il mercato propone: qui le cose si complicano perché non dipende solo da noi, ma da una serie di fattori difficilmente prevedibili: penso al mercato elettronico della pubblica amministrazione (Mepa) che potrà aprire nuovi scenari, a maggior ragione dopo l'abolizione del requisito economico aprendo di fatto alle aziende più giovani; qui la nostra azienda con oltre 30 an-

PULINGROSS EURECO

ni di esperienza alle spalle può supportare un'impresa che partecipa ad un appalto. Un'altra opportunità è rappresentata dalla crescita del Facility Management che introduce elementi innovativi nella predisposizione di offerte commerciali più evolute. Infine, il settore della green economy non è più solo una scommessa, ma una splendida realtà... nel nostro caso le richieste di veicoli elettrici arrivano dai più svariati settori, sia dal pubblico che dalla committenza privata.

Insomma noi del Gruppo Pulingross archiviamo un 2014 sicuramente impegnativo, ma guardiamo al 2015 con fiducia e con la consapevolezza di aver messo in campo una serie di azioni che certamente non sono garanzia di successo, ma che sicuramente ci mettano nelle condizioni ideali per una nuova crescita aziendale”.

[www.pulingross.it]

41
GSA
DICEMBRE
2014



**PRODOTTI PROFESSIONALI
PER L'IMPIEGO NEL SETTORE ALIMENTARE**



**CONTENITORI RIFIUTI ALIMENTARI
MONOUSO**

SPAZZOLE-SCOPE H.A.C.C.P.

PRODOTTI DETECTABLE

LINEA FLESH S.R.L.

VIA DELLA CONCIA, 8 - 36071 ARZIGNANO (VI)

TEL. 0444 672544 - FAX 0444 672657

WWW.LINEAFLESH.COM

COMMERCIALE@LINEAFLESH.COM



Nuovi guanti in Nitrile Reflexx: grande resistenza e sicurezza

Reflexx S.r.l. presenta Reflexx 68, un nuovo guanto in Nitrile monouso con un'ottima resistenza, studiato per chi lavora in con-

dizioni di elevata usura o in presenza di rischi chimici. Consigliato in meccanica ed industria, anche in presenza di parti oleose e grasse, in farmaceutica, in laboratori, in grafica ed elettronica e per molti lavori in cui si viene a contatto con prodotti chimici. Un prodotto ancora più performante è il



E SEI IN MANI SICURE!



guanto in Nitrile Reflexx 99 HR, che abbia uno spessore ancora più elevato ad una manichetta lunga di 28 cm. che protegge sino a metà avambraccio. Il prodotto (con le restrizioni di legge chiaramente indicate in confezione e sulla DICA) è suggerito anche per la manipolazione di prodotti alimentari, macelleria, prodotti ittici e molte altre tipologie di uso industriale.

Entrambi i prodotti sono garantiti esenti da Lattice naturale e dunque utili anche per gli utilizzatori affetti da patologie allergiche di tipo I. L'assenza di polvere riduce ulteriormente l'insorgere di fastidiosi dermatiti ed eventuali contaminazioni.

I prodotti sono certificati come Dispositivi di Protezione Individuale in Cat. III, secondo la normativa EN 374 parte 3 e quindi controllati periodicamente da un Ente Certificatore notificato dalla CE per una maggiore garanzia di qualità.

[\[www.reflexx.com\]](http://www.reflexx.com)

VINCI LA SFIDA DELLA SOSTENIBILITÀ

Con le tecnologie certificate **Orbio Split Stream®** ed **ec-H2O™**, puoi **ridurre l'impatto ambientale**, **i costi di gestione del servizio** grazie all'eliminazione dei prodotti chimici e alla riduzione del consumo di acqua e ottenere un **significativo risparmio di tempo**.



www.iscsrl.com



Linea Flesh, il marchio della sicurezza

L'industria alimentare e la Grande Distribuzione Organizzata, oltre alla ristorazione, sono i mercati di riferimento di Linea Flesh, azienda di Arzignano, nel Vicentino, con oltre 25 anni di esperienza nella produzione e vendita di carrelli in acciaio inox per la raccolta differenziata e gli scarti alimentari. Carrelli robusti, pratici e sicuri, con sacchi di colori differenti studiati per tutti i tipi di esigenze. Sono preziosi alleati per migliorare gli standard igienici in tutti gli ambienti a contatto con gli alimenti.



Facilmente lavabili e disinfettabili, sono dotati di coperchio con apertura a pedale, di ruote per un facile spostamento, e di asta porta-rotolo per una pratica erogazione di sacchi a modulo continuo.

Ma Linea Flesh non è solo carrelli: la società veneta offre anche una vasta gamma di abbigliamento monouso in diversi materiali, come polietilene (nylon) e polipropilene (tnt), e colori (bianco e blu), utilizzabili con appositi dispenser in acciaio inox. Vasto è anche l'assortimento di utensili dedicati all'industria alimentare, come speciali scope, spazzole, spingi acqua (resistenti fino a 130°C) che, utilizzati con colori diversi a seconda dell'ambiente, minimizzano il rischio di trasferimento dei batteri tra una zona e l'altra.

Tutti i prodotti a catalogo possono essere forniti anche nella versione rilevabile al metal detector e ai raggi X. Una delle grandi novità di Linea Flesh, è proprio l'ampia gamma di articoli metal detectable: articoli di cancelleria, abbigliamento e vari utensili rilevabili al metal detector e ai raggi x.

Ma non è tutto: da poco, infatti, Linea Flesh propone sul mercato un prodotto



innovativo che semplifica le quotidiane operazioni di preparazione per i laboratori all'interno dell'azienda: il distributore automatico di copriscarpe. Facilissimo e rapido da usare, evita fastidiosi piegamenti perché non serve l'uso delle mani. Molto resistente e dotato di display per il controllo delle scorte, occupa un minimo spazio. Consegne rapide ed assistenza specializzata e costante sono assicurate grazie anche all'acquisizione della certificazione UNI EN ISO 9001.

[\[www.lineaflesh.com\]](http://www.lineaflesh.com)

43
GSA
DICEMBRE
2014

Idropulitrice Iskra: concepita nel rispetto dell'ambiente

L'idropulitrice modello ISKRA è stata concepita per rispettare l'ambiente. Contribuisce così ad innovare e migliorare la gamma d'idropultrici "go green" che la ditta Maer offre sul mercato. Un'idropulitrice ecosostenibile, un aiuto per il nostro pianeta. È particolarmente adatta ed indicata al lavaggio in locali chiusi, ospedali, cliniche veterinarie, ambienti sanitari, industrie alimentari, scuole, ove l'uso d'idropultrici alimentate da combustibili non è permesso o risulta comunque difficile. Come tutta l'intera gamma Maer, anche l'idropulitrice ISKRA



rispetta la normativa nazionale ed internazionale in materia ambientale e di sicurezza. La relazione fra le emissioni nell'atmosfera di CO2 e l'aumento della temperatura del pianeta costituiscono una preoccupa-



zione globale. Grazie alla nuova tecnologia, l'idropulitrice ISKRA offre un basso consumo d'acqua con una minima emissione nell'atmosfera. La scelta migliore per tutti!

[\[www.maeridropultrici.com\]](http://www.maeridropultrici.com)

I nuovi prodotti linea Active

Active per pavimenti è un detergente di manutenzione quotidiana polivalente super concentrato in gel, formulato con speciali materie che permettono di raggiungere

un ottimo potere lavante con pochissimo prodotto. E' adatto a tutti i pavimenti anche trattati, ha un buon potere sgrassante, è caratterizzato da una lunghissima persistenza della nota profumata, è super attivo nella rimozione dello sporco. Inoltre: contiene un polimero che migliora la rifrazione della

luce aumentando la brillantezza delle superfici lavate; non lascia aloni, striature o residui, non richiede risciacquo e rilascia nell'ambiente una gradevole e persistente sensazione di pulito ed igiene. E' disponibile in 4 diverse profumazioni, 6 x 1 litro.

Le stesse versioni si ritrovano anche nei 4 profumatori liquidi superconcentrati ad elevatissima persistenza, che garantiscono, in combinazione con i detergenti, un nuovo concetto di pulito, che sia anche...

un pulito profumato! Non solo profumo, quindi, e non solo igiene, ma una combinazione di entrambe le cose che rende possibili performance superiori e profumazioni uniche, efficaci e durature negli ambienti. Il profumatore è anche economico, perché vista l'elevatissima qualità sono sufficienti un paio di erogazioni per ottenere ottimi risultati. Combina una fase neutralizzante degli odori con una di profumazione che resta fissa e persistente per più giorni, e grazie alla sua formulazione e alle essenze di alta qualità diffonde uniformemente una piacevole fragranza mantenendo la sua persistenza per più giorni

www.hooverprofessional.com



FORNITORI SI NASCE, PARTNER SI DIVENTA

La qualità delle prestazioni di servizio si misura nella capacità di armonizzarsi con l'attività del cliente, fornendo risposte puntuali e personalizzate alle sue esigenze. Un'attitudine che Coopservice coltiva con tenacia da oltre trent'anni e sulla quale, passo dopo passo, ha costruito la propria **leadership nei servizi integrati** alle imprese e alle comunità.

Ogni giorno, migliaia di clienti si avvalgono dell'ampia gamma di servizi offerti da Coopservice, sapendo di poter contare su un'organizzazione duttile ed efficiente, e su personale motivato e responsabile, in grado di soddisfare in maniera propositiva i loro bisogni.

Questa virtù, congiunta a un accentuato orientamento all'innovazione, fa di Coopservice un **partner affidabile, integrato nella dimensione d'affari del cliente.**

COOPSERVICE. MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE FORNITORE

Noleggio, Lavaggio e
Sterilizzazione Materiali Tessili
e Strumentario Chirurgico

Igiene e Sanificazione
Civile e Industriale

Facility
Management

Igiene e Sanificazione
Ospedaliera

Servizi Ecologici

Logistica e
Movimentazione

Sicurezza e
Vigilanza



COOPSERVICE

Sede Legale e Direzione: 42122 Reggio Emilia - Via Rochdale, 5 - Tel. 0522 94011 - Fax 0522 940128
www.coopservice.it - e-mail: info@coopservice.it

La microfibra giusta di Arix Professional



ARIX Professional propone una gamma di Panni in Microfibra di alta qualità con logiche di prezzo lineari. Un maggior peso del

prodotto garantisce un'ottima assorbenza e resistenza e gli articoli MICROMAX 40 e MICROMAX 60, prodotti con macchinari tedeschi, garantiscono una straordinaria durata nel tempo, oltre che una bassa perdita di pelucchi. Il costo di acquisto è superiore, ma ampiamente ripagato dalla durata del prodotto.

Il MICROFIBER 38 è un corretto bilanciamento tra costi e benefici. E' una microfibra polivalente, di facile strizzabilità, che assolve alle caratteristiche di pulitura esattamente come la microfibra sopra descritta. Il macchinario che la produce è economico e veloce ed il prezzo è direttamente proporzionale alla velocità di produzione. Il MICRORACE 38 è prodotto con la tipologia di Microfibra più comune, detta anche Terry. Questo tessuto ha oramai raggiunto costi molto bassi, anche dovuti alle produzioni su larghissima scala ed ARIX Professional, coerentemente, la vende ad un prezzo imbattibile. Il grado di pulitura rimane elevato soprattutto in comparazione ai panni TNT tradizionali, ma sicuramente la durata del prodotto sarà inferiore ai suddetti articoli. Per usi specifici, come i vetri e o superfici lucide, sarà importante lavorare con microfibre che assorbano poca acqua



per poi non trovarsi aloni. Il MICROBLU 40 è progettato proprio per questo scopo. Anche il ns. panno MICROSLIM 37, in microfibra Tessuta Non Tessuta, lavora molto bene su superfici lucide. ARIX Professional si contraddistingue per una proposta sempre chiara e precisa in un mercato spesso non semplicissimo da comprendere.

[\[www.arix.it/professional\]](http://www.arix.it/professional)

45
GSA
DICEMBRE
2014

Alimenti non freschissimi? Una app ce lo svelerà

Un software per misurare la freschezza degli alimenti? Ci ha pensato Infratab, una società indiano-statunitense che ha messo a punto Freshtime™, una app che permette di individuare il momento in cui l'alimento deperibile ha le migliori caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Con enormi vantaggi per tutta la filiera: dai produttori a chi si occupa del trasporto, dalla distribuzione all'ultimo anello della catena, il cliente-consumatore finale. La tecnologia impiegata sono la epc (electronic product codex),



per condividere le info sul prodotto, e la nfc per la connettività wireless a corto raggio. Basta uno smartphone e il gioco è fatto: il programma decodifica le etichette elettroniche e funziona sulla base di un codice colore. Se il prodotto è fresco, via libera con un bel verde. Altrimenti blu, giallo, arancione e rosso, ciascuno per indicare un diverso stato di conservazione dell'alimento in ordine decrescente di freschezza. Ma non è tutto: il sistema, utilissimo anche per la tracciabilità, conserva memoria dei processi produttivi e delle fasi di lavorazione, con dati importanti come temperature di esposizione e tempi di mantenimento delle ottimali condizioni di freschezza.

PULIRE 2.1

THE SMART SHOW

l'ultima fetta*



141006rev00

19/21 maggio **2015**
VERONA / Italia

Fiera Internazionale della
Pulizia Professionale



www.pulire-it.com
per informazioni:
Afidamp Servizi srl
Tel.: +39 02 6744581

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI



*Augura ai propri lettori
buon Natale e felice Anno Nuovo*



EDICOM

Lavasciuga pavimenti Optima *New*



Optima offre grandi prestazioni: è adatta sia alla pulizia profonda di pavimentazioni industriali che alla pulizia di manutenzione di superfici più delicate, come in grandi centri commerciali. È disponibile anche in versione spazzante, per raccogliere piccoli rifiuti solidi.

È potente, grazie al doppio motore di aspirazione, e silenziosa per poter lavorare anche in presenza di pubblico senza disturbare. È semplice e comoda, per aiutare l'utilizzatore ad ottenere i migliori risultati.

**Comac ha realizzato
una nuova lavasciuga pavimenti:
adatta ad ogni ambiente, anche il più difficile.
È la soluzione ideale per la pulizia
di ampie superfici commerciali**

Ottimizza il consumo
delle risorse



Scopri Optima 85/100 B - 90 S
sul sito www.comac.it

