



PON IMPRESE E
COMPETITIVITÀ
2014-20

REACT EU
SOSTENIAMO LA RIPRESA



Ministero delle Imprese
e del Made in Italy

Progetto «FOSTER: FOOdSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

PROTOCOLLO DI CERTIFICAZIONE STREET FOODERS

Progetto «FOSTER: FOodSTReet Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 – CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

Sommario

FILIERA CORTA- STREET FOODER.....	3
DEFINIZIONE	3
IL CONCETTO DI FILIERA CORTA.....	3
CARATTERISTICHE E VANTAGGI DELLA FILIERA PRODUTTIVA CORTA.....	3
CERTIFICAZIONE E RATING DEGLI STREETFOODERS	6
Cos'è un sistema di certificazione ?	6
Come si crea uno schema di certificazione?.....	7
Schema Di Certificazione	8
A) SALUBRITÀ.....	8
Igiene del personale:	8
Igiene della postazione di lavoro:	8
Sicurezza alimentare:	9
Sicurezza sul lavoro.....	9
Presenza della documentazione obbligatori:	9
Assegnazione dei punteggi	9
B) VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI	12
Provenienza degli ingredienti:	12
Trasparenza e comunicazione:.....	12
Varietà e tipicità:	13
Assegnazione dei punteggi	13
C) SOSTENIBILITÀ	14
Approvvigionamento:	14
Consumi energetici:	15
Gestione dei rifiuti:	15
Assegnazione dei punteggi	15
QUESTIONARIO DI AUTOVALUTAZIONE	16
Safe and Security	16
Valorizzazione prodotti del territorio.....	18
Sostenibilità.....	19
Procedura di invio della documentazione e prima valutazione.....	19

Progetto «FOSTER: FOodSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

FILIERA CORTA- STREET FOODER

DEFINIZIONE

Filiera (agro-alimentare, industriale, tecnologica) si intende il processo che porta un prodotto dal produttore al consumatore e consiste in vari passaggi quali la produzione, trasformazione, distribuzione commercializzazione. Dalla materia prima alle nostre tavole. Tali passaggi hanno un costo in termini economici, sociali ed ambientali.

IL CONCETTO DI FILIERA CORTA

incorpora almeno tre dimensioni di prossimità: geografica, sociale ed economica. La prima misura la distanza fisica tra produttori e consumatori (a chilometro zero), che in questo caso abbatta costi e le emissioni dei trasporti e fa in modo che i prodotti arrivino sulle nostre tavole più freschi; la seconda suggerisce un rapporto di comunicazione tra produttore e consumatore in grado di generare una condivisione di saperi e di valori; l'ultima implica che la circolazione del valore avviene all'interno di una comunità o di un territorio, a beneficio delle piccole aziende e dell'economia locale.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI DELLA FILIERA PRODUTTIVA CORTA

Ecco alcune caratteristiche chiave:

- **Produzione localizzata:**

La produzione localizzata è la base della filiera produttiva alimentare corta e ha un ruolo fondamentale nella sua prosperità.

Innanzitutto, una produzione localizzata mantiene la tracciabilità della materia prima e può garantire un **approvvigionamento qualitativamente elevato** nella filiera produttiva.

Questo controllo diretto permette ai produttori di garantire che ogni passaggio del processo sia eseguito secondo i più alti standard di **qualità e freschezza**. Inoltre, poiché ci sono meno intermediari, ci sono meno opportunità per errori o problemi che possono verificarsi quando i prodotti vengono passati da un intermediario all'altro.

Progetto «FOSTER: FOodSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 – CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

L'innovazione ad hoc, nella produzione, come l'adozione di nuove tecnologie o pratiche agricole, può portare anche ad un **aumento della produttività**, realizzando politiche di **economia di scala**

- **Minimi passaggi di trasformazione:**

I passaggi minimi di trasformazione, noti anche come **processi di produzione snelli**, diminuendo **la complessità** del processo produttivo. Questo può portare a una maggiore efficienza, riducendo i tempi di produzione e i costi associati. La **migliore qualità del prodotto**, con meno passaggi nel processo di produzione significa meno opportunità per errori o difetti. Inoltre, diviene più facile **monitorare e controllare l'evoluzione del prodotto in ogni fase del processo**.

È una conseguenza naturale la **maggior flessibilità produttiva**, stante la gestione ridotta dei processi, le aziende possono adattarsi più facilmente alle variazioni della domanda o apportare modifiche al prodotto.

- **Eliminazione degli intermediari**

L'eliminazione degli intermediari può avere un impatto significativo sulla prosperità della filiera produttiva. Questo processo è spesso chiamato **disintermediazione**.

Innanzitutto, la disintermediazione può portare a una **riduzione dei costi di gestione**.

Gli intermediari, come i grossisti o i rivenditori, aggiungono i loro margini ai prodotti, aumentando così il prezzo finale per i consumatori.

Se questi intermediari vengono eliminati, i produttori possono vendere i loro prodotti direttamente ai consumatori a un prezzo inferiore, mantenendo allo stesso tempo la stessa marginalità, elemento fondamentale per uno streetfooder.

In secondo luogo, la disintermediazione può portare a una **migliore qualità del prodotto**. Senza intermediari, i produttori hanno un controllo diretto sulla qualità dei prodotti e possono assicurarsi che i consumatori ricevano i prodotti nelle migliori condizioni possibili, senza contare sul fatto che il dialogo con i consumatori permette ai produttori di comprendere meglio le loro esigenze e preferenze e adattare i loro prodotti di conseguenza.

- **Valorizzazione del territorio:**

Progetto «FOSTER: FOodSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

La filiera corta sostiene lo sviluppo delle economie locali, valorizzando tradizioni, tipicità regionali e produttori locali.

Quando i prodotti sono coltivati, prodotti e venduti localmente, ciò contribuisce a sostenere **l'economia locale**. Questo può portare a un aumento dell'occupazione e a un rafforzamento delle comunità locali. Inoltre, la produzione locale può contribuire a **preservare le tradizioni** e le tecniche di produzione, che possono altresì essere un importante patrimonio culturale.

La filiera corta può anche **promuovere il turismo**. I prodotti locali, come il cibo e l'artigianato, possono attrarre turisti, che a loro volta possono contribuire all'economia locale.

- **Confezionamento e distribuzione:**

Il confezionamento e la distribuzione sono la parte terminale della filiera produttiva dove abbiamo il consumatore che entra in contatto con il prodotto finito.

Il confezionamento gioca un ruolo chiave nel mantenere la qualità e la freschezza del prodotto. Un buon confezionamento può proteggere il prodotto da **danni fisici, contaminazione e deterioramento**, garantendo che il prodotto arrivi al consumatore finale nelle migliori condizioni possibili. Inoltre, il confezionamento può fornire informazioni importanti sul prodotto, come la sua origine, gli ingredienti e la data di scadenza, che possono aiutare i consumatori a fare scelte informate.

La **distribuzione** è altrettanto cruciale. Una distribuzione efficiente può garantire che i prodotti arrivino rapidamente e in modo affidabile ai punti vendita o direttamente ai consumatori. Questo è particolarmente importante per i prodotti deperibili, come molti prodotti agricoli, che devono essere venduti rapidamente per evitare il deterioramento. Inoltre, una distribuzione ben organizzata può aiutare a ridurre i costi di trasporto e di stoccaggio, contribuendo a mantenere bassi i prezzi per i consumatori.

In una filiera produttiva corta, il confezionamento e la distribuzione sono spesso gestiti direttamente dal produttore o in stretta collaborazione con partner locali. Questo può aiutare a garantire un controllo più stretto sulla qualità del prodotto e a costruire una relazione più diretta e personale con i consumatori.

- **Sostenibilità ambientale**

Avere una filiera produttiva corta è un grande vantaggio per la sostenibilità ambientale. Quando i prodotti **non devono essere trasportati su lunghe distanze**, l'emissione di gas serra si riduce notevolmente, contribuendo alla **riduzione dell'inquinamento**.

Progetto «FOSTER: FOodSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

Inoltre, una filiera corta consente un controllo più stretto sulla produzione e la distribuzione, il che può portare a una **riduzione degli sprechi**. Ad esempio, i prodotti alimentari freschi possono essere venduti più rapidamente, riducendo la probabilità che si deteriorino.

Infine, le filiere produttive corte, soprattutto in agricoltura, favoriscono la diversità delle colture e delle specie allevate, contribuendo alla conservazione della biodiversità.

CERTIFICAZIONE E RATING DEGLI STREETFOODERS

Cos'è un sistema di certificazione?

Un sistema di certificazione è un ****processo strutturato e riconosciuto**** che “garantisce” che un prodotto, servizio, processo o persona soddisfa determinati requisiti e standard stabiliti. Questa garanzia viene fornita da un organismo di certificazione indipendente, che valuta la conformità ai requisiti attraverso una serie di verifiche e controlli.

Obiettivo principale di un sistema di certificazione

Aumentare la fiducia del consumatore. I sistemi di certificazione mirano ad aumentare la fiducia dei consumatori, clienti e altre parti interessate nella qualità, sicurezza, affidabilità e sostenibilità di ciò che viene certificato.

I Componenti chiave di un sistema di certificazione sono:

1. *Schema di certificazione*: Un documento che definisce i requisiti, i criteri e le procedure per la certificazione in un determinato settore o ambito;
2. *Organismo di certificazione*: Un'entità indipendente e imparziale responsabile della valutazione della conformità e del rilascio della certificazione.
3. *Processo di certificazione*: Una serie di passaggi che includono la domanda, la valutazione, la verifica, la decisione e il rilascio (o il rifiuto) della certificazione.
4. *Sorveglianza e rinnovo*: Attività periodiche per garantire che il prodotto, servizio, processo o persona certificata continui a soddisfare i requisiti nel tempo.

Vantaggi di aderire ad un sistema di certificazione

La certificazione fornisce una prova tangibile che un prodotto, servizio, processo o persona soddisfa standard specifici e riconosciuti, ciò consente di accumulare un vantaggio competitivo nei confronti della clientela, può quindi aiutare le aziende a differenziarsi dalla concorrenza e ad accedere a nuovi mercati. La certificazione aumentando la fiducia dei consumatori e può influenzare positivamente le loro decisioni di acquisto.

La certificazione inoltre consente all'azienda di seguire un percorso di miglioramento continuo incoraggiando le organizzazioni a migliorare continuamente i propri processi e prodotti e

Progetto «FOSTER: FOodSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 – CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

contemporaneamente aiuta le imprese a ridurre i rischi insiti nella propria attività, consentendo all'impresa di intervenire sulle cause di rischio legate alla qualità, sicurezza e conformità.

Come si crea uno schema di certificazione?

L'esperienza accumulata negli anni pone Agire nelle condizioni di poter realizzare un protocollo di valutazione ed uno schema di certificazione dello streetfooder in relazione alla propria disponibilità a condividere i dati delle proprie lavorazioni, ai metodi di conservazione degli alimenti utilizzati ed ai meccanismi di approvvigionamento della materia prima.

Il compito di Agire sarà quello di realizzare una scheda di valutazione basata su punteggi che avranno come scopo di valutare e certificare gli streetfodeers sulla base di alcune caratteristiche comuni. È necessario quindi Creare uno schema di certificazione è un processo complesso che richiede pianificazione, competenze specifiche e risorse. Ecco i passaggi fondamentali da seguire:

- Definizione degli obiettivi: Identificare l'ambito della certificazione: Cosa vuoi certificare? Un prodotto, un servizio, un processo o una competenza professionale?
- Definire i requisiti: Quali sono i criteri e gli standard che il prodotto, servizio, processo o persona deve soddisfare per ottenere la certificazione?
- Stabilire gli obiettivi: Cosa vuoi ottenere con la certificazione? Aumentare la fiducia dei consumatori, migliorare la qualità, accedere a nuovi mercati?
- Strutturare lo schema: Definire i contenuti, la struttura e il formato dello schema di certificazione.
- Redigere i requisiti: Descrivere in modo chiaro, preciso e misurabile i requisiti che devono essere soddisfatti per ottenere la certificazione.
- Definire le procedure: Stabilire le procedure per la valutazione della conformità, il rilascio della certificazione, la sorveglianza e il rinnovo.
- Validazione dello schema coinvolgendo esperti del settore, potenziali utenti della certificazione e altre parti interessate per raccogliere feedback e garantire la pertinenza e l'efficacia dello schema.
- Testare lo schema: Condurre test pilota per verificare l'applicabilità e l'efficacia dello schema in situazioni reali.
- Rivedere e aggiornare: Apportare eventuali modifiche e miglioramenti sulla base dei feedback e dei risultati dei test pilota.
- Formazione degli auditor: Formare gli auditor che saranno responsabili della valutazione della conformità ai requisiti dello schema.

Progetto «FOSTER: FOOdSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

- **Promozione dello schema:** Informare il mercato e le parti interessate sulla disponibilità della certificazione e sui suoi vantaggi.
- **Gestione del processo di certificazione:** Stabilire le procedure per la gestione delle domande di certificazione, la valutazione della conformità, il rilascio dei certificati e la sorveglianza.

Schema Di Certificazione

In questa fase incardineremo i criteri dedicati per le procedure di autocertificazione dello streetfooder.

I punteggi saranno distribuiti in tre macrocategorie

SALUBRITÀ, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI E SOSTENIBILITÀ

A) SALUBRITÀ

Per salubrità intendiamo l'insieme delle condizioni igienico-sanitarie che garantiscono la sicurezza e la qualità degli alimenti venduti e somministrati, tutelando la salute dei consumatori. In particolare, gli elementi utili al fine di valutare uno l'approccio di uno streetfooder alla salubrità comprende:

Igiene del personale:

- **Pulizia delle mani:** Lavaggio frequente con acqua e sapone o utilizzo di disinfettante per le mani.
- **Abbigliamento:** Indumenti puliti, grembiule o divisa, copricapo per contenere i capelli.
- **Assenza di gioielli:** Bracciali, anelli e orologi possono accumulare sporco e batteri.
- **Guanti:** Utilizzo di guanti monouso durante la manipolazione degli alimenti

Igiene della postazione di lavoro:

- **Pulizia delle superfici:** Piani di lavoro, taglieri, utensili e attrezzature devono essere puliti e disinfettati regolarmente.
- **Separazione degli alimenti:** Materie prime, cibi cotti e pronti al consumo devono essere conservati in contenitori separati per evitare contaminazioni crociate.
- **Gestione dei rifiuti:** Presenza di contenitori per la raccolta differenziata, svuotamento frequente dei bidoni.

Progetto «FOSTER: FOodSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

- **Protezione degli alimenti:** Gli alimenti devono essere protetti da insetti, polvere e altri contaminanti mediante coperture adeguate
- **Igiene degli alimenti:** Corretta conservazione degli alimenti (rispetto della catena del freddo, temperature di cottura adeguate), prevenzione delle contaminazioni crociate, controllo delle date di scadenza.

Sicurezza alimentare:

- **Conservazione degli alimenti:** Rispetto della catena del freddo per i prodotti deperibili, temperature di cottura adeguate a eliminare i batteri.
- **Controllo delle date di scadenza:** Verifica periodica delle date di scadenza degli alimenti e rimozione di quelli scaduti.
- **Acqua potabile:** Utilizzo di acqua potabile per la preparazione degli alimenti e il lavaggio delle attrezzature
- **Applicazione del sistema HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) per l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici nella produzione degli alimenti.

Sicurezza sul lavoro

- **Conservazione degli alimenti:** Rispetto della catena del freddo per i prodotti deperibili, temperature di cottura adeguate a eliminare i batteri.
- **Controllo delle date di scadenza:** Verifica periodica delle date di scadenza degli alimenti e rimozione di quelli scaduti.
- **Allergeni:** Informazione chiara e trasparente sulla presenza di allergeni nei piatti proposti.

Presenza della documentazione obbligatoria:

- **Autorizzazioni:** Verifica della presenza delle autorizzazioni necessarie per l'attività di street food (es. autorizzazione sanitaria, SCIA).
- **HACCP:** Verifica dell'implementazione del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) per la gestione della sicurezza alimentare.

Assegnazione dei punteggi

Pulizia delle mani: Lavaggio accurato e frequente con acqua calda (almeno 40°C) e sapone liquido antibatterico per almeno 40-60 secondi. Strofinare accuratamente palmi, dorso delle mani, spazi tra le dita, polsi e sotto le unghie. Asciugare con salviette monouso o asciugamani

Progetto «FOSTER: FOOdSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

a rotolo di carta. In alternativa, utilizzare un disinfettante per le mani a base alcolica (almeno 60% di alcol) se non è disponibile acqua e sapone.

La presenza di questo protocollo garantisce il punteggio di questa voce

Abbigliamento: Indossare una divisa o un grembiule pulito, preferibilmente di colore chiaro, che copra gli indumenti personali. La divisa deve essere lavata ad alta temperatura (almeno 60°C) e cambiata quotidianamente. I capelli devono essere raccolti con una retina o un copricapo, e la barba deve essere coperta con una mascherina se si maneggiano alimenti.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Assenza di gioielli: Rimuovere tutti i gioielli (anelli, bracciali, orologi, orecchini) prima di iniziare il lavoro, poiché possono accumulare sporco e batteri e rendere difficile la pulizia delle mani.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Guanti: Utilizzare guanti monouso in nitrile (senza polvere) durante la manipolazione degli alimenti, soprattutto quelli pronti al consumo. Cambiare i guanti ogni volta che si cambia tipologia di alimento, dopo aver toccato superfici contaminate, dopo aver tossito o starnutito, o se si rompono.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Pulizia delle superfici: Pulire e disinfettare regolarmente (almeno ogni 4 ore) tutte le superfici di lavoro (piani, taglieri, utensili, attrezzature) con un detergente specifico per alimenti e acqua calda. Risciacquare abbondantemente e asciugare con panni monouso o stracci puliti e disinfettati.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Separazione degli alimenti: Utilizzare taglieri e utensili diversi per carne cruda, pesce crudo, verdure e alimenti cotti. Lavare accuratamente i taglieri e gli utensili dopo ogni utilizzo con acqua calda e detergente, e sanificarli con una soluzione disinfettante a base di cloro o alcol.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Progetto «FOSTER: FOodSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

Protezione degli alimenti: Coprire gli alimenti con pellicola trasparente, carta stagnola o contenitori ermetici per evitare la contaminazione da agenti esterni. Conservare gli alimenti deperibili (carne, pesce, latticini) in frigorifero a temperature comprese tra 0°C e 4°C, e gli alimenti surgelati a temperature inferiori a -18°C.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Igiene degli alimenti: Rispettare scrupolosamente le norme igieniche durante tutte le fasi della preparazione degli alimenti, dalla ricezione delle materie prime alla conservazione, alla preparazione, alla cottura, al raffreddamento e al servizio.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Conservazione degli alimenti: Monitorare costantemente la temperatura degli alimenti refrigerati e congelati utilizzando un termometro. Non interrompere la catena del freddo e non ricongelare alimenti scongelati.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Controllo delle date di scadenza: Controllare quotidianamente le date di scadenza degli alimenti e rimuovere immediatamente quelli scaduti o che presentano segni di alterazione (muffe, odori sgradevoli, cambiamenti di colore o consistenza).

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Allergeni: Informare i clienti in modo chiaro e dettagliato sulla presenza di allergeni (glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, molluschi, anidride solforosa e solfiti) nei piatti proposti, attraverso un'apposita sezione del menu con etichette ben visibili, e avvalendosi di una tabella degli allergeni

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Acqua potabile: Utilizzare esclusivamente acqua potabile per la preparazione degli alimenti, il lavaggio delle attrezzature, l'igiene personale e la pulizia del chiosco.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Progetto «FOSTER: FOodSTReet Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

Autorizzazioni: Ottenere e mantenere aggiornate tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di chiosco alimentare, come l'autorizzazione sanitaria, la SCIA.

HACCP: Applicare il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) in modo rigoroso, documentando tutte le procedure e i controlli effettuati per garantire la sicurezza degli alimenti.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

B) VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI

La valorizzazione dei prodotti locali si riferisce all'insieme di strategie e azioni volte a promuovere e dare risalto ai prodotti alimentari tipici di un determinato territorio. L'obiettivo è quello di aumentarne la visibilità, il consumo e il valore economico, sostenendo al contempo l'economia locale, le tradizioni culinarie e la sostenibilità ambientale. In particolare, ecco gli elementi utili al fine di valutare uno l'approccio di uno streetfooder alla valorizzazione dei prodotti locali di un chiosco alimentare:

Provenienza degli ingredienti:

- **Percentuale di prodotti locali:** Quantità di ingredienti provenienti da produttori locali rispetto al totale.
- **Raggio di provenienza:** Distanza massima percorsa dagli ingredienti per raggiungere il chiosco (km 0, regionale, nazionale).
- **Stagionalità:** Utilizzo di prodotti di stagione, freschi e disponibili nel territorio.

Trasparenza e comunicazione:

- **Indicazione dell'origine:** Chiara identificazione dei prodotti locali nel menu o attraverso cartelli informativi.
- **Storia dei produttori:** Racconto della storia e delle caratteristiche dei produttori locali.
- **Informazioni nutrizionali:** Fornire informazioni dettagliate sugli ingredienti e sui valori nutrizionali dei piatti.

Progetto «FOSTER: FOodSTReet Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

Varietà e tipicità:

- **Ampiezza dell'offerta:** Presenza di una vasta gamma di prodotti locali, rappresentativi delle diverse categorie alimentari (frutta, verdura, carne, pesce, formaggi, ecc.).
- **Piatti tradizionali:** Proposta di piatti tipici della cucina locale, rivisitati o meno.
- **Prodotti DOP, IGP, STG:** Utilizzo di prodotti a denominazione di origine protetta, indicazione geografica protetta o specialità tradizionale garantita.

Assegnazione dei punteggi

Percentuale di prodotti locali: Rappresenta la quantità di ingredienti, che il chiosco acquista da produttori locali rispetto al totale degli ingredienti utilizzati. Una percentuale del **25%** dei prodotti locali afferenti alla Regione di provenienza indica un forte impegno nella valorizzazione del territorio e delle sue risorse.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Raggio di provenienza: Indica la distanza massima che un ingrediente percorre per arrivare al chiosco. Si parla di "km 0" quando la distanza è minima (ad esempio, l'orto del produttore si trova nelle vicinanze del chiosco), mentre si parla di "filiera corta" quando la distanza è limitata al territorio regionale o nazionale. Nella fattispecie avremo che la distanza massima di tutti gli ingredienti adoperati deve essere entro 100 Km dal comune di appartenenza dell'azienda.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Stagionalità: Si riferisce all'utilizzo di prodotti alimentari che sono naturalmente disponibili in un determinato periodo dell'anno, in base al loro ciclo di crescita e maturazione. La presenza nella misura di un 10% dei prodotti stagionali su quelli totali, significa offrire alimenti più freschi, gustosi e nutrienti.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Indicazione dell'origine: Si tratta di informare i clienti in modo chiaro e trasparente sulla provenienza degli ingredienti utilizzati nel chiosco. Questo può avvenire attraverso l'indicazione del nome del produttore, della zona di produzione o dell'azienda agricola di provenienza, sia sul menu che su appositi cartelli o etichette.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Progetto «FOSTER: FOodSTReet Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

Storia dei produttori: Sono presenti Cartelloni o simili atti a raccontare la storia dei produttori locali, le loro tradizioni e i loro metodi di produzione permette di creare un legame più forte tra il chiosco e il territorio, valorizzando il lavoro e la passione delle persone che stanno dietro agli ingredienti.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Informazioni nutrizionali (OBBLIGATORIO): Fornire informazioni dettagliate sul contenuto nutrizionale dei piatti (calorie, grassi, carboidrati, proteine, ecc.) presenti è un requisito di legge, ma anche un modo per dimostrare trasparenza e attenzione alle esigenze dei clienti.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Piatti tradizionali: Sono le ricette tipiche della cucina locale, tramandate di generazione in generazione e spesso legate a ingredienti e tecniche di produzione specifiche del territorio. Proporre piatti tradizionali in un chiosco alimentare permettendo di far conoscere e apprezzare la cultura gastronomica locale.

La presenza del 5% di ricette tradizionali garantisce il punteggio di questa voce

Prodotti DOP, IGP, STG: Sono prodotti agroalimentari che hanno ottenuto un riconoscimento europeo (Denominazione di Origine Protetta, Indicazione Geografica Protetta, Specialità Tradizionale Garantita) che ne certifica la qualità, la tipicità e il legame con il territorio di origine. La presenza del 5% di questi prodotti nelle materie prime del chiosco significa garantire ai clienti l'autenticità e l'eccellenza dei sapori locali.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

C) SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità alimentare riguarda la produzione, il consumo e la distribuzione di cibo in modo che rispetti l'ambiente, la salute umana e l'equità sociale. Implica l'uso efficiente delle risorse naturali, la minimizzazione degli sprechi alimentari, la promozione di diete sane e la garanzia di condizioni di lavoro eque per i lavoratori agricoli. Inoltre, prevede la resilienza dei sistemi alimentari ai cambiamenti climatici.

Approvvigionamento:

- **Prodotti biologici o a basso impatto ambientale:** Presenza di certificazioni biologiche o di altre certificazioni che attestino la sostenibilità dei prodotti (es. Fairtrade, Rainforest Alliance).
- **Riduzione degli sprechi alimentari:** Adozione di pratiche per minimizzare gli sprechi di cibo (es. donazione delle eccedenze, compostaggio).

Progetto «FOSTER: FOodSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

Consumi energetici:

- **Efficienza energetica:** Utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico (es. frigoriferi di classe A+++, illuminazione a LED).
- **Energia rinnovabile:** Utilizzo di fonti di energia rinnovabile (es. pannelli solari, energia eolica).
- **Riduzione dei consumi idrici:** Adozione di tecnologie per il risparmio idrico (es. rubinetti a risparmio idrico, sistemi di recupero dell'acqua piovana).
- **Calcolo dell'impronta di carbonio:** Misurare le emissioni di gas serra generate dall'attività del chiosco e adottare misure per ridurle

Gestione dei rifiuti:

- **Raccolta differenziata:** Corretta separazione dei rifiuti e utilizzo di contenitori adeguati.
- **Riduzione dei rifiuti:** Utilizzo di materiali riciclabili o compostabili per il packaging, stoviglie riutilizzabili, riduzione dell'uso di plastica monouso.
- **Compostaggio:** Trasformazione dei rifiuti organici in compost per l'agricoltura.

Assegnazione dei punteggi

Prodotti biologici o a basso impatto ambientale: Si riferiscono a ingredienti e materie prime coltivate o prodotte senza l'utilizzo di pesticidi, fertilizzanti chimici o OGM, e con metodi che rispettano l'ambiente e la biodiversità. Per un chiosco, nella misura del 10% dei prodotti offerti, significa offrire alimenti più sani e genuini, riducendo l'impatto ambientale della filiera alimentare.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Riduzione degli sprechi alimentari: È l'insieme di pratiche volte a minimizzare la quantità di cibo che viene gettato via durante la preparazione, la vendita o il consumo. Per un chiosco, può significare ottimizzare le porzioni, utilizzare gli avanzi in modo creativo, donare il cibo in eccedenza a enti benefici o trasformarlo in compost.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Efficienza energetica: Si riferisce all'utilizzo di tecnologie e pratiche che permettono di ottenere gli stessi risultati (illuminazione, refrigerazione, cottura, ecc.) consumando meno energia. La presenza di elementi come di lampadine a LED, elettrodomestici ad alta efficienza e sistemi di isolamento termico garantiscono un efficientamento energetico migliore

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Progetto «FOSTER: FOOdSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

Energia rinnovabile: È l'energia prodotta da fonti naturali che si rigenerano nel tempo, come il sole, il vento o l'acqua. Un chiosco che copre il 20% del fabbisogno energetico mediante l'ausilio di può energia rinnovabile, installando pannelli solari o collegandosi a una rete di fornitura di energia verde, garantisce una riduzione dell'impatto ambientale del chiosco

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Riduzione dei consumi idrici: Significa utilizzare l'acqua in modo responsabile, evitando sprechi e adottando tecnologie che ne riducono il consumo. In un chiosco, significa uno o più elementi atti a salvaguardare l'efficienza idrica come: installare rubinetti a risparmio idrico, sistemi di recupero dell'acqua piovana o utilizzare lavastoviglie efficienti.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Raccolta differenziata: È la separazione dei rifiuti in base alla loro tipologia (carta, plastica, vetro, organico, ecc.) per facilitarne il riciclo e il recupero. Un chiosco che pratica la raccolta differenziata contribuisce a ridurre la quantità di rifiuti che finiscono in discarica e a valorizzare le risorse.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

Riduzione dei rifiuti: Si riferisce all'insieme di azioni volte a diminuire la quantità di rifiuti prodotti dal chiosco. Può includere l'utilizzo di imballaggi riutilizzabili o compostabili, dotazione di plastica monouso nella misura del 10% della strumentazione totale, e l'acquisto di prodotti sfusi, promuovendo comportamenti responsabili da parte dei clienti.

La presenza di questo protocollo garantisce 1 punto

QUESTIONARIO DI AUTOVALUTAZIONE

Definiti i parametri di valutazione, gli streetfooder effettueranno una autovalutazione con modalità questionario, dal quale si accede mediante link, che li indirizzerà sul portale Sfoodly ove potranno ottenere la certificazione.

Concluso l'iter indicato lo streetfooders otterrà la certificazione di

Le seguenti domande con risposta in modalità Checkbox determineranno il punteggio per elaborare la certificazione.

Safe and Security

1) PULIZIA DELLE MANI

Progetto «FOSTER: FOOdSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

Prima e a conclusione della preparazione dei prodotti, viene effettuato lavaggio con sapone antibatterico per almeno 40-60 secondi, o in alternativa viene utilizzato un disinfettante per le mani a base alcolica (almeno 60% di alcol) se non è disponibile acqua e sapone

2) ABBIGLIAMENTO

Lavaggio uniforme da lavoro ad alta temperatura (almeno 60°C) e cambiata quotidiano. I capelli devono essere raccolti con una retina o un copricapo, e la barba deve essere coperta con una mascherina se si maneggiano alimenti

3) ASSENZA DI GIOIELLI

Rimozione di tutti i gioielli (anelli, bracciali, orologi, orecchini) dagli operatori prima che essi inizino il turno di lavoro

4) GUANTI

Utilizzo guanti monouso in nitrile (senza polvere) durante la manipolazione degli alimenti, soprattutto quelli pronti al consumo, e cambio degli stessi i guanti ogni volta che si varia tipologia di alimento, dopo aver toccato superfici contaminate, dopo aver tossito o starnutito, o dopo una rottura.

5) PULIZIA DELLE SUPERFICI

Le superfici di lavoro (piani, taglieri, utensili, attrezzature) vengono pulite e disinfettate regolarmente (almeno ogni 4 ore) con un detergente specifico per alimenti e acqua calda e asciugate con panni monouso o stracci puliti e disinfettati

6) SEPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Vengono utilizzati taglieri e utensili diversi per carne cruda, pesce crudo, verdure e alimenti cotti, i quali vengono lavati accuratamente dopo ogni utilizzo con acqua calda e detergente, e sanificarli con una soluzione disinfettante a base di cloro o alcol.

7) PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI

Vengono coperti con pellicola trasparente, carta stagnola o contenitori ermetici per evitare la contaminazione da agenti esterni. Gli alimenti deperibili (carne, pesce, latticini) sono conservati in frigorifero a temperature comprese tra 0°C e 4°C, e gli alimenti surgelati a temperature inferiori a -18°C.

8) IGIENE DEGLI ALIMENTI

È osservato il rispetto scrupoloso delle norme igieniche durante tutte le fasi della preparazione degli alimenti, dalla ricezione delle materie prime alla conservazione, alla preparazione, alla cottura, al raffreddamento e al servizio.

9) CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Monitoraggio costantemente della temperatura degli alimenti refrigerati e congelati utilizzando un termometro, senza interrompere la catena del freddo e non ricongelare alimenti scongelati.

10) CONTROLLO DELLE DATE DI SCADENZA

Progetto «FOSTER: FOodSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

Controllo quotidianamente le date di scadenza degli alimenti e rimuovere immediatamente quelli scaduti o che presentano segni di alterazione (muffe, odori sgradevoli, cambiamenti di colore o consistenza).

11) ALLERGENI (OBBLIGATORIO)

Informare i clienti in modo chiaro e dettagliato sulla presenza di allergeni (glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, molluschi, anidride solforosa e solfiti) nei piatti proposti, attraverso un'apposita sezione del menu con etichette ben visibili, e avvalendosi di una tabella degli allergeni

12) ACQUA POTABILE

Utilizzare esclusivamente acqua potabile per la preparazione degli alimenti, il lavaggio delle attrezzature, l'igiene personale e la pulizia del chiosco.

13) AUTORIZZAZIONI

Ottenere e mantenere aggiornate tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di chiosco alimentare, come l'autorizzazione sanitaria, la SCIA.

14) HACCP (OBBLIGATORIO)

Applicare il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) in modo rigoroso, documentando tutte le procedure e i controlli effettuati per garantire la sicurezza degli alimenti.

Valorizzazione prodotti del territorio

15) PERCENTUALE DI PRODOTTI LOCALI

L'attività utilizza almeno il 25% dei prodotti locali afferenti alla Regione di provenienza

16) RAGGIO DI PROVENIENZA

La distanza massima di tutti gli ingredienti adoperati è entro 100 Km dal comune di appartenenza dell'azienda.

17) STAGIONALITÀ

I prodotti stagionali presenti sono almeno a presenza nella misura di almeno il 10% dei prodotti su quelli totali

18) INDICAZIONE DELL'ORIGINE

I prodotti esposti hanno tutti la riconducibilità al produttore, della zona di produzione o dell'azienda agricola di provenienza.

19) STORIA DEI PRODUTTORI

Sono esposti mediante cartelloni o similare, la storia dei produttori locali, le loro tradizioni e i loro metodi di produzione

20) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (OBBLIGATORIO)

Vengono forniti informazioni dettagliate sul contenuto nutrizionale dei piatti (calorie, grassi, carboidrati, proteine, ecc.) presenti è un requisito di legge, mediante tabelle affisse nel luogo di lavoro

21) PIATTI TRADIZIONALI

Progetto «FOSTER: FOOdSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

Vi è la presenza del 5% di ricette tradizionali usate nella preparazione della totalità dei prodotti forniti dall'attività,

22) Prodotti DOP, IGP, STG:

Vi è l'uso di prodotti DOP IGP STG, nella misura del 5% su quelli totali usati nell'attività

Sostenibilità

23) PRODOTTI BIOLOGICI O A BASSO IMPATTO AMBIENTALE:

Almeno il 10% dei prodotti sono coltivate o prodotte senza l'utilizzo di pesticidi, fertilizzanti chimici o OGM, e con metodi che rispettano l'ambiente e la biodiversità.

24) RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Uso di doggy bag e dosatori congrui, per evitare sprechi da parte della clientela

25) EFFICIENZA ENERGETICA

Uso e mantenimento di elementi come lampadine a LED, elettrodomestici ad alta efficienza e sistemi di isolamento termico.

26) ENERGIA RINNOVABILE

È l'energia prodotta da fonti naturali che si rigenerano nel tempo, come il sole, il vento o l'acqua. Un chiosco che copre il 20% del fabbisogno energetico mediante l'ausilio di può energia rinnovabile, installando pannelli solari o collegandosi a una rete di fornitura di energia verde, garantisce una riduzione dell'impatto ambientale del chiosco

27) RIDUZIONE DEI CONSUMI IDRICI

Attivare e mantenere uno o più elementi come: installare rubinetti a risparmio idrico, sistemi di recupero dell'acqua piovana o utilizzare lavastoviglie efficienti.

28) RACCOLTA DIFFERENZIATA

Utilizzo di raccolta differenziata mediante bidoni e supporti idonei (carta, plastica, vetro, organico, ecc.) per facilitarne il riciclo e il recupero a fine turno di lavoro

29) RIDUZIONE DEI RIFIUTI

Vengono utilizzati imballaggi riutilizzabili o compostabili. La dotazione di plastica monouso nella misura del 10% della strumentazione, e l'acquisto di prodotti sfusi e la promozione di comportamenti responsabili da parte dei clienti.

Procedura di invio della documentazione e prima valutazione

Per poter aderire ed ottenere la certificazione lo streetfooder dovrà iscriversi al portale inserendo i dati della ditta/società, il luogo o i luoghi di svolgimento dell'attività, se si tratta di una attività fissa o mobile, la tipologia di prodotto offerto.

Progetto «FOSTER: FOOdSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

La raccolta delle risposte avverrà e verranno inserite in tabella di valutazione, indicando i singoli punti ottenuti dal questionario, e registrando la somma così da poterlo inquadrare nel responso

CRITERIO	VALORI POSSIBILI	VALUTAZIONE FINALE
Pulizia delle mani	0-1	
Abbigliamento	0-1	
Assenza di gioielli	0-1	
Guanti	0-1	
Pulizia delle superfici	0-1	
Separazione degli alimenti	0-1	
Protezione degli alimenti	0-1	
Igiene degli alimenti	0-1	
Conservazione degli alimenti	0-1	
Controllo delle date di scadenza	0-1	
Acqua potabile	0-1	
Allergeni	0-1	
Autorizzazioni	0-1	
HACCP	0-1	
Percentuale di prodotti locali	0-1	
Raggio di provenienza	0-1	
Stagionalità	0-1	
Indicazione dell'origine	0-1	
Storia dei produttori	0-1	
Informazioni nutrizionali	0-1	
Piatti tradizionali	0-1	
Prodotti DOP, IGP, STG	0-1	
Prodotti biologici o a basso impatto ambientale	0-1	
Riduzione degli sprechi alimentari	0-1	
Efficienza energetica	0-1	
Energia rinnovabile	0-1	
Riduzione dei consumi idrici	0-1	
Raccolta differenziata	0-1	
Riduzione dei rifiuti	0-1	
TOTALE		

Successivamente gli verrà richiesto di compilare un modello di autovalutazione sotto forma di DSAN ove inserire per ogni parametro valutato il punteggio raggiunto e contestualmente caricare sul portale un breve video (1 minuto minimo max 3 minuti) ove presenta la propria struttura evidenziando:

Progetto «FOSTER: FOOdSTReEt Research & Development» Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) - Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

- le attrezzature disponibili
- le modalità di conservazione
- gli accorgimenti igienici e sanitari
- gli spazi a disposizione della clientela
- L'approvvigionamento energetico (presenza di un impianto fotovoltaico, eolico, e eventuale riciclo del vapore e dell'aria)
- La procedura per lo smaltimento dei rifiuti

Tale video ha lo scopo di far visionare all'ente certificatore la presenza degli elementi infrastrutturali richiesti per la certificazione.

Sulla base di quanto indicato l'ente certificatore assegnerà un punteggio e rilascerà la certificazione con riserva segnalando sul portale Sfoodly accanto al nome dell'azienda il possesso della certificazione ed il simbolo del semaforo corrispondente al punteggio autoassegnato e valutato.

VERDE: qualora il punteggio sia pari o superiore al **50% rispetto al massimo**

GIALLO: qualora il punteggio sia compresa tra **25% e il 50% rispetto al massimo**

ROSSO: qualora il punteggio sia sotto il **25% rispetto al massimo**

Successivamente entro l'anno dalla certificazione con riserva, l'ente dovrà inviare un audit presso la sede dell'azienda certificata al fine di valutare il punteggio assegnato in fase di iscrizione ed eventualmente modificarlo sulla base degli elementi emersi durante l'audit.

Successivamente l'audit dell'ente certificatore avrà cadenza biennale.