

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria

LINEA GUIDA IGIENICO-SANITARIA
PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI
AI FINI DI SOLIDARIETA' SOCIALE

DIREZIONE GENERALE

DIREZIONE SANITARIA

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

U.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Rev. 0 Luglio 2022



Indice

PREMESSA.....	3
RIFERIMENTI NORMATIVI	6
DEFINIZIONI	7
MODALITA' OPERATIVE.....	9
ELENCO MINIMO DELLE ATTREZZATURE	10
DONATORI.....	11
TRASPORTO	15
DONATARI	18
DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLE ORGANIZZAZIONI “Back Line/OC I livello”	19
DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLE ORGANIZZAZIONI “Front Line/OC II livello”	20
GESTIONE DEGLI ALIMENTI IN BASE ALLA DURATA DEL TMC PRODOTTO RAGGIUNTO O SUPERATO	22
GESTIONE DEGLI ALIMENTI SENZA TMC O DATA DI SCADENZA	24
MODALITÀ DI TRATTAMENTO DEI PRODOTTI DONATI (<i>se non immediatamente somministrati</i>)....	27
FORMAZIONE.....	27
ASPETTI TRASVERSALI.....	28
BIBLIOGRAFIA	31



PREMESSA

Secondo gli ultimi dati disponibili resi noti dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) per il 2015, nel mondo annualmente vengono sprecate in media 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile; allo stesso tempo nell'Unione europea vengono prodotti circa 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, i cui relativi costi stimati corrispondono a 143 miliardi di euro. Questi rifiuti, oltre ad avere un rilevante impatto economico e sociale, esercitano una indebita pressione sull'ambiente. Sempre secondo la FAO, circa un terzo del cibo prodotto a livello mondiale viene perso prima di raggiungere il mercato o viene sprecato. I rifiuti alimentari generano ogni anno circa l'8% delle emissioni globali di gas a effetto serra. In Italia vengono gettati nei rifiuti da 70 a 96 kg/pro capite di cibo commestibile.

Lo spreco alimentare assume quindi sempre più una rilevanza non solo economica ma anche culturale, sociale, sanitaria, ambientale, rappresentando, in un mondo dove ogni giorno migliaia di persone muoiono per mancanza di cibo, un problema etico e di sostenibilità.

Lo Stato italiano con la Legge n. 155 del 16 luglio 2003 "Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" (c.d. Legge del Buon Samaritano) equipara al consumatore finale le organizzazioni di volontariato che raccolgono e distribuiscono il cibo a persone indigenti.

A seguito dell'approvazione del Codice del terzo Settore, vengono ampliati i soggetti che possono raccogliere e distribuire alimenti. L'unico articolo della legge "del Buon Samaritano" viene pertanto così modificato "Gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità, compresi gli enti del Terzo settore di cui al decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117 (Codice del Terzo settore), che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, di prodotti farmaceutici e di altri prodotti agli indigenti, sono equiparati, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli stessi".

Alle organizzazioni che distribuiscono alimenti gratuitamente a persone indigenti con fini di solidarietà sociale, è consentito, quindi, recuperare prodotti alimentari, anche deperibili, rimasti invenduti nel circuito commerciale o non serviti dalla ristorazione per poi distribuirli ai soggetti bisognosi. Tali organizzazioni, tenuto conto della lettera u) dell'art. 5 del Codice del Terzo settore, (Decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117), devono dichiarare negli scopi statutari la seguente attività: - beneficenza, sostegno a distanza, cessione gratuita di alimenti o prodotti di cui alla legge 19 agosto 2016, n. 166, e successive modificazioni, o erogazione di denaro, beni o servizi a sostegno di persone svantaggiate o di attività di interesse generale a norma del presente articolo.

In questa prospettiva, il 14 giugno 2016 è entrata in vigore la legge N.116, la cosiddetta norma "anti-sprechi", la cui prima firmataria è stata l'onorevole Maria Chiara Gadda. Lo scopo della legge 166/2016 è ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agro-alimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza. Con l'approvazione della legge di bilancio 2018 l'ambito di applicazione della legge è stato ampliato, infatti oltre ad alimenti e farmaci, è oggi possibile donare



anche prodotti per l'igiene e la cura della persona e della casa, integratori alimentari, biocidi, presidi medico chirurgici, prodotti di cartoleria e cancelleria.

Tra i punti più importanti della legge 166/2016 vi sono:

- definizione chiara di tutti i termini che si utilizzano quando si parla di "spreco alimentare": spreco, eccedenza, operatore del settore alimentare, soggetto cedente, donazione, distinzione tra termine minimo di conservazione (TMC) e data di scadenza;
- semplificazione delle procedure per il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari;
- promozione di campagne informative al fine di incentivare la prevenzione della produzione di rifiuti alimentari, anche con specifico riguardo a pratiche virtuose nelle attività della ristorazione che consentano ai clienti l'asporto dei propri avanzi di alimenti;
- riduzione della tassa sui rifiuti per chi dona alimenti;
- introduzione nelle scuole di un insegnamento sull'educazione alimentare e sulla lotta agli sprechi;
- campagne di comunicazione sui temi dell'educazione alimentare e della riduzione degli sprechi per incentivare le donazioni delle eccedenze da parte delle aziende e sensibilizzare i consumatori;
- finanziamenti per chi sviluppa progetti di ricerca nel settore;
- impiego di alimenti recuperati per nutrire gli animali nel caso in cui questi non possano più essere utilizzati direttamente dall'uomo.

Recuperare le eccedenze alimentari, prima di essere un'azione vantaggiosa dal punto di vista economico in quanto donare può garantire agevolazioni fiscali per l'OSA (operatore del settore alimentare) donatore, è innanzitutto un passo importante verso lo sviluppo di un contesto sempre più sostenibile e di un'etica che dovrebbe spingere ognuno di noi a comprendere che la miglior destinazione delle eccedenze è l'alimentazione umana. Basti pensare che mentre vengono eliminate quantità di alimenti ancora edibili, nel mondo odierno ci sono circa 800 milioni di persone che soffrono la fame, dato diffuso dalla FAO, in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione⁶; dunque muoversi in questa direzione comporta un risveglio delle coscienze, un'attenzione maggiore alle proprie abitudini alimentari ed una sensibilizzazione più profonda al tema dello spreco.

Entrando nel dettaglio ci sono vari motivi per cui risulta utile e logico oltre che solidale recuperare le eccedenze alimentari:

- data "termine minimo di conservazione" raggiunta;
- prodotti respinti dal mercato a causa di problemi estetici ma perfettamente edibili;
- prodotti invenduti da dettaglianti o GDO a causa di difetti di packaging (imballaggio);
- resi contestuali alla consegna (rifiuto dell'ordine);
- non conformità del prodotto agli standard richiesti alla consegna;
- prodotti ortofrutticoli freschi invenduti da grossisti o ortomercato;
- alimenti cotti o deperibili rimasti invenduti nei punti di ristorazione;
- rimanenze di attività promozionali;
- errori di programmazione della produzione;
- mancanza di domanda.



Il recupero, la raccolta e la distribuzione delle eccedenze alimentari a fine di solidarietà sociale non può prescindere dalla tutela del consumatore finale e quindi dalla sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

Le presenti Linee Guida hanno lo scopo di supportare tutti coloro, operatori del settore alimentare e organizzazioni del terzo settore, che si avvicinano alla tematica per valutare la fattibilità del percorso da intraprendere e quindi non può ritenersi esaustiva della materia “sicurezza alimentare”. I principali riferimenti normativi sono contenuti nel “Pacchetto Igiene” (Regolamenti (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004), nella Legge 19 agosto 2016, n. 166 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà, sociale e per la limitazione degli sprechi” e, per questo settore, è stato validato dal Ministero della Salute il “Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative” redatto ai sensi art. 8 del Reg. (CE) n. 852/2004 e che risponde a quanto previsto all’art. 236 della LEGGE 27 dicembre 2013, n. 147,

In particolare, l’obiettivo è aiutare le piccole organizzazioni del Terzo Settore, che non rientrano nella definizione di operatore del settore alimentare (OSA) di cui al Reg. (CE) n. 178/2002 e che sono caratterizzate da un’attività anche non sistematica e con un basso livello di organizzazione, fornendo indicazioni pratiche e mirate che possano essere utili per facilitare il recupero e la distribuzione degli alimenti. Per contro, le organizzazioni del Terzo Settore che svolgono attività sistematica e strutturata di trasformazione e preparazione di alimenti, con o senza somministrazione a terzi, rientrano nella definizione di OSA di cui al Reg. (CE) n. 178/2002 e sono soggette a registrazione ai sensi del Reg. (CE) 852/2004.

Questa linea guida intende inoltre agevolare gli operatori del settore alimentare che si avvicinano al mondo della donazione dei prodotti alimentari, indicandone i principali requisiti, dotazioni, limiti e caratteristiche, al fine di gestire il percorso sotto il profilo della sicurezza alimentare.



RIFERIMENTI NORMATIVI

Regolamento (CE) 178 del 28/01/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/01/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) 852 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'Igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) 853 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

Regolamento (CE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari (regolamento sui controlli ufficiali).

Legge n. 155 del 25 giugno 2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari e fini di solidarietà sociale" (Legge del Buon Samaritano).

Legge n. 166 del 19 agosto 2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" (Legge Gadda).

Regione Lombardia D.g.r. 19 maggio 2017 - n. X/6616 Approvazione della «Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale».

Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea C 361 del 16.10.2017 Comunicazione della Commissione Europea "Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari" (2017/C 361/01).

Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea 12 giugno 2020 "Comunicazione della Commissione Europea che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari" (2020/C 199/01).



DEFINIZIONI

Eccedenze alimentari: i prodotti alimentari, agricoli e agroalimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda, ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita, rimanenze di attività promozionali, prodotti prossimi alla data di scadenza, rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti, invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici, invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione, non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione (Legge 19 agosto 2016, n.166, articolo 2, lettera c).

Spreco alimentare: l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche, ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati allo smaltimento (Legge 19 agosto 2016, n.166, articolo 2, lettera d).

Organizzazioni donatrici/donatori: si tratta di operatori del settore alimentare che possono mettere a disposizione eccedenze di cibo provenienti da ogni fase della filiera alimentare (produzione primaria, lavorazione e produzione di generi alimentari, commercio al dettaglio e altri canali distributivi, settore dell'ospitalità e della ristorazione) (Comunicazione della Commissione Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari 2017/C 361/01).

Organizzazioni riceventi/donatori: sono le organizzazioni che partecipano alla ridistribuzione delle eccedenze alimentari e che possono essere classificate come organizzazioni di «front line/OC II livello» o di «back line/OC I livello» (alcune svolgono entrambe le funzioni). Le organizzazioni di «back line/OC I livello» recuperano il cibo donato dagli OSA per trasportarlo, stoccarlo e ridistribuirlo a una rete di organizzazioni di beneficenza affiliate e qualificate, comprese associazioni caritative, ristoranti sociali, imprese sociali etc. Le organizzazioni di «front line/OC II livello» ricevono le donazioni dalle organizzazioni di «back line/OC I livello» e/o direttamente dagli OSA e forniscono il cibo ai loro beneficiari sotto diverse forme (ad esempio pacchi di viveri, mense dei poveri, pasti serviti in ristoranti/bar sociali etc.).

Organizzazione Caritativa (OC): organizzazione senza fine di lucro operante ai fini di beneficenza che distribuisce direttamente o indirettamente derrate alimentari agli indigenti.

OC di I Livello: OC che distribuisce gratuitamente derrate alimentari ad OC di II Livello le quali assistono direttamente l'indigente, come i "**Banchi Alimentari**", con attività prevalente di logistica.

OC di II Livello: OC che distribuisce gratuitamente derrate alimentari all'indigente, prevalentemente sotto forma di sostegno periodico (pacchi viveri, empori solidali) e fornitura di pasti (Unità di Strada, Mense, Comunità e residenze di accoglienza).

Donazione: cessione di beni a titolo gratuito.



Operatore del settore alimentare (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Regolamento 178/2002).

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point): sistema scientifico utilizzato per la identificazione dei pericoli, la loro valutazione e il relativo controllo lungo la catena di produzione degli alimenti.

Consumatore finale: il consumatore di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di una operazione o attività di impresa del settore alimentare (Regolamento 178/2002, articolo 3).

Pericolo o "elemento di pericolo": qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente (Regolamento (UE) 2017/625, articolo 3).

Rischio: una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, su benessere degli animali o sull'ambiente, conseguente alla presenza di un pericolo (Regolamento (UE) 2017/625, articolo 3).

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Regolamento 178/2002, articolo 3).

Termine minimo di conservazione di un alimento (TMC): la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

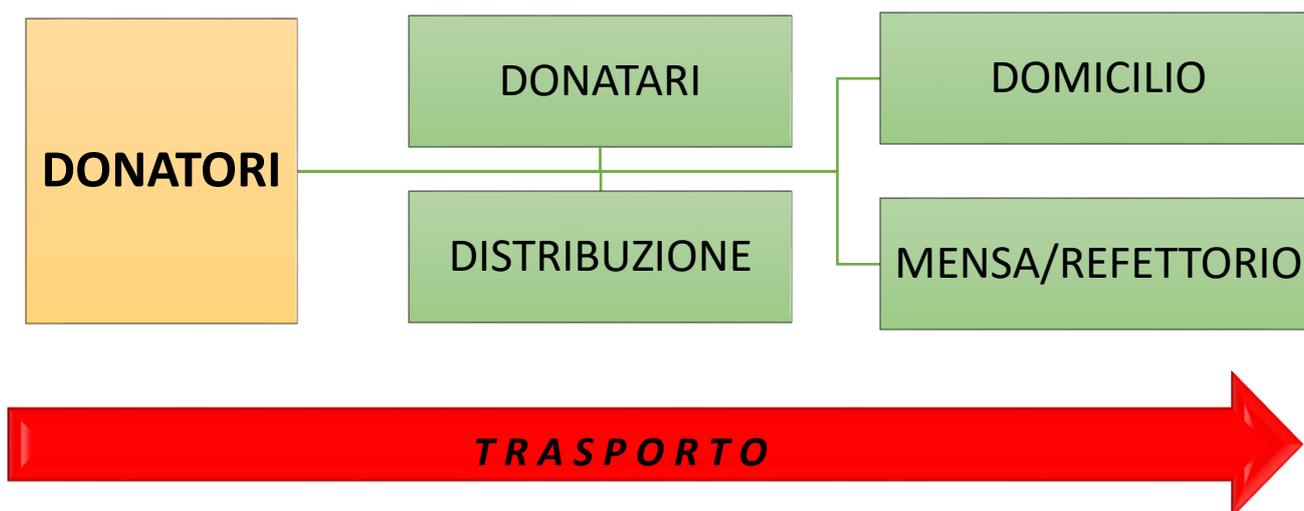
Data di scadenza: nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione (TMC) è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.



MODALITA' OPERATIVE

In generale un alimento destinato alla donazione ha un percorso suddiviso schematicamente in tre fasi operative:

1. **la donazione:** effettuata da donatori o soggetti cessionari - operatori del settore alimentare (OSA) - che intendono donare gratuitamente i propri prodotti alimentari in eccedenza;
2. **il trasporto:** effettuato direttamente dal soggetto donatario o da altro soggetto donatario incaricato;
3. **la distribuzione:** effettuata gratuitamente dal soggetto donatario che riceve le eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale.





ELENCO MINIMO DELLE ATTREZZATURE

FASE	ALIMENTO	ATTREZZATURA
DONAZIONE	Confezionato non deperibile da conservarsi a temperatura ambiente	Scaffali facilmente pulibili Contenitori (ceste, scatoloni o simili) identificabili
	Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura refrigerata	Frigorifero dedicato al recupero Oppure Contenitori chiudibili con coperchio, identificabili, da riporre nel frigorifero in uso per l'attività
	Confezionati da conservarsi a temperatura surgelata	Congelatore dedicato Oppure Contenitori chiudibili con coperchio, identificabili, da riporre nel congelatore in uso per l'attività etichettati
TRASPORTO	Confezionato non deperibile da conservarsi a temperatura ambiente	Contenitori puliti, chiudibili con coperchio, identificabili Automezzo pulito
	Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura refrigerata o calda per brevi tratti	Contenitori puliti, chiudibili con coperchio, identificabili, coibentati o che garantiscano analogo conservazione Automezzo pulito
	Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura refrigerata per lunghi tratti	Contenitori puliti, chiudibili con coperchio, identificabili Automezzo coibentato , pulito e refrigerato
DEPOSITO / STOCCAGGIO	Tutti gli alimenti	Per la conservazione prima della distribuzione locale pulito, possibilmente arieggiato scaffali facilmente pulibili contenitori puliti (ceste, scatoloni o simili) attrezzature per il mantenimento della catena del freddo (frigoriferi, celle frigorifere, congelatori)
DISTRIBUZIONE	Pasti pronti per la distribuzione e monoporzioni termo-sigillate	Per l'eventuale riscaldamento pentolame fuochi/forno Carrelli termici
	Alimenti da preparare	Per la conservazione frigoriferi congelatori Cucina attrezzata Carrelli termici
	Pacchi alimentari	Zona/locale di distribuzione



DONATORI

I Donatori sono in genere Operatori del Settore Alimentare (OSA) vale a dire imprese registrate ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento 852/2004 o riconosciute ai sensi dei Regolamenti 852-853/2004 presso l'Autorità Competente (ora ATS) tramite SCIA presentata al SUAP e in quanto tali devono garantire che il prodotto ceduto gratuitamente sia perfettamente edibile e non costituisca un rischio per il consumatore. A prescindere che gli stessi siano o meno donatori di eccedenze, devono rispettare quanto previsto dai regolamenti europei in ambito di sicurezza alimentare (Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 2073/05, Reg. UE 1169/11 e manuali di buona prassi igienica validati dal Ministero della Salute).

I settori della filiera alimentare da cui più frequentemente si verificano donazioni di eccedenze alimentari sono:

- la grande distribuzione organizzata (successivamente indicata come GDO);
- i produttori di alimenti confezionati compresi agricoltori e coltivatori;
- le mense collettive (scolastiche, aziendali, ospedaliere, etc.);
- la vendita al dettaglio.

	CONFEZIONATO ALL'ORIGINE	SURGELATO CONFEZIONATO	SFUSO	PREINCARTATO	PASTI PRONTI
GDO	SI	SI	Frutta, verdura e pane	Generi della panetteria e della pasticceria secca/da forno.	Se confezionati all'origine
VENDITA AL DETTAGLIO, COMPRESI I LABORATORI ARTIGIANALI				Formaggi stagionati in vaschetta. Salumi in atmosfera protettiva o sottovuoto.	Non applicabile
PRODUTTORI COMPRESI I COLTIVATORI				Non applicabile	Non applicabile
MENSE COLLETTIVE				Non applicabile	Sì, solo se abbattuti (*)

Per ciascuna delle categorie sopra citate vengono qui di seguito indicati gli alimenti, suddivisi per macro categorie, che si ritiene possano essere gestiti in sicurezza come eccedenze da destinare alla donazione.

(*) l'abbattimento tramite abbattitore, il trasporto in regime refrigerato ed il rinvenimento presso il punto di somministrazione garantiscono il miglior mantenimento delle caratteristiche organolettiche degli alimenti ed una maggiore sicurezza igienico-sanitaria. È consentito il trasporto anche in legame caldo, se la distanza da percorrere è così limitata da garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche con temperature di trasporto superiore ai 60°C e comunque la distribuzione avvenga preferibilmente entro 1 ora dalla donazione.



Tutti gli Operatori del settore alimentare (OSA) che donano le proprie eccedenze alimentari sono responsabili della loro gestione e della loro conservazione in sicurezza fino al momento in cui le derrate non sono più sotto il loro controllo.

Tutti gli operatori che donano le proprie eccedenze alimentari devono prevedere corrette prassi operative, da inserire nel proprio documento di autocontrollo redatto ai sensi dell'art. 4 del Reg. CE 852/2004, al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti, in conformità a quanto stabilito dalla normativa europea in ambito di sicurezza alimentare.

L'operatore del settore alimentare (OSA) "donatore" dovrà indicare:

- a) l'elenco dei prodotti donabili,
- b) la modalità di verifica della qualità igienico sanitaria,
- c) l'identificazione in fase di stoccaggio,
- d) lo spazio utilizzato per conservarli,
- e) la modalità di conservazione,
- f) la frequenza e la modalità di ritiro da parte del donatario,
- g) la documentazione comprovante la cessione alle organizzazioni benefiche riceventi.

Pertanto le eccedenze alimentari destinate al recupero:

- dovranno essere conservate secondo le modalità previste dalla tipologia dei prodotti stessi con particolare attenzione al rispetto delle temperature per i prodotti da conservarsi refrigerati/surgelati;
- dovranno essere ben individuate e conservate separatamente dai restanti alimenti inseriti nel circuito commerciale; le modalità con le quali gestire questa fase andranno esplicitate nel piano di autocontrollo in apposito capitolo.

Dovrà essere garantito il rispetto della data di scadenza per gli alimenti deperibili. Oltre tale data il prodotto NON potrà essere ceduto.

Gli alimenti che hanno superato il termine minimo di conservazione (TMC) possono essere donati, garantendo l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione come previsto dall'art.2 comma 1 lettera f) della Legge 166/2016.

Nel caso di prodotti confezionati con etichettatura non conforme alla normativa, gli stessi potranno essere ceduti purché la non conformità non riguardi data di scadenza o informazioni relative a sostanze/prodotti che causano allergie e/o intolleranze come indicato dalla Legge 19 agosto 2016 n. 166 Art.2 Capo II comma 4.



Valutazione ai fini delle donazioni alimentari, compresa la valutazione della conservabilità residua

Ai fini delle donazioni alimentari possono essere presi in considerazione i seguenti **tipi di alimenti**:

- a) alimenti preconfezionati che recano indicazione della data di conservabilità;
- b) alimenti preconfezionati che non necessitano dell'indicazione di tale data;
- c) alimenti non preconfezionati che possono dover essere confezionati o imballati prima che possa avvenire la donazione, ad esempio frutta e verdura fresche, carne fresca, pesce fresco, prodotti da forno, eccedenze alimentari da servizi di ristorazione collettiva/ristoranti.

Gli alimenti destinati alla donazione non devono essere distribuiti né consumati dopo la data di scadenza indicata sull'etichetta. Tuttavia, nel caso di alimenti etichettati con indicazione di un termine minimo di conservazione (TMC), dato che la sicurezza alimentare non è direttamente influenzata da tale data, tali prodotti possono comunque essere distribuiti ai fini di donazioni alimentari oltre tale data nel caso in cui siano soddisfatte le seguenti condizioni:

- a) l'integrità/la completezza del materiale da imballaggio non è compromessa (ad esempio nessun danno, nessuna apertura, nessuna condensa etc.);
- b) gli alimenti sono stati conservati correttamente nel rispetto della temperatura e delle altre condizioni richieste (ad esempio surgelazione a -18 °C o magazzinaggio in condizioni asciutte);
- c) nel caso di alimenti congelati prima del termine della loro conservabilità per fini di donazione, controllando le informazioni fornite in merito alla data di congelamento (che, in alcuni casi, possono essere indicate sull'etichetta);
- d) gli alimenti sono ancora idonei al consumo umano (ad esempio organoletticamente accettabili, assenza di muffe, irrancidimento etc.);
- e) non si è verificata alcuna esposizione ad altri significativi rischi per la sicurezza alimentare o per la salute (ad esempio radioattività).

In tutti i casi, il termine minimo di conservazione (TMC) deve rimanere visibile affinché il donatore e il destinatario possano prendere una decisione in merito alla redistribuzione e/o al consumo degli alimenti interessati. La conservabilità residua dei prodotti alimentari deve essere valutata al momento sia dell'invio, sia del ricevimento del prodotto reso disponibile per le donazioni alimentari.

I compiti dei donatori in relazione alla conservabilità degli alimenti comprendono:

- a) per gli alimenti etichettati che indicano un termine minimo di conservazione (TMC), se la donazione ha luogo prima di tale data, il donatore non dovrà intraprendere ulteriori azioni, fatta eccezione per il mantenimento dell'integrità della confezione e il rispetto delle condizioni di magazzinaggio prescritte. Nei casi in cui la donazione si verifichi dopo il termine minimo di conservazione, secondo le norme UE, è consentito redistribuire tali prodotti a condizione che siano ancora sicuri e che non vi siano ambiguità nelle informazioni fornite ai consumatori;



b) per gli alimenti recanti in etichetta una data di scadenza, i donatori di alimenti dovrebbero accertarsi che al momento della consegna alle banche alimentari e ad altre organizzazioni di beneficenza il periodo ancora disponibile di conservabilità del prodotto sia sufficiente a consentirne la redistribuzione sicura e il consumo sicuro da parte del consumatore finale prima della data di scadenza;

c) gli alimenti preconfezionati che non richiedono l'indicazione di un termine minimo di conservazione (TMC), ad esempio frutta e verdura fresche, dolci etc. devono essere manipolati e immagazzinati in maniera adeguata e verificati per assicurarsi che siano ancora idonei al consumo umano;

d) in caso di donazione di alimenti non preconfezionati, il donatore può essere tenuto a confezionarli o imballarli nuovamente per consentire la redistribuzione ai destinatari.

L'azienda, dopo aver definito attraverso un processo interno, la tipologia di alimento, la quantità e la qualità di alimento che intende cedere, identifica un destinatario "adeguato". Per adeguato si intende qualsiasi tipo di donatario (da ente No Profit a piccolo privato come un ente di recupero) in grado di gestire il prodotto recuperato in tutte le successive fasi previste:

- Consegna e trasporto
- Scarico e stoccaggio
- Distribuzione

Ad esempio, l'azienda potrebbe rivolgersi direttamente a realtà locali, oppure a realtà più strutturate con una spiccata capacità organizzativo/logistica (sia per la fase del trasporto che per la fase dello stoccaggio) e con un grande potenziale rispetto alla capacità di redistribuzione dei prodotti raccolti a organizzazioni territoriali che aiutano le persone in stato di indigenza.



TRASPORTO

Il trasporto è effettuato direttamente dal soggetto donatario o da altro soggetto donatario incaricato.

Il trasporto degli alimenti dovrà avvenire:

a) senza rischio di contaminazione

Per evitare che l'alimento possa insudiciarsi è necessario che esso sia ubicato in contenitori per alimenti con coperchio possibilmente a chiusura (o, in subordine, in contenitore inserito in altro contenitore chiuso). Per evitare che il contenitore ove è conservato l'alimento possa insudiciarsi è necessario che tale contenitore sia posizionato in scatole/scatoloni/ceste pulite e posizionato su automezzi con vano pulito (non destinato ad altro trasporto contemporaneo);

b) caratteristiche dei contenitori

I contenitori in cui vengono introdotti gli alimenti sfusi devono essere dichiarati idonei sia per la tipologia degli alimenti che per la temperatura a cui deve essere conservato l'alimento;

c) nel rispetto delle temperature

La tipologia del mezzo di trasporto deve essere adeguata alla natura dei prodotti in oggetto quindi è necessaria una particolare attenzione qualora vengano ritirati prodotti freschi o surgelati. Il rispetto rigoroso della catena del fresco e del gelo è una condizione essenziale. La gestione dei prodotti "secchi" (es. pasta, scatolame, bibite etc.) non richiede una temperatura da rispettare durante il trasporto; il principale requisito relativo a questa tipologia di alimenti durante la seguente tappa risulta essere l'adeguata condizione igienica del mezzo. Si richiama l'attenzione sul fatto che la frutta e soprattutto la verdura possono essere trasportate a temperatura ambiente, ma nel periodo estivo e per lunghi tragitti è preferibile il trasporto refrigerato.

TIPOLOGIA ALIMENTI	MEZZI E ATTREZZATURE PER IL TRASPORTO	DURATA DEL TRASPORTO
Confezionati non deperibili	In contenitori "generici" (plastica, cartone, ecc.) puliti e con qualsiasi mezzo con vano pulito	Non identificabile
Confezionati deperibili, alimenti sfusi preconfezionati in piccole quantità, pasti pronti in piccole quantità da conservarsi a temperatura controllata	In contenitori termici puliti con idonei sistemi per mantenere la temperatura e con qualsiasi mezzo con vano pulito	Durata preferibilmente inferiore a 60 minuti
Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura controllata (refrigerata) compresi i pasti pronti porzionati	Con furgone coibentato, refrigerato e pulito	Durata superiore ai 60 minuti e comunque non superiore alle 24 ore
Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura controllata (surgelati)	Con furgone coibentato, pulito e refrigerato in grado di mantenere la temperatura di - 15°C per tutta la durata del trasporto	Non identificabile
Alimenti sfusi e preconfezionati da conservarsi a temperatura controllata	Con furgone coibentato, refrigerato e pulito	Durata comunque non superiore alle 24 ore


TOLLERABILITÀ ALLE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO

PRODOTTO	TEMPERATURA MASSIMA durante il trasporto (°C)	RIALZO TERMICO TOLLERABILE per periodi di breve durata oppure T° massima tollerabile nella distribuzione frazionata	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Latte pastorizzato, in confezioni	+4	MAX+9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Yogurt e altri latti fermentati, in confezioni	+4	MAX+14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Prodotti lattiero caseari in confezione: panna o crema di latte pastorizzate, formaggi freschi, yogurth	+4	MAX+9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Ricotta	+4	MAX+9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+4	MAX+14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato	+4	MAX+14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Burro e burro concentrato (anidro)	+6		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Carni fresche bovine – suine – ovicaprine – equine	+7		Reg CE 853/04 All.III, Sez. I, Cap. VII
Pollame e Conigli	+4	MAX+8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Frattaglie	+3	MAX+8	Reg CE 853/04 All.III, Sez. I, Cap. VII
Carni macinate	+2		Reg CE 853/04 All.III, Sez. I, Cap. VII
Preparazioni di carni	+4		Reg CE 853/04 All.III, Sez. I, Cap. VII
Selvaggina	+4	MAX+8	All. C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n.178)
Molluschi eduli lamellibranchi in confezione compresi quelli sgusciati appartenenti al genere	+6		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n.178)



Chlamys (canestrelli) e Pecten (capesante)			
Molluschi bivalvi vivi	0 (Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità)		Reg CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Prodotti della pesca freschi, congelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	+4		Reg CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
Uova	+4 (Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche)		Reg CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+4	+3	Art. 9 DPR 187/01
Paste alimentari fresche confezionate	+4	+2	Art. 9 DPR 187/01
Paste stabilizzate	Temperatura ambiente (consigliato +18/20)		Art. 9 DPR 187/01
Carni congelate	-10	+3	Allegato Parte I DPR 327/80
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Prodotti della pesca congelati	-18	Con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3°C al massimo	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
Altri gelati	-15	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
Altre sostanze alimentari congelate	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80 Art. 4 D. lgs 110/92



DONATARI

I Soggetti donatori meglio definiti come organizzazioni riceventi devono adottare modalità organizzative e di gestione tali da garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti donati durante tutte le fasi delle attività di raccolta fino alla destinazione finale, dotandosi di idonee procedure e adeguate attrezzature, come previsto dalla normativa vigente.

Queste organizzazioni partecipano alla redistribuzione delle eccedenze alimentari e possono essere classificate come organizzazioni di «front line/OC II livello» o di «back line/OC I livello» (alcune svolgono entrambe le funzioni).

Le organizzazioni di «back line/OC I livello» meglio definite come recuperano il cibo donato dagli attori della filiera alimentare per trasportarlo, stoccarlo e ridistribuirlo a una rete di organizzazioni di beneficenza affiliate e qualificate, comprese associazioni caritative, ristoranti sociali, imprese sociali etc.,

Le organizzazioni di «front line/OC II livello» ricevono le donazioni dalle organizzazioni di «back line/OC I livello» e/o direttamente dagli attori della filiera alimentare e forniscono il cibo ai loro beneficiari sotto diverse forme (ad esempio pacchi di viveri, mense dei poveri, pasti serviti in ristoranti/bar sociali etc.);

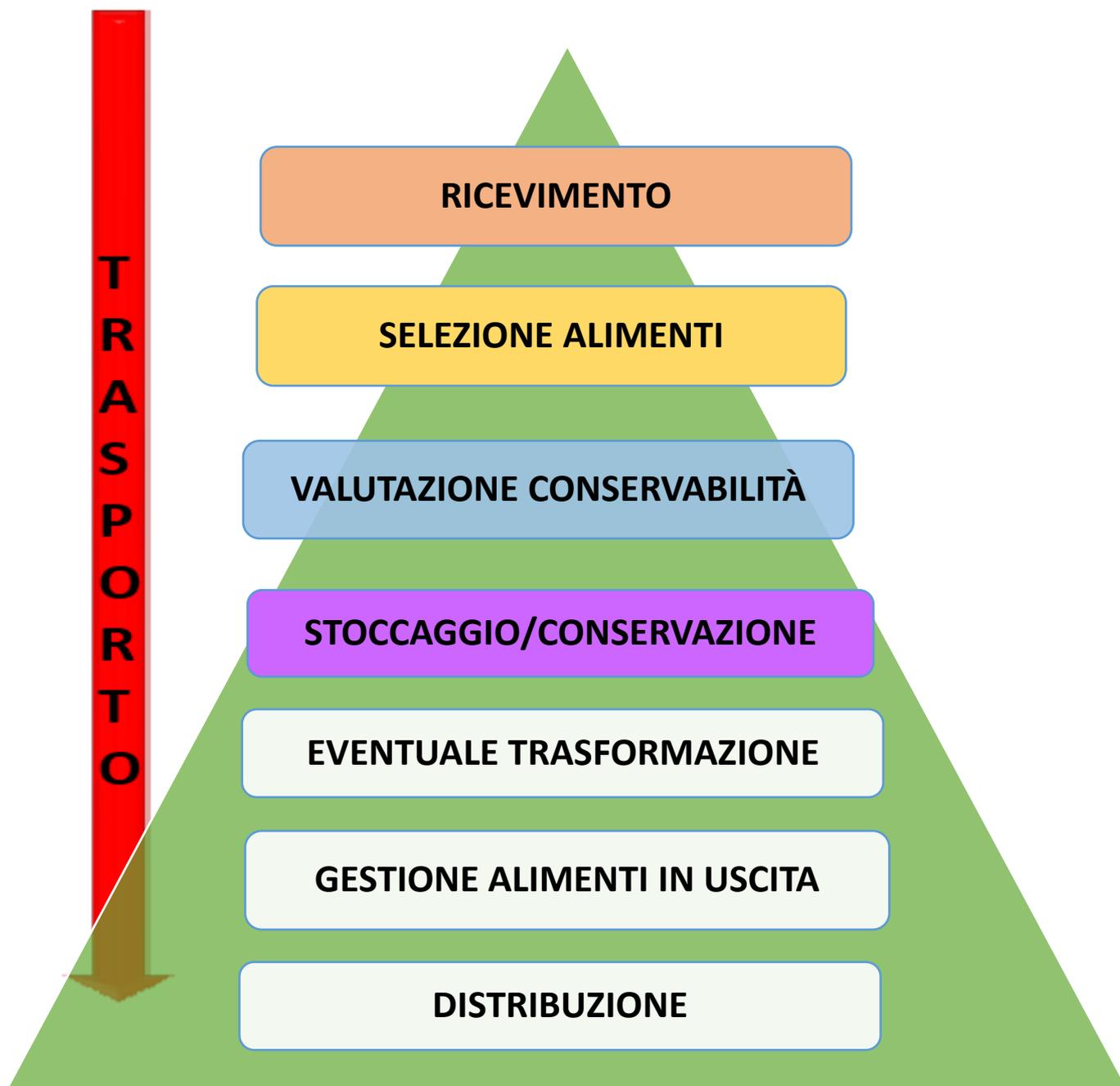
Nelle fasi della donazione e redistribuzione delle eccedenze alimentari, intervengono sempre più frequentemente «Organizzazioni agevolatrici», denominate dalla Commissione europea di «back line/OC I livello», le quali effettuano in maniera sistematica attività di preparazione, movimentazione, manipolazione, stoccaggio e/o distribuzione di prodotti alimentari.

Queste organizzazioni sono pertanto operatori del settore alimentare e come tali, assoggettate agli obblighi previsti dalla normativa vigente e sono tenuti quindi a presentare apposita notifica ai fini della registrazione, come impresa del settore alimentare (art 6 Reg 852/2004).

È opportuno ricordare che alcuni soggetti possono essere **allergici/intolleranti** ad alcuni alimenti. La responsabilità di selezionare gli alimenti da consumare è in capo al soggetto donatario (back line/OC I livello/front line/OC II livello).

**Indicazioni per le organizzazioni riceventi al fine della corretta gestione degli alimenti**

Si rappresentano in forma schematica, sotto forma di diagramma, la successione nel tempo delle principali operazioni/fasi di approvvigionamento, recupero e raccolta, degli alimenti fino alla loro distribuzione da parte delle OC. I due diagrammi di flusso sono generici e quindi modificabili e da integrare secondo le varianti in coerenza alla tipologia organizzativa dell'OC.

**DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLE ORGANIZZAZIONI
"Back Line/OC I livello"**



**DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLE ORGANIZZAZIONI
"Front Line/OC Il livello"**





Ricevimento: durante questa fase verrà effettuata una verifica della integrità delle confezioni, qualora l'alimento sia pre-imballato. Le confezioni dovranno essere integre.

Alimenti donati da escludere in fase di ricevimento:

- Alimenti con data di scadenza superata.
- Alimenti con temperature non conformi al momento del recupero
- Piatti a base di pesce crudo
- Preparazioni o piatti pronti a base di tonno
- Alimenti con farcitura a base di crema
- Salse a base di uova non pastorizzate
- Alimenti con confezioni non integre o alterate che causino un contatto con l'ambiente esterno, tali da comprometterne la sicurezza
- Alimenti con segni evidenti di alterazione (colori e/o odori sgradevoli)

Selezione alimenti: individuazione della tipologia di alimento, verifica, se presente, della data di scadenza o termine minimo di conservazione (TMC) indicate dal produttore, eventuale eliminazione degli alimenti non idonei.

Valutazione conservabilità: a seconda della tipologia di alimento, verrà individuata la corretta modalità di conservazione. Gli alimenti freschi, refrigerati e congelati dovranno essere immessi nei frigoriferi, congelatori, celle a idonea temperatura il più rapidamente possibile.

Stoccaggio/conservazione: gli alimenti dovranno essere conservati alla idonea temperatura (ambiente, refrigerazione, congelamento).

Trasformazione: gli alimenti potranno essere utilizzati per la preparazione di pasti, nel rispetto delle buone pratiche di lavorazione. I pasti potranno essere somministrati in loco o trasportati fino ai beneficiari.

Gestione alimenti in uscita: gli alimenti possono essere trasportati da una organizzazione ricevente ad una altra organizzazione. Il trasporto dovrà avvenire tramite idoneo automezzo che dovrà consentire il mantenimento delle temperature. Per il mantenimento delle idonee temperature potranno essere anche utilizzati contenitori isoterme dotati di piastre refrigeranti.

Distribuzione: gli alimenti verranno consegnati direttamente alle mense, empori solidali, comunità e residente di accoglienza, unità di strada, sostegno periodico alimentare.



GESTIONE DEGLI ALIMENTI IN BASE ALLA DURATA DEL TMC PRODOTTO RAGGIUNTO O SUPERATO

Indica la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Se superato il TMC, per essere ceduti, è necessario garantire l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione" (Legge n.166/2016 Art.4).

**Tabella A1: Alimenti con TMC RAGGIUNTO O SUPERATO:
Conservazione fino a un massimo di 12 Mesi oltre il TMC**

Alimenti a lunghissima durata	Non conformità	Indicazioni
Caffè, cacao, the e infusi etc..	Si degradano difficilmente se mantenuti asciutti. Prestare attenzione all'assorbimento di umidità, alla presenza di insetti, acari, muffe visibili, etc.	Consumo possibile fino a un anno di superamento del TMC previsto, a condizione che il prodotto presenti ancora le sue caratteristiche qualitative e che il prodotto e il suo imballaggio non presentino alcun difetto e non siano contenuti in confezioni già aperte.
Olii e grassi	Alterazione del gusto, del colore e dell'odore Evidenza di irrancidimento.	
Conserve (contenitore in vetro/metallo)	Presenza di attività fermentative (produzione di bollicine/gas/rigonfiamenti) Ossidazione della scatola/coperchio. Presenza di muffa, alterazione di colore o odore.	
Acqua confezionata in bottiglia	Intorbidimento, alterazione del gusto.	

**Tabella A2: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO:
Conservazione fino a un massimo di 6 mesi oltre il TMC**

Alimenti a lunga durata	Non conformità	Indicazioni
Bevande UHT (es. succhi di frutta, latte, etc.)	Alterazione del gusto, del colore, dell'odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.	Consumo possibile fino a 6mesi dopo il TMC, a condizione che il prodotto presenti ancora le sue caratteristiche di qualità e che il prodotto e il suo imballaggio non presentino difetti.
Prodotti in polvere liofilizzati (latte, orzo, caffè, etc.) eccetto i prodotti destinati all'infanzia	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.	
Spezie, erbe aromatiche e salse (maionese, ketchup, etc..)	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti	


**Tabella B: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO:
Conservazione fino a un massimo di 2 mesi oltre il TMC**

Alimenti a durata limitata	Non conformità	Indicazioni
Pasta secca, riso, cous cous, semola, farine (biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, corn flakes, cracker, grissini etc..)	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.	Eliminare i prodotti che presentano non conformità
Dolci confezionati (merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato, etc..)		
Farine e cereali		
Confetture e conserve (legumi, pelati, conserva di pomodoro o di altre verdure, etc..)	Alterazione della confezione (rigonfiamenti) alterazione del colore e dell'odore, presenza di muffe, confezioni non integre.	
Prodotti surgelati	Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.	
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi, cotti e stagionati) in pezzi interi.	Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di evidenza di irrancidimento della parte grassa.	

**Tabella C1: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO:
Conservazione fino a un massimo di 1 mese oltre il TMC**

Alimenti a durata limitata	Non conformità	Indicazioni
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi e stagionati) affettati, confezionati	Confezioni non integre, alterazione della confezione (rigonfiamenti, alterazione del colore, dell'odore, consistenza, presenza di muffe).	Eliminare i prodotti che presentano non conformità.

**Tabella C2: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO:
Conservazione fino a un massimo di 1 settimana mese oltre il TMC**

Alimenti a durata limitata	Non conformità	Indicazioni
Uova in guscio	Presenza di crepe nel guscio, cattivo odore all'apertura, cambiamento di colore e/o consistenza del tuorlo.	Eliminare i prodotti che presentano non conformità
Pane confezionato (Pan carrè, etc)	Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti	



GESTIONE DEGLI ALIMENTI SENZA TMC O DATA DI SCADENZA

Sono alimenti che possono essere confezionati o imballati prima della donazione, ad es. frutta e verdura fresche e prodotti da forno, carne fresca, pesce fresco.

Tabella D: ALIMENTI PRE-IMBALLATI/SFUSI SENZA TMC O DATA DI SCADENZA

Categorie di prodotti	Descrizione	Possibili NON conformità rilevabili	Orientamenti e Indicazioni
Ortofrutticoli freschi	Frutta e verdura integri (non lavorati / tagliati/ sbucciati, etc.)	Muffe, erosioni della buccia tali da corrompere la polpa sottostante, odori e sapori anomali (non tipici)	(*)
Vini, vini liquorosi, spumanti, vini aromatizzati e simili, bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10% del volume	Vino, vermut, marsala, porto, vodka, gin, grappe, etc.	Confezioni non integre o aperte o prive di etichettatura completa o prive di analoghe informazioni accompagnatorie	Conservabili anche per anni
Aceti			
Sale da cucina, zuccheri allo stato solido			
Prodotti di confetteria, gomme da masticare e analoghi	Confetti, caramelle dure, gomme da masticare		
Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca sfusi	Per loro natura sono normalmente da consumarsi entro le 24 ore successive alla fabbricazione		

(*) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI: la maggior parte di frutta e verdura si conserva meglio e più a lungo se riposta in frigorifero.

Tuttavia, fanno eccezione:

- Pomodori: il loro gusto è migliore se non refrigerati. Stoccati in frigo possono presentare polpa farinosa/pastosa.
- Banane: andrebbero messe in frigo solo se molto mature (da consumare entro 1-2 giorni). La refrigerazione causa annerimento della buccia, ma la maturazione viene rallentata.
- Se molto fresche, mele, prugne, pesche, kiwi, etc. possono essere conservati a temperatura ambiente. In frigorifero si rallenta la maturazione, ma possono durare di più.
- Meglio stoccare le mele lontano da altri frutti poiché ne velocizzerebbero la maturazione.
- Verdure resistenti come cipolle, aglio, patate, patate dolci, possono essere conservate in luoghi freschi e al buio, fuori dal frigorifero.



Tabella D1: ALIMENTI PRE-IMBALLATI/SFUSI SENZA TMC O DATA DI SCADENZA

Tipologia dei prodotti	Possibili Non conformità	Indicazioni
<p>Macelleria (carne fresca, preparazioni e prodotti a base carne)</p>	<p>Variazione di colore e/o odore Confezioni non integre Presenza di corpi estranei Presenza di muffe</p>	<p>Eliminare i prodotti che presentano non conformità</p>
<p>Pescheria (prodotti freschi interi, eviscerati, sfilettati, in tranci)</p>		<p>Questi alimenti devono essere ceduti entro la data indicata dal produttore. Prodotti freddi: conservati e trasportati a temperatura non superiore a 10° in contenitori chiusi e consumati entro 12 ore. Prodotti caldi: devono essere trasportati a caldo, a temperatura non inferiore a 60° in contenitori chiusi oppure Abbattuti ad una temperatura di - 10° e consumati entro 7 giorni</p>
<p>Provenienti da banchi di gastronomia (piatti pronti composti di pasta fresca ripiena, lasagne, secondi piatti a base di carne, o di pesce, insalate di riso etc.)</p>		<p>Mantenimento a freddo(+4C°) riattivazione (se necessario) e consumo entro 1gg oppure congelamento (-15C°) riattivazione (se necessario) e consumo entro 7gg.</p> <p>Mantenimento a caldo(60C°) e consumare nel più breve tempo possibile.</p>
<p>Provenienti da ristorazione collettiva e pubblica</p> <p>Piatti freddi:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Paste asciutte, brodi, minestre e minestrone di verdure e/o legumi, cous cous, lasagne etc.... •Arrosti, spezzatini di carne, bistecche, polpette, polpettoni di carne o pesce; frittate o altre preparazioni a base di uova, prodotti di salumeria, formaggi e latticini in genere etc. •Verdure cotte, ripiene e piatti simili •Pizze, focacce e prodotti simili anche farciti, quiche, torte salate. 		



Piatti caldi:

•Paste asciutte, brodi, minestre e minestrone di verdure e/o legumi, cous cous, lasagne etc...

•Arrosti, spezzatini di carne, bistecche, polpette, polpettoni di carne o pesce; frittate o altre preparazioni a base di uova, prodotti di salumeria, formaggi e latticini in genere etc.

•Verdure cotte, ripiene e piatti simili

•Pizze, focacce e prodotti simili anche farciti, quiche, torte salate.

Variazione di colore e/o odore
Confezioni non integre
Presenza di corpi estranei
Presenza di muffe

Quando il cibo arriva presso il ricevente si può procedere nei seguenti modi:

Abbattimento /Mantenimento a freddo

In presenza di abbattitore: Impostare le tempistiche a seconda dell'attrezzatura e del peso

dell'alimento, una volta terminato il ciclo inserire in cella frigorifero (+4C°) o freezer (-15C°)

In assenza di abbattitore Abbassare la temperatura a +4C° entro 2 ore

(mettere i contenitori in acqua fredda/ghiaccio) poi disporre in cella frigo (+4C°) o freezer (- 15C°)

Se conservati a +4C° consumare entro il giorno successivo

Se conservati a -15C° consumare entro 7 gg

Mantenimento a caldo(60C°)

Mantenere a caldo e consumare nel più breve tempo possibile



MODALITÀ DI TRATTAMENTO DEI PRODOTTI DONATI (se non immediatamente somministrati)

a) prima modalità relativa ai piatti freddi:

- sottoposte ad abbattimento della temperatura fino a -15°C presso l'OSA che dona e successivamente conservate a 4 gradi dal ricevente per essere utilizzate entro il giorno seguente
- oppure mantenute a -15°C dal ricevente e consumate entro 7 giorni con riattivazione se necessario

b) seconda modalità relativa a piatti caldi:

- arrivo del pasto caldo che viene abbattuto dall'OSA ricevente:

In presenza di abbattitore:

- impostare le tempistiche a seconda dell'attrezzatura e del peso dell'alimento, una volta terminato il ciclo inserire in cella frigorifero ($+4^{\circ}\text{C}$) o freezer (-15°C)

In assenza di abbattitore:

- abbassare la temperatura a $+4^{\circ}\text{C}$ entro 2 ore (mettere i contenitori in acqua fredda/ghiaccio) poi disporre in cella frigo ($+4^{\circ}\text{C}$) o freezer (-15°C):
- se conservati a $+4^{\circ}\text{C}$ consumare entro il giorno successivo
- se conservati a -15°C consumare entro 7 gg
- Mantenimento a caldo (60°C)
- Mantenere a caldo e consumare nel più breve tempo possibile

FORMAZIONE

È necessario che i soggetti donatori si impegnino a informare e formare il proprio personale, volontario e non, impegnato nelle varie fasi del recupero e distribuzione degli alimenti, circa le misure di prevenzione da adottare e seguire per garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.



ASPETTI TRASVERSALI

Aspetti fondamentali e trasversali a tutte le fasi di cui il donatore ed il donatario devono tener conto sono: **manipolazione degli alimenti, contaminazione crociata, rispetto delle temperature e rintracciabilità.**

Manipolazione degli alimenti

Una delle cause di malattie alimentari, intossicazioni, morte in casi estremi, è certo la manipolazione errata degli alimenti. Per questo, come stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimenti, gli operatori del settore alimentare che trattano le materie prime nelle varie fasi della filiera produttiva, quali lavorazione, preparazione, trasporto e distribuzione, devono essere formati obbligatoriamente per garantire la salute e la sicurezza del consumatore. Il manuale HACCP pone maggiore attenzione ai punti critici rilevati nella filiera produttiva, stabilendo forme di controllo e monitoraggio e sensibilizzando il lavoratore a rispettare linee di comportamento conformi al mantenimento della salubrità dell'alimento.

È responsabilità del donatario avvalersi di personale che sia debitamente formato in materia di corrette prassi igieniche, dando indicazioni in merito a:

- Importanza del controllo visivo/olfattivo dell'alimento: ovvero aspetto, odore ed eventualmente gusto. Nel caso in cui venga riscontrata una non conformità, l'alimento alterato deve essere prontamente separato dal resto dei generi alimentari ed eliminato.

- Gestione dello stoccaggio in magazzino e della rotazione merci: quest'ultimo basato sul sistema FIFO ("first in, first out" – "primo ad entrare, primo ad uscire") rappresenta le modalità di immagazzinamento in cui il primo oggetto, prodotto o materia prima introdotta e stoccata sarà la prima che verrà utilizzata.

- Igiene personale: comprende norme e buone prassi sia di carattere specifico che generali, le quali aiutino a ridurre il rischio di contaminazione del cibo (ad esempio: quando lavare le mani, mantenere pulita la divisa, non etc.).

- Norme igieniche di contrasto a infestanti: riguardano l'impiego di presidi fisici (es. trappole) e di comportamenti da tenere (es. evitare di lasciare aperte le porte di accesso dall' esterno) che hanno come finalità la lotta agli infestanti (roditori, insetti, etc) o ad altri animali indesiderati in quanto potenzialmente dannosi dato che sia con la presenza (sono veicoli di agenti patogeni) che con i loro escrementi possono contaminare gli alimenti.

- Igiene delle superfici e delle attrezzature: attraverso una mancata o non corretta igiene delle superfici e delle attrezzature si innalza il rischio di rendere insalubri gli alimenti; la pulizia comprende la detersione (rimozione grossolana dello sporco che rende pulito ad occhio nudo) e se necessario la disinfezione (uso di disinfettanti nel rispetto delle diluizioni e dei tempi di contatto previsti dal produttore)

- Sistemi di conservazione degli alimenti: ovvero quelle procedure atte a garantire la giusta conservazione dei prodotti, rispettando la temperatura di stoccaggio di ognuno (prodotti deperibili o non deperibili, refrigerati o surgelati) e proteggerli da infestanti, luce e insudiciamenti di vario genere (stoccaggio non a contatto con il suolo, in luoghi puliti ed areati).



Contaminazione crociata

La contaminazione crociata è una delle maggiori cause di intossicazione alimentare e consiste nel trasferimento di microrganismi patogeni da un alimento all'altro, contaminandolo. Può essere classificata in due tipologie.

- 1) Contaminazione crociata diretta: avviene mediante la trasmissione di microrganismi tra un alimento contaminato crudo che entra in contatto con un alimento cotto (ad esempio un'insalata di pollo).
- 2) Contaminazione crociata indiretta: in questo caso la contaminazione avviene mediante utensili o superfici precedentemente contaminati (ad esempio lattine ammaccate, le mani dell'operatore che ha manipolato un cibo contaminato etc.)

La contaminazione crociata, inoltre, può non riguardare esclusivamente microrganismi ma anche il trasferimento di allergeni da un cibo che li contiene ad uno che ne è naturalmente privo. Per ovviare a questo tipo di contaminazione si deve:

- Posizionare cibi cotti e crudi su ripiani differenti;
- Lavarsi sempre le mani dopo aver toccato un alimento;
- Lavare bene utensili e piani di lavoro dopo averli utilizzati;
- Proteggere, attraverso barriere fisiche (ad esempio pellicola o contenitori), i vari alimenti;
- Utilizzare aree di lavoro ed utensili dedicati esclusivamente a diete speciali (ad esempio celiachia).

Rispetto delle temperature

Per gli alimenti deperibili è fondamentale garantire condizione termiche ottimali in tutte le fasi dalla produzione alla consumazione.

Per gli alimenti cotti da consumare caldi la temperatura di riferimento è di +65°C a cuore del prodotto, 75°C se si tratta di alimenti che sono stati precedentemente abbattuti.

Se prima della distribuzione gli alimenti devono essere conservati in mantenitori a caldo (es. carrelli a bagnomaria) bisogna ricordarsi di accendere prima tale attrezzatura e di impostare una temperatura del termostato decisamente superiore ai +65°C (di solito +80°)

Per gli alimenti da consumare freddi o pronti al consumo la temperatura è indicata in etichetta dal produttore e nella fase di stoccaggio si deve considerare l'alimento con la temperatura di conservazione più bassa, che di solito è +4°C.

I surgelati invece devono essere conservati a -18°C.

Una fase delicata per il rispetto delle temperature e il mantenimento della salubrità dell'alimento è il trasporto, per il quale bisogna utilizzare furgoni e mezzi idonei in grado di mantenere la temperatura necessaria alla sua corretta conservazione.



Rintracciabilità

Il dovere di assicurare la rintracciabilità dei prodotti alimentari in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione costituisce uno dei principali obblighi che la legislazione alimentare generale pone in capo agli operatori del settore allo scopo di proteggere i consumatori dai rischi associati alla filiera e di garantire la sicurezza degli alimenti. Nei casi in cui sia individuato un rischio che rende necessario il ritiro di un alimento dal mercato, i sistemi di rintracciabilità garantiscono una gestione tempestiva ed efficace del relativo processo.

I donatori di alimenti (DONATARI), che sono a loro volta operatori del settore alimentare (OSA), hanno l'obbligo di predisporre un sistema di rintracciabilità, sia che gli alimenti siano immessi sul mercato a fini di vendita sia che vengano messi gratuitamente a disposizione di organizzazioni di redistribuzione e/o di beneficenza.

I soggetti che ricevono le eccedenze alimentari, vale a dire le organizzazioni di redistribuzione «back line/OC I livello» e di beneficenza «back line/OC II livello», devono anch'essi attuare, alla stregua di tutti gli operatori del settore alimentare, le misure di rintracciabilità necessarie a garantire la sicurezza della filiera alimentare.

La Commissione europea ha chiarito, nel 2004, gli obblighi di rintracciabilità applicabili nel contesto della redistribuzione alimentare. In generale, tutti gli operatori della filiera alimentare hanno l'obbligo di registrare i fornitori dei prodotti che ricevono (una fase prima) e i relativi destinatari (una fase dopo). Tuttavia, nel caso della distribuzione di alimenti al consumatore finale, la registrazione dei destinatari non è necessaria.

Organizzazioni di redistribuzione «back line/OC I livello» e organizzazioni di beneficenza «back line/OC I livello» non hanno gli stessi obblighi di rintracciabilità. Mentre le prime sono obbligate a tenere traccia sia dei fornitori dei prodotti (ossia i fornitori dei prodotti che ricevono) che delle organizzazioni a cui ridistribuiscono gli alimenti, le organizzazioni di beneficenza che consegnano il cibo al consumatore finale sono tenute a tenere traccia soltanto dei fornitori degli alimenti che ricevono.

Le informazioni circa le modalità pratiche per rispettare le prescrizioni in materia di rintracciabilità sono fornite altresì in una guida intesa ad assistere tutti gli attori nell'adempimento degli obblighi inerenti alla legislazione alimentare generale GUIDA ALL'APPLICAZIONE DEGLI ARTICOLI 11, 12, 16, 17, 18, 19 E 20 DEL REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 RELATIVO ALLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE GENERALE del dicembre 2004.

Tale documento precisa, ad esempio, che per adempiere alle prescrizioni di cui all'articolo 18 è opportuno conservare almeno le informazioni seguenti:

- nome, indirizzo del fornitore e identificazione dei prodotti forniti;
- nome, indirizzo del cliente e identificazione dei prodotti consegnati;
- data e, ove necessario, ora della transazione/consegna;
- volume, se appropriato, o quantità.

Quanto ai tempi minimi di conservazione dei registri, la guida indica che un periodo di cinque anni a partire dalla data di produzione o consegna può essere considerato consono agli obiettivi del regolamento.



BIBLIOGRAFIA

1. "Recupero raccolta e redistribuzione di cibo ai fini della solidarietà sociale". Manuale per corrette prassi operative. Per le organizzazioni caritative. A cura di Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare Onlus Validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 Prima Edizione ottobre 2015
2. "Linee guida per il recupero delle eccedenze alimentari" Ats Brianza Rev.0
3. "Linea guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale" Regione Emilia Romagna del 23/05/2022
4. "Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari" Comunicazione della Commissione Europea del 16.10.2017
5. "Comunicazione della Commissione Europea che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari". Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea 12 giugno 2020
6. Interrogazioni parlamentari alla Commissione Europea 29 ottobre 2004 INTERROGAZIONE SCRITTA E-2704/04 Oggetto: "Tracciabilità della produzione alimentare - regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare"
7. Guida all'applicazione degli articoli 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20 del regolamento (Ce) n. 178/2002 relativo alla legislazione alimentare generale del dicembre 2004

Documento redatto da:

ATS INSUBRIA

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

U.O.C Igiene Alimenti e Nutrizione

Direttore dott.ssa Maria Bianchi

Dott. Cernuschi Massimiliano

Dott. Daniele Canio Pontolillo

Via O. Rossi n. 9 – 21100 Varese

Tel. 0332/277240

e-mail: Dips.va@ats-insubria.it