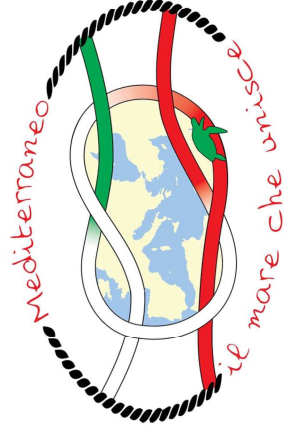




Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva



GESTIONE ECCEDENZE

I NUOVI PERICOLI NELLO SPRECO ALIMENTARE

MILANO, 14 Settembre '17

Dr.ssa Marta Marino

Spec. Ispezione degli alimenti di O.A.



A yellow shopping bag is shown overflowing with various food items. The items include a box of Semolino (farfalle), a bag of Riso (rice), a can ofellini (small pasta), a box of Biscotti (cookies), a box of pasta, and a box of snacks. The bag has the text "FAI LA SPESA PER CHI È POVERO" (You spend for the poor) printed on it in black letters. The bag is tilted, and the items are spilling out of the top.

VOCABOLARIO ECCEDENZA

OC di I Livello: Organizzazioni Caritative 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).



VOCABOLARIO ECCEDENZA

Banchi alimentari: organizzazioni non-profit di primo livello che operano ai fini di beneficenza; un banco alimentare recupera eccedenze alimentari e raccoglie derrate alimentari e le ridistribuisce gratuitamente ad associazioni ed enti caritativi, organizzazioni OC di secondo livello.

Pacco viveri: trattasi di fornitura di alimenti prevalentemente non deperibili e comunque confezionati in sacchetti o piccoli cartoni.



VOCABOLARIO ECCEDENZA

Sostegno alimentare: si dona agli indigenti sotto forma di “ pacchi viveri ”: alimenti di prima necessità generalmente confezionati o attraverso mense collettive. La distribuzione dei pacchi può avvenire a “domicilio” o presso una sede della OC stessa.

Comunità alloggio / case famiglie: strutture che garantiscono, in molti casi gratuitamente, un'accoglienza di tipo familiare a minori, disabili, adulti in difficoltà e/o in generale persone con problematiche psicosociali e che operano con un numero di utenti limitato.



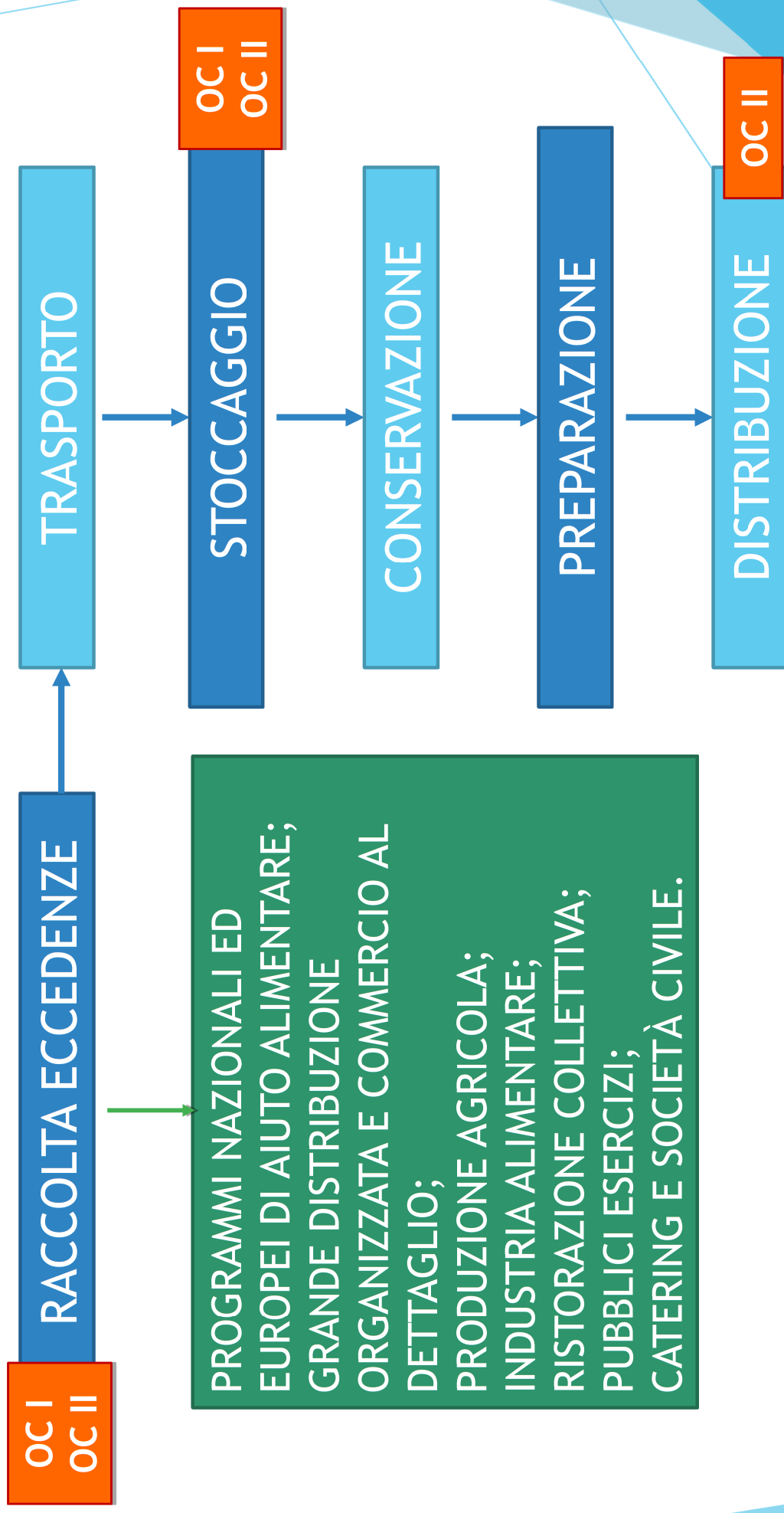
VOCABOLARIO ECCEDENZA

“Unità di strada”: gestite da forza volontaria che opera attraverso postazioni mobili, spesso in contesti metropolitani. Solitamente distribuiscono alimenti confezionati o freschi (panini imbottiti non farciti con salse, frutta etc.) abbinati a bevande calde (the e latte), che vengono immediatamente consumati dall’utenza.

Empori solidali: veri e propri supermercati in cui i beneficiari, una volta individuati, ricevono una tessera punti con cui potersi rifornire per un periodo definito di tempo. In parallelo vengono avviati programmi di riqualificazione professionale e reinserimento sul mercato del lavoro.



DIAGRAMMA DI FLUSSO



LA NORMATIVA COGENTE

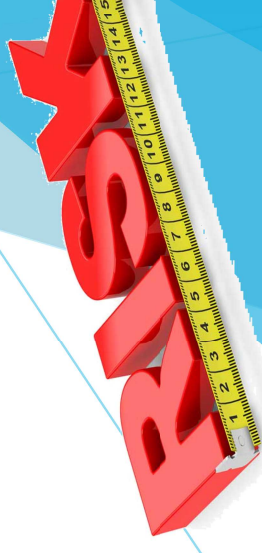
- REG. CE n. 178/02
- REG. CE n. 852/04
- REG. CE n. 853/04
- REG. UE n. 1169/11
- L. 283/1962
- D. Lgs. 190/2006
- D. Lgs. 193/2007
- DPR 327/80 (Reg. esecuzione 283/62)
- DPR 187/01 (Farine e pasta)
- D. lgs 110/92 (Surgelati) E DDG SALUTE N. 3742/2013

DA APPLICARSI

I 7 NUOVI RISCHI

LA DONAZIONE DELLE ECCEDENZE APRE LO
SCENARIO A NUOVI RISCHI:

1. TRACCIABILITA'
2. ALIMENTI CON TMC SUPERATO
3. ALIMENTI SEQUESTRA TI E DONATI
4. ALIMENTI PRONTI E *READY TO EAT*
5. ALTO TURNOVER DEL PERSONALE DELL'OC
6. CONDIZIONI IGIENICHE DELL'UTENTE
7. ???



1. TRACCIABILITA'

«CHISSA' DOVE LI HANNO RECUPERATI?!»

LE OC DEVONO GARANTIRE LA TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI IN ENTRATA ED IN USCITA. IN CASO DI ALLERTE, RITIRI O RICHIAMI DI DERRATE, DEVONO IMMEDIATAMENTE INFORMARE I FORNITORI E PROVVEDERE, SE POSSIBILE, AL RECUPERO DELL'ALIMENTO.

QUALI SONO LE REGISTRAZIONI NECESSARIE?

- ELENCO AGGIORNATO DEI DONATORI E DEI RICEVENTI, COMPLETO DI ANAGRAFE E CONTATTI
- DDT IN ENTRATA ED IN USCITA DALLE OC

LE OC II LIVELLO SONO CONSIDERATE «CONSUMATORI FINALI», NON SONO OBBLIGATE ALLA TENUTA DEI REGISTRI, MA SI AUSPICA LA LORO COLLABORAZIONE.

2. IL TMC QUANTO VALE?

«E' SCADUTO, NON LO VOGLIO!»

LA NORMATIVA COGENTE CONSENTE DI COMMERCIALIZZARE E DONARE ALIMENTI CON UN TMC SUPERATO, PERCHE' SICURI DAL PUNTI DI VISTA SANITARIO.

TU, MANGI CIBO CON TMC SUPERATO?

- IMBALLAGGIO PRIMARIO INTEGRO
- CORRETTE MODALITA' DI CONSERVAZIONE
- VALUTAZIONE SENSORIALE DELLE CARATTERISTICHE
- CONFRONTO CON LE TABELLE PER L'USO DEGLI ALIMENTI CON TMC SUPERATO
- VALIDAZIONE CON ANALISI DI LABORATORIO A CAMPIONE



2. QUANTO DOPO IL TMC?

Categoria prodotto	Intervallo di consumo consigliato	Caratteristiche discriminanti per l'utilizzo dell'alimento
Pasta secca, riso, cous cous, semola, farine (Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, corn-flakes, cracker, grissini etc.)	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Dolci confezionati (merendine, panettoni, prodotti dolciani a base di cioccolato etc.)	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Farine e cereali	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Caffè macinato, cacao, the e infusi etc.	12 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Olii, grassi	12 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidenza di irrancimento.
Conservare sott'olio (tonno, carciofi, funghi etc.)	12 mesi	Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione, (rigonfiamenti), presenza di muffe, confezioni non integre.
Confetture e conserve (legumi, pelati, passate, verdure etc.)	1 - 2 mesi	Alterazione della confezione (rigonfiamenti), alterazione del colore o dell'odore, presenza di muffe, confezioni non integre.

Bevande e bevande UHT (es. succhi di frutta e latte etc.)	6 mesi	Alterazione del gusto, colore/odore, alterazione sedimentazione, colorazione.
Prodotti surgelati	1 - 2 mesi	Presenza di bruciature di ghiaccio.
Prodotti in polvere liofilizzati (latte, orzo, etc.) eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia	6 mesi	Presenza e/o odore integre, presenza di muffe.
Spezie, erbe aromatiche e salse (maionese, ketchup, senape etc.)	6 mesi	Presenza e/o odore integre, presenza di muffe.
Uova in guscio	1 settimana con conservazione in frigorifero Consumo previa cottura	Cattivo odore (alla apertura del guscio, cambiamento del tuorlo).
Pane confezionato (pan carré etc.)	1 settimana	Presenza e/o odore di insetti.
Acqua confezionata in bottiglia	12 mesi	Intorbidimento, alterazione.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati) in pezzi interi	2 mesi	Presenza e/o odore caratteristiche sensoriali, evidenza di irrancimento.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati) affettati confezionati	1 mese	Confezioni non integre, confezione (rigonfiamenti) dell'odore, consistenza.

TABELLA: Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative.
CARITAS ITALIANA; FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE O.N.L.U.S.

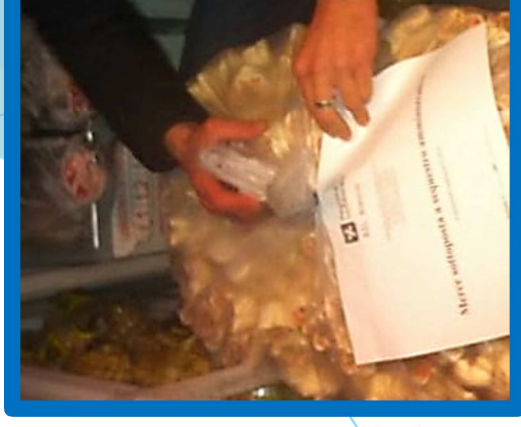
3. SEQUESTRI ALIMENTARI

«E' FUORI LEGGE E LO DANNO A NOI!?»

LA LEGGE GADDA CONSENTE DI DONARE ALIMENTI SEQUESTRATI PER MOTIVI COMMERCIALI, LEGALI O NON COMMERCIALIZZATI PER SCELTA.
ALIMENTI SANI E SICURI.

E' GIA' REALTA'?

- IL MAGISTRATO DESTINA GLI ALIMENTI SEQUESTRATI
- RELAZIONI TECNICHE DI ASL, NAS, CTU
- RISPARMIO SULLO SMALTIMENTO
- VALUTAZIONE CONFORMITA' SANITARIA
- VALIDAZIONE CON ANALISI DI LABORATORIO A CAMPIONE



3. RACCOLTA IN CAMPO

DALLA TERRA ALLA BENEFICENZA

“RESIDUI LASCIATI IN CAMPO”, OVVERO LA DIFFERENZA TRA LA PRODUZIONE TOTALE E QUELLA ASPORTATA DAL LUOGO DI PRODUZIONE, AMMONTANO A CIRCA 1,2 MILIONI DI TONNELLATE (2,2% DELLA PRODUZIONE TOTALE); LA QUOTA MAGGIORE È DOVUTA AGLI ORTAGGI IN PIENA ARIA (43%), SEGUONO I CEREALI (15%) E LA VITE (10%).

- **PROMUOVERE E REGOLAMENTARE LA RACCOLTA DI PRODOTTI AGRICOLI LASCIATI IN CAMPO**
- **CONTROLLARE IL RISPETTO DEI TEMPI DI CARENZA**
- **FAVORIRE IL CONTATTO CON LA NATURA E LA CAMPAGNA**



4. READY TO EAT

«ORE SUL BUFFET, PER POI DARLO A ME ?!»

ALIMENTI RECUPERATI DA CATERING E PUBBLICI ESERCIZI DI RISTORAZIONE IN DIFFERITA. ALIMENTI CHE **NON SONO STATI ABBATTUTI**, MA PROVENGONO TAL QUALI DAL DONATORE (PRIMI E SECONDI PIATTI COTTI, VERDURE COTTE).

COSA POSSO RECUPERARE?

- PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE MULTI-INGREDIENTI, COTTE PRONTE PER IL CONSUMO
- PRODOTTI PORZIONATI DI SALUMERIA SFUSI, COTTI E CRUDI STAGIONATI
- PRODOTTI PORZIONATI LATTIERO-CASEARI SFUSI
- PASTICCERIA FRESCA DOLCE E SALATA.

4. PROCEDURA

DONAZIONE:

- MANTENUTI A TEMPERATURE $\geq 65^{\circ}\text{C}$ PER PASTI CALDI, A TEMPERATURE $\leq 6^{\circ}\text{C}$ NEL CASO DI PASTI FREDDI
- IL DONATORE CONSEGNA GLI ALIMENTI PORZIONATI IN CONTENITORI CHIUSI E CERTIFICATI MOCA.
- SE NON PROTETTI DA UNA CONFEZIONE CHIUSA, NON DEVONO ESSERE STATI ESPOSTI IN SOMMINISTRAZIONE, AL PUBBLICO (buffet, mezza porzione)
- CONTROLLO ALLERGENI E TRACCIABILITA'

NON CONFORMITA':

- ALIMENTI CON TEMPERATURE NON CONFORMI
- CONTENITORI INIDONEI AL TRASPORTO ALIMENTI
- MANCATA DICHIARAZIONE ALLERGENI



4. PROCEDURA PUNTUALE

ACCETTAZIONE E STOCCAGGIO:

- CONTROLLO TIPOLOGIA E TEMPERATURE DI TRASPORTO
- ABBATTIMENTO DEI FRESCHI E FRESCHISSIMI CON SCHEDE DI REGISTRAZIONE
- CONSUMO DIRETTO IN MENSA DEI FRESCHI E FRESCHISSIMI ENTRO UN'ORA DALLA CONSEGNA
- STOCCAGGIO A TEMP. DI REFRIGERAZIONE E CONSUMO DELL'ALIMENTO ENTRO 24 ORE DALL'ARRIVO

NON CONFORMITA':

- MANCATO RISPETTO DEI TEMPI MASSIMI DI UTILIZZO DEGLI ALIMENTI
- MANCATE REGISTRAZIONI
- MANCATA TRACCIABILITA'



4. PROCEDURA PUNTUALE

TRATTAMENTO:

SPRECO!

AZIONE CORRETTIVA:

FORMAZIONE

4. PROCEDURA PUNTUALE

IMPIEGO COME SOTTOPRODOTTI:

REG. (CE) 1069/09 NON SI APPLICA AI RIFIUTI DI RISTORAZIONE E CUCINA, TRANNE NEI SEGUENTI CASI:

- ALIMENTI PROVENIENTI DA TRATTE INTERNAZIONALI (CAT.1)
- DESTINATI ALL'USO NEI MANGIMI (CAT.3) O BIOGAS
- DESTINATI A TRASFORMAZIONE MEDIANTE METODI AUTORIZZATI

CHI PUO' ALIMENTARSI?

- NESSUN ANIMALE DI ALLEVAMENTO, TRANNE GLI ANIMALI DA PELLICCIA
- ANIMALI DA COMPAGNIA
- ANIMALI OSPITI DI GATTILI E CANILI, PER USO LOCALE



5. FORMAZIONE PERSONALE

«NON LI PAGANO, FIGURATI SE LI FORMANO!»»

LE ATTIVITA' DI VOLONTARIATO DELLE OC DI I E II LIVELLO SONO CARATTERIZZATE DA UNA COMPLESSITA' OPERATIVA MEDIO-ALTA. E' RICHISTA UNA FORMAZIONE A DIVERSI LIVELLI DEI VOLONTARI, TRA CUI FONDAMENTALE E' LA FORMAZIONE IN IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE.

COSA DEVONO SAPERE?

- FORMAZIONE ALIMENTARISTA
- NORMATIVA DELLO SPRECO
- APPROFONDIMENTO SUL TMC, TIPOLOGIA DI ALIMENTI DA RECUPERARE, VALUTAZIONE STATO DELL'ALIMENTO, REGISTRAZIONI E REGISTRO NON CONFORMITA'
- RIFERIMENTI DELL'AUTORITA' COMPETENTE



6. SCARSA IGIENE

«NON MANGIO ACCANTO A LUI, PUZZA!»

LE MENSE DEI POVERI, LE CASE FAMIGLIA ED I CENTRI DI RECUPERO POTREBBERO ESSER FREQUENTATI DA UN'UTENZA CON UNO SCARSO RISPETTO DELL'IGIENE PERSONALE.

FORMARE GLI UTENTI E' CONTRO LO SPRECO!

- COME LAVARSI LE MANI
- COME RICONOSCERE UNA TOSSINFUZIONE ALIMENTARE
- A CHI RIVOLGERSI E COME PREVENIRLE
- GHP A CASA ED IN COMUNITA'
- GESTIONE DEL CIBO E DELLA SUA CONSERVAZIONE
- CHI E' L'AUTORITA' COMPETENTE E COSA FA



CONTAMINAZIONE?

FRODI?

7. ? ? ?

MICROORGANISMI?

TEMPERATURA?

FIPRONIL?

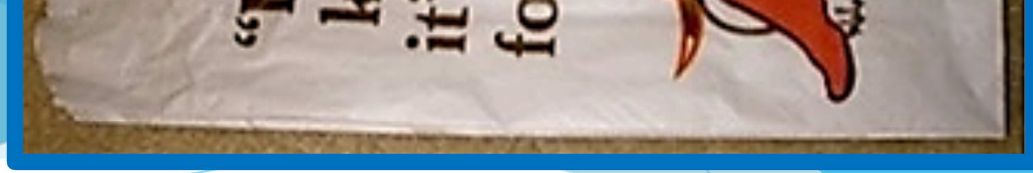
7. IL NOSTRO PREGIUDIZIO

«I TUOI SCARTI DALLI AL CANE, NON A ME!»

LA NORMATIVA COGENTE NON CONSENTE DI DONARE ALIMENTI NON ADATTI AL CONSUMO UMANO. L'AUTORITA' COMPETENTE ED I TECNICI ESPERTI, SONO INCARICATI DI VIGILARE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE.

TU, FAI USO DELLA *FAMILY BAG*?

- FIDUCIA NELLE AUTORITA' COMPETENTI
- FIDUCIA NEGLI OPERATORI DELLA BENEFICENZA
- FIDUCIA NEI CONTROLLI SUGLI ALIMENTI
- CORRETTA COMUNICAZIONE DEL RISCHIO
- PRASSI OPERATIVE COMUNI

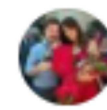


PICCOLI PASSI

OGNI GIORNO MIGLIAIA DI
VOLONTARI E TECNICI LAVORANO
PER GARANTIRE LA *FOOD*
SECURITY.

ALL'AUTORITA' COMPETENTE IL
COMPITO DI GARANTIRE LA *FOOD*
SAFETY.

- COLLABORAZIONE
- INTERDISCIPLINARIETA'
- RISPETTO
- PARTECIPAZIONE



Marta Marino si trova qui: Sponz Fest con David A
persone.

7 settembre alle ore 23:50 · Calitri ·

"Nessun regalo è troppo piccolo da donare, e nemmeno troppo
ricevere, se è scelto con giudizio e dato con amore." (KAFKA)

Foto:

Casa famiglia Calitri

Una delle cene realizzate grazie al cibo donato durante lo Sp

Piccole, GRANDI soddisfazioni!

Simevep - Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva



Mi piace

Commenta

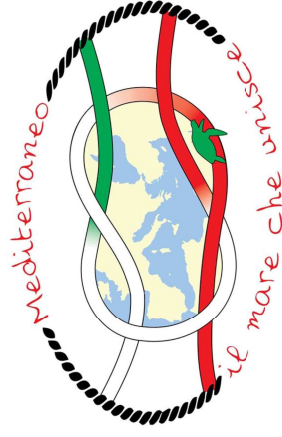
Condividi



Daniele Bonzanini, Michele Maffucci e altri 42



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva



Grazie di a tutti!

Dr.ssa Marta Marino
Spec. Ispezione degli alimenti di O.A.