



# Corso

# Gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco

Milano 14 settembre 2017



**Banco Alimentare della Lombardia «Danilo Fossati»  
Onlus**

# LA RETE BANCO ALIMENTARE IN ITALIA

**FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE ONLUS COORDINA  
21 ORGANIZZAZIONI BANCO ALIMENTARE DISTRIBUITE SU TUTTO IL  
TERRITORIO NAZIONALE**

- Dal 1989 Banco Alimentare recupera le eccedenze di produzione dalla filiera-agroalimentare.
- La Rete Banco Alimentare raccoglie **alimenti ancora ottimi**, che avendo perso valore commerciale, sarebbero destinati alla distruzione.
- Salvati dallo spreco tali alimenti riacquistano valore e diventano bene prezioso per le strutture caritative che assistono persone e famiglie in difficoltà in Italia.



## La Mission

La Rete Banco Alimentare recupera le eccedenze dalla filiera agroalimentare, dalla grande distribuzione organizzata e dalla ristorazione collettiva per ridistribuirle gratuitamente alle strutture caritative che aiutano persone e famiglie bisognose.





# *I volti della povertà in Lombardia*



**1 su 2 immigrato**  
La povertà alimentare in  
Italia\*



**1 su 3 minori**  
Assistito da ABAL



**1 su 4 In Milano**  
Assistito da ABAL



**Quasi 1 su 3**  
persone bisognose  
assistite

# Il 2016 in sintesi



**15.193** Tonnellate di alimenti raccolti  
(pari ad un valore di circa **42** mln €)



**30,4** milioni di pasti equivalenti erogati \*  
(83.250 pasti ogni giorno -\*1 pasto =500gr)



**208.882** persone bisognose assistite



**665** Aziende donatrici di alimenti, oltre **275** di  
beni, servizi ed elargizioni liberali



**1.259** strutture caritative accreditate



**19** dipendenti, **720** volontari



**3.713** mq. magazzino, **2.290** mc celle  
frigorifere, **14** automezzi refrigerati

# *I canali di approvvigionamento*

**BANCO ALIMENTARE** recupera eccedenze da tutta la filiera agro-alimentare, in particolare da:



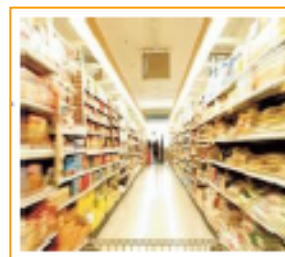
**AGRICOLTURA  
ORTOFRUTTA**



**INDUSTRIA  
PRODUZIONE**



**GDO - CENTRI DI  
DISTRIBUZIONE**



**GDO - PUNTI  
VENDITA**



**MENSE AZIENDALI  
MENSE SCOLASTICHE**

Inoltre è una delle Associazioni autorizzata a distribuire i prodotti AGEA\* alle strutture caritative

\*(prodotti realizzati con il contributo della UE)

# Il perno del sostegno alimentare



**Comunità Europea**  
( AGEA / PEAD-  
FEAD )

16,5%

**Recupero dalla Filiera Alimentare**  
Produttori agricoli, industriali, distribuzione,  
ristorazione

67%

**Collette**  
Nazionale, aziendali, locali

16,5%

 **Banco  
Alimentare**

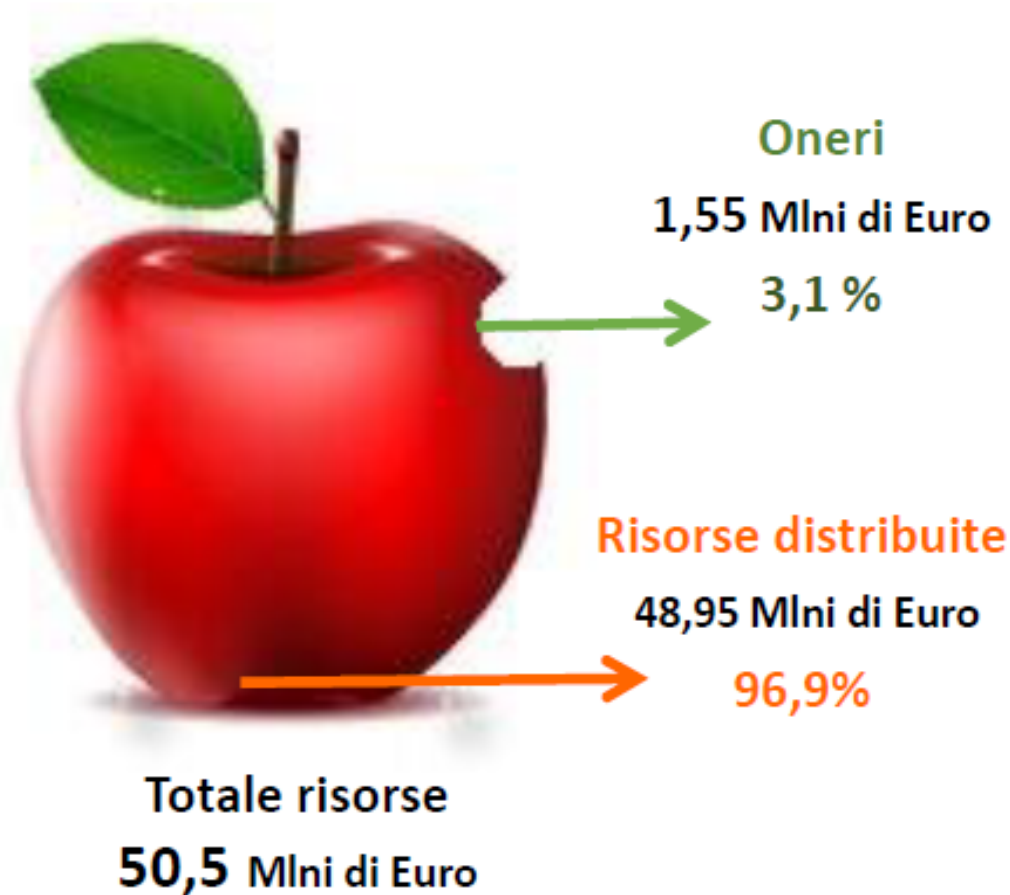
Il Banco Alimentare conta su  
tre **primarie sorgenti di  
approvvigionamento** per  
raccolgere gli alimenti da  
distribuire ai bisognosi  
(dati in % sul totale 2016)

15.193  
ton.





# *L'efficienza sociale della nostra azione: la creazione del valore*



# *I Benefici dell'azione di Banco Alimentare*

**Beneficio Sociale** -> in quanto a sostegno di Persone bisognose.

**Beneficio Economico** -> razionalizza e ottimizza la disponibilità di risorse; incanalando le eccedenze in un circuito virtuoso consente sia agli **enti caritativi** riceventi di **Risparmiare** risorse economiche, sia alle aziende che cedono alimenti di **risparmiare i costi di smaltimento rifiuti**.

**Beneficio Ambientale** -> meno alimenti ancora buoni nelle discariche = **minor inquinamento** + beneficio per l'intera comunità dove opera.

**Beneficio Educativo** -> intercettando alimenti prima che diventino rifiuto **educa tutti i soggetti** che vi partecipano al rispetto del valore del cibo e della **“fatica dell'uomo”**.



# Il Beneficio Ambientale

Il **67%** degli alimenti raccolti dal Banco Alimentare della Lombardia nel 2016 sono stati recuperati dalla filiera alimentare, industria, distribuzione, ristorazione.

Le **10.222 ton. di alimenti** recuperati hanno permesso la distribuzione di **20,4 milioni di pasti** equivalenti e contribuito alla salvaguardia dell'ambiente evitando lo spreco di:

## H2O: Water Footprint 2016

**18,8** Mln di metri cubi di acqua impiegata per produrli  
equivalente a **7.503** piscine olimpioniche



## CO2: Carbon Footprint 2016

**18.154** ton./CO2 eq. di emissioni prodotte  
equivalente alle emissioni di **13.965** utilitarie che percorrono 10.000 km/anno.



## Ecological Footprint 2016

**111** Km2 di terra impiegata per produrli  
equivalente a **16.063** campi di calcio



Valorizzazioni utilizzando metodo e indicatori della ricerca BCFN doppia piramide 2016: [barillacfn.com/it/publicazioni/doppia-piramide-2016](http://barillacfn.com/it/publicazioni/doppia-piramide-2016)

Sono esclusi gli alimenti raccolti durante le collette alimentari e gli aiuti comunitari : AGEA secco.

# La filiera corta : dal donatore al bisognoso

Ogni anno, l'ultimo sabato di novembre, la  
**Giornata Nazionale della Colletta  
Alimentare**

è diventata un  
importante momento che coinvolge e  
sensibilizza

la società civile al problema della povertà  
attraverso

l'invito a un gesto concreto di gratuità e di  
condivisione: **fare la spesa per chi è povero.**

Durante questa giornata, presso una fittissima  
rete

di supermercati coinvolti su tutto il territorio  
nazionale ciascuno può donare parte della  
propria spesa.

E' un grande spettacolo di carità:  
l'esperienza del dono eccede ogni aspettativa.  
generando una forte solidarietà



**I numeri della Lombardia nel  
2016**

**Volontari: 38.000**

**Tonnellate raccolte: 2.123**

**Supermercati coinvolti: 1.827**



## *SITICIBO GDO: Recupero dai punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata*



***18 GDO, 260 Punti Vendita, 1.832 Ton***

*Prodotti freschi e prodotti prossimi alla scadenza vengono donati dai punti vendita della GDO alle strutture caritative che li utilizzano per i loro assistiti sia per preparare pasti nelle mense dei poveri e nelle strutture residenziali sia inserendoli nei pacchi donati a famiglie bisognose.*

*Il Banco Alimentare cura i rapporti con le catene distributive e attiva il contatto tra le strutture e i punti vendita, il tutto nel rispetto delle normative HACCP.*

## **SITICIBO RISTORAZIONE: *Recupero dalle mense scolastiche ed aziendali***



***73 Mense Aziendali , 153 Mense scolastiche  
205 Ton frutta e pane e 375.430 piatti pronti***

*Ogni giorno, volontari recuperano dalla ristorazione collettiva pasti non scodellati.*

*Abbattuti termicamente e conservati a temperatura idonea, vengono prelevati con furgoni coibentati e consegnati alle strutture caritative nelle vicinanze che, dopo averli riscaldati, li distribuiscono ai loro assistiti.*

*Dalle mense scolastiche vengono recuperati e consegnati alle strutture caritative pane e frutta.*

*I volontari addetti al recupero e al trasporto sono adeguatamente formati sulle normative HACCP (sistema che previene i pericoli di contaminazione alimentare).*

# Gli enti caritativi convenzionati in Lombardia

Le strutture caritative e le persone bisognose assistite sono il cuore , lo scopo della nostra opera.

Gli interessi dei beneficiari sono al di sopra degli interessi di tutti gli altri stakeholder.

Al 31 dicembre 2016 le **strutture caritative** convenzionate con il Banco Alimentare della Lombardia erano **1.259**, mentre gli **assistiti** erano **208.882**

Enti Caritativi	Nr. Assistiti		Nr. Strutture	
Caritas	70.173	33,6%	330	26,2%
Società san Vincenzo de' Paoli	26.850	12,9%	208	16,5%
Banchi di Solidarietà	15.075	7,2%	38	3,0%
Croce Rossa Italiana	4.596	2,2%	7	0,6%
Gruppi Volontariato Vincenziano	3.722	1,8%	13	1,0%
Centri Aiuto alla Vita	2.954	1,4%	13	1,0%
Altre	85.512	40,9%	650	51,6%
<b>T O T A L E</b>	<b>208.882</b>		<b>1.259</b>	



# La legge Gadda

Art. 1.

Finalità

1. La presente legge persegue la **finalità di ridurre gli sprechi** per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari, farmaceutici e di altri prodotti, attraverso la realizzazione dei seguenti obiettivi prioritari:

- a) favorire il **recupero e la donazione delle eccedenze alimentari** a fini di solidarietà sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano;
- b) favorire il **recupero e la donazione di prodotti farmaceutici e di altri prodotti** a fini di solidarietà sociale;
- c) contribuire alla **limitazione degli impatti negativi sull'ambiente** e sulle risorse naturali mediante volte a ridurre la produzione di rifiuti e a promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti;
- d) contribuire al **raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti**(omissis)... nonché alla riduzione della quantità dei rifiuti biodegradabili avviati allo smaltimento in discarica;
- e) contribuire ad attività di **ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni** sulle materie oggetto della presente legge, con particolare riferimento alle giovani generazioni.



Art. 2. comma c)

Definizioni

## Eccedenze alimentari

Sono prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari **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;
- prossimi al raggiungimento della 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;

## ma anche:

- Invenduti o ritirati dalla vendita per sottopeso;
- lotto non leggibile o non corretto;
- etichettatura errata\* (es. lista ingredienti errata o incompleta)
- residui della prova dei campioni, aliquote analizzate con esito favorevole provenienti da laboratori riconosciuti\*\*
- Prodotti finiti della panificazione e i derivati degli impasti di farina che non necessitano di condizionamento termico rimasti invenduti dopo le 24 ore;
- eccedenze di prodotti agricoli in campo o di prodotti di allevamento;
- Prodotti alimentari idonei confiscati dalle Autorità.

## Art.5.

1. Requisiti e conservazione delle eccedenze alimentari per la cessione gratuita  
Gli operatori del settore alimentare che effettuano le cessioni di cui all'articolo 3, comma 1, e all'articolo 4, **devono prevedere corrette prassi operative al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, in conformità a quanto stabilito dal regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, e dall'articolo 1, comma 236, della legge 27 dicembre 2013, n. 147, come modificato dall'articolo 7 della presente legge. Essi sono responsabili del mantenimento dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari fino al momento della cessione**, a partire dal quale si applicano le disposizioni di cui alla legge 25 giugno 2003, n. 155.
2. Ai fini della cessione di cui agli articoli 3 e 4, gli operatori del settore alimentare operano una selezione degli alimenti in base ai requisiti di qualità e igienico-sanitari, nel rispetto delle norme vigenti.
3. Gli operatori del settore alimentare adottano le misure necessarie per evitare rischi di commistione o di scambio tra i prodotti destinati ai diversi impieghi previsti dagli articoli 3 e 4.

# Recupero, raccolta e **DISTRIBUZIONE** di cibo ai fini di **solidarietà sociale**

Manuale  
Per corrette prassi operative  
Per le organizzazioni caritative

**Secondo Articolo 8 del Regolamento (CE) N. 852/2004**

Validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004

Prima Edizione Ottobre 2015

*Ogni diritto riservato. In particolare, questo Manuale non può essere, totalmente o in parte copiato, fotocopiato, riprodotto o tradotto senza il consenso scritto di Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare*

## 2

## SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Obiettivo del Manuale è di predisporre delle corrette “prassi igieniche” che consentano il recupero, la raccolta, la conservazione e la distribuzione di derrate alimentari da parte delle Organizzazioni Caritative del terzo settore Non Profit, le OC, che effettuano tali attività ai fini di solidarietà sociale, sostenendo il bisogno alimentare delle persone indigenti garantendo allo stesso tempo la sicurezza degli alimenti. L'individuazione di corrette prassi igieniche contribuisce a massimizzare la raccolta e il recupero di eccedenze alimentari, derivante da tutta la filiera agroalimentare, quali ad esempio: eccedenze di produzione, prodotti con difetti di etichettatura che quindi ne precludono la vendita ma non la sicurezza, non commerciabilità dell'alimento dovuta all'avvicinarsi della data di scadenza, prodotti derivanti dal non consumo in fase di somministrazione nella ristorazione collettiva – catering etc.. In riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002 tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire la sicurezza degli alimenti ognuno per la parte di propria competenza, comprese le OC che distribuiscono cibo gratuitamente. Ai sensi dell'Art. 21 del Regolamento (CE) n. 178/2002, sono fatte salve le norme relative alla responsabilità per danno da prodotti difettosi, anche in relazione alla normativa Nazionale L. 155/2003 che equipara le OC, come ultimo anello della filiera alimentare, al consumatore finale ai fini di responsabilità civile. Il Manuale evidenzia e identifica le corrette prassi operative in termini di igiene che garantiscono la sicurezza degli alimenti da parte dell'operatore alimentare OC in relazione a quanto disciplinato dal Regolamento (CE) 852/2004, in particolare tale Manuale è redatto in applicazione dell'art. 8 del Regolamento (CE) 852/2004, come previsto anche dalla Legge Nazionale n. 147/2013, Art.1 comma 236 e comma 237. Il Manuale riferendosi in primis alla normativa comunitaria e alla normativa nazionale, accoglie il principio della flessibilità concesso dal Regolamento 852/2004 e, mentre le OC vengono considerate operatori alimentari, tuttavia particolare rilievo deve essere attribuito alle caratteristiche peculiari del “sistema di recupero e distribuzione ai fini di solidarietà sociale” in cui esse operano e che le differenzia dagli OSA di una azienda alimentare profit come di seguito descritto, in particolare:

- ✓ gratuità dell'attività svolta che ne contraddistingue lo scopo sociale
- ✓ limitate disponibilità economiche
- ✓ limitata possibilità di “selezione” dei fornitori
- ✓ ampia gamma di alimenti trattati e considerati eccedenza o comunque non più commerciabili per ragioni di mercato
- ✓ elevato numero e turnover di personale volontario coinvolto nelle fasi di processo, con estrazioni professionali diversificate
- ✓ differente frequenza della distribuzione dell'eccedenza agli assistiti da un'organizzazione all'altra
- ✓ necessità di una gestione molto flessibile, dovuta alla non prevedibilità dell'offerta e alla grande varietà degli alimenti recuperati e distribuiti
- ✓ alimenti destinati a persone indigenti.



**Considerato il particolare ambito di applicazione, il “sistema di recupero e distribuzione degli alimenti ai fini di solidarietà sociale” si avvarrà di una semplificazione delle ordinarie prassi igieniche compatibili con accettabili livelli di sicurezza alimentare.**

Ai fini del presente Manuale, per “attività” s’intende l’insieme delle operazioni relative al recupero, raccolta e distribuzione di derrate alimentari dalla filiera, ai fini di solidarietà sociale. Il presente Manuale è rivolto alle **OC che svolgono l’ “attività” in modo sistematico, si avvalgono di un alto livello di organizzazione e hanno un impatto sociale rilevante rispetto ai quantitativi gestiti ed i relativi beneficiari.**

**Restano quindi escluse dal campo di applicazione del Manuale quelle organizzazioni OC la cui attività si può ricondurre a un’ “attività domestica”, come da Regolamento (CE) 852/2004 considerando 9, rispetto al basso livello di organizzazione, ai limitati quantitativi gestiti e relativi beneficiari.**

Pertanto, le OC riconducibili ad “attività domestica”, e quindi escluse dal campo di applicazione, possono presentare le seguenti caratteristiche:

- **OC che offrono sostegno alimentare periodico** agli indigenti sotto forma di “ pacchi viveri ” alimenti di prima necessità generalmente confezionati, la quantità di alimenti distribuiti è mediamente limitata, la distribuzione agli assistiti avviene con cadenza mensile o bi-mensile (più raramente settimanale) e può avvenire a “domicilio” o presso una sede della OC stessa e i locali della OC in cui viene organizzata la distribuzione possono essere normalmente destinati ad altro uso ed essere gratuitamente messi a disposizione dalla struttura ospite
- **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
- **Le “unità di strada”** gestite da forza volontaria che operano 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, generalmente persone senza fissa dimora.

## VALUTAZIONE DEI PERICOLI NELLE FASI DI RECUPERO FINO ALLA DISTRIBUZIONE

FASE	PERICOLI			MISURE DI CONTROLLO	MANUALE CPO
	F	C	B		
Approvvigionamento	✓		✓	F e B: Valutazione dell'idoneità degli alimenti secondo i parametri di accettazione e formazione del personale	Capitoli 6,7 e 9
Trasporto degli alimenti	✓	✓	✓	F B e C: Utilizzo di contenitori idonei, integri e puliti, differenziati per categoria dell'alimento, rispetto delle temperature di conservazione dell'alimento e igiene e pulizia dei mezzi	Capitoli 6,7 e 9
Ricevimento alimenti	✓		✓	F e B: valutazione dell'idoneità degli alimenti secondo i parametri di accettazione e formazione del personale	Capitoli 6,7 e 9
Stoccaggio alimenti	✓	✓	✓	F B e C: verifica integrità dell'imballaggio e delle confezioni, igiene dei locali e delle attrezzature, formazione del personale, rispetto delle temperature di conservazione dell'alimento, corretto sistema rotazione degli stock, controllo data di scadenza e controllo TMC	Capitoli 6,7 e 9
Conservazione alimenti	✓		✓	F e B: formazione del personale, rispetto delle temperature di conservazione dell'alimento e separazione degli alimenti per categorie alimentari, controllo date di scadenza, controllo TMC, controllo sensoriale e utilizzo di contenitori idonei per alimenti	Capitoli 6,7 e 9
Gestione stock in uscita	✓	✓	✓	F B e C: valutazione dell'idoneità degli alimenti, igiene e pulizia dei contenitori per alimenti, rispetto delle temperature di conservazione dell'alimento, formazione del personale e corretto sistema di rotazione degli stock	Capitoli 6,7 e 9
Distribuzione degli alimenti	✓	✓	✓	F B e C: rispetto delle corrette prassi igieniche, formazione e pulizia del personale, corrette modalità di trasporto, rispetto delle temperature di conservazione dell'alimento, utilizzo di contenitori idonei, integri e puliti, differenziati per categoria dell'alimento e igiene e pulizia dei mezzi	Capitoli 6,7 e 9

F - Pericoli fisici:

Contaminazione da corpo estraneo

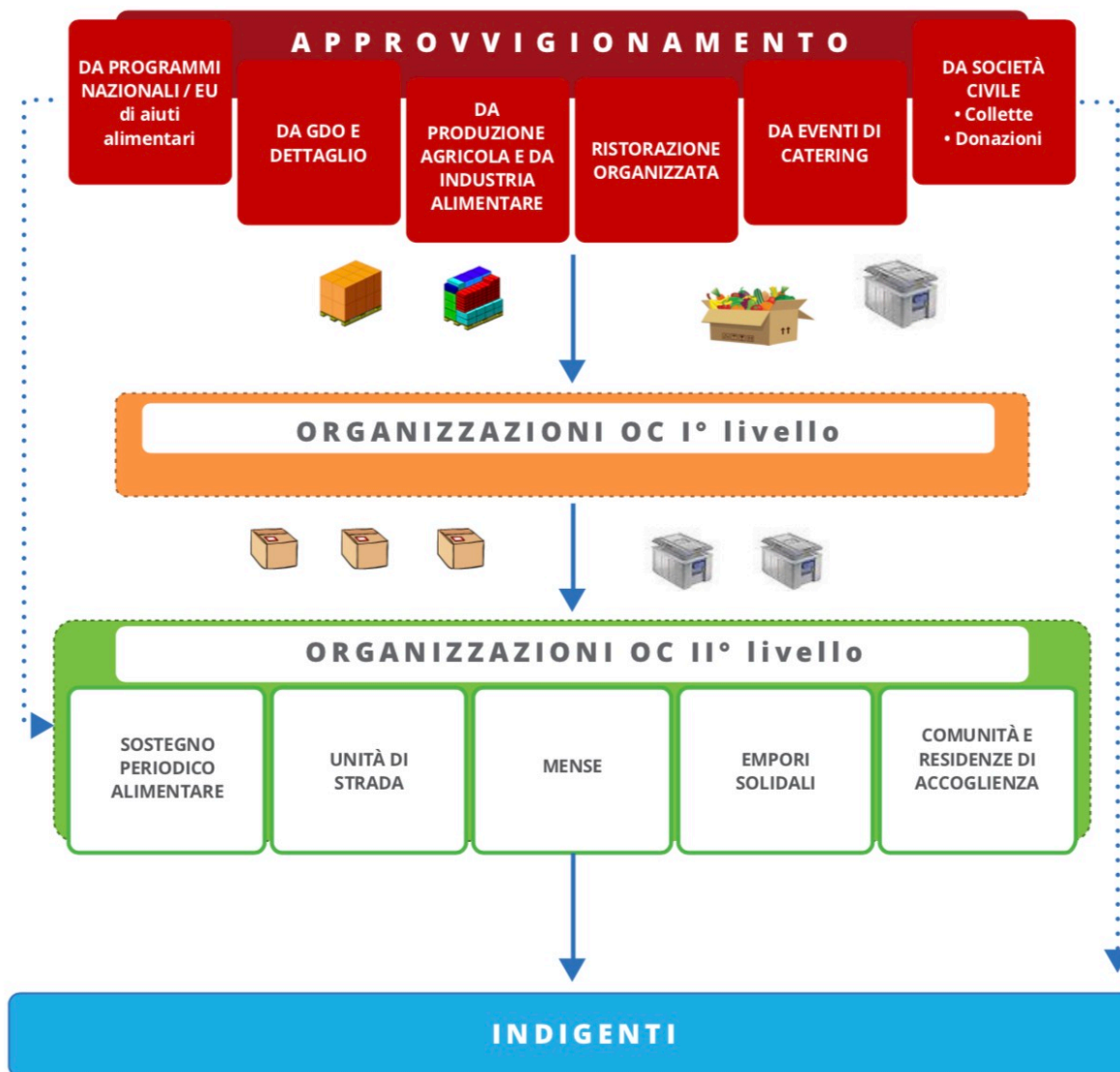
C - Pericoli chimici:

Contaminazione chimica (additivi, ecc.)

B - Pericoli biologici: Contaminazione biologica (microorganismi, parassiti) (microorganismi, parassiti e animali infestanti)

5

## DESCRIZIONE DELLA FILIERA DEL " SISTEMA DEL RECUPERO "





**Il "Sistema di Recupero , raccolta e distribuzione di alimenti ai fini di solidarietà sociale",** di seguito " Sistema del Recupero", sopra illustrato, si svolge secondo le fasi sotto descritte.

**A. Approvvigionamento degli alimenti.** Si tratta della fase iniziale che prevede l'acquisto, raccolta e recupero di surplus alimentare. I canali di approvvigionamento possono essere: Programmi Nazionali ed Europei di aiuto Alimentare, Grande distribuzione Organizzata e commercio al Dettaglio, Produzione Agricola, Industria Alimentare, Ristorazione Collettiva, Pubblici Esercizi, Catering e Società Civile, a titolo esemplificativo eventi come la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare o medesimi eventi minori inclusi eventi di privati cittadini.

**B. Trasporto alimenti recuperati e raccolti.** Si attua a diversi stadi di preparazione, da parte delle OC medesime o di terzi, con diverse unità di carico e di unità imballo. In caso di grandi quantitativi di alimenti le OC si possono avvalere di servizi di logistica intermodale, mentre all'estremo opposto esse si possono avvalere di una logistica più semplice con automezzi di portata limitata, non refrigerati ma con l'utilizzo di contenitori isotermici per garantire la corretta conservazione degli alimenti.

Nel caso di alimenti che, date le loro "caratteristiche di deperibilità", necessitano di una distribuzione immediata le OC di I Livello recuperano e trasportano direttamente alle OC di II Livello senza il transito dal magazzino. Alternativamente le OC di II livello recuperano direttamente dal donatore.

**C. Stoccaggio e Conservazione.** Lo stoccaggio, qualora possibile e necessario viene effettuato sia dalle OC di I livello che da quelle di II livello. Le OC di I livello possono immagazzinare grandi quantitativi di alimenti al fine di facilitare le capacità di gestione delle OC di II livello.

Lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti sono effettuati nelle strutture/i locali delle OC di I e II livello in condizioni di temperature controllate o ambiente, in relazione alla tipologia degli alimenti.

**E. Preparazione** degli alimenti da distribuire, nelle organizzazioni di I Livello e dei viveri relativi al sostegno periodico, sotto forma, non in via esclusiva, di "pacchi" e pasti nelle organizzazioni di II Livello.

**F. Distribuzione degli alimenti agli indigenti** di:

- cibi pronti (es. panini, pasti cucinati e bevande ecc.)
- alimenti non deperibili e deperibili preconfezionati e non.

**All'interno del Sistema del Recupero la corretta gestione dei prodotti alimentari e la formazione del personale entrambi in osservanza delle corrette prassi igieniche sono importanti per assicurare la conformità dell'intero processo.**

**Le OC devono garantire e verificare l'idoneità delle strutture e la conformità di locali, in questo Capitolo sono descritti i prerequisiti che consentono l'adozione e l'attuazione di corrette prassi operative in materia d'igiene all'interno delle strutture.**

## **7.1 Prerequisiti dei locali e delle attrezzature**

(CAPITOLO I dell'allegato II al Regolamento CE 852/2004)

Le strutture/locali ospitanti le attività di recupero, raccolta, stoccaggio/conservazione distribuzione, devono essere costruite in modo appropriato, sottoposti ad un'adeguata manutenzione ordinaria/straordinaria e tenuti in buone condizioni igienico-sanitarie. In tutti i casi, le modalità di pulizia e, ove necessaria, la disinfezione dei locali e delle attrezzature, devono comunque essere tali da prevenire la contaminazione dei prodotti:

- ✓ consentire il rispetto dei flussi degli alimenti e questo implica la localizzazione delle zone di lavoro in una precisa successione e divisione al fine di evitare le contaminazioni crociate tra "sporco e pulito"
- ✓ prevenire o minimizzare la contaminazione trasmessa per via aerea (polvere, fumo ...)
- ✓ assicurare un adeguato spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizione d'igiene
- ✓ essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia e il contatto con materiale contaminato
- ✓ evitare l'ingresso e la permanenza di infestanti/animali nocivi
- ✓ prevedere, ove necessario, adeguate strutture per la conservazione a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere monitorata e, ove opportuno, registrata.

### **RACCOMANDAZIONI**

- ✓ I magazzini per la conservazione dei prodotti alimentari destinati ad essere conservati a temperatura ambiente dovranno essere di capienza sufficiente e attrezzati con scaffalature e/o bancali in materiale idoneo facilmente pulibile. Le



### 7 .3.3 Requisiti relativi allo stoccaggio e conservazione dei prodotti

Tutti i prodotti alimentari devono essere collocati nei rispettivi locali/spazi di conservazione il più rapidamente possibile, in modo da proteggerli da qualsiasi forma di contaminazione e sviluppo microbico nel rispetto delle temperature idonee di conservazione.

#### RACCOMANDAZIONI

- ✓ Conservare i materiali per la pulizia separati dagli alimenti.
- ✓ Attuare un corretto sistema di rotazione degli stock.
- ✓ Distribuire prima i prodotti più vicini alla scadenza "da consumarsi entro il..." e/o successivamente i prodotti vicini alla TMC "da consumarsi preferibilmente entro il..."
- ✓ Eliminare i prodotti che hanno oltrepassato la data di scadenza, "da consumarsi entro il..."
- ✓ Collocare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole e comunque secondo le indicazioni riportate in etichetta i prodotti che possono essere conservati a temperatura ambiente (es. scatolame, farine ecc.).
- ✓ I prodotti refrigerati, surgelati/congelati devono essere riposti il prima possibile nelle idonee attrezzature di conservazione e alle temperature previste per evitare l'interruzione della catena del freddo.
- ✓ Utilizzare idonei supporti per evitare che gli alimenti siano collocati a terra.

#### Conservazione dei prodotti refrigerati e/o surgelati/congelati

La conservazione degli alimenti di tipologia differente nello stesso frigorifero può essere condotta ma occorre mantenere una idonea separazione utilizzando adeguati sistemi protettivi, in questo caso la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento che deve essere conservato a temperatura inferiore.

Le temperature massime di conservazione dei prodotti refrigerati, surgelati/congelati sono quelle indicate dai produttori sulle confezioni.

Nel caso tali indicazioni non fossero disponibili, si riportano, in Appendice II alla scheda A0 le temperature di conservazione per le diverse tipologie di prodotti.



## **7 .2.1 Formazione del personale**

(CAPITOLO XII dell'allegato II al Regolamento CE 852/2004)

### **Il responsabile della OC deve provvedere affinché:**

- ✓ il personale deputato riceva una formazione e/o addestramento, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività
  
- ✓ i responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure permanenti, basate sui principi dell'H.A.C.C.P. siano in possesso di idoneo titolo di studio o di un'adeguata esperienza nel settore di riferimento, o che abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema H.A.C.C.P..

### **RACCOMANDAZIONI**

- ✓ Informare adeguatamente il personale circa i rischi igienico-sanitari connessi alle attività svolte e istruito sui corretti comportamenti da rispettare durante l'esecuzione dei propri incarichi.
- ✓ Informare adeguatamente il personale circa le misure di prevenzione da adottare e seguire per evitare la contaminazione degli alimenti, strutture ed attrezzature.
- ✓ Conservare adeguata documentazione relativa alle attività di formazione.

## 7 .3.4 TMC

( Capitolo IV Sez. II art. 24 Regolamento CE 1169/2011)

**E' possibile distribuire derrate alimentari con il Termine Minimo di Conservazione (TMC) con la dicitura** *"consumarsi preferibilmente entro..."* o *"da consumarsi preferibilmente entro la fine"* **raggiunto o superato.**

### RACCOMANDAZIONI

- ✓ Porre adeguata attenzione alla temperatura di conservazione (se indicata e/o prevista), e/o le indicazioni di conservazione riportate in etichetta
- ✓ Accertare l'integrità delle confezioni
- ✓ Accertare che non siano presenti alimenti con rigonfiamento delle confezioni e presenza di ruggine, muffe, segni di alterazione o insetti e corpi estranei.

Si riportano nelle tabella seguente le modalità di consumo/utilizzo consigliate dopo il TMC come riferimento per la predisposizione nel piano di Autocontrollo di ogni OC delle corrette prassi in merito alla tempistica del recupero e della successiva distribuzione. Le OC possono impostare specifici percorsi di valutazione finalizzati alla conformità igienico-sanitaria dei prodotti con TMC superata oltre ai tempi indicati nella Tabella, sotto riportata, nell'ottica di gestione dei prodotti in condizioni di sicurezza alimentare, come a titolo di esempio: monitoraggi analitici, acquisizioni di informazioni dettagliate dai produttori etc..



# COS'È IL TMC?

Il Termine Minimo di Conservazione o TMC viene indicato sulle confezioni con la dicitura "da consumarsi PREFERIBILMENTE entro" seguita da GIORNO/MESE per conservabilità inferiore a 3 mesi, MESE/ANNO tra 3 mesi e 18 mesi, solo ANNO per più di 18 mesi.

Il TMC è la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione.

## UN ALIMENTO CHE HA SUPERATO IL TMC NON E' SCADUTO!

I prodotti con TMC raggiunto o superato NON SONO DANNOSI PER LA SALUTE DEI CONSUMATORI e possono quindi essere ancora consumati e DONATI a chi ne ha bisogno. Non c'è alcun divieto né per il consumo, né alcun rischio per la salute.



Il termine minimo di conservazione non è obbligatorio per la frutta e la verdura fresche (a meno che non siano sbucciate o tagliate), il vino e l'aceto, il sale e lo zucchero allo stato solido, i prodotti da forno come pane e focaccia, prodotti di pasticceria freschi, bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%, gomme da masticare e prodotti simili.

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 dolciari 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.
Conservate 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, alterazione del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.
Prodotti surgelati	1 - 2 mesi	Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.
Prodotti in polvere liofilizzati (latte, orzo, etc.) <b>eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia</b>	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Spezie, erbe aromatiche e salse (maionese, ketchup, senape etc.)	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Uova in guscio	1 settimana con conservazione in frigorifero Consumo previa cottura	Cattivo odore (alla apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.
Pane confezionato (pan carré etc.)	1 settimana	Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.
Acqua confezionata in bottiglia	12 mesi	Intorbidimento, alterazione del gusto.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati ) in pezzi interi	2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di evidenza di irrancimento della parte grassa.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati ) affettati confezionati	1 mese	Confezioni non integre, alterazione della confezione (rigonfiamenti), alterazione del colore, dell'odore, consistenza, presenza di muffe.

## 7 .3.5 Congelamento dei prodotti

Per congelamento degli alimenti si intende quel processo che, attraverso l'applicazione del freddo e il suo costante mantenimento, consente di preservare il più a lungo possibile le caratteristiche originali dell'alimento, rallenta i processi di alterazione e garantisce la sicurezza sotto il profilo igienico.

La OC può sottoporre al congelamento gli alimenti definendo una specifica procedura ove siano indicate:

- ✓ Modalità adottate per eseguire il processo
- ✓ Definizione dei tempi di conservazione degli alimenti sottoposti a congelamento.

La OC può provvedere al congelamento di materie prime recuperate allo stato refrigerato e di semilavorati esclusivamente se tali alimenti sono destinati ad ulteriore trasformazione presso l'OC stessa, ad esempio attraverso la cottura, prima di essere somministrati.

Gli alimenti da sottoporre a congelamento, presso la OC, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ✓ Non avere la data di scadenza superata
- ✓ Essere in perfetto stato di conservazione
- ✓ Essere porzionati in pezzature conformi rispetto alle caratteristiche dell'impianto/processo utilizzato
- ✓ Protetti con involucri per alimenti, sacchetti adatti al congelamento o vaschette chiuse, in modo da evitare possibili bruciature da freddo con l'indicazione del nome del prodotto e data di congelamento
- ✓ Sottoposti ad iniziale abbattimento rapido se provenienti dal legume caldo.

### RACCOMANDAZIONI

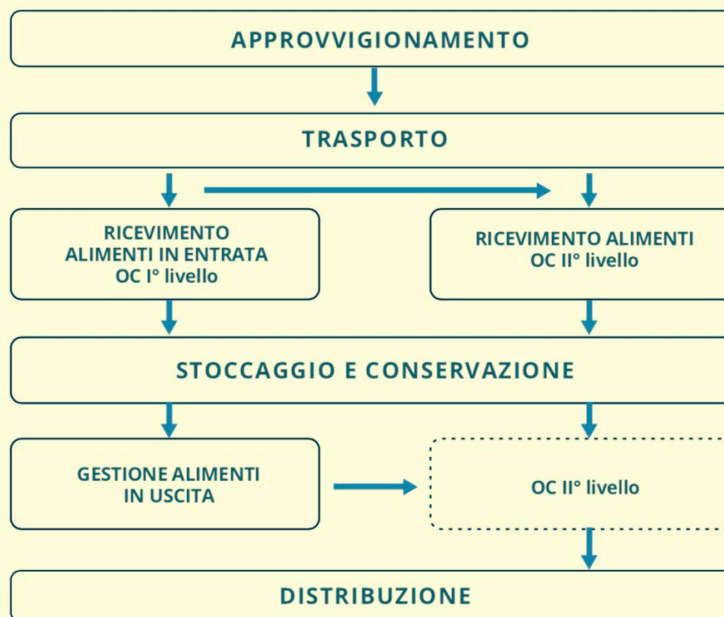
- ✓ Le materie prime e i semilavorati possono essere sottoposti a congelamento una sola volta.
- ✓ Per gli alimenti composti deve essere disponibile la lista degli ingredienti.
- ✓ Gli alimenti devono essere mantenuti a temperature di conservazione inferiori a -18 °C.



Questo Manuale pone le basi per lo sviluppo di un eventuale, ove necessario, piano di autocontrollo basato sul sistema H.A.C.C.P. da parte delle singole OC rientranti nel campo di applicazione del presente Manuale, in relazione alla loro tipologia, alla natura delle loro attività ed in considerazione del non elevato grado di complessità delle operazioni che esse svolgono. L'applicazione semplificata dei 7 principi alla base del sistema H.A.C.C.P., nell'ambito della flessibilità concessa dal Reg. CE 852/2004, attraverso la corretta applicazione di prerequisiti e corrette prassi igieniche, di cui al Capitolo 7 e 9, è una delle finalità del presente Manuale. La corretta applicazione dei prerequisiti e delle corrette prassi igieniche di cui ai Capitoli 7 e 9 è sufficiente a garantire l'applicazione del sistema H.A.C.C.P..

Nei paragrafi successivi si riportano le indicazioni minime per l'elaborazione di un Piano di Autocontrollo, da parte della singola OC. Tali indicazioni dovranno necessariamente essere "personalizzate" e/o adattate alle diverse realtà delle OC in base al livello organizzativo, dimensione, attività svolta.

A tal fine 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. Il sotto indicato diagramma di flusso è generico e quindi modificabile e da integrare secondo le varianti in coerenza alla tipologia organizzativa dell'OC.





## CRITERI PER LA RACCOLTA, RECUPERO E GESTIONE DEGLI ALIMENTI

Criterio fondamentale di questo Manuale è la suddivisione degli alimenti in funzione dei “livelli di attenzione” che devono essere osservati da gli operatori in relazione alla “categoria di alimento” per una corretta applicazione delle “corrette prassi operative” che assicurano la “sicurezza” dell’alimento al consumo.

Come indicato nel Capitolo 8 (H.A.C.C.P.) i parametri per definire i livelli di attenzione sono stati scelti tenendo in considerazione, i processi produttivi, i processi di conservazione, la provenienza dell’alimento, le caratteristiche proprie dell’alimento, e riferendosi inoltre alla categorizzazione effettuata dal Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare (CeIRSA).

**SONO STATE QUINDI IDENTIFICATE LE SEGUENTI 3 MACRO CATEGORIE:**



**ALTO LIVELLO  
D'ATTENZIONE**



**MEDIO LIVELLO  
D'ATTENZIONE**



**BASSO LIVELLO  
D'ATTENZIONE**



## 9 .1 Macrocategoria ad alto livello d'attenzione

Rientrano nella seguente macro categoria gli alimenti, così denominati, “Fast 60”.

Gli alimenti “ FAST60” sono generalmente recuperati, da catering, pubblici esercizi. Il livello di attenzione è da correlare alla tipologia di produzione e somministrazione tipica di questa forma di ristorazione differita. Si tratta di **alimenti che non sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, ma provengono tal quali dal donatore alla OC** ( ad esempio, primi piatti cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte, insalata di riso ecc.) e che quindi **necessitano di un trasporto in un tempo che preferibilmente non dovrebbe superare i 60 minuti**, da qui la denominazione di “Fast 60”.

### **Possono essere recuperati**

---

- Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti cotte pronte per il consumo ( primi piatti, secondi piatti etc...)
  - Prodotti porzionati di salumeria sfusi, cotti e crudi stagionati
  - Prodotti porzionati lattiero-caseari sfusi
  - Pasticceria fresca dolce e salata.
-

## LIVELLO D'ATTENZIONE



### PARAMETRI DI ACCETTAZIONE

Gli alimenti al momento del recupero devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Non devono essere stati esposti in somministrazione
- Devono essere stati mantenuti a temperature  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  nel caso di pasti caldi, a temperature  $\leq 8^{\circ}\text{C}$  nel caso di pasti freddi
- Devono essere stati conservati in contenitori idonei chiusi
- Porzionati dal donatore ed inseriti in idonei contenitori chiudibili adeguatamente ( ad esempio, pellicola trasparente per alimenti, alluminio, contenitori con coperchi etc.)

### ESCLUSIONE DAL RECUPERO

- Pietanze con temperature non conformi misurate al momento del recupero dall'operatore OC
- Pietanze a base di prodotti di origine animale crudi o parzialmente cotti (carpacci, roast beef, sushi, etc)
- Pietanze a base di pesce marinati o conditi
- Prodotti da forno dolci e salati con farcitura di creme e/o salse a base di uova non pastorizzate.

### MODALITÀ DI TRASPORTO

- Il trasporto deve avvenire in contenitori is termici differenziati in base alla temperatura dell'alimento ( caldo o freddo ) al momento del recupero
- La temperatura durante il trasporto deve essere mantenuta a  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  nel caso di pasti a legume caldo e a  $\leq 8^{\circ}\text{C}$  nel caso di pasto a legume fresco
- Il tempo che intercorre fra il luogo di recupero e la consegna alla OC di Il livello non dovrebbe superare i 60'.

### CRITERI DI GESTIONE

Gli alimenti possono essere alternativamente:

- Consumati nell'arco di 1h dall'arrivo alla OC
- Sottoposti a conservazione refrigerata, ad una temperatura di  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  e utilizzati preferibilmente entro 24h dall'arrivo
- Sottoposti a congelamento preferibilmente nell'arco di 1h dall'arrivo all'OC.

## 9.2 Macrocategoria a medio livello d'attenzione

Rientrano nella seguente macro categoria gli alimenti generalmente recuperati dalla ristorazione collettiva, pubblici esercizi, gastronomie, catering e GDO che sono stati conservati in **catena del freddo**.

Si tratta di alimenti che sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura da parte del donatore, il livello di attenzione è correlato quindi alla tipologia di produzione, conservazione e al rilascio in catena del freddo.

### **Possono essere recuperati**

---

#### **Pasti sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura:**

- Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti cotte pronte per il consumo
- Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi ( es. insalata di riso, cous cous, etc.)

#### **Prodotti di origine animale e vegetale preconfezionati e i prodotti di gastronomia, salumeria, conservati in catena del freddo, quali:**

- Prodotti di salumeria preconfezionati e non
- Gastronomia preconfezionata
- Pasta fresca ripiena
- Carne fresca refrigerata in tagli preconfezionata
- Carni macinate refrigerate
- Pesce fresco in filetti e intero preconfezionato
- Preparazione a base di pesce (insalata di mare, etc.)
- Prodotti a base di pesce (pesce affumicato, etc.)
- Molluschi e crostacei cotti
- Latte fresco pastorizzato
- Yogurt
- Preparati per torte, budini, creme
- Frutta e verdura IV gamma
- Burro
- Formaggio fresco porzionato preconfezionato (crescenza, primo sale, mozzarelle, caprini, gorgonzola, ricotta, brie, stracchino, robiola, etc.)
- Formaggio stagionato porzionato preconfezionato
- Uova in guscio e ovoprodotti



## LIVELLO D'ATTENZIONE



### PARAMETRI D' ACCETTAZIONE

Gli alimenti da recuperare devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Devono essere stati mantenuti in catena del freddo a temperature di  $+4^{\circ}/8^{\circ}\text{C}$
- Devono essere tutti confezionati in appositi contenitori per alimenti regolarmente etichettati o in condizioni di deroga come descritto al Capitolo 10 par. 10.3
- Possono essere recuperati anche i pasti esposti nelle linee self-service solo se sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

### ESCLUSIONE DAL RECUPERO

- Prodotti con segni evidenti di alterazione (colori e/o odori sgradevoli)
- Prodotti con confezioni non integre che possano mettere l'alimento a contatto con l'ambiente esterno, tali da compromettere la sicurezza dell'alimento stesso
- Prodotti con data di scadenza superata ("da consumare entro il...")

### MODALITÀ DI TRASPORTO

- Il trasporto di grandi quantitativi di alimenti deve avvenire con automezzi refrigerati
- In caso di recupero di alimenti con diverse temperature di conservazione mantenere la temperatura dell'alimento più delicato fino al momento della consegna/arrivo all'OC
- Il trasporto di piccoli quantitativi e per brevi tragitti può avvenire in mezzi non refrigerati solo con contenitori isotermitici.

### CRITERI DI GESTIONE

- Tutti gli alimenti appartenenti a questa categoria devono essere conservati a temperatura  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  e utilizzati nel più breve tempo possibile, ed eventualmente sottoposti a congelamento da parte dell'OC.

## 9 .3 Macrocategoria a basso livello d'attenzione

Possono essere recuperati **gli alimenti** generalmente recuperati dal settore primario (es. ortofrutta), dal settore della trasformazione (es. industria alimentare), pubblici esercizi, GDO, **con caratteristiche di stabilità termica.**

Il livello di attenzione è correlato quindi al processo produttivo e alle caratteristiche merceologiche intrinseche degli alimenti stessi.

### **Rientrano nella seguente macro categoria**

---

- surgelati /congelati
  - alimenti trattati ad alte temperature UHT ( latte, succhi di frutta )
  - essiccati ( es. spezie, frutta secca)
  - conserve di carne, pesce, vegetali e frutta
  - ortofrutta di I gamma, pane, pasta, riso, prodotti da forno, biscotti, caffè, etc..
-

## LIVELLO D'ATTENZIONE



### PARAMETRI DI ACCETTAZIONE

Gli alimenti da recuperare devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Devono essere alle condizioni termiche proprie della categoria
- Gli alimenti congelati/surgelati non devono presentare evidenti segni di scongelamento (es. presenza di liquido)
- Non presentare segni di alterazione (colore e/o odori sgradevoli, ammuffimento)
- La data di scadenza ( "da consumarsi entro il..." ) non deve essere superata
- Le confezioni devono essere integre tali da non permettere all'alimento il contatto con l'ambiente esterno
- Gli alimenti con TMC superata sono recuperati secondo le modalità ed alle condizioni di cui al cap. 7.3.4 .

### MODALITA' DI TRASPORTO

- Gli alimenti congelati/surgelati devono essere trasportati in mezzi di trasporto in grado di conservare una temperatura dell'alimento compresa tra i -18°C e massimo -15°C per evitare lo scongelamento
- Frutta e verdura di I gamma possono essere trasportate ad una temperatura compresa tra + 8°/10°C ma anche a temperatura ambiente, salvaguardando il più possibile l'integrità della merce
- Gli alimenti adeguatamente imballati, che non necessitano di catena del freddo, possono essere trasportati in mezzi non refrigerati.

### CRITERI DI GESTIONE

- Il pane e altri prodotti da forno senza farcitura devono essere utilizzati preferibilmente nelle 24 ore dall'arrivo presso l'OC
- Il pane può essere essiccato in forno e successivamente riutilizzato
- Il pane può essere congelato
- Gli alimenti con TMC superata sono utilizzati secondo le modalità ed alle condizioni di cui al cap. 7.3.4.



# 10

## RINTRACCIABILITÀ

All'interno del "processo distributivo" deve essere garantita la tracciabilità dell'alimento in modo da poter identificare il percorso dell'alimento iniziando: dall' approvvigionamento, trasporto, stoccaggio e distribuzione finale al beneficiario, l'indigente. La cosiddetta Tracciabilità di filiera deve consentire di identificare quindi tutti gli operatori coinvolti nel processo distributivo di un determinato alimento.

In particolare le OC coinvolte nel processo distributivo devono poter essere in grado di indicare:

- a) chi le abbia ceduto gli alimenti (fornitori) (c.d. rintracciabilità in Entrata/Monte)
- b) a chi abbia distribuito i prodotti (c.d. rintracciabilità in Uscita / Valle).

Le OC devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

Di seguito si riportano indicazioni minime al fine di garantire la Tracciabilità.

### 10.1 Rintracciabilità in entrata

Tutte le OC devono tenere una lista aggiornata dei fornitori, provvedendo alla creazione di un'anagrafica, come da Scheda Fornitori, di seguito riportata.

Gli alimenti oggetto di cessione/recupero/raccolta devono essere accompagnati da un documento in Entrata (DDT).

#### A.8 Elenco Fornitori ( fac simile ) in Appendice III

Ragione Sociale	Indirizzo	Contatto	Telefono/Fax	e-mail

## 10.2 Tracciabilità in uscita

Occorre distinguere fra OC di primo livello e di secondo livello.

**Le OC di primo livello**, che distribuiscono a Strutture caritative che assistono direttamente l'indigente, devono:

- Mantenere un elenco aggiornato delle Strutture Caritative, OC II Livello, con anagrafica completa
- Gli alimenti distribuiti alle OC II livello, devono essere accompagnati da documento in uscita dal magazzino (DDT)
- Prevedere nel caso di distribuzione all'OC di II livello senza passaggio dal magazzino all'emissione di un adeguato documento di consegna.

**Le OC di secondo livello** non devono dotarsi di un elenco aggiornato dei beneficiari, gli indigenti, a cui distribuiscono gli alimenti, poiché trattasi di consumatori finali come accade nel commercio al dettaglio. Ai fini della salute pubblica in caso di ritiro/riciamo dal mercato si deve provvedere, comunque, a darne comunicazione ai propri utenti con tutti i mezzi possibili.

### RACCOMANDAZIONI

Devono comunque essere considerate le necessità e le modalità per l'effettuazione di un "pubblico avviso" in caso di "ritiro/riciamo" nel caso in cui il prodotto sia già stato distribuito e non sia più sotto il controllo diretto delle OC.

## 10.3 Etichettatura

La legislazione alimentare, e in particolare quella che fissa le norme in materia di etichettatura, non distingue le derrate alimentari in base ai consumatori ai quali sono destinate.

Tuttavia potrà essere accettato che i fornitori possano donare alle OC, in vista della loro distribuzione nell'ambito dell'aiuto alimentare, derrate confezionate la cui etichettatura non sia totalmente conforme alle esigenze legislative e commerciali, o derrate sprovviste di etichettatura.

In questi casi i fornitori / donatori possono cedere le suddette derrate alimentari alle OC, fornendo ad esse un documento separato, redatto in italiano, completo delle indicazioni obbligatorie richieste dal **Regolamento (CE) n. 1169/2011** per le derrate commercializzate, in modo che le stesse possano essere rese disponibili ai riceventi.

Le OC, una volta in possesso di donazioni di derrate mal etichettate, dovranno vigilare affinché l'insieme delle indicazioni obbligatorie sia messo a disposizione di tutti gli utenti beneficiari delle medesime derrate.

Analogamente nel caso di alimenti non pre-confezionati o sfusi il relativo elenco degli ingredienti deve essere richiesto al fornitore e reso disponibile agli utenti beneficiari e, ove possibile, le diverse confezioni di alimenti devono essere provviste di etichetta con denominazione dell'alimento e data di ritiro.

Nel caso di alimenti congelati dall'OC, secondo le indicazioni previste al Capitolo 7.3.5, dovrà essere posta etichetta o indicato sulla confezione, la denominazione del prodotto, la data di congelamento e resa disponibile la lista degli ingredienti per gli alimenti composti.



# CONGELAMENTO

COSA E COME?	PERCHÈ?
<p>I prodotti da congelare devono essere posti in sacchetti chiusi e correttamente etichettati.</p> <p>L'etichetta deve riportare nome del prodotto, data di congelamento, nel caso in cui sia presente data di scadenza/TMC.</p> <p>(vedi DDG 3742 del 30.04.2013)</p>	<p>Etichette non complete possono portare al congelamento dell'alimento oltre la data di scadenza e ad una non corretta conservazione del prodotto.</p>
<p>Il congelamento deve essere effettuato raggiungendo la temperatura al cuore dell'alimento di -18°C. E' possibile favorire il processo mediante la suddivisione dell'alimento in piccole porzioni.</p>	<p>Modalità di congelamento non adeguate possono compromettere la sicurezza dei cibi e permettere la sopravvivenza microbica.</p>
<p>Gli alimenti devono riportare l'indicazione del prodotto congelato.</p>	<p>Tale informazione è obbligatoria, fatto salvo il caso in cui si sia proceduto conformemente alle indicazioni della DDG del 30.04.2013</p>

# Tabella relativa al sistema di recupero degli alimenti ai fini di solidarietà sociale

Fase	Pericolo	Criteri e limiti critici	Monitoraggio	Non Conformità Azioni correttive	Documentazione
Abbattimento rapido della temperatura degli alimenti e conservazione degli stessi in linea refrigerata.	Rischio biologico Moltiplicazione dei germi. Contaminazione da parte del Personale. Contaminazione da parte delle Attrezzature.	Tempo di abbattimento con rilevazione al cuore da +60°C. a +3°C. nel tempo massimo di 90 minuti primi. Rispetto del Piano di Igiene della Persona. Rispetto del Piano di Igiene delle Attrezzature.	Rilevazione delle temperature dei cibi cotti alla ricezione. Rilevamento della temperatura al termine del ciclo di abbattimento. Rilevazione della durata del ciclo. Monitoraggio dell'igiene della persona. Monitoraggio dell'igiene delle attrezzature.	Al superamento del tempo massimo per l'abbattimento (90 minuti primi) il cibo non potrà essere consegnato alle ONLUS ma dovrà essere eliminato nel rispetto dei criteri di smaltimento differenziato.	Compilazione del Report dedicato Mod. SC. abb. e Mod. SC NC La tenuta dei Report è presso la cucina delle scuole Crespi

 <b>SITICIBO</b> Banco Alimentare										Busta A. Consegna cotto alle Caritas <b>Report mod. SC.abb</b>	
	Primi piatti n porzioni	°C in/fin.	Secondi piatti n porzioni	°C in/fin.	contorni n porzioni	°C in/fin.	tempo abbatt./varie	igiene della persona	igiene delle attrezz.	firma CARITAS:	firma FRATI:
<b>Lunedì</b>								C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	Borsano	
<b>Martedì</b>								C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	S. Anna e S. Giuseppe	
<b>Mercoledì</b>								C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	Betta Giuliana per S. Giuseppe e S. Michele	
<b>Giovedì</b>								C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	S. Edoardo	
<b>Venerdì</b>								C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	Caritas S. Michele/Alì d'Aquila	



**C'è ancora tanta strada da fare**  
Grazie per l'attenzione e il vostro aiuto

[www.bancoalimentare.it/it/lombardia](http://www.bancoalimentare.it/it/lombardia)