



La gestione delle eccedenze alimentari: esperienza dell'IZS PLV

Manila Bianchi

SC Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta



Gli argomenti

- **Laboratori Ufficiali e inquadramento generale**
- **Le eccedenze alimentari in un laboratorio**
- **La formazione ai volontari della redistribuzione**

IZSTO

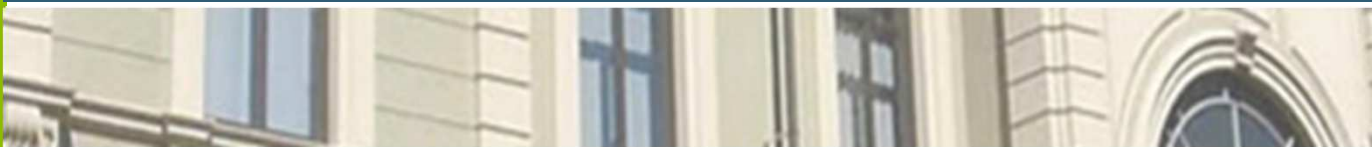
Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta



La strana coppia

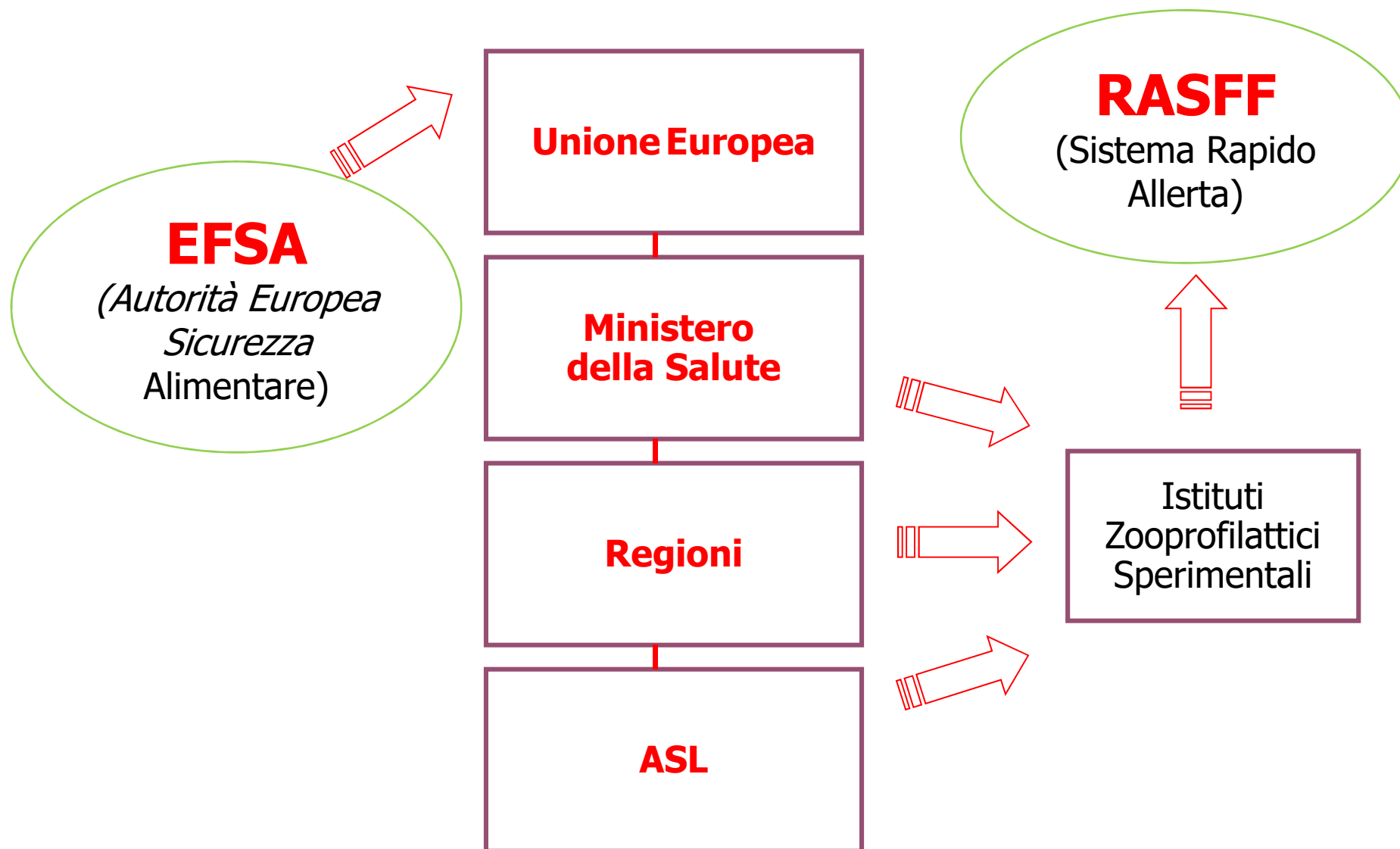
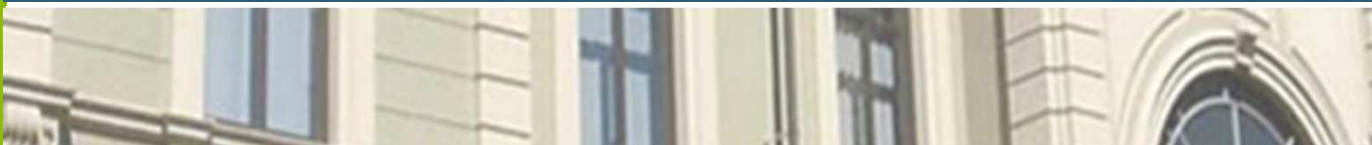


Legge n. 166/2016



La rete degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali







I laboratori Controllo Alimenti





C.U. alimenti: iter analitico

Analisi di 1° istanza

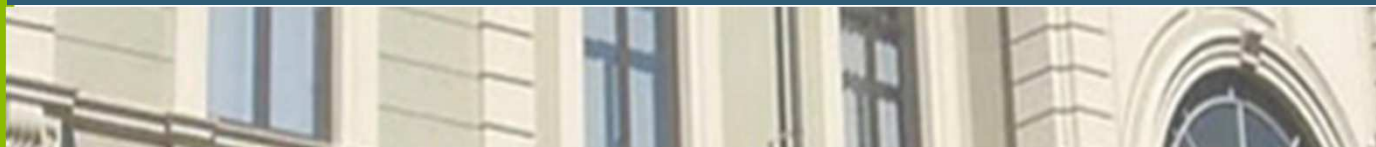
Esito conforme
ai criteri normativi

Esito non conforme
ai criteri normativi

Smaltimento dopo 60 gg
da comunicazione esito
Art 16 D.P.R 327/80

Ripetizione parametro difforme (IZS)
Alimenti deteriorabili controlli microbiologici

Analisi di revisione (ISS)



Luglio 2017

Siglato accordo di collaborazione con Banco Alimentare Piemonte Onlus



Per il recupero delle aliquote di
alimento integre

- ✓ risultate idonee ad analisi di laboratorio
- ✓ conservate in condizioni di sicurezza e di idoneità al consumo

Luglio 2017

ACCORDO QUADRO DI COLLABORAZIONE A SCOPO DI BENEFICENZA

Tra

Banco Alimentare del Piemonte – Onlus (di seguito BAP) con sede legale in Moncalieri (TO), C.so Roma, 24/ter, Codice Fiscale n. 97551700012, nella persona del Presidente e legale rappresentante Salvatore Collarino

e

Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta (di seguito IZSPLVA) con sede legale in Torino, via bologna, n. 148, Codice Fiscale n. 05160100011, nella persona del legale rappresentante Maria Caramelli per le sedi territoriali site nelle regioni Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, (di seguito i "Laboratori")

Premesso che

- a) BAP è un Ente senza scopo di lucro che opera, mediante la raccolta e la distribuzione di generi alimentari, con lo scopo principale di contribuire alla soluzione di problemi di emarginazione e di povertà nei confronti delle persone più povere e bisognose presenti nell'area del Piemonte.
- b) BAP è interessata ad effettuare l'organizzazione della raccolta e del ritiro dei prodotti alimentari da IZS PLVA per il loro successivo utilizzo, al fine di perseguire i seguenti obiettivi:
 - ridare valore ed utilità ai prodotti che, altrimenti, andrebbero distrutti ed inutilizzati;
 - destinare le eccedenze di tali prodotti alle realtà caritative che si occupano di situazioni di indigenza e bisogno;
 - ridurre l'impatto ambientale, prevenendo la produzione di rifiuti grazie al recupero di prodotti ancora integri che, altrimenti, andrebbero successivamente eliminati come rifiuti.
- c) IZS PLVA è interessato a cedere e consegnare a BAP i prodotti che sono stati oggetto di attività dei laboratori e che ivi sono conservati, avendo mantenuto le loro caratteristiche e presentandosi in condizioni di sicurezza e idoneità al consumo; IZS PLVA ha scelto di collaborare con BAP in quanto quest'ultimo opera rispettando il Manuale "Recupero, raccolta e Distribuzione di cibo ai fini



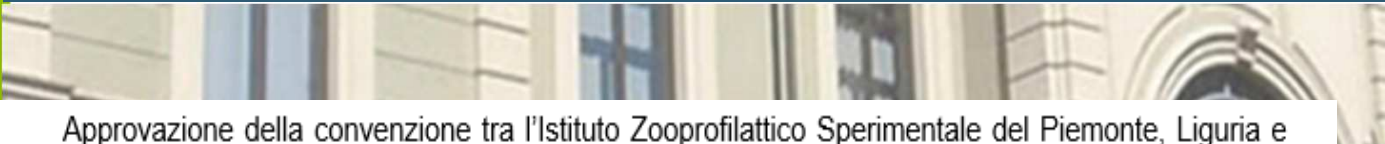
Febbraio 2018

Siglato accordo di collaborazione a scopo di beneficenza con l'Opera "Cristo Vita" gestita dai Frati minori Cappuccini di Genova



Per il recupero delle aliquote di alimento integre

- ✓ risultate idonee ad analisi di laboratorio
- ✓ conservate in condizioni di sicurezza e di idoneità al consumo



Approvazione della convenzione tra l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e l'UVAC/PIF di Genova per la gestione delle seconde aliquote dei campioni di alimenti di origine animale analizzate con esito favorevole per la destinazione ad enti caritatevoli per il consumo alimentare.

Febbraio 2018

- in data 26/07/2017 con prot.n.0010912 è pervenuta a mezzo ~~pec~~ dal Ministero della Salute - Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari lettera avente ad oggetto "Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi", che si allega al presente atto quale parte integrante e sostanziale (Allegato A);
- nella suddetta lettera il Ministero, richiamando la Legge del 25/06/2003 n.155 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" cosiddetta "Legge del Buon Samaritano", come da ultimo modificata dalla Legge n.166 del 19/08/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi", che promuove azioni volte a favorire le donazioni di cibo idoneo al consumo, che altrimenti sarebbe destinato a diventare rifiuto, ad associazioni non lucrative che operano nel settore della solidarietà, ha proposto un modello di convenzione da stipularsi tra gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e gli UVAC/PIF al fine di attuare un progetto di

Cosa doniamo

- ✓ **Prodotti preconfezionati
a T° ambiente
freschi**
- ✓ **Entro la data di scadenza**
- ✓ **Con TMC superato, se...**





Con TMC superato, se...

- ✓ **Imballaggio PRIMARIO integro**
- ✓ **Idonee condizioni di conservazione**



**Con TMC superato ...
da quanto?**

Manuale di buone prassi operative per le organizzazioni che si occupano di recupero e distribuzione delle eccedenze

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

Manuale
Per corrette prassi operative
Per le organizzazioni caritative

*Realizzato da Fondazione Banco Alimentare Onlus e Caritas Italiana
Validato dal Ministero della Salute in conformità al Reg. CE n.
853/2004*

16 categorie di prodotto

INDICAZIONI DI CONSUMO
E UTILIZZO CONSIGLIATE
DOPO IL TERMINE MINIMO DI
CONSERVAZIONE - TMC


CONFETTURE E CONSERVE
Legumi, pelati, passate, verdure, etc.

1-2 MESI

⚠ Alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.


BEVANDE E BEVANDE UHT
Succhi di frutta, latte etc.

6 MESI

⚠ Alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.


PRODOTTI SURGELATI
Verdure, pesce, gelati, etc.

1-2 MESI

⚠ Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.


PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI - ECCEZZO I PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA
Latte, orzo, etc.

6 MESI

⚠ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.


SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE
Malonese, ketchup, senape, etc.

6 MESI

⚠ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.


UOVA IN GUSCIO

7 GG

conservazione in frigorifero consumo previa cottura

⚠ Cattivo odore (all'apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo


PASTA SECCA, RISO, COUS COUS, SEMOLA, FARINE
Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, cracker, grissini, etc.

1-2 MESI

⚠ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.


DOLCI CONFEZIONATI
Merendine, panettoni, prodotti dolcificati a base di cioccolato, etc.

1-2 MESI

⚠ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.


FARINE E CEREALI

1-2 MESI

⚠ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.


CAFFE, MACINATO, CACAO, THE E INFUSI, ETC.

12 MESI

⚠ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.


OLII, GRASSI

12 MESI

⚠ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidente irrancidimento.


CONSERVE 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.


PANE CONFEZIONATO
Pan carré, pane a fette etc.

7 GG

⚠ Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.


ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA

12 MESI

⚠ Intorbidimento, alterazione del gusto.


PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI
Salumeria crudi, cotti, stagionati

2 MESI

⚠ Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irrancidimento della parte grassa.


PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI
Salumeria crudi, cotti, stagionati

1 MESE

⚠ Confezioni non integre, alterazione della confezione, del colore, dell'odore e/o della consistenza, presenza di muffe.



PANE CONFEZIONATO

Pan carré, pane a fette etc.



Presenza e/o odore di muffa,
presenza di insetti.



*Intervallo di
consumo consigliato*



UOVA IN GUSCIO



*conservazione in frigorifero
consumo previa cottura*

Cattivo odore (all'apertura), crepe
nel guscio, cambiamento di colore o
consistenza del tuorlo



*Caratteristiche
di esclusione
dal consumo
dell'alimento*



PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI

Salumeria crudi, cotti, stagionati

1
MESE

⚠ Confezioni non integre, alterazione della confezione, del colore, dell'odore e/o della consistenza, presenza di muffe.



CONFETTURE E CONSERVE

Legumi, pelati, passate, verdure, etc.

1-2
MESI

⚠ Alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.



PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI

Salumeria crudi, cotti, stagionati

2
MESI

⚠ Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irrancidimento della parte grassa.



PRODOTTI SURGELATI

Verdure, pesce, gelati, etc.

1-2
MESI

⚠ Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.



PASTA SECCA, RISO, COUS COUS, SEMOLA, FARINE



FARINE E CEREALI



DOLCI CONFEZIONATI

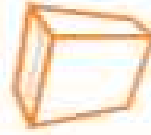
Merendine, panettoni, prodotti dolcificati a base di cioccolato, etc.

1-2
MESI

⚠ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

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

Manuale
Per corrette prassi operative
Distribuzione di alimenti e bevande



PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI - ECCETTO I PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Latte, orzo, etc.



Presenza e/o odore di muffe,
confezioni non integre, presenza di
insetti.



SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE

Maionese, ketchup, senape, etc.



Presenza e/o odore di muffe,
confezioni non integre, presenza di
insetti.



BEVANDE E BEVANDE UHT

Succhi di frutta, latte etc.



Alterazione del gusto, del
colore/odore, alterazione della
confezione, sedimentazione,
confezioni non integre.

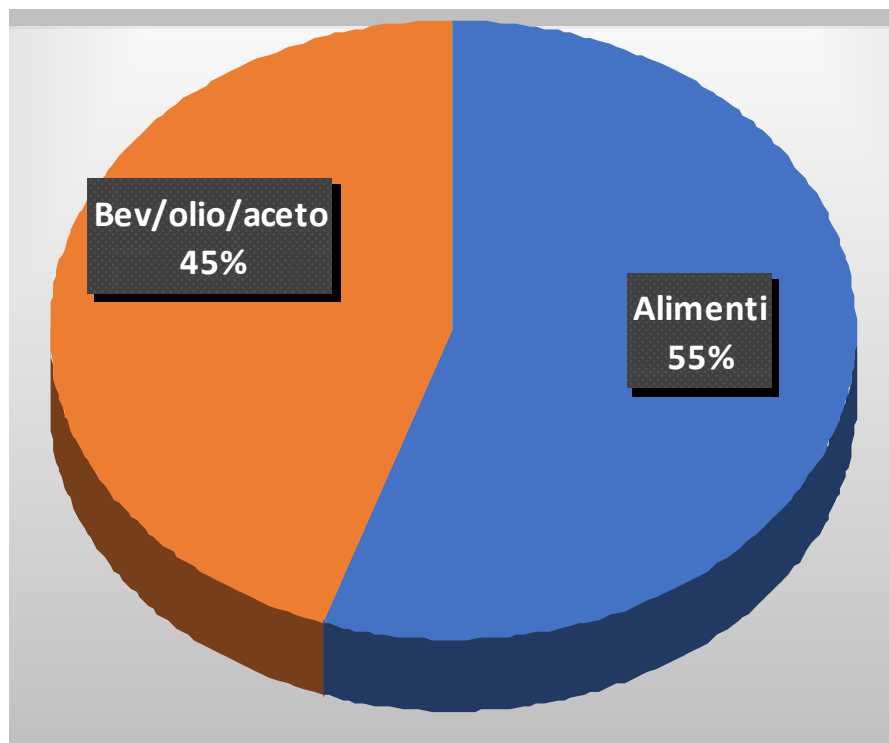




Luglio 2017 – Settembre 2018

	2017	2018 genn/giugno	2018 luglio/sett	TOTALE
Alimenti (kg)	309	350,1	240,22	899,32
Bevande/olio/aceto (kg)	287	131,5	309,29	727,79
TOTALE	596	481,6	549,51	1.627,1

Luglio 2017 – Settembre 2018



Conserve di carne/pesce
Conserve di verdura
Farine, cereali e pasta
Panetteria/Pasticceria secca
Confetture
Spezie
Prodotti per l'infanzia
Funghi secchi
Formaggio, burro

Inserire Logo ASL	REGIONE PIEMONTE	(Spazio riservato all'IZS PLV)
	Verbale di prelevamento campioni alimentari	N. accettazione
N° _____ del ____ / ____ / ____		

In data alle ore il/la sottoscritto/i verbalizzante/i
..... dell'A.S.L.

☐ SVET (☐ area B / ☐ area C) ☐ SIAN si è/sono presentato/i presso (attività di prelievo)
..... sito/a nel comune di in via/piazza

☐ att. registrata n. / ☐ att. riconosciuta con approval number:, ☐ P. IVA o ☐ CF
....., di cui risulta legale rappresentante / titolare il/la Sig./Sig.ra
..... nato/a prov. (.....)

il ____/____/____ e residente a prov. (.....) in via/piazza
..... n°.....; preso atto che il prodotto

campionato è preparato da (attività di provenienza)

[se disponibili ☐ att. registrata n. / ☐ att. riconosciuta con approval number:,

☐ P. IVA o ☐ CF], dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la visita ho/abbiamo

prelievo in ☐ **PRODUZIONE** ☐ **COMMERCIALIZZAZIONE / DISTRIBUZIONE** di 1 (uno) campione di (descrizione dettagliata)

lata ____/____/____ con D.D.T. n. del ☐ pronto al consumo / ☐ da cuocere prima del consumo, n. partita:
....., n. lotto:, data di produzione ____/____/____, ☐ data di scadenza ____/____/____, ☐ TMC ____/____/____

stabilimento di produzione del prodotto campionato: ☐ Nazionale ☐ UE (specificare) ☐ Extra UE (specificare)

ra in cui il campione è stato prelevato: ☐ produzione primaria, ☐ produzione con prevalente vendita all'ingrosso, ☐ produzione con prevalente

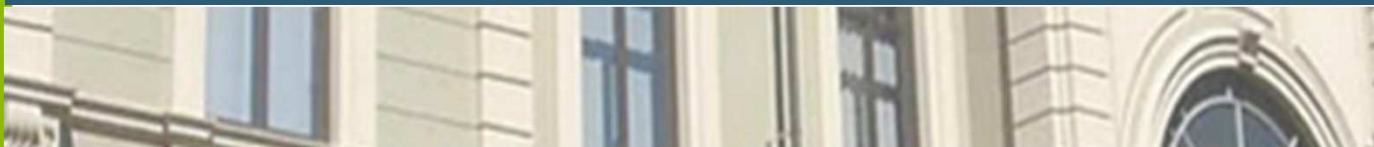
io, ☐ distribuzione all'ingrosso, ☐ distribuzione al dettaglio, ☐ ristorazione pubblica, ☐ ristorazione collettiva.

posta in un locale/attrezzatura a temperatura di°C e condizioni igienico sanitarie

Verbale prelievo campioni

Legge 166 del 19.08.2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi."

- ☒ La ditta, in caso di conformità analitica, dichiara la disponibilità alla cessione della merce/prodotto campionato per le finalità previste dalla L. 166/2016
- ☒ L'ASL, in caso di conformità analitica, dichiara che nulla osta al riutilizzo della merce/prodotto campionato per le finalità previste dalla L. 166/2016

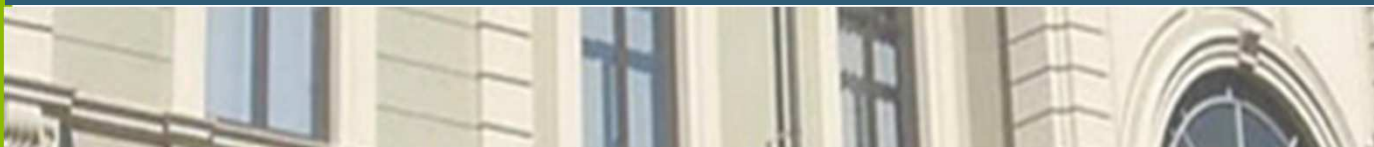


Riduzione delle tempistiche dello smaltimento dei campioni conformi PGS 20IZ163

Analisi
di 1° istanza



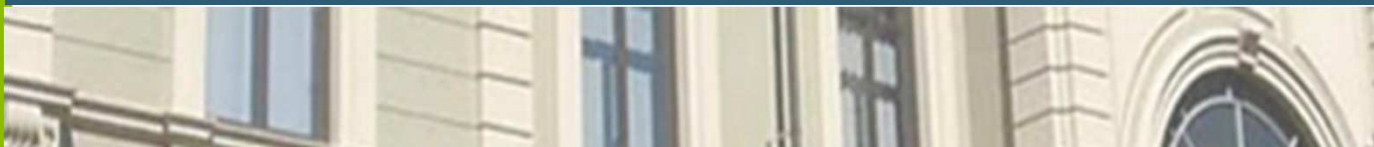
Donazione dopo
~~60~~ 20 giorni
da esito conforme



Riduzione delle tempistiche dello smaltimento dei campioni conformi PGS 20IZ163

Per il 2019... ci aspettiamo di:

- ✓ incrementare i prodotti da donare con la collaborazione di ASL, PIF e USMAF
- ✓ includere con più frequenza i prodotti freschi



Punti di forza dell'iniziativa

- ✓ Ridare valore ed utilità a prodotti ancora integri destinati a distruzione
- ✓ Supportare concretamente le realtà caritative che si occupano di situazioni di indigenza e bisogno
- ✓ Ridurre in modo consistente la produzione di rifiuti speciali



Criticità dell'iniziativa

- ✓ Iniziali ostacoli organizzativi e gestionali
- ✓ Difficoltà a renderla «sistematica» all'interno dell'IZS PLV



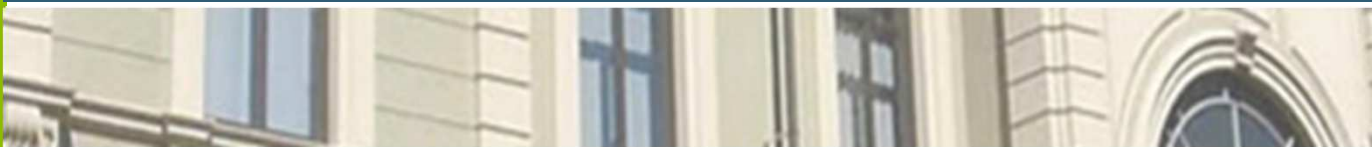


Gennaio 2018

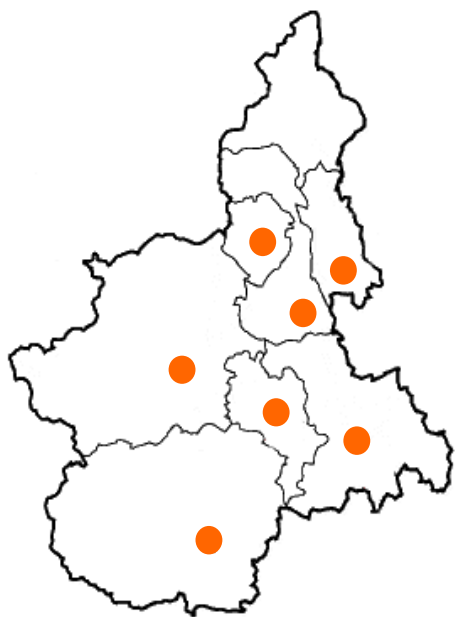
Nuovo accordo di collaborazione con BAP per attività di formazione



- ✓ Dedicata agli operatori delle strutture caritative operanti su territorio regionale
- ✓ Giornate formative presso sedi territoriali BAP
- ✓ Sicurezza alimentare e conservazione degli alimenti



IL CORSO



Marzo – giugno 2018

**Moncalieri, Biella, Asti,
Vercelli, Alessandria,
Fossano, Novara**

Circa 600 partecipanti



IL QUESTIONARIO

Pre-

- 11 domande
- 2 parti
- Una o più risposte corrette

QUESTIONARIO PRIMA PARTE

1. Il "Pacchetto Igiene" è:

- un insieme di leggi che regola lo scambio di prodotti alimentari.
- il principale punto di riferimento per quanto riguarda la normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti.
- il sacco pranzo per gli indigenti quando contiene solo alimenti controllati

2. La legge 155/2003 "Buon Samaritano":

- Garantisce che le organizzazioni non lucrative di utilità sociale siano equiparate al consumatore finale
- Assicura che il donatore sia protetto da eventuali azioni giudiziarie derivanti dal prodotto donato.
- Si riferisce solo a coloro che aiutano gli indigenti

3. La Legge 166/2016

- Disciplina le disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaci a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi
- è conosciuta anche come "Legge Gadda".
- sanziona del personale interessato alla cura degli indigenti

4. Il Reg. CE/178/2002 è:

- la legge che regola le produzioni delle derrate alimentari
- il caposaldo della sicurezza alimentare, è stato il primo a riorganizzare il quadro giuridico comunitario in materia di igiene degli alimenti.
- l'insieme delle leggi che regolamenta il libero scambio delle merci alimentari

5. Il Reg. CE/882/2004:

- è il regolamento caposaldo della sicurezza alimentare.
- fa parte del "pacchetto igiene" relativo ai controlli ufficiali
- è rivolto agli operatori del settore alimentare nell'ambito del sistema HACCP

QUESTIONARIO SECONDA PARTE

6. La scadenza è indicata con:

- da consumarsi entro
- da consumarsi preferibilmente entro
- conservare in frigo
- conservare in luogo fresco e asciutto

7. Il TMC è:

- la data di scadenza
- la data entro cui un alimento va consumato
- la data entro cui un alimento conserva le sue caratteristiche
- la data entro cui un alimento è sicuro per il consumatore

8. I pericoli in un alimento possono essere:

- biologici fisici chimici
- alti medi o bassi
- tenuti sotto controllo con strategie lungo tutta la filiera
- eliminati cuocendo gli alimenti

9. E' necessario lavarsi le mani dopo aver

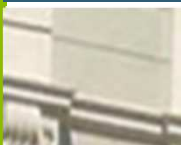
- usato i servizi igienici
- mangiato o fumato
- pulito locali e attrezzature
- fatto una telefonata

10. Si può consumare un alimento scaduto?

- Si sempre
- No mai
- Si, se è stato conservato correttamente
- Si, se si presenta inalterato macroscopicamente

11. Si può consumare un alimento con TMC oltrepassato?

- Si sempre
- No, mai
- Si, se è stato conservato correttamente
- Si, se si presenta inalterato macroscopicamente



IL QUESTIONARIO

Post-

- 11 domande
- 2 parti
- Una o più risposte corrette

Totale questionari restituiti: 204

QUESTIONARIO PRIMA PARTE

1. Il "Pacchetto Igiene" è:

- un insieme di leggi che regola lo scambio di prodotti alimentari.
- il principale punto di riferimento per quanto riguarda la normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti.
- il sacco pranzo per gli indigenti quando contiene solo alimenti controllati

2. La legge 155/2003 "Buon Samaritano":

- Garantisce che le organizzazioni non lucrative di utilità sociale siano equiparate al consumatore finale
- Assicura che il donatore sia protetto da eventuali azioni giudiziarie derivanti dal prodotto donato.
- Si riferisce solo a coloro che aiutano gli indigenti

3. La Legge 166/2016

- Disciplina le disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaci a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi
- è conosciuta anche come "Legge Gadda".
- sanziona del personale interessato alla cura degli indigenti

4. Il Reg. CE/178/2002 è:

- la legge che regola le produzioni delle derrate alimentari
- il caposaldo della sicurezza alimentare, è stato il primo a riorganizzare il quadro giuridico comunitario in materia di igiene degli alimenti.
- l'insieme delle leggi che regolamenta il libero scambio delle merci alimentari

5. Il Reg. CE/882/2004:

- è il regolamento caposaldo della sicurezza alimentare.
- fa parte del "pacchetto igiene" relativo ai controlli ufficiali
- è rivolto agli operatori del settore alimentare nell'ambito del sistema HACCP

QUESTIONARIO SECONDA PARTE

6. La scadenza è indicata con:

- da consumarsi entro
- da consumarsi preferibilmente entro
- conservare in frigo
- conservare in luogo fresco e asciutto

7. Il TMC è:

- la data di scadenza
- la data entro cui un alimento va consumato
- la data entro cui un alimento conserva le sue caratteristiche
- la data entro cui un alimento è sicuro per il consumatore

8. I pericoli in un alimento possono essere:

- biologici fisici chimici
- alti medi o bassi
- tenuti sotto controllo con strategie lungo tutta la filiera
- eliminati cuocendo gli alimenti

9. E' necessario lavarsi le mani dopo aver

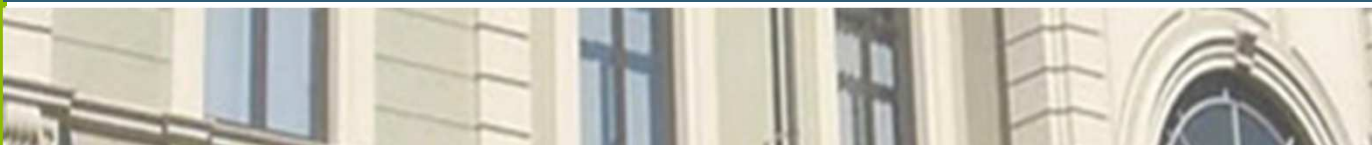
- usato i servizi igienici
- mangiato o fumato
- pulito locali e attrezzature
- fatto una telefonata

10. Si può consumare un alimento scaduto?

- Si sempre
- No mai
- Si, se è stato conservato correttamente
- Si, se si presenta inalterato macroscopicamente

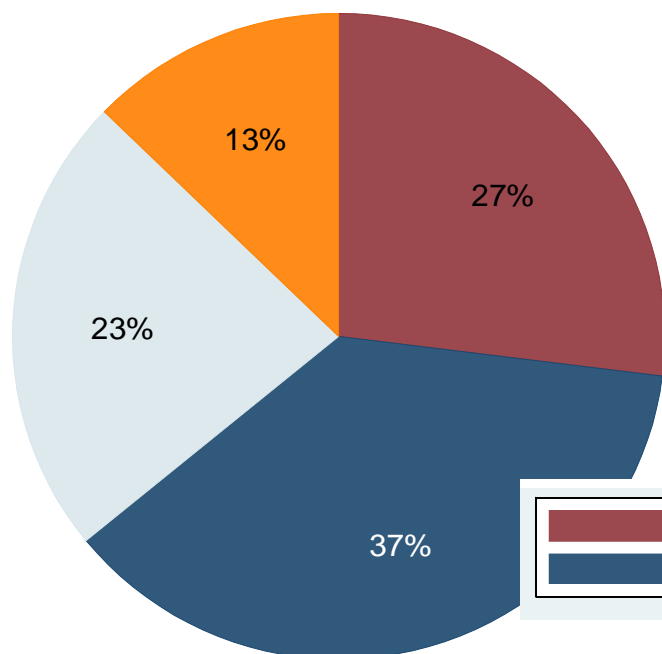
11. Si può consumare un alimento con TMC oltrepassato?

- Si sempre
- No, mai
- Si, se è stato conservato correttamente
- Si, se si presenta inalterato macroscopicamente

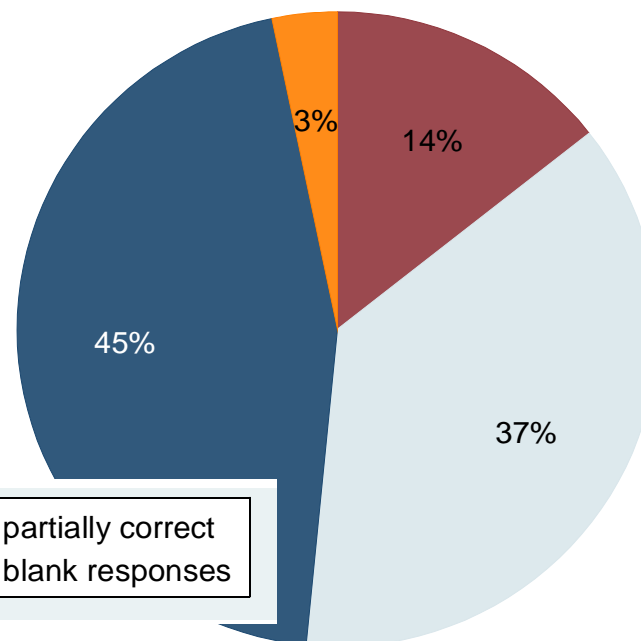


Le conoscenze del gruppo prima e dopo

BEFORE TRAINING COURSE



AFTER TRAINING COURSE



incorrect
 partially correct
 correct
 blank responses

70,1%

**Questionari
completi**

90,2 %



Domande 6-11

6. La scadenza è indicata con:

da consumarsi entro

da consumarsi preferibilmente entro

conservare in frigo

conservare in luogo fresco e asciutto

7. Il TMC è:

la data di scadenza

la data entro cui un alimento va consumato

la data entro cui un alimento conserva le sue
caratteristiche

la data entro cui un alimento è sicuro per il
consumatore

8. I pericoli in un alimento possono essere:

biologici fisici chimici

alti medi o bassi

tenuti sotto controllo con strategie lungo tutta la
filiera

eliminati cuocendo gli alimenti

9. E' necessario lavarsi le mani dopo aver

usato i servizi igienici

mangiato o fumato

pulito locali e attrezzature

fatto una telefonata

10. Si può consumare un alimento scaduto?

Sì sempre

No mai

Sì, se è stato conservato correttamente

Sì, se si presenta inalterato macroscopicamente

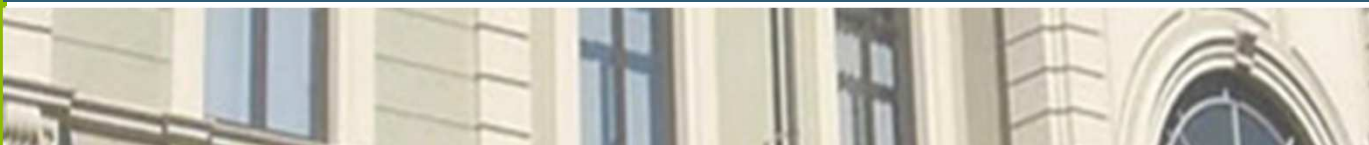
11. Si può consumare un alimento con TMC oltrepassato?

Sì sempre

No, mai

Sì, se è stato conservato correttamente

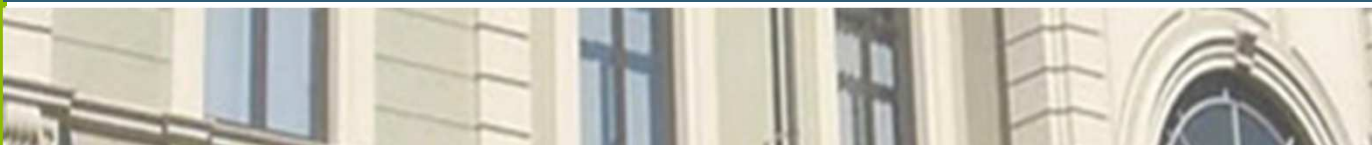
Sì, se si presenta inalterato macroscopicamente



Le conoscenze dei singoli partecipanti (domande 6-11)

SCORE ASSEGNATI	
1	se la risposta era totalmente corretta
0.5	Se, in caso di 2 risposte corrette, ne era indicata solo una
0.5	se oltre alla/e risposte corrette ne era indicata una non corretta
0	se non era indicata alcuna risposta
- 0.25	se la risposta indicata non era corretta

Sufficienza: 3.5
Punteggio massimo: 6



Le conoscenze dei singoli partecipanti (domande 6-11)

Prima del corso

8.8% partecipanti

Score ≥ 3.5

Dopo il corso

43.6% partecipanti*

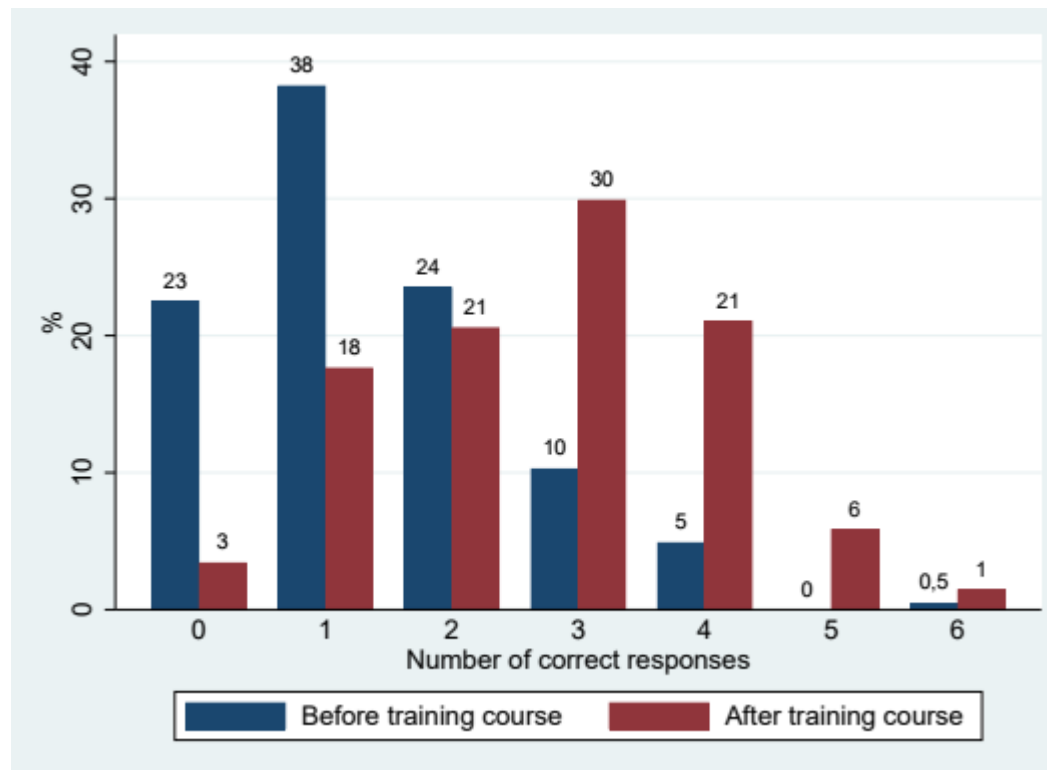
1.4 / partecipante

**Numero medio
di risposte tot corrette**

2.7 / partecipante*



Quanto le conoscenze sono migliorate?



Domande 6- 11. % di questionari che hanno riportato da 0 a 6 risposte completamente corrette prima e dopo il corso



Scadenza e TMC: Risposte Corrette prima e dopo il corso

61/204

6. La scadenza è indicata con:

90/204

73/204

7. Il TMC è:

117/204*



Pericoli e rischi

8. I pericoli in un alimento possono essere:

- a) biologici fisici chimici 121 vs 161
 - b) alti medi o bassi
 - c) tenuti sotto controllo con strategie lungo la filiera 12 vs 3
 - d) eliminati cuocendo gli alimenti
- 7 vs 16

Igiene personale degli operatori

9. E' necessario lavarsi le mani dopo aver

- a) usato i servizi igienici
- b) mangiato o fumato
- c) pulito locali e attrezzature
- d) fatto una telefonata

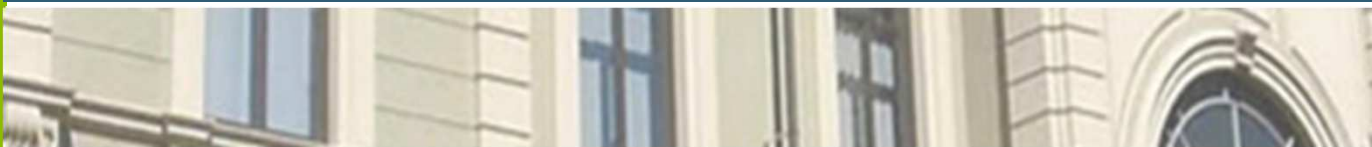
DOMANDA N 9		
	PRIMA	DOPO
solo a	44	23
solo b	1	1
solo c	3	1
solo d	0	0
abc	17	6
acd	2	1
abd	1	0
bcd	0	0
ab	7	2
ac	28	2
ad	0	0
bd	0	0
cd	0	0
bc	0	0
abcd	77	162





Conclusioni

- Soddisfazione dei partecipanti e del committente
- Esistenza di competenze di base
- Difficoltà strutturali e gestionali da affrontare
- Necessità di trasferire informazioni agli indigenti
- Valutazione dei questionari per le prossime edizioni
- Compilazione a 6 mesi dalla formazione??



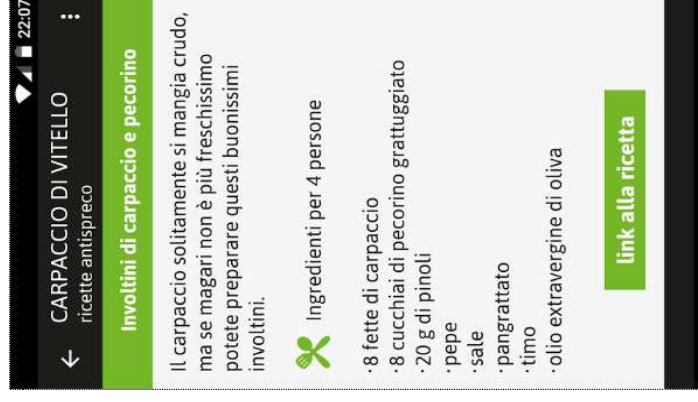
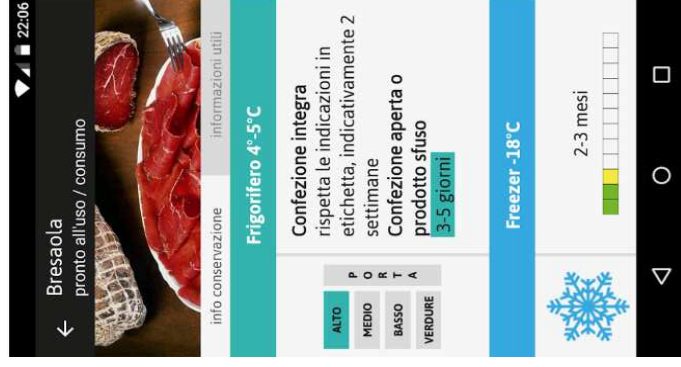
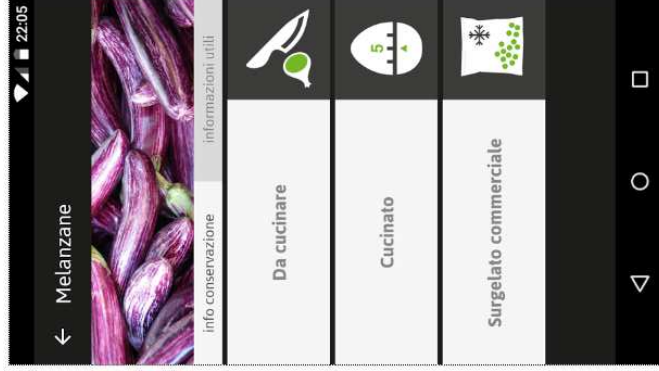
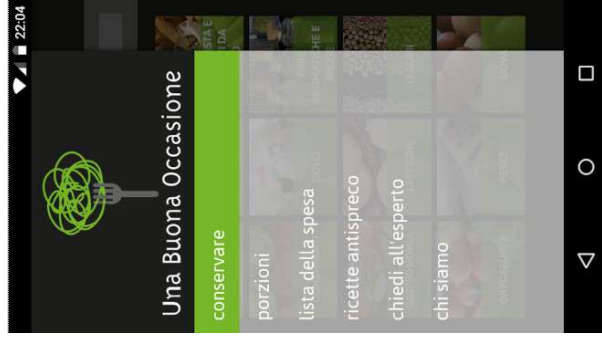
Le altre attività IZSPLV contro lo spreco alimentare

"UBO - App": l'antidoto 2.0 contro lo spreco alimentare



<http://www.unabuonaoccasione.it/it/app>





«UBO – App»: l'antidoto 2.0 contro lo spreco alimentare



<http://www.unabuonaoccasione.it/it/app>



IZSTO

Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta



IZSalimenTO

**Il portale di sicurezza alimentare
a disposizione del cittadino**

www.izsalimento.izsto.it/palimenti

IZSTO

Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta



IZSalimenTO

HOME

CHI SIAMO

LA SPESA

CONSERVAZIONE CIBI

SICUREZZA ALIMENTI

IZSTO.IT

Q: search...

Home page



LA CONSERVAZIONE DEGLI
ALIMENTI: prova a rispondere al
nostro questionario! Clicca
sull'immagine!

News

La
conservazione
del pesce
nella vendita
al dettaglio



L'etichetta è una sostanza che si forma quando
determinati pesci, quali ad esempio il tonno, le
sardine e le acciughe, non vengono
adeguatamente refrigerati prima della cottura o
della trasformazione. [Leggi tutto](#)

Chiedi all'esperto

LE TUE DOMANDE E CURIOSITA'

Attivando quest'area puoi
entrare in contatto con gli esperti
dell'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale

[Clicca qui](#)

per porre una domanda al nostro
esperto



Prima di inviare il tuo quesito,
visita la zona

[Archivio domande](#)



Questionario

METTITI ALLA PROVA

Scegli quanto sai di Sicurezza
Alimentare! Visita regolarmente
questa sezione, troverai
questionari utili e interessanti.

[Rispondi al questionario](#)

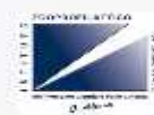
"La conservazione degli
alimenti!"



[Vedi le risposte corrette al
questionario già pubblicati!](#)

Addetti ai lavori

Se ti occupi di sicurezza
alimentare e vuoi contattare
l'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta visita il
nostro sito istituzionale:



www.izsto.it

Corsi e convegni organizzati
da IZSTO

Normativa

In questa sezione puoi trovare i
Regolamenti Comunitari e le
norme nazionali più rilevanti
riferite alla Sicurezza Alimentare.



[Criteri Microbiologici](#)

[Criteri Chimici](#)

[Etichettatura](#)

IZSTO

Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta



IZSalimenTO

Chiedi
all'esperto

HOME

CHI SIAMO

LA SPESA

CONSERVAZIONE CIBI

SICUREZZA ALIMENTI

IZSTO.IT

Q: search...



News

La
conservazione
del pesce
nella vendita
al dettaglio



L'etichetta è una sostanza che si forma quando determinati pesci, quali ad esempio il tonno, le sardine e le acciughe, non vengono adeguatamente refrigerati prima della cottura o della trasformazione. [Leggi tutto](#)

Chiedi all'esperto

**LE TUE DOMANDE E
CURIOSITÀ**

Attraverso quest'area puoi
entrare in contatto con gli esperti
dell'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale

[Clicca qui](#)

per porre una domanda al nostro
esperto



Prima di inviare il tuo quesito,
visita la zona

[Archivio domande](#)

NOVITÀ

Questionario

METTITI ALLA PROVA

Scegli quanto sei di Sicurezza
Alimentare! Visita regolarmente
questa sezione, troverai
questionari utili e interessanti.

[Rispondi al questionario](#)

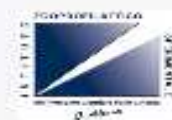
"La conservazione degli
alimenti!"



[Vedi le risposte corrette ai
questionari già pubblicati!](#)

Addetti ai lavori

Se ti occupi di sicurezza
alimentare e vuoi contattare
l'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta visita il
nostro sito istituzionale:



www.izsto.it

Corsi e convegni organizzati
da IZSTO

Normativa

In quale sezione puoi trovare i
Regolamenti Comunitari e le
norme nazionali più recenti
riferite alla Sicurezza Alimentare:



[Criteri Microbiologici](#)

[Criteri Chimici](#)

[Etichettatura](#)

IZSTO

Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta



IZS SalimenTO

HOME

CHI SIAMO

LA SPESA

CONSERVAZIONE CIBI

SICUREZZA ALIMENTI

IZSTO.IT

search

Articoli

Archivio Domande "Chiedi all'esperto!"



Bevande



Carni & Derivati,
Selvaggina



Condimenti



Conserve e semiconserve



Contenitori



Latte e prodotti
derivati



Miele



Prodotti da forno



Prodotti della pesca



Prodotti per l'infanzia



Riso e pasta



Spezie e erbe aromatiche



Spreso
alimentare



Vegan



Verdura e frutta



Uova

Archivio domande

*Più di un centinaio di
domande pervenute*

> su conservazione



Avanzi: come comportarsi?



DOMANDA

Ho letto che è consigliabile consumare il cibo avanzato entro 72 ore dalla preparazione. Trascorso questo lasso di tempo, è ancora possibile utilizzarlo dopo averlo cotto nuovamente? Silvia da Torino

LA NOSTRA RISPOSTA

Sul nostro portale nella sezione ["La spesa/Dove lo metto?/E gli avanzi?"](#) abbiamo indicato come tempo adeguato per consumare gli avanzi le 24-48 ore successive e sempre dopo un riscaldamento completo (sia in superficie che al cuore del prodotto) o dopo ebollizione per pietanze liquide come minestre o sughi.

Se non si prevede di consumare l'avanzo di cibo a breve consigliamo il suo rapido congelamento; al momento del successivo consumo, la pietanza dovrà comunque essere riscaldata come indicato in precedenza.

Torna a [ARCHIVIO DOMANDE](#)

Esempio

Sezione “Conservazione cibi”


IZSalimenTO

[HOME](#)
[CHI SIAMO](#)
[LA SPESA](#)
[CONSERVAZIONE CIBI](#)
[SICUREZZA ALIMENTI](#)
[IZSTO.IT](#)

Caldo

Poco dopo aver scoperto il fuoco, l'uomo si è accorto che il calore permetteva di conservare più a lungo gli alimenti. La conservazione degli alimenti tramite il calore sfruttava, al tempo, il fatto che arrostando o affumicando le carni queste perdevano buona parte dell'acqua, e il processo di decomposizione, essendo stato alterato il substrato, veniva rallentato. Oggi oltre a questo principio è anche nota l'azione diretta battericida che il calore esplica sui microrganismi (alterando le loro strutture, le pareti, gli organelli) e l'azione batteriostatica esercitata sugli enzimi, rallentando così le reazioni metaboliche.

Tra le tecniche di conservazione degli alimenti che sfruttano questo principio le più comuni sono:



Cottura domestica

Quando cuociamo un alimento causiamo delle trasformazioni nei cibi dovute all'azione del calore e che possono dare effetti diversi a seconda del metodo di cottura e degli elementi contenuti nel cibo.

Perché si cuociono gli alimenti?

[leggi tutto](#)



Pastorizzazione e sterilizzazione

Industrialmente esistono diverse tecniche di conservazione che, sfruttando il calore, permettono di conservare l'integrità e la salubrità degli alimenti.

In particolare il calore può essere applicato attraverso acqua/vapore, aria, olio: pastorizzazione e sterilizzazione si basano sull'applicazione diretta o indiretta, continua e discontinua di acqua e/o aria.





Dove lo metto



E' importante conservare gli alimenti in modo corretto?

Sì, perché aiuta a ...

- preservare la qualità dell'alimento
- prevenire la possibilità di malattie trasmesse da alimenti
- ottimizzare i costi sostenuti per la spesa

Per conservare gli alimenti in modo appropriato è necessario sapere dove sistemarli dopo aver fatto la spesa...



Nella dispensa



In frigo



Nel congelatore



In cantina



E gli avanzi?



Grazie per l'attenzione



Manila Bianchi
SC Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni
011/2686465
manila.bianchi@izsto.it