



Corso Gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco



Brescia 9 e 10 ottobre 2018

ITALIA - LE ECCEDENZE IN NUMERI

Quanto impatta lo spreco alimentare

Spreco di
acqua e di
suolo

Impatto
ambientale

13 milioni di t di CO₂
emesse

5,1 milioni
di t di cibo
sprecato
in Italia

Impatto
economico

Impatto
sociale

1,5 milioni di famiglie in
povertà assoluta

- Valore del cibo che viene sprecato (12,6 miliardi €/anno)
- Costi di smaltimento dei rifiuti (80-100 €/t)

ITALIA - LE ECCEDENZE IN NUMERI

Consumi:	35 milioni ton/anno
Eccedenze:	5,6 milioni ton/anno
Eccedenze pro capite	100 Kg/anno
Spreco:	5,1 milioni ton/anno

...e intanto:

- Le risorse del pianeta sono in continua diminuzione
- Abbiamo ormai evidenze che l'emergenza cibo può diventare una realtà anche nei paesi industrializzati
- Gli sprechi generano un aumento dei costi degli alimenti
- I prodotti destinati alle discariche interferiscono negativamente sull'ambiente



**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 (GDO) e dalla ristorazione collettiva per ridistribuirle gratuitamente alle strutture caritative che aiutano persone e famiglie bisognose.



La povertà assoluta in Italia 2016*

4,7 mln di persone



7,9%

1,6 mln di famiglie



6,3%

1,3 mln di minori



12,5%

All'inizio della crisi economica, nel 2008, le persone in **povertà assoluta** in Italia erano circa **2 milioni** (il 3,5%), pressoché equivalenti al numero dei disoccupati. Secondo gli ultimi dati ufficiali ISTAT disponibili, relativi al 2016, sono diventate **4 milioni e 742 mila** (il 7,9%): una persona su 13.

È salito drammaticamente a 1 milione e 292 mila il numero dei minori poveri (+14% dal 2015), 1 su 8 soffre la fame.

*Fonte ISTAT (percentuali rispetto alla categoria di riferimento e Banca d'Italia)

I volti della povertà in Lombardia



1 su 3

209.404 persone
assistite da Banco Alimentare in
Lombardia.



1 su 3 è un minore

65.767 minori
assistiti in Lombardia,
13.855 in Milano.



1 su 4 in Milano

54.347 assistiti,
il 26% del totale
Lombardia.



1 su 2 è italiano

Oltre la metà dei poveri è
italiana.

Il 2017 in sintesi



18.711 Tonnellate di alimenti raccolti
(pari ad un valore di circa **51,7** mln €)



37,4 milioni di pasti equivalenti erogati *
(**102.500** pasti ogni giorno - *1 pasto = 500gr)



209.404 persone bisognose assistite



764 Aziende donatrici di alimenti, oltre **285** di
beni, servizi ed elargizioni liberali



1.247 strutture caritative accreditate



19 dipendenti, **720** volontari

La più grande iniziativa sociale di ristorazione in Italia

102.500 pasti *

OGNI GIORNO 102.500 PERSONE BISOGNOSE
in Lombardia hanno ricevuto un pasto* dal Banco Alimentare grazie all'aiuto di
sostenitori e partners.

(*1 pasto è equivalente a 500 gr di alimenti) Il cibo viene distribuito alle strutture
caritative partner che a loro volta aiutano le persone in difficoltà

Sono stati 37,4 milioni in tutto l'anno 2017 i pasti equivalenti donati
grazie alle 18.700 tonnellate di alimenti recuperati e raccolti.

Crediamo che nessuno debba soffrire la fame, siamo impegnati ogni giorno affinché questa visione diventi realtà,
c'è ancora molto da fare. più grande iniziativa sociale di ristorazione in Italia

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

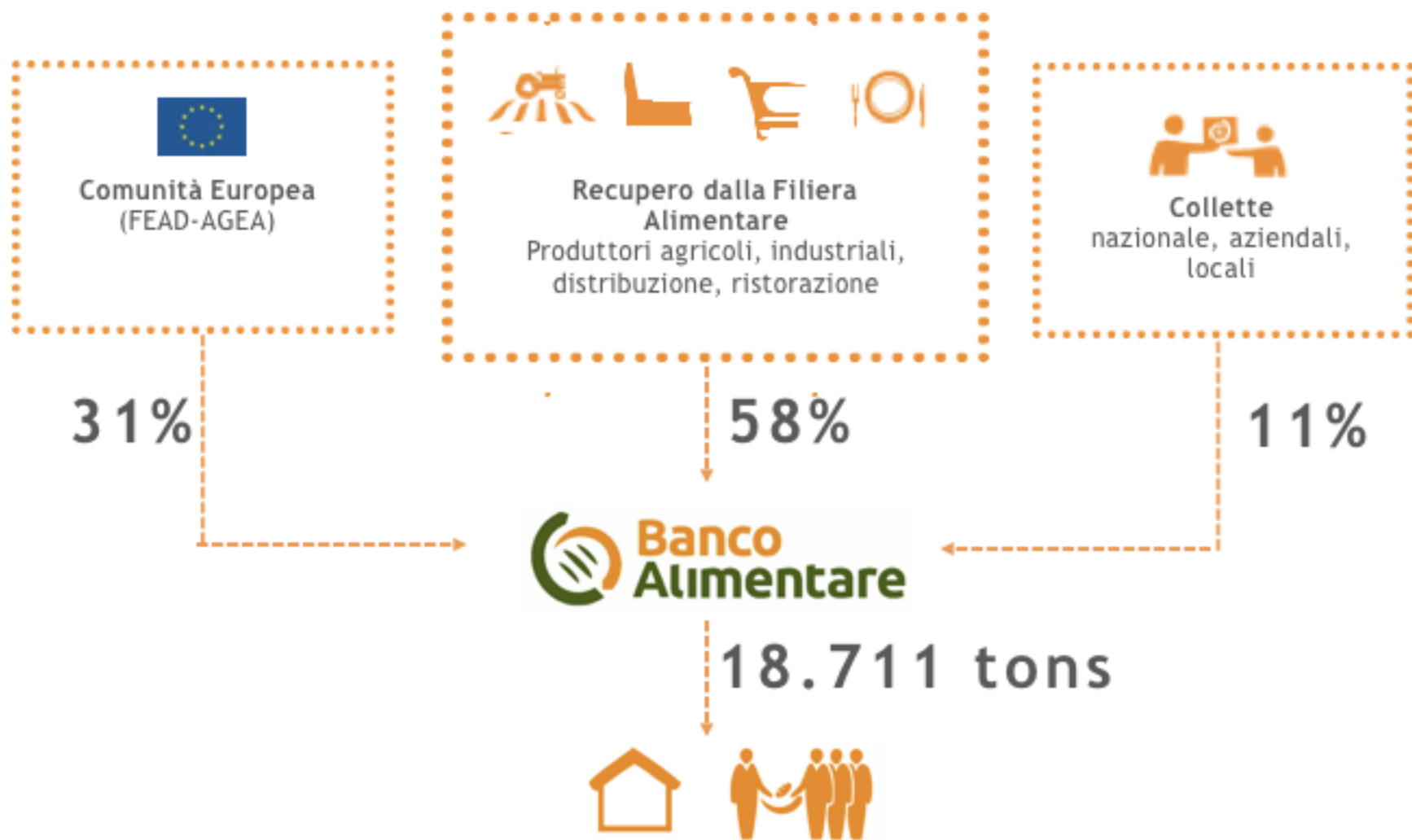


MENSE AZIENDALI
MENSE SCOLASTICHE

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 2017



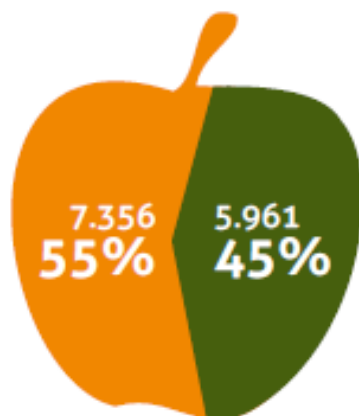
I frutti del nostro impegno

Al servizio di un'economia circolare solidale

Capovolto negli ultimi 5 anni il rapporto fra il cibo raccolto e le eccedenze recuperate.

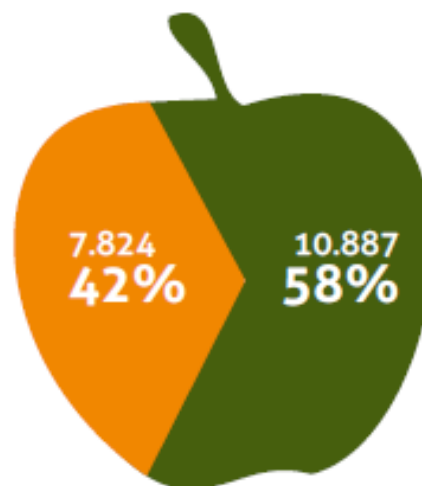
La quantità di prodotti salvati dallo spreco è quasi raddoppiata raggiungendo nel 2017 le 10.887 tonnellate, il 58% del totale.

13.317
tonnellate
totali



2012

18.711
tonnellate
totali



2017



Alimenti Raccolti

Donazioni

Aiuti dalla Comunità Europea + Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, collette aziendali e locali.



Alimenti Recuperati

ECCELENZE dalla Filiera agro-alimentare
Produzioni agricole, dell'industria, della rete distributiva e della ristorazione collettiva.

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

RISORSE	2017 (€ x 1.000)
Valore economico alimenti (18.711 ton.)	51.763
Contributi ricevuti (Convenzioni/Donazioni private e pubbliche)	1.630
Valorizzazione lavoro dei volontari	3.691
Beni e servizi donati	271



2,9%
Oneri di gestione
1,63 mln €

97,1%
Risorse distribuite
55,71 mln €

A	Totale generale risorse	57.355
B	Totale oneri sostenuti	1.635
C	Risorse disponibili per l'erogazione (A-B)	55.720
D	Risultato di gestione	-5
E	Risorse distribuite (C ± D)	55.715

La moltiplicazione del valore

$$\frac{37,4 \text{ Milioni di pasti equivalenti}^*}{1,63 \text{ mln € costo totale dell'operatività}} = 23 \text{ pasti per ogni Euro donato}$$

 = 23 pasti



Per ogni Euro donato nel 2017 al Banco Alimentare Lombardia 23 persone bisognose hanno ricevuto gratuitamente un pasto equivalente* attraverso le strutture caritative convenzionate

* 1 pasto è equivalente a 500 gr. di alimenti

Effetto leva

18.711 Tonnellate: Alimenti distribuiti in Lombardia
2,76 €: Valore medio di 1 kg di alimenti distribuiti

$$\frac{51,7 \text{ mln € valore cibo distribuito}}{1,63 \text{ mln € costo totale dell'operatività}} = 32€$$



Per ogni Euro di costo operativo sostenuto vengono raccolti e donati alimenti per un valore economico pari a 32 €

Gli enti caritativi convenzionati in Lombardia



ENTI CARITATIVI	NR. ASSISTITI		NR. STRUTTURE	
Caritas	72.253	34,5%	344	27,6%
Società San Vincenzo de' Paoli	26.411	12,6%	207	16,6%
Banchi di solidarietà	15.260	7,3%	38	3%
Croce Rossa Italiana	4.596	2,2%	7	0,6%
Gruppi Volontariato Vincenziano	3.722	1,8%	13	1%
Centri Aiuto alla Vita	2.854	1,4%	13	1%
Altri	84.308	40,3%	625	50,1%
	209.404	100,00%	1.247	100,00%
ASSISTITI PER FASCE D'ETA	0-5	6-17	18-65	>65
	22.601	43.166	126.332	17.305
	11%	21%	60%	8%

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.



I numeri della **Lombardia** nel
2017

Volontari: **39.000**

Tonnellate raccolte: **2.085**

Supermercati coinvolti: **1.851**

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



18 GDO, 251 Punti Vendita, 2.097 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**



**81 Mense Aziendali , 143 Mense scolastiche
186 Ton frutta e pane e 401.343 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).

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"**.

La salvaguardia dell'ambiente

Il **58%** degli alimenti raccolti dal Banco Alimentare della Lombardia nel 2017 sono stati recuperati dalla filiera alimentare, industria, distribuzione e ristorazione.

Le **10.887** tonnellate di alimenti recuperati hanno contribuito alla salvaguardia dell'ambiente evitando lo spreco di:

H2O: Water footprint

20,44 mln di metri cubi di acqua impiegata per produrli **equivalente a**
8.175 piscine olimpioniche



8.175
Piscine olimpioniche

CO2: Carbon footprint

19.386 ton./CO2 eg. di emissioni prodotte equivalenti a quelle di **14.912** utilitarie
che percorrono 10.000 km/anno



14.912
Utilitarie

Ecological footprint

126 Km2 di terra impiegata per produrli **equivalente a** **18.015** campi di calcio (tre volte la
superficie della città di Monza)



18.015
campi da calcio

Valorizzazioni utilizzando metodo e indicatori della ricerca BCFN doppia piramide 2016.

Il forte incremento del recupero di vegetali e frutta a basso impatto ambientale ha limitato l'incremento delle impronte ambientali salvate. Sono esclusi gli alimenti raccolti durante la collettta alimentare e gli aiuti comunitari: AGEA secco.

Il cibo è **NECESSARIO** alla **VITA**



... e la rende più **BELLA** !



x

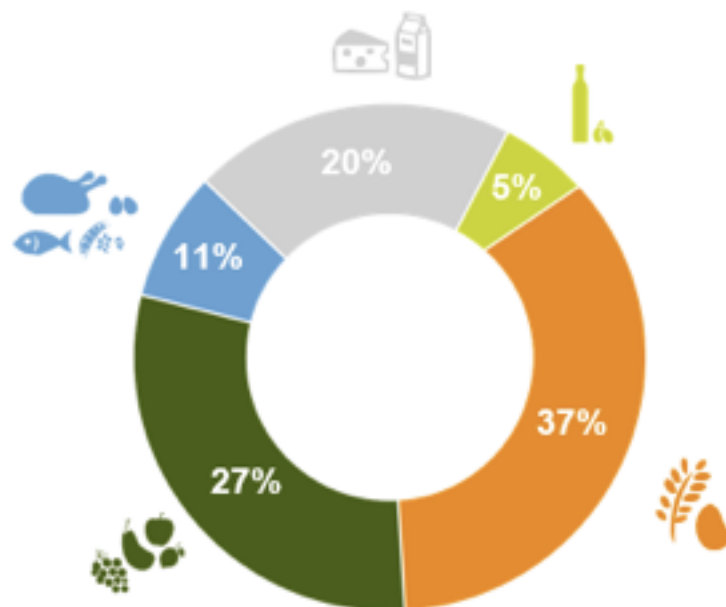
Il binomio Cibo-Salute

Uno degli obiettivi principali è quello di assicurare alle persone più povere un'alimentazione ricca di vitamine e proteine.

Queste priorità si fondono proprio nello sforzo che compiamo per incrementare il recupero di frutta e verdura, di prodotti freschi, di latticini, yogurt e uova.

L'importanza e lo stretto legame del binomio "alimentazione e buona salute" è sottolineata dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) che considera nutrizione adeguata e salute diritti umani fondamentali. L'alimentazione è uno dei fattori che maggiormente incidono sullo sviluppo, sul rendimento e sulla produttività delle persone, sulla qualità della vita e sulle condizioni psico-fisiche con cui si affronta l'invecchiamento. Inoltre una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie e di trattamento per molte altre.

Alimenti raccolti per categoria 2017*



*Sono esclusi dal computo altre categorie di prodotti (bevande, integratori, prodotti non alimentari...)

Il fabbisogno proteico minimo

Abbiamo calcolato il contenuto proteico di ogni alimento per le 18.711 tonnellate di cibo raccolto nel 2017.



Gli assistiti hanno ricevuto, in media, **1 pasto proteico ogni due giorni**: requisito minimo per uscire dalla soglia di deprivazione alimentare come indicato dall'Istat/Cnel.

Indice di grave deprivazione materiale

Non potersi permettere un pasto proteico (carne, pesce o equivalente vegetariano) almeno una volta ogni due giorni (fonte Istat/Cnel).

Il Fabbisogno proteico: Dose Giornaliera Raccomandata (RDA)

È mediamente di 55 g per l'uomo, 44 g per la donna, da assimilarsi distribuito nei pasti quotidiani, ovvero colazione, pranzo e cena (fonte RDA).



Programma Banco Scuola

Il Programma Banco Scuola, dal 2012, si prefissa di incontrare i ragazzi per portar loro i valori del Banco Alimentare di condivisione e del rispetto del cibo e delle conseguenze dello spreco per noi stessi e la comunità in cui viviamo.

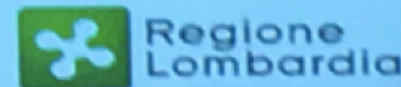
ATTIVITÀ 2012-2017

Scuole	461
Presentazioni	1.070
Classi	2.724
Alunni	59.702
Team	6
Volontari	11

Quadro normativo

Legge regionale 6 novembre 2015, n°34

- Regione Lombardia riconosce e tutela sul proprio territorio il diritto universale di accedere a una quantità sufficiente di cibo sicuro, sano e nutriente come diritto fondamentale per tutti gli individui;
- Regione Lombardia sostiene e promuove politiche di contrasto alla povertà alimentare e assume quale obiettivo di lungo periodo la riduzione degli sprechi alimentari del cinquanta per cento entro il 2025;
- Le finalità della legge sono perseguite secondo una logica dell'intervento integrato, nell'ambito delle politiche socio-assistenziali, sanitarie, agricole, ambientali e del commercio;
- Il Consiglio regionale valuta l'attuazione della legge e i risultati ottenuti tramite la trasmissione di periodiche relazioni trasmesse dalla Giunta



Inquadramento normativo

- ✓ “Pacchetto Igiene” (Regg. (CE) 178/2002, 882/2004, 852/2004, 853/2004)
- ✓ Legge 25 giugno 2003, n. 155 “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale” e art. 236 Legge 27 dicembre 2013, n. 147.
- ✓ “Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative”, validato dal Ministero della Salute
- ✓ Legge 19 agosto 2016, n. 166 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà, sociale e per la limitazione degli sprechi"

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 n 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.

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.

Legge 19 agosto 2016, n° 166

Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.

- *Approvata definitivamente dal Senato il 2 agosto 2016 ed entrata in vigore il 14 settembre 2016*
- *Nasce e si sviluppa in un contesto di grande attenzione al tema*
 - *Depositata in parlamento (tra aprile e dicembre 2015) ben 7 proposte di legge poi confluite nel testo unificato approvato in prima lettura alla Camera il 17 marzo 2016*
- *Apprezzata come traguardo nella lotta allo spreco alimentare e risposta alle criticità del quadro normativo vigente*
- *Proattiva non punitiva*

La sicurezza alimentare

Una gestione logistica efficace

La sicurezza alimentare prima di tutto. Il Banco Alimentare ritira solo prodotti non scaduti, perfettamente edibili. Tutte le attività di recupero, conservazione e distribuzione degli alimenti sono regolamentate da procedure scritte raccolte in un **Manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative**, redatto insieme a Caritas, che **ha ottenuto la validazione del Ministero della Salute**. Particolare attenzione è prestata al rispetto delle procedure e alla formazione in materia d'igiene e sicurezza alimentare secondo **le normative HACCP**. In particolare i corsi di formazione coinvolgono tutti i livelli: dal presidente al direttore, dai dipendenti ai volontari stabili, ai volontari delle strutture caritative, interessando tutte le fasi operative critiche del processo.

Donatore



Gestione della data di scadenza dei prodotti su piattaforma informatica SAP ERP, sia in entrata che in uscita: tracciabilità delle movimentazioni.



Rispetto della catena del freddo: conservazione dei freschi e surgelati in celle frigorifere. Consegna in contenitori termici.



Controllo per singolo pezzo della data di scadenza e integrità della confezione dei resi da scaffale.



Autorizzazione ATS alla conservazione e al trasporto dei prodotti alimentari.



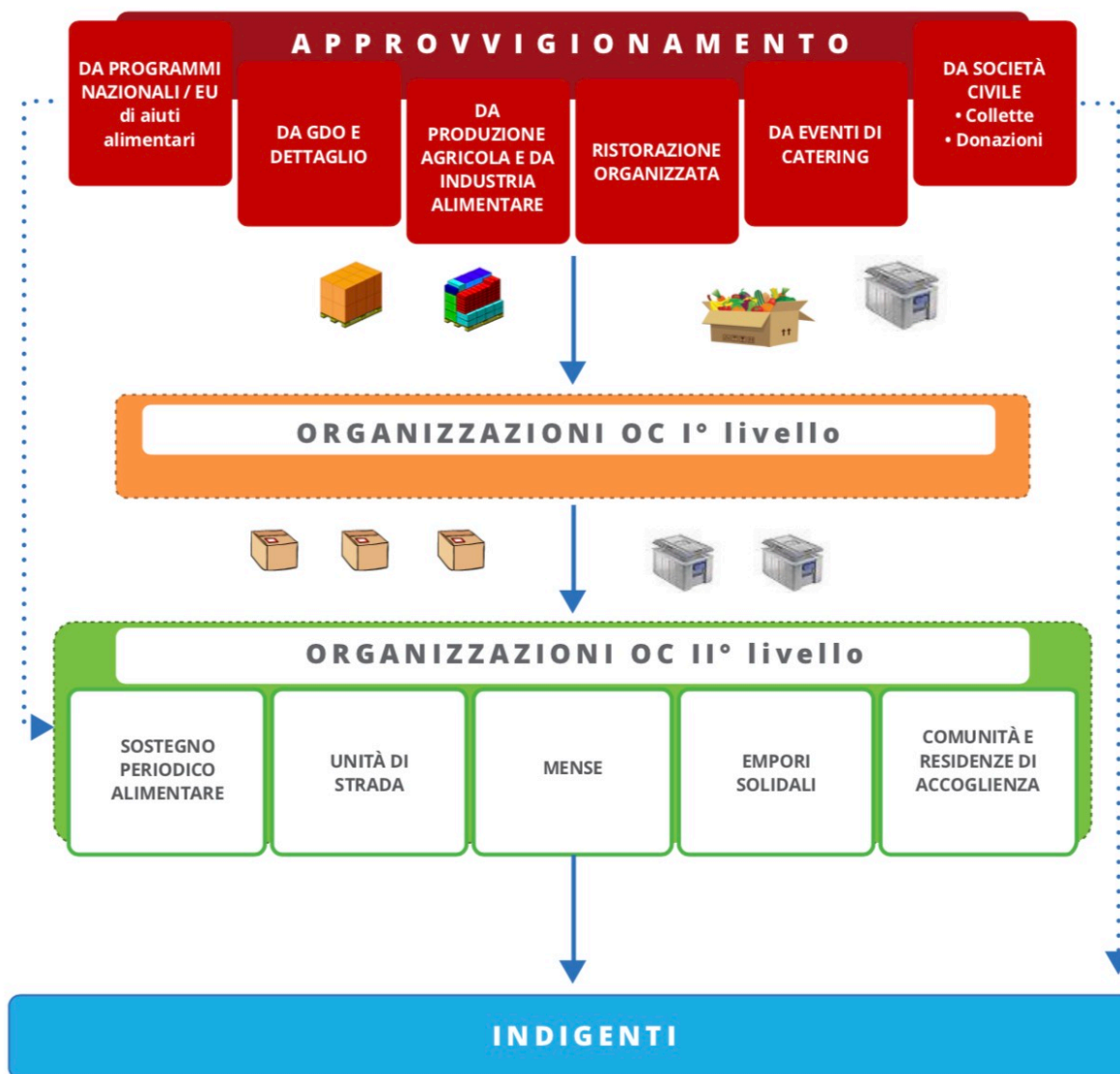
Formazione di tutto il personale dipendente, dei volontari e delle Strutture Caritative sulle normative HACCP.

Strutture Caritative



5

DESCRIZIONE DELLA FILIERA DEL " SISTEMA DEL RECUPERO "



1. INTRODUZIONE	p.1
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	p.2
2.1 Istruzioni per l'uso del manuale	p.4
3. TERMINI e DEFINIZIONI	p.5
4. QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO	p.10
4.1 Norme europee	p.10
4.2 Norme nazionali	p.11
4.2.1 Norme civili	p.11
4.2.2 Norme penali	p.12
4.2.3 Norme amministrative	p.12
4.2.4 Norme specifiche relative alla distribuzione di alimenti ai fini di solidarietà sociale	p.12
5. DESCRIZIONE DELLA FILIERA DEL RECUPERO E DISTRIBUZIONE AI FINI SOCIALI	p.13
6. PERICOLI E RISCHI SPECIFICI NELL'ATTIVITÀ DI RECUPERO, RACCOLTA E DISTRIBUZIONE	p.15
7. CORRETTE PRASSI IGIENICHE	p.20
7.1 Prerequisiti dei locali e delle attrezzature	p.20
7.1.1 Prerequisiti specifici	p.21
7.1.2 Procedura di gestione rifiuti	p.21
7.1.3 Rifornimento idrico	p.22
7.1.4 Piano di pulizia e/o sanificazione dei locali	p.22
7.1.5 Disinfestazione e derattizzazione	p.23
7.2 Prerequisiti relativi all'igiene personale	p.24
7.2.1 Formazione del personale	p.25
7.3 Prerequisiti relativi alle fasi di approvvigionamento, trasporto, stoccaggio conservazione e distribuzione	p.25
7.3.1. Prerequisiti all'accettazione dell'alimento	p.25
7.3.2. Prerequisiti al trasporto degli alimenti	p.26
7.3.3. Requisiti relativi allo stoccaggio e conservazione dei prodotti	p.27
7.3.4. TMC	p.28
7.3.5. Congelamento dei prodotti	p.30
8. SISTEMA H.A.C.C.P.	p.31
8.1. Analisi dei pericoli	p.32
8.2. Individuazione dei punti critici (ccp)	p.32
8.3. Documenti e registrazioni minime	p.32
9. CRITERI PER LA RACCOLTA, RECUPERO E GESTIONE DEGLI ALIMENTI	p.33
9.1 Macro categoria ad alto livello di attenzione	👉👉👉 p.34
9.2 Macro categoria a medio livello di attenzione	👉👉 p.36
9.3 Macro categoria a basso livello di attenzione	👉 p.38
10. RINTRACCIABILITÀ	p.40
10.1 Rintracciabilità in Entrata	p.40
10.2 Rintracciabilità in Uscita	p.41
10.3 Etichettatura	p.42



INTRODUZIONE

L'aiuto alimentare caritatevole affonda le proprie radici in profondità nella storia e nel tessuto della solidarietà sociale in Italia.

Offrire cibo è la forma di aiuto più concreta ed immediata per rispondere ad un bisogno, quello di nutrirsi, che spesso non può attendere di essere soddisfatto. L'aiuto alimentare è inoltre il primo gradino della presa in carico della complessità dei bisogni della persona. La storia di questi ultimi anni dimostra che il "sistema aiuto alimentare italiano" ha saputo fornire risposte certamente perfettibili dal punto di vista organizzativo, ma efficaci ed efficienti rispetto all'urgenza dei bisogni espressi e alle risorse disponibili.

Questo sistema è composto da decine di migliaia di **Organizzazioni Caritative**, di seguito indicate come **OC**, che agiscono a scopo di beneficenza, essendo presenti su tutto il territorio Nazionale intercettano il bisogno alimentare, e non solo, non più soddisfatto dalla famiglia o da reti informali, riempiendo così spazi non coperti dall'intervento pubblico e dal mercato.

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

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.

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, ispetto 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 accettazionee formazione del personale	Capitoli 6,7 e 9
Stoccaggio alimenti	✓	✓	✓	F B e C : verifica integrità dell'imbalaggio 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)

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.



CORRETTE PRASSI IGIENICHE

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:

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.

Formazione

- ✓ Le ONLUS registrate ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 seguiranno quanto previsto dal Capitolo XII dell'allegato II
- ✓ Sono opportune l'informazione e la formazione del personale, volontario e non, impegnato nelle varie fasi del recupero e distribuzione degli alimenti, circa le misure di prevenzione da adottare e seguire per garantire la sicurezza igienico-sanitaria
- ✓ Supporto ATS a soggetti donatori e/o Comuni

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..

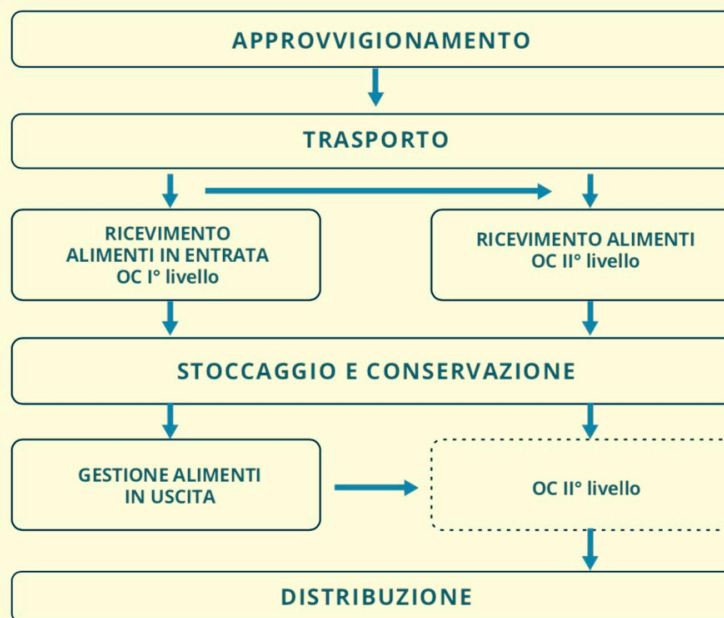
Categoria prodotto	Intervallo di consumo consigliato	Caratteristiche discriminanti per l'utilizzo dell'alimento
Pasta secca, riso,cous cous, semola, farine (Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, corn- flakes, cracker, grissini etc.)	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non 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 irracidimento.
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.
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.

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.) eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia	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 irrancidimento 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.

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.

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 o 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

										Busto A.	
Consegna cotto alle Caritas										Report mod. SC.abb	
	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:
Lunedì								C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	Borsano	
Martedì								C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	S. Anna e S. Giuseppe	
Mercoledì								C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	Betta Giuliana per S. Giuseppe e S. Michele	
Giovedì								C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	S. Edoardo	
Venerdì								C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	Caritas S. Michele/Ali d'Aquila	

Obiettivi realizzati e futuri

		RISULTATI 2017	OBIETTIVI 2018
CONSOLIDARE IL RACCOLTO	Consolidare i valori del raccolto conseguiti nel 2017 anche per il 2018 compensando il calo atteso da parte dei canali AGEA e Ortofrutta (canali non sotto il nostro diretto controllo).	Totale 18.711 Industria: 4.894 Distribuzione: 2.178 Ortofrutta: 1.475 Siticibo: 2.340 Collette: 2.085 AGEA: 5.739	Totale 18.800 Industria: 5.150 Distribuzione: 2.400 Ortofrutta: 1.300 Siticibo: 2.650 Collette: 2.100 AGEA: 5.200
FAVORIRE AZIONI DI CONTRASTO ALLA POVERTÀ ATTRAVERSO IL SOSTEGNO ALIMENTARE	Attraverso il consolidamento delle reti sul territorio.	Sono state attivate e consolidate sei reti territoriali: Cinisello Balsamo, Monza, Rho, Bergamo e due reti nel Comune di Milano.	Consolidare e potenziare le reti costituite.
INCREMENTARE IL MIX DI PRODOTTI FORNITI AL FINE DI GARANTIRE UN APPORTO NUTRIZIONALE EQUILIBRATO COME INDICATO DALLA PIRAMIDE ALIMENTARE	Promozione presso le aziende agroalimentari.	Migliorato il bilanciamento degli alimenti: mantenuto il livello sia dei prodotti proteici che di ortaggi e frutta fresca.	Migliorare ulteriormente il bilanciamento degli alimenti forniti rispetto alla piramide alimentare "ideale", intervenendo soprattutto su prodotti proteici, frutta e verdura.

LE RISPOSTE CHE DOBBIAMO CONTINUAMENTE DARE

- La sicurezza alimentare
- Sostegno alla rete delle 1.247 organizzazioni caritative partner in merito agli aspetti di sicurezza alimentare
- Formazione e informazione dei volontari e delle OC
- Collaborazione con le ATS del territorio al fine di permettere la crescita in termini di sicurezza alimentare alle organizzazioni caritative della propria rete.
- Una logistica sempre più efficace
- Corretta modalità di distribuzione del cibo
- Il recupero capillare dall'Industria Alimentare
- Diffondere i Siticibo
- Garantire il fabbisogno proteico minimo
- Iniziative dedicate all'infanzia
- Formazione alimentare nelle scuole



VISITE ESSELUNGA PRESSO ENTI

Il personale dell'Assicurazione Qualità Esselunga esegue visite presso le strutture convenzionate. Nelle fasi iniziali del progetto il personale Esselunga ha collaborato anche nella formazione dei volontari degli enti.



ESSELUNGA

CESSIONE ALIMENTI AL BANCO ALIMENTARE

Date visita:
Luogo:

Ente:

Negozio:
Giorni ritiro:

Referente Ente:

Auditor Esselunga:

MODALITA' UTILIZZO PRODOTTI ESSELUNGA			MODALITA' TRASPORTO PRODOTTI ESSELUNGA		MODALITA' CONSERVAZIONE PRODOTTI ESSELUNGA		PRESENZA PRODOTTI SCADUTI	
Attività di cucina (mensa)	Consegna al cliente	Distribuzione al cliente	Mezzo refrigerato/ congelato o thermo-box	Temperatura ambiente	Imballaggio refrigerato	Temperatura ambiente	scaduto	non scaduto

N° persone che usufruiscono del servizio

Descrizione della struttura - Osservazioni

Provenienza: ambito di attività (disabili, minori, emarginati, famiglie in difficoltà); collaborazione con altre strutture caritative (Caritas o altre associazioni); fonti di approvvigionamento e modalità di trasporto prodotti; attività della struttura (servizio mensa, distribuzione pacchi alimentari, n° persone/famiglie aiutate); descrizione delle strutture e dell'attività; modalità di conservazione; gestione scadenze.

Assicurazione Qualità Esselunga 2014

1



COMUNICATO STAMPA

A Melegnano

48° Convegno di informazione zootecnico veterinaria

Il sostegno alimentare. Il pane della solidarietà

Le storie di chi ha saputo tramutare gli sprechi in sostegno alimentare

.....

In questo scenario, nel 2016, il legislatore, con la Legge n.166, “legge Gadda o del buon samaritano”, ha inteso rivedere il quadro normativo previgente, semplificando le procedure al fine di agevolare le donazioni degli alimenti invenduti e favorendo il recupero delle cosiddette “eccedenze”, riducendo, o meglio evitando, gli sprechi. La pratica applicazione di questa norma consente, nel pieno rispetto della sicurezza alimentare, di rimettere nel circuito della solidarietà il cibo ancora idoneo al consumo, precedentemente destinato allo smaltimento come rifiuto, per logiche commerciali.

In questo ambito, ATS Città Metropolitana di Milano, nel merito delle proprie competenze istituzionali, si sta impegnando a dare ulteriore impulso alla sicurezza alimentare nel settore del sostegno alimentare e della solidarietà attraverso due importanti collaborazioni:

- una collaborazione tecnica con l'Associazione **Banco Alimentare di Lombardia Onlus**, avviata nel 2017, che prevede momenti formativi sul campo attraverso l'affiancamento di personale di Banco Alimentare durante i sopralluoghi effettuati dai veterinari di ATS presso le strutture caritative;
- una collaborazione con **Caritas Ambrosiana**, partita quest'anno, che prevede un percorso formativo rivolto ai volontari impegnati nel settore povertà alimentari.

Un impegno costante che permette, da un lato, di garantire l'applicazione dei requisiti normativi, tecnici, di tracciabilità e di trasparenza della filiera tra le aziende donatrici e gli enti di secondo livello che effettuano il ritiro ed il deposito dei prodotti nonché tra questi ultimi e le associazioni che provvedono alla distribuzione dei prodotti alimentari per il consumo domestico e presso le mense dei poveri e, dall'altro, di sostenere le strutture caritative nella propria capacità gestionale delle derrate alimentari, rafforzando le competenze di tutti coloro che vi operano quotidianamente, a tutti i livelli, con l'obiettivo di assistere i meno fortunati.

.....



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

www.bancoalimentare.it/it/lombardia

						Domande	Valutazione delle risposte							NOTE
Pato	Alt	Corr	Chir	Multe	RILI		MAX Ragg.	10	Da migliorare		Non Conforme		N.A.	
									7,5	5	2,5	0		
1. Sistema HACCP														
1.1	x		x	x	x	X Q	Piano di autocontrollo. Prende in considerazione i pericoli relativi a: * Crescita microbica risultante da una non corretta gestione del * Contaminazione fisica/chimica/microbiologica * Danno fisico	10						
1.2	x		x	x	x	Q	Piano di autocontrollo * E' strutturato ed organizzato secondo i criteri del Codex e l'inc - nomina team HACCP - descrizione del prodotto / servizio - diagramma di flusso del processo - determinazione dei CCP (punto critico di controllo) - limiti critici per ogni CCP - sistema di monitoraggio per ogni CCP - piano di azioni correttive - procedure di verifica - registrazioni dell'HACCP * E' oggetto di riesame almeno annuale	10						
1.3	x		x	x	x	S	Piano di autocontrollo * Le misure di controllo sono documentate e sono state oggetto * Tra le misure di controllo rientrano quelle legate alla catena d * Le misure di controllo sono attuate.	10						

3. Standards ambientali ed operativi

3.1	x	x	x	x	x	D	Caratteristiche generali celle (registrare le informazioni): * Presenza banchina coperta: * N° celle e superficie di ciascuna: * Magazzino non refrigerato, superficie: * Precella refrigerata, superficie:	7									
3.2		x				D	Caratteristiche generali celle (registrare le informazioni): * Presenza sistemi di protezione ventilazione: * Presenza guard rail: * Tipo di chiusura delle porte: * Presenza scarichi nei pavimenti:	10									
3.3	x	x	x			S D	Luogo, perimetro e terreni: * I confini del sito di produzione sono chiaramente definiti * Lungo il perimetro dei muri esterni agli edifici adibiti allo stoccaggio	10									
3.4	x	x	x			S D	Sicurezza del sito di stoccaggio: * L'accesso a tutte le aree è controllato per garantire l'integrità del sito * Gli autisti possono accedere solo alla banchina, ai servizi igienici	10									
3.5	x	x	x	x		S D	Lay-out, flusso di prodotto e segregazione: * Disponibilità planimetria con destinazione d'uso (es. resi, prec * Gli edifici hanno sufficiente spazio per le attività di lavoro tali d	10									
3.6	x	x	x	x		S	Lay-out, flusso di prodotto e segregazione: * Le modalità di segregazione sono efficaci a minimizzare il risc	10									
3.7	x			x		S	Lay-out, flusso di prodotto e segregazione: * Ci sono sufficienti e adeguate strutture adibite alla pulizia delle	10									
3.8	x	x		x		S D	Lay-out, flusso di prodotto e segregazione: * Qualora il materiale trasportato fosse suscettibile ai danni prod	10									
3.28			x			S	Pulizie dei locali ed igiene: * I prodotti chimici per la pulizia devono essere adatti all'uso, eti * verificare disponibilità delle schede tecniche e di sicurezza.	10									

	[TV]	100					
	RISULTATO VERIFICA [RV] = [T / (TV - TNA)] x 100	92,19%					
6. Controllo del prodotto	VALUTAZIONE	SUBTOTALE per voto	1	1	0	0	0
		TOTALE VALUTATO [T]	17,5				0
		TOTALE VALUTABILE [TV]	20				
	RISULTATO VERIFICA [RV] = [T / (TV - TNA)] x 100	87,50%					TOTALE Non Applicabile (n° NA x 10) [TNA]
7 Salute e sicurezza dei lavoratori	VALUTAZIONE	SUBTOTALE per voto	27	2	8	0	7
		TOTALE VALUTATO [T]	325				70
		TOTALE VALUTABILE [TV]	440				
	RISULTATO VERIFICA [RV] = [T / (TV - TNA)] x 100	87,84%					TOTALE Non Applicabile (n° NA x 10) [TNA]
8. Ambiente	VALUTAZIONE	SUBTOTALE per voto	9	0	1	0	12
		TOTALE VALUTATO [T]	95				120
		TOTALE VALUTABILE [TV]	220				
	RISULTATO VERIFICA [RV] = [T / (TV - TNA)] x 100	95,00%					TOTALE Non Applicabile (n° NA x 10) [TNA]
<hr/>							
GENERALE CONTROLLO	89,69%	1	0,9	0,75			
1. Sistema HACCP	100,00%	1	0,9	0,75			
2. Sistema di gestione	83,33%	1	0,9	0,75			
Standards ambientali ed opera	88,51%	1	0,9	0,75			
4. Personale	100,00%	1	0,9	0,75			
5. Trasporto	92,19%	1	0,9	0,75			
6. Controllo del prodotto	87,50%	1	0,9	0,75			
7 Salute e sicurezza dei lavoratori	87,84%	1	0,9	0,75			
8. Ambiente	95,00%	1	0,9	0,75			

RAPPORTO DI ISPEZIONE

MAGAZZINO	ABAL				
INDIRIZZO	Via Papa Giovanni XXIII 17/19, Muggiò				
Note	<p>Interventi: La gestione in generale del magazzino è buona, i punti dove rivolgere l'attenzione sono: Ø formazione del personale, ribadire i concetti di igiene e corretto comportamento del personale sono di fondamentale importanza, Ø migliorare la pulizia e l'ordine, ci sono punti del magazzino che sono in disordine. Importante richiedere i 8 monitoraggi per quanto riguarda il pest control, ed avere tutta la documentazione (procedure, contratti, allegati tecnici, ecc..), disponibile in magazzino.</p>				
RISULTATO					
				RV ≥ 90%	POSITIVO: verifica alla prossima visita
RISULTATO VERIFICA (RV) :			GIUDIZIO FINALE	75% ≤ RV < 90%	PARZ. POSITIVO: verifica entro 6 mesi sulle parti risultate critiche
	89,69%			RV ≤ 75%	NEGATIVO: verifica completa entro 6 mesi
RISCHIO VALUTATO					
	Chimico		Fisico		Microbiologico Allergeni
N° ISP.NE	2-17	Firma Valutato	Mario Rossi	Firma valutatore	PG
Data	2017	Distribuzione	Mario Rossi	Firma AQ	PG