



MANUALE DI BUONE PRASSI OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

MANUALE DI BUONE PRASSI OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI



INDICE

1-	INTRODUZIONE	4
2-	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	5
3-	DEFINIZIONI E ACRONIMI	6
4-	DESTINATARI	7
	4.1- I Donatori	7
	4.2- I Donatori	8
	4.3- L'utenza Finale	8
5-	SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DELLA SALUTE	9
	5.1- La normativa italiana a favore delle donazioni alimentari: dal "Buon Samaritano" alla "Legge Gadde"	10
	5.1.1- Legge n. 155 del 25 giugno 2003	11
	5.1.2- Legge di Stabilità per l'anno 2014 (n. 147 del 27 dicembre 2013)	11
	5.1.3- Legge n. 166 del 19 agosto 2016	12
6-	INDICAZIONI PER I DONATORI	20
	6.1- Perché donare prodotti alimentari?	21
	6.2- Quali prodotti alimentari possono essere donati?	22
	6.3- Vita dei prodotti alimentari - indicazioni in etichetta o su documenti accompagnatori	23
	6.4- Etichettatura	24
	6.5- Scegliere donatori che corrispondano alle aspettative	25
	6.6- Trasporto e conservazione	25
	6.7- Gli aspetti connessi alla salute e sicurezza	26
	6.8- Tracciabilità delle donazioni	26
	6.9- Le responsabilità del donatore	27
	6.10- Stipula di accordo con la struttura ricevente	27
	6.11- Coinvolgimento dei collaboratori	28
	6.12- Normativa di riferimento	28
	6.13- Gestione delle allerte sanitarie	30
7-	BUONE PRASSI OPERATIVE PER I DONATORI	32
	7.1- PREREQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	35
	7.1.1- Veicoli	36
	7.1.2- Attrezzature utilizzate per il trasporto/mantenimento	37
	7.1.3- Locali in generale	39
	7.1.4- Zona/locale cucina – porzionamento pasti	39
	7.1.5- Zona/locale preparazione pacchi alimentari	42
	7.1.6- Magazzini/dispensa	42
	7.1.7- Mensa- zona distribuzione pacchi alimentari	43
	7.2- INDICAZIONI PRATICHE PER IL PERSONALE ADDETTO AL RECUPERO, ACCETTAZIONE, STOCCAGGIO E RIDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE	44
	7.2.1- Quali prodotti accettare?	45
	7.2.2- Interpretazione delle date di scadenza	45
	7.2.3- Quali problemi ci possono essere se il cibo recuperato non è buono?	46
	7.2.4- Come prevenire?	47
	7.2.5- Raccolta-recupero eccedenze alimentari	48
	7.2.6- Trasporto	48
	7.2.7- Ricezione - Accettazione e stoccaggio	48
	7.2.8- Temperature di conservazione	50
	7.2.9- Rintracciabilità	50

7.3- DIAGRAMMI DI FLUSSO PER LA SELEZIONE E VALUTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	51
7.3.1- DIAGRAMMA 1 - prodotti non deperibili	52
7.3.2- DIAGRAMMA 2 - prodotti deperibili	53
7.3.3- DIAGRAMMA 3 - prodotti congelati	54
7.3.4- DIAGRAMMA 4 - ortofrutticoli freschi	55
7.3.5- Consigli per la conservazione degli alimenti non deperibili in barattolo e in scatola	56
8- TABELLE DI SINTESI	59
TABELLA 1 - Temperature massime di conservazione degli alimenti	60
TABELLA 2 - Temperature massime di conservazione degli alimenti congelati e surgelati	61
TABELLA 3 - Temperature di conservazione degli alimenti durante il trasporto salvo diverse indicazioni riportate dal produttore in etichetta per alcuni prodotti	62
TABELLA 4 – Orientamenti sui prodotti alimentari con TMC raggiunto o superato	63
TABELLA 5 – Prodotti alimentari in cui non è prevista indicazione del TMC o della scadenza	65
TABELLA 6 - Accettazione/gestione pasti caldi e altri prodotti gastronomici deperibili pronti al consumo (recuperati c/o mense scolastiche, ristorazione collettiva e collettiva assistenziale in genere, gastronomie, pizzerie al taglio)	66
TABELLA 7 - Accettazione/gestione pasti freddi/abbattuti e altri prodotti gastronomici deperibili pronti al consumo (recuperati c/o mense scolastiche, ristorazione collettiva e collettiva assistenziale in genere, gastronomie, pizzerie al taglio, negozi di vendita al dettaglio quali macellerie e pescherie)	67
TABELLA 8 - Gestione alimenti congelati (min. - 18°c)	68
TABELLA 9 - Donazione e raccolta dei prodotti di panetteria	70
TABELLA 10 - Donazione e raccolta gastronomia e pietanze della ristorazione collettiva	71
TABELLA 11 – Facsimile di check-list	72
TABELLA 12 - Sequenza delle operazioni di pulizia e sanificazione	74
TABELLA 13 - Temperature di sicurezza minime di cottura	75
9- PACCHETTO FORMATIVO PER GLI OPERATORI-DONATARI	76
10- DOMANDE FREQUENTI da parte delle organizzazioni caritative ed OSA	89
11- QUADRO NORMATIVO, RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI E SITOGRAFIA	91



1- INTRODUZIONE

La recente Comunicazione della Commissione Europea (16/10/2017) “Orientamenti dell’UE sulle donazioni alimentari” evidenzia che nel 2015, nell’Unione europea, quasi un quarto della popolazione (119,1 milioni di persone) era a rischio di povertà o di esclusione sociale e 42,5 milioni di persone non potevano permettersi un pasto di qualità un giorno su due. Allo stesso tempo, è stato valutato che ogni anno nell’UE vengano prodotti circa 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, con conseguenti costi stimati a 143 miliardi di euro. In Italia secondo le ultime rilevazioni dell’ISTAT (2016), il 7,9% dei residenti si trova in condizioni di povertà assoluta.

Per prevenire gli sprechi anche la Commissione Europea suggerisce che in presenza di eccedenze, la migliore destinazione possibile, che garantisce il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari idonee al consumo, è la loro redistribuzione per l'alimentazione umana. Le donazioni di alimenti non aiutano solo a combattere la povertà alimentare, ma possono diventare una leva efficace anche per la riduzione delle eccedenze alimentari.

Il SIAN dell’ULSS 9 Scaligera nell’ambito del progetto “R.EDU.CE.” (Ricerca, EDUcazione, ComunicazioneE: un approccio integrato per la prevenzione degli sprechi alimentari) ha elaborato il presente manuale di buone prassi operative per la gestione del recupero delle eccedenze alimentari, destinato agli attori della loro redistribuzione: **donatori** (Operatori del Settore Alimentare quali - produttori, dettaglianti di generi alimentari ivi compresa la ristorazione pubblica e collettiva) **donatari** – riceventi (enti pubblici nonché enti privati senza scopo di lucro che forniscono il cibo ai loro beneficiari assistiti sotto diverse forme: pacchi di viveri, mense caritatevoli; si avvalgono in genere di operatori afferenti al volontariato).

Come è organizzato il manuale

Il presente manuale è stato elaborato come strumento operativo per i donatori e i donatori e può essere fruito per singoli argomenti di interesse distinti per capitoli e per tabelle.

2- SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

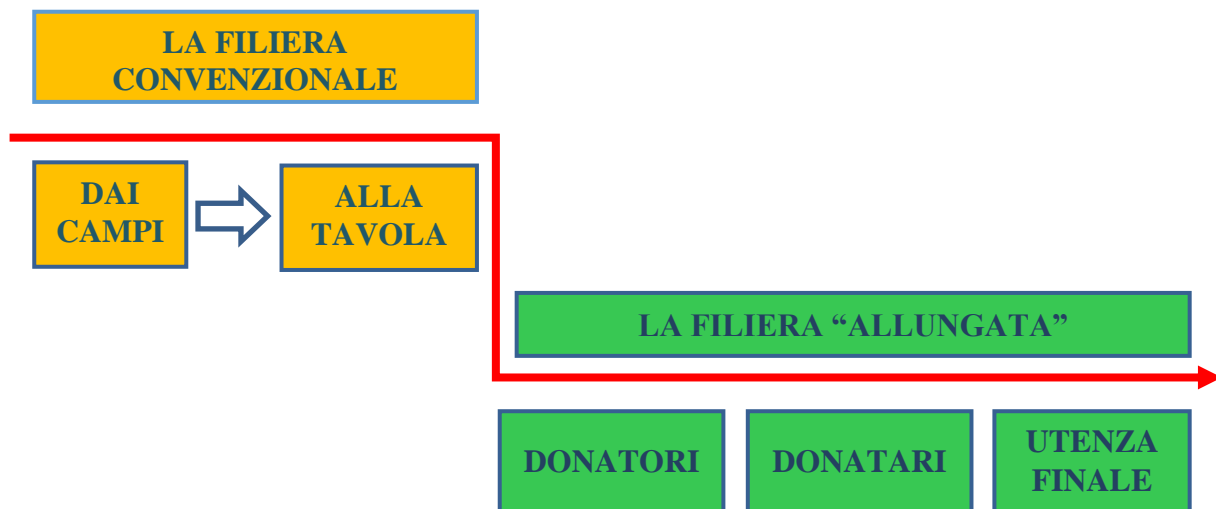
Obiettivo del Manuale è predisporre indicazioni pratiche a carattere igienico sanitario per quanti operano nel campo del recupero e della donazione delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale, con destinazione in via prioritaria al consumo umano. Le procedure proposte si applicano nelle fasi del recupero, del trasporto, della trasformazione, della conservazione e della distribuzione di derrate alimentari effettuate dai soggetti donatori¹, dal momento della loro cessione fino alla redistribuzione ai fini del consumo umano.

Il presente manuale prende in considerazione esclusivamente gli alimenti e le bevande cedute a titolo gratuito da parte degli Operatori del Settore Alimentare.

Gli Operatori del Settore Alimentare, in base alla normativa vigente, sono legalmente responsabili della sicurezza alimentare che devono garantire attraverso l'osservanza di quanto stabilito dalla regolamentazione europea in materia di sicurezza alimentare.

La Legge n. 166/2016 (“Legge Gadda”)² ha previsto l'estensione di tale obbligo fino al momento della cessione ai donatari, a partire dal quale si applicano le disposizioni di cui alla Legge 25 giugno 2003, n. 155³ (“Legge del Buon Samaritano”, aggiornata dall'art.13 della L. n.166/2016) che li equipara al consumatore finale.

La sostenibilità igienico sanitaria va intesa come il mantenimento delle caratteristiche di sicurezza igienica degli alimenti lungo tutta la filiera, dal recupero fino al consumo/distribuzione all'utenza finale.



¹ L. n. 166/2016- art. 2, comma 1, lettera b): «soggetti donatari»: gli enti pubblici nonché' gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché' attraverso forme di mutualità, compresi i soggetti di cui all'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460.

² L. n. 166/2016 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”.

³ L. n. 155/03 “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”.

3- DEFINIZIONI E ACRONIMI

Acronimi:

O.C.	Organizzazione Caritativa
C.U.	Controllo Ufficiale
G.D.O.	Grande Distribuzione Organizzata
L.A.R.N.	Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti
Min. Sal.	Ministero della Salute
O.N.L.U.S	Organizzazione non lucrativa di utilità sociale (art. 10 D.lgs. n. 460/97)
O.S.A.	Operatore del Settore Alimentare

Definizioni:

Alimento (o prodotto alimentare, o derrata alimentare): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato a essere ingerito o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare, e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (Reg. CE n. 178/2002 art. 2).

Consumatore finale: il consumatore di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (Reg. CE n. 178/02 art. 2).

Contaminazione degli alimenti: la presenza o l'introduzione di un pericolo (Reg. CE n. 852/2004 art. 2).

Donazione: cessione di beni a titolo gratuito (Legge "Gadda" n. 166/2016).

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point): sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare (Codex Alimentarius 2003). Si tratta di un processo di raccolta e di interpretazione delle informazioni avente come obiettivo l'identificazione dei pericoli potenziali significativi, la valutazione della loro probabilità di comparsa (rischio) e gravità.

Operatore del Settore Alimentare (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (ai sensi del Reg. CE 178/2002); i soggetti pubblici o privati, operanti con o senza fini di lucro, che svolgono attività connesse ad una delle fasi di produzione, confezionamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti (Legge n. 166/2016 "Gadda");

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo (Reg. CE n. 178/2002 art. 3). Sostanzialmente il rischio è la risultante di diversi fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche del soggetto esposto.

Soggetto donatore: operatore del settore alimentare che può mettere a disposizione eccedenze di cibo provenienti da ogni fase della filiera alimentare (produzione primaria, lavorazione e produzione di generi alimentari, commercio al dettaglio e altri canali distributivi, settore dell'ospitalità e della ristorazione).

Soggetto donatario: gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità, compresi i soggetti di cui all'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460 e s.m.i.i (Legge "Gadda" n. 166/2016).



4- DESTINATARI

4.1- I Donatori

Il comma 1 dell'art. 3 della Legge 166/2016 “Cessione gratuita delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale” definisce che “gli operatori del settore alimentare possono cedere gratuitamente le eccedenze alimentari a soggetti donatari i quali possono ritirarle direttamente o incaricandone altro soggetto donatario”.

Un donatore per la normativa italiana è quindi: un operatore del settore alimentare che esegue una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti, nello stabilimento posto sotto il suo controllo e che ha effettuato la notifica all'Autorità competente della sua attività (“Registrazione” ai sensi dell'art. 6 del Reg CE 852/04);

In quanto OSA è sottoposto ai controlli da parte dell'Autorità Competente in materia di sicurezza alimentare; deve aver approntato e implementato procedure di autocontrollo elaborate secondo il sistema HACCP (Reg CE 852/04 e s.m.i.i.) della propria filiera e in particolare deve avere predisposto specifiche procedure per la cessione gratuita degli alimenti a fini di solidarietà sociale ai sensi dell'art. 5 della Legge 166/2016; inoltre deve avere implementato un sistema di rintracciabilità per la fase della filiera alimentare posta sotto il suo controllo (Reg CE 178/02).

In effetti, un Operatore del settore alimentare non produce per donare e questo Manuale non vuole favorire in alcun modo la produzione di grandi quantità di eccedenze. Tuttavia a tutti i livelli della catena alimentare nonostante una buona gestione, ci sono sempre delle eccedenze.

Per gli operatori del settore alimentare quindi, impegnarsi in un progetto per la donazione alimentare, permette di elaborare una valutazione quantitativa e qualitativa delle eccedenze e in ultima analisi, di ridurne i conseguenti sprechi

Le donazioni a organizzazioni private possono beneficiare di detrazioni sulla tassazione locale, art. 17 L. 166/2016⁴.

In generale, la consegna delle “donazioni” ad una o ad un'altra organizzazione dipende da una serie di variabili: tipologia di alimenti offerti (cotti, da cuocere, refrigerati, surgelati, sfusi, ecc.), servizi e disponibilità dei donatari (es: presenza di servizio mensa con cucina o meno, presenza di attrezzature idonee alla conservazione, presenza di un congruo numero di volontari, disponibilità di veicoli per il trasporto, ecc.) e ancora, dalle necessità materiali del momento e dalla capacità organizzativa degli stessi.

L'obiettivo di recuperare le eccedenze alimentari dovrebbe essere perseguito non solo presso le imprese alimentari gestite direttamente da OSA, ma anche in altre occasioni e luoghi gestiti da altri attori (ad es. centri congressi, fiere, o eventi/manifestazioni, concerti, rappresentazioni, ecc.).

Gli operatori del settore alimentare, specie se gestiscono ristorazione pubblica e collettiva in genere, sono normalmente dotati di tutte quelle attrezzature/apparecchiature (cucine, celle frigorifere, abbattitori, ecc.) indispensabili per la rivalorizzazione delle eccedenze, per cui per loro non è difficile mettere in atto le relative procedure.

In altre circostanze, il luogo dovrebbe essere dotato degli strumenti necessari per mantenere idoneamente le eccedenze fino alla loro cessione. Potrebbe essere ad esempio, prevista una clausola contrattuale standard da inserire nelle condizioni generali di vendita per ogni attività di catering, quella di prevedere e consentire la redistribuzione dei prodotti alimentari eccedenti e magari renderli disponibili Online, così come in occasione di fiere, concerti o altre manifestazioni analoghe.

⁴ L. n. 166/2016 - art. 17 - Riduzione della tariffa relativa alla tassa sui rifiuti : art. 1, comma 652, della legge 27 dicembre 2013, n. 147, è aggiunto, in fine, il seguente periodo: «Alle utenze non domestiche relative ad attività commerciali, industriali, professionali e produttive in genere, che producono o distribuiscono beni alimentari, e che a titolo gratuito cedono, direttamente o indirettamente, tali beni alimentari agli indigenti e alle persone in maggiori condizioni di bisogno ovvero per l'alimentazione animale, il comune può applicare un coefficiente di riduzione della tariffa proporzionale alla quantità, debitamente certificata, dei beni e dei prodotti ritirati dalla vendita e oggetto di donazione».

4.2- I Donatari

Le attività di raccolta, trasporto, gestione e successiva somministrazione, dei prodotti alimentari in cessione sono affidate ai donatari (art. 3 L. 166/2016).

La possibilità di applicare procedure prestabilite e sicure dal punto di vista igienico sanitario, per la gestione di queste operazioni, offre un doppio vantaggio, da una parte la pianificazione a monte del corretto percorso del recupero degli alimenti fino alla loro consegna/somministrazione e dall'altra, un ampio margine di sicurezza rispetto ai potenziali rischi sanitari, legati al consumo degli alimenti recuperati, per gli assistiti.

Il personale impegnato nel servizio di raccolta e veicolazione, è incaricato del controllo all'atto del ricevimento e del corretto mantenimento delle condizioni igienico sanitarie degli alimenti durante queste fasi.

Gli operatori di norma afferiscono al mondo del Volontariato e rappresentano contemporaneamente sia l'anello debole che quello forte della catena, infatti se, da un lato, è grazie al loro operato che si rendono realizzabili azioni di questo tipo, è anche vero che il loro comportamento durante le operazioni di recupero dei generi alimentari può potenzialmente portare ad inadeguatezze nella qualità igienico sanitaria degli alimenti stessi.

Infatti, le problematiche igienico-sanitarie legate a dette operazioni, quali alterazioni dei parametri di tipo microbiologico, dipendono strettamente da fattori comportamentali degli operatori che, seppur ampiamente motivati, dimostrano talvolta di non conoscere alcune prassi di carattere igienico sanitario e di sicurezza alimentare. Per questo motivo, oltre che consigliare ai responsabili delle organizzazioni una particolare attenzione alla formazione - addestramento interno dei volontari, nel presente Manuale è inserita un'appendice per la realizzazione di interventi di formazione per gli addetti alle operazioni di recupero, trasporto, stoccaggio e somministrazione alimenti (vedi PACCHETTO FORMATIVO PER GLI OPERATORI).

Anche la divulgazione di documenti/brochure informative e l'apposizione di adeguata cartellonistica nelle postazioni strategiche (mezzi di trasporto, cucine, pareti frigoriferi, ecc.) può favorire corretti comportamenti dei volontari.

4.3- L'utenza Finale

Ancora oggi, non per tutte le persone i bisogni alimentari risultano soddisfatti; la redistribuzione delle eccedenze alimentari dovrebbe arrivare a un più grande numero di beneficiari, cercando di soddisfare in maniera uniforme le esigenze dei diversi gruppi di aiuto alimentare (donatari).

Per le persone disagiate la distribuzione degli alimenti dovrebbe avvenire non solo nel rispetto della sicurezza alimentare ma anche nel rispetto della persona.

I pasti dovrebbero essere serviti caldi e in luoghi adeguati. L'imballaggio di trasporto e la successiva presentazione/somministrazione delle eccedenze alimentari recuperate è importante anche per i beneficiari affinché non abbiano l'impressione di mangiare avanzi.

Anche le persone che ricevono aiuti alimentari da consumare presso le loro abitazioni, possono sentirsi turbate e vergognarsi della loro situazione, è importante quindi, che al momento del ritiro si possa offrire loro degli spazi adeguati dove non si sentano a disagio.

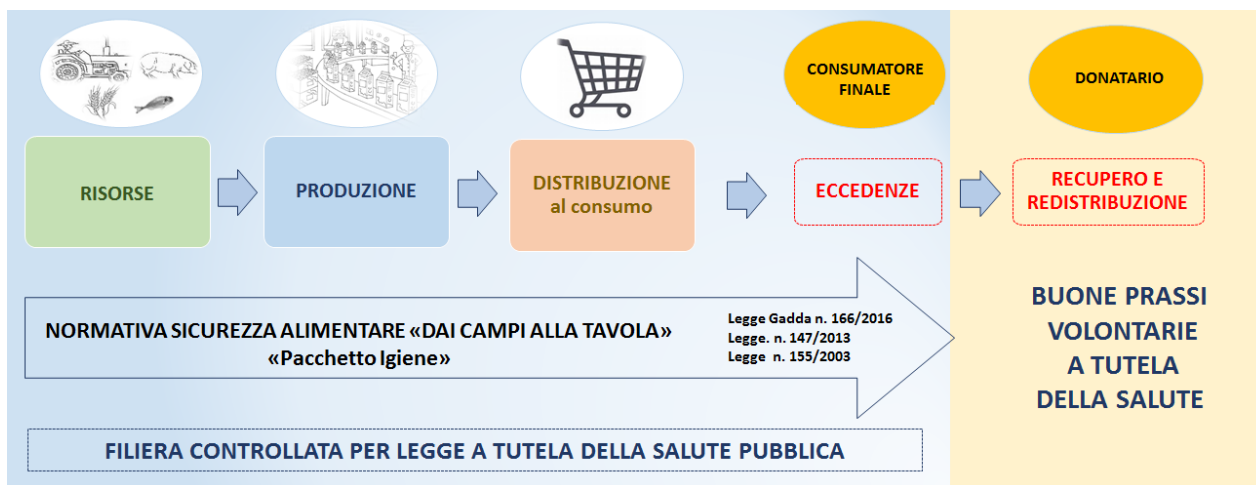
Il personale che somministra pasti e/o pacchi alimentari dovrebbe essere informato e formato sulla provenienza delle eccedenze ed essere in grado eventualmente di dare una corretta informazione alle persone in difficoltà che ne beneficiano.

Tutte queste condizioni sono importanti perché possono aiutare le persone beneficiarie ed assistite a ricostruire la stima di sé e facilitare i contatti per un possibile reinserimento sociale.



5- SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DELLA SALUTE

5.1- La normativa italiana a favore delle donazioni alimentari: dal “Buon Samaritano” alla “Legge Gadda”



La legislazione alimentare comunitaria, che disciplina i controlli ufficiali in materia di igiene degli alimenti a tutela della salute pubblica, fissa le regole generali cui l’Autorità Sanitaria Competente deve attenersi per verificare la conformità alle normative di settore da parte degli Operatori del Settore Alimentare. Gli obiettivi generali sono la prevenzione, l’eliminazione o la riduzione a livelli accettabili dei rischi per le persone e gli animali, nonché la garanzia di pratiche commerciali leali e la tutela degli interessi dei consumatori, per consentire scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano. Essa mira a prevenire le pratiche fraudolente o ingannevoli; l’adulterazione degli alimenti e ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato se sono dannosi per la salute e/o sono inadatti al consumo umano.

Il controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare comprende tutte le fasi della filiera alimentare tra la produzione primaria (agricoltura), la produzione, trasformazione e la somministrazione/acquisto presso ristorazione pubblica e collettiva, rivendite, ipermercati, ecc.

Le eccedenze alimentari recuperate, altrimenti destinate a divenire rifiuti, sono quindi escluse da questo sistema di controllo.

Ad oggi come sottolineato dalla Commissione Europea nel documento del 16/10/2017, gli Stati membri e le parti interessate hanno individuato ostacoli giuridici ed operativi, sia per i donatori sia per i donatari, alla redistribuzione di cibi sicuri e idonei al consumo nell’UE.

La legislazione vigente in Italia non estende i controlli in materia di igiene degli alimenti oltre il confine della filiera convenzionale dell’impresa alimentare, e pertanto sembrano rimanere escluse quelle attività di beneficenza che partecipano al processo di redistribuzione alimentare (recupero, raccolta e donazione a persone bisognose) equiparate al consumatore finale.

Il Legislatore italiano ha però disciplinato la materia della lotta allo spreco alimentare in funzione solidaristica e di responsabilità, attraverso incentivi e semplificazione burocratica.

La Legge del Buon Samaritano (L. n.155/2003), ha equiparato le ONLUS impegnate nella redistribuzione alimentare ai consumatori finali.

Maggior margine si è avuto con l’entrata in vigore della Legge Gadda⁵, cui di seguito si esaminano gli aspetti per la sola parte della donazione e distribuzione dei prodotti alimentari; persegue infatti la

⁵ L. n. 166/2016, “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi” (Legge Gadda) (GU Serie Generale n.202 del 30-8-2016).

finalità di ridurre gli sprechi in tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari, attraverso la realizzazione di obiettivi specifici quali:

- 1) favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano;
- 2) contribuire al raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare;
- 3) contribuire ad attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori, con particolare riferimento alle giovani generazioni;
- 4) prevedere per gli Operatori del Settore Alimentare donatori, l'obbligo di estendere i loro piani di autocontrollo fino alla cessione dei prodotti alimentari.

5.1.1- Legge n. 155 del 25 giugno 2003

“Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari e fini di solidarietà sociale” (Legge del Buon Samaritano) (GU Serie Generale n.150 del 1-7-2003).

Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparati, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

Lo Stato italiano equipara al consumatore finale le organizzazioni di aiuto alimentare che raccolgono e distribuiscono il cibo alle persone in difficoltà. In tal modo non si rinuncia alla tutela della salute delle persone in stato di bisogno, bensì, nell'azione complessiva di sostegno e aiuto, si affida alle organizzazioni anche il compito di garantire la sicurezza alimentare, così come avviene nel contesto familiare. La Legge è entrata in vigore nel 2003 in Italia, un anno prima della legislazione alimentare generale (“Pacchetto Igiene” 2004)

Le associazioni senza scopo di lucro e le organizzazioni di utilità sociale (ONLUS) che svolgono per scopi di beneficenza la distribuzione gratuita di prodotti alimentari a chi ne ha bisogno, hanno uno status pari a quello dei consumatori finali, al fine di soddisfare gli standard di conservazione, trasporto, stoccaggio e utilizzo degli alimenti. Questa legislazione equipara il donatario al "consumatore finale" anziché all' "operatore del settore alimentare". L'equivalenza dispensa le organizzazioni caritative dal principio della responsabilità derivante da norme di sicurezza alimentare e di igiene. Ciò non significa che, venendo semplificati gli obblighi normativi, vengano meno le buone prassi per i donatori, anzi, l'individuazione e l'applicazione volontaria di corrette procedure responsabilizza ciascuno dei soggetti coinvolti.

5.1.2- Legge di Stabilità per l'anno 2014 (n. 147 del 27 dicembre 2013)

La L. 147/2013 ha riconosciuto il valore sociale degli enti del terzo settore non commerciali (di cui all'articolo 79, comma 5, del codice del Terzo settore di cui all'articolo 1, comma 2, lettera b), della legge 6 giugno 2016, n. 106 e successive modificazioni) che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ceduti dagli operatori del settore alimentare, inclusi quelli della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, nonché i citati operatori del settore alimentare che cedono gratuitamente prodotti alimentari.

La legge di stabilità art. 1 c. 236 e c. 237, in accordo con la legge del Buon Samaritano tiene distinti i due ruoli del donatore “OSA” e delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi art 10 del D.lvo 412/97 n.460 che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ceduti da OSA .Nel contempo evidenzia la necessità che venga garantito da entrambi un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti ciascuno per la parte di competenza e della possibilità di avvalersi di specifici manuali nazionali di corretta prassi operativa predisposti in conformità alle garanzie speciali previste dall'art. 8 del Reg CE 852/04.

5.1.3- Legge n. 166 del 19 agosto 2016

“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi” (Legge Gadda) (GU Serie Generale n.202 del 30-8-2016).

All’art. 2 sono elencate una serie di definizioni, alcune delle quali meritano un’attenta analisi poiché si discostano da quelle fornite dalla normativa in materia di controlli sulla sicurezza alimentare; altre risultano di nuovo conio andando ad indicare per la prima volta su un atto normativo cosa si deve intendere per «eccedenza» e per «spreco» alimentare. Viene inoltre specificato che gli alimenti, adeguatamente conservati, pur avendo superato il Termine minimo di Conservazione (da qui in poi TMC) possono essere ceduti (ai sensi dell’art. 4 della stessa Legge Gadda); cessione che non è invece consentita in caso di prodotti che presentano data di scadenza oltrepassata e per i quali è vietato il trasferimento e/o consumo.

Dalla lettura della normativa si è rilevato che la definizione di OSA (Operatore del Settore Alimentare) corrisponde a quella presente all’art. 3, punto 2), del Reg CE 178/02⁶ di «impresa alimentare» ovvero “ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”, ampliando in tal modo la platea dei potenziali donatori.

Attori protagonisti di questa filiera alimentare “allungata” sono i «soggetti donatori», intesi come quegli enti pubblici e privati senza scopo di lucro che perseguono finalità civiche e solidaristiche, ampliando, anche in questo caso, il bacino delle attività che possono adoperarsi nel recupero delle eccedenze alimentari oltre alle ONLUS.

La Legge Gadda pone poi una distinzione tra i termini:

- 1) «eccedenze alimentari»: i prodotti alimentari, agricoli e agroalimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita; rimanenze di attività promozionali; 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;
- 2) «spreco alimentare»: l’insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti.

⁶ Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

APPROFONDIMENTO SULLA DEFINIZIONE DI SPRECO (Studio in ambito del progetto REDUCE)

La letteratura scientifica in materia di sprechi alimentari (FAO 2011; Priefer et al. 2013; Schneider 2013; Yeo 2014; Östergren et al. 2014) mostra la mancanza sia di una definizione che di una terminologia univoca in merito. In alcuni casi i termini “food waste, food loss, avoidable food waste, unavoidable food waste, potentially avoidable food waste, etc.” vengono utilizzati come sinonimi, altre come termini che descrivono parti differenti del fenomeno spreco.

In merito alla definizione è bene sottolineare come diventa determinante avere un quadro di riferimento univoco nel momento in cui dato un determinato contesto (nel nostro caso l’UE 28) si va a quantificare il fenomeno e si vanno a proporre e modellare interventi normativi e si programmano attività di contrasto (dalle campagne di sensibilizzazione fino ad interventi di recupero).

In ambito europeo il progetto FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies, progetto finanziato dalla Commissione Europea attraverso il 7FP) ha lavorato sulla realizzazione del “FUSIONS definitional framework for food waste” (Östergren et al. 2014) partendo da una rassegna delle diverse definizioni proposte nella letteratura internazionale.

La definizione a cui il progetto REDUCE è giunto si discosta in maniera sostanziale dall’approccio prevalente in letteratura ed utilizza il termine “food waste” (anziché “food wastage”) e soprattutto include anche la parte non edibile degli alimenti (es. bucce, lisce, ossa e altre parti non commestibili degli animali e delle colture vegetali). Viene invece escluso il flusso di “scarti” diretto verso la preparazione di mangimi per alimentazione animale. Aspetti entrambi che a livello internazionale vengono, di solito, gestiti in modo inverso, cioè escluso il primo, incluso il secondo, così come è possibile vedere dalla definizione e dagli approcci proposti dalla FAO (FAO 2011, FAO 2013; FAO 2014a; FAO 2014b).

La definizione è dunque quella riportata qui di seguito:

“Food waste is any food, and inedible parts of food, removed from the food supply chain to be recovered or disposed (including composted, crops ploughed in/not harvested, anaerobic digestion, bio-energy production, co-generation, incineration, disposal to sewer, landfill or discarded to sea)” dove, per “removed from” si intende: “the term ‘removed from’ encompasses other terminology such as ‘lost to’ or ‘diverted from’. It assumes that any food being produced for human consumption, but which leaves the food supply chain, is ‘removed from’ it regardless of the cause, point in the food supply chain or method by which it is removed”. “Any substance or product, whether processed, partially processed or unprocessed, intended to be, or reasonably expected to be ingested by humans. ‘Food’ includes drink, chewing gum and any substance, including water, intentionally incorporated into the food during its manufacture, preparation or treatment.”

“Rifiuto alimentare è qualsiasi alimento e parti non commestibili di esso, rimosso dalla catena di approvvigionamento alimentare per essere recuperato o smaltito (compresi compostati, seminati non raccolti, smaltimento anaerobico, produzione di bio-energia, co-generazione, incenerimento, scarico nel sistema fognario, interrimento nelle discariche o gettato in mare). L’espressione “rimosso da” comprende altre accezioni come “perso” o “impiegato per altro scopo”. Ciò presuppone qualsiasi alimento prodotto per il consumo umano che lascia la catena di approvvigionamento alimentare, ‘rimosso’ indipendentemente dalla causa, dal punto della catena o metodo mediante il quale viene rimosso”.

Ed infine per “alimentare” si intende: “qualsiasi sostanza o prodotto, sia trasformato che parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere o sensatamente pensato per essere ingerito da esseri umani. “Cibo” include bevande, gomme da masticare e qualsiasi altra sostanza, compresa l’acqua, incorporata negli alimenti di proposito nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento”.

Alla base della decisione di includere anche la parte non edibile degli alimenti vi è la volontà di voler dotarsi di una definizione che sia il più possibile indipendente da fattori di tipo culturale/sociale/religioso, comprese le preferenze/abitudini alimentari (che condizionano il concetto di edibilità di un alimento), ma anche dalla difficoltà di quantificare in maniera precisa e distinta la parte edibile da quella non edibile.

La figura riportata qui di seguito rappresenta il “technical framework” elaborato dal progetto FUSIONS per la definizione della “food supply chain” (FSC) e del “food waste” (FW). Dalla figura si evince come i prodotti agricoli e gli animali che si trovano ad uno stadio di maturazione/crescita precedente rispetto ai punti di inizio della FSC, non fanno ancora parte della FSC e pertanto le relative “perdite” (a causa ad es.

di parassiti, o maltempo nel caso delle colture agricole o a causa di malattie nel caso di animali da allevamento) non rientrano all'interno della definizione di FW. Sempre si può notare come la definizione di "food waste" sia strettamente legata all'utilizzo che viene fatto dei prodotti alimentari e della porzione non edibile "removed from the food supply chain". L'espressione "removed from the food supply chain" include dunque anche gli alimenti, e la parte non edibile degli alimenti, che, una volta entrati nella FSC, ne escono per essere:

- utilizzati per alimentazione animale (B1)
- utilizzati per la produzione di "Bio-materiali" (es. bioplastiche) (B2)
- utilizzati all'interno di altri processi industriali per la produzione di materiali e/o sostanze (B2)
- utilizzati per la produzione di compost (B3)
- interrati, gettati in campo o non raccolti (B4)
- avviati a digestione anaerobica (B5)
- utilizzati per la produzione di bio-energie (es. biodiesel, biogas, pellets combustibili) (B6)
- utilizzati in impianti di co-generazione – per la produzione combinata di calore ed energia elettrica-(B7)
- avviati ad impianti di incenerimento senza recupero energetico (B8)
- scaricati nel sistema fognario (B9)
- smaltiti in discarica come rifiuti (B10)
- gettati in mare (es. rigetti in mare di pesce) (B11).

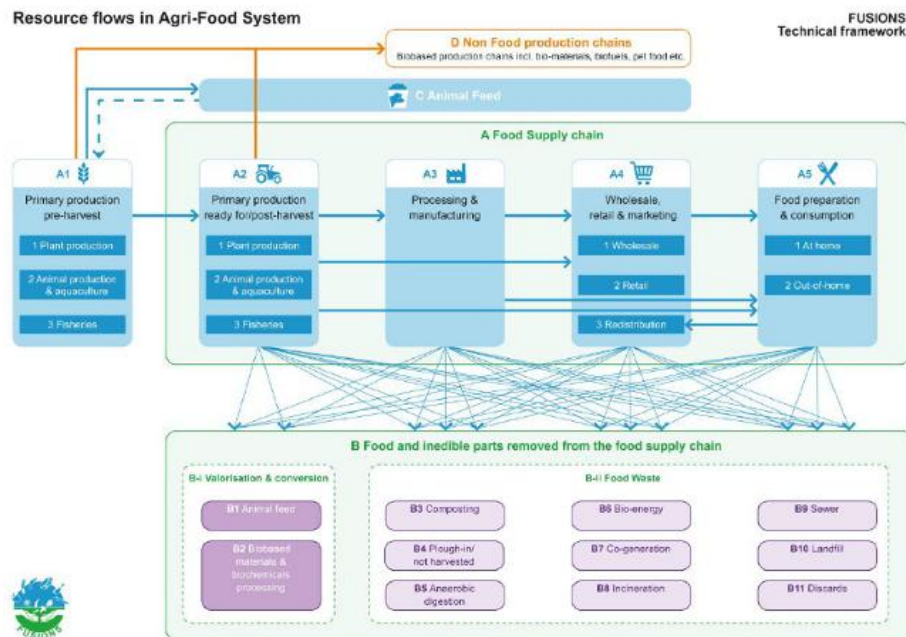


FIGURA 1: Food supply chain e Food Waste. Fonte: Östergren et al. 2014

Per "food waste" quindi si intendono solo i flussi compresi nella sezione B3-B11, mentre i flussi indicati in B1 e B2, destinati ad "animal feed, bio-based materials e biochemical processing" sono considerati come "valorisation and conversion" e quindi non "food waste".

BIBLIOGRAFIA CITATA

- FAO (2011). The state of the world's land and water resources for food and agriculture (SOLAW)- disponibile all'indirizzo <http://bit.ly/1LJXyIa>
- FAO (2013). Food Wastage Footprint -Impact on Natural Resources. Technical Report, disponibile all'indirizzo <http://bit.ly/1HmOFkI>
- FAO (2014a). Food Wastage Footprint Full-cost accounting, Final Report-disponibile all'indirizzo <http://www.fao.org/3/a-i3991e.pdf>
- FAO (2014b). Definitional framework of food loss - disponibile all'indirizzo <http://bit.ly/1fMn19>
- Östergren K., Gustavsson J., Bos-Brouwers H., Timmermans T., Hansen. O., et al (2014) FUSIONS Definitional Framework for Food Waste (2014). FUSIONS Report -European Commission FP7 Grant agreement no. 311972 - disponibile all'indirizzo: <http://bit.ly/1ulc5OH>
- Schneider F., (2013). Review of food waste prevention on an international level. Proceedings of the ICE-Waste and Resource Management, 166(4), 187-203
- Yeo T. (2014). Counting the Cost of Food Waste: EU Food Waste Prevention-HL 154. The Stationery Office - disponibile all'indirizzo <http://bit.ly/11jo0TF>

Altre definizioni fornite dalla Legge Gadda sono quelle relative a «donazione», «termine minimo di conservazione» e «data di scadenza»:

- «donazione»: cessione di beni a titolo gratuito - ulteriori chiarimenti alla definizione vengono forniti all'art. 18, dove si legge che “non richiedono la forma scritta per la loro validità” poiché escluse dalle disposizioni previste dal Codice Civile; dalla lettura del combinato disposto (art. 2 e 3, comma 1) si deduce che tale condizione sia valida solo per i «soggetti donatari»;
- «termine minimo di conservazione»: “TMC” la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Gli alimenti che hanno superato tale termine possono essere ceduti ai sensi dell'articolo 4, garantendo l'integrità dell'imballaggio primario (ove presente) e le idonee condizioni di conservazione;
- «data di scadenza»: la data che sostituisce il termine minimo di conservazione nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico oltre la quale essi sono considerati a rischio e non possono essere trasferiti né consumati

APPROFONDIMENTO SU TMC E DATA DI SCADENZA

Avere ben chiara la differenza tra data di SCADENZA e TMC è importante in quanto consente di evitare che un prodotto venga gettato quando ancora commestibile, concorrendo in tal modo a ridurre lo spreco.

Il TMC (Termine Minimo di Conservazione) si compone dell'indicazione, del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso:

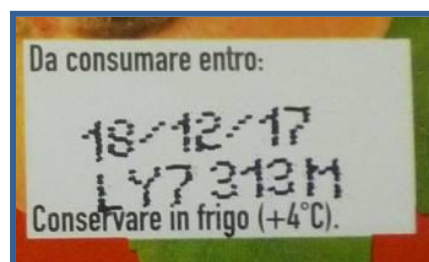
- con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;
- con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del TMC non è richiesta per: prodotti ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi, i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva, le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume, le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività, i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione, gli aceti, il sale da cucina, gli zuccheri allo stato solido, i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi, le gomme da masticare e prodotti analoghi, i gelati monodose.

La “DATA DI SCADENZA”

Sui prodotti confezionati rapidamente deperibili che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il termine minimo di conservazione (TMC) è sostituito dalla data di scadenza; essa deve essere preceduta dalla dicitura “da consumarsi entro” seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto della confezione in cui figura.

La data di scadenza comprende, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno e comporta l'enunciazione delle condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.



Quest'opera è soggetta alla licenza Creative Commons

Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale (CC BY-NC-ND 4.0)

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/it/legalcode>



MANUALE DI BUONE PRASSI OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

I soggetti donatari possono ritirare direttamente le eccedenze alimentari selezionate dagli OSA in base ai requisiti di qualità e igienico-sanitari (art. 5, comma 2) o incaricare altro soggetto donatario (art. 3, comma 1 - quindi sempre ente senza scopo di lucro). Le eccedenze alimentari ricevute, idonee al consumo umano, devono essere destinate in forma gratuita prioritariamente a favore di persone indigenti.

La legislazione alimentare, in particolare quella relativa alle norme in materia di etichettatura, non distingue le derrate alimentari in base ai consumatori ai quali sono destinate. L'art. 3, comma 4, prevede che "gli alimenti che presentano irregolarità di etichettatura non relative alla data di scadenza o alle sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze, possono essere ceduti ai soggetti donatari", intendendo quelle irregolarità che ne precludono la vendita ma non la sicurezza del consumatore (quindi derrate con etichette o non totalmente conformi sotto il profilo legislativo e commerciale o totalmente assenti). Tuttavia, ad eccezione dei prodotti con data di scadenza oltrepassata, gli OSA possono donare i prodotti alimentari ai soggetti donatari accompagnando gli stessi di apposita documentazione (es. schede tecniche di prodotto o dichiarazione analoga) che contenga le indicazioni minime obbligatorie contenute nel Reg UE n. 1169/2011 (anche ai fini delle indicazioni obbligatorie circa la presenza di allergeni).

La stessa cosa va realizzata da parte dei soggetti donatari nei confronti dei beneficiari al momento della somministrazione dei pasti e/o alla distribuzione/consegna del pacco alimentare, cioè trasferendo le informazioni ricevute a monte circa l'alimento in donazione (elenco degli ingredienti e modalità di conservazione/utilizzazione se necessarie) ai consumatori.

Reg. UE 1169/2011 - ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio¹;
 - b) maltodestrine a base di grano¹;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato¹;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci

Quest'opera è soggetta alla licenza Creative Commons

Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale (CC BY-NC-ND 4.0)

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/it/legalcode>

(Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati



Nell'art.3 comma 5 della legge, viene ricompresa la possibilità di donare anche per aziende agricole e allevamenti in genere: “è consentita la cessione a titolo gratuito delle eccedenze di prodotti agricoli in campo o di prodotti di allevamento idonei al consumo umano ed animale ai soggetti donatari. Le operazioni di raccolta o ritiro dei prodotti agricoli effettuate direttamente dai soggetti donatari o da loro incaricati sono svolte sotto la responsabilità di chi effettua le attività medesime; per quanto attiene le vere e proprie attività di raccolta (scelta, cernita prodotti in campo), queste dovranno avvenire nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare”.

Nell'art. 4 della legge, vengono definite le modalità di cessione delle eccedenze, consentendo il trasferimento dei prodotti “oltre il TMC, purché siano garantite l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione” e viene chiaramente indicato come “le eccedenze alimentari, nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza e della data di scadenza (non oltrepassata)” possano essere trasformate/lavorate in prodotti destinati all'alimentazione umana.

Include come tipologia di alimento oggetto di donazione ai soggetti donatari “i prodotti finiti della panificazione e i derivati degli impasti di farina” non farciti con ingredienti deperibili (per l’eventuale necessità di temperatura controllata, tipicamente tra 0°C e +4°C) rimasti invenduti o non somministrati entro 24 ore successive alla produzione e che non necessitano di condizionamento termico (ad esempio pane, focacce, pizze bianche, grissini, ecc.).

L’art. 5 della legge, ribadisce la responsabilità degli OSA, che effettuano le cessioni, di prevedere corrette prassi operative anche per queste fasi, al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, in conformità a quanto stabilito dal Regolamento (CE) 852/2004 del 29 aprile 2004, e dall’articolo 1, comma 236, della legge 27 dicembre 2013, n. 147 (come modificato dall’articolo 7 della stessa legge Gadda). **Gli OSA sono infatti responsabili del mantenimento dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari fino al momento della cessione, a partire dal quale si applicano le disposizioni della Legge del Buon Samaritano⁷ e s.m.i.**



Gli stessi OSA devono provvedere ad una selezione degli alimenti che vogliono cedere in base ai requisiti di qualità e igienico-sanitari nel rispetto della normativa vigente.

In pratica se vogliono donare devono predisporre corrette prassi operative ad es.: aggiornare il manuale/procedure di autocontrollo per il recupero/donazione delle eccedenze fino al loro ritiro da parte dei donatari a dimostrazione che fino al momento della loro cessione gli alimenti risultano ancora perfettamente edibili e sicuri dal punto di vista igienico-sanitario.

Vengono aggiunti inoltre, nel quadro dei prodotti alimentari oggetto di recupero, quei prodotti alimentari idonei al consumo ed oggetto di confisca, modificando il Decreto del Presidente della Repubblica del 29 luglio 1982, n. 571, aggiungendo un comma all’art. 15: «Qualora siano stati confiscati prodotti alimentari idonei al consumo umano o animale, l’autorità di cui al primo comma ne dispone la cessione gratuita a enti pubblici ovvero a enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d’interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità, compresi i soggetti di cui all’articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460». La confisca è un provvedimento a carattere sanzionatorio, attraverso il quale la Pubblica Amministrazione acquisisce la proprietà di un bene. Infatti a differenza di altre misure cautelari come il sequestro o il fermo amministrativo, la confisca non crea un semplice vincolo alla libera disponibilità del bene, bensì priva il soggetto destinatario del provvedimento del diritto di proprietà del bene che viene acquisito dallo Stato.

⁷ L. n. 155/03 “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari e fini di solidarietà sociale” (Legge del Buon Samaritano) (GU Serie Generale n.150 del 1-7-2003).



MANUALE DI BUONE PRASSI OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI



6- INDICAZIONI PER I DONATORI

6.1- Perché donare prodotti alimentari?

Per gli Operatori del Settore Alimentare, impegnarsi attivamente nella lotta allo spreco alimentare potrebbe risultare utile sia a monte, per un migliore adattamento delle proprie produzioni, che a valle poiché consentirebbe, tramite le donazioni, di limitare al massimo i rifiuti, sentendosi contemporaneamente coinvolti in questioni ambientali, sociali ed evitando costi inutili.

Punti di forza della donazione alimentare:

- solidarietà in un contesto di aumento di situazioni di insicurezza alimentare e aiuto nel combattere la povertà alimentare;
- sviluppo del territorio locale;
- ottimizzazione della produzione e degli approvvigionamenti della propria impresa alimentare;
- contributo alla riduzione degli sprechi alimentari ed economia circolare;
- leva efficace per la riduzione delle eccedenze alimentari;
- riduzione dei costi associati alla raccolta e al trattamento dei rifiuti organici;
- possibile riduzione delle tasse sui rifiuti della propria impresa (Legge Gadda⁸);
- motivazione etica ed economica ai singoli dipendenti o al gruppo di lavoro;
- logica premiale;
- miglioramento dell'immagine aziendale.

Integrare un'attività di donazione all'interno di un'impresa incoraggerà e aiuterà a produrre o comprare il giusto e a limitare gli sprechi.

L'implementazione di un processo di donazione all'interno di un'azienda va effettuato gradualmente. Questo processo richiede tempo per raggiungere una situazione "di routine", ma può influenzare positivamente l'organizzazione dell'impresa su vari fronti:

- conoscere e approfondire le normative sanitarie in tema di sicurezza alimentare;
- conoscere le proprie responsabilità e quelle delle associazioni beneficiarie ;
- designare un "incaricato alle donazioni di cibo";
- conoscere una o più associazioni che soddisfano le aspettative dell'impresa alimentare;
- definire le garanzie di una collaborazione soddisfacente: tipi di prodotti, quantità, frequenza, stoccaggio, trasporto, ecc.;
- pianificare le quantità e la tipologia di alimenti, controllare il loro TMC/SCADENZA, rilevare la temperatura dei prodotti refrigerati/caldi, al fine di quantificare e rintracciare le donazioni;
- documentare ciascuna donazione, compilando un documento di presa in carico in duplice copia, indispensabile per qualsiasi esigenza a partire dalla possibilità di richiesta di riduzione delle imposte (tassa rifiuti) ma anche per la tracciabilità e il trasferimento delle responsabilità;
- pianificare una relazione annuale con le associazioni beneficiarie;
- formalizzare la partnership attraverso un accordo scritto donatore/destinatario che consentirà a ciascuno parte di inquadrare la sua responsabilità e di conoscere le rispettive realtà.

⁸ l. 166/2017 - Art. 17 "Riduzione della tariffa relativa alla tassa sui rifiuti"

1. All'articolo 1, comma 652, della legge 27 dicembre 2013, n. 147, è aggiunto, in fine, il seguente periodo: «Alle utenze non domestiche relative ad attività commerciali, industriali, professionali e produttive in genere, che producono o distribuiscono beni alimentari, e che a titolo gratuito cedono, direttamente o indirettamente, tali beni alimentari agli indigenti e alle persone in maggiori condizioni di bisogno ovvero per l'alimentazione animale, il comune può applicare un coefficiente di riduzione della tariffa proporzionale alla quantità, debitamente certificata, dei beni e dei prodotti ritirati dalla vendita e oggetto di donazione».

6.2- Quali prodotti alimentari possono essere donati?

Possono essere donati tutti i prodotti alimentari destinati al consumo umano non deperibili o deperibili (freschi, refrigerati, congelati o essiccati).

L'etichetta deve essere in lingua italiana per il trasferimento delle informazioni minime obbligatorie: denominazione di vendita, composizione/ingredienti, allergeni, TMC o SCADENZA comprensibili, numero di lotto.

Per i prodotti alimentari sfusi va predisposto un documento accompagnatorio che garantisca il trasferimento delle informazioni minime dei prodotti in cessione (denominazione di vendita, composizione/ingredienti, allergeni, TMC o SCADENZA comprensibili, numero di lotto).

I prodotti con SCADENZA oltrepassata NON possono essere donati.

Tutti gli operatori del settore alimentare possono essere interessati alla donazione: artigiani, supermercati, ipermercati, esercizi di vicinato del settore alimentare, ristorazione pubblica, ristorazione collettiva, industrie, agricoltori, cooperative agricole, ecc.

Particolare attenzione va posta quando si donano **“alimenti delicati o maggiormente a rischio sotto il profilo igienico sanitario”**, che già nel circuito di marketing tradizionale richiedono misure di controllo igienico-sanitarie molto rigorose, inclusi alcuni prodotti non preimballati, la cui gestione è strettamente regolamentata:

- prodotti di pasticceria fresca con creme, crema all'uovo, panna montata;
- molluschi, crostacei e ostriche;
- prodotti ittici (tranne quelli congelati);
- carne non preimballata;
- frattaglie preconfezionate o meno;
- prodotti ripieni e/o farciti, preconfezionati o meno;

Nella maggior parte dei casi, per precauzione, le aziende e le associazioni non donano questi tipi di prodotto. Tuttavia, in caso di loro donazione, l'azienda cedente deve essere in grado di dimostrarne la conformità alle normative vigenti, in particolare la protezione dei prodotti da eventuali contaminazioni, le condizioni di conservazione e scadenza e la tracciabilità (i prodotti non devono essere separati dalla loro confezione originale, se presente).

Riguardo un'altra categoria definita “Alimenti a rischio” nel senso di prodotti costituiti da più unità alcune delle quali risultino inadatte al consumo umano, come ad esempio, un sacco di arance contenente un frutto andato a male, o un pacco multiplo di yogurt contenente una confezione con il sigillo rotto o di una confezione di uova contenente un uovo rotto, l'operatore del settore alimentare può effettuare una cernita di tali alimenti ai fini della loro redistribuzione. Ciò è stato sottolineato anche nelle linee guida della Commissione Europea in quanto le norme dell'UE in materia di igiene alimenti non lo vietano; in particolare, l'articolo 14, paragrafo 6, della legislazione alimentare generale prevede che: «— Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio.»

Pertanto operazioni quali l'apertura di una rete di arance, effettuata al fine di separare il frutto deteriorato da quelli adatti al consumo umano - siano esse eseguite dal donatore (per esempio il rivenditore al dettaglio) o dal ricevente - sono possibili purché, a seguito di una valutazione approfondita, si possa garantire che gli alimenti che vengono redistribuiti siano commestibili. Nell'esercizio di tale valutazione approfondita, l'operatore del settore alimentare può utilizzare come orientamenti le considerazioni per determinare se gli alimenti siano inadatti al consumo umano reperibili nella guida della Commissione sull'applicazione della legislazione alimentare generale. La valutazione può prendere in considerazione una serie di fattori, quali: il tipo di prodotto (ad esempio

alimento deperibile/non deperibile); la composizione del prodotto (ad esempio ad alto/basso tenore di umidità); il tipo/livello di lavorazione; considerazioni di tipo visivo e organolettico; l'integrità dell'imballaggio e delle singole unità; la conservabilità del prodotto; le condizioni di movimentazione, stoccaggio e trasporto; le istruzioni per l'uso (se/ove applicabili) ecc.

6.3- Vita dei prodotti alimentari - indicazioni in etichetta o su documenti accompagnatori

- **Scadenza “da consumarsi entro”:** non possono essere donati alle associazioni prodotti con data di scadenza oltrepassata e va garantito che il prodotto non sia scaduto quando verrà redistribuito, poiché potrebbe trascorrere un certo periodo di tempo prima che il prodotto sia consegnato/somministrato ai beneficiari da parte dei donatori.

Gli OSA potrebbero cedere i prodotti a breve scadenza a quei donatori in grado di garantire una consegna/somministrazione rapida ai beneficiari finali (ad esempio associazioni che somministrano pasti tutti i giorni) e cedere altri prodotti con scadenza meno ravvicinata ad altre tipologie di associazioni (ad esempio associazioni che distribuiscono pacchi alimentari 1 volta alla settimana).

E' preferibile pertanto scegliere associazioni locali in grado di distribuire i prodotti recuperati addirittura lo stesso giorno, così da rendere possibile la cessione anche di alimenti con scadenza in giornata

- **Termine minimo di conservazione (TMC = “da consumarsi preferibilmente entro il”)**

Nel caso del TMC le regole sono più flessibili rispetto alla scadenza; è necessario comunque trattare la gestione caso per caso in base all'associazione e al donatore (vedi [tabella n.4](#)).

- **Shelf life di frutta e verdura:** non è richiesta l'indicazione del TMC per l'ortofrutta; è possibile donare frutta e verdura alle associazioni di aiuto alimentare, anche se la loro gestione può risultare impegnativa, poiché spesso ceduti in fase di maturazione molto avanzata (prodotti pronti al consumo immediato). L'ortofrutta deve essere priva di tracce di muffa, la buccia deve essere intatta per garantire l'integrità della polpa sottostante. Nel caso di donatori della “produzione primaria” possono essere donati i prodotti ortofrutticoli che sono stati esclusi dalla rete commerciale a causa della loro pezzatura non conforme, dopo la cernita post raccolta.



6.4- Etichettatura

Gli operatori del settore alimentare possono donare alimenti preconfezionati con difetti di etichettatura alle seguenti condizioni:

- devono essere in grado di fornire alle associazioni di aiuto alimentare a cui fanno le loro donazioni, su un documento accompagnatorio redatto in lingua italiana, tutte le informazioni obbligatorie richieste dalla normativa, in modo che possano essere trasferite ai destinatari;
- l'imballaggio degli alimenti preconfezionati deve recare le seguenti informazioni: nome commerciale del prodotto, TMC o Scadenza e se necessario, le condizioni speciali di conservazione al fine di garantire la tracciabilità dei prodotti alimentari e la loro conservazione in condizioni adeguate;
- divieto di donare prodotti confezionati il cui imballaggio non reca un numero di lotto (o in sostituzione l'indicazione del giorno, mese, anno, che può sostituire il TMC);
- divieto di donare alimenti che riportano in etichetta una lista errata di ingredienti specie se relativi alla presenza di allergeni (a meno che non siano correttamente riportati su un documento accompagnatorio).

GLI OSA PERTANTO DEVONO :

- rispettare le normative sanitarie e le regole del commercio e del consumo in una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti;
- essere registrati ai sensi dell'art. 6 del Reg CE 852/04 a seguito notifica all'Autorità competente Sanitaria;
- aver approntato e implementato piano autocontrollo della propria filiera e in particolare avere predisposto specifiche procedure ai sensi dell'art. 5 della Legge 166/2016 per la donazione prevedendo corrette prassi operative per garantirne la sicurezza igienico sanitaria fino al momento della cessione;
- escludere dalle donazioni i prodotti non conformi, deteriorati, sporchi o che potrebbero rappresentare un pericolo per il consumo;
- prevedere per i propri dipendenti una formazione che comprenda un addestramento e aggiornamento specifico sull'implementazione dei processi interni all'azienda e sull'uso delle attrezzature finalizzato al recupero delle eccedenze alimentari e al non spreco, diffondendo le buone pratiche e predisponendo cartellonistica per l'ottimizzazione delle operazioni di donazione;
- prevedere il mantenimento degli alimenti donati nelle condizioni di presentazione e conservazione previste per legge (tempo/temperature per i prodotti deperibili) fino alla loro presa in carico da parte del donatario;
- accompagnare la donazione di alimenti semilavorati con documentazione che precisi le modalità del loro utilizzo (completamento fine cottura, doratura, preparazione, ecc.);
- garantire in caso di prodotti alimentari non conformi per meri problemi di etichettatura (es: etichetta che erroneamente indica un ingrediente diverso da quello contenuto) documentazione accompagnatoria contenete le informazioni aggiuntive/sostitutive comprese quelle relative all'eventuale presenza di allergeni.

6.5- Scegliere donatari che corrispondano alle aspettative

In generale, le associazioni chiedono la massima varietà possibile di prodotti, per soddisfare le esigenze dei beneficiari e assicurare una distribuzione equilibrata dal punto di vista nutrizionale. Tuttavia, non tutti hanno le squadre e le attrezzature necessarie per "ritirare" i prodotti offerti.

Si dovrà quindi individuare una o più associazioni in relazione alle tipologie alimentari che si vogliono donare: tipo di prodotti, secco o fresco, scadenza breve, TMC superato, quantità, donazioni puntuali o regolari, frequenza del ritiro, ecc. E' auspicabile predisporre un inventario interno all'impresa per qualificare e quantificare l'offerta dei prodotti alimentari da donare.

Quindi è possibile informarsi sui bisogni prioritari dell'associazione, sul tipo di "servizio" (paniere, negozio solidale di alimentari, mensa, case famiglia ecc.), sul numero di volontari, sui giorni di apertura settimanali, sui giorni di raccolta, sui locali (ad esempio, presenza e capienza dei depositi), attrezzature (es: presenza di celle frigorifere, freezer, ecc.), disponibilità di veicoli per la raccolta e il trasporto e periodo di chiusura.

Se si dispone di grandi quantità di prodotti freschi da donare, il donatario ricevente dovrà avere una buona organizzazione interna. Alcune associazioni risultano ben equipaggiate in termini di veicoli per il trasporto e locali per lo stoccaggio e il mantenimento della catena del freddo.

Tuttavia, non dobbiamo dimenticare le piccole associazioni locali che non hanno necessariamente grandi mezzi per il trasporto e lo stoccaggio di prodotti freschi/refrigerati e riescono a gestire al meglio solo quantità minori di prodotto.

Potrebbe essere utile che i donatari si organizzassero in rete rendendo possibile avvalersi dei "servizi" di altre associazioni meglio equipaggiate per la raccolta, stoccaggio e veicolazione degli aiuti alimentari. Inoltre, le piccole associazioni potrebbero usufruire delle eventuali cessioni da negozi di quartiere o da aziende vicine e potrebbe non essere "conveniente" "per loro spostarsi in base alla disponibilità delle imprese specie se per quantitativi minimi.

6.6- Trasporto e conservazione

Per quanto riguarda il trasporto e la conservazione dei prodotti alimentari è necessario definire con ciascuna associazione ricevente, chi si occuperà del trasporto delle merci. In questa occasione, sarà possibile entrare nei dettagli logistici, ad esempio per un agricoltore, concordare il momento del ritiro con l'associazione, in modo da non finire nel momento cruciale dell'attività primaria come ad esempio il periodo della raccolta in campo

L'azienda donatrice inoltre, può scegliere di trasferire direttamente con propri mezzi i prodotti alimentari alle associazioni.



6.7- Gli aspetti connessi alla salute e sicurezza

Le norme che regolano la sicurezza alimentare, il così detto “pacchetto igiene” stabiliscono che ciascun operatore del settore alimentare è responsabile della conformità e della sicurezza dei prodotti nel contesto della sua attività. Deve inoltre garantire la tracciabilità dei prodotti alimentari che produce, fabbrica, trasforma, elabora o distribuisce.

La questione della responsabilità in caso di tossinfezione alimentare è cruciale e può essere un ostacolo alla pratica della donazione.

In caso di intossicazione alimentare e/o non conformità, la responsabilità del donatore è relativa alla parte della catena alimentare che controlla fino alla sua cessione - donazione. Non è responsabile per la parte della catena alimentare a valle della cessione che rimane sotto il controllo dell'organizzazione donataria (condizioni di trasporto dopo il recupero della donazione, stoccaggio e riutilizzo), equiparata al consumatore finale dalla normativa italiana (L. n. 155/03 e s.m.i.i.).

È quindi essenziale essere in grado di rintracciare sempre i prodotti per individuare correttamente le responsabilità; a tal fine risulta utile siano definiti accordi chiari di collaborazione tra Operatori del Settore Alimentare e donatori⁹.

6.8- Tracciabilità delle donazioni

La tracciabilità di questi alimenti è identica a quella fissata per gli alimenti prodotti o distribuiti dagli OSA nel normale circuito commerciale. I controlli e le relative registrazioni vanno eseguite prima della donazione da parte dell'azienda. Durante il recupero del cibo, l'associazione donataria controlla il TMC, lo stato di conservazione dei prodotti consegnati e la temperatura del prodotto per i prodotti caldi o refrigerati.

È raccomandata la compilazione di un documento di accompagnamento a supporto (o bolla di consegna) che specifichi i prodotti alimentari e i controlli eseguiti (tipologia prodotti, temperatura, TMC/scadenza, numero di lotto, se presente, ecc.). Se la raccolta viene effettuata nei locali del donatario, meglio specificarlo nel documento. L'azienda deve conservare questi documenti in modo ordinato e accessibile, rispecchiando i flussi dei prodotti o mantenendo un registro.

COSA DISPONGONO SULLA TRACCIABILITA' ALTRI PAESI EUROPEI?

In **Belgio** la Circolare dell'Agence federale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire sulle disposizioni applicabili alle banche alimentari e alle associazioni caritatevoli del 02.08.2013, punto 5. Lettera B “linee guida per la rintracciabilità” indica che: La rintracciabilità è indispensabile per poter intraprendere rapidamente le azioni necessarie in caso di non conformità. I regolamenti contengono disposizioni dettagliate su questo. Al fine di evitare un calo delle forniture alle banche alimentari e alle associazioni caritatevoli a causa di vincoli amministrativi, si è deciso di applicare una forma semplificata di rintracciabilità, senza tuttavia compromettere la sicurezza alimentare. Poiché siamo alla fine della catena alimentare e gli alimenti sono completamente identificati ed etichettati per il consumatore finale, i prodotti possono essere rapidamente ritirati dal mercato o richiamati, se necessario. Nel caso di forniture alle associazioni di beneficenza e alle banche alimentari, il loro elenco può prendere il posto del registro dei prodotti in uscita per i donatori.

Per quanto riguarda le associazioni di beneficenza e le banche alimentari, l'elenco degli stabilimenti da

⁹ L. n. 166/2017 art. 2 - lettera b) «soggetti donatori»: gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità, compresi i soggetti di cui all'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460;

cui provengono i prodotti, può essere utilizzato al posto del registro dei prodotti in entrata. Anche nella Comunicazione della Commissione europea è sottolineato che i donatori di alimenti, che sono a loro volta operatori del settore alimentare, hanno l'obbligo di predisporre un sistema di rintracciabilità, sia che gli alimenti siano immessi sul mercato a fini di vendita sia che vengano messi gratuitamente a disposizione di organizzazioni di redistribuzione e/o di beneficenza.

6.9- Le responsabilità del donatore

Come già visto, la responsabilità del donatore sarà limitata solo alla parte della catena alimentare che controlla e traccia ogni giorno nel tuo sistema qualità: rispetto delle temperature di conservazione, TMC/scadenze, condizioni igieniche donazione, ecc.

Non vi sarà il suo coinvolgimento per la parte della catena alimentare sotto la responsabilità del donatario.

6.10- Stipula di accordo con la struttura ricevente

La raccomandazione è di mettere per iscritto tutti i punti chiave della partnership donatore-donatario attraverso un accordo da rivedere ed aggiornare periodicamente. Ciò eviterà possibili deviazioni di ciascuna delle due parti, ma anche di chiarire le rispettive responsabilità.

Pertanto, i punti chiave da stabilire possono essere:

- l'indicazione di una persona (o ruolo) che si incarichi di seguire le donazioni all'interno dell'azienda (donatore) e una all'interno dell'organizzazione ricevente (donatario);
- l'indicazione, in caso di donazioni regolari e di categorie merceologiche già definite, delle quantità e della frequenza possibilmente da registrare in un calendario (data, ora, luogo); questo porterà ad avere sotto controllo le responsabilità e tutte le eventuali operazioni di carico, stivaggio, trasporto e scarico presso il donatore e i donatari;
- l'impegno del donatore a conservare i prodotti in aree idonee ed identificabili, alla temperatura prevista dalla normativa associata ai prodotti e se necessario dotati di impianti a temperatura controllata (es.: frigorifero, bancone termostato o carello termico, ecc.);
- l'impegno del donatario, a trasportare i prodotti freschi in conformità con le temperature previste dalle normative e ad essi associati;
- la compilazione di un documento che attesti il trasferimento o di una bolla di consegna in duplice copia con la specifica dei prodotti, delle quantità, della loro scadenza e della loro temperatura per i prodotti condizionati termicamente anche al fine di beneficiare di quanto disposto dall' art.13 c. 2 del Decreto legislativo 04/12/1997 n. 460 e smi (*"Le disposizioni del presente comma si applicano a condizione che per ogni singola cessione sia predisposto un documento di trasporto progressivamente numerato ovvero un documento equipollente, contenente l'indicazione della data, degli estremi identificativi del cedente, del cessionario e dell'eventuale incaricato del trasporto, nonché della qualità, della quantità o del peso dei beni ceduti."*).

Quanto sopra assicurerà la tracciabilità dei prodotti, il trasferimento della proprietà dal donatore al donatario, ma potrà servire anche all'OSA in caso di possibilità di sgravi fiscali ad esempio sulla tassa rifiuti e per monitorare i suoi surplus di produzione o di approvvigionamento.

Il donatario, ad una frequenza da stabilire, potrà fornire al donatore un elenco delle donazioni fatte dall'impresa (ad esempio mensile) e può essere anche pianificata, in forma volontaria, una visita all'anno presso l'associazione donataria per "verificare" il rispetto degli accordi e della "capacità professionale" dell'associazione (formazione dei volontari, o dipendenti, attrezzature disponibili, tenuta e conservazione dei documenti).

I donatari, come le associazioni di aiuto alimentare sono equiparate al consumatore finale e non sono attualmente soggette a controlli sanitari da parte dell'autorità competente, quindi la loro affidabilità e credibilità possono essere valutate in base a eventuali rapporti precedenti alla costituzione della partnership.

Altri punti da valutare/tenere in considerazione:

- prossimità dell'associazione e compatibilità dei suoi bisogni con la presenza delle dotazioni minime (locali, attrezzature, impianti, veicoli) necessari per le cessioni previste;
- tempestività nella distribuzione da parte dell'associazione in caso di donazione di prodotti con scadenza molto breve;
- visita ai locali dell'associazione ove vengono svolte le attività di stoccaggio/preparazione/distribuzione;
- incontro tra i dipendenti coinvolti dell'impresa alimentare e i volontari addetti alla raccolta di cibo;
- previsione di una fase sperimentale: con donazioni limitate a determinati prodotti, magari non molto sensibili, per un tempo limitato, o per testare le diverse modalità di organizzazione (ad esempio giorni e orari di raccolta);
- verifica della professionalità dei dipendenti o dei volontari dell'associazione durante la raccolta nel corso dei controlli visivi e olfattivi, TMC/scadenze, rilevazione temperature a cuore, ecc.

6.11- Coinvolgimento dei collaboratori

L'istituzione di una procedura di donazione all'interno di una impresa alimentare dovrebbe essere integrata nelle attività complessive e non concepita o percepita come un lavoro aggiuntivo ma come parte integrante del miglioramento continuo.

In questo senso, può essere integrata nel sistema della qualità aziendale, o essere presentata nelle descrizioni del lavoro. Ciò coinvolgerà i singoli dipendenti, o anche l'intero gruppo di lavoro, a rivedere la propria organizzazione al fine di generare meno eccedenze e meno sprechi. Potrebbe essere interessante coinvolgere il personale anche nella revisione annuale degli accordi e delle attività svolte con l'associazione/i.

Il personale coinvolto avrà la possibilità di vedere e quantificare ciò che viene buttato e aderire da un lato all'approccio di aiuto alle persone in difficoltà e dall'altro a gestire al meglio la catena alimentare (ogni uno per la propria parte) ad esempio ordinando e gestendo i prodotti alimentari nel modo più rigoroso possibile.

6.12- Normativa di riferimento

Le norme generali di igiene per i prodotti alimentari fabbricati o distribuiti si applicano rigorosamente e allo stesso modo ai beni e ai prodotti forniti, fino al trasferimento della proprietà all'associazione ricevente, con la compilazione di un documento di presa in carico o bolla di consegna.

Nella presente trattazione vengono presi in considerazione i tre regolamenti europei che fissano le norme sull'igiene alimentare: Reg CE n° 178/2002, Reg CE n° 852/2004 e Reg CE n° 853/2004.

a) il **Reg. CE n. 178/2002** stabilisce i principi, i requisiti generali e i principi fondamentali del diritto alimentare. Questi principi sono basati su un obbligo di risultati e non mezzi; gli articoli 17, 18 e 19 sono interessanti anche per l'ambito delle attività di cessione a fini benefici di prodotti alimentari, infatti:

- l'art. 17 stabilisce la responsabilità del settore alimentare, ovvero che ogni operatore del settore alimentare posto sulla catena alimentare è responsabile della sua attività e deve garantire di mettere in atto quanto previsto dalla legislazione alimentare del suo settore. Ogni OSA è responsabile della conformità e della sicurezza dei prodotti per i criteri ad essi correlati;
- l'art. 18 riguarda l'obbligo di rintracciabilità. La rintracciabilità dei prodotti alimentari è stabilita in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di identificare qualsiasi impresa che li ha riforniti (fornitori a monte);

- l'art. 19 riguarda le procedure di ritiro richiamo, le informazioni delle autorità competenti e l'attuazione delle misure adottate dall'operatore;

b) il **Reg. CE n. 852/2004** stabilisce norme igieniche generali, che gli OSA sono tenuti ad osservare, per la fabbricazione di tutti i prodotti alimentari.

Definisce le disposizioni generali e specifiche applicabili ai locali, alle attrezzature e alle apparecchiature utilizzate per gli alimenti, la gestione dei rifiuti, l'approvvigionamento idrico, l'igiene del personale, ai prodotti alimentari (salubrità, prevenzione delle contaminazioni, mantenimento delle temperature), al confezionamento e imballaggio.

Definisce i seguenti obblighi principali:

- L'obbligo per tutti gli operatori di stabilire procedure basate sui principi HACCP (ad eccezione della produzione primaria). L'uso di Manuali di buone prassi igieniche scritte da professionisti (la convalida da parte del Ministero della Salute è incoraggiata);
- Il rispetto dei criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- La segnalazione e l'aggiornamento delle informazioni sulle attività alle autorità competenti;

c) Il **Reg. CE n. 853/2004** stabilisce, per gli operatori alimentari, norme igieniche specifiche applicabili ai prodotti di origine animale che si aggiungono a quelli di cui al Reg. CE n. 852/2004.

QUADRO LEGISLATIVO EUROPEO IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

<p><u>Reg CE 178/02</u></p> <p>Principi generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obbligo di risultati - definizione delle responsabilità nel settore alimentare - obbligo di rintracciabilità - definizione delle procedure di richiamo e informazione delle autorità competenti 	<p><u>Reg CE 852/04</u></p> <p>Regole d'igiene applicabili a tutti gli stabilimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -locali -attrezzature materiali, - gestione rifiuti - approvvigionamento idrico - igiene personale - prodotti alimentari - confezionamento e imballaggi <p>Obblighi principali,</p> <p>tra cui HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - dichiarazione di attività con le autorità competenti 	<p><u>Reg CE 853/04</u></p> <p>Norme igieniche specifiche applicabili ai prodotti di origine animale (oltre al reg. CE 852/04)</p>
--	--	---

6.13- Gestione delle allerte sanitarie

La responsabilità dell'operatore del settore alimentare è la stessa se i prodotti alimentari sono donati a un'organizzazione benefica o rimangono nel circuito di commercializzazione tradizionale.

Ciò implica che, nell'ambito dell'accordo con l'associazione ricevente, siano stabilite procedure per poter gestire al meglio una situazione di ritiro o di richiamo di determinati prodotti alimentari.

Glossario

- **Allerta alimentare:** informazioni relative a un prodotto o a una serie di prodotti risultati non conformi a seguito di verifiche da parte dell'Autorità Competente (A.C.) in materia di sicurezza alimentare ovvero rilevata in autocontrollo dall'impresa alimentare e che può portare a una situazione di rischio per la salute e la sicurezza dei consumatori;
- **Ritiro:** qualsiasi misura volta a prevenire la distribuzione e la vendita di un prodotto e/o la sua offerta al consumatore;
- **Richiamo:** qualsiasi misura volta a prevenire, dopo la distribuzione, il consumo o l'uso di un prodotto da parte del consumatore e/o informarlo del pericolo che potrebbe correre se ha già consumato il prodotto.

Le due possibili ipotesi:

1. Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute. (Art. 19, par.1, Reg. CE n. 178/02);
2. Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare (art 19, par.3, Reg. CE n. 178/02).

Concretamente, il donatore dovrà prevedere di:

- inviare sistematicamente al donatario (per telefono e successivamente conferma via fax o e-mail) tutti i messaggi di ritiro o promemoria relativi ai prodotti che potrebbero essere stati loro forniti;
- archiviare la prova dell'elemento di trasmissione (fax per esempio);
- l'associazione donataria deve anche essere in grado di gestire le procedure di ritiro o di richiamo disposte dal donatore, ovvero attivarsi secondo le disposizioni ricevute. Ciò implica in particolare:
 - a. fornire un numero di telefono, fax o email;
 - b. indicare il nome o il riferimento di una persona competente ad elaborare queste informazioni;
 - c. elaborare le informazioni pervenute e ad effettuare il ritiro o il richiamo dei prodotti, se necessario;
 - d. avvisare per tempo il donatore di eventuali modifiche (modifica del contatto, numero di telefono, fax, e-mail, ecc.).



MANUALE DI BUONE PRASSI OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI



7- BUONE PRASSI OPERATIVE PER I DONATARI



MANUALE DI BUONE PRASSI OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Le buone prassi operative di questo manuale, definite sulla base di verifiche igienico sanitarie ripetute nel tempo (2005, 2008, 2014, 2015-17) condotte dal SIAN dell'AULSS 9 Scaligera (ex AULSS 20 Verona) sia sui prodotti alimentari in donazione che sui locali e le attrezzature utilizzate per il loro recupero, delineano criteri di sicurezza igienico sanitaria degli alimenti recuperati. Si è tenuto conto della legislazione, delle linee guida, delle pubblicazioni scientifiche, dei pareri e delle buone pratiche applicate da altri paesi sia in ambito europeo che extra europeo (vedi bibliografia/sitografia).

Lo scopo di questo manuale è fornire uno strumento snello e di facile fruibilità per i donatori sia che si tratti di organizzazioni di aiuto alimentare che da tempo esercitano tale attività sia per chi vuole iniziare.

La corretta gestione dei prodotti alimentari recuperati, la formazione del personale dei soggetti donatori sono essenziali nel garantire la sicurezza alimentare nelle varie fasi, dalla presa in carico presso gli OSA sino alla redistribuzione finale.

I soggetti donatori si adoperano per garantire che strutture, attrezzature e locali siano mantenuti al meglio sotto il profilo igienico e sanitario.

L'applicazione delle misure contenute nel presente elaborato sono di natura volontaria (Legge 155/03e s.m.i.¹⁰ – Legge 166/2016¹¹)

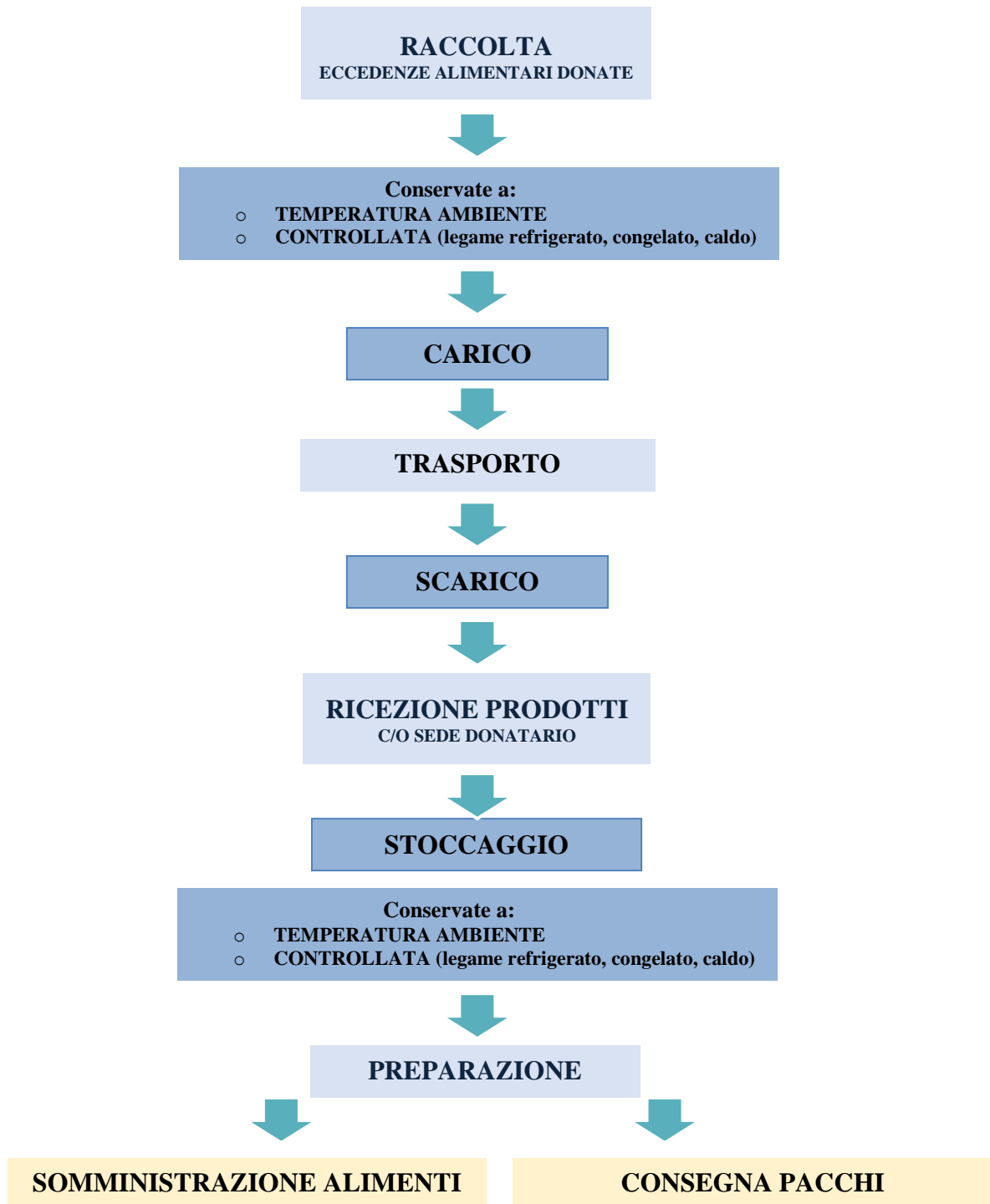
Il manuale contiene check-list e tabelle di riferimento ad uso dei volontari per la fasi di ritiro e trasporto, stoccaggio e successiva distribuzione.

Di seguito si riporta diagramma di flusso generale donatori.

¹⁰ L. n. 155/03 “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”)

¹¹ L. n. 166/2016 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”

DIAGRAMMA DI FLUSSO GENERALE DONATARI





7.1- PREREQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Le strutture/attrezzature/locali ospitanti e utilizzate per le attività di recupero, veicolazione, stoccaggio/conservazione, trasformazione e distribuzione, devono essere adeguate il più possibile allo scopo, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni igienico-sanitarie. Si raccomanda di adottare modalità di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature, apparecchiature, tali da prevenire la contaminazione dei prodotti alimentari.

7.1.1- Veicoli



1. I veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione.

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti se questi ultimi possono risultarne contaminati.

3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i

vari prodotti per impedire il rischio di contaminazione.

4. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

5. Ove necessario i veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti debbono poter mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e, se del caso, essere progettati in modo che la temperatura possa essere controllata.



7.1.2- Attrezzature utilizzate per il trasporto/mantenimento



Contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature all'interno dei quali vanno inseriti gastronorm dotati di coperchio a tenuta ermetica (idonei al contatto con alimenti). Si raccomanda di non sovrapporre o non caricare vicini i contenitori termici per le temperature fredde (+ 4° C; + 10°C) e quelli per il mantenimento delle temperature a caldo.



Frigoriferi portatili o borse termiche refrigerate: si raccomanda di non immettere cibo sfuso a diretto contatto con le pareti del frigo; eventualmente utilizzare sacchetti idonei al contatto con alimenti o verificare che dette attrezzature siano idonee al contatto con alimenti (presenza simbolo o dicitura "per alimenti").





Contenitori termici elettrici: garantiscono la corretta conservazione a caldo dei cibi



Ceste in plastica: idonee al contatto con alimenti da utilizzarsi per il trasporto di pane, frutta e altri alimenti non deperibili e/o confezionati. Il pane e altri alimenti sfusi non deperibili dovranno essere preventivamente protetti in sacchi di carta o altri involucri idonei al contatto con alimenti.



Sacchetti in carta o altro materiale idoneo al contatto con alimenti

7.1.3- Locali in generale

Vanno garantiti:

- la presenza di allacciamento all'acquedotto pubblico o comunque disponibilità di acqua potabile;
- per muri e soffitti, attenzione alla presenza di muffe, al distacco di intonaco, allo stato della tinteggiatura e alla presenza di crepe e/o fori;
- per pavimenti ed eventuali pareti piastrellate o con rivestimento, attenzione a possibili distacchi di mattonelle o consumo di materiale.

Pavimentazioni, pareti e soffitti lisci e facilmente lavabili e disinfettabili; privi di umidità, sufficientemente arieggiati e protetti da eventuali intrusioni di animali ed insetti.



7.1.4- Zona/locale cucina – porzionamento pasti



- Presenza di un sufficiente numero di **lavandini** (con erogazione di acqua calda e fredda)





- presenza di **lavastoviglie** (da utilizzarsi almeno per il lavaggio di teglie e attrezzature utilizzate per la preparazione/cottura/somministrazione degli alimenti).
In alternativa si consiglia l'utilizzo di stoviglie a perdere per la somministrazione agli utenti e di predisporre idonee procedure per la sanificazione delle attrezzature.

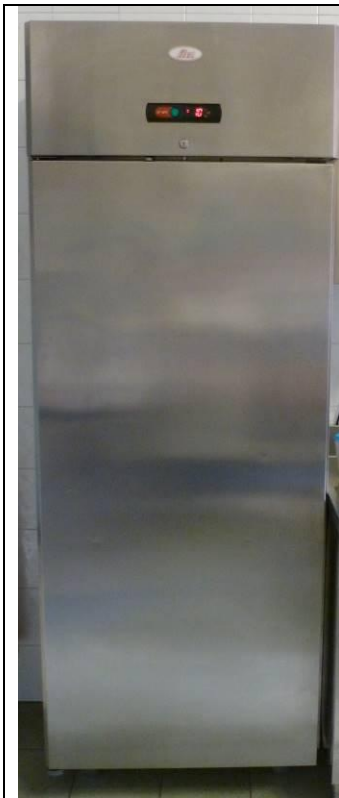


- presenza di un sufficiente numero di teglie e attrezzature (pinze, mestoli, ecc.) per il riscaldamento/cottura delle varie pietanze



- presenza di un numero sufficiente di apparecchiature da destinarsi alla cottura/rigenerazione pasti che garantiscano il raggiungimento delle idonee temperature di cottura-mantenimento (oltre $+70/75^{\circ}\text{C}$ - $+ 60/65^{\circ}\text{C}$) per la successiva somministrazione; es: fornelli, forni, trasportini coibentati.

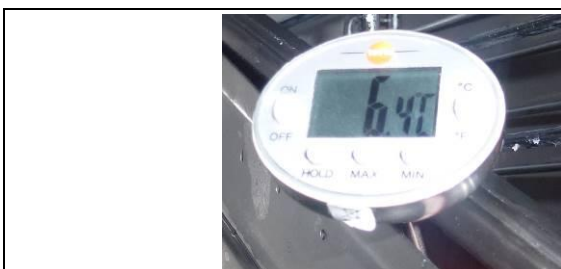




- presenza in numero sufficiente di apparecchiature atte alla conservazione in regime refrigerato/congelato (max. + 4°C/-18°C) di prodotti finiti, semilavorati e materie prime deperibili; es: frigoriferi, celle frigo, freezer.



- nel caso si vogliano conservare alimenti recuperati in regime caldo-caldo (+65°C) al fine di consumarli in giornate diverse da quelle del loro recupero è auspicabile la presenza di abbattitore ovvero di procedure che garantiscano l'abbassamento della temperatura, in tempi brevi (2-3 ore max.), fino a +6°C/ +4°C per il successivo stoccaggio refrigerato/surgelato.



NB il buon funzionamento delle apparecchiature va opportunamente controllato attraverso l'uso di un termometro (negativo/positivo)

7.1.5- Zona/locale preparazione pacchi alimentari



Si raccomanda che gli alimenti recuperati preparati per la distribuzione siano stoccati non a diretto contatto con il pavimento e protetti da eventuali inquinamenti/contaminazioni utilizzando contenitori chiusi idonei al contatto con alimenti.

7.1.6- Magazzini/dispensa

- preferibilmente limitrofi alle zone ove si manipolano/preparano gli alimenti e dotati di ripiani/scaffalature sufficientemente sollevati da terra (si permettono così operazioni di pulizia più complete, facili e veloci);
- lo stoccaggio di alimenti destinati a essere conservati a temperatura ambiente è raccomandabile che avvenga avvalendosi di scaffalature e/o bancali meglio se in materiale idoneo alla detersione/disinfezione;
- per i prodotti refrigerati le attrezzature utilizzate (celle frigorifere, armadi, frigoriferi, congelatori) devono garantire idonee temperature di conservazione;
- importante la separazione fisica per tipologia di matrice alimentare per evitare rischi di contaminazione crociata.

7.1.7- Mensa- zona distribuzione pacchi alimentari



Si raccomanda che i locali adibiti a mensa siano adeguatamente riscaldati, ben areati e illuminati, con pavimentazione impermeabile, lavabile e disinfettabile.



7.2- INDICAZIONI PRATICHE PER IL PERSONALE ADDETTO AL RECUPERO, ACCETTAZIONE, STOCCAGGIO E RIDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE

7.2.1- Quali prodotti accettare?

Tutti gli alimenti deperibili e non deperibili: freschi, refrigerati, congelati o essiccati, prodotti e/o distribuiti dagli Operatori del Settore Alimentare.

L'etichetta o analoghe informazioni utili al trasferimento delle informazioni minime obbligatorie deve essere in lingua italiana: denominazione di vendita, composizione/ingredienti, allergeni, TMC o SCADENZA comprensibili, numero di lotto.

Per i prodotti sfusi è necessario sia garantito il trasferimento delle informazioni minime degli alimenti in cessione a seconda della tipologia del prodotto alimentare (ad esempio, denominazione di vendita, composizione/ingredienti, allergeni, TMC o SCADENZA comprensibili, numero di lotto) tramite un documento accompagnatorio.

NB i prodotti con SCADENZA oltrepassata NON possono essere accettati.

È possibile recuperare i prodotti alimentari che riportano la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il” anche se la data indicata è superata; non è consentito recuperare prodotti alimentari con data di scadenza (dicitura “da consumare entro”) oltrepassata.

Se si manifestasse anche il più piccolo dubbio su un prodotto alimentare o partita di alimenti questi dovranno essere scartati.

Una corretta gestione e interpretazione dell'etichettatura o delle informazioni minime accompagnatorie, garantirà che quanto distribuito è sicuro per il consumo (vedasi [tabella 4](#)).

7.2.2- Interpretazione delle date di scadenza

In Italia i prodotti alimentari sono datati ai fini della sicurezza per il consumatore finale in due modi distinti:

a) “Termine minimo di conservazione” (TMC)

se consumati entro la data indicata in etichetta dal produttore i prodotti si trovano nel migliore stato rispetto al loro sapore e alla loro qualità. Non è una data che indica la loro sicurezza. Se consumati oltre questa data non significa che il cibo sia pericoloso per la salute del consumatore. Sulle confezioni la data è preceduta dall'espressione “***Da consumarsi preferibilmente entro ...***” Ove necessario, tale indicazione è completata da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta per: i prodotti ortofrutticoli freschi, i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini aromatizzati e prodotti simili; per le bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume (ad es: vino, porto, vodka, gin, grappe, ecc.); gli aceti, il sale da cucina, gli zuccheri allo stato solido, i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati, le gomme da masticare e prodotti analoghi; i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione;

b) “Data di scadenza”

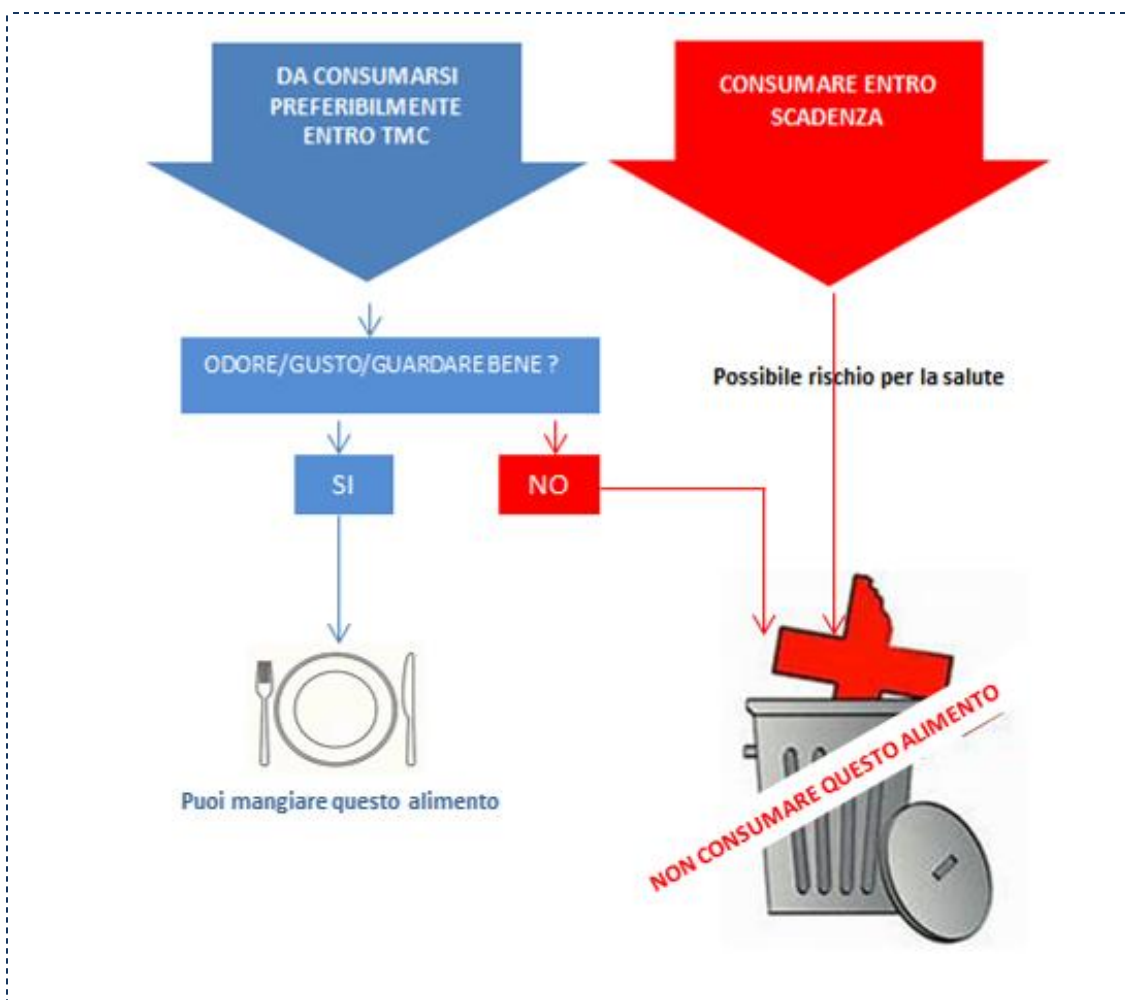
la data indicata sulla confezione è l'ultima data raccomandata per il consumo: oltre questa data il prodotto non è più sicuro. Gli alimenti però possono essere recuperati e redistribuiti sino al giorno indicato.

La data di scadenza è preceduta dal termine “***da consumare entro...***”

c) Inoltre per la carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati (Data di congelamento o data del primo congelamento per i prodotti che sono stati

congelati più di una volta) è obbligatorio per legge indicare **“Data di congelamento”** preceduta dall’espressione **“congelato il ...”**.

Il rispetto della catena del freddo e le condizioni di conservazione specifiche per ogni prodotto, nonché la presenza di imballaggi primari non danneggiati, devono essere sempre garantiti.



7.2.3- Quali problemi ci possono essere se il cibo recuperato non è buono?

Gli alimenti possono essere potenzialmente nocivi e causare malattie e perfino la morte quando maneggiati in modo improprio o non sicuro, causando intossicazioni alimentari o malattie. La tossinfezione alimentare si verifica quando una persona consuma un prodotto deteriorato o contaminato da agenti patogeni nocivi per la salute umana.

Il cibo recuperato proviene da una varietà di fonti e l’implementazione di buone procedure igienico sanitarie serve a garantire il mantenimento della salubrità degli alimenti per l’intero processo, identificando e rimuovendo gli alimenti non sicuri prima che raggiungano il consumatore beneficiario.

- Le malattie alimentari si verificano in conseguenza ad intossicazioni da cibo o infezioni alimentari o a seguito di reazioni avverse ad alimenti (intolleranze, allergie alimentari);
- l’intossicazione alimentare può essere causata da sostanze chimiche, tossine prodotte da microrganismi o da cibi tossici come ad esempio i funghi velenosi;
- le infezioni di origine alimentare sono causate da microrganismi che si riproducono negli alimenti o all’interno del nostro corpo (batteri, virus).

La malattia alimentare di solito deriva da una errata manipolazione, preparazione o conservazione degli alimenti. Buone prassi igieniche prima, durante e dopo la preparazione del cibo possono ridurre le possibilità di contrarre tossinfezioni.

7.2.4- Come prevenire?

✓ **Controllo della temperatura**



La maggior parte dei cibi può essere immagazzinata in modo sicuro per lunghi periodi di tempo se le procedure di controllo della temperatura sono realizzate con attenzione. Se gli alimenti non sono detenuti in adeguate condizioni di temperatura (secondo quanto indicato in etichetta o dal produttore) potrebbero crearsi le condizioni favorevoli alla proliferazione di microrganismi patogeni, pericolosi per la salute dei consumatori. Questo comporta che alcuni alimenti possono risultare contaminati e quindi non più sicuri per il consumo umano.

✓ **Igiene personale**



La manipolazione di alimenti può causare il trasferimento di microrganismi al cibo in lavorazione. Spesso questi microrganismi provengono dalle mani di chi gestisce gli alimenti, anche se sono persone sane.

Mantenere una corretta igiene personale lavandosi spesso le mani secondo corrette procedure aiuta a ridurre il rischio di contaminazione del cibo.

Vedi approfondimento: PACCHETTO FORMATIVO PER GLI OPERATORI - DONATARI

Vi è un consenso generale nella Comunità di sanità pubblica riguardo al fatto che il lavaggio regolare delle mani sia una delle più efficaci difese contro la diffusione delle malattie alimentari.

✓ **Attenzione alla contaminazione crociata**



La contaminazione crociata è il trasferimento di microrganismi o altre sostanze potenzialmente nocive da un alimento a un altro (o da una superficie all'altra).

I prodotti alimentari in donazione sono di varie tipologie e devono essere suddivisi e protetti con cura per evitare una possibile contaminazione crociata. Scatole di succo con perdite, lattine ammaccate e uova rotte sono esempi di prodotto ad elevato rischio di contaminazione crociata e quindi non possono essere recuperate.

La contaminazione crociata può essere impedita creando barriere fisiche e/o procedurali tra i prodotti e con azioni preventive nel processo di distribuzione.

✓ **Controllo degli infestanti**



Insetti, uccelli, topi, ratti, pipistrelli e altri roditori sono tutti considerati agenti infestanti. Possono trasportare agenti patogeni e sono attratti dai luoghi dove il cibo è presente/immagazzinato. Quando entrano in contatto con gli alimenti, il rischio di contaminazione è elevato semplicemente per la loro presenza o tramite i loro escrementi.

Ci sono diversi modi per prevenire e controllare i parassiti.

✓ Identificazione del deterioramento



La presenza di muffa su un alimento è indice di deterioramento del prodotto che risulta per aspetto, odore e gusto non troppo attraente ma di facile identificazione. Questi prodotti vanno subito separati dagli altri ancora utilizzabili per prevenirne la contaminazione.

I prodotti che non sono stati trasportati a temperatura adeguata, visibilmente contaminati o danneggiati devono essere scartati o non caricati.

7.2.5- Raccolta-recupero eccedenze alimentari

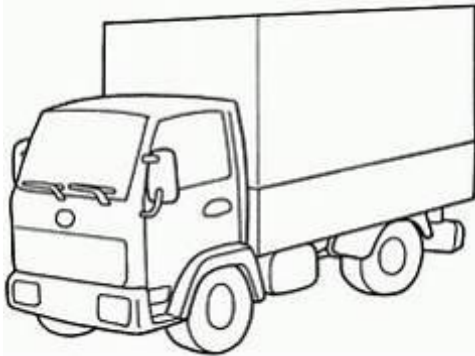
Questo momento rappresenta la prima occasione per ispezionare i prodotti in donazione e fare una iniziale valutazione circa la loro sicurezza.

E' opportuno che la persona addetta alla raccolta/ricezione dei prodotti possa assicurare che sono state seguite tutte le procedure atte a garantire la salubrità del cibo, ovvero:

- Verificare la qualità del prodotto in generale compresa la confezione che avvolge il singolo alimento se presente;
- Controllare la temperatura;
- Verificare visivamente se sono presenti segni di contaminazione;
- Garantire una conservazione tempestiva/corretta degli alimenti che necessitano di temperatura controllata.

I prodotti che non soddisfano i requisiti di temperatura o che risultano visibilmente contaminati devono essere separati subito dai prodotti ritenuti idonei e/o contrassegnati come inutilizzabili o restituiti immediatamente (prima del carico) al donatore.

7.2.6- Trasporto



La pulizia del veicolo è importante per garantire la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti durante il trasporto. Il vano di carico deve essere mantenuto pulito e privo di sporcizia o residui alimentari (gocciolamenti, briciole, ecc.). Anche la cabina di guida e le aree di sosta dei veicoli devono essere puliti regolarmente.

Nel caso di trasporto a temperatura controllata (refrigerati-congelati-caldi) la capacità di mantenimento della temperatura dell'automezzo va testata regolarmente; prevedendo un controllo con termometro esterno.

Quando non risulta disponibile un veicolo a temperatura controllata, per facilitare il mantenimento della temperatura, vanno utilizzate borse termiche a piastre refrigerate ("ghiaccini" /siberin) o alimentate elettricamente per il trasporto dei prodotti refrigerati e surgelati oppure contenitori termici in grado di assicurare il mantenimento di temperature >65°C.

7.2.7- Ricezione - Accettazione e stoccaggio

Un'adeguata conservazione dei prodotti rappresenta un altro elemento critico per la sicurezza degli alimenti. Tutte le aree dedicate all'immagazzinamento degli alimenti devono essere pulite e mantenute in ordine.

Stoccare tempestivamente quanto raccolto è una componente chiave per la sicurezza:

- i prodotti alimentari **non deperibili** confezionati vanno immagazzinati entro il più breve tempo possibile, se sfusi andrà garantita la loro protezione da inquinamenti e/o contaminazioni crociate (uso di sacchetti, contenitori idonei al contatto con alimenti, richiudibili e/o muniti di coperchio);

- i prodotti alimentari **congelati** e **refrigerati** devono essere spostati in freezer o in frigorifero immediatamente;
- i prodotti alimentari recuperati **caldi (temperatura di sicurezza >65°C)** andranno anch'essi immediatamente riposti in attrezzature idonee al mantenimento della temperatura (bagnomaria, forno, ecc..) o riposti in apparecchiature atte all'abbattimento veloce della temperatura e successivamente introdotti in frigorifero o freezer;
- il posizionamento dei prodotti alimentari in stoccaggio va pianificato: devono essere conservati separatamente dai prodotti non alimentari. Prodotti detergenti e altre sostanze non alimentari non devono mai essere conservati sopra il cibo e devono essere separati in pallet o scaffalature lontane;
- i prodotti alimentari devono essere stoccati su strutture sollevate da terra (scaffalature, pallets, armadi);
- i prodotti alimentari vanno utilizzati secondo un ordine di priorità, iniziando dai prodotti "più vecchi" (data di scadenza o TMC per i prodotti alimentari confezionati o di ricevimento per quelli sfusi);
- i prodotti destinati a persone allergiche/intolleranti devono essere conservati in modo da eliminare ogni possibilità di contaminazione crociata;
- i prodotti confezionati, deperibili e non, devono essere mantenuti in buono stato di conservazione, alle temperature indicate dai produttori e riportate in etichetta o sulla documentazione accompagnatoria nelle fasi precedenti alla vendita; è importante che le confezioni siano integre
- i prodotti alimentari sfusi altamente deperibili (ad esempio carne o pesce fresco) possono essere congelati direttamente dal donatore o dai donatari prima che scadenza o TMC siano oltrepassati e dovranno riportare su un'etichetta, la denominazione del prodotto, gli ingredienti (quando si tratta di alimenti composti), la data di congelamento e la data entro cui devono essere consumati/utilizzati;
- Eccedenze di ristorazione o comunque di cibo cotto, se non immediatamente somministrate, è opportuno siano preventivamente sottoposte o ad abbattimento della temperatura (legame caldo-fresco→cook & chill +4°C oppure cook & freeze -18°C) oppure al mantenimento della temperatura sino alla somministrazione in giornata (legame caldo-caldo + 65°C).

L'art. 24 del Regolamento UE n. 1169/2011 ha precisato che la data di Scadenza riguarda i **prodotti alimentari molto deperibili** e che anche dopo un breve periodo, possono rappresentare un pericolo per la salute dei consumatori. Pertanto trascorsa la *data di scadenza*, l'alimento è considerato "a rischio" e – ai sensi dell'art. 14 del Regolamento CE n. 178/2002 - non può rimanere - oppure essere immesso - in commercio. Per tale motivazione non possono essere donati prodotti con la *data di scadenza* superata (*da consumarsi entro il.*), mentre possono essere utilizzati prodotti con *Termine Minimo di Conservazione (da consumarsi preferibilmente entro il ...)* superato (per i prodotti ceduti direttamente dalle imprese alimentari produttrici, queste ultime possono mettere a disposizione dei donatari le indicazioni sulla shelf-life dei prodotti e una dichiarazione attestante la loro commestibilità). Deve essere comunque assicurato il passaggio dell'informazione prevista dalla normativa - Reg. UE 1169/2011 e DLgs. 109/92 e successivi aggiornamenti – (in etichetta o in documentazione a parte). Se, per un errore nella fase di etichettatura, sono state riportate informazioni errate o non in lingua italiana, le informazioni corrette possono essere riportate in documentazione a corredo della partita di prodotto. In assenza di informazioni relative alla data di scadenza o alle sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze, gli alimenti non potranno essere ceduti e utilizzati dai soggetti donatari.

7.2.8- Temperature di conservazione

- Alimenti surgelati -18°C o inferiore;
- Alimenti refrigerati +4°C o inferiore;
- Alimenti in legume caldo oltre i + 65°C;
- Prodotti freschi (es: ortofrutta) a temperatura ambiente, meglio se in luogo fresco e asciutto o in cella frigorifera;
- Prodotti secchi non deperibili a temperatura ambiente, ma non dovrebbero essere conservati a temperature superiori a + 38°C o inferiori a -1°C.

(vedasi tabelle 1 e 2)

7.2.9- Rintracciabilità

La rintracciabilità è indispensabile per poter intraprendere rapidamente le azioni necessarie in caso di non conformità.

Al fine di evitare un calo delle forniture alle attività di aiuto alimentare a causa dei relativi vincoli legislativi, può essere applicata una forma semplificata di rintracciabilità, senza tuttavia compromettere l'osservanza della normativa e la sicurezza alimentare. Poiché siamo alla fine della catena alimentare e gli alimenti sono completamente identificati ed etichettati per il consumatore finale, i prodotti possono essere rapidamente ritirati dal mercato o richiamati, se necessario.

Così come gli OSA possono stilare un elenco delle associazioni di aiuto alimentare a cui hanno donato i prodotti alimentari (tracciabilità a valle) così i donatori a loro volta possono stilare un elenco delle imprese alimentari da cui provengono i prodotti (tracciabilità a monte).

Concretamente, il donatario dovrà prevedere di:

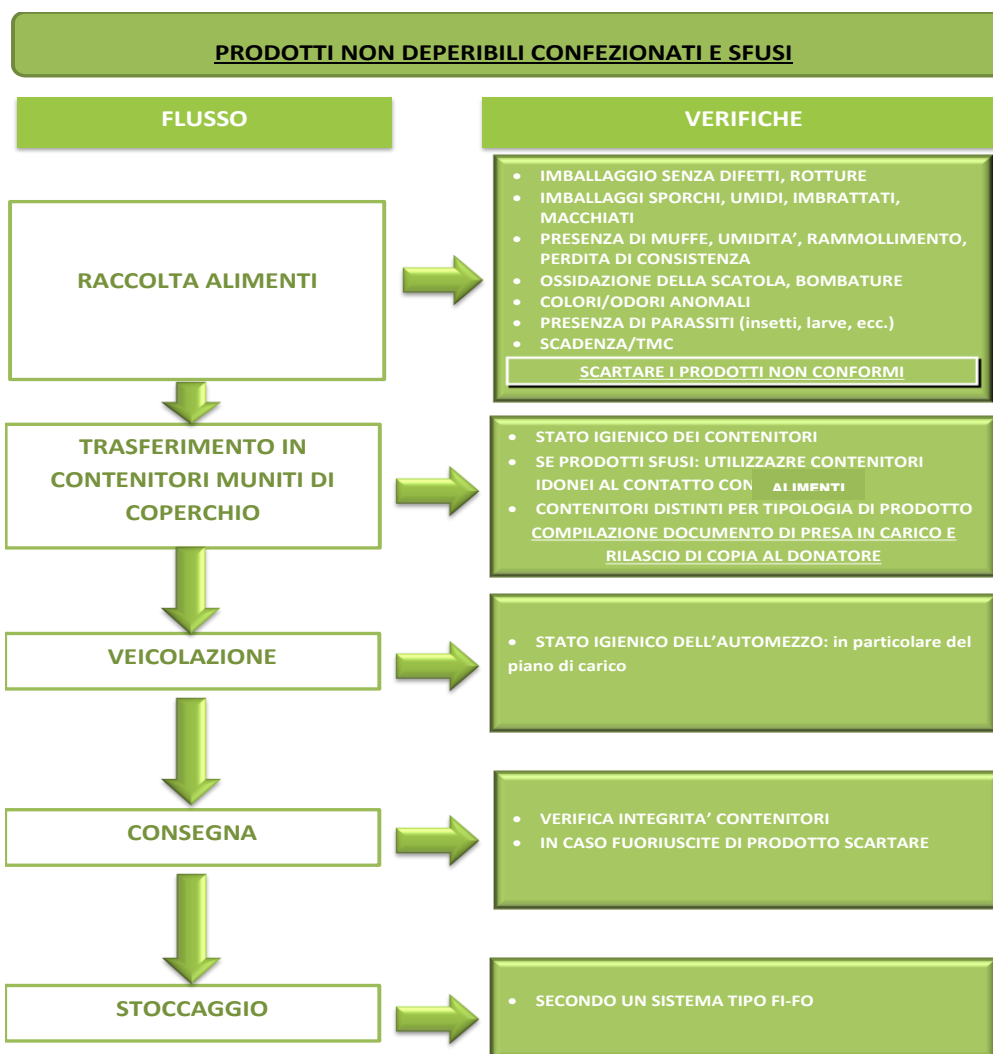
- fornire al donatore un numero di telefono, fax o email per le comunicazioni relative alle allerte, avvisando per tempo il donatore di eventuali modifiche dei contatti;
- indicare il nome o il riferimento di una persona competente ad elaborare queste informazioni;
- essere in grado di gestire le procedure di ritiro o di richiamo pervenute dal donatore, attivandosi secondo le disposizioni ricevute;
- archiviare tutti i messaggi di ritiro/richiamo pervenuti dal donatore, relativamente ai prodotti che sono stati loro forniti.



7.3- DIAGRAMMI DI FLUSSO PER LA SELEZIONE E VALUTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

7.3.1- DIAGRAMMA 1 - prodotti non deperibili

Prodotti da forno secchi, pane, grissini, biscotti secchi, pasta, riso, caffè, prodotti in scatola, conserve in bottiglia, barattolo, tetra-pack, etc.



Raccomandazioni

Non accettare/consumare cibo da lattine o barattoli se: presentano fuoriuscita di liquidi o macchie, gonfiore, ruggine, gravi ammaccature, pizzicature o il contenitore è schiacciato, odore sgradevole, con sigilli di sicurezza rotti o mancanti, coperchi deteriorati o mancanti, il cibo ha cambiato colore o odore (mai assaggiare cibi sospetti)

Non consumare cibo da scatole se: l'involucro interno è strappato o perde, presenta zone ammuffite o corpi estranei all'interno, le guarnizioni sono strappate.

Scatole senza involucro interno: è aperta o strappata, ha presenza di insetti vivi o morti, ragnatele o escrementi, è macchiata o umida

Suggerimenti per la conservazione di alimenti in barattoli, lattine e in scatola:

Conservare barattoli, lattine e scatole sollevate dal pavimento, su un pallet o su uno scaffale e distanziate dal muro in modo che l'aria possa circolare.

Conservare **alimenti in barattoli, lattine e in scatola** in un'area pulita, asciutta e fresca (al di sotto di 38°C).

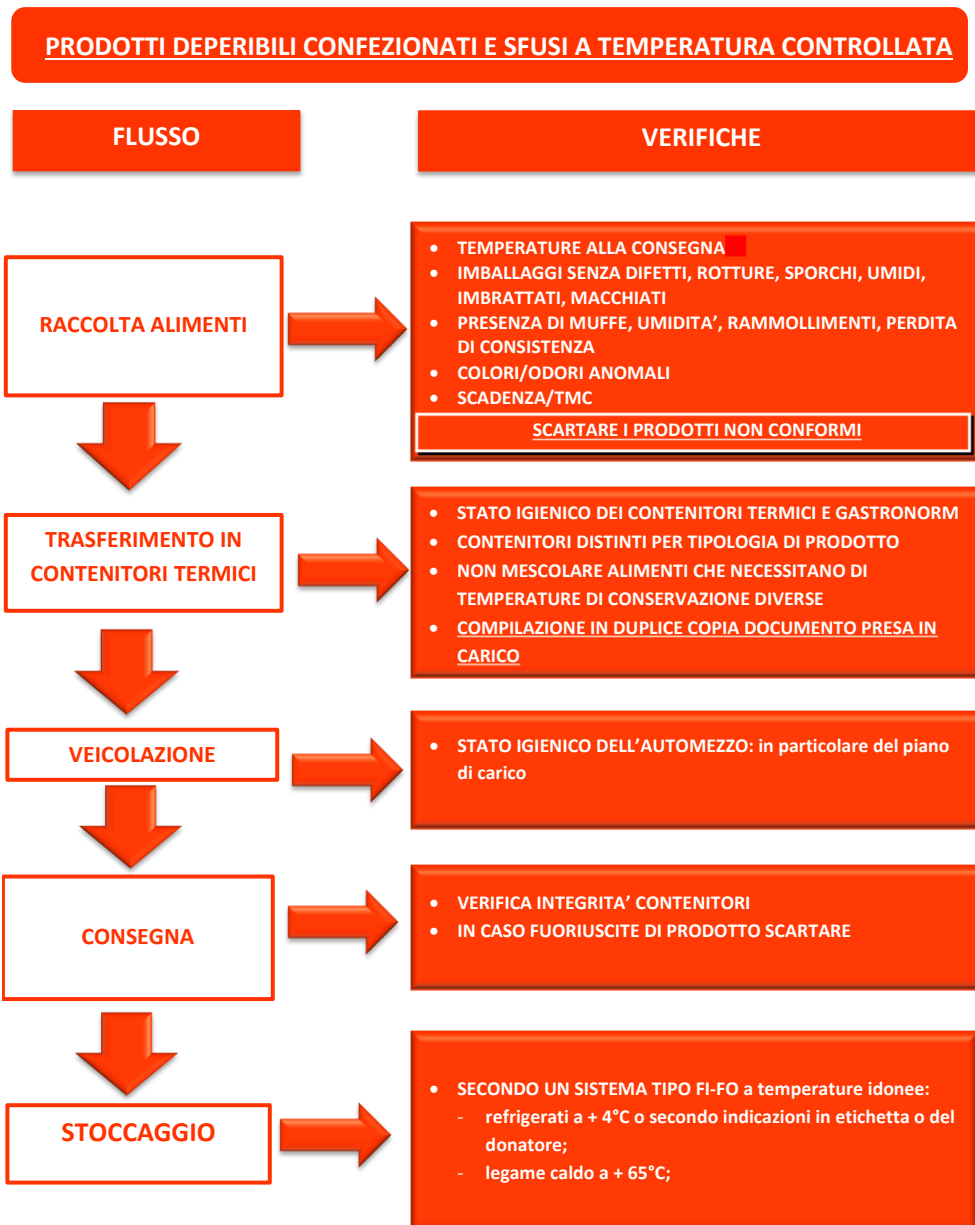
Temperature estremamente calde (superiori a 38 ° C) e fredde (inferiori a -1°C) possono danneggiare i prodotti in scatola e ridurne la durata di conservazione.]

Ruotare sempre i prodotti in stoccaggio con il principio FIFO (First In - First Out!) ossia "il primo che entra è il primo che esce", cioè distribuire o utilizzare i prodotti più "vecchi" prima di quelli più recenti. .

7.3.2- DIAGRAMMA 2 - prodotti deperibili

Piatti pronti della gastronomia (primi piatti, secondi contorni cotti e crudi), o della ristorazione sia pubblica che privata, collettiva/collettiva assistenziale, (mense scolastiche, universitarie, ospedaliere, aziendali, etc.); ristoranti, artigiani, (es: pizzerie al taglio, pasticcerie), pesce fresco, latticini, prodotti di salumeria, carni, ecc.

Richiedono temperatura controllata 0°C/+4°C; + 8 ° C; >+65°C (a seconda delle indicazioni del produttore).



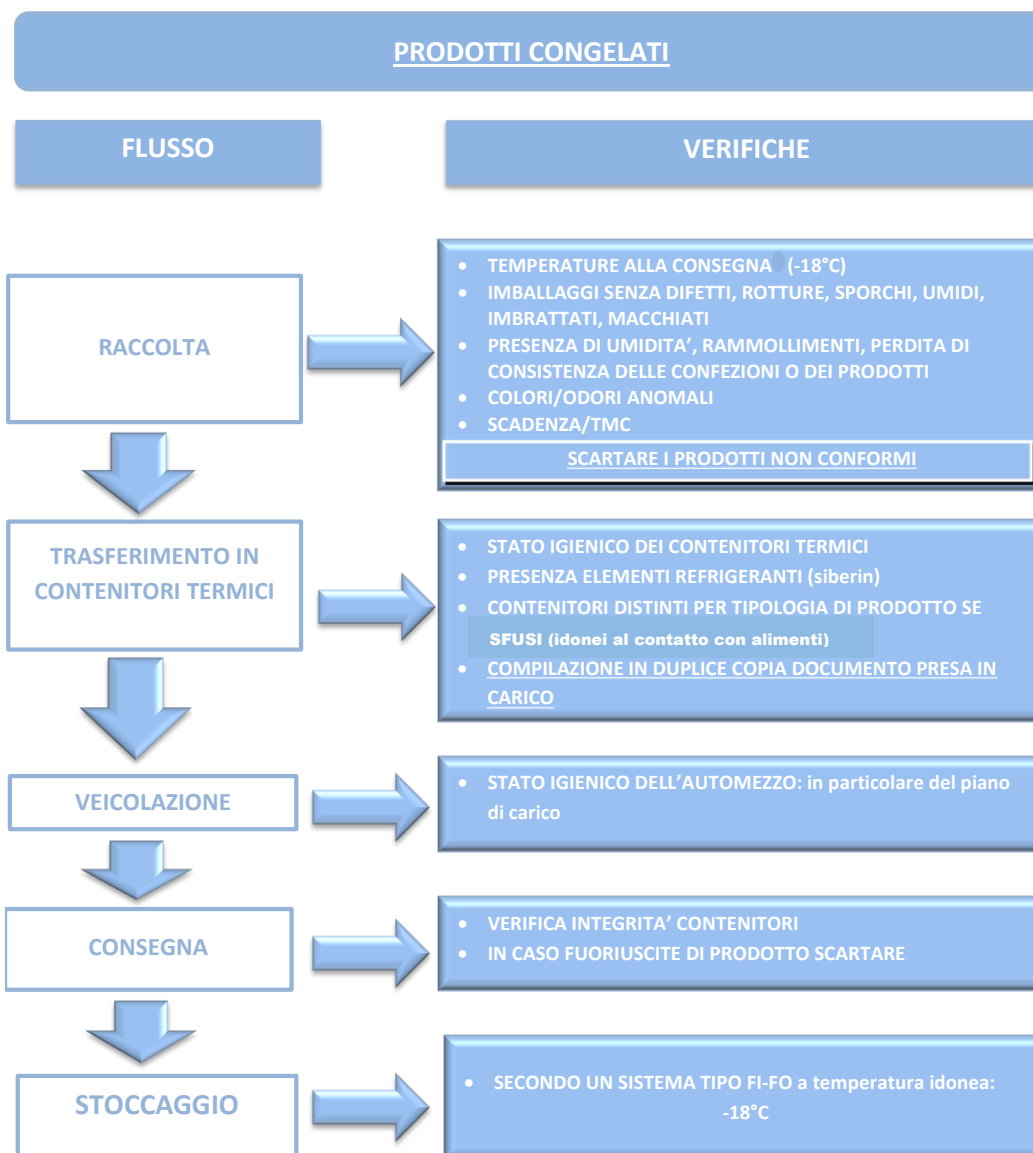
Il congelamento di prodotti preconfezionati (ad es. carne di salumeria, pollo intero fresco, ecc.) e sfusi da parte delle organizzazioni di aiuto alimentare o delle associazioni benefiche può essere eseguito purché:

- il congelamento avvenga non oltre il giorno di SCADENZA;
- venga mantenuta costantemente la catena del freddo
- la data di congelamento deve essere indicata sull'involucro.
- aggiungere l'indicazione di obbligo di "consumo immediato dopo lo scongelamento" sull'involucro
- il congelamento sia effettuato in strutture di capacità adeguate con apparecchiature idonee e sufficienti e la catena del freddo sia costantemente rispettata sia durante lo stoccaggio che durante la distribuzione.

Tratto e liberamente adattato da da Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire AFSCA Services publics belges. (02/08/2013)

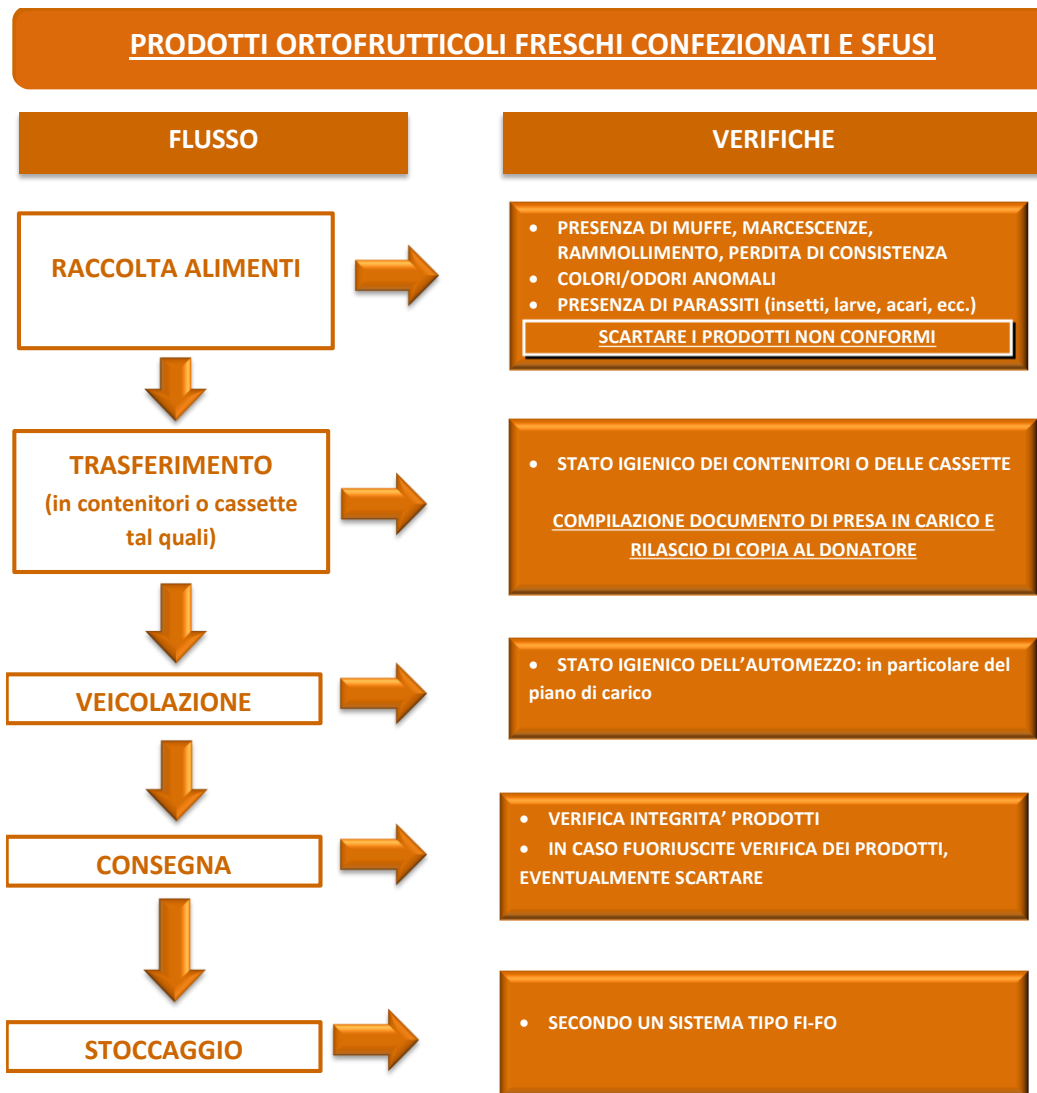
7.3.3- DIAGRAMMA 3 - prodotti congelati

Tutti i prodotti a -18°C



Se la raccolta avviene in coincidenza con il giorno di scadenza del prodotto congelato, i prodotti possono essere scongelati (come indicato in tabella 8), sottoposti subito a cottura e, al fine di prolungarne la durabilità, gestiti come indicato in tabella 6.

7.3.4- DIAGRAMMA 4 - ortofrutticoli freschi



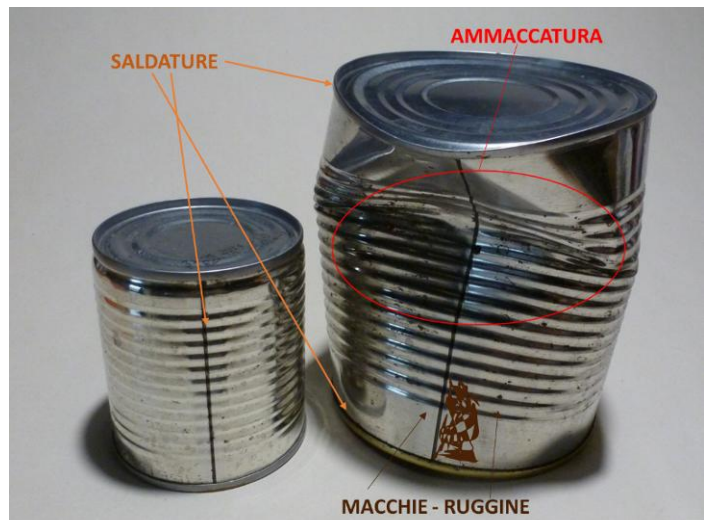
7.3.5- Consigli per la conservazione degli alimenti non deperibili in barattolo e in scatola

Il cibo recuperato andrà ordinato e valutato ai fini della la sicurezza alimentare non appena ricevuto. La maggior parte degli alimenti a scaffale, non deperibili (lattine, scatole, confezioni) possono ancora essere consumati dopo diversi giorni, mesi o addirittura tempi più lunghi oltre il loro TMC. Controllare sempre l'imballo per assicurarsi che non sia stato danneggiato in maniera tale che il cibo contenuto non sia più sicuro per il consumo.

- conservare barattoli e confezioni sollevati da terra, su pallet o scaffale e distanziati dalle pareti del locale utilizzato per il loro stoccaggio, in modo che l'aria possa circolare;
- stoccare barattoli e confezioni in un'area pulita, asciutta e fresca (massimo 38°C);
- le temperature estremamente calde (oltre + 38°C) o fredde (sotto i -1°C) possono danneggiare le merci e ridurne la shelf-life;
- ruotare le merci a magazzino con il criterio “il primo stoccato è il primo che esce” (FI-FO: First In, First Out), cioè distribuire o utilizzare i prodotti più “vecchi” prima di quelli più recenti.

Scartare barattoli e lattine che presentano gravi difetti tra cui:

- estremità gonfiate;
- fori o qualsiasi prova visibile di perdita di prodotto;
- evidenti fratture o ammaccature sulle linee delle linguette per l'apertura;
- presenza di ruggine;
- gravi ammaccature sulla giuntura delle saldature laterali o finali della parte superiore o inferiore;
- lattine gravemente ammaccate con depressioni a fessura.



Le etichette su barattoli e lattine devono essere leggibili e contenere una descrizione del prodotto, elenco degli ingredienti, e le altre informazioni minime.

- Scartare barattoli e lattine che mancano di etichette o di documentazione accompagnatoria;
- Scartare barattoli e lattine con etichette che non possono essere lette a causa di macchie o rotture a meno che una nuova etichetta possa essere disponibile;
- Provvedere a fissare le etichette non più aderenti al barattolo/lattine.

Altre indicazioni:

- scartare i prodotti fatti in casa;
- verificare la tenuta del vasetto. Scartare se il sigillo è mancante. Per prodotti in vasetto provare a spingere il coperchio verso il basso: se non si abbassa vuol dire che è ancora sottovuoto;
- scartare le confezioni che mostrano segni di sporcizia, muffa o contaminazione sotto il coperchio;
- scartare qualsiasi contenitore di vetro difettoso, compresi quelli scheggiati o incrinati;
- scartare i vasetti che mostrano segni di perdita.



Alcuni prodotti come il caffè hanno una seconda chiusura interna. Se il tappo principale è rotto o mancante, esaminare la chiusura interna per rilevare eventuali rotture, danni, scolorimenti, presenza di ruggine. Se non viene trovato alcun difetto il prodotto è utilizzabile.

- Scartare contenitori con tappi rialzati.
- Scartare contenitori di vetro che presentano all'interno oggetti estranei, muffe, scolorimento, o una separazione del prodotto insolita.

NB: alcuni prodotti si separano naturalmente come i condimenti pronti per insalate.

Molti prodotti in scatola e in barattolo possono essere consumati molto tempo dopo il TMC e la durata di conservazione degli alimenti refrigerati e surgelati può essere estesa se gestiti correttamente (vedi [tabella 4](#)).



MANUALE DI BUONE PRASSI OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI



8- TABELLE DI SINTESI

TABELLA 1 - Temperature massime di conservazione degli alimenti

Magazzinaggio, esposizione e conservazione, salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti.



Alimento	Temperatura °C
Bibite a base di latte non sterilizzato	+4
Yogurt nei vari tipi	+4
Paste alimentari fresche preconfezionate	+4 con tolleranza di +2
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+4 con tolleranza di +2
Paste stabilizzate	Temperatura ambiente (consigliato +18/20)
Latte crudo e colostro di tutte le specie animali	+6
Prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	+4
Alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticcera)	+4
Alimenti deperibili cotti da consumare freddi (arrosti, roastbeef, ecc.)	+10
Carni fresche (bovine-suine-ovicaprino-equine)	+7
Pollame, coniglio, lepre	+4
Frattaglie e stomaci, vesciche e intestini trattati (non salati o essiccati)	+3
Carni macinate e carni separate meccanicamente	+2
Preparazioni a base di carne	+4
Selvaggina selvatica piccola	+4
Selvaggina grossa	+7
Selvaggina allevata (ratiti: struzzi, emù)	+3
Selvaggina allevata (cervidi, suidi)	+7
Molluschi bivalvi vivi	Temperatura che non pregiudichi la loro vitalità
Prodotti della pesca freschi, scongelati e prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione
Prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione, dopo essere stati congelati a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore
Prodotti della pesca mantenuti vivi	Temperatura e condizioni che non pregiudichino la loro vitalità
Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche
Uova liquide	+4 (se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a una temperatura non superiore a +4; il periodo di conservazione a +4 prima della trasformazione non deve superare le 48 ore; tuttavia questi requisiti non si applicano ai prodotti destinati a essere privati degli zuccheri, purché tale processo sia eseguito al più presto)
Ovoprodotti	+4 (i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati a una temperatura non superiore a +4°C; i prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo la trasformazione)
Cosce di rana e lumache	Temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente
Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione	+7 (tuttavia le materie prime possono essere immagazzinate senza refrigerazione attiva purché siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)
Ciccioli	+7 (per un periodo max. di 24 ore se fusi a una temperatura > a 70°C e se hanno tenore di umidità pari al 10%)
Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate e ossa sgrassate o essiccate)	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)

TABELLA 2 - Temperature massime di conservazione degli alimenti congelati e surgelati
Magazzinaggio, esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio, salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti).



Alimento	Temperatura
Alimenti surgelati	-18°C (con fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C)
Prodotti della pesca congelati	-18°C
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18°C
Carni congelate (tutte le specie)	-18°C
Pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve	-9°C
Ciccioli congelati	-18°C



TABELLA 3 - Temperature di conservazione degli alimenti durante il trasporto salvo diverse indicazioni riportate dal produttore in etichetta per alcuni prodotti

Prodotto	Temperatura massima durante il trasporto (°C)	Rialzo termico *
Latte crudo di tutte le specie da immettere in lavorazione	Mantenimento catena del freddo e temperatura non > 10°C all'arrivo a destinazione	
Latte pastorizzato, in confezioni	+4	MAX+9
Yogurt e altri lattici fermentati, in confezioni	+4	MAX+14
Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni	+4	MAX+9
Ricotta	+4	MAX+9
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+4	MAX+14
Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato	+4	MAX+14
Burro e burro concentrato (anidro)	+6	
Burro anidro liquido	Superiore a +32	
Carni fresche bovine (comprese le specie Bubalus e Bison) – suine – ovicaprine - equine	+7	
Pollame	+4	MAX+8
Conigli	+4	MAX+8
Fratteglie	+3	MAX+8
Carni macinate	+2	
Preparazioni di carni	+4	
Carni separate meccanicamente	+2	
Selvaggina	+4	MAX+8
Selvaggina allevata (cervidi, suidi)	+7	MAX+8
Materie prime da avviare alla trasformazione per la produzione di grassi fusi di origine animale e ciccioli	+7	
Molluschi eduli lamellibranchi in confezione compresi quelli sgusciati appartenenti al genere Chlamys (canestrelli) e Pecten (cappesante)	+6	
Molluschi bivalvi vivi	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità	
Prodotti della pesca freschi, decongelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione	
Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione	+7 (tuttavia le materie prime possono essere trasportate senza refrigerazione attiva purché siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)	
Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche	
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+4	+3
Paste alimentari fresche preconfezionate	+4	+2
Paste stabilizzate	Temperatura ambiente (consigliato +18/20)	
Carni congelate	-10	+3
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18	-18
Prodotti della pesca congelati	-18	
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10	+3
Altri gelati	-15	+3
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10	+3
Pesci interi congelati in salamoia destinati alla produzione di conserve	-9	
Fratteglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10	+3
Altre sostanze alimentari congelate	-10	+3
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	+3
Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)	

* tollerabile per periodi di breve durata oppure temperatura massima tollerabile nella distribuzione frazionata

TABELLA 4 – Orientamenti sui prodotti alimentari con TMC raggiunto o superato

<i>Condizioni di conservazione (soprattutto la temperatura), come indicato sull'etichetta, devono sempre essere rispettate, in particolare per i prodotti refrigerati o surgelati</i>			
CATEGORIE DI PRODOTTI	DESCRIZIONE	POSSIBILI NON CONFORMITA' PRODOTTO	ORIENTAMENTI E INDICAZIONI
A LUNGHISSIMA DURATA			
Pasta di semola di grano duro secca:		Si degradano difficilmente se mantenuti asciutti.	Fino a un anno dopo il TMC, a condizione che il prodotto presenti ancora le sue caratteristiche qualitative e che il prodotto e il suo imballaggio non presentino alcun difetto e che non siano prodotti residui di confezioni già aperte.
Semola, farine, cous cous, riso		Un sapore di ammuffito è possibile dopo molto tempo.	
Caffè, the, orzo, cacao		Prestare attenzione anche all'indurimento, all'assorbimento dell'umidità, alla presenza di insetti, acari, rancidità, muffe visibili, ...	
Polveri istantanee (basso contenuto di grassi): orzo caffè, mix di spezie, budini in polvere, etc.			
Acqua e bevande UHT (p.es. latte, succhi di frutta); stabilizzati e che non necessitano di frigoconservazione		Alterazione del gusto, alterazione del colore, muffe visibili	
Conserve in scatola (contenitore di metallo/vaso di vetro)	Verdura, frutta, zuppa, minestre, carne, pesce, latte condensato, marmellata, confetture, legumi, sotto aceti, sottolio, pelati, passate...	Ossidazione della scatola/coperchi. Formazione di gas (bombature), alterazione di colore o odore.	
Sciropi, melasse, miele		Saccarificazione.	
Prodotti surgelati		Essiccazione, rancidità dei grassi. Bruciature da freddo	Rispettare la temperatura (-18 ° C o meno).
A LUNGA DURATA			
Biscotti secchi		Gusto ammuffito, presenza di farfalline, insetti, perdita o alterazione del gusto, essiccamento, cambio di texture.	Fino a 2 mesi (o più) dopo il TMC, a condizione che il prodotto presenti ancora le sue caratteristiche di qualità e che il prodotto e il suo imballaggio non presentino difetti.
Muesli, cereali da colazione, corn-flakes			
Guarniture (burro di arachidi, cioccolato in gocce, creme spalmabili)			
Patatine, biscotti salati, arachidi			
Olio, grasso per frittura		Rancidità dei grassi, alterazione dell'odore, alterazione del colore, ossidazione, muffa, presenza di insetti.	
Polveri istantanee (ricche in grassi)	Zuppe, latte in polvere		
Margarine, burro			
Formaggi a pasta dura	Es: gouda, emmenthal, parmigiano		
Caramelle morbide	Alle erbe, cioccolato, liquirizia		
Salse	Es: salse per fritti, maionese, ketchup, ecc.		
Latte sterilizzato in bott. e prodotti a base latte sterili		Alterazione o perdita del gusto	

MANUALE DI BUONE PRASSI OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

CATEGORIE DI PRODOTTI	DESCRIZIONE	POSSIBILI NON CONFORMITA' PRODOTTO	ORIENTAMENTI E INDICAZIONI
A DURATA LIMITATA			
Pane, pane pre-cotto		Gusto ammuffito, muffa, rancidità dei grassi presenza di insetti.	Rispettare il TMC, possibili eccezioni ma è necessario fare attenzione! Il pane fresco può essere congelato, e preferibilmente consumato nelle 2-3 settimane successive. Per i prodotti surgelati, osservare la temperatura, cioè -18 ° C o inferiore.
Formaggi a pasta molle	Es: stracchino, ricotta		
Torte, biscotti ripieni, biscotti morbidi			
Semi-conserve in scatola (aringhe, cozze,)	Richiesta la refrigerazione	Fermentazione	
A DURATA BREVE			
Carne fresca, pollo, pesce, salumi in taglio	Questi prodotti sono spesso accompagnati da una data di SCADENZA per il consumatore ("da consumare entro") e la refrigerazione è quasi sempre necessaria +4°c O MENO (ad es. pesce).	Crescita batterica (probabile muffa) e marciume.	Non accettare o distribuire mai dopo la data di SCADENZA . Il consumatore può ancora consumare il prodotto entro il giorno di scadenza. Importante è il rispetto della catena del freddo (stoccaggio, trasporto, distribuzione); se non è garantita, non distribuire questi prodotti!
Pasticceria			
Pasti refrigerati, insalate			
Succhi di frutta freschi			
Uova			
Dessert a base di latte			
Yogurt			
Frutta e verdure fresche in taglio			

Tabella tratta e liberamente adattata da Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire AFSCA Services publics belges. (02/08/2013)

TABELLA 5 – Prodotti alimentari in cui non è prevista indicazione del TMC o della scadenza

CATEGORIE DI PRODOTTI	DESCRIZIONE	POSSIBILI NON CONFORMITA' PRODOTTO	ORIENTAMENTI E INDICAZIONI
NON PREVISTA PER LEGGE TMC O SCADENZA (Allegato X del Reg UE 1169/2011)			
Ortofrutticoli freschi	Frutta e verdura integri, non lavorati, tagliati, sbucciati, ecc.	Assenza di muffe, rosure della buccia tali da corrompere la polpa sottostante. Odori e sapori anomali (non tipici)	Vedi nota sottostante*
Vini, vini liquorosi, spumanti, vini aromatizzati e simili, Bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume	Vino, vermut, marsala, porto, vodka, gin, grappe, ecc.	Solo confezioni integre. Non accettare confezioni aperte o in assenza di etichettatura completa o analoghe informazioni accompagnatorie	Conservabili anche per anni
Aceti			
Sale da cucina, zuccheri allo stato solido			
Prodotti di confetteria, gomme da masticare e analoghi	Confetti, caramelle dure, gomme da masticare		
Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca sfusi	Per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione.		

***PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI:** si forniscono alcuni suggerimenti per allungare la vita di questi prodotti mantenendone il sapore.

La maggior parte della frutta e delle verdure si conserva meglio e più a lungo se riposta in frigorifero.

Ci sono, tuttavia alcune eccezioni:

- Pomodori: il loro gusto è migliore se non refrigerati. Stoccati in frigo possono presentare polpa farinosa/pastosa;
- Banane: meglio non metterle in frigo a meno che non siano molto mature da consumare entro 1-2 giorni. La refrigerazione causa l'annerimento della buccia, ma la maturazione viene rallentata;
- Se molto fresche, mele, prugne, pesche, kiwi, ecc. possono essere conservate a temperatura ambiente, se refrigerate si rallenta la maturazione e possono durare di più;
- È consigliabile stoccare le mele lontane da altre tipologie di frutta (velocizzano la maturazione);
- Verdure resistenti come cipolle, aglio, patate, patate dolci possono essere conservati in luoghi freschi e al buio fuori dal frigorifero.

TABELLA 6 - Accettazione/gestione pasti caldi e altri prodotti gastronomici deperibili pronti al consumo (recuperati c/o mense scolastiche, ristorazione collettiva e collettiva assistenziale in genere, gastronomie, pizzerie al taglio)

<p>TIPOLOGIE DI PRODOTTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PRIMI PIATTI: paste asciutte, brodi, minestre, minestrone di verdure e/o legumi, cous-cous, pasticci di lasagne, cannoli, torte salate, ecc. • SECONDI PIATTI: arrostiti, spezzatini di carne (pollo, tacchino, manzo), pollo arrostito, bistecche (pollo, tacchino, manzo), polpette, polpettoni di carne, pesce (ai ferri, impanato, al forno, al sugo); frittate e altre preparazioni a base di uova, legumi, tofu, seitan, ecc. • CONTORNI: verdure cotte grigliate, ripiene, stufati di verdure, parmigiana di melanzane e piatti simili in genere • ALTRI PIATTI: pizze, focacce e prodotti simili comunque farciti, quiche, torte salate in genere <p>All'arrivo del cibo presso la sede del donatario si raccomanda l'immediata accessibilità alle zone dedicate alla conservazione/stoccaggio degli alimenti dotate di relative attrezzature, per non lasciare i prodotti alimentari incustoditi e non interrompere la catena del caldo (+ 65°C).</p> <p>A seconda del sistema di mantenimento scelto per la temperatura di conservazione (caldo-caldo/caldo-freddo) in base alla presenza/dotazione di attrezzature quali forni, mantenitori a caldo elettrici, abbattitore di calore vanno implementate senza ritardo le seguenti operazioni:</p>
<p>➤ ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA E SUCCESSIVA REFRIGERAZIONE</p> <p>a) <u>In presenza di abbattitore:</u> impostare le tempistiche a seconda dell'attrezzatura e del peso dell'alimento, una volta terminato il ciclo inserire in cella frigorifero (+4°C) o in freezer (-18°C).</p> <p>b) <u>In assenza di abbattitore:</u> l'abbassamento di temperatura del cibo si può realizzare ponendolo col suo contenitore chiuso in acqua fredda, o eventualmente ghiaccio, monitorando la temperatura. Si dovrà realizzare un abbassamento della temperatura a +4°C entro due ore. Per facilitare tale operazione si suggerisce di utilizzare teglie basse cercando di creare degli strati sottili dell'alimento in abbattimento (eventualmente suddividendo l'alimento in porzioni multiple). Al raggiungimento della temperatura (+4°C) si procederà all'immediato stoccaggio in frigorifero (+4°C) o in congelatore (-18°C).</p>
<p>➤ MANTENIMENTO A CALDO</p> <p>a) Gli alimenti vanno riposti in attrezzature che ne garantiscano il mantenimento costante a temperature > + 65°C e vanno consumati in giornata (entro 6-7 ore).</p> <p>b) Vanno verificate periodicamente con termometro esterno le temperature della apparecchiature utilizzate.</p>

TABELLA 7 - Accettazione/gestione pasti freddi/abbattuti e altri prodotti gastronomici deperibili pronti al consumo (recuperati c/o mense scolastiche, ristorazione collettiva e collettiva assistenziale in genere, gastronomie, pizzerie al taglio, negozi di vendita al dettaglio quali macellerie e pescherie)

Tipologie di prodotti:
<ul style="list-style-type: none">• PRIMI PIATTI: paste asciutte, brodi, minestre, minestrone di verdure e/o legumi, couscous, pasticci di lasagne, cannoli, torte salate, ecc.• SECONDI PIATTI: arrostiti, spezzatini di carne (pollo, tacchino, manzo), pollo arrosto, bistecche (pollo, tacchino, manzo), polpette, polpettoni di carne, pesce (ai ferri, impanato, al forno, al sugo); frittate e altre preparazioni a base di uova, legumi, tofu, seitan, prodotti di salumeria, formaggi e latticini in genere, ecc., carni e pesce fresco;• CONTORNI: verdure cotte, ripiene, stufati di verdure, parmigiana di melanzane e piatti simili in genere• ALTRI PIATTI: pizze, focacce e prodotti simili comunque farciti, quiche, torte salate in genere
All'arrivo del cibo presso la sede del donatario si raccomanda l'immediata accessibilità alle zone dedicate al mantenimento/stoccaggio degli alimenti dotate di relative attrezzature, per non lasciare i prodotti alimentari incustoditi e non interrompere la catena del freddo. Il donatario potrà scegliere se mantenere i prodotti refrigerati o procedere al loro congelamento tenendo conto delle attrezzature, della tipologia di prodotti, degli spazi a disposizione e della capienza delle apparecchiature, implementando senza ritardo le seguenti operazioni:
a) <u>Stoccaggio refrigerato:</u> controllo del rispetto della temperatura di conservazione (+4°C) e immediato stoccaggio b) <u>Congelamento:</u> controllo del rispetto della temperatura di conservazione (-18°C)
Vanno verificate periodicamente con termometro esterno le temperature della apparecchiature utilizzate

TABELLA 8 - Gestione alimenti congelati (min. - 18°C)

Scongelamento in frigorifero
<p>Pianificare in anticipo è la chiave per scongelare i prodotti congelati - surgelati di dimensioni più grandi (come polli interi o grossi filetti di pesce o grandi porzioni di carne); un grande pezzo di carne congelato richiede almeno 24 ore per scongelare.</p> <p>Il tempo di scongelamento è più lungo in un frigorifero impostato a + 1,5°C rispetto a quello impostato a +4° C.</p> <p>Dopo lo scongelamento in frigorifero, prodotti come carne macinata, carne in umido, pollame, pesce, possono rimanere sicuri e di buona qualità per un paio di giorni prima della loro cottura se ovviamente mantenuti a temperature di refrigerazione.</p>
Scongelamento in acqua fredda
<p>Questo metodo è più veloce dello scongelamento nel frigorifero ma richiede più attenzione e di solito si ricorre in emergenza.</p> <p>Il cibo deve essere contenuto in un pacchetto a tenuta stagna o in un sacchetto di plastica (per alimenti) che viene immerso in acqua corrente fredda per il tempo necessario o cambiando l'acqua ogni 30 minuti.</p> <p>Se il sacchetto perde, si potrebbero introdurre batteri dall'aria o dall'ambiente circostante.</p> <p>Piccoli pacchetti di carne, pollame o frutti di mare - circa 1 kg - possono scongelare in 1 ora o meno; pacchetti da 3 a 4 Kg possono richiedere da 2 a 3 ore. Per i polli interi, la stima del tempo di scongelamento è circa 30 minuti ogni ½ Kg circa.</p> <p>Una volta scongelati i cibi devono essere cotti immediatamente.</p>
Scongelamento con microonde
<p>Si può procedere a una corretta e rapida scongelazione anche con il forno a micro-onde, attenendosi strettamente alle indicazioni fornite dai produttori.</p> <p>E' fondamentale impostare il forno a "modalità scongelamento", solitamente tale funzione non fa altro che accendere e spegnere ad intermittenza le microonde, alternando momenti di funzionamento a momenti in cui le microonde non sono attivate. In questo modo si consente di scongelare rapidamente il cibo evitando di cuocerlo. I tempi di scongelamento dipendono principalmente dalla quantità di alimenti congelati che vengono introdotti nel forno; è necessario calcolare con precisione il tempo di scongelamento di un alimento a seconda della sua pezzatura e del peso, per evitare che il cibo si cuocia esternamente e rimanga congelato internamente</p> <p>Dopo lo scongelamento nel microonde, cuocere sempre immediatamente, a prescindere che si cuocia a microonde, con il forno tradizionale, con la griglia o in tegame.</p> <p>Gli alimenti scongelati nel forno a microonde devono essere cotti prima di un eventuale ricongelamento.</p>
Cottura diretta: cucinare senza scongelare
<p>Cuocere è il metodo migliore e sicuro per scongelare. Si può cuocere in acqua bollente, in forno o in padella. Questo metodo è adatto per alimenti dai tagli non troppo grandi, prestando attenzione che la cottura sia omogenea in tutto il prodotto. La cottura richiederà circa il 50% in più del tempo raccomandato per la carne e il pollame completamente scongelati o freschi.</p>

Si può scongelare a temperatura ambiente?

Questo metodo non è sicuro dal punto di vista igienico, soprattutto per gli alimenti di origine animale e di grosse dimensioni. Esiste, infatti, il pericolo di sviluppare microrganismi pericolosi con rischi per la salute e la sicurezza del consumatore. I prodotti di grandi dimensioni possono rimanere congelati all'interno quando esternamente il ghiaccio si è già sciolto.

C'è differenza fra congelazione e surgelazione?

Sì. Il processo di congelazione avviene a temperature più alte e con tempi più lunghi rispetto alla surgelazione; ciò comporta che all'interno del prodotto si possano formare cristalli di ghiaccio di maggiori dimensioni che perforano le pareti cellulari provocandone la rottura. Durante lo scongelamento, la fuoriuscita del liquido cellulare sottrae al prodotto parte dei principi nutritivi. Il prodotto perde, quindi, in termini di qualità.

Il ciclo di surgelazione industriale invece, consente di **raggiungere temperature inferiori a -18°C** in tempi ridottissimi. La rapidità di raffreddamento determina la formazione di micro-cristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica degli alimenti. Le valenze organolettiche e nutrizionali (proteine, vitamine, carboidrati, ecc.), la struttura ed il sapore dei cibi rimangono, pertanto, inalterati rispetto al prodotto originale

TABELLA 9 - Donazione e raccolta dei prodotti di panetteria

<p>Il pane rientra in quella categoria di «prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione» (allegato X Reg UE 1169/2011)</p>
<p><u>Donazione di pane e di prodotti da forno</u></p> <p>Il pane fresco di produzione della giornata invenduto (derivante da un processo di produzione continuo privo di interruzioni finalizzate al congelamento, surgelazione o conservazione prolungata delle materie prime) e gli altri prodotti da forno, possono essere donati da supermercati e negozi, da panifici a carattere artigianale o industriale, dalla ristorazione pubblica e collettiva organizzata alle associazioni caritative (donatori). I prodotti vanno prontamente riposti in sacchi/involucri/contenitori in materiale idoneo al contatto con alimenti, identificati con un'apposita scheda-etichetta firmata, recante informazioni relative alla quantità di prodotti, ingredientistica, data della consegna e il destinatario donatario (associazione).</p> <p>Il pane può essere sottoposto a congelamento da parte del donatore (OSA) o da parte del Donatario (Associazione) per motivi di conservazione e tempistiche.</p> <p>La procedura di congelamento non è adottata invece per i prodotti ottenuti mediante completamento della cottura di alimenti parzialmente cotti, surgelati e sottoposti a doratura. Per questi ultimi prodotti si suggerisce l'eventuale conservazione a temperatura di refrigerazione (+4°/+10°C). Gli eventuali prodotti non conformi andranno separati dai restanti e immediatamente restituiti per la loro eliminazione.</p>
<p><u>Operazioni di raccolta e veicolazione</u></p> <p>Per la veicolazione e conservazione dei prodotti della panificazione recuperati possono essere impiegate le seguenti attrezzature:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>contenitori o sacchetti/involucri</i> in materiale idoneo al contatto con alimenti; • <i>ceste in plastica</i> ad uso alimentare per il trasporto del pane.
<p><u>Descrizione dei mezzi di trasporto</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Per la veicolazione dei prodotti della panificazione recuperati saranno impiegati mezzi di trasporto igienicamente idonei, tali da assicurare agli alimenti stessi un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici e da altri fattori ambientali. • Lo stato dei mezzi di trasporto utilizzati deve essere mantenuto tale da evitare ogni insudiciamento o contaminazione degli alimenti.
<p><u>Operazioni di ricevimento accettazione presso le sedi degli Enti</u></p> <p>In fase di raccolta e di ricevimento, il personale adibito al servizio esegue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il controllo delle condizioni igieniche dei prodotti; • ispezione visiva ed olfattiva dei prodotti (vedi punto seguente sul controllo delle caratteristiche organolettiche); • il controllo delle condizioni igieniche e della integrità di confezioni e contenitori; • la verifica delle temperature di mantenimento; • l'eventuale congelamento.
<p><u>Controllo delle caratteristiche organolettiche dei prodotti</u></p> <p>I parametri da esaminare sui prodotti recuperati sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'odore; • il sapore; • il colore; • la consistenza. <p>I prodotti della panificazione dovranno possedere, a giudizio del personale addetto alla distribuzione, caratteristiche organolettiche soddisfacenti. Per effettuare la valutazione e, soprattutto in caso di dubbio, è consentito l'assaggio in modo da consentire la valutazione della qualità del prodotto. Nel caso si riscontrino che tali requisiti non vengano soddisfatti, gli addetti alla distribuzione comunicheranno la non conformità al proprio Responsabile, il quale si attiverà in merito alle eventuali azioni correttive da adottarsi: gli eventuali prodotti non conformi andranno separati dai restanti e immediatamente restituiti per la loro eliminazione.</p>
<p><u>Somministrazione e/o distribuzione dei prodotti</u></p> <p>Nel caso di prodotti congelati, le operazioni di scongelamento andranno eseguite secondo tempistica e temperature consone alle esigenze di trasformazione e di distribuzione ai propri assistiti, al fine di garantirne sia l'igiene sia le caratteristiche organolettiche. Più piccola è la pezzatura minori saranno di conseguenza i tempi di scongelamento.</p> <p>Nel caso di prodotti conservati a temperatura di refrigerazione questi ultimi andranno tolti dalle celle frigorifere e serviti.</p>

Si rimanda a tabella 11 (check list).

TABELLA 10 - Donazione e raccolta gastronomia e pietanze della ristorazione collettiva

<p><u>Approvvigionamento degli alimenti pronti</u></p> <p>Gli alimenti non distribuiti, i prodotti pronti ed i pasti, rimasti invenduti dagli OSA donatori presenti sul territorio, possono essere raccolti con attrezzature e metodologie apposite dal personale volontario delle Organizzazioni Caritatevoli coinvolte (donatori).</p> <p>Prima di partire per recarsi dal donatore e provvedere alla raccolta dei prodotti, è importante effettuare un <i>check</i> di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • condizioni igieniche e integrità dei contenitori e gastronomi utilizzati per la veicolazione; • condizioni igieniche dei veicoli utilizzati. <p>Durante la fase di raccolta e di ricevimento, il <i>check</i> dei prodotti da parte del personale adibito al servizio di raccolta comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • controllo delle condizioni igieniche e di qualità dei prodotti; • verifica dell'idoneità dei prodotti oggetto di donazione (con eventuale non ritiro dei prodotti non conformi); • controllo delle temperature di mantenimento – conservazione del cibo (vedasi tabella 1); • registrazione su apposita modulistica della tipologia e della quantità degli alimenti oggetto di donazione e ritirati presso i donatori. <p>Gli eventuali prodotti <i>non conformi</i> andranno identificati e immediatamente restituiti agli OSA donatori dei servizi di ristorazione per la loro eliminazione. Dal momento della presa in carico da parte dei donatori, gli operatori incaricati diventano responsabili della giacenza e del trattamento dei prodotti e degli alimenti.</p>
<p><u>Operazioni di raccolta del cibo presso gli OSA donatori e veicolazione</u></p> <p>La prima fase dell'attività consiste nella raccolta del cibo non distribuito. Il personale incaricato dagli Enti (donatori), si reca presso le ditte donatrici individuate e, dopo aver effettuato tutti i controlli previsti, effettua le operazioni di trasferimento/travasato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nei gastronomi i quali andranno a loro volta inseriti nei contenitori termici in caso di alimenti deperibili; • nelle ceste di plastica dotate di coperchio, in caso di alimenti non deperibili; • in sacchetti ad uso alimentare, in caso di alimenti non deperibili sfusi. <p>Lo stesso personale provvede quindi al trasporto dei contenitori termici e/o delle ceste per mezzo di appositi automezzi presso le sedi delle Associazioni o Enti, dove in seguito potranno essere stoccati, trasformati, consegnati a mano oppure distribuiti.</p>
<p><u>Operazioni di ricevimento del cibo presso le sedi degli Enti donatori</u></p> <p>Al ricevimento presso i centri di distribuzione dei donatori, il personale incaricato e/o volontario</p> <ul style="list-style-type: none"> • provvede all'immediata stabilizzazione dei prodotti alimentari deperibili, mediante abbattimento della temperatura (vedasi tabella 6); • procede al successivo trasferimento in apparecchiature frigorifere (temperature + 4° C), oppure al mantenimento della temperatura del cibo in legame caldo (temperatura > 65°C) sino alla sua distribuzione; • provvede al trasferimento degli alimenti deperibili (es. formaggi freschi, latte fresco, insalata, yogurt, ecc) in apparecchiature frigorifere avendo cura di controllare la temperatura di queste ultime (vedasi tabella 1); • provvede all'ultima fase dell'attività ossia alle operazioni di lavaggio dei gastronomi, dei contenitori termici e delle ceste di plastica e di pulizia degli automezzi utilizzati.
<p><u>Controllo delle caratteristiche organolettiche dei prodotti</u></p> <p>I parametri da esaminare sui prodotti recuperati sono: odore; sapore; colore; consistenza</p> <p>I prodotti dovranno possedere, a giudizio del personale addetto alla distribuzione, caratteristiche organolettiche soddisfacenti e quindi essere commestibili. Per effettuare le valutazioni e, soprattutto in caso di dubbio, è consentito l'assaggio in modo da consentire la valutazione della qualità del prodotto. Nel caso si riscontrino che tali requisiti non vengano soddisfatti, gli addetti alla distribuzione comunicheranno la non conformità, attivando in merito alle eventuali azioni correttive da adottarsi: gli eventuali prodotti non conformi andranno separati dai restanti e immediatamente restituiti per la loro eliminazione.</p>
<p><u>Somministrazione e/o distribuzione degli alimenti</u></p> <p>A seconda della tipologia di stoccaggio, utilizzata conseguentemente alla tipologia di alimento ricevuto, si procederà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in caso di prodotti e/o alimenti che hanno subito l'abbattimento della temperatura a rigenerare l'alimento, al fine di raggiungere una temperatura al cuore del prodotto superiore almeno a +75°C ed in seguito a distribuirli all'utenza, avendo cura di comporre un pasto, equilibrato dal punto di vista nutrizionale sia qualitativamente che quantitativamente (primo piatto, secondo piatto, contorno di verdure, frutta); • in caso di prodotti e/o alimenti conservati con legame caldo-caldo a mantenerli caldi fino al momento della distribuzione, comunque in giornata, avendo cura di controllare che sia garantita una temperatura superiore almeno a 65°C ed in seguito a distribuirli all'utenza, avendo cura di comporre un pasto, equilibrato dal punto di vista nutrizionale sia qualitativamente che quantitativamente (primo piatto, secondo piatto, contorno di verdure, frutta).

TABELLA 11 – Facsimile di check-list

Questa check-list composta di fronte e retro può essere utilizzata dagli addetti dei donatori per le operazioni di ritiro/veicolazione

CHECK-LIST			
1 di 2			
<u>RITIRO/VEICOLAZIONE/ ALIMENTI RECUPERATI FINO ALLA CONSEGNA C/O SEDE DONATARIO</u>			
Data _____		Km iniziali _____	
PRIMA DI PARTIRE:			
Condizioni igieniche veicolo, pulizia		SI	NO*
(Attenzione alle condizioni igieniche della pavimentazione del piano di carico)			
Condizioni igieniche contenitori	idonei	SI	NO*
	integri	SI	NO*
Condizioni igieniche gastronom	idonei	SI	NO*
	integri	SI	NO*
Necessari corpi refrigeranti?		SI	NO*
Se SI, presenti in n° sufficiente?		SI	NO*
<u>*Se NO provvedere/sostituire/aggiungere</u>			
PRESSO DONATORI:		Orario partenza (dopo il 1° ritiro degli alimenti recuperati) _____	
Il donatore dispone specifiche procedure per la DONAZIONE alimenti?		SI	NO
Condizioni igieniche alimenti in DONAZIONE (controllo visivo)		C (conformi)	NC (non conformi)
Condizioni igieniche confezioni alimenti in DONAZIONE (controllo visivo)		C (conformi)	NC (non conformi)
Temperature:			
prodotti caldi (> 65°C)		C (conformi)	NC(non conformi)*
prodotti deperibili (0°C – 10° C)		C (conformi)	NC(non conformi)*
prodotti congelati (-18°C)		C (conformi)	NC(non conformi)*
*NB SE NON CONFORMI <u>NON</u> PROCEDERE AL RITIRO			
Orario arrivo presso DONATARIO _____		Km finali _____	

CHECK-LIST

2 di 2

SCHEDE RECUPERO PASTI

Prima di partire per la raccolta degli alimenti, controllare

Le condizioni igieniche dei veicoli utilizzati in particolar modo la pavimentazione

Le condizioni igieniche e l'integrità dei gastronorm o analoghi contenitori idonei al contatto con alimenti ed eventualmente contenitori isotermici utilizzati per la veicolazione, nonché la presenza di coperchi per la loro chiusura (meglio se stagna) quando necessari

Se si recuperano prodotti congelati e/o refrigerati controllare la presenza di un sufficiente numero di siberin o corpi refrigeranti

In fase di ricevimento, presso i donatori controllare:

Le condizioni igieniche dei prodotti e/o delle confezioni in donazione (controllo visivo).

Nel caso di alimenti deperibili, il controllo delle temperature di mantenimento (-18°C per i congelati, $0/+4^{\circ}\text{C}$, $+10^{\circ}\text{C}$ per i "freschi" e $+60^{\circ}/+65^{\circ}\text{C}$ per i "caldi"). È necessario avere in dotazione un termometro adatto allo scopo.

Gli eventuali prodotti ritenuti non conformi andranno separati e immediatamente restituiti ai donatori per la loro eliminazione.

Ogni tipologia di alimento quali pasti pronti caldi (es: paste asciutte, minestre, spezzatini di carne, pesce al forno, contorni a base di verdure cotte, prodotti gastronomici deperibili in genere, ecc.), pasti pronti freddi (es: formaggi e/o salumi in taglio, verdure crude già lavate), pane sfuso andrà riposto in contenitori separati e idonei al contatto con alimenti e adatti alla sua veicolazione e ad essi dedicato in via esclusiva.

Per gli alimenti recuperati caldi/refrigerati/congelati si consiglia di inserire i recipienti in contenitori isotermici per il mantenimento della temperatura (vedi tabella 3 allegata "Temperature di trasporto")

Effettuata la raccolta, mantenere separati e non sovrapporre i contenitori (contenenti il cibo recuperato) adibiti al mantenimento a caldo con quelli adibiti al mantenimento a freddo.

Al rientro in Associazione

Provvedere nel più breve tempo possibile alla consegna di quanto recuperato in modo da effettuare il corretto stoccaggio/abbattimento/conservazione

Controllare l'orario di arrivo

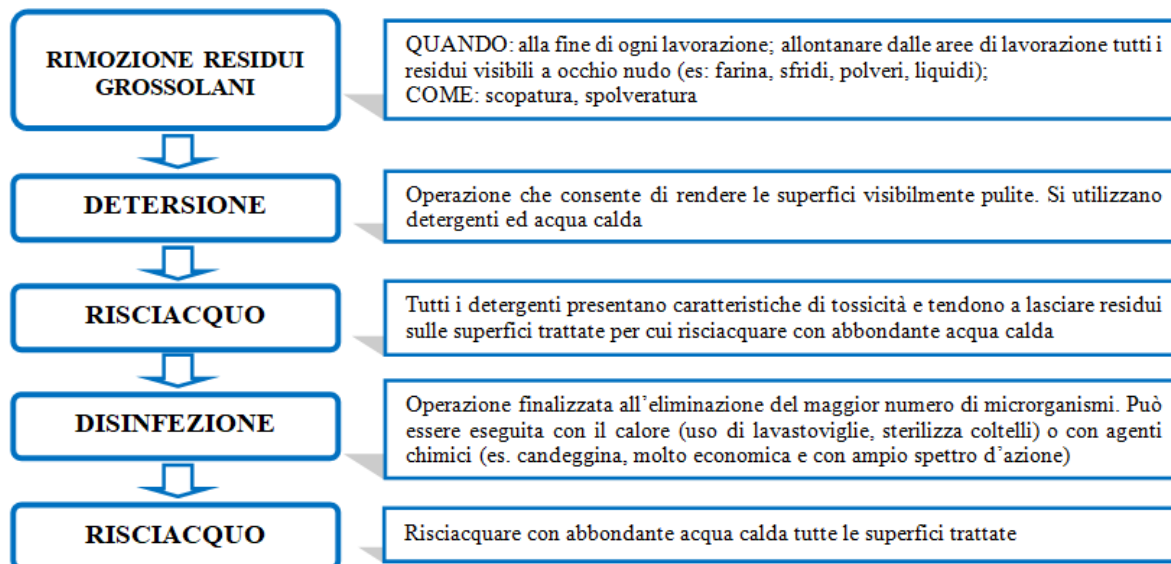
Dal momento della presa in carico, gli addetti al recupero gestiscono le fasi della giacenza e del trattamento degli alimenti nelle condizioni adeguate fino alla consegna presso il donatario di riferimento.

Tutte le operazioni, dal momento dell'approvvigionamento presso i donatori e fino alla consegna ai centri di distribuzione dovranno avvenire nel minor tempo possibile; si raccomanda un tempo massimo di 2 ore per contenere eventuali problematiche igienico sanitarie e/o sbalzi termici.

NB: Eliminare tutti gli alimenti deperibili (carne, pollame, e altri alimenti pronti) lasciati a temperatura ambiente oltre due ore o oltre un'ora con temperatura ambiente superiore a $+32^{\circ}\text{C}$.

TABELLA 12 - Sequenza delle operazioni di pulizia e sanificazione
(Adatta per tutte le superfici)

La corretta sanificazione degli ambienti e delle attrezzature rappresenta uno strumento indispensabile per contenere i rischi di contaminazione microbica a carico degli alimenti.



FREQUENZA PULIZIE

Strumenti di lavoro: ogni qualvolta vengono utilizzati alla fine della lavorazione;

Recipienti e piani da lavoro: ogni qualvolta vengono utilizzati alla fine della lavorazione, almeno una volta al giorno

Pavimenti e pareti (parti piastrellate): una volta al giorno

Frigoriferi: almeno una volta alla settimana

Pareti e soffitti: una volta alla settimana

TABELLA 13 - Temperature di sicurezza minime di cottura

Utilizzare questi riferimenti e un termometro a sonda per alimenti per assicurarsi che carne, pollame, frutti di mare e altri cibi in cottura raggiungano una temperatura (a cuore del prodotto) interna minima di sicurezza

Si rappresenta che non si può dire che la carne sia cotta in modo sicuro solo guardandola. Qualsiasi carne rossa cotta – compresa la carne di maiale – può essere rosa anche quando ha raggiunto una temperatura interna (a cuore del prodotto) sicura.

Categoria	Alimento	Temperature (C°)
Carne macinata e miscele di carne	Manzo, maiale, vitello, agnello	71°C
	Tacchino, pollo	75°C
Manzo fresco, vitello, agnello	Bistecche, arrostiti, bracioline	65
Pollame	Pollo e tacchino, interi	75
	Petti di pollame, arrostito	75
	Cosce di pollo, sopra cosce, ali	75
	Anatra e oca	75
	Farcitura da sola o pollo ripieno	75
Maiale	Maiale fresco	65
	Coscia di maiale	65
	Coscia di maiale precotta (da riscaldare)	60
Uova e piatti a base di uova	Uova	Cuocere fino a che tuorlo e albume diventano sodi
	Piatti a base di uova	71
Avanzi e stufati	Avanzi	75
	Stufati	75
Pesce	Pesci con pinne	71 o cuocere fino a quando la polpa è opaca e si separa facilmente con una forchetta
	Gamberetti, aragoste e granchi	Cuocere fino a quando la carne è perlacea e opaca.
	Vongole, ostriche e cozze	Cuocere fino a quando le valve delle conchiglie si aprono.
	Capesante	Cuocere fino a quando la carne è bianca lattiginosa, opaca e soda.

Tabella tratta da <https://www.foodsafety.gov/keep/charts/mintemp.html>

U.S. Department of Health & Human Services – 200 Independence Avenue, S.W. – Washington D.C. 20201

9- PACCHETTO FORMATIVO PER GLI OPERATORI-DONATARI

Il personale dei donatori per la maggior parte è costituito da volontari coinvolti nelle attività di donazione del cibo, con compiti di raccolta, veicolazione, rigenerazione e successiva distribuzione degli alimenti recuperati.

Sono importanti e fondamentali l'informazione e la formazione del personale, volontario e non, circa le misure di prevenzione da adottare e seguire per garantire la sicurezza igienico-sanitaria attraverso un percorso che faciliti la familiarizzazione con le procedure gestionali dell'Associazione, sia per quanto riguarda le attività di raccolta, stoccaggio e distribuzione dei generi alimentari, sia per le attività di rapporto e collaborazione con le strutture caritative convenzionate.

La formazione è la principale azione preventiva per garantire la sicurezza alimentare e deve essere programmata e curata dagli enti donatori coinvolti, eventualmente supportati da esperti in igiene degli alimenti. Un valido supporto e contributo a tale formazione può essere dato dai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL del Territorio.

Chi manipola alimenti deve seguire adeguati comportamenti per la loro gestione in sicurezza. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) è da lungo tempo consapevole della necessità di educare gli addetti alla manipolazione degli alimenti circa le loro responsabilità ai fini della sicurezza alimentare ed ha riassunto i messaggi fondamentali articolandoli in Cinque Punti chiave:

- (1) Abituatevi alla pulizia;
- (2) Separate gli alimenti crudi da quelli cotti;
- (3) Fate cuocere bene gli alimenti;
- (4) Tenete gli alimenti alla giusta temperatura;
- (5) Utilizzate solo acqua e materie prime sicure.



Nel processo di distribuzione, il prodotto percorre diverse tappe prima di raggiungere il consumatore.

L'igiene del personale e in particolare il lavaggio delle mani e i comportamenti sono importanti per promuovere la sicurezza alimentare, ridurre la contaminazione abbassando così il rischio di tossinfezioni alimentari.

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri



Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di manipolare gli alimenti e rilavatevele spesso mentre lavorate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinfettate tutte le superfici da lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori, e gli altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?

Sebbene la maggior parte dei microrganismi non causi malattie, i microrganismi pericolosi sono ampiamente presenti nel suolo, nell'acqua, negli animali e nelle persone. Questi microrganismi sono veicolati da mani, strofinacci ed utensili, specialmente i taglieri, ed un contatto, ancorché minimo, può trasferirli sul cibo e provocare malattie.



Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Tenete la carne, il pollame ed il pesce crudo separati dagli altri cibi
- ✓ Usate attrezzature e utensili (come coltelli e taglieri) separati per manipolare prodotti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in contenitori idonei per prevenire il contatto tra cibi crudi e cibi preparati

Perché?

Gli alimenti crudi, specialmente carne, pollame e pesce e i rispettivi liquidi di sgocciolamento, possono contenere microrganismi pericolosi, che potrebbero essere trasferiti su altri prodotti durante le fasi di preparazione o stoccaggio.



Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Cuocete completamente gli alimenti, soprattutto la carne rossa, il pollame, le uova ed il pesce
- ✓ Portate ad ebollizione alimenti quali zuppe e stufati, per essere sicuri di raggiungere temperature superiori ai 70°C. Per carni rosse e pollame assicuratevi che il siero di cottura sia chiaro e non rosso o rosato. L'ideale sarebbe l'uso di un termometro idoneo
- ✓ I cibi cotti precedentemente devono essere riscaldati completamente prima del consumo

Perché?

Una cottura adeguata può uccidere quasi tutti i microrganismi pericolosi. Studi hanno dimostrato che cuocere i cibi a temperature superiori ai 70°C aiuta a garantire che tali alimenti siano sicuri per il consumo. I cibi che richiedono particolare attenzione, sono carne trita, rolate, carni di grossa pezzatura e pollame intero.



Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate i cibi cotti a temperatura ambiente per più di due ore
- ✓ Raffreddate velocemente tutti gli alimenti cotti o deperibili (preferibilmente al di sotto dei 5°C)
- ✓ Mantenete bollenti i cibi cotti (più di 60°C) prima di servirli
- ✓ Non conservate troppo a lungo gli alimenti, anche se in frigorifero
- ✓ Non scongelate i prodotti a temperatura ambiente

Perché?

I microrganismi possono moltiplicarsi molto velocemente negli alimenti stoccati a temperatura ambiente. Mantenendo una temperatura inferiore ai 5°C o superiore ai 60°C, la crescita dei microrganismi è rallentata o fermata. Alcuni microrganismi patogeni, tuttavia, possono ancora crescere a temperature inferiori ai 5°C.



Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- ✓ Usate acqua sicura o trattatela per renderla tale
- ✓ Scegliete cibi freschi e sani
- ✓ Preferite alimenti che abbiano subito trattamenti per renderli sicuri, come ad esempio il latte pastorizzato
- ✓ Lavate frutta e ortaggi, specialmente se da consumare crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti la cui data di scadenza è superata

Perché?

Le materie prime, inclusi l'acqua e il ghiaccio, potrebbero essere contaminati da microrganismi o da sostanze chimiche pericolosi. Inoltre in alimenti alterati o ammuffiti potrebbero formarsi sostanze chimiche ad azione tossica. La cura nella selezione delle materie prime e semplici accorgimenti quali il lavaggio e la sbucciatura, possono ridurre il rischio.

Pacchetto Formativo Volontari ~ Donatori



REDUCE – Ricerca, **EDU**cazione, **Comunicazione**:

un approccio integrato per la prevenzione degli sprechi alimentari

REDUCE è un progetto sostenuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Norme di comportamento



Gli alimenti possono essere facilmente contaminati e diventare veicolo di malattie o di intossicazioni per chi li consuma.



Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che il volontario durante le operazioni di recupero, trasporto, manipolazione, conservazione degli alimenti segua precise norme di comportamento.

4 semplici passaggi



1- PULIRE

2- SEPARARE

3- CUOCERE

4- RAFFREDDARE

1- PULIRE



☞ Lavare spesso le mani e mantenere pulite superfici e attrezzature che entrano in contatto con il cibo.



PERCHE'

I batteri che causano malattie possono sopravvivere in molti punti della cucina, comprese le mani, gli utensili e i taglieri, i contenitori...



PULIZIA DELLE MANI



COME

- 1- Bagnare le mani con acqua corrente calda o fredda e applicare il sapone.
- 2- Strofinare le mani per fare una schiuma.
- 3- Assicurarci di strofinare anche il dorso delle mani, tra le dita e sotto le unghie.
- 4- Continuare a sfregare le mani per almeno 20 secondi.



Per essere sicuro di aver lavato le mani per almeno 20 secondi canta per due volte «Happy birthday!»



QUANDO

- Prima, durante e dopo aver preparato il cibo;
- Prima e dopo il trattamento di un taglio o una ferita;
- Dopo aver soffiato il naso, tossito o starnutito;
- Dopo aver toccato la spazzatura;
- Dopo aver usato il bagno;
- Dopo aver maneggiato uova crude, o carne cruda, pollame, frutti di mare o loro succhi;
- Dopo aver mangiato, fumato o bevuto.

PULIZIA DI SUPERFICI E ATTREZZATURE



COME

- Utilizzare salviette di carta o panni puliti per pulire le superfici della cucina;
- rimuovere i residui alimentari;
- lavare con acqua calda e detergente taglieri, piatti, utensili;
- disinfettare e risciacquare.



QUANDO

- dopo aver preparato ciascun alimento e prima di passare all'alimento successivo;
- alla fine della giornata lavorativa.

IGIENE DEL PERSONALE



COME

- Tenere capelli, barba e baffi in ordine;
- Parlare distanziati dagli alimenti evitando starnuti o colpi di tosse su di essi;
- Non umettare le dita con la saliva per prendere tovaglioli e/o carta da imballo;
- Non portare anelli, orologi o bracciali...



QUANDO

- In tutte le fasi (dal recupero alla ridistribuzione degli alimenti)

2- SEPARARE



∞ Mantenere separati gli alimenti crudi da quelli già pronti al consumo, coprendo i cibi in frigorifero e limitandone la conservazione a temperatura ambiente.



PERCHE'

Anche dopo la prima fase di pulizia è ancora possibile la diffusione dei batteri attraverso contaminazioni che possono essere dovute ad errato stoccaggio e conservazione degli alimenti.

EVITARE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA



COME

- Usa piatti e utensili separati per cibi cotti e crudi;
- Prima di riutilizzarli, lavare accuratamente piatti, utensili e taglieri contenenti carne cruda, pollame, pesce o uova;
- Durante il recupero/donazione utilizzare contenitori separati per i vari alimenti cotti/crudi.



QUANDO

- In tutte le fasi (dal recupero alla redistribuzione degli alimenti)

3- CUOCERE



☞ Cuocere i cibi alla giusta temperatura e per il giusto tempo.



PERCHE'

Molte persone pensano di poter dire quando il cibo è "pronto" semplicemente controllandone il colore e la consistenza ignorando che i batteri che causano intossicazione alimentare si moltiplicano più rapidamente nella "Zona di pericolo" tra +4° e +60°C

USARE UN TERMOMETRO PER ALIMENTI



COME

Inserisci la sonda del termometro nella parte più spessa del cibo in preparazione. Confronta la temperatura rilevata con il grafico delle temperature di cottura minime per assicurarti che abbia raggiunto una temperatura sicura. Pulisci il tuo termometro per alimenti con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.



QUANDO

- Durante la fase di cottura degli alimenti e prima della somministrazione.

MANTENERE I CIBI CALDI DOPO LA COTTURA oltre i +65°C



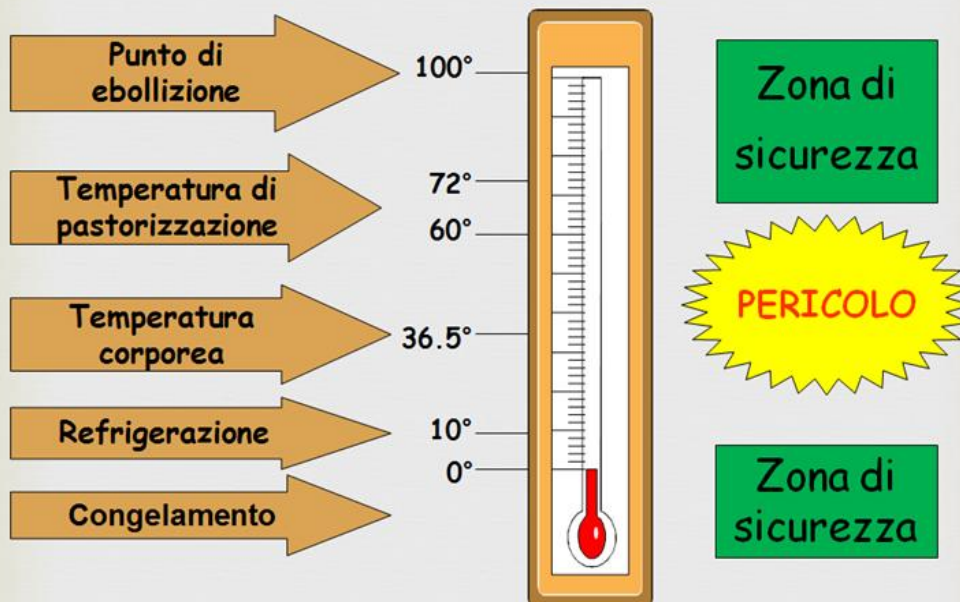
COME

utilizzando una fonte di calore come uno scaldavivande, un vassoio scaldavivande o un fornello.

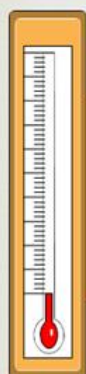


QUANDO

- Nella fase post-cottura e prima della somministrazione.



RICORDARE CHE



*A temperatura ambiente,
o meglio nell'intervallo di temperatura
che va da 10°C a 65°C, i cibi e gli
alimenti debbono sostare per il minor
tempo possibile*



4- RAFFREDDARE



☞ Abbattere la temperatura nel più breve tempo possibile e mantenere refrigerati gli alimenti deperibili.



PERCHE'



I batteri che causano malattie possono crescere in cibi deperibili entro due ore se mantenuti a temperature ambiente a meno che non vengano refrigerati (se la temperatura è superiore a +32°C o durante l'estate, si arriva ad un'ora!)

Refrigerando gli alimenti in modo rapido e corretto, puoi aiutare a mantenere al sicuro da intossicazioni alimentari chi li consumerà.

REFRIGERARE I CIBI DEPERIBILI ENTRO 2 ORE



COME

Stoccare correttamente gli alimenti nel frigorifero senza riempirlo troppo. Il frigorifero dovrebbe essere tra 0°C e +4°C. I display esterni, se presenti, ti aiutano a verificare se la temperatura è rispettata ma è buona prassi dotarsi di termometro esterno di verifica.



QUANDO

- Nella fase di stoccaggio dei prodotti deperibili.

ABBATTERE LA TEMPERATURA DEI CIBI CALDI



COME

Se presente utilizzare l'abbattitore, altrimenti porzionare i cibi caldi in piccoli contenitori larghi e poco profondi (che favoriscono la dispersione termica) e metterli a contatto con ghiaccio o in freezer dedicato.



QUANDO

- Nella fase di abbattimento della temperatura di cibi caldi.

CONGELAMENTO



COME

Il congelatore dovrebbe essere tarato a -18°C o inferiore. I display esterni, se presenti, permettono di verificare se la temperatura è rispettata; altrimenti è necessario dotarsi di termometro.



QUANDO

- Per conservare i cibi fino al momento della cottura.

Come scongelare il cibo in sicurezza:



Scongelare in frigorifero:

estrarre il cibo dal congelatore e metterlo su un piattino in frigorifero

Scongelare in acqua fredda:

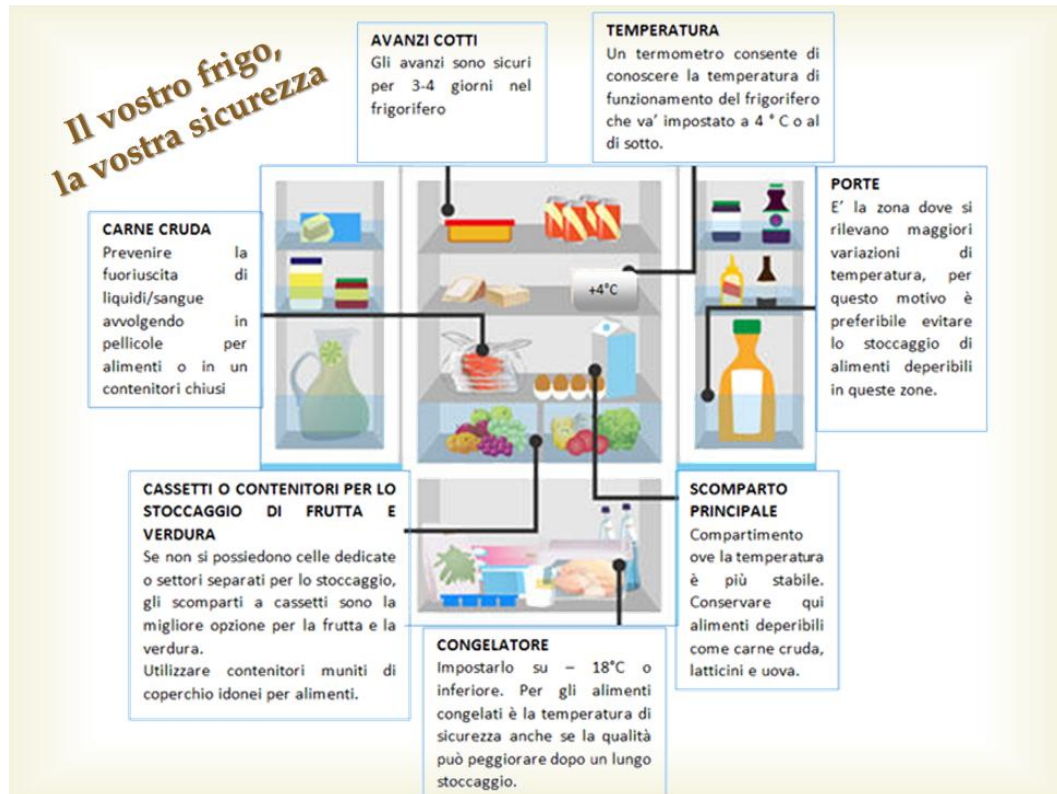
estrarre il cibo dal congelatore, mettere il pacchetto congelato in un sacchetto di plastica a tenuta stagna e immergerlo in acqua fredda. Assicurati di cambiare l'acqua ogni 30 minuti

Scongelare nel microonde:

lo scongelamento più veloce può essere ottenuto anche nel microonde

Cuocere senza scongelare:

Se non hai abbastanza tempo per scongelare il cibo, ricorda, è sicuro cucinare gli alimenti da uno stato congelato, ma il tempo di cottura sarà circa del 50% più lungo



10- DOMANDE FREQUENTI da parte delle organizzazioni caritative ed OSA

Chi è responsabile in caso di tossinfezione alimentare?

In caso di tossinfezione alimentare, la responsabilità del donatore sarà solo per la parte della catena alimentare che controlla: rispetto delle temperature di stoccaggio, riscaldamento, raffreddamento, scadenze, conservazione della piastra di controllo, condizioni di igiene della donazione, ecc., allo stesso modo della produzione destinata ai clienti. Il donatore non è responsabile della parte di filiera alimentare successiva alla donazione (condizioni di trasporto, magazzinaggio e riutilizzo).

Ho bisogno di registrare la mia attività (Reg CE 852/04) per essere autorizzato a donare cibo?

La L. 166/2016 riguardante “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, prevede che siano gli operatori del settore alimentare (vedasi definizioni ed acronimi) operanti a tutti i livelli della filiera alimentare, possano effettuare cessioni di prodotti alimentari a favore dei donatari (vedasi definizioni ed acronimi).

Per la normativa vigente in Italia sulla sicurezza alimentare (il così detto “Pacchetto Igiene”) gli Operatori del Settore Alimentare devono, per operare, aver notificato all’autorità competente ogni stabilimento posto sotto il loro controllo, in pratica devono esser in grado di dimostrare che la loro attività sia presente e registrata negli archivi dell’Autorità Competente preposta ai controlli in materia di tutela della salute e sicurezza alimentare (a livello locale la ASL territorialmente competente).

Dalla lettura di quanto sopra esposto si deduce che per donare cibo le imprese alimentari devono risultare regolarmente registrate, ai sensi del Reg. (CE) 852/04, per la loro specifica attività; non serve un aggiornamento specifico della registrazione per la donazione di cibo.

Gli OSA dovranno invece obbligatoriamente integrare le loro procedure di autocontrollo prevedendo corrette prassi operative finalizzate a garantire la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari oggetto di cessione (art. 5 L. 166/2016) fino alla loro consegna ai donatari e garantire la rintracciabilità come previsto dal Reg. (CE) 178/2002 art. 18, e il trasferimento delle informazioni minime sull’alimento nel caso di prodotti sfusi e/o non etichettati.

Se io dono, si può pensare che gestisco male il mio ristorante?

Il settore della ristorazione si trova di fronte al problema degli sprechi alimentari e la donazione di cibo può essere una tra le strategie scelte per ridurre i rifiuti. In ogni ristorante c'è sempre un po' di surplus, anche con una gestione molto attenta. La creazione di una procedura di donazione impegna l'intero team a rivedere la propria organizzazione per produrre al meglio e con meno sprechi (dalla previsione della forza lavoro alla sensibilizzazione del personale), e questo dovrebbe generare meno surplus e meno rifiuti. La produzione di rifiuti biologici (umido) rappresenta sempre più dei costi aggiunti per le imprese del settore alimentare; questo contesto costituisce un incentivo a ridurre la produzione, ma anche a donare potenziali eccedenze, al fine di valorizzarle altrimenti, anziché pagare più tasse sui rifiuti. Le donazioni in natura o in competenza tecnica possono essere una sponsorizzazione aziendale e questo può essere parte integrante di una politica di responsabilità sociale per l'impresa. Oltre a donare cibo, gli OSA possono donare attrezzature per il trasporto degli alimenti (gastronorm, scatole coibentate attive e passive, borse termiche, contenitori per alimenti), nonché tavoli, sedie, veicoli per il trasporto refrigerato, attrezzature da cucina (es: piani da lavoro), ecc.

Posso donare solo piccole quantità e alle associazioni non interessa. Cosa posso fare?

Se le eccedenze sono "piccole quantità" e le attrezzature a disposizione contemplano un abbattitore di calore si può pensare ad un raffreddamento rapido e ad una procedura per una donazione

settimanale. Per altre tipologie di prodotti potrà essere necessario il congelamento o solo uno stoccaggio in locale idoneo. In alternativa si può verificare se esiste qualche altra associazione vicina che sia interessata alla raccolta anche di minime quantità. (Es: Associazioni che distribuiscono pacchi alimentari)

I prodotti che dono non corrispondono alle esigenze delle associazioni di aiuto alimentare. Cosa posso fare?

Prima della costituzione di un partenariato per il recupero delle eccedenze alimentari è bene incontrare l'associazione prescelta in modo che possa conoscere il tipo di donazioni alimentari proposte e verificare alcune condizioni:

- vicinanza con l'associazione, compatibilità con le sue necessità e presenza delle attrezzature necessarie a gestire gli alimenti previsti; ad esempio un'associazione che distribuisce pacchi alimentari difficilmente sarà in grado di gestire il recupero e la successiva redistribuzione di pasti pronti o prodotti della gastronomia;
 - compatibilità dei giorni di apertura per l'utilizzo ottimale dei prodotti alimentari.
- E' comunque consigliabile effettuare un periodo di prova per verificare la fattibilità e sostenibilità di tutti i flussi.

Perché bisogna aver attenzione all'igiene per raccogliere e trasportare cibo?

Perché la sicurezza alimentare va garantita a tutti gli utenti a tutela della loro salute

Il recupero di alimenti impone un'approvazione da parte dell'Autorità competente?

Per quanto attiene l'ambito della sicurezza alimentare, in Italia non c'è una norma che preveda un'approvazione da parte dell'Autorità competente.

La mia associazione dovrebbe rispettare le stesse norme sanitarie di un ristorante quando si utilizzano alimenti deperibili?

I donatori sono equiparati al consumatore finale (Legge del Buon Samaritano n. 155 del 25 giugno 2003, "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale"), di cui si riporta integralmente l'unico articolo: Art. 1. Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale 1. Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparati, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

Ciò significa che i donatori non devono rispettare gli stessi vincoli normativi di un ristorante, ma sono comunque tenuti a rispettare buone prassi operative.

La mia associazione deve rispettare norme speciali per il trasporto di derrate alimentari deperibili o no?

Essendo l'associazione equiparati al consumatore finale, non vi sono norme cogenti, tuttavia è necessario, a tutela della salute degli utenti, seguire buone prassi igienico – sanitarie nelle operazioni di recupero di tutte le tipologie di alimenti.

11- QUADRO NORMATIVO, RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI E SITOGRAFIA

- Directorate-General for Health and Food Safety (European Commission) “Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention” - Febbraio 2018 - ISBN 978-92-79-73421-2 <https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e7be006f-0d55-11e8-966a-01aa75ed71a1/language-en>
- European Hospitality Industry Guidelines to Reduce Food Waste and Recommendations to Manage Food Donations (Hotrec, 2017) https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_library_2017_hotrec-guidelines_en.pdf
- World Resources Institute (WRI) report - The Business Case for Reducing Food Loss and Waste, 2017 https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_business-case_en.pdf
- Guide pratique – Reduire le gaspillage alimentaire en restauration collective ADEIME Ministre de l’environnement de l’énergie et de la mer. Aprile 2017 - 3^a Edizione
- EU Parliament – "Resource efficiency: Reducing food waste, improving food safety", 2017. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_ep_resource-efficiency_reduce-fw-improv-fs_2017.pdf
- Orientamenti dell’UE sulle donazioni alimentari - Comunicazione Commissione del 16.10.2017 (Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea del 25.10.2017) https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_food-donation_eu-guidelines_it.pdf
- Guidance note n. 18: Validation of Product Shelf-life (Revision 3) – Food Safety Authority of Ireland 2017 https://www.fsai.ie/faq/shelf_life/determination.html
- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica - ed. 2010
- Linee di Indirizzo per il Miglioramento della Qualità Nutrizionale nella Ristorazione Scolastica – Regione Veneto (rev. Agosto 2017) https://sian.aulss9.veneto.it/data/42/Informazioni/Manuali/Ristorazione_collettiva/Linee_indirizzo_ristorazione_scolastica_2017.pdf
- Linee Guida per una Sana e Corretta Alimentazione Italiana (CREA - exINRAN)
- Tabelle di Composizione degli Alimenti (CREA - exINRAN)
- Nordic Council of Ministers - Food waste and date labelling Factors determining the durability of refrigerated foods (2017)
- Waste and Resources Action Programme (WRAP) Labelling guidance Best practice on food date labelling and storage advice November (2017)
- Waste and Resources Action Programme (WRAP) Food waste prevention Labelling guidance checklist (2017)
- Australia New Zeland Ministry for Primary Industries Guidance Document- How to Determine the Shelf Life of Food; June 2016
- Nordic Council of Ministers – Practice of legislation “Food waste and date labelling” (2016)
- Guidance Note No. 3 Guidelines for the Interpretation of Results of Microbiological Testing of Ready-to-Eat Foods Placed on the Market (Revision 2) July 2016 http://www.fsai.ie/publications_GN3_microbiological_limits/
- G. Bonaccorsi et altri “The right to food, food donation and microbiological problems of food safety: an experience in the territory of Florence”. Ann. Ist Super Sanità 2016 | Vol. 52, No. 1: 119-122 https://flore.unifi.it/retrieve/handle/2158/1091018/249614/ANN_16_01_19.pdf
- Linee Guida Controllo Ufficiale ai sensi dei Reg. (CE) 882/2004 e 854/2004, Intesa Stato-Regioni del 10 Novembre 2016
- L. 166/2016 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi” (Legge Gadda)

- Council of the European Union – "Food losses and food waste: Council conclusions", 2016.
- LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- ADEME - INCOME Consulting - AK2C - 2016 - Food losses and waste - inventory and management at each stage in the food chain – Executive Summary www.ademe.fr/mediatheque
- ADEME - INCOME Consulting - AK2C - 2016 - Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire - Rapport – www.ademe.fr/mediatheque
- EU: European Court of Auditors report – Combating Food Waste: an opportunity for the EU to improve the resource-efficiency of the food supply chain, 2016 https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_combating-food-waste_en.pdf
- FUSIONS: Hospitality Food Surplus Redistribution Guidelines, September 2015 <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/feasibility-studies/Hospitality/Hospitaly%20Food%20Surplus%20Redistribution%20Guideline.pdf>
- UK House of Lords European Union Committee, Counting the Cost of Food Waste: EU Food Waste Prevention, 2014
- Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation - Executive summary June 2014 https://www.eesc.europa.eu/resources/docs/executive-summary_comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food-donation.pdf
- Nordic Council of Ministers – Practice of legislation “Date labelling in the Nordic countries” (2014)
- HLPE Rapport - Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables - Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition - Giugno 2014 www.fao.org/cfs/cfs-hlpe
- A. Ferreri “La riduzione delle eccedenze alimentari: prevenzione, strategie e attività del SIAN dell'ULSS 20 di Verona per contrastare le disuguaglianze di salute”. Dicembre 2014 <https://sian.aulss9.veneto.it/iweb/1515/manuale.html>
- P. Rossato “Riduzione dello spreco alimentare attraverso il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari. Aspetti legislativi e buone pratiche d'igiene e sicurezza alimentare in Italia e in Europa”. 2014
- Food losses and waste in the context of sustainable food systems, Committee on World Food Security/High Level Panel of Experts (CFS/HLPE), 2014 <http://www.fao.org/3/a-i3901e.pdf>
- Prevention and reduction of food and drink waste in businesses and households. Guidance for governments, local authorities, businesses and other organisations, UNEP/FAO/WRAP, 2014 <http://thinkeatsave.org/downloads/UNEP-FW-Guidance-content-VERSION-WEB.pdf>
- Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti (L.A.R.N. 2014)
- Blue Ridge Area Food Bank: Shelf Life & Food Safety Guidelines 2014 <https://www.dsfp.org/wp-content/uploads/2014/08/Food-Safety-Guidelines.pdf>
- Guide pratique et reglementaire. Produits agricoles. Donner aux associations d'aide alimentaire DRAAF Rhone-Alpes - settembre 2013
- Guide pratique et reglementaire Restauration collective Donner aux associations d'aide alimentaire DRAAF Rhône-Alpes - settembre 2013
- Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire L'engagement des traiteurs parisiens Marie de Paris - Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la foret 16 octobre 2013
- Circolare relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives. Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire 02/08/2013
- EU Economic and Social Committee: "Opinion on prevention and reduction of food waste", 2013 <https://www.eesc.europa.eu/en/our-work/opinions-information-reports/opinions/prevention-and-reduction-food-waste>

- Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources, FAO, 2013
<http://www.fao.org/sustainable-food-value-chains/library/details/en/c/266219/>
- Food Standards Australia New Zealand, Date marking of foods User guide to standard 1.2.5- (2013) <http://www.foodstandards.gov.au/code/userguide/pages/datemarking.aspx>
- Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI)) <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//IT>
- Comment reduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective? Marie de Paris - Ministere de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la foret. Dicembre 2012
- Quelles sont les mentions qui doivent obligatoirement figurer sur l'étiquette ? Bulletin de l'agence Federale pour la Securité de la chaine alimentaire. http://www.favv-afsc.fgov.be/denreesalimentaires/etiquetage/_documents/2012-05_Bulletin-AFSCA-48_p5_Quelles-mentions-sur-letiquette_fr.pdf
- EU Parliament report: "How to avoid food wastage: strategies for a more efficient food chain in EU", 2012 <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=REPORT&reference=A7-2011-0430&language=EN#title1>
- The Trento Law and Technology Research Group - Research Paper n. 13 "They Collected What Was Left of the Scraps": Food Surplus as an Opportunity and Its Legal Incentives Univerity of Trento 2012
- Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale Europeo e al Comitato delle Regioni Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse. Bruxelles, 20.9.2011 COM (2011) 571 definitivo.
- Circulaire relative aux dates de péremption Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. 23/12/2011
- Reg (UE) 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- European commission DG ENV "Guidelines on the preparation of food waste prevention programmes" August 2011
http://ec.europa.eu/environment/waste/prevention/pdf/prevention_guidelines.pdf
- Global Food losses and food waste – Extent, causes and prevention 2011 - Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura le Nazioni Unite (FAO) https://unngls.org/index.php/unngls_news_archives/2011/2055-fao-food-losses-and-food-waste-extent,-causes-and-prevention
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs 2011 Direction de l'information légale et administrative Les éditions des Journaux officiels www.ladocumentationfrancaise.fr
- Linea-guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa – Ministero della Salute 28 gennaio 2011
- Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti del 18 ottobre 2011- Regione Piemonte http://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf
- Global food losses and food waste, FAO, 2011
<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>
- Sustainable food consumption & production in a resource-constrained world, 3rd SCAR report, 2011 – European Commission, Research & Innovation, Food, Agriculture & Fisheries, & Biotechnology https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_feg3-report-web-version_en.pdf
- Parfitt, J., Barthel, M. & Macnaughton, S. 2010. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050, Phil. Trans. R. Soc., vol. 365, pp. 3065-3081
- Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni solidarietà in materia di salute: riduzione delle disuguaglianze sanitarie nell'UE. Bruxelles 20.10.2009.

- Guide des bonnes pratiques de l'aide alimentaire. - Federation des Entreprises du Commerce et de a Distribution Luglio 2009
- Manuale di igiene e sicurezza alimentare in attività alimentari e della piccola e grande ristorazione CONFESERCENTI 2009
- Manuale di corretta prassi igienica per il settore della panificazione industriale AIIPA Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari – Febbraio 2008
- D.lgs. 193/2007 stabilisce il sistema sanzionatorio amministrativo per la violazione dell'applicazione delle norme contenute nel Pacchetto Igiene.
- M. Sassi “Sicurezza alimentare e sovranità alimentare: aspetti tecnici e impegno politico per la lotta contro la fame” Dipartimento di Ricerche Aziendali Università degli Studi di Pavia http://economia.unipv.it/pagp/pagine_personali/msassi/lavori_incorso/food_sovereignty/SASSI_SIDEA_2007.pdf
- A. Ferreri “La Mensa Oltre La Mensa. Una prima indagine igienico sanitaria sulla sostenibilità delle procedure per il recupero delle eccedenze alimentari. esperienza del sistema last minute market - Comune di Verona – Ulss 20 di Verona - Acli Verona” 2006 <https://sian.aulss9.veneto.it/iweb/1639/manuale.html>
- Ministero della Solidarietà sociale - “Rapporto nazionale sulle strategie per la protezione sociale e l'inclusione sociale 2006-2008” (Novembre 2006).
- D.lgs. 190/2006 prevede la disciplina sanzionatoria per il mancato rispetto delle norme contenute nel Regolamento (CE) n. 178/2002 .
- Guidance note “Cook-Chill Systems in the Food Service Sector (Revision 1 – 2006) – FSAI <http://www.fsai.ie/WorkArea/DownloadAsset.aspx?id=746>
- Ministero della Solidarietà sociale – Commissione di indagine sull'esclusione sociale – “Rapporto sulle politiche contro la povertà e l'esclusione sociale. Anno 2005” – (Luglio 2006).
- Reg. (CE) 2073/05 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Reg. (CE) 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Legge n. 155/2003 “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale - Legge del Buon Samaritano”
- Codex Alimentarius Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life (CAC/RCP 46-(1999)
- Canadian Food Inspection Agency - Date Labelling on Pre-packaged Foods. <http://inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/fact-sheets-and-infographics/date-labelling/eng/1332357469487/1332357545633>
- Government of Canada - Food safety tips for leftovers. <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/general-food-safety-tips/food-safety-tips-leftovers.html>
- Government of Canada - Safely defrosting foods Learn how to safely defrost your meat, poultry, fish and seafood to avoid food poisoning.
- Government of Canada - Safe food storage. <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/general-food-safety-tips/safe-food-storage.html>
- Web site AULSS 9 Scaligera di Verona (Italy) “Protocollo per il recupero, trasporto, conservazione e somministrazione pasti pronti non distribuiti in servizi di ristorazione collettiva”
- FDA U.S. Food & Drug Administration “Foodfacts “How To Cut Waste And Mantain Food Safety” <https://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm529381.htm>
- USDA United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service Food Safety Information “Refrigeration and Food Safety” https://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Refrigeration_and_Food_Safety.pdf
- USDA United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service United States Department of Agriculture “Refrigeration and Food Safety” <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food->

safety-fact-sheets/safe-food-handling/refrigeration-and-food-safety/ct_index

- USDA United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service - “A consumer’s guide to food safety severe storms & hurricanes-
https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/emergency-preparedness/a-consumers-guide-to-food-safety-severe-storms-and-hurricanes/ct_index
- North Dakota State University Food Storage Guide Answers the Question...How long can I store - FN579 – Agosto 2014 <https://www.ag.ndsu.edu/.../food-storage-guide-answers-the-question-how-long-can-i-store-fn-579>
- FoodSafety.gov U.S. Department of Health & Human Services “Frozen Food and Power Outages: When to Save and When to Throw Out”
https://www.foodsafety.gov/keep/charts/frozen_food.html Ultimo
- Shelf Life of Food Bank Products Second Harvest <https://www.localfoodbank.org/wp-content/uploads/2014/07/SHFB-SHELF-LIFE.pdf>
- Food Marketing Institute’s Web Site
<http://www.fmi.org/consumer/foodkeeper/index.cfm?fuseaction=category>
- Still Tasty’s Ultimate Shelf Life Guide <http://www.stilltasty.com/searchitems/index/6>
- USDA Web Site http://www.fsis.usda.gov/Factsheets/Food_Product_dating/#10
- Virginia Cooperative Extension Web Site <http://pubs.ext.vt.edu/348/348-960/348-960.html>
- “Food Product Dating.” February 2007. USDA Food Safety and Inspection Service.
http://www.fsis.usda.gov/PDF/Food_Product_Dating.pdf.
- “Freezing and Food Safety” May 2010. USDA Food Safety and Inspection Service. Accessed luglio 2016 http://www.fsis.usda.gov/PDF/Freezing_and_Food_Safety.pdf.
- “Storage Times for the Refrigerator and Freezer.” FoodSafety.gov..
{[Http://www.foodsafety.gov/keep/charts/storage-times.html](http://www.foodsafety.gov/keep/charts/storage-times.html)}.
- “Recommended Food Storage Times: Cold and Dry Refrigerated and Frozen Foods.” July 2007. University of Kentucky Cooperative Extension Service, Publication FN-SSB.085.
<http://ces.ca.uky.edu/oldham-files/FN-SSB.085.pdf>.
- Boyer, Renee and McKinney, Julie. “Food Storage Guidelines for Consumers.” 2009. Virginia Cooperative Extension Publication 348-960. http://pubs.ext.vt.edu/348/348960/348-960_pdf.pdf.
- “The Food Keeper: A Consumer Guide to Food Quality & Safe Handling.” Food Marketing Institute. Accessed {http://www.arhungeralliance.org/Food_Keeper_Brochure.pdf}.
- “Choice Plus Food Safety Supplement.” 2003. National Food Service Management Institute. {<http://www.nfsmi.org/documentLibraryFiles/PDF%5C20080206043207.pdf>}.
- “Egg Products and Food Safety.” March 2011. USDA Food Safety and Inspection Service. {http://www.fsis.usda.gov/PDF/Egg_Products_and_Food_Safety.pdf}.
- Snyder, O. Peter. “Assuring Safety of Egg Yolk-Based Sauces and Salad Dressings.” 6/19/09. Hospitality Institute of Technology and Management. <http://www.hitm.com/Documents/Mayonnaise.pdf>
- Fisher, Lesley and Medeiros, Lydia. “Fact Sheet: Freezer Storage.” 2010. Ohio State University Extension Publication HYG-5402-94-R10.<http://ohioline.osu.edu/hyg-fact/5000/pdf/5402.pdf>
- Allen, Susan Davis and Rude, Becky. “DMA Practice Standards: Food Storage Guidelines.” February 2011. Dietary managers Association.
<http://www.dmaonline.org/Resources/DMAResources/standard07.shtml>
- Garden-Robinson, Julie. “Food Storage Guide.” October 2007. North Dakota State University Extension Service Publication FN-579. Accessed 4/7/2011.
<http://www.ag.ndsu.edu/pubs/yf/foods/fn579-1.htm>
- Kendall, P. and Dimond, N. “Food Storage for Safety and Quality.” February 2007. Colorado State University Extension Publication 9.310.

- <http://www.ext.colostate.edu/pubs/foodnut/09310.pdf>
- Van Laanen, Peggy. "Safe Home Food Storage." August 2002. Texas A & M AgriLIFE Extension Publication B-5031. Accessed 4/7/2011. https://agrilifebookstore.org/publications_details.cfm?whichpublication=466
 - "Packaging." International Bottled Water Association. Accessed . <http://www.bottledwater.org/content/packaging-0>
 - https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en
 - EU SCIENCE HUB - The European Commission's science and knowledge service "Environmental Assessment of Municipal Waste Management Scenarios: Part I Data Collection and Preliminary Environmental Assessments for Life Cycle Thinking Pilot Studies" <https://ec.europa.eu/jrc/en/publication/eur-scientific-and-technical-research-reports/environmental-assessment-municipal-waste-management-scenarios-part-i-data-collection-and>
 - EU SCIENCE HUB - The European Commission's science and knowledge service "Environmental Assessment of Municipal Waste Management Scenarios: Part II Detailed Life Cycle Assessments" <https://ec.europa.eu/jrc/en/publication/eur-scientific-and-technical-research-reports/environmental-assessment-municipal-waste-management-scenarios-part-ii-detailed-life-cycle>
 - European Commission DG ENV - Guidelines on the preparation of food waste prevention programmes as part of the study on the evolution of (bio-) waste generation/prevention and (BIO-) waste prevention indicators. A project under the Framework contract ENV.G.4/FRA/2008/0112
 - EU Commission - Food Hygiene https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_higiene_en
 - EU Commission - VAT committee https://ec.europa.eu/taxation_customs/business/vat/vat-committee_en
 - Guidelines resulting from meetings of the VAT committee https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_guidelines-vat-committee_en.pdf
 - EU best practice guidelines for voluntary certification schemes for agricultural products and foodstuffs. This might help for those who would like to develop quality certification schemes on food products that will be food waste "friendly" <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52010XC1216%2802%29>
 - European Commission (DG ENV) Directorate C - Industry "Preparatory study on food waste across EU 27" ISBN : 978-92-79-22138-5; DOI : 10.2779/85947 https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_bio_foodwaste_report_en.pdf