



# Scheda donatori

## COME ATTREZZARSI PER DONARE

### Igiene

Durante tutta l'attività relativa alla cessione degli alimentari invenduti il personale addetto rispetterà le norme di corretta prassi igienica (non bere, non fumare, non consumare alimenti...); inoltre indosserà l'apposito abbigliamento costituito da camice e cappello puliti. In caso di ferite alle mani queste saranno coperte con appositi guanti. Sarà cura del personale addetto verificare l'assenza di segni di infestazione o di infestanti (insetti, topi, formiche, ecc...) nella zona di stoccaggio e nelle confezioni di alimenti destinati all'alimentazione umana.

### Scadenza e termine minimo di conservazione ed etichettatura

Garantire che i prodotti ceduti all'alimentazione umana e all'alimentazione animale non abbiano mai data di scadenza superata.

Gli alimenti che hanno superato il termine minimo di conservazione possono essere ceduti, garantendo l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione come previsto dall'art 2 comma 1 lettera f) della Legge 166/2016

Nel caso di prodotti confezionati con etichettatura non conforme alla normativa, gli stessi potranno essere ceduti purché la non conformità non riguardi data di scadenza o informazioni relative a sostanze/prodotti che causano allergie e/o intolleranze.

Opportuno indicare la presenza di allergeni.

### Corrette modalità di conservazione

Le eccedenze dovranno essere ben individuate e conservate separatamente dai restanti alimenti inseriti nel circuito commerciale, secondo le modalità previste dalla tipologia dei prodotti stessi (vedi Scheda cibi) con particolare attenzione al rispetto delle temperature per i prodotti da conservarsi refrigerati/surgelati. Rispettare in ogni caso le corrette modalità di stoccaggio anche dei prodotti che non necessitano di temperatura refrigerata.