



Scheda organizzazioni

ATTREZZARSI PER LA RACCOLTA

1. Formare i volontari

Impegnarsi a informare e formare il proprio personale, volontario e non, impegnato nelle varie fasi del recupero e distribuzione degli alimenti, circa le misure di prevenzione da adottare e seguire per garantire la sicurezza igienico-sanitaria basate sui principi dell'H.A.C.C.P.

E' consigliabile conservare adeguata documentazione relativa alle attività di formazione.

2. Predisporre spazi di stoccaggio

I locali adibiti al recupero, raccolta, stoccaggio/conservazione e distribuzione delle eccedenze devono essere in buone condizioni di manutenzione ordinaria e straordinaria e di natura igienica. Spazi arieggiati, al scaffali puliti e ispezionabili facilmente. Riservare per le bottiglie di acqua e olio nonché per frutta e verdure secche, scatolami, lattine ecc., spazi freschi ed al riparo dalla luce del sole.

E' buona norma conservare gli alimenti separati uno dall'altro in base alla tipologia, utilizzando idonei contenitori. Se in frigorifero sono presenti alimenti di diversa natura, la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento che richiede una temperatura inferiore.

Dovrà essere garantita la conservazione a adeguata temperatura (vedi scheda cibi). Le temperature massime di conservazione dei prodotti refrigerati, surgelati/ congelati sono quelle indicate dai produttori sulle confezioni.

3. Progettare la logistica del processo di donazione e la policy degli alimenti idonei al ritiro

Valutare le proprie disponibilità di spazi e mezzi per la conservazione e il trasporto nonché la tipologia di alimenti oggetto di ritiro con relativo grado di complessità di conservazione (vedi scheda tipologie alimentari e loro specificità). Adottare un comportamento di prudenza e valutare la realizzazione di una "black list" di tipologie alimentari in ogni caso non ritirabili perché considerate ad alto rischio (ad es panne e creme, prodotti di derivazione animale, ecc).

RITIRO E GESTIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Igiene personale

Il personale che, opportunamente formato e informato, effettua la manipolazione degli alimentari invenduti deve indossare adeguati indumenti puliti ed integri. In presenza di ferite sulle mani, queste vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o garza, i quali vanno regolarmente cambiati; apporvi sopra un guanto di protezione. Non è consentito fumare e consumare generi alimentari e/o bevande nelle aree in presenza di derrate alimentari.

2. Igiene degli alimenti

Valutare lo stato di conservazione degli alimenti proposti in donazione e l'integrità delle confezioni. Non ritirare prodotti con data di scadenza oltrepassata. Nel caso di Termine Minimo di Conservazione (TMC) oltrepassato (la dicitura "consumarsi preferibilmente entro") valutare con attenzione l'integrità dell'imballaggio e le idonee condizioni di conservazione come previsto dall'art 2 comma 1 lettera f) della Legge 166/2016.

Alcuni alimentari invenduti (carni confezionate, salumi, latticini, prodotti di gastronomia confezionati ecc...) necessitano del corretto mantenimento della catena del freddo. Il rispetto delle temperature di refrigerazione risulta fondamentale per garantire una corretta stabilità degli alimenti, affinché si possa ridurre la probabilità di crescita di microrganismi dannosi per il consumatore finale. La catena del freddo deve essere mantenuta, limitando i tempi di stazionamento dei prodotti a temperature inadeguate; gli alimenti devono essere posizionati in idonei contenitori isotermitici, cioè involucri e/o mezzi che mantengano una temperatura costante (es: borse termiche, automezzi isolati termicamente ecc...). Nel caso in cui vi sia stata un'interruzione del freddo, la merce non potrà essere destinata all'alimentazione umana. Uno strumento utile per la valutazione può essere la Scheda per verifica alimenti ricevuti da donatore.

3. Trasporto

Il trasporto degli alimenti dovrà avvenire senza rischio di contaminazione e nel rispetto delle temperature.

Gli alimenti vanno riposti in contenitori per alimenti con coperchio possibilmente a chiusura (o, in subordine, in contenitore inserito in altro contenitore chiuso). Per evitare che il contenitore dell'alimento possa insudiciarsi è necessario che tale contenitore sia posizionato in scatole/scatoloni/ceste pulite e posizionato su automezzi con vano pulito (non destinato ad altro trasporto contemporaneo).

È necessario prestare attenzione al trasporto del pane, dato che rischia facilmente di essere insudiciato: è opportuno il suo trasporto in sacchi chiusi per alimenti o in contenitori chiusi.

Gli alimenti devono essere trasportati nel rispetto delle temperature di conservazione. Frutta e soprattutto verdura possono essere trasportate a temperatura ambiente, ma nel periodo estivo e per lunghi tragitti è preferibile il trasporto refrigerato.

Nella tabella seguente, contenuta nella DGR 19 maggio 2017 X/6616 “Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale” schematicamente si descrivono i mezzi e le attrezzature più idonee per il trasporto degli alimenti.

TIPOLOGIA ALIMENTI	MEZZI E ATTREZZATURE PER IL TRASPORTO	DURATA DEL TRASPORTO
Confezionati non deperibili	In contenitori “generici” (plastica, cartone, ecc.) puliti e con qualsiasi mezzo con vano pulito	Non identificabile
Confezionati deperibili, alimenti sfusi preincartati in piccole quantità, pasti pronti in piccole quantità da conservarsi a temperatura controllata	In contenitori termici puliti con idonei sistemi per mantenere la temperatura e con qualsiasi mezzo con vano pulito	Durata preferibilmente inferiore a 60 minuti
Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura controllata (surgelati)	Con furgone coibentato, pulito e refrigerato in grado di mantenere la temperatura di - 15°C per tutta la durata del trasporto	Non identificabile
Alimenti sfusi e preincartati da conservarsi a temperatura controllata	Con furgone coibentato, refrigerato e pulito	Durata comunque non superiore alle 24 ore

Accertarsi, prima di somministrare alimentari invenduti, che le persone beneficiarie non siano soggette ad allergie e/o intolleranze alimentari.

TRACCIABILITÀ

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

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

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

1. RINTRACCIABILITÀ IN ENTRATA

Tutte le OC devono tenere una lista aggiornata dei fornitori, provvedendo alla creazione di un'anagrafica, come da Scheda Fornitori. Gli alimenti oggetto di cessione/recupero/raccolta devono essere accompagnati da un documento in Entrata (DDT).

2. RINTRACCIABILITÀ IN USCITA

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

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

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

**ALLEGATO 1:
SCHEDA PER VERIFICA ALIMENTI RICEVUTI DA DONATORE**

SCHEDA PER VERIFICA ALIMENTI RICEVUTI DA DONATORE			
DENOMINAZIONE.....			
SEDE			
NOME DI RIFERIMENTO			
TELEFONO			
DATA	ALIMENTI	VERIFICA DELLE CONFORMITÀ	DONABILE/ NON CONFORME
GG.MM.AAA	<input type="checkbox"/> ORTOFRUTTA <input type="checkbox"/> CARNI CONFEZIONATE <input type="checkbox"/> SALUMI PREINCARTATI <input type="checkbox"/> PANE <input type="checkbox"/> LATTICINI	<input type="checkbox"/> INTEGRITÀ CONFEZIONI <input type="checkbox"/> TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <input type="checkbox"/> DATA DI SCADENZA <input type="checkbox"/> ASSENZA DI INFESTANTI <input type="checkbox"/> ASSENZA DI CORPI ESTRANEI <input type="checkbox"/> ASSENZA DI MARCIUMI/MUFFE/ SUDICIUME	
GG.MM.AAA	<input type="checkbox"/> ORTOFRUTTA <input type="checkbox"/> CARNI CONFEZIONATE <input type="checkbox"/> SALUMI PREINCARTATI <input type="checkbox"/> PANE <input type="checkbox"/> LATTICINI	<input type="checkbox"/> INTEGRITÀ CONFEZIONI <input type="checkbox"/> TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <input type="checkbox"/> DATA DI SCADENZA <input type="checkbox"/> ASSENZA DI INFESTANTI <input type="checkbox"/> ASSENZA DI CORPI ESTRANEI <input type="checkbox"/> ASSENZA DI MARCIUMI/MUFFE/ SUDICIUME	