



Tipologie e specificità alimentari nel processo di raccolta e donazione

Quali sono le accortezze da seguire nello **specifico dei generi alimentari** raccolti quali eccedenze destinabili al dono con fini di solidarietà?

Per tutelare destinatario finale e organizzazione non profit, si riportano tre tabelle inserite nella **“Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale”**:

- la prima espone i livelli di rischio e le criticità specifiche per prodotto;
- la seconda incrocia le categorie di esercizi con gli alimenti, suddivisi per macro categorie, che si ritiene possano essere gestiti in sicurezza come eccedenze da destinare alla donazione;
- la terza traccia, per tipologia alimentare e per ciascuna delle fasi del processo (dalla donazione e al trasporto, fino al magazzino ed alla consegna ai destinatari) quali sono le opportune disponibilità di mezzi e attrezzature di cui dotarsi.

In ultimo, pubblichiamo una tabella delle temperature, aspetto fondamentale per il mantenimento dei prodotti deperibili.

1. Livello di rischio e criticità

TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	LIVELLO DI RISCHIO	CRITICITÀ IGIENICOSANITARIE
Generi di panetteria * (non venduto/somministrato entro le 24 ore successive alla produzione)	Sfuso	Basso	Insudiciamento
Frutta	Fresco	Basso	Insudiciamento
Prodotti confezionati NON deperibili	Si intendono ad esempio: succhi di frutta UHT, pasta secca, riso, biscotti, latte e simili a lunga conservazione, legumi secchi, frutta/verdura in lattine/barattoli, paste/riso liofilizzate in busta, alimenti prima infanzia (omogeneizzati, latti in polvere)	Basso	Mancata integrità della confezione
Prodotti confezionati deperibili	Si intendono ad esempio: pasta fresca, pasta fresca ripiena, latte fresco, yogurt, ready to eat, salumi e formaggi confezionati dal produttore	Medio/alto	Temperatura di conservazione e di trasporto, data di scadenza superata Rischio di crescita batterica/muffe
Piatti pronti da consumarsi caldi	Sono piatti preparati da materie prime diverse, più o meno elaborati, sottoposti a cottura, e da consumare caldi (primi piatti asciutti e in brodo, secondi piatti, contorni cotti)	Alto	Rispetto delle temperature di conservazione, trasporto, rinvenimento, servizio Utilizzo/consumo in brevissimo tempo Rischio di crescita batterica/muffe
Piatti pronti da consumarsi freddi	Sono piatti preparati da materie prime diverse, più o meno elaborati (arrosti, insalate di pasta o riso o altri cereali, affettati sfusi, formaggi sfusi)	Alto/ altissimo	Rispetto delle temperature di conservazione, trasporto, rinvenimento, servizio Utilizzo/consumo in brevissimo tempo Rischio di crescita batterica/muffe con impossibilità di risanamento (trattamento atto a ridurre la carica microbica)

*Pane, prodotti finiti della panificazione e derivati degli impasti di farina che non necessitano di condizionamento termico

2. punti di ritiro e tipologie alimentari

	CONFEZIONATO ALL'ORIGINE	SURGELATO CONFEZIONATO	SFUSO	PRE INCARTATO	PASTI PRONTI
Grande distribuzione organizzata	Si	Si	Frutta, verdura, pane	- Generi della panetteria e della pasticceria secca/da forno; - Formaggi stagionati in vaschetta - Salumi in atmosfera protettiva o sottovuoto	Se confezionati all'origine
Vendita al dettaglio compresi i laboratori artigianali	Si	Si	Frutta, verdura, pane	- Generi della panetteria e della pasticceria secca/da forno - Formaggi stagionati in vaschetta - Salumi in atmosfera protettiva o sottovuoto	Non applicabile
Produttori compresi i coltivatori	Si	Si	Frutta, verdura, uova	Non applicabile	Non applicabile
Mense collettive	Si	Si	Frutta, verdura, pane	Non applicabile	Si, solo se abbattuti (*)

* L'abbattimento tramite abbattitore, il trasporto in regime refrigerato ed il rinvenimento presso il punto di somministrazione garantiscono il miglior mantenimento delle caratteristiche organolettiche degli alimenti ed una maggiore sicurezza igienico-sanitaria. E' consentito il trasporto anche in legume caldo, se la distanza da percorrere è così limitata da garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche con temperature di trasporto superiore ai 60°C e comunque la distribuzione avvenga preferibilmente entro 1 ora dalla donazione.

3. Elenco minimo e non esaustivo delle attrezzature indispensabili per lo svolgimento dell'attività

FASE	ALIMENTO	ATTREZZATURE
DONAZIONE	Confezionato non deperibile da conservarsi a temperatura ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Scaffali facilmente pulibili • Contenitori (ceste, scatoloni o simili) identificabili
	Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura refrigerata	<ul style="list-style-type: none"> • Frigorifero dedicato al recupero oppure • Contenitori chiudibili con coperchio, identificabili, da riporre nel frigorifero in uso per l'attività
	Confezionati da conservarsi a temperatura surgelata	<ul style="list-style-type: none"> • Congelatore dedicato oppure • Contenitori chiudibili con coperchio, identificabili, da riporre nel congelatore in uso per l'attività etichettati
TRASPORTO	Confezionato non deperibile da conservarsi a temperatura ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Contenitori puliti, chiudibili con coperchio, identificabili • Automezzo pulito
	Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura refrigerata o calda per brevi tratti	<ul style="list-style-type: none"> • Contenitori puliti, chiudibili con coperchio, identificabili, coibentati o che garantiscano analogo conservazione • Automezzo pulito
	Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura refrigerata per lunghi tratti	<ul style="list-style-type: none"> • Contenitori puliti, chiudibili con coperchio, identificabili • Automezzo coibentato, pulito e refrigerato
DEPOSITO STOCCAGGIO	Tutti gli alimenti	<p>Per la conservazione prima della distribuzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • locale pulito, possibilmente arieggiato • scaffali facilmente pulibili • contenitori puliti (ceste, scatoloni o simili) • attrezzature per il mantenimento della catena del freddo (frigoriferi, celle frigorifere, congelatori)
DISTRIBUZIONE	Pasti pronti per la distribuzione e monoporzioni termo-sigillate	<ul style="list-style-type: none"> • Per l'eventuale riscaldamento <ol style="list-style-type: none"> a) pentolame b) fuochi/forno • Carrelli termici
	Alimenti da preparare	<ul style="list-style-type: none"> • Per la conservazione <ol style="list-style-type: none"> a) frigoriferi b) congelatori • Cucina attrezzata • Carrelli termici
	Pacchi alimentari	Zona/locale di distribuzione

4. Tabella delle temperature

TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI	
Per i prodotti deperibili è consentito un rialzo temporaneo di + 3°C durante il trasporto (all. C art. 51 DPR 327/80) rispetto alle temperature di conservazione indicate in tabella	
PRODOTTO	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE (art. 31 DPR 327/80)
<ul style="list-style-type: none"> Alimenti deperibili con copertura, o farciti con creme a base di uova e latte Latte, formaggi non stagionati, creme varie Yogurt Bibite a base di latte non sterilizzato Prodotti di gastronomia 	non superiore a + 4 °C
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, polli arrosto)	compresa fra + 60°C E + 65°C
<ul style="list-style-type: none"> Alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (arrosti, roast-beef) Paste alimentari fresche con ripieno 	non superiore a + 10°C
Carni fresche, carcasse e loro parti	pari o inferiore a +7°C
Frattaglie (cuore, polmoni, fegato, milza, reni)	pari o inferiore a +3°C
Carni fresche di polli e tacchini	Pari o inferiore a + 4 °C
Carni congelate di qualsiasi tipo	Pari o inferiore a – 12 °C
Prodotti surgelati vari	Pari o inferiore a – 18 °C
Prodotti a base di uova: <ul style="list-style-type: none"> refrigerati congelati disidratati surgelati 	<ul style="list-style-type: none"> non superiore a + 4 °C -12 °C pari o inferiore a + 15°C pari o inferiore a - 18° C