Recupero, raccolta E DISTRIBUZIONE di cibo ai fini di solidarietà sociale

Manuale
Per corrette prassi operative
Per le organizzazioni caritative

Secondo Articolo 8 del Regolamento (CE) N. 852/2004

CARITAS ITALIANA
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE O.N.L.U.S.

Caritas Italiana
organismo pastorale della CEI

Banco Alimentare

Validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004

Caritas
Italiana
organismo pastorale della CEI

Banco
Alimentare

ringraziamenti

Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare ringraziano le Organizzazioni Caritative, le Aziende e le Associazioni di categoria che hanno dato il loro contributo alla realizzazione di questa prima edizione del Manuale:

Associazione Banco Alimentare di Roma
Associazione Sempre Insieme per la Pace
Banco delle Opere di Carità
Comunità Sant'Egidio
Croce Rossa Italiana
Pane Quotidiano – A fianco di chi ha bisogno – ONLUS
Federazione Nazionale Società San Vincenzo De Paoli
Qui Group Foundation
ANGEM
ANCC/Associazione Nazionale Cooperative Consumatori Coop
ANCD/Associazione Nazionale Cooperative fra Dettaglianti CONAD
Federalimentare
Federdistribuzione
FIPE

Recupero, raccolta E DISTRIBUZIONE di cibo ai fini di solidarietà sociale

Manuale
Per corrette prassi operative
Per le organizzazioni caritative

Secondo Articolo 8 del Regolamento (CE) N. 852/2004

Validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004

Prima Edizione Ottobre 2015

Ogni diritto riservato. In particolare, questo Manuale non può essere, totalmente o in parte copiato, fotocopiato, riprodotto o tradotto senza il consenso scritto di Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare

indice

1. INTRODUZIONE p.1

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE p.2
2.1 Istruzioni per l'uso del manuale p.4

3. TERMINI e DEFINIZIONI p.5

4. QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO p.10
4.1 Norme europee p.10
4.2 Norme nazionali p.11
4.2.1 Norme civili p.11
4.2.2 Norme penali p.12
4.2.3 Norme amministrative p.12
4.2.4 Norme specifiche relative alla distribuzione di alimenti ai fini di solidarietà sociale p.12

5. DESCRIZIONE DELLA FILIERA DEL RECUPERO E DISTRIBUZIONE AI FINI SOCIALI p.13

6. PERICOLI E RISCHI SPECIFICI NELL'ATTIVITÀ DI RECUPERO, RACCOLTA E DISTRIBUZIONE p.15

7. CORRETTE PRASSI IGIENICHE p.20
7.1 Prerequisiti dei locali e delle attrezzature p.20
7.1.1 Prerequisiti specifici p.21
7.1.2 Procedura di gestione rifiuti p.21
7.1.3 Rifornimento idrico p.22
7.1.4 Piano di pulizia e/o sanificazione dei locali p.22
7.1.5 Disinfestazione e derattizzazione p.23
7.2 Prerequisiti relativi all'igiene personale p.24
7.2.1 Formazione del personale p.25
7.3 Prerequisiti relativi alle fasi di approvvigionamento, trasporto, stoccaggio conservazione e distribuzione p.25
7.3.1. Prerequisiti all'accettazione dell'alimento p.25
7.3.2. Prerequisiti al trasporto degli alimenti p.26
7.3.3. Requisiti relativi allo stoccaggio e conservazione dei prodotti p.27
7.3.4. TMC p.28
7.3.5. Congelamento dei prodotti p.30

8. SISTEMA H.A.C.C.P. p.31
8.1. Analisi dei pericoli p.32
8.2. Individuazione dei punti critici (ccp) p.32
8.3. Documenti e registrazioni minime p.32

9. CRITERI PER LA RACCOLTA, RECUPERO E GESTIONE DEGLI ALIMENTI p.33
9.1 Macro categoria ad alto livello di attenzione p.34
9.2 Macro categoria a medio livello di attenzione p.36
9.3 Macro categoria a basso livello di attenzione p.38

10. RINTRACCIABILITÀ p.40
10.1 Rintracciabilità in Entrata p.40
10.2 Rintracciabilità in Uscita p.41
10.3 Etichettatura p.42

11. APPENDICE I
Linee Guida e bibliografia di riferimento

12. APPENDICE II
SCHEDE TEMATICHE
A.0 TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE (FAC SIMILE)
A.1 TOLLERABILITA' ALLE TEMPERATURE durante il trasporto
A.2 CONGELAMENTO

13. APPENDICE III
DOCUMENTI E REGISTRAZIONI
A.3 VALUTAZIONE DEI PERICOLI
A.4 PIANO DISINFESTAZIONE/MONITORAGGIO INFESTANTI (FAC SIMILE)
A.5 PIANO DI SANIFICAZIONE (FAC SIMILE)
A.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE (FAC SIMILE)
A.7 NON CONFORMITA' (nc) (FAC SIMILE)
A.8 ELENCO FORNITORI (FAC SIMILE)

Alla stesura del presente Manuale hanno collaborato:

Dr.ssa Claudia Balzaretti,
ricercatore in ispezione degli alimenti di O.A.
dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute,
Produzione Animale, e Sicurezza Alimentare
Università degli Studi di Milano

Dr.ssa Daniela Bassi,
ricercatore in microbiologia degli alimenti,
Universita' Cattolica del Sacro Cuore

Dr.ssa Marta Castrica,
dottoranda in scienze veterinarie e dell'allevamento,
dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute,
Produzione Animale, e Sicurezza Alimentare
Università degli Studi di Milano

Prof. Pier Sandro Cocconcelli
professore ordinario di microbiologia degli alimenti,
Universita' Cattolica del Sacro Cuore

Dr.ssa Beatrice Dall'Olio,
tecnico della prevenzione, Caritas Italiana

Dr.ssa Sabrina Granata,
responsabile amministrazione e controllo,
Fondazione Banco Alimentare Onlus

Dr. Marzio Mori
responsabile Area Inclusione e richiedenti asilo
Caritas Firenze, Caritas Italiana.

1 INTRODUZIONE

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

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

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

Le OC, pur differenziandosi fra di loro per ruolo, mission, grado di organizzazione e tipologia di servizio, rappresentano una prima e preziosa forma di contenimento alla caduta dei soggetti in stato di povertà, relativa ed assoluta, e hanno avuto la capacità di creare reti fondate sul principio del dono, massimizzando così "inconsapevolmente" l'efficienza del sistema stesso.

In questo contesto di "sistema aiuto alimentare italiano" che è anche "sistema relazionale" le imprese della filiera agroalimentare e le OC collaborano secondo una logica "win - win" che da almeno 25 anni si è concretizzata in "buone prassi in termini di igiene" che trovano applicazione in questo Manuale.

Fondazione Banco Alimentare ONLUS e Caritas Italiana attraverso le rispettive reti diffuse sul territorio nazionale (22 organizzazioni compongono la Rete Banco Alimentare che serve 8.898 strutture caritative che assistono persone indigenti e con n. 2.832 Centri di ascolto Caritas diffusi) arrivano insieme a coprire quasi il 70% dell'aiuto alimentare erogato in Italia.

Data l'evidenza dell'impatto sociale dell'azione svolta a favore di soggetti bisognosi, Fondazione Banco Alimentare ONLUS e Caritas Italiana presentano ai sensi dell' art. 8 del Regolamento (CE) n. 852/2004, in questo Manuale le "buone prassi in termine di Igiene" al fine di consolidare il recupero, la raccolta e la distribuzione di beni alimentari lungo tutta la filiera agroalimentare, come soggetti che si sono inseriti e sono parte di essa, intercettando il bisogno emergente insoddisfatto di aiuto alimentare.

2 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Obiettivo del Manuale è di predisporre delle corrette "prassi igieniche" che consentano il recupero, la raccolta, la conservazione e la distribuzione di derrate alimentari da parte delle Organizzazioni Caritative del terzo settore Non Profit, le OC, che effettuano tali attività ai fini di solidarietà sociale, sostenendo il bisogno alimentare delle persone indigenti garantendo allo stesso tempo la sicurezza degli alimenti. L'individuazione di corrette prassi igieniche contribuisce a massimizzare la raccolta e il recupero di eccedenze alimentari, derivante da tutta la filiera agroalimentare, quali ad esempio: eccedenze di produzione, prodotti con difetti di etichettatura che quindi ne precludono la vendita ma non la sicurezza, non commerciabilità dell'alimento dovuta all'avvicinarsi della data di scadenza, prodotti derivanti dal non consumo in fase di somministrazione nella ristorazione collettiva – catering etc..

In riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002 tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire la sicurezza degli alimenti ognuno per la parte di propria competenza, comprese le OC che distribuiscono cibo gratuitamente. Ai sensi dell'Art. 21 del Regolamento (CE) n. 178/2002, sono fatte salve le norme relative alla responsabilità per danno da prodotti difettosi, anche in relazione alla normativa Nazionale L. 155/2003 che equipara le OC, come ultimo anello della filiera alimentare, al consumatore finale ai fini di responsabilità civile.

Il Manuale evidenzia e identifica le corrette prassi operative in termini di igiene che garantiscono la sicurezza degli alimenti da parte dell'operatore alimentare OC in relazione a quanto disciplinato dal Regolamento (CE) 852/2004, in particolare tale Manuale è redatto in applicazione dell'art. 8 del Regolamento (CE) 852/2004, come previsto anche dalla Legge Nazionale n. 147/2013, Art.1 comma 236 e comma 237.

Il Manuale riferendosi in primis alla normativa comunitaria e alla normativa nazionale, accoglie il principio della flessibilità concesso dal Regolamento 852/2004 e, mentre le OC vengono considerate operatori alimentari, tuttavia particolare rilievo deve essere attribuito alle caratteristiche peculiari del "sistema di recupero e distribuzione ai fini di solidarietà sociale" in cui esse operano e che le differenzia dagli OSA di una azienda alimentare profit come di seguito descritto, in particolare:

- ✓ gratuità dell'attività svolta che ne contraddistingue lo scopo sociale
- ✓ limitate disponibilità economiche
- ✓ limitata possibilità di "selezione" dei fornitori
- ✓ ampia gamma di alimenti trattati e considerati eccedenza o comunque non più commerciabili per ragioni di mercato
- ✓ elevato numero e turnover di personale volontario coinvolto nelle fasi di processo, con estrazioni professionali diversificate
- ✓ differente frequenza della distribuzione dell'eccedenza agli assistiti da un'organizzazione all'altra
- ✓ necessità di una gestione molto flessibile, dovuta alla non prevedibilità dell'offerta e alla grande varietà degli alimenti recuperati e distribuiti
- ✓ alimenti destinati a persone indigenti.

scopo e campo di applicazione

Considerato il particolare ambito di applicazione, il "sistema di recupero e distribuzione degli alimenti ai fini di solidarietà sociale" si avvarrà di una semplificazione delle ordinarie prassi igieniche compatibili con accettabili livelli di sicurezza alimentare.

Ai fini del presente Manuale, per "attività" s'intende l'insieme delle operazioni relative al recupero, raccolta e distribuzione di derrate alimentari dalla filiera, ai fini di solidarietà sociale. Il presente Manuale è rivolto alle **OC che svolgono l' "attività" in modo sistematico, si avvalgono di un alto livello di organizzazione e hanno un impatto sociale rilevante rispetto ai quantitativi gestiti ed i relativi beneficiari.**

Restano quindi escluse dal campo di applicazione del Manuale quelle organizzazioni OC la cui attività si può ricondurre a un' "attività domestica", come da Regolamento (CE) 852/2004 considerando 9, rispetto al basso livello di organizzazione, ai limitati quantitativi gestiti e relativi beneficiari.

Pertanto, le OC riconducibili ad "attività domestica", e quindi escluse dal campo di applicazione, possono presentare le seguenti caratteristiche:

- **OC che offrono sostegno alimentare periodico** agli indigenti sotto forma di " pacchi viveri " alimenti di prima necessità generalmente confezionati, la quantità di alimenti distribuiti è mediamente limitata, la distribuzione agli assistiti avviene con cadenza mensile o bi-mensile (più raramente settimanale) e può avvenire a "domicilio" o presso una sede della OC stessa e i locali della OC in cui viene organizzata la distribuzione possono essere normalmente destinati ad altro uso ed essere gratuitamente messi a disposizione dalla struttura ospite
- **Comunità alloggio / case famiglie** strutture che garantiscono, in molti casi gratuitamente, un'accoglienza di tipo familiare a minori, disabili, adulti in difficoltà e/o in generale persone con problematiche psicosociali e che operano con un numero di utenti limitato
- **Le "unità di strada"** gestite da forza volontaria che operano attraverso postazioni mobili, spesso in contesti metropolitani. Solitamente distribuiscono alimenti confezionati o freschi (panini imbottiti non farciti con salse, frutta etc.) abbinati a bevande calde (the e latte), che vengono immediatamente consumati dall'utenza, generalmente persone senza fissa dimora.

2.1 Istruzioni per l'uso del manuale

Questo Manuale è applicabile dalle OC di I e II livello e costituisce una guida per la redazione di documenti/istruzioni da utilizzare nello svolgimento delle attività di recupero, stoccaggio e distribuzione di derrate alimentari a scopo caritatevole. Per le attività di preparazione pasti condotte dalle OC di II Livello si rimanda alla consultazione di Manuali di corretta Prassi Igienica validati dal Ministero della Salute e relativi alle attività di Ristorazione Collettiva.

3 TERMINI E DEFINIZIONI

Le seguenti definizioni sono tratte in parte dalla vigente legislazione, in corsivo, o dai documenti considerati quali riferimento nel settore alimentare, carattere standard.

Alimento (o prodotto alimentare, o derrata alimentare) : *qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad 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)*

Approvvigionamento: recupero e raccolta di alimenti da diversi Operatori del Settore Alimentare (OSA).

Analisi del rischio: *processo costituito da tre componenti interconnesse, valutazione, gestione e comunicazione del rischio. (Reg. CE N. 178/2002 art. 2)*

Banchi alimentari: organizzazioni non-profit di primo livello che operano ai fini di beneficenza; un banco alimentare recupera eccedenze alimentari e raccoglie derrate alimentari e le ridistribuisce gratuitamente ad associazioni ed enti caritativi, organizzazioni NP di secondo livello.

Catena del freddo: percorso, insieme di attività atte a mantenere a basse temperature i vari prodotti alimentari, refrigerati, surgelati o congelati dal luogo di produzione a quello di distribuzione o somministrazione, al fine di non compromettere la salubrità degli stessi.

Congelamento: Il congelamento è l'operazione che consiste nel raffreddare , fino al raggiungimento di - 18°C, per una successiva fase di conservazione , un prodotto portando sotto forma di cristalli di ghiaccio la maggior parte dell'acqua contenuta nell'alimento stesso.

Consumatore finale: il consumatore finale 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. 178/2002 art. 2)*

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

Contaminazione crociata: fenomeno che si realizza quando alimenti, acqua o aria igienicamente sicuri, subiscono una contaminazione da parte di prodotti, materiali, strumenti, acqua o aria provenienti da aree e/o impianti inquinati.

Comunità e residenze d'accoglienza: strutture di accoglienza residenziale e/o diurna (semi-residenziale), destinate a persone che necessitano di tutela e di interventi appropriati di varia natura (educativi, assistenziali, sanitari).

Confezionamento: *il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore. (Reg. CE N. 852/2004 art. 2)*

Generalmente *l'involucro e contenitore* è denominato anche confezione.

Corrette Prassi Igieniche: modalità operative da applicare da parte degli operatori per garantire l'igiene degli alimenti.

Data di scadenza "da consumarsi entro": *Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. (Reg. CE n. 1169/2011 art. 24).*
E' la data entro la quale il prodotto alimentare deve essere consumato.
È vietata la vendita, il recupero e la distribuzione dei prodotti con data di scadenza superata.
Detergenza: operazione effettuata con detergenti, sostanze capaci di distaccare per azione chimico-fisica lo sporco dalle superfici alle quali questo è più o meno tenacemente attaccato.
Diagramma di flusso: *rappresentazione schematica e sistematica della sequenza delle fasi di operazioni utilizzate nella produzione e distribuzione di un alimento e oggetto dell'analisi dei pericoli e rischi effettuata. (Codex Alimentarius 2003, par. 2.3)*
Disinfestazione: complesso di procedimenti e operazioni atti a distruggere infestanti (in particolare roditori, volatili, insetti).
Disinfezione: operazione effettuata con l'ausilio di agenti chimici o fisici dotati di azione batteriostatica e/o battericida, al fine di distruggere o inattivare i microrganismi potenzialmente patogeni.
Donazione: cessione gratuita nello specifico di alimenti ai fini di solidarietà sociale.
Eccedenze alimentari: derrate alimentari, edibili, generalmente prossime alla data di scadenza o con errato confezionamento/imballaggio o in eccedenza rispetto al loro consumo (pietanze non servite o commercializzate).
Includono derrate alimentari realizzate nel settore primario, trasformate nello stadio di trasformazione, distribuite nello stadio di distribuzione, preparate o servite nello stadio di ristorazione.
Empori solidali: strutture attive nel sostenere le persone in difficoltà attraverso l'aiuto alimentare e l'accompagnamento relazionale per favorire il recupero della propria autonomia.
Filiera alimentare: sequenza di fasi e operazioni coinvolte nella produzione, lavorazione, distribuzione, immagazzinamento e gestione di un alimento e dei suoi ingredienti, dalla produzione primaria al consumo, comprendendo le fasi di recupero, raccolta e distribuzione effettuate dai soggetti che agiscono ai fini di solidarietà sociale, le OC.
GDO: Grande Distribuzione Organizzata, sistema di vendita al dettaglio attraverso una rete di supermercati e di altre catene di intermediari di varia natura.
GHP (Buone Pratiche Igieniche): *insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia di igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo. (Ministero della Salute-Linee Guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei Manuali di Corretta Prassi Operativa)*

H.A.C.C.P ("Hazard Analysis and Critical Control Point" - Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo): *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.

Igiene degli alimenti: *misure e condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE n. 852/2004 art. 2)*

Imballaggio: *il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore. (Reg. CE n. 852/2004 art. 2)*

Impresa alimentare: *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. (Reg. CE n. 178/2002 art. 2)*

Indigente: il consumatore finale dei prodotti alimentari distribuiti dalle OC.

Manuale di corretta prassi operativa/igienica: *manuali elaborati e diffusi dai settori dell'industria alimentare, eventualmente in consultazione con i rappresentanti di soggetti i cui interessi possono essere sostanzialmente toccati e tenendo conto dei pertinenti codici di prassi del Codex Alimentarius. (Reg. CE n. 852/2004 art. 8)*

I Manuali sono validati dal Ministero della salute per verificare il rispetto dei requisiti di legge applicabili, che il contenuto risulti funzionale per i settori a cui sono destinati e quindi essi costituiscano uno strumento atto a favorire l'applicazione dei requisiti del Reg. CE 852/2004 nei settori e per i prodotti alimentari interessati.

Gli operatori del settore alimentare possono usare i manuali su base volontaria. Tali manuali hanno lo scopo di guide, documenti consultivi e orientativi per l'applicazione e l'osservanza degli adempimenti in materia di igiene.

Non Conformità: mancato soddisfacimento di un requisito.

In riferimento ai prodotti alimentari si possono verificare le seguenti ipotesi:

- prodotto difettoso sul piano qualitativo (es. caratteristiche organolettiche non conformi agli standard di prodotto prestabiliti);
- prodotto non in possesso dei requisiti di legge (es. carenza o errore di indicazioni in etichetta);
- prodotto non sicuro e, come tale, non idoneo al consumo.

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. (Reg. CE n. 178/2002 art. 2)*

Organizzazione Caritativa (OC): organizzazione senza fine di lucro operante ai fini di beneficenza che distribuisce direttamente o indirettamente derrate alimentari agli indigenti.

OC di I Livello: OC che distribuisce gratuitamente derrate alimentari ad OC di II Livello le quali assistono direttamente l'Indigente, come i Banchi Alimentari, con attività prevalente di logistica.

OC di II Livello: OC che distribuisce gratuitamente derrate alimentari all'Indigente, prevalentemente sotto forma di sostegno periodico (pacchi viveri, Empori Solidali) e fornitura di pasti (Unità di Strada, Mense, Comunità e residenze di accoglienza).

Pacco viveri: trattasi di fornitura di alimenti prevalentemente non deperibili e comunque confezionati in sacchetti o piccoli cartoni.

Pasto: composizione di uno o più piatti destinati al consumo.

Pietanza (o piatto): singoli prodotti alimentari e/o loro composizioni, tal quali o trasformate su base di ricette costituenti una porzione per singolo consumatore.

Pasto in legame fresco/caldo: pasto che è somministrato mantenendo nello spazio e nel tempo le condizioni termiche determinate in fase di produzione senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.

Porzionamento: suddivisone degli alimenti, prima o dopo la cottura, in frazioni singole o multiple.

Pericolo (hazard in lingua inglese): *agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o un mangime, o condizione in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE n. 178/2002 art. 3)*

Prerequisiti/Programma di prerequisiti (PRP): condizioni e attività di base (della sicurezza alimentare) necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri alimenti sicuri per il consumo umano.

Punto critico di controllo (CCP): *fase /punto del processo in cui può essere applicato il controllo e che è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o ridurlo ad un livello accettabile. (Codex Alimentarius 2003, Appendice)*

Si tratta di un punto, fase in corrispondenza della quale può essere messo in atto un'attività che consenta la prevenzione/riduzione/eliminazione del pericolo. I Punti Critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

Raccolta prodotti: acquisizione gratuita di derrate alimentari al fine della distribuzione gratuita all' indigente.

Raffreddamento/abbattimento: abbassamento rapido della temperatura interna di un alimento a temperatura di refrigerazione/congelazione/surgelazione.

Recupero: acquisizione di derrate alimentari, eccedenze alimentari, da tutta la filiera agroalimentare, industria alimentare, Grande Distribuzione Organizzata, ristorazione collettiva e non, catering e pubblici esercizi, al fine della distribuzione gratuita all'indigente.

Refrigerazione: sistema di conservazione dei prodotti mediante abbassamento della temperatura al di sopra del loro punto di congelamento (4°C).

Richiamo dell'alimento: *qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.*

Rintracciabilità: *la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione Alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. (art. 3, Accordo n. 2334 del 28/07/2005, Ministero Italiano della Salute, 2005; Reg. CE n. 178/2002 art. 3)*

La Rintracciabilità è necessaria per la corretta esecuzione delle procedure di ritiro e richiamo degli alimenti.

Rischio: *funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza 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 questo ultimo venga a contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche del soggetto esposto.

Sanificazione: complesso di procedimenti e operazioni atte a rendere igienici locali, attrezzature e utensili mediante l'attività di detergenza-disinfezione.

Sicurezza Alimentare: garanzia che i prodotti alimentari non abbiano un effetto pericoloso sulla salute dei consumatori finali quando vengono preparati e consumati.

Termine Minimo di Conservazione (TMC): *è la data fino alla quale il prodotto Alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, (Reg. CE n. 1169/2011 art. 1.), " Da consumarsi preferibilmente entro..." quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine..." negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura. Il Termine Minimo di Conservazione è determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione europea, ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità. (Dlgs n. 109/1992 art. 10)*

Volontario: soggetto privato che svolge attività di aiuto e di sostegno, in modo gratuito e spontaneo, presso le OC.

4 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

La Sicurezza Alimentare è una responsabilità condivisa da tutti gli operatori della catena alimentare e, a livello individuale, da tutti coloro che vi operano in ogni fase. A questo fine, l'Unione Europea e le istituzioni nazionali hanno predisposto norme atte ad assicurare la sicurezza dell'intera catena alimentare. Di seguito si riporta la normativa cogente di riferimento al presente Manuale, Norme Europee e Nazionali.

4.1 Norme europee

Regolamento **(CE) N. 178/2002**, è il Regolamento quadro relativo alla sicurezza alimentare, disciplina le definizioni e le regole generali per tutti gli Operatori Alimentari.
Ai sensi dell'Articolo 14 del Regolamento citato, l'alimento non può essere immesso sul mercato qualora sia considerato a rischio. A tal proposito, un alimento deve essere considerato a rischio, se dannoso per la salute umana o se inadatto al consumo umano.
A norma dell'articolo 17 del Regolamento, tutti gli operatori alimentari a tutti gli stadi di produzione o distribuzione sono responsabili per la sicurezza degli alimenti sotto il loro controllo. A questo proposito, il Regolamento adotta il principio di tracciabilità a norma del quale l'operatore alimentare deve essere in grado di individuare rapidamente il proprio fornitore e consegnatario, in linea con l'approccio una "fase prima"/rintracciabilità in Entrata – "una fase dopo"/ rintracciabilità in Uscita.
Tutti gli operatori alimentari devono cooperare con le autorità competenti nell'assicurare la sicurezza alimentare mediante lo scambio di informazioni rilevanti, in caso di prodotto a rischio come definito dall'articolo 14, l'informazione deve essere chiara, trasparente e rapida.

Il cosiddetto **"Pacchetto Igiene"** comprende i **Regolamenti (CE) n. 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004.** Il Pacchetto Igiene dispone le regole di igiene degli alimenti rivolte agli Operatori Alimentari e alle Autorità Competenti. Il Pacchetto igiene è basato su alcuni principi cardine, quali l'analisi del rischio e la proporzionalità.

Le operazioni connesse alle attività di recupero, raccolta e distribuzione del presente Manuale rientrano nel campo di applicazione del **Regolamento (CE) n. 852/2004**. L'attività dell'OC può essere infatti paragonata al "commercio al dettaglio" di cui **all'Articolo 3, punto 7 del Regolamento (CE) n. 178/2002**, ove trattasi di stoccaggio nel punto di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, le mense di aziende ed Istituzioni.

Ai sensi dell'articolo **1, paragrafo 5, lettera a) del Regolamento (CE) n. 853/2004**, tale Attività non rientra nel campo di applicazione del Regolamento. Inoltre, le operazioni svolte dall'OC riguardano nella stragrande maggioranza dei casi operazioni non contemplate dall'art. 2 del medesimo Regolamento, trattandosi perlopiù di alimenti non di origine animale o compositi.
Per le operazioni previste nel Manuale è importante fare riferimento al Regolamento **(CE) n. 2073/2005** della Commissione sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Il **Regolamento (CE) n. 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori si applica ai prodotti di cui al presente Manuale.

4.2 Norme nazionali

Il presente Manuale è stato sviluppato secondo le "Linee guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa" redatte dal Ministero della Salute (http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1479_allegato.pdf).
Le norme rinvenibili a livello nazionale possono essere distinte in tre categorie, civili, penali ed amministrative, a cui si aggiungono norme specifiche relative alla donazione/ distribuzione ai fini di solidarietà sociale, di alimenti.

4.2.1 Norme civili

Nell'ambito delle norme civili, il **Codice del Consumo (D. Lgs. 6/9/2005, n. 206)** recepisce la Direttiva 85/374/CEE sui danni provocati da prodotti difettosi agli art. 114 ss..
Tali norme sanciscono la responsabilità di chi immetta sul mercato un prodotto (inclusi i prodotti alimentari) difettoso, tale cioè da non assicurare il livello di sicurezza atteso.

4.2.2 Norme penali

Le norme penali hanno una portata generale e trattandosi di norme che sanzionano comportamenti criminali sono rivolte ai singoli individui. A tal proposito è bene ricordare che la responsabilità penale è personale: pertanto è il singolo individuo operante nell'ambito dell'OC a rispondere per la propria condotta criminosa.

- **L. 283/1962** sancisce diversi comportamenti criminali in ambito alimentare fra cui la distribuzione di alimenti in cattivo stato di conservazione o comunque nocive per la salute umana (cfr. Art. 5).

- **L'art. 444** Codice Penale punisce la distribuzione per il consumo di sostanze destinate all'alimentazione che, sebbene non contraffatte o adulterate, risultino pericolose per la salute pubblica.

4.2.3 Norme amministrative

- **D. Lgs. 190/2006** prevede la disciplina sanzionatoria per il mancato rispetto delle norme contenute nel Regolamento (CE) n. 178/2002 (tracciabilità, etc...)
- **D. Lgs. 193/2007** stabilisce il sistema sanzionatorio amministrativo per la violazione dell'applicazione delle norme contenute nel Pacchetto Igiene.

4.2.4 Norme specifiche relative alla distribuzione di alimenti ai fini di solidarietà sociale

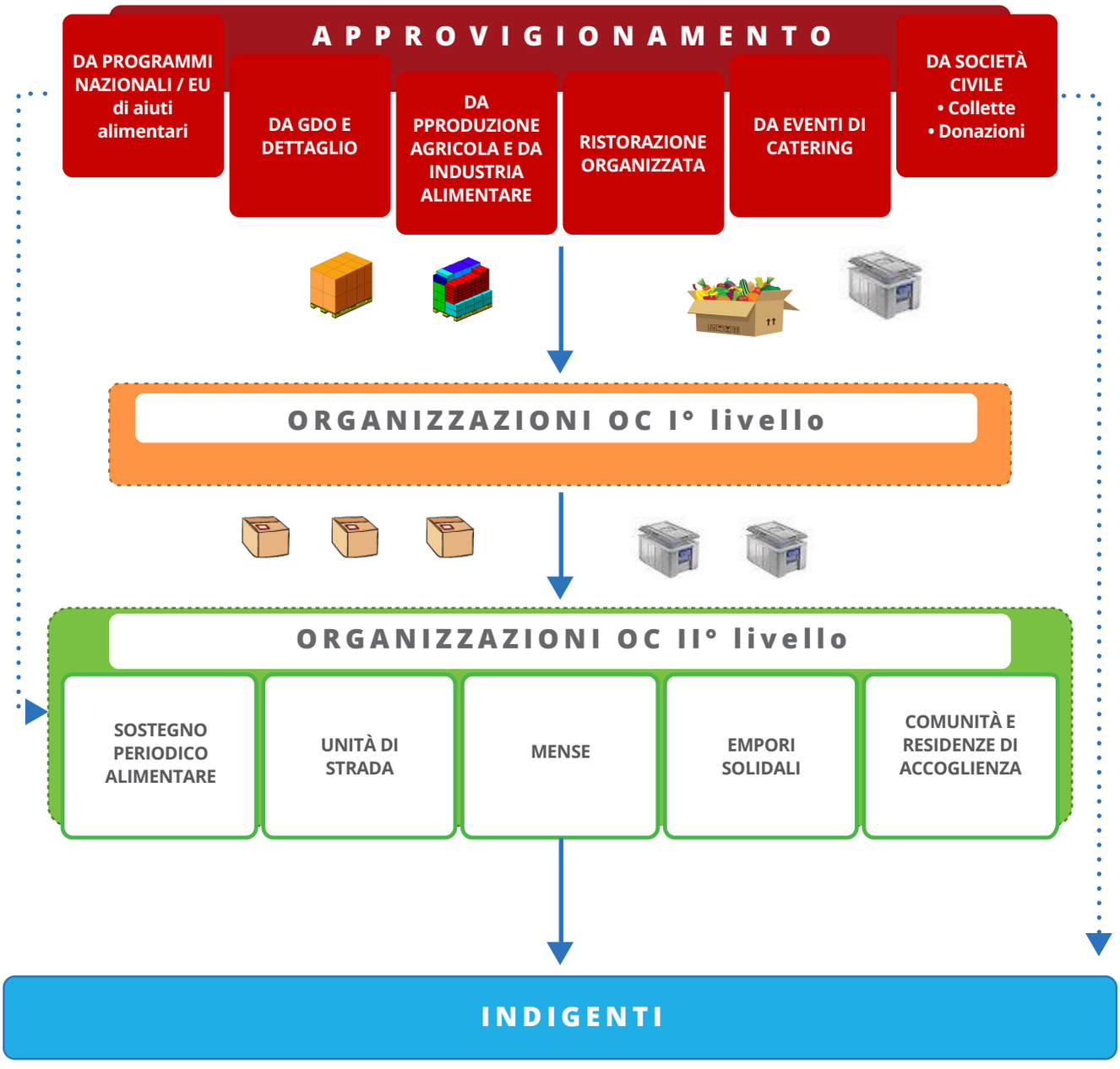
- **Legge 155/2003 cosiddetta "Legge del Buon Samaritano "**

Garantisce che le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, ss. mm., che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari siano equiparate, nei limiti del servizio prestato, al consumatore finale. Tale norma, in linea con l'Articolo 21 del Regolamento (CE) n. 178/2002 e le sopra menzionate norme di responsabilità civile, in via di eccezione, assicura che il donatore sia protetto da eventuali azioni giudiziarie derivanti dal prodotto donato.

- **Legge 147/2013 art. 1 c. 236 e c. 237**

La L. 147/2013 ha riconosciuto il valore sociale delle O.N.L.U.S. che effettuano la distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. A tal fine, la L. 147/2013, mentre ribadisce il rispetto del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti a tutti i soggetti coinvolti nella donazione, riconosce agli stessi soggetti di elaborare un Manuale di corretta prassi igienica ai sensi dell'articolo 8 del Regolamento (CE) n. 852/2004.

5 DESCRIZIONE DELLA FILIERA DEL " SISTEMA DEL RECUPERO "



Il "Sitema di Recupero , raccolta e distribuzione di alimenti ai fini di solidarietà sociale", di seguito " Sistema del Recupero", sopra illustrato, si svolge secondo le fasi sotto descritte.

A. Approvvigionamento degli alimenti. Si tratta della fase iniziale che prevede l'acquisto, raccolta e recupero di surplus alimentare. I canali di approvvigionamento possono essere: Programmi Nazionali ed Europei di aiuto Alimentare, Grande distribuzione Organizzata e commercio al Dettaglio, Produzione Agricola, Industria Alimentare, Ristorazione Collettiva, Pubblici Esercizi, Catering e Società Civile, a titolo esemplificativo eventi come la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare o medesimi eventi minori inclusi eventi di privati cittadini.

B. Trasporto alimenti recuperati e raccolti. Si attua a diversi stadi di preparazione, da parte delle OC medesime o di terzi, con diverse unità di carico e di unità imballo. In caso di grandi quantitativi di alimenti le OC si possono avvalere di servizi di logistica intermodale, mentre all'estremo opposto esse si possono avvalere di una logistica più semplice con automezzi di portata limitata, non refrigerati ma con l'utilizzo di contenitori isotermici per garantire la corretta conservazione degli alimenti.

Nel caso di alimenti che, date le loro "caratteristiche di deperibilità", necessitano di una distribuzione immediata le OC di I Livello recuperano e trasportano direttamente alle OC di II Livello senza il transito dal magazzino. Alternativamente le OC di II livello recuperano direttamente dal donatore.

C. Stoccaggio e Conservazione. Lo stoccaggio, qualora possibile e necessario viene effettuato sia dalle OC di I livello che da quelle di II livello. Le OC di I livello possono immagazzinare grandi quantitativi di alimenti al fine di facilitare le capacità di gestione delle OC di II livello.

Lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti sono effettuati nelle strutture/i locali delle OC di I e II livello in condizioni di temperature controllate o ambiente, in relazione alla tipologia degli alimenti.

E. Preparazione degli alimenti da distribuire, nelle organizzazioni di I Livello e dei viveri relativi al sostegno periodico, sotto forma, non in invia esclusiva, di "pacchi" e pasti nelle organizzazioni di II Livello.

F. Distribuzione degli alimenti agli indigenti di:

- cibi pronti (es. panini, pasti cucinati e bevande ecc.)
- alimenti non deperibili e deperibili preconfezionati e non.

Questo Manuale contempla solo le fasi e le attività compiute direttamente dalle OC, di cui sopra, non riguarda quindi la produzione primaria degli alimenti in entrata e non contempla le attività effettuate dai soggetti donatori della filiera alimentare.

Le persone destinatarie, beneficiarie ultime dell'aiuto alimentare sono: famiglie con bambini, giovani, donne in gravidanza, anziani e persone adulte in situazioni di fragilità ed indigenza.

6 PERICOLI E RISCHI SPECIFICI NELL'ATTIVITÀ DI RECUPERO, RACCOLTA E DISTRIBUZIONE

L'Analisi dei Pericoli (Primo principio H.A.C.C.P.) consiste nella loro identificazione nelle fasi di recupero, raccolta e distribuzione all'interno del "SISTEMA DI RECUPERO".
Le principali fonti di contaminazione degli alimenti che rappresentano un rischio, ossia la probabilità che un pericolo si trasformi in un danno effettivo per la salute, all' interno del "Sistema di Recupero" possono essere di origine biologica, chimica e fisica.

Il **pericolo biologico** è il principale pericolo da tenere in considerazione nelle attività di recupero, raccolta e distribuzione.

Tra gli agenti biologici in grado di provocare un danno per la salute al consumatore vi sono:

- microrganismi (batteri, muffe, lieviti, virus) e/o sostanze da essi prodotte e rilasciate all'esterno (es. tossine)
- parassiti (*Trichinella, Anisakis, Toxoplasma, Giardia, Echinococcus, ecc.*)
- animali infestanti (volatili, roditori e insetti).

La presenza dei microrganismi può derivare dalle seguenti fonti di contaminazione:

- dalle materie prime
- dalle attrezzature e dagli impianti
- dal personale
- dagli insetti ed altri animali infestanti.

Nella tabella seguente si evidenziano i principali pericoli biologici, le relative fonti di contaminazione, come possono avvenire le modalità di contaminazione degli alimenti, gli alimenti potenzialmente a rischio di contaminazione e le malattie che possono manifestarsi nell'uomo conseguentemente all'assunzione di alimenti contaminati.

PERICOLI BIOLOGICI

PERICOLO	FONTI DI CONTAMINAZIONE	VIE DI CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E SVILUPPO MICROBICO	ALIMENTI POTENZIALMENTE A RISCHIO DI CONTAMINAZIONE	MTA*
Salmonella enteritidis	**Uomo:** frequentemente portatore sano. **Animali e materie prime derivate:** volatili, bovini, ovini,carne, uova e latte consumati senza preventivo efficace trattamento termico. **Ambiente:** acque non potabili.	**Contaminazione crociata:** alimento-alimento, alimento-materiale estraneo contaminato, alimento-manipolazione umana. **Scarsa igiene del personale** **Sviluppo microbico:** non adeguata conservazione del prodotto.	**Carni avicole e carni suine** **Latte e formaggi non pastorizzati** **Acqua**	**Salmonellosi** **Sintomi:** febbre, dolore addominale, nausea, vomito e diarrea.
Campylobacter jejuni	**Animali:** suini, bovini, ovini, volatili. **Animali da compagnia** **Roditori**	**Alimenti contaminati** **Contaminazione crociata:** alimento-alimento. **Scarsa igiene delle attrezzature di lavoro** **Sviluppo microbico:** non adeguata conservazione del prodotto.	**Carni avicole e carni suine** **Latte e formaggi non pastorizzati** **Acqua**	**Campylobatteriosi** **Sintomi:** diarrea, dolori addominali, febbre, mal di testa, nausea e vomito.
Staphylococcus aureus	**Uomo:** frequentemente portatore sano.	**Contatto diretto** alimento-manipolazione umana. **Scarsa igiene del personale** **Sviluppo microbico:** non adeguata conservazione del prodotto.	**Alimenti di origine animale: carni e derivati**	**Tossinfezione alimentare** **Sintomi:** nausea, dolore addominale, vomito, diarrea.
Escherichia coli	**Uomo e animale:** frequentemente portatori sani.	**Alimenti contaminati** **Contaminazione crociata:** alimento-alimento, alimento-manipolazione umana. **Acqua contaminata** **Sviluppo microbico:** non adeguata conservazione del prodotto.	**Carni (specialmente bovine) non sufficientemente cotte** **Latte e formaggi non pastorizzati** **Prodotti freschi: Insalate** **Acqua**	**Tossinfezione alimentare** **Sintomi:** dolore addominale, diarrea anche con presenza di sangue, nausea e vomito.
Listeria monocytogenes	**Animali:** bovini, ovini, caprini e pesci. **Ambiente:** suolo, piante, acque	**Alimenti contaminati** **Contaminazione crociata:** alimento-alimento, alimento-materiale estraneo contaminato, alimento-manipolazione umana. **Scarsa igiene del personale e delle attrezzature** **Sviluppo microbico:** non adeguata conservazione del prodotto.	**Pesce affumicato** **Carni** **Formaggi** (in particolare formaggi a pasta molle) **Verdura fresca**	**Listeriosi** **Sintomi:**nausea, vomito e diarrea e infezioni più gravi, quali meningite.
Clostridium perfringens	**Uomo** **Animale** **Ambiente:** suolo	**Scarsa igiene durante la manipolazione dell'alimento** **Sviluppo microbico:** non adeguata conservazione del prodotto.	**Frutta e verdura** **Carni**	**Tossinfezione alimentare** **Sintomi:** diarrea e vomito.
Clostridium botulinum	**Animali**	**Alimenti contaminati** **Sviluppo microbico:** non adeguata conservazione del prodotto.	**Conserve**	**Botulismo** **Sintomi:** paralisi neurale
Bacillus cereus	**Ambiente:** terreno.	**Alimenti contaminati** **Sviluppo microbico:** non adeguata conservazione del prodotto.	**Alimenti e piatti pronti conservati a temperatura ambiente**	**Tossinfezione alimentare** **Sintomi:** vomito e diarrea.
Yersinia enterocolitica	**Ambiente:** terreno.	**Alimenti contaminati** **Sviluppo microbico:** cottura e conservazione non adeguata	**Carni** **Latticini**	**Yersiniosi** **Sintomi:** febbre, diarrea, dolori intesinali
Parassiti	***Trichinella, Anisakis, Toxoplasma, Giardia, Echinococcus, ecc.***	**Contatto diretto e indiretto con l'alimento**	**Potenzialmente tutti**	**Infestazioni e tossinfezioni alimentare**
Animali infestanti	**Volatili, roditori e insetti**	**Contatto diretto e indiretto con l'alimento**	**Potenzialmente tutti**	

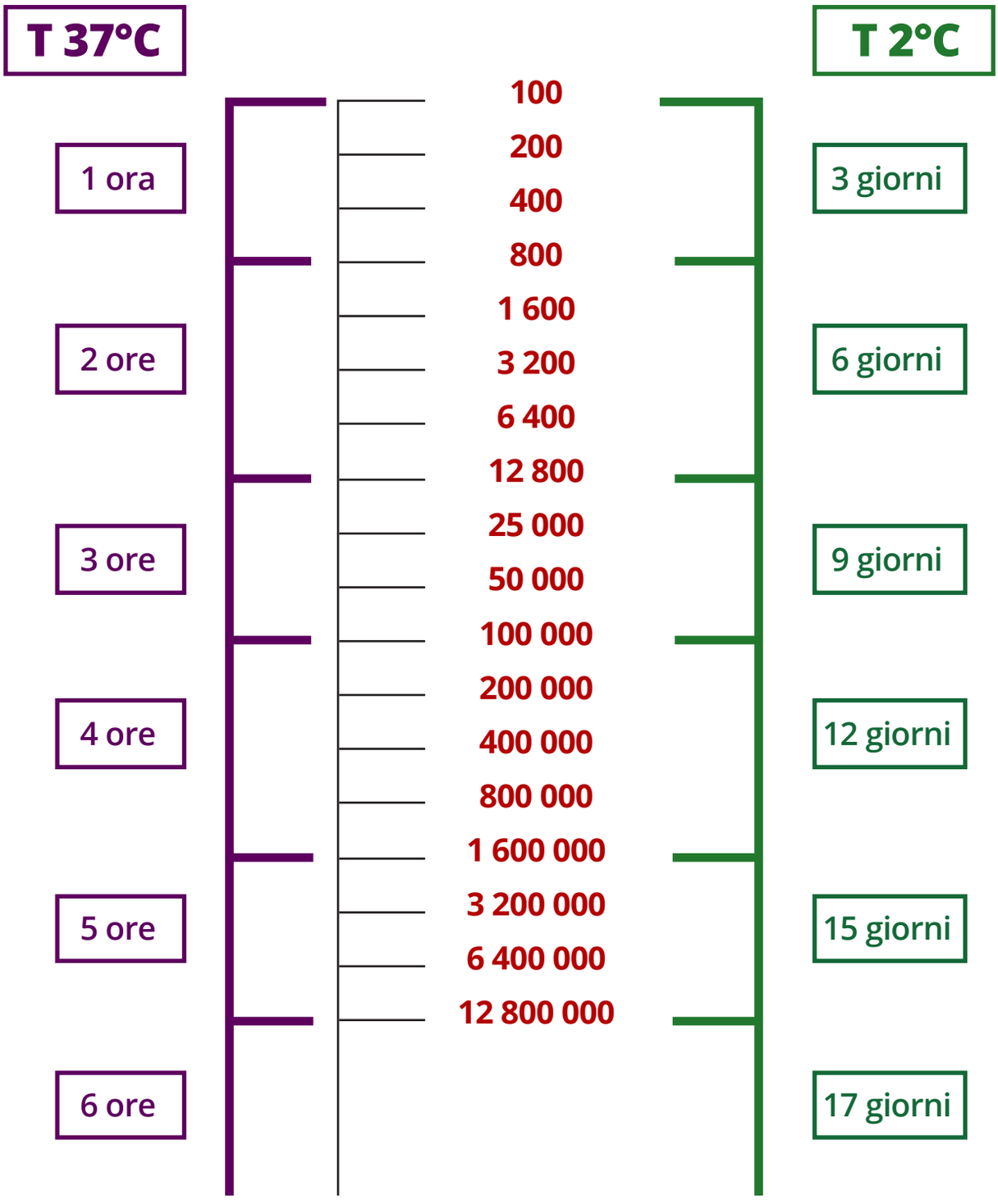
***MTA: Malattie trasmesse da alimenti**

I microrganismi inoltre hanno la capacità di moltiplicarsi e proliferarsi in particolare in presenza dei seguenti fattori:

TEMPERATURA	L' intervallo di temperatura nel quale avviene la crescita dei microrganismi è compresa tra i valori +4°C e +60°C, con un valore ottimale di crescita compreso tra +20°C e +45°C. Tra 0°C e +4°C, le funzioni biologiche delle diverse specie batteriche vengono rallentate. Alle temperature inferiori a -10°C, nell'intervallo compreso tra 0°C e +4°C e al di sopra dei +60°C, la moltiplicazione delle diverse specie batteriche è ridotta /inibita.
ACQUA	I microrganismi necessitano di acqua per il loro metabolismo di crescita, e per la loro moltiplicazione. Gli alimenti deperibili per loro caratteristica presentano un alto contenuto di acqua costituiscono un terreno favorevole per la crescita batterica. Gli alimenti non deperibili per loro caratteristica presentano un basso contenuto di acqua e quindi costituiscono un terreno non favorevole alla proliferazione microbica.
TEMPO	I microrganismi, in condizioni favorevoli (temperatura, sostanze nutritive, disponibilità di acqua, ecc.), si moltiplicano molto rapidamente, di fatto una popolazione batterica raddoppia in maniera continua ogni 20-30 minuti. Le condizioni favorevoli in cui i microrganismi si moltiplicano velocemente sono rappresentate da tempi lunghi di conservazione in condizioni di temperatura non corretta.

ESEMPIO MOLTIPLICAZIONE BATTERICA

(Numero di microrganismi per grammo di prodotto)



E' necessario quindi tenere in debita considerazione le misure atte a prevenire lo sviluppo microbico negli alimenti durante le operazioni di recupero, raccolta e in fase di distribuzione, rispettando in particolare la corretta temperatura di conservazione in relazione al tempo.

Il **pericolo chimico** dovuto alla presenza nel prodotto alimentare di sostanze chimiche indesiderate che possono derivare dalle seguenti fonti di contaminazione durante le fasi operative:

- Detergenti e disinfettanti utilizzati nelle fasi di pulizia e disinfezione degli ambienti
- Residui di prodotti usati per la lotta ad infestanti e insetti
- Farmaci o cosmetici erroneamente portati a contatto con gli alimenti
- Sostanze chimiche presenti in contenitori non idonei utilizzati per il trasporto degli alimenti.

Il **pericolo fisico** dovuto alla presenza di corpi estranei accidentalmente presenti negli alimenti derivante dalle seguenti fonti di contaminazione:

- dalle materie prime, agenti contaminanti ossa, lische, frammenti vegetali, sassi
- dalle attrezzature e dagli impianti frammenti di metallo, viti, bulloni, parti di plastica
- dagli imballaggi frammenti di vetro, di legno, di plastica
- dall'ambiente di lavorazione calcinacci, polvere, vetri da lampade
- dal personale anelli, orecchini, bracciali, penne, accendini, bottoni, capelli, cerotti, forcine, frammenti vari.

Si rimanda ai successivi capitoli in merito alle corrette prassi igieniche (Cap. 7) e ai criteri per la gestione degli alimenti nelle attività di recupero raccolta e distribuzione degli alimenti (Cap. 9) al fine di prevenire il rischio per il consumatore e garantire quindi la sicurezza dell'alimento.

7 CORRETTE PRASSI IGIENICHE

All'interno del Sistema del Recupero la corretta gestione dei prodotti alimentari e la formazione del personale entrambi in osservanza delle corrette prassi igieniche sono importanti per assicurare la conformità dell'intero processo.

Le OC devono garantire e verificare l'idoneità delle strutture e la conformità di locali, in questo Capitolo sono descritti i prerequisiti che consentono l'adozione e l'attuazione di corrette prassi operative in materia d'igiene all'interno delle strutture.

7.1 Prerequisiti dei locali e delle attrezzature

(CAPITOLO I dell'allegato II al Regolamento CE 852/2004)

Le strutture/locali ospitanti le attività di recupero, raccolta, stoccaggio/conservazione distribuzione, devono essere costruite in modo appropriato, sottoposti ad un'adeguata manutenzione ordinaria/straordinaria e tenuti in buone condizioni igienico-sanitarie. In tutti i casi, le modalità di pulizia e, ove necessaria, la disinfezione dei locali e delle attrezzature, devono comunque essere tali da prevenire la contaminazione dei prodotti:

- ✓ consentire il rispetto dei flussi degli alimenti e questo implica la localizzazione delle zone di lavoro in una precisa successione e divisione al fine di evitare le contaminazioni crociate tra "sporco e pulito"
- ✓ prevenire o minimizzare la contaminazione trasmessa per via aerea (polvere, fumo ...)
- ✓ assicurare un adeguato spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizione d'igiene
- ✓ essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia e il contatto con materiale contaminato
- ✓ evitare l'ingresso e la permanenza di infestanti/animali nocivi
- ✓ prevedere, ove necessario, adeguate strutture per la conservazione a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere monitorata e, ove opportuno, registrata.

RACCOMANDAZIONI

- ✓ I magazzini per la conservazione dei prodotti alimentari destinati ad essere conservati a temperatura ambiente dovranno essere di capienza sufficiente e attrezzati con scaffalature e/o bancali in materiale idoneo facilmente pulibile. Le confezioni devono essere sollevate dal pavimento e deve essere assicurato un idoneo ricambio d'aria

- ✓ I depositi (celle, armadi, frigoriferi) per i prodotti alimentari destinati ad essere conservati a temperatura di refrigerazione/congelazione dovrebbero essere tali da consentire la conservazione degli stessi mantenendo una buona separazione in base alla loro natura ed esigenze di temperatura (es. carni/salumi/ortofrutta), utilizzando ove necessario contenitori muniti di coperchio o altri sistemi protettivi
- ✓ Le attrezzature di refrigerazione e surgelazione/congelazione devono permettere il controllo della temperatura di facile ed accessibile lettura.

7.1.1 Prerequisiti specifici

I locali e/o le strutture/attrezzature ospitanti le attività di recupero, stoccaggio/conservazione e distribuzione devono essere dotati di:

- ✓ impianto idrico che garantisca il rifornimento di acqua potabile e aree di lavaggio (mani, utensili, attrezzature, etc)
- ✓ adeguata illuminazione
- ✓ se necessario dispositivi di protezione alle finestre per evitare l'ingresso di insetti o animali indesiderati
- ✓ areazione sufficiente a prevenire la formazione di condensa muffe ed odori estranei
- ✓ servizi igienici per il personale, ove necessario.

RACCOMANDAZIONI

- ✓ Da verificare, muri e soffitti, con particolare attenzione alla presenza di macchie di umidità o muffa, al distacco di verniciature o intonaco e alla presenza di crepe e fori.
- ✓ Pavimenti, controllando che non vi sia distacco di mattonelle o consumo di materiale.
- ✓ Ripiani, scaffali, che devono essere in buono stato.
- ✓ Attrezzature (frigoriferi, termometri, etc.), che devono essere sempre in corretto funzionamento.
- ✓ Punti dedicati al lavaggio delle mani forniti di acqua potabile corrente e di materiali per la pulizia delle mani.
- ✓ Le misure di cui sopra vanno applicate in funzione della tipologia degli alimenti trattati e in relazione all'attività delle OC.

7.1.2 Procedura di gestione dei rifiuti

(CAPITOLO VI dell'allegato II al Regolamento CE 852/2004)

- ✓ I rifiuti non devono essere mai abbandonati nelle aree di lavoro.
- ✓ I rifiuti devono essere collocati in contenitori chiusi.

- ✓ Contenitori adeguati, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e se necessario sanificabili.
- ✓ Ove necessario i rifiuti devono essere smaltiti secondo specifiche procedure in linea con le normative vigenti.
- ✓ I locali di deposito dei rifiuti, laddove presenti e necessari, devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e da infestanti.
- ✓ Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alle normative vigenti in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

RACCOMANDAZIONI

I rifiuti alimentari e gli altri scarti devono essere collocati in contenitori sanificabili muniti di coperchi laddove sussiste il rischio per la contaminazione di alimenti.

7.1.3 Prerequisiti per il rifornimento idrico

(CAPITOLO VII dell'allegato II al Regolamento CE 852/2004)

- ✓ Il rifornimento di acqua potabile alle OC deve essere sufficiente.
- ✓ Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate.

RACCOMANDAZIONI

È vietato utilizzare acqua non potabile.

7.1.4 Piano di pulizia e/o sanificazione dei locali

Le OC, per ogni sito, e in relazione alle attività effettivamente svolte, devono redigere un piano di pulizia e/o disinfezione che riguardi gli edifici, le aree di lavoro, l'attrezzatura, gli utensili e che descriva tutte le attività di pulizia e disinfezione.

Le superfici e le attrezzature devono essere pulite e/o disinfettate ogni qualvolta le circostanze lo esigano e comunque con le frequenze stabilite dal piano di pulizia/sanificazione.

RACCOMANDAZIONI

- ✓ La pulizia e la sanificazione sono essenziali soprattutto nella gestione di derrate alimentari non confezionate e deperibili.
- ✓ Le procedure di pulizia affinché siano efficaci dovrebbero essere eseguite immediatamente al termine dell'attività:
  - eliminazione dello sporco grossolano
  - detersione con successivo risciacquo con acqua pulita per eliminare lo sporco
  - eventuale disinfezione e risciacquo
  - asciugatura.
- ✓ L'efficacia del trattamento deve avvenire attraverso l'ispezione visiva effettuata al termine dell'intervento verificando l'assenza di residui, gocce d'acqua, unto e cattivi odori.

7.1.5 Disinfestazione e derattizzazione

(CAPITOLO IX, Par. IV, dell'allegato II al Regolamento CE 852/2004)

Gli insetti e i roditori trasportano batteri patogeni dalle zone cosiddette " sporche" quali aree inquinate, scarichi ecc. agli alimenti e alle superfici destinate al contatto con gli alimenti. Questo significa che la loro presenza nelle aree di stoccaggio, conservazione e distribuzione degli alimenti va impedita con adeguati mezzi protettivi e di prevenzione.
Le strutture/locali devono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situate, progettate e costruite, nonché mantenute pulite e sottoposte a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di infestanti e di animali.
Occorre istituire adeguate procedure di **controllo** degli infestanti per impedirne l'accesso degli animali ai locali dove si gestiscono gli alimenti.

RACCOMANDAZIONI

- ✓ E' opportuno affidare l'attività di disinfestazione e derattizzazione ad un'azienda specializzata, con competenza ed esperienza nel settore alimentare.
- ✓ Le OC devono comunque provvedere ad un monitoraggio visivo dei locali/strutture e delle zone circostanti esterne, per valutarne la presenza di tracce di infestazione e in caso di rilevamento di non idoneità dovranno essere attuate adeguate misure correttive.
- ✓ L'OC deve conservare le schede del piano di disinfestazione e monitoraggio infestanti.

7.2 Prerequisiti relativi all'igiene personale

(CAPITOLO VIII, Par.I, dell'allegato II al Regolamento CE 852/2004)

Le persone anche se sane sono potenziali veicoli di microrganismi che vivono e si sviluppano su alcune parti del corpo, come capelli, naso, bocca, intestino.
Ogni comportamento che può contaminare gli alimenti, come mangiare, fumare è vietato nelle fasi di stoccaggio, conservazione e distribuzione degli alimenti.
In particolare il personale deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e indossare indumenti puliti e, ove necessario, protettivi per limitare il rischio di contaminazione degli alimenti.

Il rischio di contaminazione deve essere conosciuto da tutti coloro che gestiscono gli alimenti. In particolare il personale addetto operante nelle OC deve adottare misure preventive relativamente a:

- ✓ astenersi dal lavoro in presenza di sintomatologia gastro-enterica o respiratoria e patologie conclamate
- ✓ mantenere le mani pulite
- ✓ non fumare né mangiare durante lo svolgimento delle attività
- ✓ indossare abiti puliti.

RACCOMANDAZIONI

- ✓ Lavarsi le mani dopo:
  - essere andati ai servizi igienici
  - aver toccato superfici sporche
  - essersi soffiati il naso
  - aver toccato i contenitori dei rifiuti o cartoni
  - aver mangiato
  - aver fumato
  - aver eseguito operazioni di pulizia
  - aver maneggiato denaro o telefono
  - utilizzare guanti mono-uso in caso di ferite alle mani.

7.2.1 Formazione del personale

(CAPITOLO XII dell'allegato II al Regolamento CE 852/2004)

Il responsabile della OC deve provvedere affinché:

- ✓ il personale deputato riceva una formazione e/o addestramento, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività

- ✓ i responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure permanenti, basate sui principi dell'H.A.C.C.P. siano in possesso di idoneo titolo di studio o di un'adeguata esperienza nel settore di riferimento, o che abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema H.A.C.C.P..

RACCOMANDAZIONI

- ✓ Informare adeguatamente il personale circa i rischi igienico-sanitari connessi alle attività svolte e istruito sui corretti comportamenti da rispettare durante l'esecuzione dei propri incarichi.
- ✓ Informare adeguatamente il personale circa le misure di prevenzione da adottare e seguire per evitare la contaminazione degli alimenti, strutture ed attrezzature.
- ✓ Conservare adeguata documentazione relativa alle attività di formazione.

7.3 Prerequisiti relativi alle fasi di approvvigionamento, trasporto, stoccaggio conservazione e distribuzione

La raccolta e il recupero di eccedenze alimentari devono prevedere l'attuazione di attività atte a valutare la conformità degli alimenti destinati agli assistiti delle OC.

7.3.1 Prerequisiti all'accettazione dell'alimento

E' fondamentale accertarsi che l'alimento prima del suo recupero sia conforme ai seguenti parametri:

- ✓ Conformità alle temperature di trasporto
- ✓ Conformità delle date di scadenza, TMC
- ✓ Conformità dell'integrità della confezione primaria
- ✓ Conformità dell'etichettatura
- ✓ Conformità delle caratteristiche ispettive (odore, colore e sapore) degli alimenti
- ✓ Valutazione della presenza di evidenti segni di alterazioni.

Si rimanda al Capitolo 9 per la definizione di ulteriori criteri previsti nell'accettazione delle differenti macro categorie di alimenti.

RACCOMANDAZIONI

I prodotti di cui si è accertata la non conformità non devono essere accettati ma resi al fornitore e/o in caso di impossibilità di reso, eliminati, e comunque resi indisponibile alla a successive fase di distribuzione, segregati e identificati con apposito cartello riportante la dicitura: "DA NON USARE", o "DA RESTITUIRE AL FORNITORE", o altro.

7.3.2 Prerequisiti al trasporto degli alimenti

(CAPITOLO IV e CAPITOLO IX Par.IV, dell'allegato II al Regolamento CE 852/2004)

Il trasporto dei prodotti alimentari, se non eseguito correttamente, rappresenta una fase critica, in quanto può consentire lo sviluppo di microrganismi potenzialmente dannosi per la salute umana, nel caso di perdita della temperatura conforme.

Il trasporto delle derrate alimentari deve avvenire in veicoli refrigerati adeguati allo scopo, puliti, mantenendo le temperature adeguate, o in alternativa in automezzi non refrigerati ma con l'utilizzo di specifici contenitori isotermici per alimenti, conformemente alle regole per il trasporto degli alimenti.

RACCOMANDAZIONI

- ✓ Effettuare un'adeguata pulizia/ disinfezione dei vani di carico dei veicoli.
- ✓ Utilizzare specifici contenitori isotermici a seconda della categoria termica dell'alimento trasportato.
- ✓ Collocare in modo ordinato i prodotti, ove necessario attuando una separazione in base alla categoria merceologica.
- ✓ Assicurarsi che gli alimenti siano confezionati o racchiusi in involucri che non permettano il contatto con l'ambiente esterno o con altri alimenti.
- ✓ Assicurarsi dell'assenza di parassiti e di liquidi percolati provenienti dalla rottura delle confezioni.
- ✓ Controllare la temperatura dell'automezzo ed eventualmente dei contenitori isotermici all'inizio del trasporto.
- ✓ Limitare i tempi di carico e scarico.
- ✓ Evitare dispersione termica degli automezzi refrigerati.
- ✓ Programmare il recupero di prodotti congelati/surgelati in assenza di camion refrigerato a -18°C con idonei contenitori isotermici prevedendo un trasporto coerente al mantenimento della catena del freddo.
- ✓ Mantenersi nei limiti di temperatura degli alimenti " Tollerabilità alle Temperature di conservazione durante il trasporto " secondo l'allegata scheda A.1.

7.3.3 Requisiti relativi allo stoccaggio e conservazione dei prodotti

Tutti i prodotti alimentari devono essere collocati nei rispettivi locali/spazi di conservazione il più rapidamente possibile, in modo da proteggerli da qualsiasi forma di contaminazione e sviluppo microbico nel rispetto delle temperature idonee di conservazione.

RACCOMANDAZIONI

- ✓ Conservare I materiali per la pulizia separati dagli alimenti.
- ✓ Attuare un corretto sistema di rotazione degli stock.
- ✓ Distribuire prima i prodotti più vicini alla scadenza "da consumarsi entro il..." e/o successivamente i prodotti vicini alla TMC " da consumarsi preferibilmente entro il...".
- ✓ Eliminare i prodotti che hanno oltrepassato la data di scadenza, "da consumarsi entro il...".
- ✓ Collocare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole e comunque secondo le indicazioni riportate in etichetta i prodotti che possono essere conservati a temperatura ambiente (es. scatolame, farine ecc.).
- ✓ I prodotti refrigerati, surgelati/congelati devono essere riposti il prima possibile nelle idonee attrezzature di conservazione e alle temperature previste per evitare l'interruzione della catena del freddo.
- ✓ Utilizzare idonei supporti per evitare che gli alimenti siano collocati a terra.

Conservazione dei prodotti refrigerati e/o surgelati/congelati

La conservazione degli alimenti di tipologia differente nello stesso frigorifero può essere condotta ma occorre mantenere una idonea separazione utilizzando adeguati sistemi protettivi, in questo caso la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento che deve essere conservato a temperatura inferiore.
Le temperature massime di conservazione dei prodotti refrigerati, surgelati/congelati sono quelle indicate dai produttori sulle confezioni.

Nel caso tali indicazioni non fossero disponibili, si riportano, in Appendice II alla scheda A0 le temperature di conservazione per le diverse tipologie di prodotti.

RACCOMANDAZIONI

- ✓ Gli alimenti refrigerati e/o surgelati/congelati devono essere conservati nel rispetto della catena del freddo .
- ✓ I formaggi stagionati in forma intera e i salumi stagionati in pezzo intero possono essere conservati anche ad una temperatura ambiente per un periodo di tempo limitato.

7 .3.4 TMC

(Capitolo IV Sez. II art. 24 Regolamento CE 1169/2011)

E' possibile distribuire derrate alimentari con il Termine Minimo di Conservazione (TMC) con la dicitura *"consumarsi preferibilmente entro..."* o *"da consumarsi preferibilmente entro la fine"* **raggiunto o superato.**

RACCOMANDAZIONI

- ✓ Porre adeguata attenzione alla temperatura di conservazione (se indicata e/o prevista), e/o le indicazioni di conservazione riportate in etichetta
- ✓ Accertare l'integrità delle confezioni
- ✓ Accertare che non siano presenti alimenti con rigonfiamento delle confezioni e presenza di ruggine, muffe, segni di alterazione o insetti e corpi estranei.

Si riportano nelle tabella seguente le modalità di consumo/utilizzo consigliate dopo il TMC come riferimento per la predisposizione nel piano di Autocontrollo di ogni OC delle corrette prassi in merito alla tempistica del recupero e della successiva distribuzione.
Le OC possono impostare specifici percorsi di valutazione finalizzati alla conformità igienico-sanitaria dei prodotti con TMC superata oltre ai tempi indicati nella Tabella, sotto riportata, nell'ottica di gestione dei prodotti in condizioni di sicurezza alimentare, come a titolo di esempio: monitoraggi analitici, acquisizioni di informazioni dettagliate dai produttori etc..

Categoria prodotto	Intervallo di consumo consigliato	Caratteristiche discriminanti per l'utilizzo dell'alimento
Pasta secca, riso,cous cous, semola, farine (Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, corn- flakes, cracker, grissini etc.)	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Dolci confezionati (merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato etc.)	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Farine e cereali	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Caffè macinato, cacao, the e infusi etc.	12 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Olii, grassi	12 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidenza di irracidimento.
Conserve sott'olio (tonno, carciofi, funghi etc.)	12 mesi	Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione, (rigonfiamenti), presenza di muffe, confezioni non integre.
Confetture e conserve (legumi, pelati, passate, verdure etc.)	1 - 2 mesi	Alterazione della confezione (rigonfiamenti), alterazione del colore o dell'odore, presenza di muffe, confezioni non integre.
Bevande e bevande UHT (es. succhi di frutta e latte etc.)	6 mesi	Alterazione del gusto, alterazione del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.
Prodotti surgelati	1 - 2 mesi	Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.
Prodotti in polvere liofilizzati (latte, orzo, etc.) **eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia**	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Spezie, erbe aromatiche e salse (maionese, ketchup, senape etc.)	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Uova in guscio	1 settimana con conservazione in frigorifero Consumo previa cottura	Cattivo odore (alla apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.
Pane confezionato (pan carré etc.)	1 settimana	Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.
Acqua confezionata in bottiglia	12 mesi	Intorbidimento, alterazione del gusto.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati) in pezzi interi	2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di evidenza di irrancidimento della parte grassa.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati) affettati confezionati	1 mese	Confezioni non integre, alterazione della confezione (rigonfiamenti), alterazione del colore, dell'odore, consistenza, presenza di muffe.

7.3.5 Congelamento dei prodotti

Per congelamento degli alimenti si intende quel processo che, attraverso l'applicazione del freddo e il suo costante mantenimento, consente di preservare il più a lungo possibile le caratteristiche originali dell'alimento, rallenta i processi di alterazione e garantisce la sicurezza sotto il profilo igienico.

La OC può sottoporre al congelamento gli alimenti definendo una specifica procedura ove siano indicate:

- ✓ Modalità adottate per eseguire il processo
- ✓ Definizione dei tempi di conservazione degli alimenti sottoposti a congelamento.

La OC può provvedere al congelamento di materie prime recuperate allo stato refrigerato e di semilavorati esclusivamente se tali alimenti sono destinati ad ulteriore trasformazione presso l'OC stessa, ad esempio attraverso la cottura, prima di essere somministrati.

Gli alimenti da sottoporre a congelamento, presso la OC, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ✓ Non avere la data di scadenza superata
- ✓ Essere in perfetto stato di conservazione
- ✓ Essere porzionati in pezzature conformi rispetto alle caratteristiche dell'impianto/processo utilizzato
- ✓ Protetti con involucri per alimenti, sacchetti adatti al congelamento o vaschette chiuse, in modo da evitare possibili bruciature da freddo con l'indicazione del nome del prodotto e data di congelamento
- ✓ Sottoposti ad iniziale abbattimento rapido se provenienti dal legame caldo.

RACCOMANDAZIONI

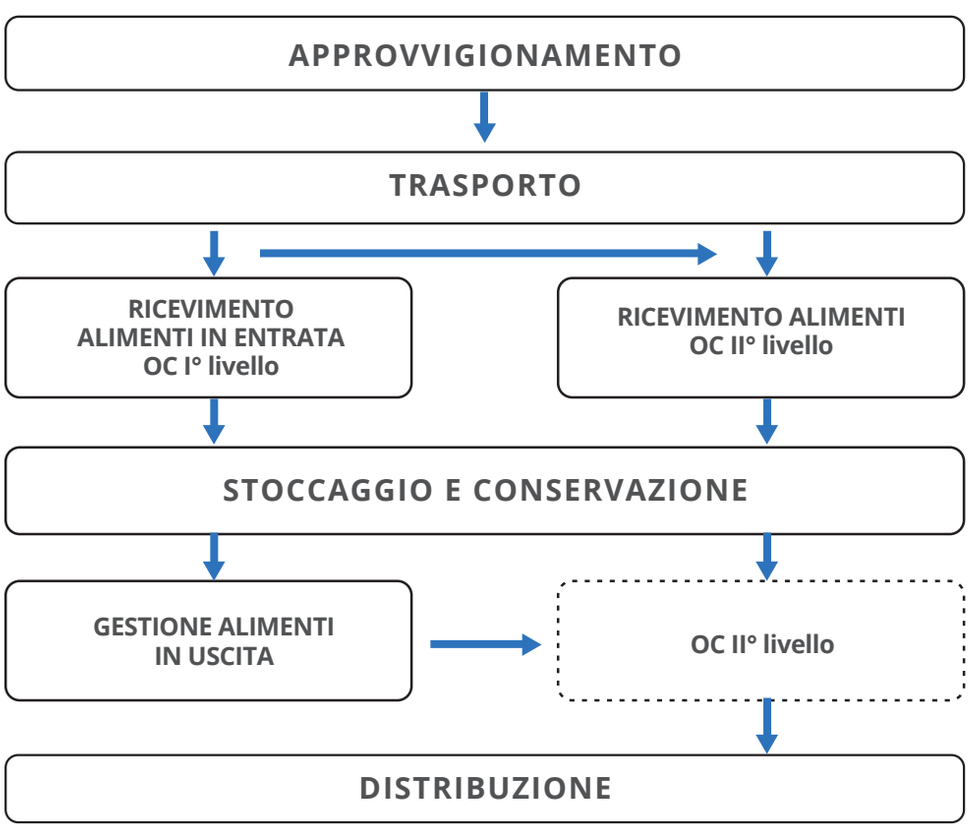
- ✓ Le materie prime e i semilavorati possono essere sottoposti a congelamento una sola volta.
- ✓ Per gli alimenti composti deve essere disponibile la lista degli ingredienti.
- ✓ Gli alimenti devono essere mantenuti a temperature di conservazione inferiori a -18 °C.

8 SISTEMA H.A.C.C.P.

Questo Manuale pone le basi per lo sviluppo di un eventuale, ove necessario, piano di autocontrollo basato sul sistema H.A.C.C.P. da parte delle singole OC rientranti nel campo di applicazione del presente Manuale, in relazione alla loro tipologia, alla natura delle loro attività ed in considerazione del non elevato grado di complessità delle operazioni che esse svolgono. L'applicazione semplificata dei 7 principi alla base del sistema H.A.C.C.P., nell'ambito della flessibilità concessa dal Reg. CE 852/2004, attraverso la corretta applicazione di prerequisiti e corrette prassi igieniche, di cui al Capitolo 7 e 9, è una delle finalità del presente Manuale. La corretta applicazione dei prerequisiti e delle corrette prassi igieniche di cui ai Capitoli 7 e 9 è sufficiente a garantire l'applicazione del sistema H.A.C.C.P..

Nei paragrafi successivi si riportano le indicazioni minime per l'elaborazione di un Piano di Autocontrollo, da parte della singola OC. Tali indicazioni dovranno necessariamente essere "personalizzate" e/o adattate alle diverse realtà delle OC in base al livello organizzativo, dimensione, attività svolta.

A tal fine si rappresentano in forma schematica, sotto forma di diagramma, la successione nel tempo delle principali operazioni/fasi di approvvigionamento, recupero e raccolta, degli alimenti fino alla loro distribuzione da parte delle OC. Il sotto indicato diagramma di flusso è generico e quindi modificabile e da integrare secondo le varianti in coerenza alla tipologia organizzativa dell'OC.



8.1 Analisi dei pericoli

L'Analisi dei Pericoli (Primo principio H.A.C.C.P.) consiste nella valutazione dei pericoli presenti nelle fasi di processo, su basi epidemiologiche, di ecologia microbica, di calcolo o stima delle probabilità, per stabilire quali pericoli vadano considerati, per la gestione in sicurezza degli alimenti, nel piano H.A.C.C.P.. Data la "tipicità" del **"Sistema del Recupero"** ci si limita a fornire in questo Manuale delle indicazioni di carattere generale basate sulle valutazione degli "operatori" del "Sistema del Recupero" e sui dati epidemiologici e statistici di letteratura.
Nel Capitolo 9 sono state previste tre **macro categorie** di alimenti a cui è stato assegnato un **Livello di Attenzione**, contrassegnato dai seguenti simboli, con un range da uno a tre, da utilizzare nella gestione dell'alimento in relazione al rischio potenziale da considerare e alle misure di prevenzione da attuare. L'analisi dei rischi tiene in considerazione: i processi produttivi, i processi di conservazione, la provenienza dell'alimento e le caratteristiche proprie dell'alimento stesso.

8.2 Individuazione dei punti critici (ccp)

L'individuazione dei punti critici di controllo è il secondo principio dell'H.A.C.C.P.. Si è scelto di predisporre uno **schema esemplificativo sintetico**, Allegato A.3 "Valutazione dei pericoli nelle fasi di recupero e distribuzione", suddiviso per fasi di processo, sulla base del diagramma di flusso del "sistema di aiuto dell'aiuto alimentare di recupero e distribuzione ai fini di solidarietà sociale", sopra esposto, dove per ciascuna fase sono stati valutati i potenziali pericoli ed il rimando all'interno del Manuale stesso delle misure di controllo previste. Questo approccio previsto anche dal Reg. (CE) 852/2004 considerando 10) e 11) in tema di semplificazione, è alternativo all'approccio basato "sull'albero delle decisioni".

8.3 Documenti e Registrazioni minime

La tenuta della Documentazione e le Registrazioni minime da effettuare, devono essere entrambe adeguate alla natura e alla dimensione "dell' impresa alimentare".

Si allegano al Manuale, **"Schede tematiche"**, **"Documenti"** e **"Registrazioni minime"** che sintetizzano l'applicazione dei prerequisiti:

- A.1 Tollerabilità delle temperature durante il trasporto
- A.2 Congelamento
- A.3 Valutazione dei Pericoli
- A.4 Piano di disinfestazione
- A.5 Piano di sanificazione
- A.6 Formazione del Personale
- A.7 Non conformità rilevate (NC)
- A.8 Elenco dei Fornitori.
- A.9 Temperature di conservazione

9 CRITERI PER LA RACCOLTA, RECUPERO E GESTIONE DEGLI ALIMENTI

Criterio fondamentale di questo Manuale è la suddivisione degli alimenti in funzione dei "livelli di attenzione" che devono essere osservati da gli operatori in relazione alla "categoria di alimento" per una corretta applicazione delle "corrette prassi operative" che assicurano la "sicurezza" dell'alimento al consumo.
Come indicato nel Capitolo 8 (H.A.C.C.P.) i parametri per definire i livelli di attenzione sono stati scelti tenendo in considerazione, i processi produttivi, i processi di conservazione, la provenienza dell'alimento, le caratteristiche proprie dell'alimento, e riferendosi inoltre alla categorizzazione effettuata dal Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare (CeIRSA).

SONO STATE QUINDI IDENTIFICATE LE SEGUENTI 3 MACRO CATEGORIE:

ALTO LIVELLO D'ATTENZIONE

MEDIO LIVELLO D'ATTENZIONE

BASSO LIVELLO D'ATTENZIONE

9.1 Macrocategoria ad alto livello d'attenzione

Rientrano nella seguente macro categoria gli alimenti, così denominati, "Fast 60".
Gli alimenti " FAST60" sono generalmente recuperati, da catering, pubblici esercizi. Il livello di attenzione è da correlare alla tipologia di produzione e somministrazione tipica di questa forma di ristorazione differita. Si tratta di **alimenti che non sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, ma provengono tal quali dal donatore alla OC** (ad esempio, primi piati cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte, insalata di riso ecc.) e che quindi **necessitano di un trasporto in un tempo che preferibilmente non dovrebbe superare i 60 minuti**, da qui la denominazione di "Fast 60".

Possono essere recuperati

- Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti cotte pronte per il consumo (primi piatti, secondi piatti etc...)
- Prodotti porzionati di salumeria sfusi, cotti e crudi stagionati
- Prodotti porzionati lattiero-caseari sfusi
- Pasticceria fresca dolce e salata.

LIVELLO D'ATTENZIONE

PARAMETRI DI ACCETTAZIONE

Gli alimenti al momento del recupero devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Non devono essere stati esposti in somministrazione
- Devono essere stati mantenuti a temperature ≥60°C nel caso di pasti caldi, a temperature ≤ 8°C nel caso di pasti freddi
- Devono essere stati conservati in contenitori idonei chiusi
- Porzionati dal donatore ed inseriti in idonei contenitori chiudibili adeguatamente (ad esempio, pellicola trasparente per alimenti, alluminio, contenitori con coperchi etc.)

ESCLUSIONE DAL RECUPERO

- Pietanze con temperature non conformi misurate al momento del recupero dall'operatore OC
- Pietanze a base di prodotti di origine animale crudi o parzialmente cotti (carpacci, roast beef, sushi, etc)
- Pietanze a base di pesce marinati o conditi
- Prodotti da forno dolci e salati con farcitura di creme e/o salse a base di uova non pastorizzate.

MODALITÀ DI TRASPORTO

- Il trasporto deve avvenire in contenitori isotermici differenziati in base alla temperatura dell'alimento (caldo o freddo) al momento del recupero
- La temperatura durante il trasporto deve essere mantenuta a ≥ 60°C nel caso di pasti a legame caldo e a ≤ 8°C nel caso di pasto a legame fresco
- Il tempo che intercorre fra il luogo di recupero e la consegna alla OC di II livello non dovrebbe superare i 60'.

CRITERI DI GESTIONE

Gli alimenti possono essere alternativamente:

- Consumati nell'arco di 1h dall'arrivo alla OC
- Sottoposti a conservazione refrigerata, ad una temperatura di ≤4°C e utilizzati preferibilmente entro 24h dall'arrivo
- Sottoposti a congelamento preferibilmente nell'arco di 1h dall'arrivo all'OC.

9 .2 Macrocategoria a medio livello d'attenzione

Rientrano nella seguente macro categoria gli alimenti generalmente recuperati dalla ristorazione collettiva, pubblici esercizi, gastronomie, catering e GDO che sono stati conservati in **catena del freddo.**

Si tratta di alimenti che sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura da parte del donatore ,Il livello di attenzione è correlato quindi alla tipologia di produzione, conservazione e al rilascio in catena del freddo.

Possono essere recuperati

Pasti sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura:

- Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti cotte pronte per il consumo
- Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. insalata di riso, cous cous, etc.)

Prodotti di origine animale e vegetale preconfezionati e i prodotti di gastronomia, salumeria, conservati in catena del freddo, quali:

- Prodotti di salumeria preconfezionati e non
- Gastronomia preconfezionata
- Pasta fresca ripiena
- Carne fresca refrigerata in tagli preconfezionata
- Carni macinate refrigerate
- Pesce fresco in filetti e intero preconfezionato
- Preparazione a base di pesce (insalata di mare, etc.)
- Prodotti a base di pesce (pesce affumicato, etc.)
- Molluschi e crostacei cotti
- Latte fresco pastorizzato
- Yogurt
- Preparati per torte, budini, creme
- Frutta e verdura IV gamma
- Burro
- Formaggio fresco porzionato preconfezionato (crescenza, primo sale, mozzarelle, caprini, gorgonzola, ricotta, brie, stracchino, robiola, etc.)
- Formaggio stagionato porzionato preconfezionato
- Uova in guscio e ovoprodotti

LIVELLO D'ATTENZIONE

PARAMETRI D' ACCETTAZIONE

Gli alimenti da recuperare devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Devono essere stati mantenuti in catena del freddo a temperature di 4°/8 C
- Devono essere tutti confezionati in appositi contenitori per alimenti regolarmente etichettati o in condizioni di deroga come descritto al Capitolo 10 par. 10.3
- Possono essere recuperati anche i pasti esposti nelle linee self–service solo se sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

ESCLUSIONE DAL RECUPERO

- Prodotti con segni evidenti di alterazione (colori e/o odori sgradevoli)
- Prodotti con confezioni non integre che possano mettere l'alimento a contatto con l'ambiente esterno, tali da compromettere la sicurezza dell'alimento stesso
- Prodotti con data di scadenza superata (" da consumare entro il....")

MODALITÀ DI TRASPORTO

- Il trasporto di grandi quantitativi di alimenti deve avvenire con automezzi refrigerati
- In caso di recupero di alimenti con diverse temperature di conservazione mantenere la temperatura dell'alimento più delicato fino al momento della consegna/arrivo all'OC
- Il trasporto di piccoli quantitativi e per brevi tragitti può avvenire in mezzi non refrigerati solo con contenitori isotermici.

CRITERI DI GESTIONE

- Tutti gli alimenti appartenenti a questa categoria devono essere conservati a temperatura ≤4°C e utilizzati nel più breve tempo possibile, ed eventualmente sottoposti a congelamento da parte dell'OC.

9.3 Macrocategoria a basso livello d'attenzione

Possono essere recuperati **gli alimenti** generalmente recuperati dal settore primario (es. ortofrutta), dal settore della trasformazione (es. industria alimentare), pubblici esercizi, GDO, **con caratteristiche di stabilità termica.**

Il livello di attenzione è correlato quindi al processo produttivo e alle caratteristiche merceologiche intrinseche degli alimenti stessi.

Rientrano nella seguente macro categoria

- surgelati /congelati
- alimenti trattati ad alte temperature UHT (latte, succhi di frutta)
- essiccati (es. spezie, frutta secca)
- conserve di carne, pesce, vegetali e frutta
- ortofrutta di I gamma, pane, pasta, riso, prodotti da forno, biscotti, caffè, etc..

LIVELLO D'ATTENZIONE

PARAMETRI DI ACCETTAZIONE

Gli alimenti da recuperare devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Devono essere alle condizioni termiche proprie della categoria
- Gli alimenti congelati/surgelati non devono presentare evidenti segni di scongelamento (es. presenza di liquido)
- Non presentare segni di alterazione (colore e/o odori sgradevoli, ammuffimento)
- La data di scadenza ("da consumarsi entro il...") non deve essere superata
- Le confezioni devono essere integre tali da non permettere all'alimento il contatto con l'ambiente esterno
- Gli alimenti con TMC superata sono recuperati secondo le modalità ed alle condizioni di cui al cap. 7.3.4 .

MODALITA' DI TRASPORTO

- Gli alimenti congelati/surgelati devono essere trasportati in mezzi di trasporto in grado di conservare una temperatura dell'alimento compresa tra i -18°C e massimo -15°C per evitare lo scongelamento
- Frutta e verdura di I gamma possono essere trasportate ad una temperatura compresa tra + 8°/10°C ma anche a temperatura ambiente, salvaguardando il più possibile l'integrità della merce
- Gli alimenti adeguatamente imballati, che non necessitano di catena del freddo, possono essere trasportati in mezzi non refrigerati.

CRITERI DI GESTIONE

- Il pane e altri prodotti da forno senza farcitura devono essere utilizzati preferibilmente nelle 24 ore dall'arrivo presso l'OC
- Il pane può essere essiccato in forno e successivamente riutilizzato
- Il pane può essere congelato
- Gli alimenti con TMC superata sono utilizzati secondo le modalità ed alle condizioni di cui al cap. 7.3.4.

10 RINTRACCIABILITÀ

All'interno del "processo distributivo" deve essere garantita la tracciabilità dell'alimento in modo da poter identificare il percorso dell'alimento iniziando: dall' approvvigionamento, trasporto, stoccaggio e distribuzione finale al beneficiario, l'indigente. La cosiddetta Tracciabilità di filiera deve consentire di identificare quindi tutti gli operatori coinvolti nel processo distributivo di un determinato alimento.
In particolare le OC coinvolte nel processo distributivo devono poter essere in grado di indicare:
a) chi le abbia ceduto gli alimenti (fornitori) (c.d. rintracciabilità in Entrata/Monte)
b) a chi abbia distribuito i prodotti (c.d. rintracciabilità in Uscita / Valle).
Le OC devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.
Di seguito si riportano indicazioni minime al fine di garantire la Tracciabilità.

10.1 Rintracciabilità in entrata

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

A.8 Elenco Fornitori (fac simile) in Appendice III

Ragione Sociale	Indirizzo	Contatto	Telefono/Fax	e-mail

10.2 Tracciabilità in uscita

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

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

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

Le OC di secondo livello non devono dotarsi di un elenco aggiornato dei beneficiari, gli indigenti, a cui distribuiscono gli alimenti, poiché trattasi di consumatori finali come accade nel commercio al dettaglio. Ai fini della salute pubblica in caso di ritiro/richiamo dal mercato si deve provvedere, comunque, a darne comunicazione ai propri utenti con tutti i mezzi possibili.

RACCOMANDAZIONI

Devono comunque essere considerate le necessità e le modalità per l'effettuazione di un "pubblico avviso" in caso di "ritiro/richiamo" nel caso in cui il prodotto sia già stato distribuito e non sia più sotto il controllo diretto delle OC.

10.3 Etichettatura

La legislazione alimentare, e in particolare quella che fissa le norme in materia di etichettatura, non distingue le derrate alimentari in base ai consumatori ai quali sono destinate.

Tuttavia potrà essere accettato che i fornitori possano donare alle OC, in vista della loro distribuzione nell'ambito dell'aiuto alimentare, derrate confezionate la cui etichettatura non sia totalmente conforme alle esigenze legislative e commerciali, o derrate sprovviste di etichettatura.

In questi casi i fornitori / donatori possono cedere le suddette derrate alimentari alle OC, fornendo ad esse un documento separato, redatto in italiano, completo delle indicazioni obbligatorie richieste dal **Regolamento (CE) n. 1169/2011** per le derrate commercializzate, in modo che le stesse possano essere rese disponibili ai riceventi.

Le OC, una volta in possesso di donazioni di derrate mal etichettate, dovranno vigilare affinché l'insieme delle indicazioni obbligatorie sia messo a disposizione di tutti gli utenti beneficiari delle medesime derrate.

Analogamente nel caso di alimenti non pre-confezionati o sfusi il relativo elenco degli ingredienti deve essere richiesto al fornitore e reso disponibile agli utenti beneficiari e, ove possibile, le diverse confezioni di alimenti devono essere provviste di etichetta con denominazione dell'alimento e data di ritiro.

Nel caso di alimenti congelati dall'OC, secondo le indicazioni previste al Capitolo 7.3.5, dovrà essere posta etichetta o indicato sulla confezione, la denominazione del prodotto, la data di congelamento e resa disponibile la lista degli ingredienti per gli alimenti composti.

11 LINEE GUIDA E BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Accordo n. 2334 del 28/07/2005 tra Ministero della Salute ed i Presidenti delle Regioni Autonome sul documento " Linee guida ai fini della rintracciabilità di alimenti e mangimi per fini di sanità pubblica"
- Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura – Relazione piano di distribuzione degli alimenti agli indigenti 2013. Consuntivo delle attività realizzate al 30/04/2013, 30/04/2013 < http://www.agea.gov.it/portal/pls/portal/docs/1/3806205.PDF> (16/11/2014).
- Banque Alimentaire – Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs, 2011 <http://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/gph_20115943_0001_p000.pdf> (16/11/2014).
- Camera di commercio industria artigianato agricoltura Pisa – Manuale operativo per lo sviluppo di un sistema di sicurezza igienico sanitaria, 12/2006 <http://www.pi.camcom.it/uploads/MO_settore_trasformazione_rev03.pdf> (16/11/2014).
- CAMPIGLIO Luigi, ROVATI Giancarlo, La povertà alimentare in Italia. Prima indagine quantitativa e qualitativa, Milano, Guerini e Associati, 2009.
- Caritas Italiana – Il bilancio della crisi. Le politiche contro la povertà in Italia, 11/07/2014 <http://s2ew.caritasitaliana.it/materiali/PDF/RapportoPolitichePoverta2014.pdf> (16/11/2014).
- CeiRSA Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare, 2015 <http://www.ceirsa.org/>
- Comitato Economico e Sociale Europeo – Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation, 06/2014 <http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/executive-summary_comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food-donation.pdf> (16/11/2014).
- Commissione europea – Food traceability, 06/2007 <http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/traceability/factsheet_trace_2007_en.pdf> (16/11/2014).
- Deutscher Caritasverband e.V. e Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V. (Hg.), Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen erstellt und anerkannt gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, 2009.
- DRAAF Rhône-Alpes – Entreprises du secteur alimentaire. Donner aux associations d'aide alimentaire, 09/2013 <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_don_alimentaire_entreprises_09-2013_cle418d52.pdf> (16/11/2014).

11 LINEE GUIDA E BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- DRAAF Rhône-Alpes – Produits agricoles. Donner aux associations d'aide alimentaire, 09/2013 <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_des_dons_de_produits_agricoles_cle42dd63.pdf> (16/11/2014).
- DRAAF Rhône-Alpes – Restauration collective. Donner aux associations d'aide alimentaire, 09/2013 <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restauration_sept2013_cle091e14.pdf> (16/11/2014).
- FAO – Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (H.A.C.C.P.) y directrices para su aplicación, 1997 < http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm> (16/11/2014).
- Federalimentare – Pacchetto igiene <http://www.federalimentare.it/documenti/schedapacchettoigiene.pdf> (16/11/2014).
- Fédération Européenne de la Restauration Collective Concédée, 05/2009. European
- Guide to Good Practice for food hygiene in the contract catering sector. Tratto da food service Europe <http://www.fercocatering.org>
- Food Standards Agency, 11/2014 <http://www.food.gov.uk/business-industry/caterers/food-hygiene/#.U3nuofl5Nhk>
- GARRONE Paola, MELACINI Marco, PEREGO Alessandro, Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità, Milano, Guerini e Associati, 2012.
- International Center of Excellence in Food Risk Communication – About Risk and Food Risk Communication <http://www.foodriskcommunications.org/about-risk-and-food-risk-communication.aspx> (16/11/2014).
- Manuale di Buone Pratiche di Igiene per le Microimprese Alimentari, 2 febbraio 2014. http://www.asl.pavia.it/Manuale.pdf
- Manuale di Corretta Prassi Operativa Federazione Italiana Pubblici Esercizi, 06/2013. <http://www.fipe.it/igiene-e-sicurezza/manuale-di-corretta-prassi-operativa.html>
- Manuale di Corrette Prassi Operativa per la Ristorazione Collettiva. Comitato Tecnico per la Sicurezza Alimentare ANGEM, 12/2012.
- PLANCHENSTAINER Francesco,'They Collected What Was Left of the Scraps': Food Surplus as an Opportunity and Its Legal Incentives, Trento, Trento Law and Technology Research Group - Research Paper No. 13, 02/2013.

11 LINEE GUIDA E BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Regione Lombardia, DGR n.1105/2013, "Disposizioni Regionali di indirizzo programmatico in materia di coordinamento, trasparenza e semplificazione dei controlli nel settore della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria" http://www.sanita.regione.lombardia.it/cs/Satellite?c=Redazionale_P&childpagename=DG_Sanita%2FDetail&cid=1213648938551&pagename=DG_SANWrapper
- ROVATI Giancarlo, L'Italia che ha fame nonostante gli sprechi, Milano, Vita e Pensiero, 05/06/2014.
- Sicurezza Alimentare – Pacchetto igiene. Applicazioni <http://www.sicurezzalimentare.net/?LevelID=43> (16/11/2014).
- Unione Nazionale Pro Loco d'Italia UNPLI, 2013. Manuale di Corrette Prassi Igienica per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di feste e sagre. <http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_26_file.pdf>
- Veterinaria e sicurezza alimentare – Pacchetto igiene: linee guida europee e nazionali, 3 maggio 2013 <http://www.veterinariaalimenti.marche.it/viewdoc.asp?CO_ID=3477> (16/11/2014).

- Banco Alimentare, 2015 <http://www.bancoalimentare.it/>
- Caritas Italiana, 2015 <http://www.caritasitaliana.it/>

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE		
PRODOTTO	**TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE**	**TOLLERABILITA'**
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti cotte pronte per il consumo Prodotti porzionati di salumeria sfusi, cotti e crudi stagionati Prodotti porzionati lattiero-caseari sfusi Pasticceria fresca dolce e salata Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. insalata di riso, cous cous, etc.) Prodotti di salumeria preconfezionati e non Gastronomia preconfezionata Pasta fresca ripiena Carne fresca refrigerata in tagli preconfezionata Carni macinate refrigerate Pesce fresco in filetti e intero preconfezionato Preparazione a base di pesce (insalata di mare, etc.) Prodotti a base di pesce (pesce affumicato, etc.) Molluschi e crostacei cotti Yogurt Preparati per torte, budini e creme, etc. Latte fresco pastorizzato Frutta e verdura IV gamma Burro Formaggio fresco porzionato preconfezionato (crescenza, primo sale, mozzarelle, caprini, gorgonzola, ricotta, brie, stracchino, robiola, etc.) Formaggio stagionato porzionato preconfezionato Uova in guscio e ovoprodotti	0° / +6° C	± 2° C
Latte UHT, succhi di frutta, etc. Essiccati (es. spezie, frutta secca, etc.) Conserve di carne e pesce, vegetali e frutta, etc. Ortofrutta di I gamma, pane, pasta, riso, prodotti da forno, preconfezionati, biscotti, caffè, etc..	T. ambiente	± 2° C
Surgelati Congelati	-18° C	± 2° C

TOLLERABILITA' ALLE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO

PRODOTTO	TEMPERATURA MASSIMA durante il trasporto (°C)	RIALZO TERMICO TOLLERABILE per periodi di breve durata oppure temperatura massima tollerabile nella distribuzione frazionata	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Latte pastorizzato, in confezioni	**+4**	**MAX +9**	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Yogurt e altri latti fermentati, in confezioni	**+4**	**MAX +14**	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Prodotti lattiero caseari in confezione: panna o crema di latte pastorizzate, formaggi freschi, yogurth	**+4**	**MAX +14**	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Ricotta	**+4**	**MAX +9**	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	**+4**	**MAX +14**	Reg CE 853/04 All.III, Sez. I, Cap. VII
Carni fresche bovine – suine – ovicaprine - equine	**+7**		Reg CE 853/04 All.III, Sez. I, Cap. VII
Pollame e conigli	**+4**	**MAX +8**	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Carni Macinate	**+2**		Reg CE 853/04 All.III, Sez. I, Cap. VII
Preparazioni di carni	**+4**		Reg CE 853/04 All.III, Sez. I, Cap. VII
Selvaggina	**+4**	**MAX +8**	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Molluschi eduli lamellibranchi in confezione compresi quelli sgusciati appartenenti al genere Chlamys (canestrelli) e Pecten (capesante)	**+6**		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
Molluschi bivalvi vivi	**0** (Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità)	**+4**	Reg CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Prodotti della pesca freschi, decongelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	**+4**		Reg CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Uova	**+4** (Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche)	**+3**	Reg CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	**+4**	**+3**	Art. 9 DPR 187/01
Paste alimentari fresche preconfezionate	**+4**	**+2**	Art. 9 DPR 187/01
Paste stabilizzate	Temperatura ambiente (consigliato +18/20)		Art. 9 DPR 187/01
Carni congelate	**-10**	**+3**	Allegato Parte I DPR 327/80
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	**-18**	**-18**	Reg. CE 853/04 All.III, Sez. V, Cap. III
Prodotti della pesca congelati	**-18**	Con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3°C al massimo	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	**-10**	**+3**	Allegato C Parte I DPR 327/80
Altri gelati	**-15**	**+3**	Allegato C Parte I DPR 327/80
Burro o altre sostanze grasse congelate	**-10**	**+3**	Allegato C Parte I DPR 327/80
Altre sostanze alimentari congelate	**-10**	**+3**	Allegato C Parte I DPR 327/80
Altre sostanze alimentari surgelate	**-18**	**+3**	Allegato C Parte I DPR 327/80 Art. 4 D. lgs 110/92

CONGELAMENTO

COSA E COME?	PERCHÈ?
I prodotti da congelare devono essere posti in sacchetti chiusi e correttamente etichettati. L'etichetta deve riportare nome del prodotto, data di congelamento, nel caso in cui sia presente data di scadenza/TMC. (vedi DDG 3742 del 30.04.2013)	Etichette non complete possono portare al congelamento dell'alimento oltre la data di scadenza e ad una non corretta conservazione del prodotto.
Il congelamento deve essere effettuato raggiungendo la temperatura al cuore dell'alimento di -18°C. E' possibile favorire il processo mediante la suddivisione dell'alimento in piccole porzioni.	Modalità di congelamento non adeguate possono compromettere la sicurezza dei cibi e permettere la sopravvivenza microbica.
Gli alimenti devono riportare l'indicazione del prodotto congelato.	Tale informazione è obbligatoria, fatto salvo il caso in cui si sia proceduto conformemente alle indicazioni della DDG del 30.04.2013

DDG SALUTE N. 3742/2013 - "ISTRUZIONI OPERATIVE PER IL CONGELAMENTO E/O LO SCONGELAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE"

VALUTAZIONE DEI PERICOLI NELLE FASI DI RECUPERO FINO ALLA DISTRIBUZIONE

FASE	PERICOLI			MISURE DI CONTROLLO	MANUALE CPO
	F	C	B		
Approvigionamento	√		√	F e B: Valutazione dell'idoneità degli alimenti secondo i parametri di accettazione e formazione del personale	Capitoli 6,7 e 9
Trasporto degli alimenti	√	√	√	F B e C: Utilizzo di contenitori idonei, integri e puliti, differenziati per categoria dell'alimento, ispetto delle temperature di conservazione dell' alimento e igiene e pulizia dei mezzi	Capitoli 6,7 e 9
Ricevimento alimenti	√		√	F e B: valutazione dell'idoneità degli alimenti secondo i parametri di accettazionee formazione del personale	Capitoli 6,7 e 9
Stoccaggio alimenti	√	√	√	F B e C : verifica integrità dell'imbalaggio e delle confezioni, igiene dei locali e delle attrezzature, formazione del personale, rispetto delle temperature di conservazione dell'alimento, corretto sistema rotazione degli stock, controllo data di scadenza e controllo TMC	Capitoli 6,7 e 9
Conservazione alimenti	√		√	F e B: formazione del personale, rispetto delle temperature di conservazione dell' alimento e separazione degli alimenti per categorie alimentari, controllo date di scadenza, controllo TMC, controllo sensoriale e utilizzo di contenitori idonei per alimenti	Capitoli 6,7 e 9
Gestione stock in uscita	√	√	√	F B e C: valutazione dell'idoneità degli alimenti, igiene e pulizia dei contenitori per alimenti, rispetto delle temperature di conservazione dell'alimento, formazione del personale e corretto sistema di rotazione degli stock	Capitoli 6,7 e 9
Distribuzione degli alimenti			√	F B e C: rispetto delle corrette prassi igieniche, formazione e pulizia del personale, corrette modalità di trasporto, rispetto delle temperature di conservazione dell'alimento, utilizzo di contenitori idonei, integri e puliti, differenziati per categoria dell'alimento e igiene e pulizia dei mezzi	Capitoli 6,7 e 9

F - Pericoli fisici:
Contaminazione da corpo estraneo
C - Pericoli chimici:
Contaminazione chimica (additivi, ecc.)
B - Pericoli biologici: Contaminazione biologica microrganismi, parassiti) (microrganismi, parassiti e animali infestanti)

PIANO DI DISINFESTAZIONE

	PIANIFICAZIONE		RISULTATI												NOTE
Postazione	Punto di monitoraggio	Frequenza	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	
Animali (roditori e volatili)															
1															
2															
3															
4															
5															
Insetti striscianti															
1															
2															
3															
4															
5															
Insetti volanti															
1															
2															
3															
4															
5															

Risultati **X:** infestazione assente **KO:** infestazione presente

PIANO DI SANIFICAZIONE

PUNTO DI INTERVENTO	INTERVENTO				PRODOTTO	FREQUENZA				ATTREZZATURE	NOTE
	P	De	Di	S		G	S	M	A		

Legenda

P = Pulizia:rimozione dello sporco visibile con mezzi meccanici (acqua,straccio, scopa)
De = Detersione:rimozione dello sporco con detergente (anche detto "sgrassante" o "sapone")
Di = Disinfezione: eliminazione dei microrganismi patogeni.
S = Detersione+sanificazione con impiego di un unico prodotto con capacità detergente e disinfestazione.

G = giornaliera
S = settimanale
M = mensile
A = annuale

Procedura completa di pulizia e sanificazione

1. Rimuovere lo sporco visibile grossolano con mezzi meccanici
2. Distribuire sulla superficie il prodotto detergente, preventivamente diluito in acqua non troppo calda (ideale da 25°C a 45°C, non oltre i 50°C) secondo le proporzioni indicate dal produttore.
3. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 5 min.)
4. Risciacquare con acqua tiepida
5. distribuire sulla superficie il prodotto disinfettante, preventivamente diluito in acqua secondo le proporzioni e alle temperature indicate dal produttore
6. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 15/20 minuti per i Sali di ammonio quaternario, meno per i prodotti a base di cloro)
7.Risciacquare e lasciar asciugare con panno pulito o carta a perdere

	PRODOTTO			NON COMMERCIABILE	% Di diluizione*	T° Acqua	Tempo di contatto	Note
	De	Di	S					
A								

Legenda

***5%** = 500 ml in 10 lt di acqua / 10%= 1 lt in 10lt di acqua
De = Detersione:rimozione dello sporco con detergente (anche detto "sgrassante" o "sapone")
Di = Disinfezione: eliminazione dei microrganismi patogeni
S = Detersione+sanificazione con impiego di un unico prodotto con capacità detergente e disinfestazione

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Data dell'incontro formativo:	
Durata:	
Nome e cognome di chi ha tenuto l'incontro:	
Firma di chi ha tenuto l'incontro:	
Argomenti trattati:	
Elenco partecipanti	
Nome e Cognome	Firma

NON CONFORMITÀ (NC)		
Che problema c'è stato?	Come e quando è stato risolto?	Firma

ELENCO DEI FORNITORI				
Ragione sociale	Indirizzo	Contatto	Telefono / Fax	e-mail

Caritas Italiana
organismo pastorale della CEI

Via Aurelia, 796
00165 Roma
Tel. + 39 06661771
Fax + 39 06 66177602
segreteria@caritas.it
www.caritas.it

Banco Alimentare

Via Legnone, 4
20158 Milano
Tel +39 02.89658.450
Fax +39 02.89658.474
info@bancoalimentare.it
www.bancoalimentare.it