

Io non butto

Vademecum per i volontari attivi
nel recupero a filiera corta
delle eccedenze alimentari



Io non butto

Vademecum per i volontari attivi
nel recupero a filiera corta delle eccedenze alimentari

Autore: Carmelo Marano, Mauro Di Luca
Grafica: Elisabetta Bianchetti

Aprile 2018

A cura di

**FARE
NON
PROFIT**

Il presente vademecum è realizzato nell'ambito del progetto "Io Non Butto",
promosso da



tel. 02. 45475852 - email: territorio@ciessevi.org
www.iononbutto.it

In collaborazione con Milan Center For Food Law And Policy e con la media
partnership di Corriere della Sera



Il tema della lotta agli sprechi alimentari rappresenta una delle sfide alle quali il Terzo settore da tempo partecipa con grande impegno e incisività. Sono già in essere molte iniziative organizzate e strutturate, ma la **Legge 19 agosto 2016, n. 166 sulla riduzione degli sprechi e il recupero delle eccedenze** ha introdotto elementi che permettono di sviluppare e favorire ulteriori azioni di prossimità di donazione e distribuzione dei prodotti alimentari.

Questo instant book, pensato come un **vademecum sintetico e orientato al fare**, vuole accompagnare gli enti del Terzo settore ad effettuare il **primo passo nel sistema di recupero e distribuzione degli alimenti ai fini di solidarietà sociale**. L'immagine di una **"filiera corta" del dono alimentare, focalizzata sul recupero degli alimenti a basso rischio¹ e di più immediata gestione**, è un buon punto di partenza per chi desidera operare in contrasto allo spreco alimentare ma non dispone (a oggi) dei mezzi, delle strutture, della formazione e del know how necessario a trattare generi alimentari a rischio medio o elevato.

Ci concentreremo quindi sull'insieme delle operazioni relative al recupero, raccolta e distribuzione di derrate alimentari ai fini di solidarietà sociale riconducibili ad un'"attività domestica", come da Regolamento (CE) 852/2004, con un basso livello di organizzazione², limitati quantitativi gestiti e relativi beneficiari³.

La strutturazione di una filiera di recupero delle eccedenze alimentari comporta la conoscenza di contenuti complessi espressi attraverso un appropriato linguaggio tecnico.

Nelle pagine successive ci avvarremo del **maggior grado possibile di semplificazione delle ordinarie prassi igieniche compatibili con adeguati livelli di sicurezza alimentare**.



¹ Vedi capitolo 2.

² Per basso livello di organizzazione si intende l'assenza di particolari attrezzature per lo svolgimento dell'attività e una limitata disponibilità di locali e mezzi.

³ Si fa riferimento ai casi in cui i beneficiari sono solamente i residenti del quartiere o della via di attività e i quantitativi trattati non eccedono il fabbisogno giornaliero.



1 LE PAROLE CHIAVE

Diamo un nome al recupero. Vocabolario dei termini

2 COSA RECUPERARE

“A basso rischio” ovvero gli alimenti idonei al ritiro:
panetteria, frutta e verdura, prodotti confezionati **NON**
deperibili

3 LA FILIERA CORTA

Dal recupero al dono il passo è (deve essere) breve.
Come ritirare, strumenti, tempi, logistica, contenitori

4 LE COMPETENZE DEI VOLONTARI

Informare e formare i volontari impegnati nel recupero
degli alimenti.

5 LA NORMATIVA

Riferimenti legislativi regionali, nazionali ed europei



6 APPENDICE

Schede di approfondimento

- A. AGENTI DI PERICOLO E RISCHIO
- B. SCHEDA STOCCAGGIO
- C. SCHEDA TRASPORTO
- D. SCHEDA TEMPERATURE DI STOCCAGGIO
E DI TRASPORTO
- E. PROCEDURA DI GESTIONE DEI RIFIUTI
- F. SCHEDA PULIZIA E PIANO DI SANIFICAZIONE
- G. DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE
- H. GLOSSARIO
- I. ELENCO DEI FORNITORI
- J. REGISTRO DELL'ATTIVITÀ DI FORMAZIONE
- K. SCHEDA VERIFICA CONFORMITÀ ALIMENTI
- L. SCHEDA REGISTRAZIONE DELLE NON
CONFORMITÀ







Capitolo 1

Parole chiave

Prima di entrare nel vivo della trattazione è utile definire le parole chiave più importanti utilizzate nel vocabolario del sistema di recupero e distribuzione delle eccedenze a scopi solidaristici.

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.). Sarà presente la dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro...” quando la data contiene l’indicazione di un giorno specifico oppure “da consumarsi preferibilmente entro la fine...” seguita da una data espressa con mese o anno. Il Termine Minimo di Conservazione è determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore sito nell’Unione europea, ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità. (D.lgs. n. 109/1992 art. 10).

Data di scadenza da "consumarsi entro"

Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. (Reg. CE n. 1169/2011 art. 24). È 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.

Eccedenze alimentari

Derrate alimentari edibili, generalmente prossime alla data di scadenza o con errato confezionamento/imballaggio o in eccedenza rispetto al loro consumo (prodotti confezionati non commercializzati).

Filiera alimentare

Sequenza di fasi e operazioni coinvolte nella produzione, lavorazione, distribuzione, immagazzinamento e gestione di un alimento e dei suoi ingredienti (dalla produzione al consumo), comprendendo le fasi di recupero, raccolta e distribuzione effettuate dai soggetti che agiscono ai fini di solidarietà sociale.





Capitolo 2

Cosa recuperare

Orientare la raccolta verso gli **alimenti a basso rischio** consente di avviare un'attività di recupero delle eccedenze alimentari nel modo più semplice e immediato.

Gli alimenti a basso rischio, per la loro composizione intrinseca, **non costituiscono un facile terreno per le concentrazioni crescenti di microrganismi** in grado di renderli pericolosi per il consumo, anche in assenza di fattori ambientali favorevoli alla crescita batterica (come temperatura e tempi di esposizione).

Gli alimenti a basso rischio non sono classificabili in etichetta come “molto deperibili né rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico”, né riportano la dicitura della data di scadenza “entro il ...”, né l'indicazione di obbligo di conservazione a temperatura controllata (Reg. UE 1169/2011).

Esemplificando, sono alimenti a basso rischio:

- **vegetali e frutta ortofrutta freschi** (comprese le patate, a condizione che non siano state sbucciate o tagliate e con l'esclusione di semi germinali e prodotti analoghi come germogli di leguminose);
- **pane, pasta, riso** nelle loro confezioni originali¹;
- **alimenti trattati ad alte temperature UHT** (latte, succhi di frutta);
- **alimenti essiccati** (es. spezie, frutta secca);
- **conserven** di carne, pesce, pomodoro (es. tonno in scatola, sardine in scatole, sgombri in scatola, pelati /polpa/passata di pomodoro in scatola);
- **prodotti da forno** che non abbiamo subito l'aggiunta di alimenti deperibili e normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione (es. focacce o grissini);
- **formaggi** stagionati mantenuti a temperatura controllata, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le

¹ Il **pane e altri prodotti da forno senza farcitura** devono essere utilizzati preferibilmente nelle 24 ore dalla messa a disposizione. Il pane può essere essiccato in forno e successivamente riutilizzato oppure può essere congelato a condizione che sia ottenuto da impasto non congelato.

colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;

- **biscotti**;
- **caffè, cioccolato**, ecc.;
- **acque e bevande gassificate** (dalla cui descrizione risulti chiara la gassificazione, processo che garantisce la conservabilità abbassando il pH);
- **vini**, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva; nonché delle bevande ottenute da uva o mosto di uva;
- **bevande** con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume;
- **sale** da cucina confezionato;
- **zuccheri** allo stato solido confezionati o prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati;
- **uova** confezionate ed etichettate.

LE ATTENZIONI NECESSARIE

Gli alimenti a basso rischio da recuperare devono possedere le seguenti caratteristiche:

- devono essere alle condizioni termiche proprie della categoria;
- non devono presentare segni di alterazione (colore e/o odori sgradevoli, ammuffimento);
- le confezioni, se previste, devono essere integre, non deve esserci contatto tra l'alimento e l'ambiente esterno.

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

In caso di etichettatura non conforme per mandanza della data di scadenza o dell'informazione su allergie e intolleranze, i prodotti non potranno essere ritirati e, se ricevuti, dovranno essere registrati nella Scheda delle non conformità (vedi allegato) per escluderli dalle donazioni.

ALIMENTI CON TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC) SUPERATO

Gli alimenti con TMC² superato possono essere utilizzati solo secondo specifiche modalità e condizioni.

Sequenza di controllo per gli alimenti che hanno superato il TMC:

- 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 e dell'eventuale sottovuoto;

² Per la definizione del Termine minimo di conservazione si veda capitolo 1 – Parole chiave



- verificare che non siano presenti alimenti con rigonfiamento delle confezioni e presenza di ruggine, muffe, segni di alterazione o insetti e corpi estranei, odore di irrancidimento, gas e/o bollicine, intorbidimento; in questo caso porre tra gli alimenti NON CONFORMI.

Si riportano nella tabella seguente le modalità di consumo/utilizzo consigliate³ per il recupero di alimenti a TMC oltrepassato. Per garantire la sicurezza alimentare, in caso di ricezione di alimenti con TMC superato oltre i limiti sotto indicati, è possibile, fermi restando i criteri indicati in tabella, richiedere ai fornitori informazioni aggiuntive e dettagliate circa tali alimenti.

Alimenti che presentano Termine Minimo di Conservazione (TMC)

(da consumarsi preferibilmente entro il...)

INDICAZIONI DI SCADENZA IN ETICHETTA	TERMINE DI CONSERVAZIONE INDICATO DAL PRODUTTORE	SI PUÒ AMMETTERE IL CONSUMO ENTRO....*	LA PRESENZA DI QUESTI SEGNI LI ESCLUDE DAL RECUPERO
GIORNO E MESE DI SCADENZA	Sono prodotti che si conservano per tre mesi	Il 30° giorno successivo al giorno di scadenza	<ul style="list-style-type: none"> • presenza di tracce e/o odore di muffa • confezioni non integre
MESE E ANNO DI SCADENZA	Sono prodotti che si conservano da 3 a 18 mesi	Entro il 30° giorno successivo alla data di scadenza	<ul style="list-style-type: none"> • rigonfiamenti delle confezioni • presenza di insetti e/o tracce di insetti
È INDICATO SOLO L'ANNO DI SCADENZA	Sono prodotti conservabili per un periodo superiore a 18 mesi	Entro il 30° giorno successivo al 31 dicembre dell'anno indicato di scadenza	<ul style="list-style-type: none"> • segni o sapore di irrancidimento • cambiamento di colore o della consistenza • intorbidimento • presenza di bollicine (gas di fermentazione) • sottovuoto assente se adottato dal produttore

*A condizione di un controllo puntuale degli alimenti da parte di soggetti informati e formati

³ Fonte: "La donazione degli alimenti invenduti verso la semplificazione normativa", Position Paper a cura di: Ing. Paolo Azzurro, segreteria tecnico-scientifica del Pinpas - Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare c/o Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Alma Mater Studiorum, Università di Bologna

Avvertenze particolari

Salumi affettati preconfezionati dal punto vendita, sia se recanti in etichetta il TMC che privi di TMC: vanno sempre scartati. Formaggi preconfezionati dal produttore: recupero possibile solamente se provvisti di indicazione di TMC.

ATTENZIONE

➔ **Alimento allergizzante:** alimento contenente una o più sostanze allergizzanti come definite da Linee guida 6 febbraio 2015. Ministero Salute sulla base del Regolamento CE 1169/2011. Queste informazioni da anni sono obbligatoriamente riportate sulle etichette fra le indicazioni degli ingredienti. Attenzione quindi ad evitare che alimenti privi della normale etichetta siano consegnati a soggetti allergici.

➔ **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. Si suggerisce di inserire nel documento di consegna o nell'accordo di consegna tra fornitore e organizzazione addetta al recupero una clausola che vieti di accettare prodotti che sono o sono stati oggetto di richiamo da parte del Ministero della Salute.



Capitolo 3 La filiera corta

Come ritirare, trasportare, immagazzinare e distribuire le eccedenze recuperate?

DIAGRAMMA DELLE FASI



01. RECUPERO

Gli esercenti delle attività di vendita al dettaglio (sia in forma fissa che ambulante) e gli esercenti dei locali di somministrazione alimenti e bevande provvedono alla fornitura degli alimenti da destinare al sistema di recupero.

Sarà cura dei soggetti che effettuano l'approvvigionamento verificare che gli alimenti da recuperare siano idonei al consumo e quindi conformi 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 sia a quanto esposto nella sezione "Le attenzioni necessarie" del capitolo 2, sia alla relativa scheda "M" in appendice per la definizione di ulteriori criteri previsti nell'accettazione delle differenti macro categorie di alimenti.

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 successive fase di distribuzione, segregati e identificati con apposito cartello riportante la dicitura: "DA NON USARE", o "DA RESTITUIRE AL FORNITORE", o altro.

02. TRASPORTO

E' preferibile un ciclo di recupero e donazione a filiera corta che privilegi una rete tra i soggetti presenti nel medesimo quartiere/territorio.

Per gli alimenti che richiedono il trasporto refrigerato il trasporto sarà effettuato nel rispetto del mantenimento delle temperature di trasporto indicate nella scheda "D" a pagina 26.

Frutta e verdura fresche possono essere trasportate a una temperatura compresa tra + 7°/9°C ma per tempi limitati anche a temperatura ambiente, salvaguardando il più possibile l'integrità della merce.

03. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Nel caso in cui non sia possibile limitare l'intervallo di tempo esistente fra il recupero e la distribuzione ai soggetti beneficiari, bisognerà prevedere una fase di stoccaggio e conservazione.

Lo stoccaggio di alimenti e bevande destinate al recupero dovrà avvenire a seconda della loro specifica natura in locali a temperatura controllata oppure in locali a temperatura ambiente, come indicato nella scheda "D" a pagina 26.

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.



È necessario:

- 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...”, utilizzando la scheda "N" a pagina 39;
- 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.

Conservare i materiali per la pulizia separati dagli alimenti.

04. DISTRIBUZIONE

Si tratta della fase finale del processo: la consegna degli alimenti ai soggetti in stato di bisogno. Come già ricordato in precedenza, è consigliabile limitare il più possibile l'intervallo di tempo esistente fra il recupero e la distribuzione.

ATTENZIONE

RINTRACCIABILITA'

All'interno del processo distributivo deve essere garantita la tracciabilità dell'alimento in modo da poter identificare il percorso dell'alimento dall'approvvigionamento, al trasporto e allo stoccaggio fino alla distribuzione finale al beneficiario. La cosiddetta “tracciabilità di filiera” deve insomma consentire di identificare tutti gli operatori coinvolti nel processo distributivo di un determinato alimento.

In particolare, le organizzazioni coinvolte nel processo distributivo devono essere in grado di indicare:

- a) chi abbia ceduto loro gli alimenti (fornitori - rintracciabilità in entrata/monte)
- b) a chi abbiano distribuito i prodotti (rintracciabilità in uscita/valle), solamente nel caso in cui l'organizzazione ricevente non sia essa stessa incaricata del conferimento dei prodotti al beneficiario finale.

La Scheda fornitori (vedi Appendice – scheda "I") è utilizzata per garantire la rintracciabilità, anche in caso di richiamo del prodotto effettuato dal Produttore e registrato sul [sito del Ministero della Salute](#)



Capitolo 4

Le competenze dei volontari

Secondo quanto stabilito dal regolamento CE 852/2004 e dalla Legge Regione Lombardia 30 dicembre 2009, n. 33, l'organizzazione, che ha dei volontari incaricati del recupero delle eccedenze alimentari, deve provvedere affinché ricevano un'informazione adeguata in materia d'igiene alimentare.

Con informazione adeguata si intende l'insieme di istruzioni necessarie a rendere il volontario formato in merito alla conformità degli alimenti da ricevere e/o ricevuti e alle modalità di stoccaggio e di trasporto, così da renderlo idoneo all'attività.

Nel processo di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari è di fondamentale importanza la cura della documentazione da utilizzare nelle diverse fasi (vedi schede allegate), così da garantire e tutelare l'organizzazione in caso di controlli o eventuali problemi che possono verificarsi nella filiera del recupero. Quindi è importante che l'organizzazione conservi la documentazione dell'attività di formazione dei volontari.

Per ulteriori specifiche, consultare la scheda "L" a pagina 37. Tale accortezza è funzionale anche al compito di verifica assegnato dalla normativa vigente ai dipartimenti di prevenzione delle ASL in relazione all'adeguatezza delle procedure formative utilizzate, con particolare riferimento ai comportamenti operativi degli addetti al settore.

Si riportano di seguito i prerequisiti relativi all'igiene personale come da 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 sul 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.

Inoltre, il personale addetto operante deve adottare misure preventive quali: astenersi dal lavoro in presenza di sintomatologia gastro-enterica o respiratoria e patologie con-



clamate mantenere le mani pulite non fumare né mangiare e durante lo svolgimento delle attività indossare abiti puliti”.

È un indice di possibile "contaminazione crociata"¹ operatore/alimenti non 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 eseguito operazioni di pulizia, aver maneggiato denaro o telefono o cellulare. Utilizzare guanti mono-uso in caso di ferite alle mani.

¹ La contaminazione crociata è il passaggio diretto o indiretto di microbi patogeni da alimenti contaminati ad altri alimenti.



Capitolo 5

Normativa

Normativa europea

Direttiva 2008/98/CE 19 novembre 2008	Prevede che i programmi di politica ambientale per la riduzione dei rifiuti includano anche programmi per la riduzione dei rifiuti alimentari
Risoluzione del Parlamento Europeo 19 gennaio 2012	In attuazione della Direttiva 2008/98/CE, contiene indicazioni su “come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l’efficienza della catena alimentare nell’UE”.

Leggi nazionali

D.lgs. 3 aprile 2006, n. 152 e s.m.i.	In attuazione della direttiva 2008/98/CE, detta specifiche norme in materia di gestione di rifiuti, compresi quelli derivanti dalla produzione di alimenti
Legge 25 giugno 2003 - n. 155	Ai fini del corretto mantenimento dello stato di conservazione, del trasporto, del deposito e dell’utilizzo degli alimenti, equipara le Onlus che effettuano distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ai consumatori finali
Legge 19 agosto 2016, n. 166	Contiene misure di semplificazione per la cessione gratuita degli alimenti a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi alimentari
Decreto Direttoriale del Ministero dell’Ambiente del 7 ottobre 2013	Definisce il Programma Nazionale di Prevenzione dei rifiuti (PNPR), che prevede specifici obiettivi di prevenzione e riduzione della produzione dei rifiuti da raggiungere entro il 2020; in attuazione del PNPR, è previsto il Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS);



Leggi e disposizioni Regione Lombardia	
L.r. Lombardia 11 dicembre 2006, n. 25	Contiene le Politiche regionali di intervento contro la povertà attraverso la promozione dell'attività di recupero e distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale
L.r. Lombardia 6 novembre 2015, n. 34, "Legge di riconoscimento, tutela e promozione del diritto al cibo", in attuazione della l.r. n. 25/2006	Riconosce e tutela il diritto universale di accedere a una quantità sufficiente di cibo sicuro, sano e nutriente come diritto umano fondamentale per tutti gli individui, affinché possano scegliere e procurarsi il quantitativo sufficiente di cibo sicuro, sano e nutriente che soddisfi le necessità alimentari personali e permetta una vita attiva
Deliberazione della Giunta Regionale 19 maggio 2017, n. 10-6616	Determina la Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero di cibo al fine di solidarietà sociale per effettuare in sicurezza il recupero di alimenti destinati a fini di solidarietà sociale



Appendice

- A** AGENTI DI PERICOLO E RISCHIO
- B** SCHEDA STOCCAGGIO
- C** SCHEDA TRASPORTO
- D** SCHEDA TEMPERATURE DI STOCCAGGIO E DI TRASPORTO
- E** PROCEDURA DI GESTIONE DEI RIFIUTI
- F** SCHEDA PULIZIA E PIANO DI SANIFICAZIONE
- G** DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE
- H** GLOSSARIO
- I** ELENCO DEI FORNITORI
- L** REGISTRO DELL'ATTIVITÀ DI FORMAZIONE
- M** SCHEDA VERIFICA CONFORMITÀ ALIMENTI
- N** SCHEDA REGISTRAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ



A

AGENTI DI PERICOLO E DI RISCHIO

Rischi biologici, microbiologici, chimici, fisici, particellari

Gli agenti di rischio possono derivare, oltre che dal personale addetto alle lavorazioni, da animali o da insetti o parassiti di varie specie, dalla materia prima, dagli utensili, dalle macchine e dalle strutture edilizie.

Agenti biologici

Gli agenti biologici che possono rinvenirsi nei vari prodotti alimentari, possono essere batteri, virus, protozoi o parassiti in genere.

Batteri Gram-positivi: è possibile la contaminazione da *Staphylococcus aureus* o da streptococchi, in quanto potenziali ospiti di prodotti a base di creme, gelati, o altri alimenti contaminati da soggetti portatori. Altro fattore di rischio estremamente grave è il *Clostridium botulinum*; si tratta di un germe che, attraverso le neurotossine prodotte, rappresenta un costante pericolo potenzialmente mortale. Le neurotossine del *Clostridium* sono reperibili in genere, oltre che negli insaccati, anche nei prodotti conservati sia affumicati che salati o conservati in scatola; queste eventualità possono verificarsi per carenza delle operazioni di pulitura e di sterilizzazione. La semplice bollitura non è in grado di distruggere la neurotossina prodotta dal *Clostridium botulinum*. Chi ha la sfortuna di ingerire alimenti contaminati da questa neurotossina inizialmente ha nausea, vomito, vertigini e diarrea (sintomi addominali comuni ad altre sindromi) a cui seguono strabismo, alterazione della voce che diventa stridula o rauca, impossibilità di

deglutire, tossire, pelle secca. Se non diagnosticata e curata in tempo sopravviene la morte per paralisi dei nervi.

Altro microrganismo diffuso è il *Clostridium perfringens*, in grado di provocare diarrea violenta, dolori addominali dopo il consumo di carni poco cotte o mal conservate.

Di particolare importanza è la *Listeria monocytogenes*, batterio Gram-positivo; è presente in carni bianche e rosse poco cotte o mal conservate, formaggi, latte crudo, cibi contaminati dopo la cottura. Le *Listerie* continuano a moltiplicarsi anche durante lo stoccaggio a basse temperature e, se presenti in frigorifero, sono in grado di contaminare gli altri alimenti. Nell'uomo questo germe provoca fenomeni nervosi di tipo meningo-encefalico, sintomi gravi soprattutto nei bambini e nei soggetti denutriti, negli anziani, nei giovani già colpiti da altre malattie e nelle donne in gravidanza.

I Micobatteri possono provocare nell'uomo granulomi cutanei localizzati alle mani. Vanno considerati il *Campylobacter jejuni*, l'*Escherichia coli* 0157:H7, responsabile di epidemie anche mortali, la *Shigella* e la *Salmonella* (*S. typhi* e *S. paratyphi*) anch'essi responsabili, a seconda dei casi, di setticemia e/o di fenomeni diarroici, di enterocoliti e di febbre tifoide, le denominate salmonellosi. Le *Salmonelle* sono presenti nelle uova, derivati delle uova, pollame, selvaggina, carni, salse a base di selvaggina.

Si calcola che solamente per salmonellosi ogni anno in Italia almeno 20.000 persone si ammalano, con una perdita economica

per la collettività di circa 0,9 miliardi di euro.

La *Shigella*, presente in cibi manipolati da soggetti infetti o tramite il contatto di acqua inquinata (prodotti della pesca, verdure, latte e latticini, gelati) provoca acuti dolori addominali, diarrea sanguinolenta, febbre intensa.

È importante sottolineare che la moltiplicazione di questi batteri non sempre determina l'alterazione organolettica dell'alimento: ciò significa che il cibo può contenere quantità di germi sufficienti a provocare l'insorgenza di malattia senza però determinare la modificazione del sapore, del colore, dell'odore, dell'aspetto e della consistenza dell'alimento inquinato. I microrganismi per potersi sviluppare ed essere causa di patogenità, necessitano di condizioni di:

- **temperatura** - L'intervallo di temperatura nel quale avviene la crescita dei microrganismi è compreso tra i valori +4°C e +60°C. Tra 0°C e +4°C le funzioni biologiche delle diverse specie batteriche vengono solamente rallentate ma non cessano, anzi, diversi microrganismi si sviluppano meglio in frigorifero;
- **acqua** - I microrganismi necessitano di acqua per il loro metabolismo di crescita. Gli alimenti deperibili sono caratterizzati da un alto contenuto di acqua e costituiscono un terreno favorevole per la crescita batterica. Gli alimenti non deperibili presentano un basso contenuto di acqua e quindi costituiscono un terreno non favorevole alla proliferazione microbica. Molti trattamenti di conservazione, dai più antichi come la salatura e l'affumicamento fino

al congelamento ed alla surgelazione, hanno il solo scopo di rendere l'acqua contenuta negli alimenti inutilizzabile da parte dei microrganismi.

- **tempo di sviluppo** - I microrganismi, in condizioni favorevoli di temperatura e disponibilità di acqua, si moltiplicano molto rapidamente. 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, da trasporti di alimenti deperibili a temperatura ambiente, da frigoriferi e congelatori che non assicurano temperature di sicurezza perché troppo stivati o con troppo ghiaccio.

Questo elenco non è esaustivo perché per il principio del fitness evolutivo (il principio genetico in base al quale un microrganismo che oggi non "attacca l'uomo" domani per motivi di opportunismo potrebbe iniziare a farlo) qualunque altra specie microbiologica potrebbe trovare l'uomo come ospite favorevole al proprio sviluppo, soprattutto in presenza del fenomeno di resistenza sempre più diffusa agli antibiotici.

Fattori chimici

I principali e più frequenti fattori di rischio di natura chimica, nel caso della lavorazione, anche in questo caso, dei prodotti alimentari deteriorati possono essere individuati i ben noti PCB, Benzopirene, Fenantrene, PPB e simili, i cui danni consistono nella provocazione di possibili effetti mutageni e cancerogeni o di avvelenamento.



Fra i metalli pesanti vanno ricordati il mercurio, l'arsenico ed il piombo, fino a qualche anno fa largamente utilizzato nelle benzine e rinvenibile nei campi utilizzati da animali in allevamento; limitatamente alle carni e pollame e conigli di allevamento vanno considerati i possibili residui di farmaci, fra cui in particolare gli antibiotici, spesso utilizzati in quantità impropria, soprattutto nelle carni "separate meccanicamente".

Nella lavorazione del tonno, dello sgombrò e, più in generale, del pesce cosiddetto azzurro (acciughe, alici, ecc.) sono pericolose le sostanze istaminosimili, mentre per quanto riguarda i molluschi ed i crostacei va ricordata la pericolosità dell'acido *okaidico* e della *saxitossina*.

Altri fattori di rischio chimico possono derivare da:

- strutture edilizie (intonaci scrostati a base di piombo da locali di stoccaggio e conservazione privi dei prerequisiti richiesti dal Regolamento CE);
- attrezzature (stoviglie e pellicole alimentari non conformi);
- ambiente esterno (residui di detersivi mal rimossi dalle attrezzature di cucina);
- sostanze derivanti dalla frittura scorretta come i radicali liberi presenti in notevole quantità nell'olio di frittura troppo utilizzato, gli idrocarburi policiclici o le nitrosammine;
- possibili vapori e gas derivanti da contaminanti da prodotti disinfestanti e ratticidi.

Agenti cosiddetti particellari

Questi fattori sono rappresentati, per esempio, da eventuali pezzi di metallo, di

legno, di plastica o di vetro e da resti organici di animali o di insetti infestanti.

Più comunemente, detti agenti possono derivare talvolta dalla stessa materia prima o dalle apparecchiature, dal personale (negli intestini di consumatori sono stati rinvenuti graffette, orecchini, anelli, denti artificiali provenienti da operatori alla preparazione), dall'ambiente in senso largo (locali di lavorazione, impianti, strutture varie, aree di accesso e di carico e scarico, trattamento degli scarti di lavorazione) e risulterebbero comunque tutti pericolosi per la possibile determinazione di soffocamenti o di lesioni interne a carico del consumatore.

Gli agenti particellari possono derivare anche dal terreno o dal materiale di confezionamento mal rimosso dalle materie prime.

Prerequisiti dei locali e delle attrezzature

Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni (Capitolo 1 dell'allegato II al Regolamento CE 852/2004).

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

- a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
- b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio 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 controllata e, ove opportuno, registrata.
- e) deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un

buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

f) deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

Prerequisiti per il rifornimento idrico

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

Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati. 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.

Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

Criteri di adeguatezza

I magazzini per la conservazione dei prodotti alimentari destinati ad essere con-



servati a temperatura ambiente devono essere:

- provvisti della capienza sufficiente;
- dotati di scaffalature e/o bancali in buone condizioni e in materiale idoneo facilmente pulibile tali da garantire che le confezioni siano sollevate dal pavimento e con un idoneo ricambio d'aria;
- dotati di muri e soffitti integri (in materiale non sgretolabile, ammalorato) senza distacchi di verniciature o intonaco e privi di crepe e fori e/o che denotano la presenza di macchie di umidità o muffa;
- dotati di pavimentazione integra, che non presenti distacco di mattonelle o consumo di materiale;
- correttamente areati (aerazione meccanica o naturale), evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite. Anche gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico;
- adeguatamente illuminati, con luce naturale e/o artificiale;
- dotati di impianti di scarico adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consu-

matori finali.

- ove necessario, dotati di installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

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.

I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

Per ulteriori dettagli, vedi scheda "F pulizia e piano di sanificazione"



SCHEDA TRASPORTO

Procedura dettagliata di trasporto degli alimenti

(Capitolo IV e Capitolo IX, Parte 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 essere effettuato con l'utilizzo di automezzi adeguati allo scopo e puliti; in caso di alimenti che devono essere mantenuti a temperatura controllata, il trasporto va effettuato con l'utilizzo di borse termiche contenenti piastre eutettiche refrigeranti (dette anche siberin, mattonelle del ghiaccio, polaretti) per tragitti da completare entro le 4 ore dalla partenza e comunque entro 300 km dal punto di raccolta.

Nel dettaglio:

- prima del carico e dopo avere effettuato lo scarico degli alimenti, effettuare un'adeguata pulizia/ disinfezione dei vani di carico dei veicoli;
- 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 nel vano dell'automezzo e di liquidi percolati provenienti dalla rottura delle confezioni;
- controllare la temperatura dell'automezzo ed eventualmente dei contenitori isotermitici 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 isotermitici prevedendo un trasporto coerente al mantenimento della catena del freddo;
- mantenersi nei limiti di temperatura degli alimenti come riportati nella seguente scheda D, temperature di stoccaggio e di trasporto.





SCHEDA TEMPERATURE DI STOCCAGGIO E DI TRASPORTO

CATEGORIA MERCEOLOGICA	T°C STOCCAGGIO	T°C TRASPORTO
1) vegetali e ortofrutta freschi	+4°C/+6°C	+7°C/+9°C*
2) formaggi stagionati	0°C/+4°C	+3°C/+7°C

Fonte: articolo 31 DPR 327/80 e allegato C art. 51 DPR 327/80)

*Per tempi limitati, frutta e verdura fresche possono essere trasportate a temperatura ambiente, salvaguardando il più possibile l'integrità della merce.

Possono essere mantenuti in stoccaggio a temperatura ambiente:

- pane, pasta, riso nelle loro confezioni originali;
- alimenti trattati ad alte temperature UHT (latte, succhi di frutta);
- alimenti essiccati (es. spezie, frutta secca);
- conserve di carne, pesce, pomodoro (es. tonno in scatola, sardine in scatole, sgombri in scatola, pelati /polpa/passata di pomodoro in scatola);
- prodotti da forno che non abbiano subito l'aggiunta di alimenti deperibili e normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione (es. focacce o grissini);
- biscotti;
- caffè, cioccolato, ecc.;
- acque e bevande gassificate (dalla cui descrizione risulti chiara la gassificazione, processo che garantisce la conservabilità abbassando il pH);
- vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva; nonché delle bevande ottenute da uva o mosto di uva;
- bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume;
- sale da cucina confezionato;
- zuccheri allo stato solido confezionati o prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati;
- uova.

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

I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

F SCHEDA PULIZIA E PIANO DI SANIFICAZIONE

Piano di pulizia e/o sanificazione dei locali

I soggetti che ricevono gli alimenti e/o a che qualunque titolo provvedono allo stoccaggio in attesa della distribuzione 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, come da tabella seguente.

Punto di intervento Locali stoccaggio	Intervento			Modalità Attrezzature	Giornaliera	Settimanale	Mensile
	Spolvero	Detersione	Disinfezione				
Tavoli lavoro		X	X	Manuale Tessuto monouso/ spazzole disinfettate	X		
Piastrelle		X		Detergente (filtri /griglie)		X	
Frigoriferi, congelatori		X	X	Detergente con tessuto monouso/ spazzole disinfettate + sanificante +risciacquo		X	
Vetri finestre, soffitti/pareti	X	X		Detergente con tessuto monouso/ spazzole disinfettate + sanificante +risciacquo			X
Pavimenti	X a umido	X	X	Detergente con tessuto monouso/ spazzole + sanificante +risciacquo	X		

Appendice

Punto di intervento Locali stoccaggio	Intervento			Modalità Attrezzature	Giornaliera	Settimanale	Mensile
	Spolvero	Detersione	Disinfezione	Nome prodotto*			
Locale rifiuti		X	X	Detergente con tessuto monouso/ spazzole + Sanificante +risciacquo	X		
Servizi igienici: • lavabi, W.C. • pareti • pavimenti		X	X	Detergente e sanificante + spugne differenti periodicamente disinfettate/ tessuto monouso Detartarizzante wc e servizi	X		
Spogliatoi		X	X	Detergente e sanificante + spugne differenti periodicamente disinfettate/ tessuto monouso			X





SCHEDA DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

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

Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati

Gli insetti e i roditori sono causa di contaminazione crociata poiché 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. Occorre istituire adeguate procedure di controllo degli infestanti per impedirne l'accesso ai locali dove si gestiscono gli alimenti. Si devono conservare le schede del piano di disinfestazione e monitoraggio infestanti.

ALIMENTO, 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 (Regolamento CE N. 178/2002 art. 2).

ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Alimento contenente una o più sostanze allergizzanti come definite dalle Linee guida 6 febbraio 2015 del Ministero della Salute sulla base del Regolamento CE 1169/2011.

APPROVVIGIONAMENTO

Recupero e raccolta di alimenti da diversi Operatori del Settore Alimentare (OSA).

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

Operazione che consiste nel raffreddare un prodotto, fino al raggiungimento di

- 18°C, per una successiva fase di conservazione, 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 (Regolamento CE N. 178/2002 art. 2).

CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

La presenza o l'introduzione di un pericolo (Regolamento 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 soggetti operanti, prodotti, materiali, strumenti, acqua o aria provenienti da aree e/o impianti inquinati.

CONFEZIONAMENTO

Il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posto a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione (Regolamento 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 costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza (Regolamento CE n. 1169/2011 art. 24).

È la data entro cui 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 detersivi, sostanze capaci di distaccare per azione chimico-fisica lo sporco dalle superfici alle quali questo è più o meno tenacemente attaccato.

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.

ECCEDENZE ALIMENTARI

Derrate alimentari, edibili, generalmente prossime alla data di scadenza oppure con errato confezionamento o imballaggio oppure in eccedenza rispetto al loro consumo (prodotti confezionati non commercializzati).

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.

GDO

Grande Distribuzione Organizzata (GDO), 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

È il sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli e i rischi significativi per la sicurezza alimentare (Codex Alimentarius 2003).

È un processo di raccolta e interpretazione delle informazioni avente come obiettivo l'identificazione dei pericoli potenzialmente significativi, la valutazione della loro probabilità di comparsa (rischio) così come delle 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 imballaggio esterno ulteriore, 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).

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* (Regolamento CE n. 852/2004 art. 8).

I manuali sono validati dal Ministero della salute per verificare il rispetto dei requisiti di legge applicabili e la funzionalità dei contenuti in relazione ai settori a cui sono destinati in modo da costituire uno strumento atto a favorire l'applicazione dei requisiti del Regolamento CE 852/2004 nei settori e per i prodotti alimentari interessati.

Gli operatori del settore alimentare pos-

sono usare i manuali su base volontaria. Tali manuali hanno la funzione di guida, di documentazione consultiva e orientativa per l'applicazione e l'osservanza degli adempimenti in materia di igiene.

NON CONFORMITÀ

Mancato soddisfacimento di un requisito o di un prerequisito.

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;
- strutture, locali, attrezzature non conformi alla normativa vigente.

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).

PASTO IN LEGAME FREDDO/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.

PERICOLO (HAZARD IN LINGUA INGLESE)

Agente biologico, chimico o fisico con-



tenuto 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 (Regolamento CE n. 178/2002 art. 3).

PREREQUISITI/PROGRAMMA DI PREREQUISITI (PRP)

Condizioni e attività di base (della sicurezza alimentare) necessarie per mantenere lungo tutta la filiera alimentare un ambiente igienico idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti che siano 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 di cui può essere messa 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.

RAFFREDDAMENTO/ABBATTIMENTO

Abbassamento rapido della temperatura interna di un alimento a temperatura di refrigerazione/congelazione/surgelazione.

RECUPERO

Acquisizione di derrate alimentari e/o eccedenze alimentari da tutta la filiera agroalimentare, industria alimentare, Grande Distribuzione Organizzata, ristorazione collettiva e non, catering e pubblici eser-

cizi, al fine della distribuzione gratuita a persone in stato di bisogno.

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 (articolo 3, Accordo n. 2334 del 28/07/2005, Ministero Italiano della Salute, 2005; Regolamento 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 di un pericolo (Regolamento 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 sog-

getto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche del soggetto esposto, la presenza di allergeni.

SANIFICAZIONE

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

SICUREZZA ALIMENTARE

Situazione in cui, nel rispetto dei propri limiti di accettabilità, tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che garantiscano le loro necessità e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana (World Food Summit, 1996).

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

È la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione (Regolamento CE n. 1169/2011 art. 1.). E' indicato con "Da consumarsi preferibilmente entro..." quando la data contiene l'indicazione del giorno; negli altri casi, con la dicitura; "da consumarsi preferibilmente entro la fine..." seguita dalla data oppure dall'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. (D.lgs n. 109/1992 art. 10).



REGISTRO DELL'ATTIVITÀ DI FORMAZIONE

Per approfondimenti si veda il capitolo 4 “Le competenze dei volontari”	
Data dell'incontro formativo:
Durata:	dalle ore... alle ore.....
Nome e cognome del soggetto formatore:	
Indirizzo:	
Programma della formazione in linea con i richiami normativi	
<ul style="list-style-type: none"> • Controllo di conformità prodotti donati • Igiene della persona e dell'ambiente di donazione e stoccaggio • Temperature di conservazione e trasporto e scadenze alimenti. • Contaminazione crociata • Infestanti biologici • Patologie alimentari 	
É stato effettuato test finale di verifica dell'apprendimento:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Elenco partecipanti 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ 6. _____ 7. _____ 8. _____ 9. _____ 10. _____	





SCHEDA VERIFICA CONFORMITÀ ALIMENTI

DATA	ALIMENTI	VERIFICA DELLE CONFORMITÀ	UTILIZZABILE/ NON CONFORME
GG.MM.AAAA	<input type="checkbox"/> ortofrutta fresca <input type="checkbox"/> pane <input type="checkbox"/> latticini a lunga conservazione <input type="checkbox"/> scatolame di <input type="checkbox"/> oli <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> integrità delle confezioni <input type="checkbox"/> assenza di bombature e ammaccature sulle scatole metalliche <input type="checkbox"/> temperatura di conservazione <input type="checkbox"/> data di scadenza <input type="checkbox"/> assenza di infestanti <input type="checkbox"/> assenza di corpi estranei <input type="checkbox"/> assenza di marciumi/muffe/sudiciume <input type="checkbox"/> presenza di sottovuoto se previsto dal produttore <input type="checkbox"/> prodotto non soggetto a richiami ministero Salute Altri controlli:	

Io non butto

Vademecum per i volontari attivi
nel recupero a filiera corta
delle eccedenze alimentari

