

COMPENDIO  
***LINEE GUIDA PER IL RECUPERO DELLE  
ECCEDENZE ALIMENTARI***

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

La versione integrale del documento "LINEE GUIDA PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI" è consultabile al seguente link:  
<https://www.ats-brianza.it/images/IMMAGINI/LINEE%20GUIDA%20OSA%20PER%20RECUPERO%20ECCEDENZE.pdf>



## Indice

### COMPENDIO LINEE GUIDA PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

<b>PREMESSA</b> .....	1
<b>ATTORI E REQUISITI IGIENICI</b> .....	3
<b>AGEVOLAZIONI FISCALI PER I DONATORI</b> .....	6
<b>TAPPE DONAZIONE/CESSIONE DELLE ECCEDENZE</b> .....	7
<b>Decisione (offerta/accettazione)</b> .....	8
<b>Consegna</b> .....	10
<b>Congelamento</b> .....	11
<b>Raffreddamento/abbattimento</b> .....	11
<b>Ritiro e trasporto</b> .....	12
<b>Scarico e stoccaggio</b> .....	14
<b>Distribuzione</b> .....	14
<b>ASPETTI TRASVERSALI</b> .....	15
<b>Manipolazione degli alimenti</b> .....	15
<b>Contaminazione crociata</b> .....	16
<b>Rispetto delle temperature</b> .....	17
<b>PRODOTTI DEPERIBILI E NON DEPERIBILI</b> .....	18
<b>FAQ</b> .....	20

## PREMESSA

Lo spreco alimentare è un problema di rilevante importanza in special modo se legato alla popolazione in continuo aumento; le dirette conseguenze della crescita demografica sono la richiesta maggiore di cibo ed il relativo spreco. Attualmente la sensibilità al tema sta crescendo anche grazie ai continui riferimenti agli approcci integrati lungo tutto la filiera produttiva emanati dalle principali organizzazioni internazionali (tra cui la sopracitata FAO, WHO – World Health Organization, UNEP – United Nation Environment Programme) al fine di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, come espresso *dall'Agenda 30* redatta dall' Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

In questa prospettiva, il 14 giugno 2016 è entrata in vigore la legge N.166, la cosiddetta norma “anti-sprechi”, la cui prima firmataria è stata l'onorevole Maria Chiara Gadda. Lo scopo della legge 166/2016 è ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agro-alimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza. Con l'approvazione della legge di bilancio 2018 l'ambito di applicazione della legge è stato ampliato, infatti oltre ad alimenti e farmaci, è oggi possibile donare anche prodotti per l'igiene e la cura della persona e della casa, integratori alimentari, biocidi, presidi medico chirurgici, prodotti di cartoleria e cancelleria.

Recuperare le eccedenze alimentari, prima di essere un'azione vantaggiosa dal punto di vista economico in quanto donare può garantire agevolazioni fiscali per l'OSA (operatore del settore alimentare) donatore, è innanzitutto un passo importante verso lo sviluppo di un contesto sempre più sostenibile e di un'etica che dovrebbe spingere ognuno di noi a comprendere che la miglior destinazione delle eccedenze è l'alimentazione umana.

## L'ECCE DENZA

È bene fare una distinzione tra rifiuti alimentari ed eccedenze: i primi sono alimenti non edibili perché igienicamente non sicuri per il consumatore, ovvero alimenti che hanno superato la data di scadenza o avanzi dai piatti non terminati; le eccedenze, invece, sono materie prime, semilavorati o prodotti finiti generati lungo tutta la filiera agroalimentare che, verificati i requisiti igienico-sanitari, risultano recuperabili e destinabili all'alimentazione umana. Sono eccedenze tutti quei prodotti che per vari motivi non vengono venduti e/o consumati; ad esempio si considerano alimenti non venduti quelli che un esercizio commerciale (supermercati, GDO – grande distribuzione organizzata) non riesce a distribuire al pubblico, mentre si tratta di prodotti non consumati quando un'azienda di trasformazione (mense scolastiche, ospedaliere, panifici, pasticcerie ecc...) non utilizza la merce a disposizione per la produzione di pasti o prodotti di gastronomia. Come azione preventiva utile ad evitare l'eccedenza sarebbe adeguato pianificare i volumi di produzione per non produrre in "eccesso" e/o dotarsi di macchinari all'avanguardia che riducano le perdite.

Durante tutta la filiera agroalimentare si generano eccedenze per diversi motivi, quali:

- data "termine minimo di conservazione" raggiunta;
- prodotti respinti dal mercato a causa di problemi estetici ma perfettamente edibili;
- prodotti invenduti da dettaglianti o GDO a causa di difetti di packaging (imballaggio);
- non conformità del prodotto agli standard richiesti alla consegna;
- prodotti ortofrutticoli freschi invenduti da grossisti o ortomercato;
- alimenti cotti o deperibili rimasti invenduti nei punti di ristorazione;
- rimanenze di attività promozionali;
- errori di programmazione della produzione/mancanza di domanda.

È importante gestire e conservare le eccedenze al fine di non renderle "rifiuti" e la loro prima destinazione, certamente la più raccomandata, è quella umana; quando ciò non è possibile per motivi igienico-sanitari (dunque non idoneità del prodotto al consumo) o per questioni logistiche (come mancanza di domanda, impossibilità di trasporto o stoccaggio) può essere riservata all'alimentazione animale o alla produzione di mangimi o fertilizzanti.

## ATTORI E REQUISITI IGIENICI

Il recupero, la raccolta e la distribuzione degli alimenti, pur essendo un'operazione solidale, deve rispettare tutti i requisiti igienico-sanitari previsti e specificati all'interno del "Pacchetto Igiene".

Il cosiddetto "pacchetto igiene" (PI) è un insieme di testi legislativi emanati dall'Unione Europea che rappresentano la normativa di riferimento riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e dei controlli a cui essi devono essere sottoposti. Le norme che formano il pacchetto igiene sono:

- Regolamento UE 625/2017
- Regolamento CE 852/2004
- Regolamento CE 853/2004
- Regolamento CE 178/2002

Tale normativa mira a garantire un livello elevato di tutela della salute umana dei cittadini della comunità europea assicurando l'immissione sul mercato di alimenti sicuri e sani. Uno degli obiettivi fondamentali del pacchetto igiene è stato anche quello di uniformare la legislazione di tutti i Paesi Membri in materia di requisiti di sicurezza degli alimenti.

I Regolamenti 852 e 853 sono unicamente per gli OSA ed individuano quest'ultimo come unico responsabile della salubrità degli alimenti che produce. Più specificatamente, il Regolamento 852/2004 stabilisce norme generali in materia di igiene alimenti. La normativa prevede l'obbligatoria adozione del sistema HACCP (*Hazard analysis and critical control points*), ovvero il manuale di autocontrollo che ogni OSA deve possedere e rispettare in tutti i suoi punti. Tale manuale mira ad identificare ed analizzare i rischi possibili durante le fasi di produzione di un alimento, a definire i mezzi necessari per neutralizzarli e ad assicurare che questi mezzi vengano utilizzati efficacemente.

Il Regolamento 178/2002 specifica che tutti gli operatori devono attuare un sistema di rintracciabilità ovvero la possibilità di risalire alla storia produttiva dell'alimento, di conoscere in qualsiasi momento le sostanze che sono state utilizzate per la produzione di un determinato alimento e a chi è stato fornito il prodotto ottenuto. In tal modo, nel caso l'alimento si riveli rischioso per la salute umana, è possibile mettere in atto delle misure di precauzione per evitare eventuali effetti dannosi alla salute del consumatore. Per effettuare tale sistema ogni impresa alimentare deve essere registrata in modo

da poter conoscere, in ogni momento, chi effettua una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

In merito all'etichettatura alimentare ed alle corrette informazioni da fornire al consumatore finale sulle sostanze che provocano allergie o intolleranze contenute nei prodotti finiti, il riferimento normativo è il Regolamento europeo 1169/2011. In base a tale regolamento gli ingredienti o coadiuvanti che provochino allergie devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo.

Gli alimenti che risultano idonei ai sensi delle norme sopra descritti possono essere donati e seguire fondamentalmente tre fasi:

- 1) La donazione che è messa in atto da donatori od operatori del settore alimentare che intendono cedere gratuitamente i propri prodotti;
- 2) Il trasporto che viene effettuato direttamente dal soggetto donatario o da organizzazioni incaricate;
- 3) La distribuzione che è realizzata da organizzazioni di redistribuzione, reti di raccolta oppure destinati agli stessi consumatori.

Al fine di incoraggiare le donazioni di cibo cotto e fresco ai più poveri la Legge 155/2003 equipara al "consumatore finale" le ONLUS che effettuano, a fini di beneficenza, la distribuzione gratuita ai bisognosi di prodotti alimentari.

L'equiparazione al consumatore finale delle ONLUS beneficiarie, solleva l'azienda donatrice dal cosiddetto principio della "responsabilità di percorso", in base al quale prima della sua entrata in vigore era necessario fornire garanzie per il cibo donato (sul corretto stato di conservazione, il trasporto, il deposito e l'utilizzo degli alimenti), anche dopo la consegna alle organizzazioni. È evidente che una tale responsabilità fungeva da deterrente per un potenziale donatore, il quale si trovava nelle condizioni di dovere rischiare sanzioni a causa di un gesto solidale. La L. 155/2003 poggia sul principio dell'auto-responsabilizzazione dei soggetti che spontaneamente e di propria iniziativa decidono di farsi coinvolgere in tale attività di recupero. Quindi è una responsabilità scelta e consapevolmente assunta nel pieno concetto di libertà; ciò non significa dunque che venendo

semplificati gli obblighi normativi vengano meno le buone prassi normalmente osservate per il trattamento dei cibi cotti e freschi. Anzi, l'individuazione e l'applicazione delle corrette procedure per recupero di alimenti riveste di responsabilità ciascuno dei soggetti coinvolti, ma con una nuova e più alta veste morale che deriva proprio dalla libera e spontanea adesione alla cultura del dono e del recupero del cibo.<sup>1</sup>

Dunque i soggetti coinvolti nel processo di recupero eccedenze sono:

**Donatori:** comprendono tutti gli operatori coinvolti lungo tutta la filiera alimentare che possono mettere a disposizione le eccedenze generate senza scopo di lucro.

**Donatari:** comprendono i soggetti che godono della donazione. Essi possono essere vere e proprie organizzazioni riceventi, che partecipano alla redistribuzione delle eccedenze alimentari e possono essere classificate come organizzazioni di «front line» o di «back line» (alcune svolgono entrambe le funzioni). Le organizzazioni di «back line» recuperano il cibo donato dagli attori della filiera alimentare per trasportarlo, stoccarlo e ridistribuirlo a una rete di organizzazioni di beneficenza affiliate e qualificate, comprese associazioni caritative, ristoranti sociali, imprese sociali. Le organizzazioni di «front line» ricevono le donazioni dalle organizzazioni di «back line» e/o direttamente dagli attori della filiera alimentare e forniscono il cibo ai loro beneficiari sotto diverse forme (ad es. pacchi di viveri, mense dei poveri, pasti serviti in ristoranti/bar sociali ecc.); alcune possono anche vendere i prodotti alimentari alle persone bisognose a un prezzo agevolato.

---

<sup>1</sup> Cfr. [https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge\\_155\\_20032\(2\).pdf](https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032(2).pdf).

## AGEVOLAZIONI FISCALI PER I DONATORI

Nella lotta agli sprechi alimentari l'Italia si muove verso un orizzonte di sensibilizzazione, mettendo formalmente in campo un piano di intervento, sostenuto da una legislazione più attenta e all'avanguardia. Esempio di tale ottica di cambiamento è la Legge Gadda (Legge 19 agosto 2016 n. 166), che mira ad incoraggiare la filiera produttiva e distributiva a donare beni inutilizzati o eccedenze attraverso la semplificazione del processo di donazione delle eccedenze alimentari.

Il provvedimento è stato emanato con un lavoro congiunto dei ministeri coinvolti e in coordinamento con la riforma delle Imprese del Terzo Settore, in modo da creare una vera e propria "filiera del dono".

### *Adempimenti del donatore*

La prima semplificazione riguarda la comunicazione agli uffici dell'Amministrazione Finanziaria e alla Guardia di Finanza. Nel momento in cui si donano alimenti dal valore complessivo inferiore a 15.000 euro per singola cessione non è necessaria una comunicazione ufficiale agli enti sopracitati, ma sarà sufficiente un documento di trasporto (DDT) o un titolo equivalente, da fornire a chi ritira i prodotti, contenente: data; estremi del donatore; estremi del donatario; estremi dell'incaricato al trasporto; quantità e qualità della merce; destinazione. Se il valore della singola donazione è superiore ai 15.000 euro, l'azienda donatrice dovrà inviare una comunicazione preventiva all'Agenzia delle Entrate tramite raccomandata con ricevuta di ritorno. In genere la comunicazione deve avvenire 5 giorni lavorativi prima del conferimento all'ente *no profit*, per permettere un eventuale controllo.

### *Adempimenti del donatario*

L'ente che riceve i beni deve rilasciare al donatore, una dichiarazione trimestrale recante gli estremi dei DDT dei beni ricevuti oltre all'impegno ad utilizzare i beni in conformità alle proprie finalità istituzionali. È possibile richiedere le seguenti agevolazioni:

- Ai fini IVA
- Ai fini delle imposte sui redditi
- Riduzione tassa sui rifiuti

Per maggiori informazioni sulle agevolazioni fiscali, fare riferimento alla versione integrale del documento "LINEE GUIDA PER IL RECUPERO DELLE ECCEDEnze ALIMENTARI" consultabile sul sito web di ATS Brianza.

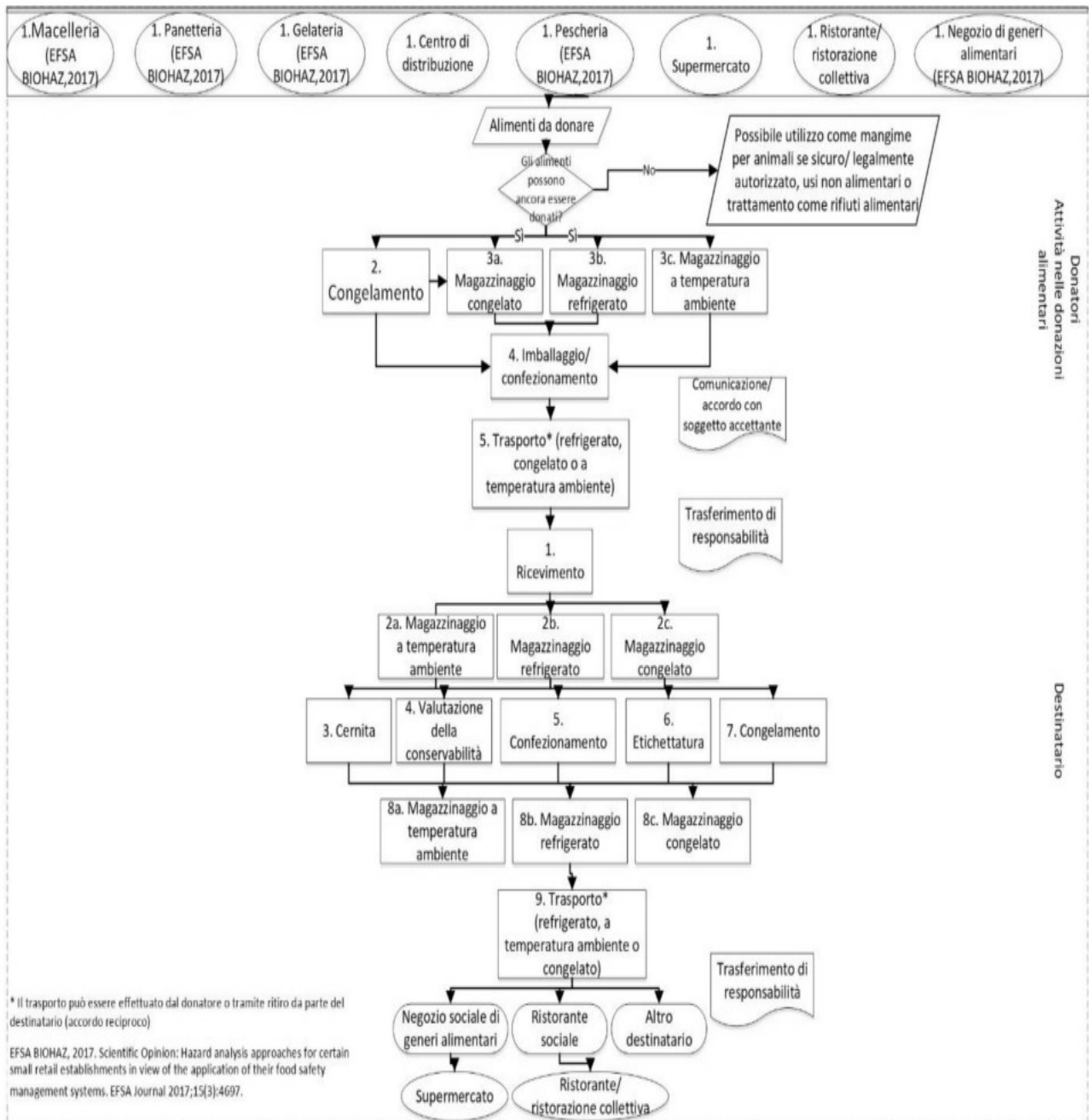


## TAPPE DONAZIONE/CESSIONE DELLE ECCEDENZE

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2020:199:FULL&from=EN>

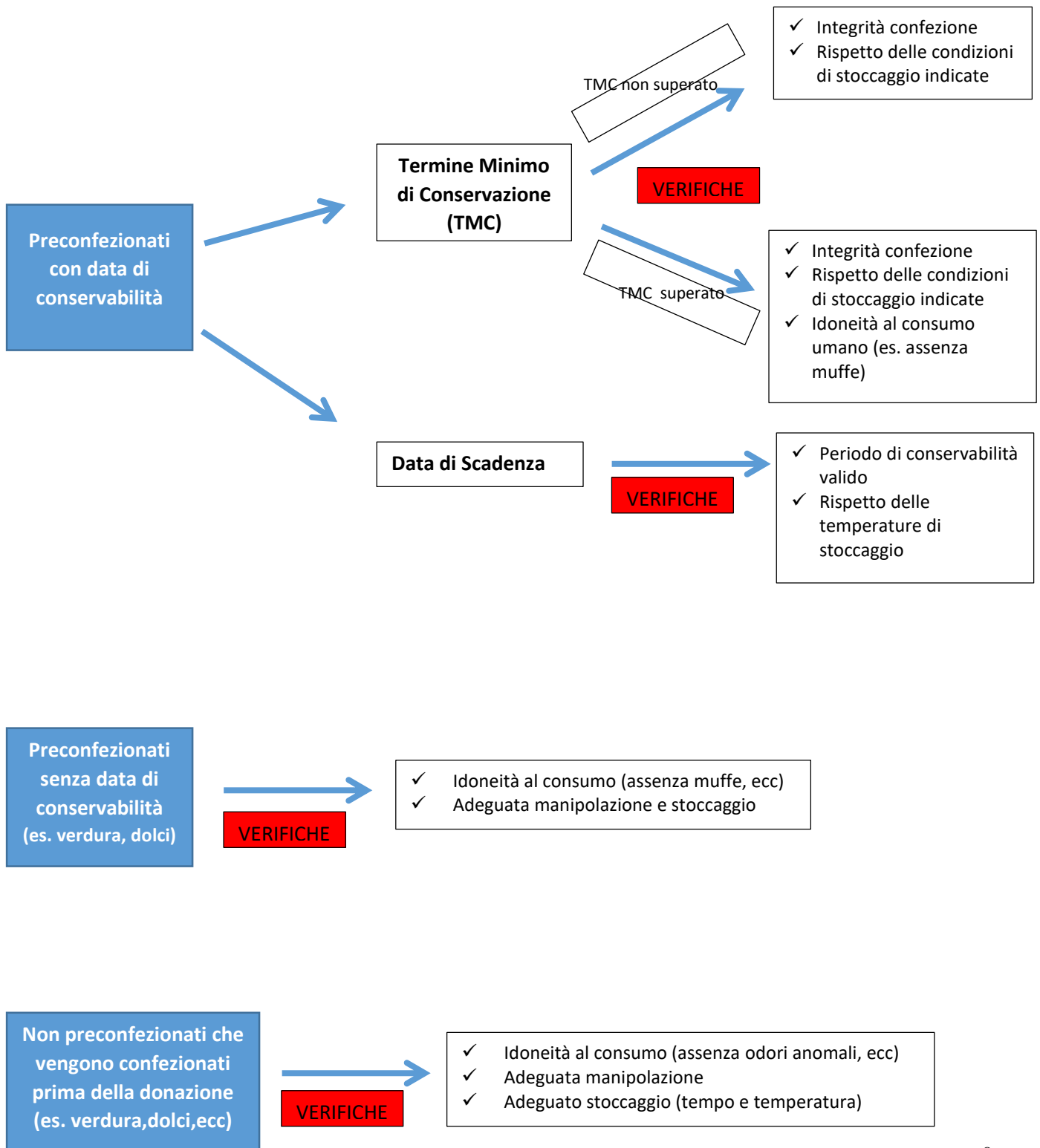
Cerchiamo di definire le tappe del processo e di descriverne i punti principali.

Diagramma di flusso generico per donazioni alimentari



### Decisione (offerta/accettazione)

Le valutazioni che la ditta donatrice fa ai fini della donazione sono da considerarsi un prerequisito che va indicato sul manuale di Autocontrollo; in particolare ai fini delle donazioni gli alimenti possono essere distinti in:



L'azienda, dopo aver definito attraverso un processo interno, la tipologia di alimento, la quantità e la qualità di alimento che intende cedere, identifica un destinatario "adeguato". Per adeguato si intende qualsiasi tipo di donatario (da ente No Profit a piccolo privato come un ente di recupero) in grado di gestire il prodotto recuperato in tutte le successive fasi previste:

- Consegna e trasporto
- Scarico e stoccaggio
- Distribuzione

Ad esempio, l'azienda potrebbe rivolgersi direttamente a realtà locali, oppure a realtà più strutturate (*food bank*<sup>2</sup>), con una spiccata capacità organizzativo/logistica (sia per la fase del trasporto che per la fase dello stoccaggio) e con un grande potenziale rispetto alla capacità di redistribuzione dei prodotti raccolti a organizzazioni territoriali che aiutano le persone in stato di indigenza.

Di conseguenza, la scelta del donatario dovrà tenere in considerazione la quantità di merce da donare: ad esempio, se si dispone di grandi quantitativi di prodotti deperibili, il donatario dovrà avere una buona organizzazione interna per poter stoccare e trasportare la merce in questione. All'estremo opposto, essendo che vi sono realtà minori non attrezzate per il ritiro e la gestione di grandi quantitativi, sarà conveniente da parte dei soggetti coinvolti organizzarsi in rete e, dunque, prediligere la destinazione dei piccoli quantitativi a nuclei minori che potranno gestire tali quantità di prodotto, salvaguardando sempre la salubrità degli alimenti, come spiegato nei paragrafi successivi. Le realtà minori (dalla piccola mensa caritativa del paese all'individuo che non ha la possibilità di permettersi un determinato alimento) pur gestendo piccoli quantitativi di prodotti devono prestare attenzione a tutte le buone pratiche di ritiro, gestione, conservazione, eventuale rinvenimento e distribuzione espliciti nei seguenti paragrafi.

Particolare attenzione è rivolta solitamente a due aspetti: il rispetto delle norme igienico sanitarie ossia il rigoroso rispetto del Manuale HACCP e la tracciabilità del prodotto dunque la necessità di usufruire di un sistema gestionale che garantisca il monitoraggio e la ricostruzione del flusso dei prodotti donati. In merito al primo punto, è **obbligatorio** descrivere nel proprio manuale di autocontrollo la donazione, specificandone le modalità e le tappe, i potenziali rischi e le azioni messe

---

<sup>2</sup>*Food Bank*, organizzazioni benefiche, tipicamente non a scopo di lucro che distribuiscono generi alimentari a persone bisognose ed indigenti.

in atto per tenerli sotto controllo, nonché le eventuali risoluzioni di non conformità; a tal proposito possono essere di aiuto gli orientamenti della Commissione Europea forniti con Comunicazione 199/2020 (pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale il 12/06/2020: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2020:199:FULL&from=EN>)

Il donatore dovrà dedicare una zona apposita per lo stoccaggio (che potrebbe essere un'intera area di deposito o un semplice scaffale) scelta in base alla tipologia dei prodotti (a temperatura controllata per i deperibili o non controllata per i non deperibili) e che sia immediatamente identificabile con chiari riferimenti (ad esempio, la dicitura scritta "ALIMENTI PER DONAZIONE").

In caso di reso, sia il donatore che il donatario dovranno registrarlo indicando la descrizione degli alimenti restituiti, data del reso, motivo del reso, origine degli alimenti e loro destinazione.

I prodotti donati per errori di etichettatura dovranno comunque consentire al consumatore di poter risalire alla data di scadenza o al termine minimo di conservazione e alla presenza di eventuali allergeni.

## Consegna

Stabilito il destinatario del prodotto si passa alla fase dell'organizzazione della consegna.

La prima azione da svolgere da parte del donatore è comunicare al destinatario:

- Tipologia e quantità del prodotto a disposizione;
- Motivazione della cessione (prossimità alla scadenza, TMC – termine minimo di conservazione – raggiunto, difetti del packaging ecc.);
- Natura organolettica (alimento secco, fresco, surgelato, liofilizzato ecc.) e deperibilità (deperibile o non deperibile);
- Ingombro e stoccaggio;
- Tempo massimo per il ritiro;
- Concordare il giorno preciso del ritiro o indicativamente l'ora per i prodotti da donare entro 24h.

## Congelamento

Gli alimenti sfusi altamente deperibili (es. dolci con farcitura), quelli cotti (es. pietanze eccedenti della ristorazione) e quelli preconfezionati deperibili con data di scadenza non superata, possono essere congelati sia dai donatori che dai donatari per estenderne il tempo di consumo ed agevolarne la distribuzione.

Il congelamento deve avvenire nel **minor tempo possibile (entro 1 ora dal ricevimento per i donatari)** utilizzando **attrezzatura dedicata** riportando in etichetta:

- ✓ la **denominazione** del prodotto,
- ✓ gli **ingredienti** (avendo cura di evidenziare eventuali allergeni),
- ✓ la temperatura di stoccaggio ( dicitura “**conservare a -18°C**”)
- ✓ la **data di congelamento**,
- ✓ la **data di consumo**,
- ✓ le eventuali modalità di scongelamento e di impiego ( sarebbe opportuno indicare il tempo di consumo dopo lo scongelamento)
- ✓ la dicitura “**una volta scongelato, non ricongelare**”.

E' utile suddividere le pietanze in piccole porzioni per favorire il processo, poste in contenitori/sacchetti chiusi adatti al contatto alimentare, riportanti in etichetta: nome del prodotto, data di congelamento, data di scadenza

Le pietanze calde potranno essere raffreddate preventivamente mediante l'uso di abbattitori.

## Raffreddamento/abbattimento

L'abbattimento o raffreddamento rapido è senza dubbio una fase operativa che consente il recupero delle eccedenze alimentari cotte (es. da ristorazione collettiva) e che quindi può essere attuata sia dal donatario che dal donatore prima della consegna.

Questa fase può essere svolta:

**-con abbattitori**, ovvero attrezzature in grado di raffreddare rapidamente le pietanze sino a +4°C (in alcuni casi anche -18°C) in base ai dati impostati (es. peso della pietanza);

**-senza abbattitori** raffreddando in due fasi: da 65°C a 21°C in 2 ore e da 21°C a 5°C in 4 ore;

Per favorire il raffreddamento in assenza di abbattitore è preferibile fare porzioni ridotte (con spessore massimo di 4 dita), porle in contenitori freddi adatti agli alimenti, poco profondi e chiusi, lasciati a temperatura ambiente al massimo per 30 minuti e immersi poi in acqua corrente o acqua e ghiaccio; i contenitori, una volta raffreddati, dovranno essere conservati in frigorifero etichettati (data di abbattimento, prodotto, allergeni).

### Ritiro e trasporto

**Da questo momento il donatore non è più responsabile di ciò che avviene successivamente, in merito alla gestione del prodotto.**

Una volta accordate le parti, si passa al ritiro vero e proprio a carico del donatario il quale deve verificare al momento della consegna del prodotto che i requisiti igienici siano soddisfatti. Più nel dettaglio deve assicurarsi che i prodotti siano ben chiusi con adeguato imballaggio, che all'esame visivo/olfattivo si presentino idonei nello stato di conservazione (idonei secondo i requisiti igienico-sanitari ed organolettici previsti da regolamento, dunque che non presentino odori sgradevoli o colorazioni anomale rispetto al normale stato dell'alimento), che non ci siano all'esterno insudiciamenti, rigonfiamenti delle confezioni, presenza di ruggine, muffe, tracce di insetti o, più in generale, contaminazioni di vario tipo, che le condizioni di stoccaggio siano adeguate (es. rispetto della temperatura di refrigerazione indicata dal produttore)

Se si tratta di prodotti preconfezionati bisogna assicurarsi che siano sigillati, privi di rotture o danni all'imballaggio.

Per quanto riguarda gli alimenti sfusi (preparazioni gastronomiche, salumi, formaggi...) essi devono essere correttamente etichettati e con apposita data di scadenza o TMC ben visibile; inoltre per i prodotti di gastronomia (ovvero preparazioni effettuate in giornata) è necessario specificare la data di produzione, se per la preparazione sono stati utilizzati ingredienti surgelati o vi siano possibili allergeni.

Fatti i debiti controlli si passa alla fase del trasporto per la quale i donatori e i donatari dovrebbero garantire la tempestività, in condizioni di **stoccaggio adeguate e documentate** e alla temperatura indicata sull'etichetta.

Il trasporto prevede dinamiche organizzative delicate e strettamente connesse soprattutto alla quantità e alla natura del prodotto. In caso di **grandi quantitativi** di alimenti le aziende *no profit* si possono avvalere di servizi di logistica intermodale, mentre all'estremo opposto, per i **piccoli quantitativi**, i donatori si possono avvalere di una logistica più semplice con automezzi di portata limitata, non refrigerati ma con l'utilizzo di contenitori isotermitici per garantire la corretta conservazione degli alimenti. Il donatario, al momento del ritiro, deve essere dotato di contenitori idonei al contatto alimentare che utilizzerà per il trasporto. È utile specificare che i prodotti di panetteria durante il trasporto all'interno delle ceste forate, devono essere protetti con sacchetti idonei al contatto alimentare. Questi ultimi fanno parte, come tutti i contenitori sopra citati, dei MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti), devono presentare un simbolo identificativo (vedi foto 1) o l'indicazione "per contatto con i prodotti alimentari".



È buona prassi che il donatario utilizzi un timbro da apporre sul documento di trasporto, DDT, che verrà compilato al momento del ritiro come prova di conformità del prodotto e come garanzia per il donatore.

Insieme al prodotto è obbligatoria la consegna all'autista del DDT. L'organizzazione destinataria del prodotto può utilizzare sia un mezzo proprio che rivolgersi a trasportatori terzi. Nel primo caso deve garantire la professionalità del personale incaricato del ritiro e l'adeguatezza del mezzo utilizzato (pulizia e conformità) e delle attrezzature adeguate. Nel secondo caso, affidarsi ad operatori qualificati di generi alimentari, è garanzia di adeguato trasporto. La tipologia del mezzo di trasporto deve essere adeguata alla natura dei prodotti in oggetto quindi è necessaria una particolare attenzione qualora vengano ritirati prodotti freschi o surgelati. Il rispetto rigoroso della catena del fresco e del gelo è una condizione essenziale. La gestione dei prodotti "secchi" (es. pasta, scatolame, bibite ecc.) non richiede una temperatura da rispettare durante il trasporto; il principale requisito relativo a questa tipologia di alimenti durante la seguente tappa risulta essere l'adeguata condizione igienica del mezzo.

## Scarico e stoccaggio

Altra fase importante da gestire è lo scarico e il controllo del prodotto all'arrivo nella sede dell'Organizzazione. Il processo prevede l'individuazione di un'area di scarico nel magazzino e la sistemazione del materiale nella stessa.

Successivamente allo scarico, ci deve essere un controllo di tipo qualitativo e quantitativo:

- Qualitativo: verificare l'integrità del prodotto, l'eventuale rispetto della catena del freddo o la conservazione adeguata, data di scadenza o TMC.
- Quantitativo: verifica la corrispondenza tra il prodotto dichiarato nel DDT e il prodotto arrivato effettivamente in magazzino. Questo aspetto è molto importante perché per tale prodotto viene poi emesso dall'Organizzazione ricevente un Atto Notorio che deve attestare la corrispondenza (sia a livello di quantità che a livello di natura) tra quanto scaricato e quello che è descritto nel DDT di consegna.

Esclusivamente per quanto concerne le grandi aziende (sia per numero di dipendenti, che di guadagni, che di strutture, come il Banco Alimentare) abituate a gestire quantitativi importanti di merce, una volta accettato il cibo donato, esse avvieranno un programma di gestione in magazzino. I prodotti verranno scaricati e stoccati definitivamente in un'area apposita a seconda della deperibilità e dello stato di conservazione. Questo però comporta per l'organizzazione destinataria del prodotto una struttura organizzativa che preveda un sistema informatico adeguato capace di gestire al meglio la registrazione in entrata e di tracciare il flusso in uscita.

La necessità di disporre di un sistema avanzato di gestione in magazzino non sussiste per il piccolo donatario, poiché egli tratta piccole quantità di cibo.

## Distribuzione

L'ultima fase è quella distributiva. Nel caso di cessione gratuita di alimenti al pubblico è semplicemente necessario rispettare le norme HACCP, preferibilmente con volontari formati. L'organizzazione *no profit*, infatti, si impegna a ridistribuire le eccedenze recuperate (e gestite in maniera adeguata) o direttamente a persone in stato di bisogno o ad altre organizzazioni più piccole e capillarmente presenti sul territorio che a loro volta sostengono direttamente i bisognosi. Anche questa fase è importante perché necessita una dinamica organizzativa rigorosa affinché il flusso dei



prodotti avvenga fino alla fine in maniera adeguata (trasporto a temperatura controllata, giusta attrezzatura, tempistiche concordate) e conforme alle normative vigenti.

## ASPETTI TRASVERSALI

Aspetti fondamentali e trasversali a tutte le fasi di cui il donatore ed il donatario devono tener conto sono: **manipolazione degli alimenti, contaminazione crociata, le temperature.**

### Manipolazione degli alimenti

Una delle cause di malattie alimentari, intossicazioni, morte in casi estremi, è certo la manipolazione errata degli alimenti. Per questo, come stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimenti, gli operatori del settore alimentare che trattano le materie prime nelle varie fasi della filiera produttiva, quali lavorazione, preparazione, trasporto e distribuzione, devono essere formati obbligatoriamente per garantire la salute e la sicurezza del consumatore. Il manuale HACCP pone maggiore attenzione ai punti critici rilevati nella filiera produttiva, stabilendo forme di controllo e monitoraggio e sensibilizzando il lavoratore a rispettare linee di comportamento conformi al mantenimento della salubrità dell'alimento.

È responsabilità del donatario avvalersi di personale che sia debitamente formato in materia di corrette prassi igieniche, dando indicazioni in merito a:

- **Importanza del controllo visivo/olfattivo dell'alimento:** ovvero aspetto, odore ed eventualmente gusto. Nel caso in cui venga riscontrata una non conformità, l'alimento alterato deve essere prontamente separato dal resto dei generi alimentari ed eliminato.
- **Gestione dello stoccaggio in magazzino e della rotazione merci:** quest'ultimo basato sul sistema FIFO ("first in, first out" – "primo ad entrare, primo ad uscire") rappresenta le modalità di immagazzinamento in cui il primo oggetto, prodotto o materia prima introdotta e stoccata sarà la prima che verrà utilizzata.
- **Igiene personale:** comprende norme e buone prassi sia di carattere specifico che generali, le quali aiutino a ridurre il rischio di contaminazione del cibo (ad esempio: quando lavare le mani, mantenere pulita la divisa, ecc.).
- **Norme igieniche di contrasto a infestanti:** riguardano l'impiego di presidi fisici (es. trappole) e di comportamenti da tenere (es. evitare di lasciare aperte le porte di accesso dall'esterno)

che hanno come finalità la lotta agli infestanti (roditori, insetti, ecc) o ad altri animali indesiderati in quanto potenzialmente dannosi dato che sia con la presenza (sono veicoli di agenti patogeni) che con i loro escrementi possono contaminare gli alimenti.

- **Igiene delle superfici e delle attrezzature:** attraverso una mancata o non corretta igiene delle superfici e delle attrezzature si innalza il rischio di rendere insalubri gli alimenti; la pulizia comprende la detersione (rimozione grossolana dello sporco che rende pulito ad occhio nudo) e se necessario la disinfezione (uso di disinfettanti nel rispetto delle diluizioni e dei tempi di contatto previsti dal produttore)
- **Sistemi di conservazione degli alimenti:** ovvero quelle procedure atte a garantire la giusta conservazione dei prodotti, rispettando la temperatura di stoccaggio di ognuno (prodotti deperibili o non deperibili, refrigerati o surgelati) e proteggerli da infestanti, luce e insudiciamenti di vario genere (stoccaggio non a contatto con il suolo, in luoghi puliti ed areati).

### Contaminazione crociata

La contaminazione crociata è una delle maggiori cause di intossicazione alimentare e consiste nel trasferimento di microrganismi patogeni da un alimento all'altro, contaminandolo. Può essere classificata in due tipologie:

- 1) Contaminazione crociata diretta: avviene mediante la trasmissione di microrganismi tra un alimento contaminato crudo che entra in contatto con un alimento cotto (ad esempio un'insalata di pollo).
- 2) Contaminazione crociata indiretta: in questo caso la contaminazione avviene mediante utensili o superfici precedentemente contaminati (ad esempio lattine ammaccate, le mani dell'operatore che ha manipolato un cibo contaminato ecc.)

La contaminazione crociata, inoltre, può non riguardare esclusivamente microrganismi ma anche il trasferimento di allergeni da un cibo che li contiene ad uno che ne è naturalmente privo. Per ovviare a questo tipo di contaminazione si deve:

- Posizionare cibi cotti e crudi su ripiani differenti;
- Lavarsi sempre le mani dopo aver toccato un alimento;
- Lavare bene utensili e piani di lavoro dopo averli utilizzati;

- Proteggere, attraverso barriere fisiche (ad esempio pellicola o contenitori), i vari alimenti;
- Utilizzare aree di lavoro ed utensili dedicati esclusivamente a diete speciali (ad esempio celiachia).

### Rispetto delle temperature

Per gli alimenti deperibili è fondamentale garantire condizione termiche ottimali in tutte le fasi dalla produzione alla consumazione.

Per gli alimenti **cotti da consumare caldi** la temperatura di riferimento è di **+65°C a cuore del prodotto**, **75°C** se si tratta di alimenti che sono stati precedentemente abbattuti.

Se prima della distribuzione gli alimenti devono essere conservati in mantenitori a caldo (es. carrelli a bagnomaria) bisogna ricordarsi di accendere prima tale attrezzatura e di impostare una temperatura del termostato decisamente superiore ai +65°C (di solito +80°C)

Per gli **alimenti da consumare freddi** o pronti al consumo la temperatura è indicata in etichetta dal produttore e nella fase di stoccaggio si deve considerare l'alimento con la temperatura di conservazione più bassa, che di solito è **+4°C**.

I **surgelati** invece devono essere conservati a **-18°C**.

Una fase delicata per il rispetto delle temperature e il mantenimento della salubrità dell'alimento è il **trasporto**, per il quale bisogna utilizzare furgoni e mezzi idonei in grado di mantenere la temperatura necessaria alla sua corretta conservazione.

In questa fase però è possibile prevedere un minimo di rialzo termico come riportato nella tabella sottostante.

## PRODOTTI DEPERIBILI E NON DEPERIBILI

**DEPERIBILI:** Shelf life / vita commerciale breve (latte, uova, verdura, carne, ecc)

- ✓ Se confezionati hanno data di scadenza (consumare entro)
- ✓ Fare attenzione alla temperatura (+65°C se da consumare caldi, +4°C se da consumare freddi, -18°C surgelati)
- ✓ Necessitano di attrezzatura a temperatura controllata
- ✓ Da cedere e consumare rapidamente

**NON DEPERIBILI:** Shelf life / vita commerciale lunga

- ✓ Se confezionati possono riportare Termine Minimo di Conservazione (consumare preferibilmente entro)
- ✓ Possono essere consumati anche oltre la data indicata a patto che non presentino anomalie (odori sgradevoli, bombaggio della confezione, variazione del colore, ecc)

Di seguito è riportata una tabella riassuntiva tratta dal “Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative”<sup>3</sup> stilata da **CARITAS ITALIANA** e **FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE O.N.L.U.S.**, che associa agli alimenti frequentemente donati, l’intervallo di consumo consigliato una volta superato il TMC (“*consumare preferibilmente entro il*”) ed eventuali caratteristiche discriminanti che rendono l’alimento inadatto alla donazione e di conseguenza al consumo umano.

Categoria prodotto	Intervallo di consumo consigliato oltre il TMC	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.

<sup>3</sup>Cfr. [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pagineAree\\_1187\\_listaFile\\_itemName\\_1\\_file.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_1_file.pdf).

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 irrancidimento.
Conservas 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.) <b>eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia</b>	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.

## FAQ

### 1. I prodotti scaduti si possono donare?

I prodotti con dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro*" possono essere donati anche oltre la data riportata sulla confezione. Quelli con la dicitura "*da consumarsi entro*" non possono essere donati oltre il termine prefissato.

### 2. Si possono donare solo grandi quantitativi di prodotto?

No, si possono donare anche piccoli quantitativi di alimenti poiché non vi sono limiti o restrizioni per la donazione, anzi ciò favorirebbe le realtà minori (nuclei familiari, singoli individui, piccole associazioni caritative).

### 3. Se da donatario ricevo un prodotto con imballaggio danneggiato ma che comunque si presenta in buono stato, devo accettarlo?

Se si tratta di un imballaggio necessario a mantenere l'integrità igienica e organolettica del prodotto (ad esempio, la confezione a diretto contatto con l'alimento) bisogna rifiutarlo, altrimenti se si tratta di un imballaggio secondario (non a contatto diretto con il prodotto) si può accettare.

### 4. Quali sono i prodotti più a rischio nella donazione?

I prodotti più a rischio sono quelli deperibili.

### 5. Qual è la differenza tra i prodotti deperibili e non?

Gli elementi deperibili sono quelli che vanno conservati a temperatura controllata e che potrebbero alterarsi in breve tempo: latte fresco, formaggi freschi, latticini vari, uova, burro, yogurt, frutta e verdura, tutti cibi che generalmente vanno conservati in frigo o surgelati.

Gli alimenti non deperibili sono quelli a lunga conservazione, che non necessitano di essere conservati a temperatura refrigerata ma a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto, ben ventilato ma poco illuminato. Esempi di prodotti alimentari non deperibili, dunque cibi con una scadenza lunga, sono: cibi in scatola, pasta, riso, cereali, biscotti, farina, merendine, alcolici, latte UHT, olio, zucchero, sale, condimenti come ketchup, maionese, salsa barbecue, senape e salsa di soia.

### 6. I prodotti di gastronomia possono essere surgelati e donati in un secondo momento, oltre le 24 ore?

I prodotti di gastronomia, che non contengono ingredienti precedentemente surgelati, possono essere a loro volta surgelati entro le 24 ore dalla produzione e donati successivamente. È necessario specificare la data di produzione e la data di congelamento.

### 7. Per i prodotti sfusi donati, quali sono le informazioni necessarie da fornire a chi ritira il prodotto?

Per quanto riguarda gli alimenti sfusi (preparazioni gastronomiche, salumi, formaggi...) essi devono essere correttamente etichettati (con espressi: denominazione del prodotto, ingredienti, allergeni) e con apposita data di scadenza o TMC ben visibile; inoltre per i prodotti di gastronomia (ovvero preparazioni effettuate in giornata) è necessario specificare la data di produzione, se per la preparazione sono stati utilizzati ingredienti surgelati o vi siano possibili allergeni.