

# Recupero, raccolta e **DISTRIBUZIONE** di cibo ai fini di solidarietà sociale

Claudia Maria Balzaretti  
Marta Castrica  
Pier Sandro Cocconcelli  
Daniela Bassi

Ministero della Salute  
Roma, 2 marzo 2016

Manuale  
Per corrette prassi operative  
Per le organizzazioni caritative

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



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE  
PER LA SALUTE, LA PRODUZIONE ANIMALE  
E LA SICUREZZA ALIMENTARE



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore



# I Manuali di corretta prassi operativa

**REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004**

Promuove:

- L'elaborazione di **Manuali GHP** - *Good Hygiene Practice* - di corretta prassi operativa in materia di igiene
- L'applicazione dei **principi del sistema HACCP**

L'elaborazione e l'adozione da parte degli operatori del settore alimentare (OSA) dei Manuali GHP è ad oggi una scelta **volontaria**

**I Manuali GHP** rappresentano un importante strumento per facilitare gli operatori del settore alimentare (OSA) nell'osservanza degli obblighi normativi in materia d'igiene

## Scopo e Campo di applicazione

Predisporre delle **corrette «prassi igieniche»** che consentano il recupero, la raccolta, la conservazione e la distribuzione di derrate alimentari da parte delle Organizzazioni Caritative del terzo settore Non Profit che effettuano tali attività ai fini di solidarietà sociale

**SOSTENERE IL BISOGNO  
ALIMENTARE DELLE PERSONE  
INDIGENTI GARANTENDO ALLO  
STESSO TEMPO LA SICUREZZA  
DEGLI ALIMENTI**



**Aumentare la consapevolezza** degli OSA che operano all'interno del sistema del recupero rendendoli consapevoli dei **rischi e pericoli** nella gestione degli alimenti recuperati

### CAMPO D'APPLICAZIONE

Il manuale evidenzia e identifica le corrette prassi operative in termine di igiene in relazione a quanto disciplinato nell' articolo 8 del regolamento (CE) 852/2004



ACCOGLIE IL PRINCIPIO DI **FLESSIBILITA'** CONCESSO DAL MEDESIMO REGOLAMENTO

# Quadro Normativo di Riferimento

Entrata in vigore il 16/07/2003-  
**Disciplina della Distribuzione e  
dei prodotti alimentari ai fini di  
solidarietà sociale**

Ha incoraggiato e  
implementato le donazioni di  
cibo

**FOOD  
SECURITY**

**LEGGE N.155/2003  
C.D LEGGE DEL  
BUON  
SAMARITANO**

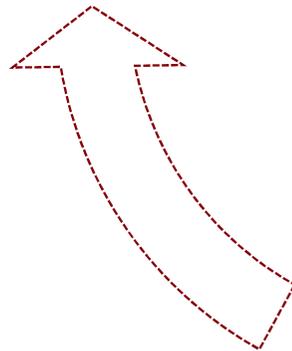


**FOOD  
SAFETY**

**LEGGE N. 147/2013  
c. 236-237**

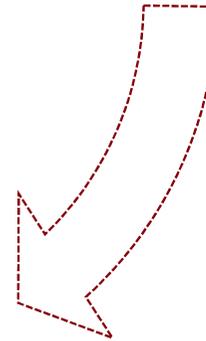
Ha reso esplicito la figura degli **OSA**  
**del sistema del recupero**

Reg. (CE) n. 178/2002  
+ Pacchetto Igiene  
**Reg. (CE) n. 852/2004**  
Reg. (CE) n. 853/2004  
Reg. (CE) n. 854/2004  
Reg. (CE) n. 882/2004



**I MANUALI  
GHP**

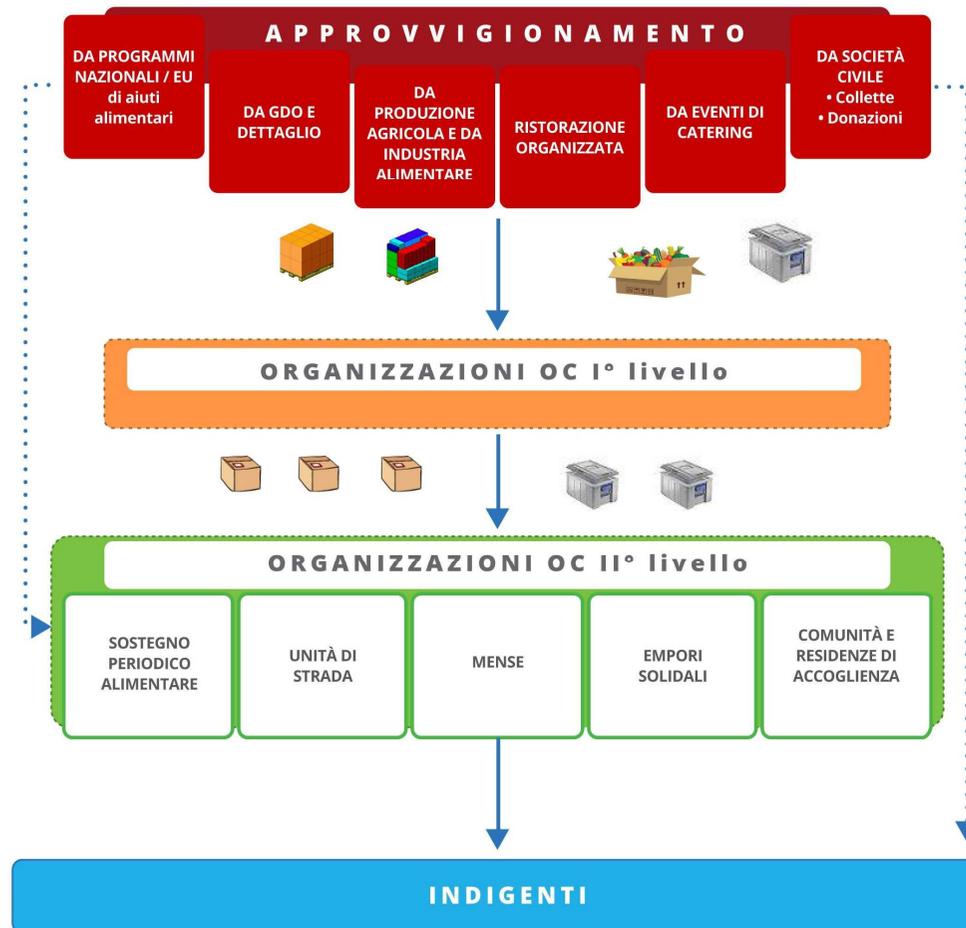
Secondo  
l' articolo 8 del  
Regolamento (CE) N.  
852/2004



# La Filiera del Sistema di Recupero

**A. APPROVVIGIONAMENTO**  
prevede acquisto, raccolta e recupero di surplus alimentare

**B. TRASPORTO**  
si attua a diversi stadi di preparazione da parte delle organizzazioni caritative medesime o di terzi con diverse unità di carico e di imballo



**C. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE**  
viene effettuato dalle organizzazioni caritative qualora possibile e necessario adottando le corrette condizioni di temperatura in relazione alla tipologia degli alimenti

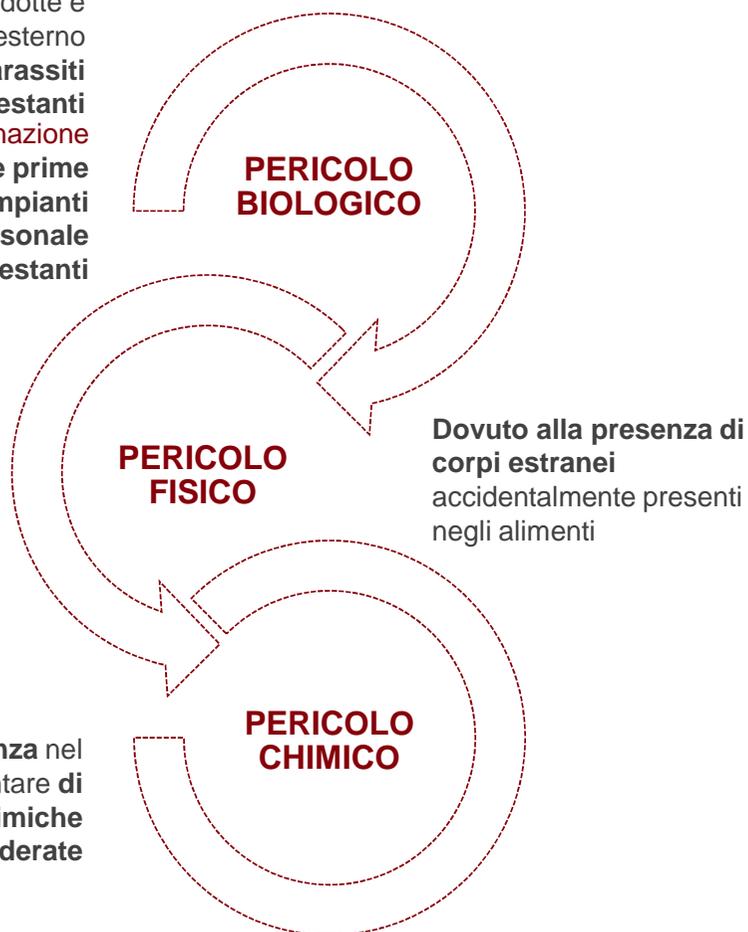
**D. PREPARAZIONE**  
degli alimenti da distribuire

**E. DISTRIBUZIONE**  
degli alimenti

# I Pericoli e i Rischi specifici nell'attività di recupero, raccolta e distribuzione

Agenti microbiologici  
Microorganismi e/o sostanze da essi prodotte e rilasciate all'esterno  
Parassiti  
Animali infestanti  
Fonti di contaminazione  
Materie prime  
Attrezzature e/o impianti  
Personale  
Insetti e altri animali infestanti

Dovuto alla presenza nel prodotto alimentare di sostanze chimiche indesiderate



## Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi

**TEMPERATURA** L'intervallo di temperatura nel quale avviene la crescita dei microrganismi è compresa tra i valori +4°C e +60°C, con un valore ottimale di crescita compreso tra +20°C e +45°C.  
Tra 0°C e +4°C, le funzioni biologiche delle diverse specie batteriche vengono rallentate.  
Alle temperature inferiori a -10°C, nell'intervallo compreso tra 0°C e +4°C e al di sopra dei +60°C, la moltiplicazione delle diverse specie batteriche è ridotta/inibita.

**ACQUA** I microrganismi necessitano di acqua per il loro metabolismo di crescita, e per la loro moltiplicazione. Gli alimenti deperibili per loro caratteristica presentano un alto contenuto di acqua costituiscono un terreno favorevole per la crescita batterica.  
Gli alimenti non deperibili per loro caratteristica presentano un basso contenuto di acqua e quindi costituiscono un terreno non favorevole alla proliferazione microbica.

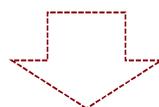
**TEMPO** I microrganismi, in condizioni favorevoli (temperatura, sostanze nutritive, disponibilità di acqua, ecc.), si moltiplicano molto rapidamente, di fatto una popolazione batterica raddoppia in maniera continua ogni 20-30 minuti.  
Le condizioni favorevoli in cui i microrganismi si moltiplicano velocemente sono rappresentate da tempi lunghi di conservazione in condizioni di temperatura non corretta.



## Rischio = Pericolo x Esposizione

- Analisi accurata delle fasi di processo degli alimenti
- Identificazione dei pericoli e stima della dimensione del rischio
- Valutazione dei prodotti in funzione del livello di rischio
- Definizione delle misure di impiego
- Categorizzazione del rischio

→ AUMENTARE IL RECUPERO  
→ RECUPERO "SICURO"



## CATEGORIE DI RISCHIO



# CATEGORIE DI RISCHIO



**ALTO LIVELLO  
D'ATTENZIONE**



**MEDIO LIVELLO  
D'ATTENZIONE**



**BASSO LIVELLO  
D'ATTENZIONE**

**Definiscono:**

- PARAMETRI DI ACCETTAZIONE
- ESCLUSIONE DAL RECUPERO
- MODALITÀ DI TRASPORTO
- CRITERI DI GESTIONE



**ALTO LIVELLO  
D'ATTENZIONE**

Alimenti che provengono tal quali dal donatore alla OC e che quindi necessitano di un trasporto rapido che preferibilmente non dovrebbe superare i 60 minuti (**Fast 60'**)

**Donatore**



**OC**

## Macrocategoria ad **ALTO LIVELLO D'ATTENZIONE**

### CRITERI DI GESTIONE

- Consumati nell'arco di 1h dall'arrivo alla OC,
- Refrigerati ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ) e utilizzati preferibilmente **entro 24h** dall'arrivo
- **Sottoposti a congelamento** preferibilmente nell'arco di 1h dall'arrivo all'OC

Preparazioni alimentari pronte al consumo



Prodotti porzionati di salumeria e lattiero-caseari



Pasticceria fresca dolce e salata

 **Caritas Italiana**  
organismo pastorale della Cei

 **Banco Alimentare**



**MEDIO LIVELLO  
D'ATTENZIONE**

## Macrocategoria a **MEDIO LIVELLO D'ATTENZIONE**

Alimenti  
generalmente  
recuperati dalla  
**ristorazione  
collettiva, pubblici  
esercizi,  
gastronomie,  
catering e Grande  
Distribuzione  
Organizzata (GDO)**  
che sono stati  
conservati in catena  
del freddo continua

**Pasti sottoposti ad  
abbattimento rapido di  
temperatura**



**Prodotti di origine  
animale e vegetale  
preconfezionati,  
prodotti di gastronomia,  
salumeria, conservati in  
catena del freddo  
continua**



**BASSO LIVELLO  
D'ATTENZIONE**

## Macrocategoria a **BASSO LIVELLO D'ATTENZIONE**

Alimenti  
generalmente  
recuperati **dal  
settore primario,  
dal settore della  
trasformazione** (es.  
industria alimentare),  
**pubblici esercizi,  
GDO**, con  
**caratteristiche di  
stabilità termica**

Surgelati /congelati



**Pane, pasta, riso,  
prodotti da forno,  
caffè**



**Alimenti trattati ad alte  
temperature, essiccati,  
conservati**

# TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

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

## RACCOMANDAZIONI

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

# Recupero, raccolta e **DISTRIBUZIONE** di cibo ai fini di solidarietà sociale

Ministero della Salute  
Roma, 2 marzo 2016

Manuale  
Per corrette prassi operative  
Per le organizzazioni caritative

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

