

**PROTOCOLLO PER IL RECUPERO, CONSERVAZIONE,  
CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO  
DI ALIMENTI NON DISTRIBUITI  
IN SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA**

## 1 Introduzione

Il protocollo definisce, sulla base dell'esperienza maturata insieme al Comune di Verona e alle Acli con i progetti "Last minute market" e "Rebus", le procedure da seguire nel recupero di alimenti non serviti nelle mense scolastiche o di ristorazione collettiva al fine di garantirne la sicurezza igienico nutrizionale lungo tutto il servizio di recupero.

Nel documento viene descritta la "filiera" di recupero dei pasti non serviti, dalle mense collettive ai centri di distribuzione per le persone in difficoltà, allo scopo di individuare i potenziali rischi e adottare appropriate misure di monitoraggio e correttive per ridurre al minimo i pericoli e garantire la salubrità degli alimenti.

Questo protocollo e le misure in esso contenute sono di natura volontaria in quanto la distribuzione a Onlus o enti e associazioni equiparate è tutelata dalla Legge del buon sammaritano L. 155/03<sup>1</sup>.

## 2 Attrezzature e mezzi di trasporto

### 2.1 Descrizione delle attrezzature

Per la veicolazione degli alimenti recuperati impiegare le seguenti attrezzature:

- ❖ **Contenitori termici** in polipropilene o materiale similare, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica in grado di assicurare il mantenimento della temperatura. I contenitori termici devono essere conformi al Regolamento CE 852/04 e al DPR 327/80 e utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti.
- ❖ **Ceste in Plastica** ad uso alimentare per il trasporto di pane, frutta e alimenti non deperibili e confezionati, utilizzate esclusivamente per il trasporto di alimenti. Il pane deve essere preventivamente protetto ovvero inserito in sacchetti di carta a uso alimentare e riposto nelle ceste **pulite**.



<sup>1</sup> Legge n 155, entrata in vigore il 16/07/2003

Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale.

Art. 1.

1. Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparate, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

## **2.2 Descrizione dei mezzi di trasporto**

Per la veicolazione degli alimenti impiegare mezzi di trasporto igienicamente idonei, tali da assicurare agli alimenti stessi un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici e da altri fattori ambientali.

Lo stato dei mezzi di trasporto utilizzati deve essere mantenuto tale da evitare ogni insudiciamento o contaminazione degli alimenti, in conformità con quanto previsto dall'art. 47 del DPR 327/80.

## **3 Modalità di esecuzione del ritiro**

### **3.1 Modalità di approvvigionamento degli alimenti**

Gli alimenti non distribuiti nei servizi di ristorazione scolastica e destinati agli enti e associazioni caritative presenti sul medesimo territorio, sono raccolti presso le scuole o altre mense di ristorazione collettiva.

Gli operatori dei servizi di ristorazione scolastica e aziendale sono responsabili e garanti dell'integrità e idoneità igienico-merceologica dei prodotti alimentari fino al momento della consegna, mentre il personale volontario degli enti e associazioni, adibito al servizio di raccolta e veicolazione di tali alimenti, è responsabile del controllo all'atto del ricevimento e del corretto mantenimento delle condizioni igienico sanitarie dei pasti durante le fasi di trasporto.

Prima di partire per l'approvvigionamento pasti, controllare:

- ❖ le condizioni igieniche e l'integrità dei contenitori e dei gastronorm utilizzati per la veicolazione



- ❖ le condizioni igieniche dei veicoli utilizzati



In fase di ricevimento, il controllo dei pasti da parte del personale adibito al servizio di raccolta comprende:

- ❖ Il controllo delle condizioni igieniche dei prodotti



- ❖ nel caso di alimenti deperibili, il controllo delle temperature di mantenimento.



Gli eventuali prodotti non conformi vanno separati dai restanti e immediatamente restituiti agli operatori dei servizi di ristorazione per la loro eliminazione.

Dal momento della presa in carico degli alimenti, gli operatori incaricati degli enti e associazioni diventano responsabili della giacenza e del trattamento degli alimenti nelle condizioni adeguate.

Tutte le operazioni, dal momento dell'approvvigionamento presso le mense scolastiche fino alla consegna ai centri di distribuzione dovranno avvenire nel minor tempo possibile; si raccomanda un tempo massimo di **2 ore** per contenere eventuali problematiche igienico sanitarie dovute a sbalzi termici.

### **3.2 Operazioni di raccolta e veicolazione**

La prima fase dell'attività consiste nella raccolta degli alimenti.

Il personale incaricato dagli enti, associazioni, si reca presso le scuole o le mense individuate e, dopo aver effettuato tutti i controlli previsti, effettua le operazioni di **trasferimento/travaso**:

- ❖ nei gastronorm che andranno poi inseriti nei contenitori termici in caso di alimenti deperibili,
- ❖ nelle ceste di plastica, munite di coperchio, in caso di alimenti non deperibili.
- ❖ in sacchetti ad uso alimentare, in caso di alimenti non deperibili sfusi

Lo stesso personale provvede quindi al trasporto dei contenitori termici e/o delle ceste, presso le sedi delle associazioni o enti, dove verranno distribuiti, per mezzo di appositi automezzi.

### **3.3 Operazioni di ricevimento presso le sedi delle associazioni o enti, dove verranno distribuiti i prodotti alimentari**

Al ricevimento presso i centri di distribuzione, il personale volontario provvede all'immediata stabilizzazione dei prodotti alimentari deperibili, mediante abbattimento della temperatura o mantenimento in legame caldo o trasferimento in apparecchiature frigorifere con le seguenti modalità:

- ❖ abbattimento temperatura e successiva conservazione in apparecchiature frigorifere o freezer sino al momento della rigenerazione e successiva distribuzione (per la rigenerazione-riscaldamento si raccomanda il raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto > + 65°C)
- ❖ legame caldo-caldo mediante posizionamento dei gastronom nelle apparecchiature per il mantenimento a caldo fino al momento della distribuzione, avendo cura di controllare che sia garantita una temperatura > + 65°C.
- ❖ trasferimento degli alimenti deperibili che necessitano di frigoconservazione (es. latte, insalata, formaggi, yogurt, ecc) in apparecchiature frigorifere avendo cura di controllare la temperatura di queste ultime (tabella 5.1)

Ultima fase dell'attività è l'operazione di lavaggio dei gastronom, dei contenitori termici e delle ceste di plastica e di pulizia degli automezzi utilizzati.

## **4 Personale**

Il personale è costituito dai volontari delle associazioni coinvolte che hanno il compito di effettuare le operazioni di raccolta e veicolazione degli alimenti presso le sedi delle associazioni ed enti dove verranno utilizzati.

### **4.1 Formazione degli operatori**

Questa viene intesa come principale azione preventiva, il personale volontario infatti risulta il primo attore del servizio di recupero e da esso dipende il raggiungimento degli standard qualitativi preventivamente fissati.

La formazione è curata dai responsabili del progetto di recupero degli alimenti, eventualmente supportati da esperti in igiene degli alimenti.

I contenuti generali delle lezioni saranno:

- ❖ igiene del personale e delle fasi di raccolta e veicolazione degli alimenti
- ❖ sanificazione: generalità e procedure
- ❖ manutenzione: generalità e procedure
- ❖ gestione delle non conformità e della documentazione
- ❖ procedure di raccolta e veicolazione
- ❖ procedure di "stabilizzazione" dei prodotti alimentari raccolti (paragrafo 3.3)

## **5 Piano di recupero**

### **5.1 Descrizione dei prodotti**

Il prodotto da veicolare presso le mense di associazioni ed enti è costituito dagli alimenti non serviti e raccolti presso i centri di distribuzione siti nelle mense scolastiche o di ristorazione collettiva. In particolare si definiscono le seguenti tipologie di prodotto:

- ❖ **alimenti non deperibili confezionati e sfusi**
- ❖ **alimenti deperibili confezionati**
- ❖ **alimenti deperibili sfusi e pasti pronti in legame freddo**
- ❖ **pasti pronti in legame caldo**

In base alle tipologie di prodotto individuate viene effettuata un'analisi dei rischi basata anche sulle modalità di veicolazione degli alimenti.

### **5.2 Valutazione dei rischi**

I fattori di rischio da tenere sotto controllo sono di natura biologica, chimica e fisica. Nell'analisi dei pericoli, vanno previste misure preventive in grado di ridurre i rischi, valutando tutte le fasi del recupero: raccolta, veicolazione degli alimenti, mantenimento. La temperatura degli alimenti deperibili è necessariamente un punto sottoposto a monitoraggio, in quanto mediante tale controllo è realisticamente possibile minimizzare i pericoli mantenendo gli alimenti negli intervalli di temperatura meno favorevoli alla crescita microbica (sotto i 10° C e sopra i 65°C). Si raccomanda a tal fine di condurre tutte le fasi dalla raccolta alla stabilizzazione del prodotto entro le 2 ore.

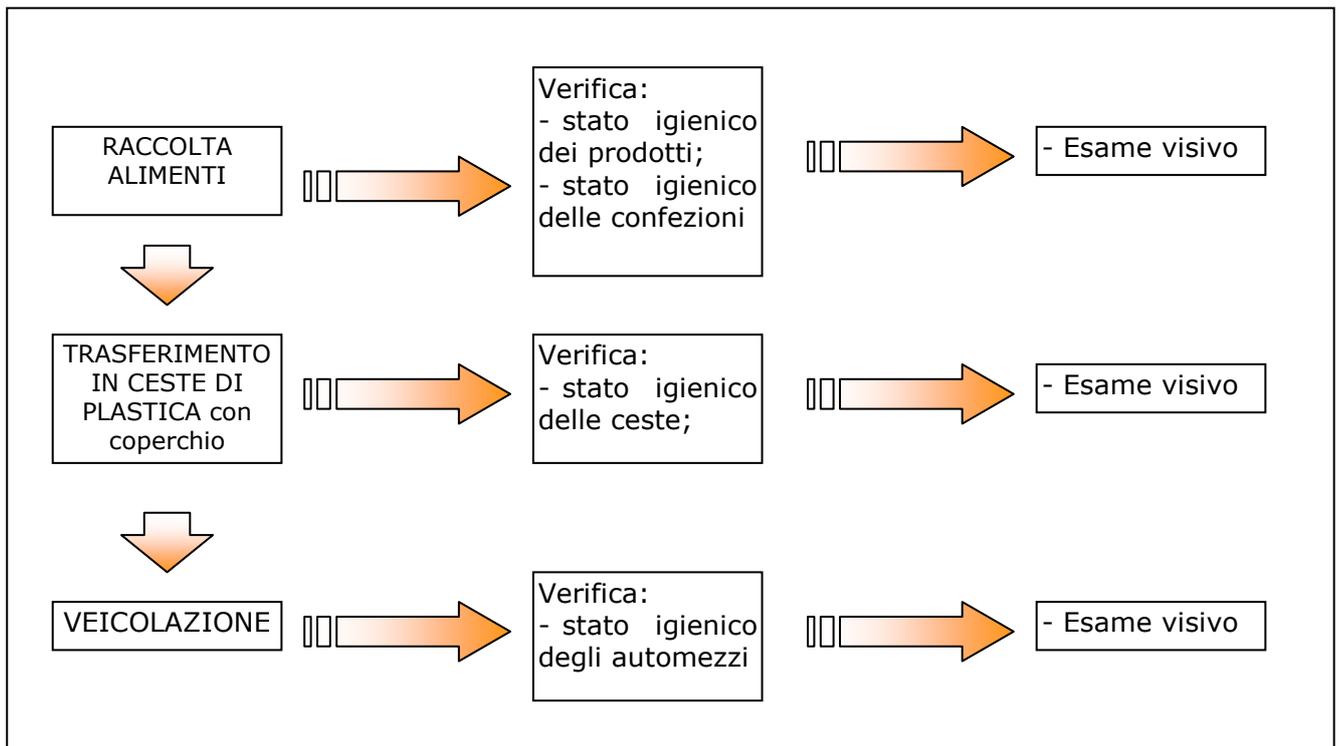
### **5.3 Diagramma di flusso**

Si riportano i diagrammi di flusso riguardanti:

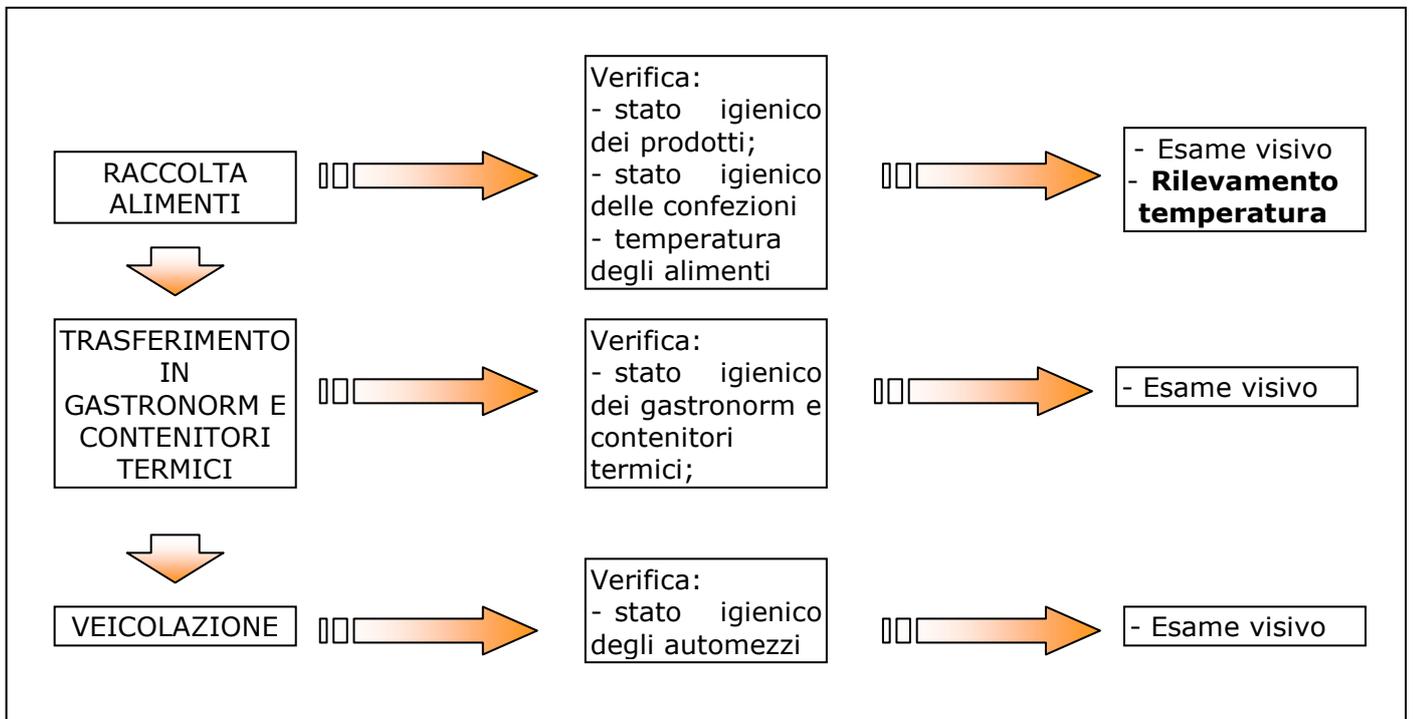
- ❖ **raccolta e veicolazione alimenti non deperibili confezionati e sfusi**
- ❖ **raccolta e veicolazione alimenti deperibili confezionati e sfusi e pasti pronti in legame freddo**
- ❖ **raccolta e veicolazione pasti pronti in legame caldo**

Attraverso i diagrammi di flusso sono stati determinati punti critici di controllo, valori limite, monitoraggio ed eventuali azioni correttive.

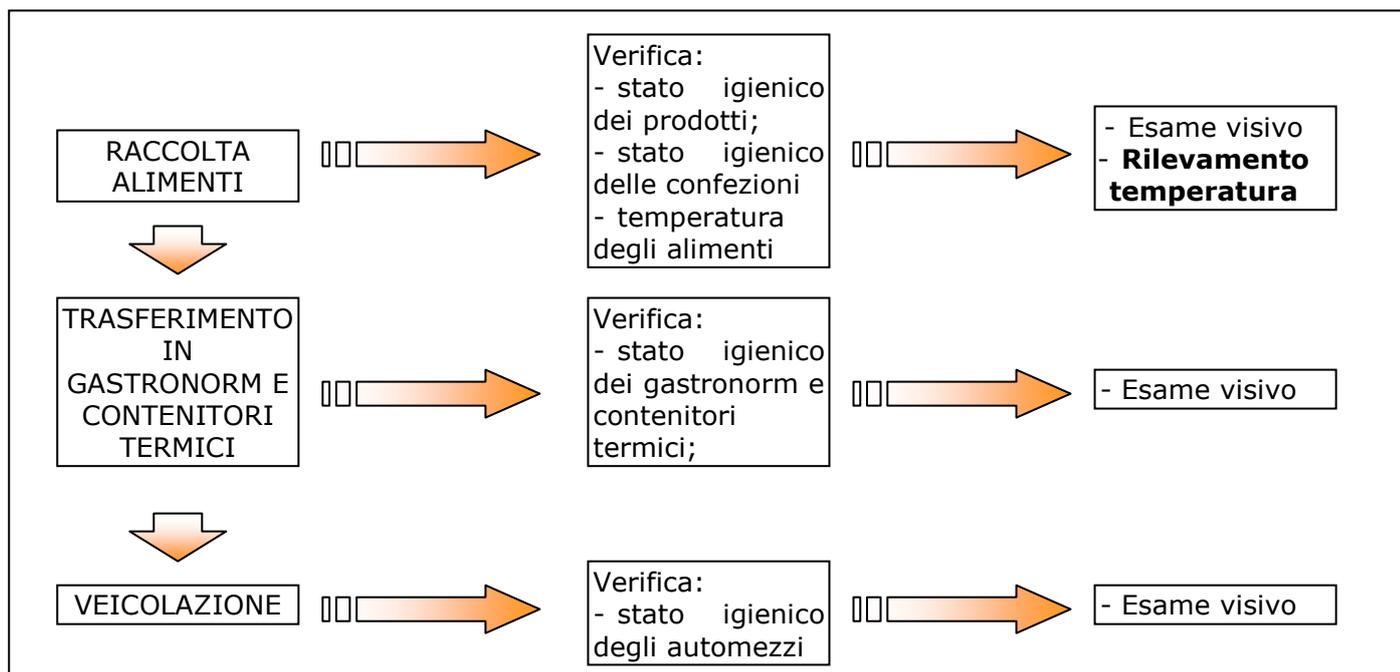
**Figura 5-1** DIAGRAMMA DI FLUSSO PER L'ATTIVITÀ DI RACCOLTA E VEICOLAZIONE ALIMENTI NON DEPERIBILI CONFEZIONATI E SFUSI



**Figura 5-2** DIAGRAMMA DI FLUSSO PER L'ATTIVITÀ DI RACCOLTA E VEICOLAZIONE ALIMENTI DEPERIBILI CONFEZIONATI E SFUSI E PASTI PRONTI IN LEGAME FREDDO



**Figura 5-3** DIAGRAMMA DI FLUSSO PER L'ATTIVITÀ DI RACCOLTA E VEICOLAZIONE PASTI PRONTI IN LEGAME CALDO



**Tabella 5-1** Indice delle temperature da rispettare

ALIMENTI	TEMPERATURE AL RICEVIMENTO	RIALZO TERMICO tollerabile per periodi di breve durata
Alimenti da consumarsi caldi (essenzialmente primi, secondi piatti e condimenti, urea di patate)	> + 65°C	-
Latte pastorizzato in confezioni, ricotta, panna o crema di latte pastorizzata in confezioni	+ 4°C	MAX + 9°C
Burro, yogurt e formaggi freschi, prosciutto cotto, prodotti dolciari	+ 4°C	MAX + 14°C
Formaggi e salumi stagionati, frutta cotta senza altri ingredienti	+ 6°C	MAX + 10°C
Contorni di verdure senza condimenti o con aggiunta di solo olio o burro	+ 8-10°C	MAX + 10°C
Altri alimenti per cui il parametro "temperature" non è significativo (pane, prodotti da forno, prodotti ortofrutticoli crudi)	TEMPERATURA AMBIENTE	-

Il monitoraggio delle temperature non viene effettuato per i prodotti per i quali è ammessa la consegna a temperatura ambiente.

## 6 Documentazione

Si raccomanda come strumento per una gestione ottimale delle procedure di predisporre un sistema di registrazione di tutti i passaggi e una procedura di controllo periodica dell'effettiva efficacia del sistema. Tale sistema non è tuttavia obbligatorio in quanto, ai sensi della L.155/2003, le organizzazioni non lucrative che distribuiscono gratuitamente agli indigenti prodotti alimentari non sono soggette all'obbligo dell'autocontrollo

La documentazione, intesa come strumento di gestione dell'intero sistema, va compilata al momento del ritiro dei beni alimentari dai volontari e poi archiviata al fine di poter essere a disposizione delle autorità competenti e dei responsabili del progetto, per controlli e verifiche.

I documenti si distinguono in:

- ❖ documenti di trasporto (DDT)
- ❖ documenti relativi al monitoraggio (schede di registrazione delle operazioni)
- ❖ documentazione relativa agli scostamenti degli *standard* prefissati (rapporti di non conformità)

Le schede di monitoraggio dovranno essere archiviate da parte dell'associazione od ente usufruttore dei beni alimentari e con cadenza quindicinale consegnate al responsabile del progetto.

## VERIFICA FASE RACCOLTA MONITORAGGIO

Settimana dal:		al			
Mese		Anno			
Mensa scolastica:					
GIORNO	PRODOTTI	Temperatura	I prodotti sono esenti da alterazioni visibili?		FIRMA OPERATORE
			SI	NO	
		°C			

## REGISTRAZIONE NON CONFORMITÀ

<b>Luogo di rilevazione:</b>		ORA	DATA
<b>Rilevatore:</b>			

--

FASE	<input type="checkbox"/> Raccolta alimenti
	<input type="checkbox"/> Veicolazione

--

**DESCRIZIONE E CAUSA DELLA NON CONFORMITÀ:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

--

**AZIONE CORRETTIVA INTRAPPRESA PER LA RISOLUZIONE DELLA NON CONFORMITÀ:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

--

**NOTE:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_