



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE CARDIOLOGICHE, TORACICHE E VASCOLARI  
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN  
SCIENZE DELLE PROFESSIONI SANITARIE DELLA PREVENZIONE

La riduzione delle eccedenze alimentari: prevenzione,  
strategie e attività del SIAN dell'ULSS 20 di Verona per  
contrastare le disuguaglianze di salute.

Relatore Prof. Giampaolo Mastellaro

Correlatore Dott. Andrea Serpelloni

Laureanda Ferreri Anna-Maria

Anno Accademico 2013-2014

Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>.



## INDICE

|   |     |
|---|-----|
| PREMESSA .....  | 1   |
| INTRODUZIONE.....   | 4   |
| CAPITOLO 1: ANALISI DEL CONTESTO .....  | 9   |
| 1.1 AREA TERRITORIALE DI INTERVENTO .....   | 9   |
| 1.2 NORMATIVA E ATTI DI INDIRIZZO NELLE POLITICHE DI CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE .....                                   | 10  |
| 1.3 INIZIATIVE DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE .....  | 11  |
| 1.4 PROGRAMMA NAZIONALE DI PREVENZIONE ALLO SPRECO ALIMENTARE (PINPAS) .....  | 14  |
| 1.5 ALTRE ESPERIENZE DI RECUPERO ALIMENTARE. ....   | 16  |
| 1.6 NORMATIVA E PRASSI NEGLI STATI EUROPEI IN MATERIA DI DONAZIONE DI CIBO. ....  | 18  |
| 1.6.1 <i>Panoramica della legislazione</i> .....  | 19  |
| 1.6.2 <i>Analisi comparativa</i> .....  | 23  |
| 1.6.3 <i>Buone pratiche</i> .....   | 27  |
| CAPITOLO 2: LE CAUSE DEGLI SPRECHI.....   | 33  |
| CAPITOLO 3: PROGETTAZIONE PARTECIPATA E STAKEHOLDER.....  | 37  |
| 3.1 ACLI PROGETTO R.E.B.U.S. ....   | 37  |
| 3.2 ULSS 20 – DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE .....   | 38  |
| 3.2.1 <i>SIAN ULSS 20 Verona</i> .....  | 39  |
| 3.3 COMUNE DI VERONA .....  | 39  |
| 3.4 ASSOCIAZIONI ONLUS .....  | 40  |
| 3.5 DONATORI.....   | 43  |
| CAPITOLO 4: DALL’ALBERO DEI PROBLEMI AGLI OBIETTIVI, ANALISI E STRATEGIE DI INTERVENTO. ....                                  | 45  |
| 4.1 QUADRO LOGICO DEL PROGETTO.....   | 49  |
| 4.1.1 <i>Obiettivo generale: riduzione dello spreco alimentare.</i> .....   | 49  |
| 4.1.2 <i>Obiettivi specifici</i> .....  | 49  |
| 4.1.3 <i>Risultati attesi.</i> .....  | 49  |
| 4.2 ATTIVITÀ DI PROGETTO .....  | 50  |
| 4.3 CONDIZIONI.....   | 55  |
| 4.4 TABELLA DELLE ATTIVITÀ.....   | 56  |
| 4.5 I COSTI DEL PROGETTO.....   | 57  |
| CAPITOLO 5: LE ATTIVITÀ REALIZZATE.....   | 59  |
| 5.1 RECUPERO DEL PANE INVENDUTO PRESSO LA GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA. ....  | 59  |
| 5.2 REVISIONE PROCEDURE PER IL RECUPERO DEI PASTI PRONTI NON CONSUMATI PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI VERONA. .... | 62  |
| 5.2.1 <i>G.V.V. - Gruppi di Volontariato Vincenziano A.I.C. Italia - “Casa della Carità”</i> .....                            | 74  |
| 5.2.2 <i>Casa Accoglienza “Il Samaritano” – CARITAS</i> .....   | 76  |
| 5.2.3 <i>Risultati delle attività svolte</i> .....  | 79  |
| 5.3 QUESTIONARI DI RILEVAZIONE .....  | 84  |
| 7. <i>EX CAPITOLO5: PROGETTARE CON IL PROJECT CYCLE MANAGEMENT</i> .....  | 88  |
| CONCLUSIONI.....  | 90  |
| ALLEGATI.....   | 93  |
| BIBLIOGRAFIA .....  | 123 |

SITOGRAFIA ..... 124  
ELENCO DELLE ILLUSTRAZIONI ..... 125





## **PREMESSA**

Nel ricco ed opulento mondo attuale, il problema della fame sarebbe virtualmente risolto, nel senso che esiste cibo più che sufficiente per tutti i sei miliardi di abitanti del pianeta eppure, nel 2013 la FAO fornisce ancora tristi statistiche sulla persistenza della fame nel mondo; 842 milioni di persone soffrono la fame cronica (una persona su otto)<sup>1</sup>.

Fame e malnutrizione non sono causate solo da una scarsità di cibo; il problema reale non è la produzione bensì la sua distribuzione. A livello globale il cibo materialmente non manca, ma risulta difficile accedervi. Il paradosso della situazione contemporanea registra un Nord del mondo generalmente malnutrito perché in sovralimentazione ed un Sud diffusamente sottoalimentato. Siamo abituati a pensare che la povertà esista solo nei paesi sottosviluppati, mentre oggi convive, anzi si accresce, dove c'è opulenza e benessere.

Ridurre il numero di persone che vivono in miseria è fondamentale. Anche se nella sua definizione ci si riferisce alla povertà estrema di tipo quantitativo (le persone che vivono con meno di 1 dollaro al giorno), nella maggioranza dei casi una condizione di grave indigenza preclude il soddisfacimento di tutte le necessità primarie, in primo luogo quella dell'alimentazione. Le conseguenze di una scarsa alimentazione sono la riduzione del benessere inteso come qualità della vita e dei livelli di sviluppo del potenziale umano. Nell'alimentazione degli indigenti, oltre alle carenze di tipo quantitativo, si aggiungono quelle di tipo qualitativo (malnutrizione per difetto) per la mancanza di corretti apporti proteici, vitaminici, sali minerali, ecc. La malnutrizione ha ripercussioni negative sullo stato di salute degli individui che ne soffrono, che, di conseguenza hanno maggiori probabilità di contrarre malattie e minori probabilità di sopravvivenza rispetto a chi è nutrito adeguatamente<sup>2</sup>. Un aumento quali - quantitativo di cibo per queste persone migliorerebbe in generale la qualità della loro vita, riducendo il rischio di contrarre malattie con conseguente riduzione della spesa pubblica in quanto soggetti assistiti dal S.S.N.

Oltre alla minaccia per la sicurezza alimentare, l'altra faccia della medaglia è rappresentata da un'alimentazione basata su un apporto eccessivo di grassi e di proteine a rischio di malattie cronico degenerative quali l'obesità, le malattie cardiovascolari e i tumori tanto che,

---

<sup>1</sup> The State of Food Insecurity in the World- SOFI " pubblicazione delle agenzie alimentari delle Nazioni Unite: l'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), il Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo (IFAD), ed il Programma Alimentare Mondiale (PAM). 2013

<sup>2</sup> SOLIDARIETA' IN MATERIA DI SALUTE: riduzione delle disuguaglianze sanitarie nella UE. Bruxelles 20.10.2009

numericamente nel mondo, la popolazione ipernutrita ne è soggetta nella stessa percentuale di quella sottanutrita e denutrita<sup>3</sup>.

La sicurezza alimentare (Food Security) è intesa nella sua accezione più ampia come la possibilità di garantire in modo costante e generalizzato acqua ed alimenti per soddisfare il fabbisogno energetico di cui l'organismo necessita per la sopravvivenza e la vita, in adeguate condizioni igieniche. La definizione comunemente accettata a livello internazionale è quella elaborata al World Food Summit nel 1996 secondo la quale essa descrive una situazione in cui: *“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”*

Nei paesi così detti sviluppati, come il nostro, si mangia troppo e male, eppure anche da noi c'è invece chi mangia poco o non mangia per niente; il numero di poveri aumenta come il divario tra benessere e povertà con la conseguenza che i poveri sono sempre più poveri e mangiano sempre meno e i ricchi sono sempre più ricchi e consumano e sprecano.

I dati ISTAT relativi all'anno 2013<sup>4</sup>, ci dicono che il 12,6% delle famiglie (numero di famiglie in Italia nel 2013: 25650 migliaia di unità) è in condizione di povertà relativa (la soglia di povertà relativa è pari a 972,52 euro/mese per una famiglia di due componenti) e il 7,9% lo è in termini assoluti. Il numero delle persone in povertà relativa sono il 16,6% della popolazione (10 milioni 48 mila persone), quelle in povertà assoluta il 9,9% (6 milioni 20 mila).

Nel corso della filiera alimentare non è sempre possibile incrociare l'offerta con la domanda, la produzione con il consumo; accade così che, nelle retrovie della distribuzione, spesso montagne di prodotti alimentari di vario genere (frutta, verdura, carne, scatolame, prodotti da forno, latte, yogurt, formaggi, pasti pronti ecc.), vadano ad accatastarsi in attesa di un triste destino: un bidone della spazzatura e successivamente un inceneritore per la loro distruzione. Si tratta di prodotti alimentari per lo più simili a quelli esposti in vendita o proposti alla somministrazione nelle varie realtà della ristorazione, che hanno però perso il loro valore di scambio, vuoi perché difettosi (qualche ammaccatura sulla confezione, qualche foglia

---

<sup>3</sup> The State of Food Insecurity in the World- SOFI 2013" pubblicazione delle agenzie alimentari delle Nazioni Unite: l'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), il Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo (IFAD), ed il Programma Alimentare Mondiale (PAM).

<sup>4</sup> ISTAT "La povertà in Italia" <http://www.istat.it/it/archivio/128371>. 14 luglio 2014 (ultimo accesso 11/09/2014)

avvizzita, una data di scadenza prossima), o perché prodotti in eccesso rispetto alla richiesta (pane, pasticceria, ristorazione, bar, gastronomie, pasti pronti).

Nel 1998, all'interno della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna nasce, come progetto di ricerca, l'attività del Last Minute Market<sup>5</sup> che sviluppa l'idea del recupero dei prodotti alimentari invenduti o non consumati tramite il meccanismo della donazione a favore di enti o associazioni che offrono assistenza a persone in condizioni di disagio sociale.

“Trasformare lo spreco in risorse”, questo è lo slogan che Last Minute Market ha promosso con le sue molteplici iniziative in svariate località d'Italia, favorendo un'azione di sviluppo locale sostenibile, con ricadute positive a livello ambientale, economico e sociale.

Il sistema proposto funziona solo laddove convivono “ricchezza” e “povertà”, “produttori” e “consumatori”, dove i primi scartano e sprecano mentre i secondi potrebbero consumare queste risorse alimentari ancora usufruibili da un punto di vista nutrizionale, se recuperate.

Per prodotti alimentari recuperati s'intende prodotti che hanno perso il loro valore di scambio nel senso economico convenzionale ma non quello d'uso e, grazie al dono e alla solidarietà, possono acquistare un diverso valore in termini socio-assistenziali ed etici dato che a beneficiarne potrebbero essere le persone più indigenti.

Obiettivo: trasformare nel modo più ampio possibile ciò che al momento era, ed è ancora, un vero e proprio spreco di beni in una fonte alimentare per categorie di persone più svantaggiate dal punto di vista socio-economico.

In questo si evidenziano una serie di vantaggi indiretti per la stessa amministrazione pubblica: dalla riduzione dei prodotti da smaltire (minore impatto ambientale per mancato trasporto in discarica e smaltimento prodotti), al miglioramento quali - quantitativo della dieta di persone svantaggiate con ripercussioni positive sulla spesa sanitaria pubblica e conseguenti benefici economici-sociali, ai minori costi per il mantenimento dei canili municipali e altre strutture di assistenza per animali abbandonati e d'affezione e, non da ultimo, alla promozione, seppur limitata, dell'occupazione, necessaria per la gestione operativa dei sotto progetti.

---

<sup>5</sup> Last Minute Market è una società spin-off dell'Università di Bologna che nasce nel 1998 come attività di ricerca. Dal 2003 diventa realtà imprenditoriale ed opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti volti al recupero dei beni invenduti (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi.

## INTRODUZIONE

I servizi sanitari e l'istruzione gratuita sono mezzi potenti nella lotta alle disuguaglianze. Lo scorso febbraio (2014), il direttore del Fondo Monetario Internazionale (FMI), Christine Lagarde, ha sottolineato come la "tassazione più progressiva" e il "migliore accesso alla sanità e all'istruzione" giochino un ruolo fondamentale nel contrastare la disuguaglianza<sup>6</sup>.

Infatti, i servizi pubblici attenuano l'impatto di una distribuzione asimmetrica dei redditi e contribuiscono alla redistribuzione della ricchezza generando un valore aggiunto in termini di "reddito virtuale" che va a beneficio di tutti. In particolare per coloro che hanno un reddito estremamente basso, questo "reddito virtuale" può corrispondere, o essere addirittura maggiore, del reddito effettivo<sup>7</sup>.

Il "reddito virtuale" generato dai servizi pubblici riduce in media del 20% l'ineguaglianza dei redditi nelle nazioni OCSE<sup>8</sup>, e tra il 10% e il 20% in sei paesi dell'America Latina: Argentina, Bolivia, Brasile, Messico, Uruguay<sup>9</sup>. Dati provenienti dal FMI<sup>10</sup> dall'Asia<sup>11</sup> e da oltre 70 altri Paesi in via di sviluppo e in via di transizione mostrano lo stesso andamento: i servizi pubblici contrastano l'ineguaglianza a livello globale.

### Scopo della tesi

Fame nel mondo, da una parte, e spreco di cibo, dall'altra, sono le due realtà opposte che contraddistinguono lo scenario mondiale odierno riguardo lo stato dell'alimentazione.

Mentre da molti anni ci si è occupati a livello internazionale di risolvere il problema della fame nel mondo, indagandone ed analizzandone le cause e prefiggendosi obiettivi precisi per combatterla, il tema dello spreco alimentare è stato per lungo tempo ignorato.

Solo di recente, il tema ha acquistato maggiore interesse, data la sua importanza in ambito di sostenibilità ambientale, economica e sociale, considerando il consumo di risorse necessarie

---

<sup>6</sup> C. Lagarde (2014) 'A New Multilateralism for the 21st Century', IMF, <http://www.imf.org/external/np/speeches/2014/020314.htm> London, February 3, 2014

<sup>7</sup> G. Verbist, M. F. Förster and M. Vaalavuo (2012) 'The Impact of Publicly Provided Services on the Distribution of Resources: Review of New Results and Methods', OECD Social, Employment and Migration Working Papers, No. 130, OECD Publishing, p. 35, <http://dx.doi.org/10.1787/5k9h363c5szq-en>

<sup>8</sup> Ibid.

<sup>9</sup> N. Lustig (2012) 'Taxes, Transfers, and Income Redistribution in Latin America', *Inequality in Focus* Volume 1(2): July 2012, World Bank, <http://siteresources.worldbank.org/EXTPOVERTY/Resources/InequalityInFocusJuly2012FINAL.pdf>

<sup>10</sup> Ibid, p.34

<sup>11</sup> O'Donnell et al (2007) 'The Incidence of Public Spending on Healthcare: Comparative Evidence from Asia', *The World Bank Economic Review* 21(1) (January 1): 93– 123, <http://wber.oxfordjournals.org/content/21/1/93>

non solo a produrre, ma anche a smaltire ciò che viene sprecato.

All'interno del sistema agroalimentare, lo spreco coinvolge tutti gli anelli della catena: produzione, trasformazione, distribuzione e consumo finale.

Scopo di questa indagine è quello di valutare la possibilità di ricavare dal cibo, che altrimenti andrebbe sprecato, un apporto dietetico giornaliero igienicamente sicuro.

Dimostrare che ciò è possibile vuole rappresentare sia uno stimolo, ad adottare approcci diversi, per le altre Autorità Competenti deputate al controllo in materia di alimenti che una estensione dei controlli igienico sanitari a quella parte della filiera alimentare fino ad oggi esclusa.

Infatti la normativa comunitaria che disciplina i controlli ufficiali in materia di alimenti<sup>12</sup>, fissa le regole generali cui l'Autorità competente deve attenersi per verificare la conformità alle normative di settore da parte degli operatori. Gli obiettivi generali della norma sono la prevenzione, l'eliminazione o la riduzione a livelli accettabili dei rischi per le persone e gli animali, nonché la garanzia di pratiche commerciali leali e la tutela degli interessi dei consumatori. Il controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare comprende quindi tutte le fasi della filiera alimentare comprese tra la produzione primaria (agricoltura) e la somministrazione/acquisto presso pubblici esercizi.

Le eccedenze alimentari recuperate, altrimenti destinate a diventare rifiuti, sono quindi escluse. La popolazione di riferimento oggetto di questo studio, non risulta normalmente tutelata in quanto accede ad alimenti che hanno oltrepassato il confine della filiera alimentare convenzionale. Non vi è attualmente, in Italia, normativa cogente che estenda la possibilità di effettuare controlli igienico-sanitari sulla sicurezza alimentare in queste fasi.

Fine ultimo di questo studio è quello di “estendere la filiera alimentare” oltre il punto in cui prima veniva interrotta, quando è dimostrato che la qualità e sicurezza igienico sanitaria dei prodotti alimentari resta invariata.

Com'è organizzata la tesi

Il presente elaborato è stato organizzato in due parti.

L'esposizione contenuta nei capitoli da 1 a 4, inquadra l'ambito della ricerca e la

---

<sup>12</sup> Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

metodologia utilizzata. In questi capitoli è presentata la progettazione di attività atte a contrastare le disuguaglianze di salute attraverso il sostegno del recupero e della redistribuzione delle eccedenze alimentari, che verranno realizzate dal SIAN dell'ULSS 20 di Verona, utilizzando la metodologia Project Cycle Management – PCM.

Il PCM o Gestione del Ciclo di progetto è il metodo che la commissione europea ha introdotto agli inizi degli anni “90” per migliorare la qualità della progettazione e della gestione dei progetti stessi. La Gestione del Ciclo di Progetto prevede la strutturazione in fasi: dalla preparazione alla realizzazione dei progetti. Definisce inoltre per ogni fase, il ruolo dei diversi attori interessati e le decisioni che devono essere prese.

Principale strumento di progettazione e gestione nel contesto del PCM è il Quadro Logico per la costruzione del quale si sono susseguite le fasi di:

- Analisi: in cui sono stati identificati i principali portatori di interesse (CAPITOLO 3), le difficoltà, ed è stato sviluppato l’”albero dei problemi” stabilendo le relazioni di causa effetto tra i fenomeni indagati (CAPITOLI 1,2). Sono stati individuati gli obiettivi (passaggio dalla situazione negativa alla situazione desiderata, “trasformare i problemi in obiettivi” CAPITOLO 4) e, attraverso una selezione tra gli obiettivi identificati, la strategia.
- Pianificazione: durante la quale si è messo a punto il Quadro Logico di progetto identificando l’obiettivo generale e specifico, i risultati, le attività, gli indicatori, le fonti di verifica (CAPITOLO 4.2)

La metodologia di progettazione adottata ha permesso di metter a fuoco e indirizzare l’attenzione verso le reali necessità dei destinatari dell’intervento che risultano essere contemporaneamente sia le Associazioni che i loro assistiti, i primi, per i vantaggi economici indiretti ottenibili, gli altri per l’oggettivo incremento quali-quantitativo della loro dieta alimentare. Il coinvolgimento dei vari attori fin dalle prime fasi della pianificazione (Acli Progetto R.e.b.u.s. per la parte gestionale-organizzativa, Associazioni e “donatori”), ha permesso una progettazione “su misura” rispettosa, in linea di massima, con le diverse, e talvolta opposte esigenze.

L’utilizzo della matrice del Quadro Logico di progetto ha consentito di verificare sia la rilevanza che la fattibilità e sostenibilità del progetto. Ha inoltre rappresentato un ottimo strumento per l’analisi delle previste attività connesse all’obiettivo specifico e ai risultati attesi.

AcLi Verona Progetto Rebus rappresenta il contatto tra le Associazioni beneficiarie e le istituzioni (SIAN ULSS 20 Verona) e provvede a coordinare e assistere, nelle operazioni di recupero delle eccedenze alimentari, le Associazioni aderenti.

Il SIAN, in qualità di garante dei protocolli igienico sanitari, vuole predisporre e rendere fruibili alle associazioni del terzo settore e ai “donatori” (O.S.A. delle industrie alimentari, artigianali, grande distribuzione organizzata, ecc.), protocolli, studi di sostenibilità igienico-sanitaria e consulenze specifiche finalizzate a facilitare e agevolare tali iniziative.

La condivisione e discussione, prima delle idee e poi delle azioni di progettazione e realizzazione con l’ACLI Verona – Progetto Rebus, oltre al coinvolgimento e alla partecipazione dei rappresentanti delle Associazioni e dei “donatori”, ha permesso di individuare un quadro di programmazione pertinente e fattibile nel quale sono state individuate e preparate le azioni specifiche di progetto.

Si sono susseguiti i contatti e gli incontri al fine di individuare e sottoporre ad ulteriori analisi e studio le specifiche attività da intraprendere, in special modo per quanto attiene la predisposizione dei previsti questionari per la valutazione degli impatti socio-sanitari ed ambientali del progetto.

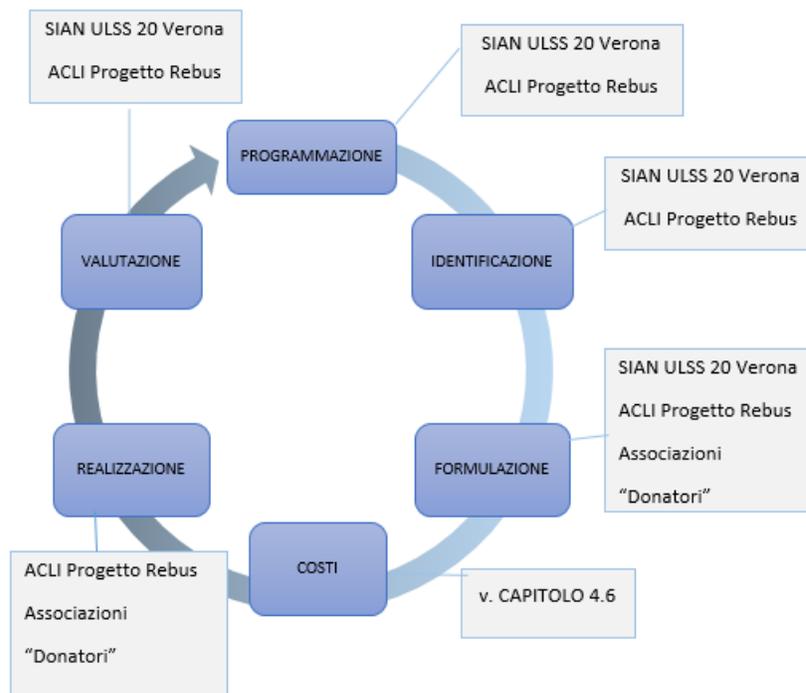


Figura 1: ciclo di progetto. La progettazione partecipata

La seconda parte del presente elaborato, descrive la realizzazione delle attività indicate e previste per l'anno 2014, nella relativa tabella delle Attività (Gantt - CAPITOLO 4.5), ovvero:

- Effettuare controlli presso “donatori” e Associazioni propedeutici alla predisposizione di protocolli igienico sanitari da seguire, rispettivamente, nelle fasi di stoccaggio finalizzato alla donazione e raccolta, stoccaggio, somministrazione presso le associazioni successivamente al recupero;
- Campionare le matrici alimentari in donazione presso le Associazioni dopo le fasi di recupero al fine di verificare sia la loro salubrità che la correttezza delle procedure di recupero eseguite;
- Elaborazione di questionari da somministrare alle Associazioni e ai loro assistiti per effettuare una prima valutazione dell'impatto della progettualità dal punto di vista dell'eventuale risparmio economico per gli enti caritatevoli e descrivere la tipologia di assistiti.

## CAPITOLO 1: Analisi del contesto

### 1.1 Area territoriale di intervento

L'ambito dell'intervento è rappresentato dal territorio di competenza dell'ULSS 20 di Verona che comprendente 36 comuni, distribuiti in 4 Distretti Socio Sanitari per una superficie di Km 21.065,61. La maggior parte della popolazione risiede negli agglomerati urbani dei trentasei comuni costituenti l'ULSS. Di questi, oltre a Verona, che conta più di 260.000<sup>13</sup> abitanti, solo San Bonifacio, Castel D'Azzano, Grezzana, San Martino Buon Albergo e San Giovanni Lupatoto superano la soglia dei 10.000 residenti. L'Azienda ULSS 20, con i suoi 478.260 residenti (rilevazione al 30/06/2012), è la più popolosa della Regione Veneto.

Nel contesto locale, anni 2012 e 2013, si sono evidenziate “sofferenze” economiche sia a livello delle famiglie, (ad esempio, sono state segnalate al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione difficoltà nel pagamento della retta della ristorazione scolastica, con richiesta di aiuto nella soluzione di nuove problematiche per i comuni e le scuole), sia a livello delle imprese alimentari, con un aumento delle notifiche di chiusura di esercizi ed imprese<sup>14</sup>.

Caritas nel rapporto annuale 2011 “Poveri di diritti” stimava che a Verona, almeno 5.550 famiglie su 110.000, pari a circa diecimila persone, vivessero una situazione di povertà, cioè in una situazione di difficoltà economica che non permetteva loro di pagare affitti, bollette, acquistare cibo e vestiario (5% delle famiglie).

Nel 2013 le cose non sembrano migliorare, dai dati emersi dal progetto “Una risposta alle nuove povertà” promosso dall'Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Verona risulta un incremento fino al 51% rispetto all'anno 2012, durante il quale sono stati aiutati 80 nuclei familiari con contributi economici medi di 1600 euro/anno<sup>15</sup>. A livello regionale, dai dati ISTAT rilevati a febbraio 2014, emerge che sul giudizio delle risorse economiche complessive della famiglia negli ultimi 12 mesi le persone intervistate hanno risposto: ottime per lo 0,7%, adeguate il 51,5%, scarse 39,8% e assolutamente insufficienti 7,5 %<sup>16</sup>.

---

<sup>13</sup> Popolazione residente al 15.08.2014 - Fonte: [http://portale.comune.verona.it/media/\\_ComVR/Cdr/Statistica/Allegati/popolazione/2014/08\\_TAVOLA\\_POP\\_RES\\_MESE\\_DI\\_AGO\\_2014.pdf](http://portale.comune.verona.it/media/_ComVR/Cdr/Statistica/Allegati/popolazione/2014/08_TAVOLA_POP_RES_MESE_DI_AGO_2014.pdf)

<sup>14</sup> Relazione Sanitaria del Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 20 di Verona 2013

<sup>15</sup> Assessorato ai Servizi Sociali e Famiglie del Comune di Verona

<sup>16</sup> Dati ISTAT rilevati a febbraio 2014 (valori percentuali) Famiglie per giudizio sulle risorse economiche complessive della famiglia negli ultimi 12 mesi e anno. [dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCCV\\_RISEC](http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCCV_RISEC) (ultimo accesso 30 agosto 2014)

## 1.2 Normativa e atti di indirizzo nelle politiche di contrasto allo spreco alimentare

La Terza Commissione consiliare della Regione del Veneto, nella seduta del 14 aprile 2011 ha espresso, all'unanimità, parere favorevole al testo della Legge Regionale n. 11 del 26 maggio 2011 "Interventi per combattere la povertà ed il disagio sociale attraverso la redistribuzione delle eccedenze alimentari" avente finalità, nell'ambito delle politiche di solidarietà sociale, di riconoscere, valorizzare e promuovere l'attività svolta per il recupero delle eccedenze alimentari e per la loro redistribuzione a coloro che assistono persone in stato di grave disagio sociale e di indigenza.

A livello normativo nazionale i donatori vengono "stimolati" con l'applicazione del decreto Ronchi 1997 ("chi inquina paga") con la possibilità di sconti e incentivazioni proporzionali alla diminuzione dei loro rifiuti mentre la Legge denominata del "Buon Samaritano"<sup>17</sup> rende possibile donare cibo alle ONLUS equiparandole al consumatore finale.

L'art. 13 del Decreto Legislativo 4 dicembre 1997, n. 460 in materia di "Riordino della disciplina tributaria degli enti non commerciali e delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale" prevede per le imprese che cedono gratuitamente derrate alimentari e prodotti farmaceutici, alla cui produzione o al cui scambio è diretta l'attività dell'impresa, che, in alternativa all'usuale eliminazione dal circuito commerciale, vengono ceduti gratuitamente alle ONLUS, la deducibilità dal reddito imponibile delle erogazioni liberali. Inoltre, ai fini del medesimo Decreto Legislativo sono considerate operazioni esenti ai fini IVA.

La Legge di stabilità per l'anno 2014 (n. 147 del 27/12/2013) ha confermato le facilitazioni introdotte dalla "legge del Buon Samaritano", evidenziando la necessità che venga garantito, sia dall'operatore del settore alimentare (il donatore), sia dall'organizzazione non lucrativa di utilità sociale (Onlus), che effettua il recupero e la distribuzione, la possibilità di avvalersi di specifici manuali di corretta prassi operativa predisposti in conformità alle garanzie speciali previste dall'art. 8 del Reg. CE n. 852/04<sup>18</sup>.

A breve l'Italia, per iniziativa del Ministero dell'Ambiente, si doterà di un Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (PINPAS), rispondendo alle raccomandazioni del Parlamento Europeo che, con la risoluzione del 19 gennaio 2012,<sup>19</sup> chiede di avviare azioni

---

<sup>17</sup> Legge 155 del 16/07/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari e fini di solidarietà sociale".

<sup>18</sup> Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

<sup>19</sup> Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI))

concrete volte a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025 e al tempo stesso di prevenire la produzione di rifiuti alimentari.

La Commissione Europea invita espressamente gli stati membri ad affrontare il problema dello spreco alimentare nei propri piani nazionali per la prevenzione dei rifiuti. Essa precisa, inoltre, che gli sprechi alimentari dovranno essere ridotti della metà entro il 2020<sup>20</sup>.

### 1.3 Iniziative del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Nell'ambito delle proprie attività istituzionali, il Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 20 di Verona ha avviato nel tempo una serie di iniziative di contrasto alle disuguaglianze in salute, promuovendo specifici programmi e progetti a livello locale, regionale e nazionale. Con Deliberazione del Direttore Generale n. 201 del 05/04/2012, l'Azienda ULSS 20 di Verona ha adottato il provvedimento denominato "Disuguaglianze in salute. Ricognizione delle iniziative in atto presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 20 di Verona", con il quale ha voluto creare un corpus unico di tutte le iniziative intraprese sul tema. Oltre ad individuare e raccogliere le molteplici iniziative in seno alle varie Unità Organizzative, la Delibera in parola ha costituito un gruppo di lavoro composto dal Direttore Sanitario, dal Direttore dei Servizi Sociali, dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione e dal Responsabile del Servizio Educazione e Promozione alla Salute con lo scopo di:

- Effettuare una ricognizione ed un monitoraggio delle iniziative aziendali inerenti le attività di contrasto alle disuguaglianze in salute;
- Avviare la realizzazione di un coordinamento aziendale delle attività di prevenzione e promozione della salute con la partecipazione dei servizi maggiormente interessati;

---

<sup>20</sup> Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale Europeo e al Comitato delle Regioni Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse. Bruxelles, 20.9.2011 COM(2011) 571 definitivo.

- Attivare i contatti con le realtà istituzionali pubbliche, del privato sociale e del volontariato presenti nel territorio dell'ULSS 20, in vista delle necessarie ed auspiccate collaborazioni intersettoriali;
- Individuare le progettualità e le migliori pratiche disponibili a livello aziendale ed attivare le procedure per reperire i finanziamenti per la loro attuazione e/o consolidamento.

Le disuguaglianze in salute considerate comprendono le situazioni socio economiche e culturali più diverse e sono relative a condizioni quali immigrazione, povertà, carcerazione, nomadismo, disabilità, appartenenza a particolari categorie sociali e di genere.

Le iniziative di contrasto alle disuguaglianze in salute del Dipartimento Prevenzione sono espresse dalle diverse Unità Operative secondo i rispettivi obiettivi, sia come attività ordinaria che come progettualità specifiche.

Per quanto attiene all'area della sicurezza alimentare, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (di qui in avanti SIAN) del Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 20, ha elaborato e tuttora elabora, promuove e sostiene progettualità atte sia alla riduzione degli sprechi alimentari che progetti di recupero delle eccedenze alimentari.

Nel 2005 il SIAN ha aderito, in collaborazione con le ACLI provinciali e con il Comune di Verona, all'iniziativa "Last Minute Market", promossa dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna<sup>21</sup>.

La partecipazione del SIAN ha permesso la messa a punto di protocolli operativi e modalità di controllo della qualità, raccolta e distribuzione degli alimenti recuperati atti a garantire la salubrità del cibo distribuito rispondente completamente ai parametri di sicurezza e qualità igienico-sanitaria.

Nel corso del 2005 e del 2006 la campagna di raccolta è stata potenziata e, di conseguenza, è aumentato il numero delle comunità di fruitori.

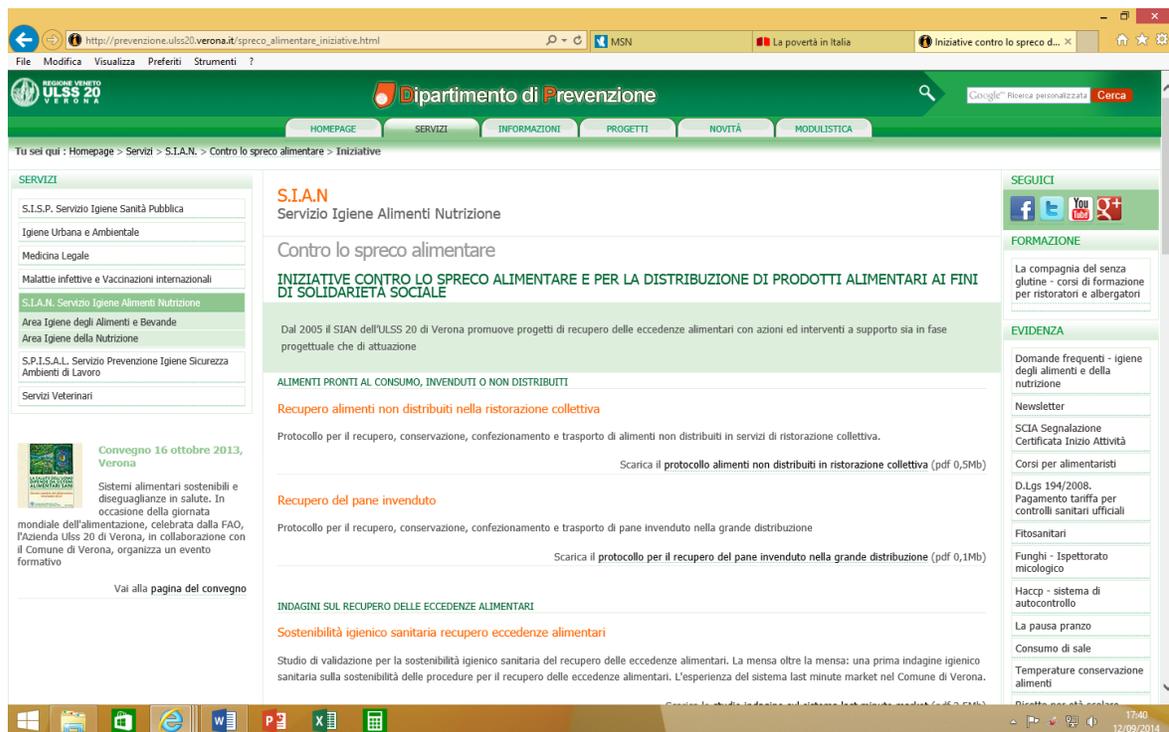
Nel 2008 il SIAN sviluppava una prima valutazione della sostenibilità igienico-sanitaria sull'attività di recupero delle eccedenze alimentari, in particolare dei pasti pronti non consumati provenienti dalle mense scolastiche del Comune di Verona e ridistribuiti presso le mense di due centri di accoglienza operanti nello stesso Comune, che beneficiavano del progetto Last Minute Market.

Sostenibilità igienico sanitaria intesa come mantenimento delle caratteristiche sia di qualità che di sicurezza igienica degli alimenti lungo il percorso dal recupero fino al loro consumo.

---

<sup>21</sup> pag. 3, piè di pagina 5

Attualmente, l'iniziativa è confluita nel progetto R.e.b.u.s. (Recupero Eccedenze Beni Utilizzabili Solidalmente), coordinato dall'Ufficio Progetti delle ACLI provinciali di Verona, con il quale il SIAN sta attivamente collaborando anche per la progettualità qui presentata. Le iniziative contro lo spreco alimentare e la distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale in capo al Servizio, sono molteplici e ad esse è dedicata un'intera pagina del sito istituzionale<sup>22</sup> ove vengono presentate e rese condivisibili all'utenza.



The screenshot shows a web browser window displaying the website of the S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti Nutrizione) of the ULSS 20 Verona. The page is titled "INIZIATIVE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE E PER LA DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE". The main content area is divided into three sections: "ALIMENTI PRONTI AL CONSUMO, INVENDUTI O NON DISTRIBUITI", "Recupero del pane invenduto", and "INDAGINI SUL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI". Each section includes a brief description and a link to download a protocol or study. The left sidebar lists various services offered by the S.I.A.N., and the right sidebar features social media links and a list of recent news or events. The browser's address bar shows the URL: http://prevenzione.ulss20.verona.it/spreco\_alimentare\_iniziative.html.

Figura 2: iniziative contro lo spreco alimentare del SIAN dell'ULSS 20 di Verona

<sup>22</sup> [http://prevenzione.ulss20.verona.it/spreco\\_alimentare\\_iniziative.html](http://prevenzione.ulss20.verona.it/spreco_alimentare_iniziative.html)

#### 1.4 Programma nazionale di prevenzione allo spreco alimentare (PINPAS)

Nel corso dell'anno 2014 il SIAN dell'ULSS 20 di Verona è stato invitato a prendere parte alla Prima convocazione della task force e degli stakeholder svoltasi a Roma il 5 febbraio 2014 per partecipare e contribuire alla predisposizione del Piano Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare promosso dal Ministero dell'Ambiente (PINPAS).<sup>23</sup>

Tale iniziativa accoglie l'invito della Commissione Europea ad affrontare il problema dello spreco alimentare nei propri Piani Nazionali per la prevenzione dei rifiuti; il PINPAS avrà, infatti, il compito di delineare in maniera più dettagliata ed esaustiva gli aspetti che riguardano la prevenzione degli sprechi alimentari.

La proposta vuole essere il frutto di un percorso condiviso e partecipato con i diversi attori della filiera agroalimentare e con le organizzazioni attive nella lotta agli sprechi alimentari, condividendo quanto indicato dalle "Guidelines on the preparation of food waste prevention programmes" predisposte su incarico della Commissione Europea DG Ambiente<sup>24</sup>.

Il Programma assume come obiettivo di lungo periodo la riduzione degli sprechi alimentari del 50% entro il 2025, come indicato al punto 3 della Risoluzione<sup>25</sup>.

---

<sup>23</sup> PINPAS, Piano Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare promosso dal Ministero dell'Ambiente che ha riunito, per la prima volta, al Tempio di Adriano a Roma tutti i protagonisti della filiera agroalimentare italiana, dalle aziende alle associazioni di produttori e consumatori, dalla Confindustria alla Confcommercio, dalla Caritas ad Acli, con la partecipazione inoltre di Fao ed Expo. La 1^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco, ha permesso di mettere a fuoco i temi e gli snodi che porteranno alla costruzione del Pinpas: questione etichette, possibilità di predisporre packaging migliori e più fruibili per gli alimenti, possibilità di defiscalizzazione per enti e imprese che attuano il recupero delle eccedenze e dell'evoluzione per la normativa che regola l'accesso al recupero pasti nelle mense, del potenziamento delle vendite last minute nei supermercati. Intorno a queste linee direttrici si lavorerà i prossimi mesi per costruire il Piano nazionale di Prevenzione spreco alimentare, uno strumento di cui l'Italia si dota per la prima volta per iniziativa del Ministero dell'Ambiente.

<sup>24</sup> European commission DG ENV "Guidelines on the preparation of food waste prevention programmes" August 2011

<sup>25</sup> Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012 su «come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE»



## Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione S.I.A.N. AULSS 20 Verona Sprego alimentare, salute, diseguaglianze



### Ricognizione per PINPAS 2014

Dott.ssa Linda Chioffi Direttore Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda Ulss 20 di Verona  
Dott.ssa Anna Maria Ferreri TDP Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda Ulss 20 di Verona  
Dott.ssa Valeria Rebonato Biologo Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda Ulss 20 di Verona

*Figura 3: ricognizione delle attività del SIAN ULSS 20 di Verona. Materiale inviato.*

## 1.5 Altre esperienze di recupero alimentare.

Lo spreco alimentare è stato per troppo tempo sottostimato, poco indagato e poco documentato. Solo negli ultimi anni, complici la persistente crisi economica globale e il crescente allarme per il cambiamento climatico, si è acuita l'attenzione per questo problema<sup>26</sup>. Il crescente numero di iniziative e la concretezza delle risposte messe in campo (aumento proporzionale dei quantitativi di cibo recuperati), indicano che la problematica comincia ad essere affrontata con risultati incoraggianti. Non risulta invece siano state condotte indagini in grado di restituire dati oggettivi sul mantenimento delle caratteristiche sia di qualità che di sicurezza igienica sugli alimenti lungo il percorso dal loro recupero fino al consumo; dati essenziali, a parere della scrivente, per la sostenibilità igienico-sanitaria di tali iniziative.

Di seguito vengono indicati i nominativi di alcune tra le Associazioni che sia a livello locale, italiano, europeo e nel resto del mondo, si occupano attivamente del recupero delle eccedenze alimentari destinando quanto raccolto a fini di solidarietà sociale.

A livello locale: Banco Alimentare; Frati Barana, Caritas locale, Ronda della Carità, Mensa San Bernardino; Casa della Carità San Vincenzo; - Associazione A.G.A.R.A.S; Associazione Nuova Primavera; Fondazione Giovani Amici Veronesi; Fondazione Exodus; Cooperativa Sociale Il Volo; L'Officina dell'AIAS; Pane Quotidiano, ecc.

In altre località italiane: City Cibo (sede Milano); Re-food (sede Bolzano); Last Minute Market (sede Bologna); Buon Samaritano (sede Torino); Rete Alimentare Cittadina (sede Roma); Progetto SIGEA (sede Rimini); Caritas Nazionale, Fondazione Banco Alimentare; Società del Pane Quotidiano (sede Milano); Il Buono Che Avanza (Milano e provincia); Buta Stupa (Piemonte); ecc.

In Europa: Inghilterra: WRAP Waste & Resources Programme (Galles, Irlanda del Nord); FareShare; This is Rubbish (Galles); Food Cycle (Londra, Birmingham, Bristol, Cambridge, Durham, Edimburgh, Leeds, Liverpool, Manchester, Norwich); Feeding the 5000; The Dinner Exchange (Londra); People's Supermarket (Londra); Grow Sheffield's Abundance Project (Sheffield); Francia: Association Nationale de Developpement des Epicerie Solidaires; Plan National Nutrition Santé. Germania: Zu gut fur die tonne ("Troppo buono per il bidone"); Associazione tedesca della Distribuzione; Save Food. Danimarca: Stop Wasting Food. Portogallo: DariAcordar; Zero Desperdicio.

---

<sup>26</sup> A. Segrè, *Il Libro Nero dello Spreco Alimentare in Italia: il cibo*, Edizioni Ambiente, Milano, 2011

In altre parti del Mondo: USA: So.sa Society of St Andrew (North Carolina); Food Tank e Food Recovery Network; Food Recovery Challenge; City Slicker Farms (Oakland); Supermarket Recycling Program Certification del Massachusetts; Feeding America; City Harvest (New York); Weekly Pick-up; Rock e Warp It Up; Chez Panise Foundation; Brasile: Mesa Brasil; etc.



*Where communities unite  
to make sure no good food is wasted*



## 1.6 Normativa e prassi negli Stati Europei in materia di donazione di cibo.

Cinque anni dopo l'inizio della crisi economica, vi è stato un generale aumento nel bisogno sociale sia tra i gruppi vulnerabili esistenti che tra quelli emergenti.

Secondo Eurostat, nel 2011, un quarto della popolazione dell'Unione europea era a rischio di povertà o di esclusione sociale, in totale quasi 120 milioni di persone, circa 6 milioni in più rispetto all'inizio della crisi (2009)<sup>27</sup>.

La strategia “Europa 2020”<sup>28</sup> della Commissione europea riporta che la disoccupazione è in rilevante aumento nei paesi UE a causa della crisi, ed è passata da un tasso del 7,1% nel 2008 a un picco del 10,9% nel 2013. La situazione varia molto e in modo significativo tra i vari paesi e regioni, con tassi di disoccupazione che vanno dal 5,0% in Austria al 27,6 % in Grecia nel 2013.

Un numero sempre più crescente di cittadini europei conta sugli aiuti alimentari; più di 18 milioni di persone in 20 Stati membri hanno beneficiato del programma europeo di aiuto alimentare agli indigenti (FEAD) nel 2011<sup>29</sup>, con un maggiore ricorso alle banche alimentari; 450.000 belgi dipendevano, nel 2012, dalle distribuzioni dalle banche del cibo<sup>30</sup>.

Questo contesto socio-economico ha avuto un impatto sia sulla donazione di cibo che sul quadro politico in ciascuno degli Stati membri. Ad esempio, le misure di austerità assunte dalla Grecia hanno comportato aumenti nelle imposte e spiegano l'impossibilità di adottare incentivi fiscali per le donazioni di cibo. Tuttavia, la mancanza di incentivi statali in combinazione con un aumento della domanda di aiuti alimentari ha spinto una serie di innovazioni sociali a contribuire e collegare il surplus di cibo con i bisognosi. D'altra parte, negli Stati membri che hanno meno risentito della crisi economica, come la Svezia, l'impresa sociale è intervenuta per aiutare a gestire le eccedenze alimentari, rispondendo ad una opportunità sia di business tanto quanto di bisogno sociale.

Questo capitolo prende spunto e traduce in lingua Italiana parti del testo “Comparative study on UE Member States’ legislation and practices on food donation. Final report” pubblicato a

---

<sup>27</sup> László ANDOR (2013) Europe's social crisis: Is there a way out?

[http://ec.europa.eu/deutschland/pdf/s13\\_309\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/deutschland/pdf/s13_309_en.pdf)

<sup>28</sup> European Commission (2014) *Taking stock of the Europe 2020 strategy*

<sup>29</sup> European Federation of Food Banks (2013)

[http://www.eurofoodbank.eu/portail/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=26&Itemid=45&lang=en](http://www.eurofoodbank.eu/portail/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=26&Itemid=45&lang=en)

<sup>30</sup> Proposition de résolution visant à encourager au niveau de la TVA le don d'excédents alimentaires

<http://www.senat.be/www/?MIval=/publications/viewPub.html&COLL=S&LEG=5&NR=2205&VOLGNR=1&LANG=fr>

Giugno del 2014 dalla European Economic and Social Committee dell'Unione Europea fornendo un quadro più chiaro della normativa e delle pratiche correnti nell'ambito della donazione alimentare, in uso in 12 paesi europei selezionati.

Questo studio risponde al parere d'iniziativa sulla prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare, adottato dal Comitato Economico e Sociale Europeo nel marzo 2013<sup>31</sup>, che mira a dare impulso ad una strategia coordinata per migliorare l'efficienza della catena alimentare fino al consumatore finale, definendolo come una questione di urgenza.

La donazione alimentare fornisce un supporto cruciale per i soggetti in stato di deprivazione ed è uno strumento importante per la riduzione dello spreco alimentare in Europa. Non esiste una politica comune dell'UE in materia di donazione di prodotti alimentari; i quadri politici negli Stati Membri variano, consentendo e incoraggiando la donazione in maniera maggiore o minore.

L'obiettivo è quello di facilitare la donazione di prodotti alimentari nell'UE, fornendo una panoramica delle norme e delle prassi correnti negli Stati membri selezionati, indicando i potenziali ostacoli e individuando le migliori pratiche.

Lo studio comprende tre sezioni principali:

- Una panoramica della legislazione e delle pratiche in materia di donazione di cibo nei 12 Stati Membri selezionati<sup>32</sup>;
- Un'analisi comparativa della legislazione principale e delle prassi che hanno un effetto sulla donazione degli alimenti nei 12 Stati Membri selezionati illustrando gli ostacoli individuati per ogni area normativa;
- Lo sviluppo di buone pratiche nei principali ambiti legislativi che interessano la donazione di cibo e le raccomandazioni per i responsabili politici e per i donatori su come superare gli ostacoli legislativi identificati nell'analisi.

#### 1.6.1 Panoramica della legislazione

- La legislazione alimentare generale:

Il regolamento (CE) n 178/2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione

---

<sup>31</sup> European Economic and Social Committee (2013) *Opinion of the Civil society's contribution to a strategy for prevention and reduction of food losses and food waste (own-initiative opinion)*: <http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.nat-opinions.25955>

<sup>32</sup> Francia, Regno Unito, Germania, Belgio, Spagna, Italia, Grecia, Portogallo, Polonia, Ungheria, Svezia e Danimarca.

alimentare, istituisce l'Autorità europea e le procedure in materia di sicurezza alimentare<sup>33</sup>. Lo scopo di questo regolamento è quello di fornire un quadro generale atto a garantire un approccio coerente e di orientamento sulla applicazione della legislazione alimentare in tutta l'UE. Fornisce definizioni, principi e obblighi per tutta la filiera alimentare dalla produzione alla distribuzione compresi i mangimi. Il regolamento sottolinea che tutti gli attori della filiera alimentare (Operatori del Settore Alimentare) devono conformarsi alla normativa europea in materia di responsabilità, tracciabilità, salute e sicurezza degli alimenti; la donazione di alimenti può essere identificata come un "operazioni di mercato" e i donatori sono "operatori del settore alimentare".

- I principali ostacoli:

Gli Operatori del Settore Alimentare, possono essere spinti a disfarsi delle eccedenze alimentari, invece di distribuirle alle banche alimentari o ad organizzazioni di carità, al fine di evitare i rischi connessi alla responsabilità legale per il cibo donato.

- Il “pacchetto igiene”:

Il Regolamento (CE) n 852/2004<sup>34</sup> sull'igiene dei prodotti alimentari, il regolamento (CE) n 853/2004<sup>35</sup> che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, il regolamento (CE) n 854/2004<sup>36</sup> che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e la direttiva 2004/41 / CE<sup>37</sup> che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e sanitarie per la produzione e l'immissione sulla commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

I suddetti regolamenti noti anche come il "pacchetto igiene" stabiliscono le norme generali per gli operatori del settore alimentare (comprese le banche alimentari) e le condizioni di

---

<sup>33</sup> REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

<sup>34</sup> REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

<sup>35</sup> REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

<sup>36</sup> REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

<sup>37</sup> Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"

igiene fissate per i prodotti stessi. Responsabile per la sicurezza degli alimenti è l'operatore del settore alimentare donatore.

○ I principali ostacoli:

- Alcuni Stati membri hanno interpretato il pacchetto igiene UE molto rigidamente (in particolare le norme relative alla sicurezza alimentare, compresi stoccaggio e trasporto), creando condizioni più difficili per la donazione.

- Mancanza di linee guida dell'UE per gli Operatori del Settore Alimentare, che chiariscano la definizione di conformità alla legislazione alimentare dei prodotti donati. L'UE potrebbe seguire l'esempio delle guide redatte dalla Regione Rhône-Alpes in Francia<sup>38</sup>.

● Shelf-life e data di scadenza:

Regolamento (CE) n 1169/2011<sup>39</sup> relativo alla etichettatura degli alimenti, informazioni ai consumatori. Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento di cui sopra, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a stabilire, basandosi sulla composizione del prodotto, se è opportuno utilizzare come dicitura di scadenza il termine “da consumarsi preferibilmente entro” oppure “da consumarsi entro”. I prodotti alimentari con data di scadenza “da consumarsi entro” non sono trasferibili e quindi non possono essere donati, mentre prodotti che hanno superato la loro data “da consumarsi preferibilmente entro” possono ancora essere donati se il prodotto è stato correttamente conservato.

○ I principali ostacoli:

Vi è un generale fraintendimento e confusione in tutta l'UE circa la possibilità di donare cibo che ha superato la sua data “da consumarsi preferibilmente entro”. Vi è inoltre la preoccupazione che il cibo donato dopo la sua data di scadenza “da consumarsi preferibilmente entro” possa essere di qualità inferiore e che i beneficiari ricevano cibo di scarsa qualità.

---

<sup>38</sup> DRAAF Rhône-Alpes (2013) Donner aux associations d'aide alimentaire, Guide pratique et réglementaire: Produits agricoles, available at: [http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_des\\_dons\\_de\\_produits\\_agricoles\\_cle42dd63.pdf](http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_des_dons_de_produits_agricoles_cle42dd63.pdf)

DRAAF Rhône-Alpes (2013) Donner aux associations d'aide alimentaire, Guide pratique et réglementaire: Entreprises du secteur alimentaire, available at: [http://draaf.midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_don\\_alimentaire\\_entreprises\\_cle878ebd.pdf](http://draaf.midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_don_alimentaire_entreprises_cle878ebd.pdf)

DRAAF Rhône-Alpes (2013) Donner aux associations d'aide alimentaire, Guide pratique et réglementaire: Restauration, available at: [http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_dons\\_restaurant\\_sept2013\\_cle091e14.pdf](http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf)

<sup>39</sup> REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

- Legislazione fiscale:

Direttiva del Consiglio 2006/112 / CE10, del 28 novembre 2006, relativa al sistema comune di imposta sul valore aggiunto.

La direttiva IVA precisa che le donazioni di cibo sono imponibili se la donazione è fatta da un soggetto passivo e, se l'IVA sull'acquisto dei beni è interamente o parzialmente deducibile. Esenzioni fiscali sulle donazioni di cibo non sono ammesse. Il suggerimento della Commissione europea è quello di impostare un valore piuttosto basso o vicino a zero per quei prodotti alimentari che sono prossimi alla loro scadenza “da consumarsi preferibilmente entro”, o che non possono essere venduti a causa del loro aspetto esterno.

- I principali ostacoli:

L'esenzione dell'IVA sulla donazione di alimenti in alcuni Stati membri sembra di difficile applicazione. La terminologia nei testi legislativi risulta ambigua e varia. Tuttavia, il valore del cibo potrebbe essere considerato basso o pari a zero al momento della donazione e l'IVA essere quindi "tralasciata", o "esclusa". Questa materia risulta controversa e manca di chiarezza.

- La direttiva quadro sui rifiuti:

In base alla direttiva quadro sui rifiuti<sup>40</sup>, gli Stati Membri possono applicare quale ordine di priorità la seguente gerarchia nella loro gestione: prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio, recupero e smaltimento.

Non esiste invece una specifica linea guida europea che indichi una gerarchia sui rifiuti alimentari o che ponga come prioritaria la redistribuzione di cibo per gli esseri umani piuttosto che per nutrire gli animali, o produrre energia attraverso metodi di trattamento come la digestione anaerobica, per fare compostaggio, spargimento agricolo o conferimento in discarica.

- I principali ostacoli:

Un certo numero di Stati membri ha messo in atto incentivi economici che rendono più attrattivi finanziariamente i bassi livelli della gerarchia sui rifiuti alimentari, come ad esempio produrre energia attraverso metodi di trattamento tramite digestione anaerobica. Non c'è un meccanismo che imponga l'applicazione di una gerarchia univoca sulla gestione

---

<sup>40</sup> DIRETTIVA 2008/98/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 19 novembre 2008 relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive

dei rifiuti alimentari negli Stati Membri europei.

### 1.6.2 Analisi comparativa

| <i>Stati Membri</i> | <i>Responsabilità</i> | <i>Igiene dei prodotti alimentari</i> | <i>Durata degli alimenti e etichettatura</i> | <i>IVA non percepita</i> | <i>Credito d'imposta</i> | <i>Detrazione fiscale</i> | <i>Gerarchia dei rifiuti</i> |
|---------------------|-----------------------|---------------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------|
| <i>Belgio</i>       |                       |                                       |  | X                        |                          |                           | X                            |
| <i>Danimarca</i>    |                       | X                                     |  |                          |                          | X                         | X                            |
| <i>Francia</i>      |                       |                                       |  | X                        | X                        |                           |                              |
| <i>Germania</i>     |                       |                                       |  | X                        |                          | X                         |                              |
| <i>Grecia</i>       |                       |                                       | X  | X                        |                          | X                         |                              |
| <i>Ungheria</i>     |                       |                                       | X  | X                        |                          | X                         |                              |
| <i>Italia</i>       | X                     |                                       |  | X                        |                          | X                         |                              |
| <i>Polonia</i>      |                       | X                                     |  | X                        |                          | X                         |                              |
| <i>Portogallo</i>   |                       |                                       |  | X                        |                          | X                         |                              |
| <i>Spagna</i>       |                       |                                       | X  |                          | X                        |                           |                              |
| <i>Svezia</i>       |                       |                                       | X  |                          |                          |                           | X                            |
| <i>Inghilterra</i>  |                       |                                       |  | X                        |                          |                           | X                            |

*Figura 4: analisi comparativa della normativa e delle prassi correnti in 12 Stati Membri dell'Unione Europea nell'ambito della donazione alimentare*

- Responsabilità.

La legislazione alimentare generale si applica a tutti i prodotti alimentari e a tutti gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato prodotti alimentari, comprese le organizzazioni senza scopo di lucro, come le banche alimentari. Secondo la legge, gli operatori del settore alimentare sono responsabili per la sicurezza degli alimenti in tutte le fasi della catena e devono garantire che i requisiti previsti dalla legislazione siano soddisfatti. Questo quadro normativo non sembra incentivare la donazione delle eccedenze alimentari negli Stati membri e i possibili donatori di cibo appaiono diffidenti, hanno paura di compromettere la propria immagine a fronte di multe nel malaugurato caso di intossicazioni alimentari. Come mostra la *Figura 3*, l'Italia è l'unico Stato membro dell'UE che ha messo in atto una legge “del Buon Samaritano<sup>41</sup>” che riconosce le banche alimentari

<sup>41</sup> Legge 25 giugno 2003, n. 155 - "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" Art. 1. (*Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*) - Art 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

come l'ultimo anello della catena alimentare equiparandoli al consumatore finale.

- Igiene dei prodotti alimentari.

L'analisi comparativa di cui alla *Figura 3*, indica come alcuni Stati Membri hanno mostrato una mancanza di conoscenza e di interpretazione del pacchetto igiene emanato dall'Unione Europea. Anche se il "pacchetto igiene UE" offre flessibilità in termini di recepimento nel diritto nazionale di ogni Stato Membro, la legge polacca sulla sicurezza alimentare<sup>42</sup> ad esempio, ha recepito l'attuale legislazione europea in maniera molto rigida. In Portogallo, fino a poco tempo fa, prodotti alimentari o pasti pronti venivano eliminati a causa del malinteso che, secondo la vigente normativa UE, era fatto divieto di recuperarli. Una organizzazione non-profit ha risposto a ciò lanciando un programma per educare tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare, comprese le istituzioni pubbliche e le autorità sanitarie preposte alla sicurezza alimentare, circa la corretta interpretazione delle norme d'igiene e della legge alimentare generale, in particolare in termini di responsabilità<sup>43</sup>.

- Durata degli alimenti e etichettatura.

In termini di durata alimentare (shelf-life) e di etichettatura, lo studio mostra che, sebbene la donazione di prodotti alimentari con termine minimo di scadenza oltrepassato (da consumarsi preferibilmente entro) sia consentita dalle disposizioni nazionali ai sensi del diritto dell'Unione europea, Danimarca, Grecia, Ungheria, Spagna e Svezia ne hanno ostacolato l'applicazione con l'adozione di normative interne. La Danimarca a presto cambierà queste regolamentazioni, con una revisione prevista nel dicembre 2014. Una delle cause principali è che i possibili donatori non sono disposti a ad assumersi responsabilità per

---

gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparati, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

<sup>42</sup> Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 29 czerwca 2010 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia <http://isap.sejm.gov.pl/DetailsServlet?id=WDU20101360914>

<sup>43</sup> Nel 2008, António Costa Pereira, fondatore di DariAcordar, prese contatto con le autorità civili e governative portoghesi, al fine di sviluppare un modello operativo per il progetto DariAcordar, definire una struttura di partnership tra operatori, nonché i necessari documenti / protocolli per la ridistribuzione alimentare nel settore della ristorazione. Nel 2012, DariAcordar ha lanciato una campagna nazionale contro gli sprechi alimentari, noto come il Movimento Rifiuti Zero. Questo modello ha istituito una rete di relazioni e la comunicazione tra gli organi esistenti, donatori e riceventi, garantendo rapidi sicuri trasferimenti di prodotti alimentari alle associazioni che sostengono le persone bisognose. Dopo una fase pilota a partire dal gennaio 2012, il progetto è stato realizzato nei comuni di Lisbona, Loures, Cascais e Sintra. Dal 2012, DariAcordar ha recuperato e distribuito più di 1 milione di pasti ai bisognosi.

i prodotti alimentari devoluti e temono una pubblicità negativa per i loro marchi.

Il Belgio ha fornito delle linee guida per la valutazione del ciclo di vita supplementare di alimenti che hanno raggiunto o superato il loro termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro”)<sup>44</sup>.

- IVA non percepita

La panoramica normativa chiarisce inoltre che, ai sensi della direttiva del Consiglio 2006/112 / CE<sup>45</sup>, le donazioni alimentari sono imponibili e che "la base imponibile è il prezzo di acquisto al momento della donazione regolata allo stato di tali prodotti al momento in cui la donazione si svolge "(articolo 74). La Commissione europea raccomanda una stima "piuttosto bassa o anche vicina allo zero"<sup>46</sup> del valore economico dei prodotti alimentari prossimi alla loro data di scadenza (“da consumarsi preferibilmente entro”) o che non possono essere venduti a causa del loro aspetto esteriore. La maggior parte degli Stati membri esaminati non impongono l'IVA quando il cibo viene donato alle banche alimentari e alle associazioni di beneficenza, se sono soddisfatte determinate condizioni (ad esempio in Italia devono essere ONLUS). Uno dei motivi potrebbe essere che interpretano la direttiva IVA in modo tale che il valore del cibo donato prossimo alla scadenza sia minimo o addirittura pari a zero, come raccomandato dalla Commissione Europea. Quattro Stati membri hanno recentemente introdotto specifiche disposizioni nella loro legislazione fiscale nazionale “abbandonare l'imposizione dell'IVA” sulle donazioni alimentari: Grecia, Polonia, Belgio e Germania. La tabella comparativa mostra che tre degli Stati membri studiati ancora applicano l'IVA sulla donazione di cibo: Danimarca, Spagna e Svezia.

---

<sup>44</sup> DRAAF Rhône-Alpes (2013) Donner aux associations d'aide alimentaire, Guide pratique et réglementaire: Produits agricoles, available at: [http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_des\\_dons\\_de\\_produits\\_agricoles\\_cle42dd63.pdf](http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_des_dons_de_produits_agricoles_cle42dd63.pdf)

DRAAF Rhône-Alpes (2013) Donner aux associations d'aide alimentaire, Guide pratique et réglementaire: Entreprises du secteur alimentaire, available at: [http://draaf.midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_don\\_alimentaire\\_entreprises\\_cle878ebd.pdf](http://draaf.midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_don_alimentaire_entreprises_cle878ebd.pdf)

DRAAF Rhône-Alpes (2013) Donner aux associations d'aide alimentaire, Guide pratique et réglementaire: Restauration, available at: [http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_dons\\_restaurant\\_sept2013\\_cle091e14.pdf](http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf)

<sup>45</sup> Council Directive 2006/112/EC <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:347:0001:0118:en:PDF>

<sup>46</sup> European Parliament (2013), Written questions: E-003730/13, E-002939/13

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getAllAnswers.do?reference=E-2013-002939&language=EN>

- Credito d'imposta o detrazione fiscale.

Lo studio dimostra che gli incentivi fiscali attraverso crediti d'imposta e deduzioni fiscali incoraggiano le donazioni di cibo. In Francia il 60% e in Spagna il 35% del valore netto contabile di cibo donato può essere richiesto come un credito d'imposta per le società, il che significa che i donatori di alimenti sono in grado di dedurre la percentuale del valore del cibo donato dall'imposta. La tabella mostra anche che nella maggior parte degli Stati membri esaminati, la donazione di cibo può essere trattata come una spesa fiscalmente deducibile e può ridurre il reddito imponibile (base del reddito utilizzato per calcolare l'imposta sul reddito delle società), entro certi limiti con soglie che variano a seconda dello Stato Membro. Il Portogallo sta attuando la detrazione fiscale maggiore, i donatori possono dedurre il 140% del valore del cibo al momento della donazione, a condizione che lo stesso sia utilizzato per uno scopo sociale (come ad esempio la fornitura di banchi alimentari) e limitata a 8/1000 del fatturato del donatore.

- Gerarchia dei rifiuti.

Non ci sono attualmente legislazione UE o indicazioni specifiche su come applicare la gerarchia dei rifiuti dell'UE alle eccedenze alimentari. Approcci nazionali sono stati identificati nel Regno Unito e in Belgio, con il seguente ordine di preferenza proposto: la prevenzione, la redistribuzione per gli esseri umani, l'alimentazione di animali, l'energia o il recupero di sostanze nutritive con metodi quali la digestione anaerobica, il compostaggio, e il conferimento in discarica. Anche se in linea di principio rispettare tale gerarchia per le eccedenze alimentari, è ancora costosa in molti Stati membri, tra cui il Regno Unito, rispetto al conferimento alla piattaforma di digestione anaerobica, il recente report pubblicato dalla Camera dei Lord<sup>47</sup>, ha riconosciuto che la digestione anaerobica dovrebbe rimanere un'opzione per i rifiuti alimentari inevitabili, e che maggiori sforzi dovrebbero essere fatti per redistribuire il cibo prima di essere utilizzato per l'energia.

---

<sup>47</sup> House of Lords (2014) *Counting the cost of food waste: EU food waste prevention*.  
<http://www.parliament.uk/documents/lords-committees/eu-sub-com-d/food-waste-prevention/154.pdf>

### 1.6.3 Buone pratiche

Sulla base del quadro normativo esposto e della analisi comparativa, sono state redatte sei schede di buone pratiche nei settori legislativi individuati. Le schede supportano lo sviluppo di specifiche raccomandazioni volte ad affrontare gli ostacoli esistenti, basandosi sulle migliori pratiche attuali.

Sono state identificate le seguenti buone pratiche:

- Orientamenti per l'interpretazione della durata minima di conservazione dei prodotti alimentari per le banche del cibo e le associazioni in Belgio.

In Belgio, la sicurezza della catena alimentare è di competenza del Ministero della Salute Pubblica. Nel 2013, ha redatto un Circolare sulle disposizioni da applicare alle banche alimentari e agli enti di beneficenza. L'obiettivo della circolare è quello di fornire linee guida in materia di interpretazione sulla scadenza, tracciabilità, etichettatura e stoccaggio dei prodotti alimentari, indirizzate specificamente alle banche del cibo e alle associazioni di beneficenza, per facilitare la donazione alimentare.

Esplora soluzioni per il termine minimo di conservazione ('da consumarsi preferibilmente entro il') definendo che, in alcuni casi, gli alimenti possono comunque essere consegnati al consumatore, senza alcun rischio per la salute pubblica. Gli alimenti sono ancora sicuri a condizione che le istruzioni per la conservazione siano rispettati e l'imballo non sia danneggiato. Fornisce un elenco di alimenti che possono essere utilizzati dalle banche alimentari e enti di beneficenza da utilizzarsi come linea guida per la valutazione e la conservazione degli alimenti dopo che hanno raggiunto o superato il loro termine minimo di conservazione.

Nella circolare sono stati identificate quattro categorie di prodotti alimentari:

Gli alimenti con un periodo di conservazione molto lunga

Gli alimenti con lungo periodo di conservazione

Gli alimenti con termine di conservazione limitata

Gli alimenti con periodo di conservazione breve

Per ciascuna di queste quattro categorie, la circolare ha creato delle linee guida create per i banchi alimentari sull' interpretazione della scadenza "da consumarsi preferibilmente entro il". Per esempio, i prodotti a lunga conservazione possono essere donati fino ad un anno dopo il superamento della loro data di scadenza. Raccomanda alle banche alimentari di non accettare gli alimenti con le date di conservazione più brevi come ad esempio carne, uova e

yogurt se la loro scadenza è superata e se la catena del freddo non è stata garantita. L'errata interpretazione della data di scadenza “da consumarsi preferibilmente entro il” ostacola la redistribuzione alimentare in qualche Stato membro.

- L'interpretazione della tracciabilità alimentare in Belgio

La tracciabilità degli alimenti dalla produzione alla distribuzione è essenziale per individuare i rischi e tutelare la salute pubblica. Secondo la legislazione alimentare per "tracciabilità" si intende la capacità di tenere traccia di tutti gli alimenti o sostanze che saranno utilizzate nelle varie fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. È necessario che tutti gli operatori del settore alimentare (compresi i donatori di cibo) implementino dei sistemi di tracciabilità per gli alimenti da loro utilizzati, distribuiti, prodotti, ecc.

Il diritto europeo alimentare generale richiede agli operatori del settore alimentare:

- di essere in grado di identificare la provenienza e a chi è stato fornito un prodotto;
- di disporre di sistemi e procedure da mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

La legislazione dell'UE è molto flessibile e consente agli Stati membri di progettare le proprie procedure in materia di tracciabilità. Nel 2003, Il Belgio ha recepito la normativa europea sulla sicurezza alimentare “Pacchetto Igiene” e gli operatori del settore sono tenuti a mantenere le registrazioni in entrata e in uscita dei prodotti alimentari (quali la natura del prodotto, il lotto di produzione, la quantità, la data di ricevimento, ecc.)

Questa trasposizione è meno flessibile rispetto ai recepimenti alle disposizioni comunitarie in materia di tracciabilità di altri paesi europei. Questo è il motivo per cui, la normativa di recepimento belga contiene una deroga secondo cui l'elenco di rivenditori/produttori donatori di un alimento può servire come un record di arrivo prodotti e l'elenco delle banche alimentari e enti di beneficenza a cui sono stati donati può servire da record per l'uscita prodotti.

La normativa belga contiene una deroga in base alla quale l'elenco dei rivenditori/produttori che hanno donato prodotti alimentari può servire come un record “prodotti in entrata” e l'elenco delle banche alimentari e enti di beneficenza che li hanno ricevuti possa servire da record per i “prodotti in uscita”.

Impatti sulla donazione alimentare

L'applicazione della normativa sulla tracciabilità così semplificata, riduce gli oneri

burocratici per i prodotti alimentari donazione senza avere impatto in materia di igiene e sicurezza alimentare.

- L'applicazione della gerarchia dei rifiuti alimentari in Francia

In Francia, l'obbligo per gli operatori del settore alimentare per la separazione alla fonte e il riciclo organico rifiuti è stata recepita dal l'articolo 204 della legge del 12 luglio 2010, conosciuta come la “Grenelle 2”. La normativa stabilisce gli obiettivi per i prossimi anni per quanto riguarda la quantità di rifiuti organici che devono essere separati alla fonte e trattati organicamente completa digestione anaerobica come segue:

|      |                      |
|------|----------------------|
| 2012 | 120 tonnellate/anno  |
| 2013 | + 80 tonnellate/anno |
| 2014 | + 40 tonnellate/anno |
| 2015 | + 20 tonnellate/anno |
| 2016 | + 10 tonnellate/anno |

Tale obbligo che coinvolge principalmente dettaglianti e servizi di ristorazione (ristoranti, bar, ecc.) incoraggia la prevenzione dei rifiuti alimentari prima del loro trattamento come rifiuti (digestione anerobica). Quasi la metà dei rifiuti generati dai dettaglianti in Francia è composta di eccedenze alimentari che avrebbero potuto essere ridistribuite alle banche alimentari e alle associazioni di beneficenza.

Oggi è più conveniente per i dettaglianti alimentari, per ridurre la quantità di rifiuti organici al fine di evitare costi di stoccaggio, trasporto e trattamento, donare cibo che destinarlo al trattamento come rifiuti.

Tre rivenditori hanno effettuato dei progetti pilota confrontando i costi da sostenere per lo smaltimento delle eccedenze alimentari per due diversi scenari: donazione di cibo e trattamento con digestione anaerobica. I costi per l'invio di una tonnellata di frutta e verdura alla digestione anaerobica sono stati stimati in 213,24 €, mentre i costi per donare la stessa quantità di cibo in beneficenza sono stati valutati a 372,12 € (senza il credito d'imposta del 60%) ma pari a 65,8 € dopo la applicazione del credito d'imposta. Gli alti costi del trattamento dei rifiuti organici privilegia la redistribuzione delle eccedenze alimentari e la loro donazione a banche alimentari e associazioni di beneficenza. Gli incentivi fiscali hanno un ruolo importante nel garantire che la redistribuzione eccedenze alimentari abbia la precedenza sul trattamento dei rifiuti alimentari

- Gli incentivi fiscali per le donazioni di cibo in Francia

Rivenditori di generi alimentari e produttori potrebbero donare più della metà della quantità totale delle eccedenze alimentari distribuendoli alle banche alimentari francesi.

Le donazioni consentono ai rivenditori di generi alimentari e distributori di impegnarsi in tematiche ambientali e sociali, limitando i costi inutili.

Grazie agli incentivi finanziari, la donazione di cibo risulta anche dal punto di vista finanziario più attraente che disfarsene conferendola allo smaltimento.

L'articolo 238bis del codice generale delle imposte francese, viene applicato anche quando il donatore di cibo si assume l'onere e la responsabilità della fornitura e dello stoccaggio dei prodotti alimentari, considerando tali operazioni (consegna o deposito) come un dono.

Impatto sulle donazioni alimentari

Il credito d'imposta del 60% sul valore netto contabile del cibo donato, il suo trasporto e lo stoccaggio incentiva gli operatori del settore alimentare a donare piuttosto che inviare le eccedenze alimentari in discarica. Ad esempio, se un rivenditore è in possesso di una tonnellata di cibo avanzato per un valore stimato di 1000 € e le tasse sulle discariche sono 100 €, il rivenditore perderà 1100 €, per smaltire le derrate alimentari. Tuttavia, se il rivenditore dona il cibo in eccesso, non solo risparmia sui costi di discarica, ma potrà beneficiare di un credito d'imposta di 600 €. In questo caso, il rivenditore perde solo 400 € invece di 1100 €.

- L'interpretazione della direttiva IVA in Belgio

In base alla direttiva IVA del Consiglio 2006/112 / CE, le donazioni di cibo sono imponibili. La base imponibile è il prezzo di acquisto al momento della donazione regolato allo stato di detta merce nel momento in cui la donazione si svolge (articolo 74). La Commissione europea raccomanda di impostare a zero o vicino allo zero il valore dei prodotti alimentari che sono prossimi alla loro scadenza (“da consumarsi preferibilmente entro il”) o che non possono essere venduti a causa del loro aspetto esteriore.

Nel mese di luglio 2013, il Ministro delle Finanze del Belgio, Koen Geens, ha abrogato le disposizioni IVA per chi dona eccedenze alle banche alimentari per la loro redistribuzione a persone bisognose.

La normativa è applicabile ai grandi supermercati e ai dettaglianti a tre condizioni:

- Il cibo in eccesso deve essere donato gratuitamente a banche alimentari;

- Le banche alimentari devono essere riconosciute dall'autorità statale belga (al momento solo nove banche alimentari hanno questo status);
- Il cibo in eccesso deve essere redistribuito gratuitamente dalle banche alimentari a chi ne ha bisogno.

Il cibo donato deve essere idoneo al consumo umano ma invendibile in condizioni di normale commercializzazione, sotto la responsabilità del soggetto passivo interessato (donatore). I prodotti oggetto di donazione possono essere, prodotti in offerta, prodotti che si avvicinano loro data di scadenza e prodotti che presentano imballaggi difettosi.

La disposizione risulta essere in linea con le raccomandazioni della Commissione europea di impostare il valore dei prodotti alimentari piuttosto basso o vicino allo zero, al fine di beneficiare della piena esenzione dall'IVA sul cibo donato.

Quanto sopra rappresenta il risultato di diversi anni di negoziati politici, la decisione incentiva rivenditori e produttori a donare il loro eccedenze alimentari senza dover pagare l'IVA.

Dato il breve periodo trascorso dall'entrata in vigore di tale disposizione risulta prematuro rilevarne gli esiti, la decisione dovrebbe prendere in considerazione anche piccoli enti di beneficenza.

- La Legge del Buon Samaritano in Italia

Ai sensi della legge quadro europea sulla legislazione alimentare, tutti gli attori della catena devono assicurare i requisiti richiesti.

Gli operatori del settore alimentare sono ritenuti responsabili e rispondono se un problema di igiene si verifica nella fase della catena alimentare posta sotto il loro controllo.

Quindi un donatore può essere ritenuto responsabile nei confronti del consumatore finale che riceve il cibo da una organizzazione di carità, come se il prodotto alimentare fosse stato immesso "sul mercato" e il donatore fosse un operatore del settore alimentare ai sensi della legislazione alimentare generale.

La Legge n° 155, la cosiddetta legge Buon Samaritano<sup>48</sup> è entrata in vigore nel 2003 in Italia, un anno prima della legislazione alimentare generale (2004).

---

<sup>48</sup> Legge 25 giugno 2003, n. 155 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale"

Secondo questa normativa, le associazioni senza scopo di lucro e le organizzazioni di utilità sociale (ONLUS) che svolgono per scopi di beneficenza la distribuzione gratuita di prodotti alimentari a chi ne ha bisogno, hanno uno status pari a quello dei consumatori finali, al fine di soddisfare gli standard di conservazione, trasporto, stoccaggio e utilizzo degli alimenti. Questa legislazione assimila una banca alimentare al "consumatore finale" anziché all' "operatore del settore alimentare". L'equivalenza allevia la beneficenza e le organizzazioni sociali al principio della responsabilità derivante da norme di sicurezza alimentare e di igiene. Ad esempio, in caso di intossicazione alimentare, i beneficiari del cibo non possono presentare una querela contro il donatore, poiché i banchi alimentari o le ONG sono considerati l'ultimo anello della catena alimentare.

La legge del Buon Samaritano segue l'esempio degli Stati Uniti "Bill Emerson Buon Samaritano Act"<sup>49</sup>, normativa che limita l'esposizione a responsabilità delle aziende che fanno donazioni.

Gli studi e le indagini hanno dimostrato che produttori e rivenditori sono spesso riluttanti a donare, dato che in caso di intossicazione alimentare, non solo si mette a repentaglio la loro reputazione, ma possono anche affrontare sanzioni amministrative pecuniarie o pesanti provvedimenti penali.

Il quadro normativo italiano ha dimostrato di essere efficace nel promuovere la donazione di prodotti alimentari, garantendo nel contempo la sicurezza degli alimenti. Secondo la Fondazione Banco Alimentare Onlus, nessun problema di sicurezza è stata sollevata in più di un decennio di attività, per quanto riguarda la donazione di cibo.

---

<sup>49</sup> United States "Good Samaritan" Law: il 1° ottobre 1996 il presidente Clinton ha firmato il disegno di legge Emerson Buon Samaritano per favorire e incoraggiare la donazione di prodotti alimentari e di generi alimentari a organizzazioni non-profit per la distribuzione alle persone bisognose.

## CAPITOLO 2: Le cause degli sprechi

Ogni anno, fino al 50% di cibo commestibile viene sprecato nelle case degli europei, mentre 79 milioni di cittadini UE vivono al di sotto della soglia di povertà e 16 milioni di persone dipendono dagli aiuti alimentari. Per "spreco alimentare" si intende l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche o per prossimità della scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti producendo esternalità negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese<sup>50</sup>.

Le perdite/sprechi alimentari hanno un impatto sulla sicurezza alimentare delle persone più povere, sulla qualità e sicurezza alimentare, sullo sviluppo economico e per l'ambiente. Le cause esatte variano in tutto il mondo e dipendono molto dalle condizioni specifiche e dalle situazioni locali di un determinato Paese. In termini generali, le perdite alimentari sono influenzate, a monte, dalle scelte di produzione delle colture e, a valle, dalle catene di marketing, dai canali di distribuzione, dalle scelte di acquisto dei consumatori e dalle pratiche d'uso degli alimenti.

Le perdite alimentari rappresentano uno spreco di risorse utilizzate sia nella produzione primaria come terra, acqua, energia, che nella trasformazione poiché ciò che non sarà consumato porta a emissioni di CO2 inutili e consumo di acqua potabile, oltre alla perdita di valore economico del cibo prodotto. Per i consumatori più poveri la priorità è chiaramente quella di avere accesso a prodotti alimentari che siano nutrienti, sicuri e convenienti, e l'insicurezza alimentare è spesso più una questione di accesso (potere d'acquisto e prezzi del cibo), che un problema di alimentazione.

Migliorare l'efficienza della catena di approvvigionamento alimentare potrebbe contribuire ad abbattere il costo del cibo per il consumatore e, quindi, aumentarne l'accesso.

Lo studio *Global Food losses and food waste – Extent, causes and prevention* commissionato dalla l'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura le Nazioni Unite (FAO 2011), ha evidenziato e quantificato le perdite che si verificano lungo tutta la catena alimentare, dalla produzione agricola fino al consumo finale da parte delle famiglie.

---

<sup>50</sup> Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI))

Lo studio distingue due tipologie di perdite alimentari le “food losses” (perdite di alimenti) e le “food waste” (rifiuto alimentare) che, insieme, corrispondono alla diminuzione della massa commestibile di cibo in tutta la filiera alimentare.

Per “food losses” vengono intese le perdite alimentari che avvengono in fase di produzione primaria (es: eventi metereologici avversi, danni meccanici e/o perdite durante il raccolto), post-raccolta e stoccaggio (es: perdite dovute a fuoriuscite e degrado durante la movimentazione, il deposito e il trasporto tra aziende agricole e la distribuzione).

“Food waste” sono invece gli sprechi alimentari che si verificano alla fine della catena alimentare: dalla produzione industriale e/o artigianale (prodotti che si rivelano inadatti alle lavorazioni o persi durante il lavaggio, sbucciatura, affettamento ed ebollizione o durante le interruzioni di processo e/o le fuoriuscite accidentali), ristorazione, grande distribuzione, vendita al dettaglio (perdite e sprechi nel sistema di distribuzione, ad esempio, vendita all'ingrosso, supermercati, negozi e mercati) e consumatori finali.

A livello globale, quasi un terzo del cibo prodotto per il consumo umano, circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, viene perso o sprecato.

Questo significa che un'enorme quantità delle risorse utilizzate nella produzione alimentare sono utilizzate invano, oltre alla generazione ed emissione di gas serra.

Il cibo viene perso o sprecato lungo tutta la filiera. Nei paesi a medio e alto reddito il cibo è sprecato in misura significativa presso i consumatori finali, ciò significa che viene scartato, anche prodotto ancora adatto per il consumo umano o comunque è potenzialmente un rifiuto evitabile.

Nei paesi a basso reddito invece, il cibo si perde in gran parte durante le prime e medie fasi della catena di approvvigionamento alimentare; molto meno cibo è sprecato a livello del consumatore.

Nel complesso, su base pro capite, viene sprecato più cibo nei paesi industrializzati che in quelli in via di sviluppo. E' stato stimato che lo spreco di cibo pro capite da parte dei consumatori Europei e del Nord America sia di 95-115 kg/anno, mentre questa cifra in Africa sub-sahariana e nel Sud/Sud-Est asiatico è di solo 6-11 kg/anno.

Le responsabilità per i rifiuti alimentari sono da imputarsi a: Famiglie: 42% (60% dei quali è evitabile); Produttori: 39%; Rivenditori: 5%; Settore della ristorazione: 14% <sup>51</sup>.

---

<sup>51</sup> FAO, *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*, Roma, 2011

Le cause delle perdite di cibo e sprechi nei paesi a basso reddito sono connessi principalmente al situazioni finanziarie, politico/gestionali, limitazioni tecnologiche (es: tecniche di raccolta, stoccaggio, impianti obsoleti, ecc.), condizioni climatiche sfavorevoli, ecc.

Le cause di perdite e sprechi alimentari nei paesi di medio/alto reddito riguardano principalmente il comportamento dei consumatori e la mancanza di coordinamento tra i diversi attori della catena di approvvigionamento. Vendite previo accordo agricoltore - acquirente ad esempio potrebbero contribuire a diminuire lo spreco già a livello di produzione primaria (accorciamento della filiera).

Il cibo può essere sprecato a causa dei parametri di qualità standard, che rifiutano prodotti alimentari non perfetti per forma o aspetto. Ad esempio, i requisiti di qualità concernenti aspetto e forma dei prodotti ortofrutticoli freschi sono alla base di molti inutili scarti, imposti purtroppo oltre che da norme aziendali interne (politiche di marketing), perfino dalla legislazione europea e nazionale, che ne fissa i criteri commerciali<sup>52</sup>.

A livello dei consumatori, vi è spesso una insufficiente pianificazione degli acquisti; inoltre, i prodotti a scadenza “da consumarsi preferibilmente entro” possono causare grandi quantità di rifiuti specie se in combinazione con l'atteggiamento incurante di quei consumatori che “possono permettersi” di sprecare il cibo.

I rifiuti alimentari nei paesi industrializzati possono essere ridotti aumentando la consapevolezza tra industrie alimentari, dettaglianti e consumatori.

In Italia, per persona, si sprecano mediamente 146 kg di cibo all'anno. Frutta e ortaggi gettati via nei punti vendita comportano lo spreco di 73 milioni di metri cubi di acqua<sup>53</sup>.

Per quanto riguarda la situazione locale, i dati sulla raccolta differenziata nel centro agroalimentare di Verona (Mercato ortofrutticolo) rilevano che lo scarto vegetale/umido per l'anno 2013 è stato pari a 170940 kg (percentuale differenziazione rifiuti del 85,95%)<sup>54</sup>.

Lo spreco alimentare ha conseguenze non solo etiche, economiche, sociali, nutrizionali e sanitarie ma anche ambientali, dal momento che le enormi quantità di cibo non consumato

---

<sup>52</sup> Regolamento di Esecuzione (UE) N. 543/2011 della Commissione del 7 giugno 2011 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati recepito con D.M. del 03/08/2011 n. 5462 e REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007 DEL CONSIGLIO del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).

<sup>53</sup> Barilla Center for Food & Nutrition, “*Lo spreco alimentare in Italia, cause, impatti e proposte*”, Codice Edizioni 2012 pag.9.

<sup>54</sup> Centro Agroalimentare di Verona - Dati sulla raccolta differenziata nel centro agroalimentare di Verona 2013

contribuiscono fortemente al riscaldamento globale e che i rifiuti alimentari producono metano e gas a effetto serra.

Visto che per produrre un chilogrammo di cibo vengono immessi nell'aria mediamente 4,5 chilogrammi di CO<sub>2</sub>, l'Europa con i suoi 89 milioni di tonnellate di cibo sprecato produce circa 170 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente/anno – ripartite tra industria alimentare (59 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> eq/anno), consumo domestico (78 milioni di tonnellate CO<sub>2</sub> eq/anno), altro (33 milioni di tonnellate CO<sub>2</sub> eq/anno); per produrre un chilogrammo di carne bovina si utilizzano dalle 5 alle 10 tonnellate di acqua<sup>55</sup>

In un mondo con risorse naturali limitate (terra, acqua, energia, fertilizzanti), produrre abbastanza cibo sicuro e nutriente per tutti, riducendo le perdite e trovando soluzioni economicamente efficaci, non dovrebbe essere una priorità dimenticata.

---

<sup>55</sup> FAO, *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*, Roma. 2011

## CAPITOLO 3: Progettazione partecipata e stakeholder

### 3.1 ACLI Progetto R.e.b.u.s.

Recupero Eccedenze Beni Utilizzabili Solidalmente, è una rete locale di solidarietà coordinata dall'Ufficio Progetti delle Acli provinciali di Verona, che organizza il recupero di beni invenduti o inutilizzati quali alimenti, farmaci, abbigliamento, libri, etc. che presentano ancora un elevato potere di utilizzo ma non più valore commerciale e, tramite donazione, vengono destinati ad enti di assistenza e beneficenza.

Le aree di intervento delle attività di recupero in cui è coinvolto il progetto R.e.b.u.s. sono mense scolastiche, ristorazione organizzata, mercato ortofrutticolo, grande distribuzione organizzata, grossisti di ortofrutta, eccedenze della produzione agricola, donazioni occasionali di prodotti di vario genere, farmacie comunali e private.

Attualmente è attivo con i suoi progetti nei seguenti territori: Verona, Vicenza, Bergamo, Mantova, Padova, Rovigo, Belluno e Ancona.

Compito delle A.C.L.I. Provinciali di Verona è quello di coordinare e gestire l'operatività dei vari progetti a cui partecipa, sia in qualità di titolare che di collaborazione, svolgendo:

- gestione delle comunicazioni con i vari donatori (grande distribuzione, mercati, imprese, ristorazione pubblica e collettiva)
- coordinamento con le Associazioni coinvolte per la definizione dei turni, compilazione e l'invio della necessaria documentazione, risoluzione delle eventuali problematiche durante le fasi operative di recupero; rendicontazione ed elaborazione dati; avvio dei contatti, definizione degli accordi con la Pubblica Amministrazione e altri enti commerciali.

Collabora con il SIAN dell'ULSS 20 di Verona ed è parte attiva nella fase di programmazione e identificazione della progettazione qui esposta, intervenendo sia nella fase di analisi della pertinenza che nella valutazione di fattibilità e sostenibilità del progetto. Riveste un ruolo fondamentale nella applicazione e implementazione delle procedure studiate e definite, in veste di facilitatore, nei confronti delle Associazioni Onlus aderenti.

Inoltre, all'interno del gruppo di lavoro, formato da personale dell'Ufficio Progetti delle Acli Provinciali di Verona e personale del SIAN ULSS 20 di Verona, sono stati ideati, studiati ed elaborati due questionari, per una prima rilevazione ("progetto pilota") degli impatti economici e socio-sanitari di questi tipi di progettualità:

- un questionario anonimo da somministrare agli assistiti delle Associazioni atto a rilevare

la tipologia di utente<sup>56</sup>;

- un questionario da somministrare all'Associazione per valutare l'impatto del progetto sull'associazione stessa<sup>57</sup>;

Tali questionari sono stati distribuiti presso 20 Associazioni del territorio veronese dal 10 Settembre 2014, con richiesta di restituzione entro il 16 ottobre 2014. Gli assistiti saranno coadiuvati nella compilazione degli stessi, dal personale volontario presente e preliminarmente istruito<sup>58</sup>.

### 3.2 ULSS 20 – Dipartimento di Prevenzione

“Le disuguaglianze sociali hanno un forte impatto sulla salute degli individui, anche in paesi evoluti e dotati di un servizio sanitario nazionale. L'Unione Europea nel 2007 ha stimato che più di 700.000 decessi all'anno e circa il 20% dei costi dell'assistenza sanitaria dei Paesi membri siano legati alle disuguaglianze socio-economiche. Il livello di salute segue un gradiente sociale: rischio di morbosità, di mortalità, obesità, stili di vita scorretti che aumentano in ragione inversa alle risorse sociali di cui gli individui dispongono<sup>59</sup>”.

Le disuguaglianze sanitarie sono evidenti non solo a livello socio-economico, ma anche di sesso, etnia, nella popolazione infantile ed anziana e nella popolazione psichiatrica o con disturbi di apprendimento.

Spesso riguardano gruppi sociali non facilmente raggiungibili da informazioni e interventi di prevenzione universalistica; si tratta di persone con svantaggio socio-culturale-economico, con stili di vita meno sani e maggiormente sottoposte a determinanti socio-ambientali negativi. Inoltre, chi ha una vita “difficile” generalmente si preoccupa di problemi più contingenti e immediati e non di ipotetici problemi di salute futuri, in cui lo stile di vita scorretto ha il suo peso.

La diminuzione delle disuguaglianze costituisce un elemento cruciale di sanità pubblica. Paradossalmente, alcuni interventi di prevenzione (non raggiungendo le fasce svantaggiate) possono attivare un incremento anziché una riduzione delle disuguaglianze. Ciò motiva l'adozione di strumenti per la valutazione dell'impatto delle politiche sanitarie sulle disparità di salute e i conseguenti modelli di contrasto.

---

<sup>56</sup> V. Allegato 1

<sup>57</sup> V. Allegato 2

<sup>58</sup> V. Allegato 3

<sup>59</sup> Dipartimento di Prevenzione, “*Relazione Sanitaria 2012*” ULSS 20 Verona

È per questo che l'ULSS 20 Verona con Delibera del 5 aprile 2012 ha predisposto una ricognizione complessiva degli interventi in corso (che fanno capo al Dipartimento di Prevenzione) e che riguardano le disuguaglianze di salute. L'intento è di partire da questo primo atto e di allargare l'indagine a tutti gli altri settori di intervento dell'Azienda, per programmare un successivo piano organico di contrasto<sup>60</sup>. Considerando che sono molte le attività di contrasto alle disuguaglianze organizzate diffusamente nel nostro Paese, è bene cominciare a dar loro risalto tentando di identificare il mosaico di iniziative realizzabili e realizzate in modo da innescare strategie sinergiche ed esempi di buone pratiche.<sup>61</sup>

### 3.2.1 SIAN ULSS 20 Verona

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione della Azienda ULSS 20 di Verona, in veste di titolare istituzionale delle competenze in materia di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, nonché parte garante dei protocolli igienico-sanitari proposti. Promotore in partenariato con ACLI Progetto R.e.b.u.s. della presente progettualità.

### 3.3 Comune di Verona

Centro di Responsabilità Istruzione del Comune di Verona quale Ente pubblico donante le eccedenze alimentari delle mense scolastiche comunali.

Il quantitativo di pasti pronti donati per l'anno scolastico 2012-2013 è stato pari a 16.036,84 chilogrammi per un totale di circa 38.700 pasti (il peso medio di un pasto cotto per le scuole varia da 350g a 480g, dati multiservizi Toscana, Italiaatavola.net e Milanoristorazione), per un valore economico di circa 193.500 euro (considerando una media di 5 euro a pasto come da bandi di vari comuni)<sup>62</sup>.

L'Ecosportello, ufficio di Educazione Ambientale del Coordinamento Ambiente del Comune di Verona, rappresenta il punto di riferimento rispetto alle tematiche della sostenibilità ambientale e al consumo critico come il risparmio energetico nelle case e negli uffici, stili di vita e mobilità sostenibili, riuso e raccolta differenziata, acquisti verdi, agricoltura biologica, corsi, eventi e fiere. Collabora e ha collaborato attivamente in sinergia con alcuni progetti patrocinati dal Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 20 di Verona quali "Le migliaia rosse"

<sup>60</sup> Dipartimento di Prevenzione, "Relazione Sanitaria 2012" ULSS 20 Verona

<sup>61</sup> Epicentro, *Disuguaglianze di salute: interventi in atto e strategie future*,

<http://www.epicentro.iss.it/regioni/veneto/Disuguaglianze.asp> 2012 (ultimo accesso 12/09/2014)

<sup>62</sup> ACLI – Ufficio Progetti - Relazione attività 2013 Progetto R.e.b.u.s.

per la misura dei rifiuti lasciati nel piatto dagli alunni delle scuole comunali (anno scolastico 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014), “Tanti colori nel piatto” per incentivare l’incremento del consumo di frutta e verdura nelle mense scolastiche, ecc.

### 3.4 Associazioni ONLUS

Le attività di raccolta, trasporto, gestione e successiva somministrazione, dei prodotti alimentari sono affidate alle Associazioni Onlus operanti sul territorio.

In generale, la consegna delle “donazioni” ad una o un’altra Associazione dipende da una serie di variabili: tipologia di alimenti offerti (cotti, da cuocere, refrigerati, surgelati, sfusi, ecc.), servizi e disponibilità dall’ente caritatevole (es: presenza di servizio mensa con cucina o meno, presenza di attrezzature idonee alla conservazione, presenza di un congruo numero di volontari, disponibilità di veicoli per il trasporto, ecc.) e ancora, dalle necessità materiali del momento e dalla capacità organizzativa delle Associazioni stesse.

La possibilità di ottenere procedure prestabilite e sicure dal punto di vista igienico sanitario, per la gestione di queste operazioni, offre un doppio vantaggio, da una parte la pianificazione a monte del corretto percorso del recupero degli alimenti fino alla loro consegna/somministrazione e dall’altra, un ampio margine di respiro rispetto ai “potenziali” rischi sanitari, legati al consumo degli alimenti recuperati, per gli assistiti.

Per quanto attiene la raccolta pasti non somministrati presso le mense scolastiche del Comune di Verona, il 2013 ha visto coinvolte cinque associazioni: Gruppi di Volontariato Vincenziano, A.g.a.r.a.s - associazione genitori amici e ragazzi di San Patignano, Cooperativa sociale il Samaritano, Ronda della carità amici di Bernardo onlus e Codess sociale – Alice nella casa, che hanno recuperato presso otto scuole (Borgo Trento e centro Storico di Verona), due scuole di Borgo Venezia, otto scuole di Borgo Roma e tre scuole di Borgo Milano.

Attualmente, anno scolastico 2014/15, le Associazioni aderenti sono quattro: Gruppi di Volontariato Vincenziano, A.g.a.r.a.s - associazione genitori amici e ragazzi di San Patignano, Cooperativa sociale il Samaritano, Ronda della carità amici di Bernardo onlus che recuperano presso 20 mense scolastiche comunali (otto in Borgo Trento e centro Storico, due in Borgo Venezia, sette in Borgo Roma e tre in Borgo Milano).

Tre associazioni hanno la mensa per soggetti senza fissa dimora, una gestisce case famiglia per il reinserimento degli ospiti delle comunità di tossicodipendenti.

Il personale volontario delle Onlus, impegnato nel servizio di raccolta e veicolazione, è responsabile del controllo all'atto del ricevimento e del corretto mantenimento delle condizioni igienico sanitarie dei pasti durante queste fasi.

Dalle esperienze pregresse (Studio sulla sostenibilità igienico-sanitaria del recupero dei pasti pronti non consumati presso le mense scolastiche del Comune di Verona 2008) è stato possibile elaborare un breve protocollo igienico sanitario, ad uso del personale volontario, che sebbene generico, può risultare utile nel fornire linee di corretto comportamento nelle operazioni di recupero.



### **1. Prima di partire per la raccolta degli alimenti, i volontari devono controllare**

- Le condizioni igieniche dei veicoli utilizzati
- Le condizioni igieniche e l'integrità dei contenitori ed eventualmente dei gastronorm (se recuperano pasti pronti e/o deperibili) utilizzati per la veicolazione

- L'orario di partenza

### **2. In fase di ricevimento, presso i donatori, i volontari devono controllare:**

- Le condizioni igieniche dei prodotti e/o delle confezioni in donazione (controllo visivo).
- Nel caso di alimenti deperibili, il controllo delle temperature di mantenimento (0/+4°C per i "freschi" e +60°/+65°C per i "caldi")

- Gli eventuali prodotti non conformi andranno separati dai restanti e immediatamente restituiti ai donatori per la loro eliminazione.

- Ogni tipologia di alimento quali pasti pronti caldi (es: paste asciutte, minestre, spezzatini di carne, pesce al forno, contorni a base di verdure cotte, ecc.), pasti pronti freddi (es: formaggi e/o salumi in taglio, verdure crude già lavate), pane sfuso andrà riposto nel contenitore più idoneo alla sua veicolazione e ad essi dedicato.

- Tenere separati e non sovrapporre i contenitori (contenenti il cibo recuperato) per il mantenimento a caldo e quelli per il mantenimento a freddo.

### **3. Al rientro in Associazione**

- Provvedere nel più breve tempo possibile alla consegna di quanto recuperato in modo da effettuare il corretto stoccaggio/abbattimento/conservazione

- Controllare l'orario di arrivo.

Dal momento della presa in carico, i volontari diventano responsabili della giacenza e del trattamento degli alimenti nelle condizioni adeguate.

Tutte le operazioni, dal momento dell'approvvigionamento presso i donatori e 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, per gli alimenti deperibili.

*Figura 5: indicazioni del SIAN ULSS 20 Verona sulle procedure da seguire in fase di raccolta e trasporto delle eccedenze alimentari in donazione.*

Grazie ai numerosi volontari che operano presso le Associazioni, spesso organizzati in turni secondo le disponibilità di tempo personali, viene svolto materialmente il prezioso lavoro del recupero delle eccedenze alimentari presso i “donatori” siano essi produttori, artigiani, grande distribuzione, ecc. (da qui in poi “donatori”).

Il personale volontario rappresenta contemporaneamente sia l’anello debole che quello forte della catena, infatti se, da un lato, è grazie al loro operato che si rendono realizzabili progetti di questo tipo, è anche vero che il loro “comportamento” durante le operazioni di recupero dei generi alimentari può “potenzialmente” portare ad inadeguatezze nella qualità igienico sanitaria degli alimenti stessi.

Infatti, le problematiche igienico-sanitarie legate a dette operazioni, quali i parametri qualitativi specie di tipo microbiologico, dipendono strettamente da fattori comportamentali legati direttamente all’operato dei volontari delle case di accoglienza che, seppur ampiamente motivati, hanno talvolta dimostrato di non conoscere alcune regole igieniche fondamentali. Per questo motivo, oltre che consigliare ai responsabili delle case di accoglienza una particolare attenzione alla formazione interna del personale volontario sotto il profilo igienico sanitario, nell’ambito della presente progettazione è stata inserita l’attività di programmazione e realizzazione di interventi di formazione specifica per il personale volontario addetto alle operazioni di recupero, trasporto, stoccaggio e somministrazione alimenti.

### 3.5 Donatori

Nel presente elaborato non verranno menzionati nomi di produttori, industrie, artigiani, distributori, rivenditori che per i più disparati motivi, da quelli etici a quelli di mera convenienza economica, periodicamente cedono a titolo gratuito alimenti e bevande. Il rischio effettivo è che questi tipi di iniziative possano invogliare qualcuno a “disfarsi” di derrate non propriamente idonee. Anche in virtù di questa considerazione, l’opportunità di fruire di controlli igienico – sanitari da parte dell’organo istituzionale preposto (SIAN ULSS 20 di Verona), sia a monte che a valle del recupero, appare un aiuto concreto nell’abbattimento di quello che viene definito uno spreco alimentare evitabile.

Per quanto attiene alla donazione dei pasti pronti provenienti dalle mense scolastiche del Comune di Verona invece gli attori della filiera sono l’Azienda Gestione Edifici Comunali (A.G.E.C.), già organo del Comune di Verona al quale è stato affidato, dal 2009, il servizio

di refezione scolastica per lo stesso Comune; dal 2013, si sono affiancate due Ditte appaltatrici del settore della ristorazione: Serenissima Ristorazione ed Euroristorazione Spa.

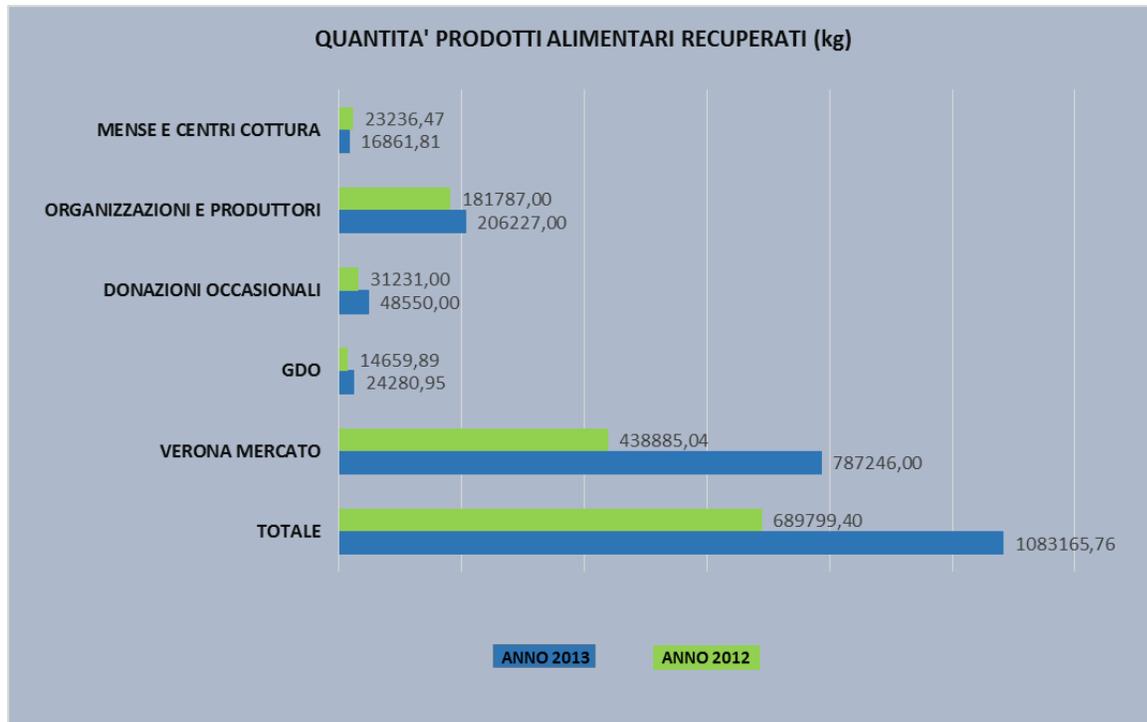


Figura 6: confronto dato 2012 - 2013 kg alimenti recuperati. Dati ACLI Verona Progetto R.e.b.u.s.

Attualmente la produzione giornaliera, per le mense scolastiche del comune di Verona, è di circa 15500 pasti così suddivisa: A.G.E.C.,5507; Centro cottura Serenissima Ristorazione, 5000 ed Euroristorazione Spa, 5000. Per un totale di 3100000 pasti anno (su 200 giorni).

#### CAPITOLO 4: dall'albero dei problemi agli obiettivi, analisi e strategie di intervento.

Il presente progetto rappresenta lo sviluppo e l'ampliamento delle iniziative contro lo spreco alimentare e per la redistribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale già iniziate nel 2005 in capo al SIAN del Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 20 di Verona; tale progetto vede coinvolte realtà istituzionali pubbliche, oltre all'ULSS 20 il Comune Verona, imprese varie ("donatori") e terzo settore (Associazioni ONLUS e ACLI Progetto Rebus<sup>63</sup>), presenti sul territorio veronese.

Il macro obiettivo individuato è quello di ridurre lo spreco dei prodotti alimentari nel territorio della ULSS 20 di Verona, attraverso azioni volte a favorirne il recupero. Per l'ambito di competenza, il SIAN si propone quindi quale supporto tecnico-scientifico, consulente, per ACLI progetto R.e.b.u.s. e per le Associazioni Onlus nell'elaborazione delle migliori strategie di intervento a garanzia degli standard igienico sanitari, tenuto conto della particolare realtà in cui opera.

Si tratterà perciò di elaborare e rendere fruibili alle associazioni del terzo settore e ai "donatori", protocolli, studi di sostenibilità igienico-sanitaria e consulenze specifiche sul trattamento, conservazione, utilizzo, riattivazione degli alimenti recuperati. Per ogni attività, nelle prime fasi della realizzazione, si è previsto un periodo di monitoraggio per la verifica degli esiti ottenuti rispetto a quelli attesi.

---

<sup>63</sup> ACLI Progetto R.e.b.u.s. - Recupero Eccedenze Beni Utilizzabili Solidalmente, è una rete locale di solidarietà coordinata dall'Ufficio Progetti delle Acli provinciali di Verona, che organizza il recupero di beni invenduti o inutilizzati (cibo, farmaci, abbigliamento, libri etc.)

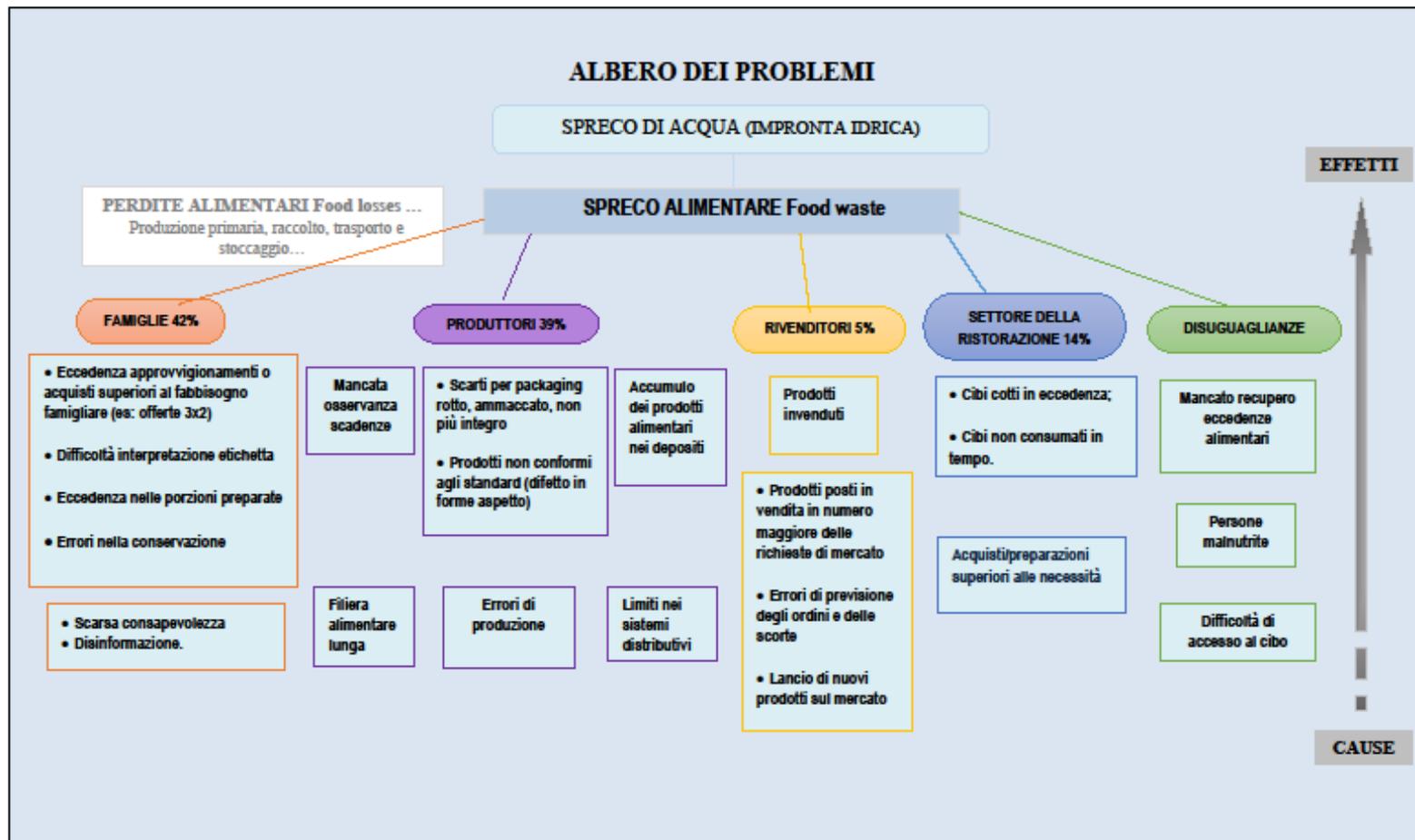


Figura 7: costruzione dell'albero dei problemi, analisi delle cause degli sprechi e responsabilità

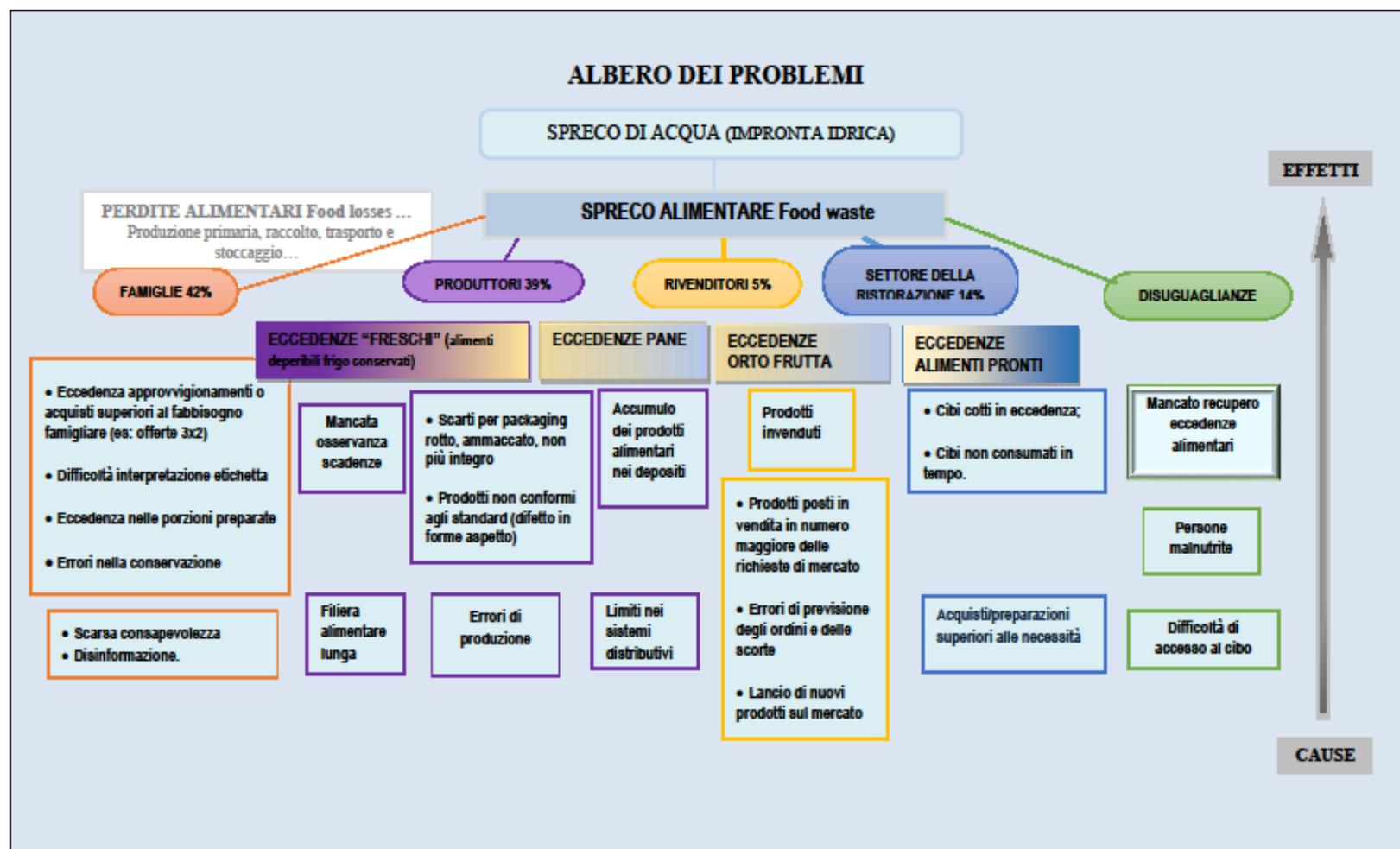


Figura 8: l'Albero dei problemi

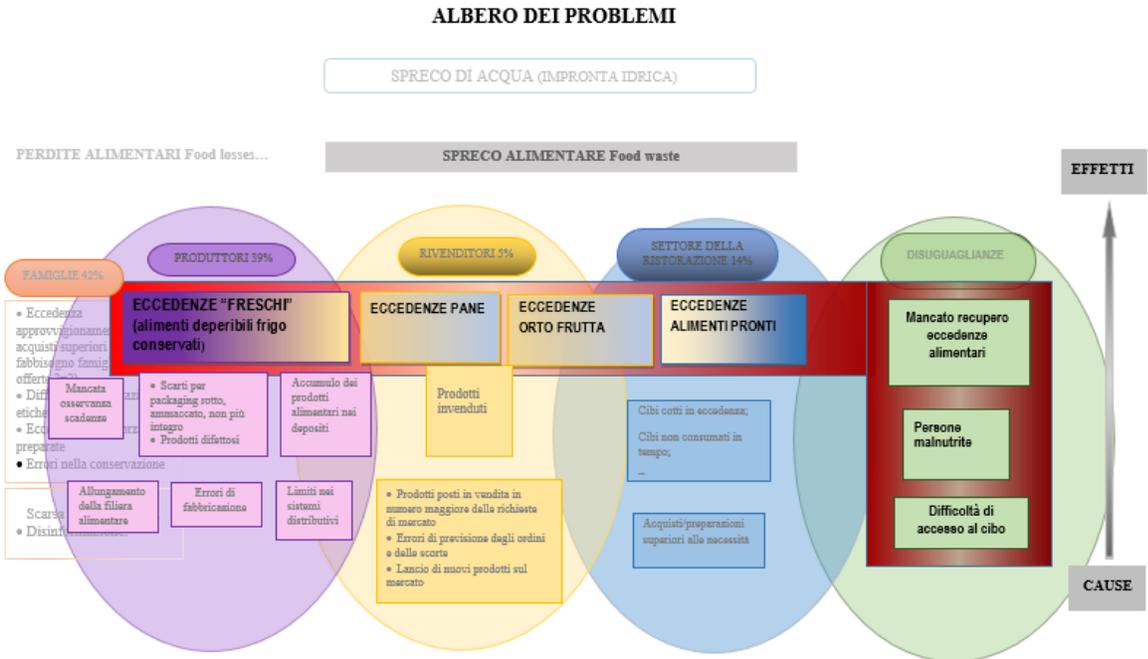


Figura 9: fase di analisi strategie di intervento

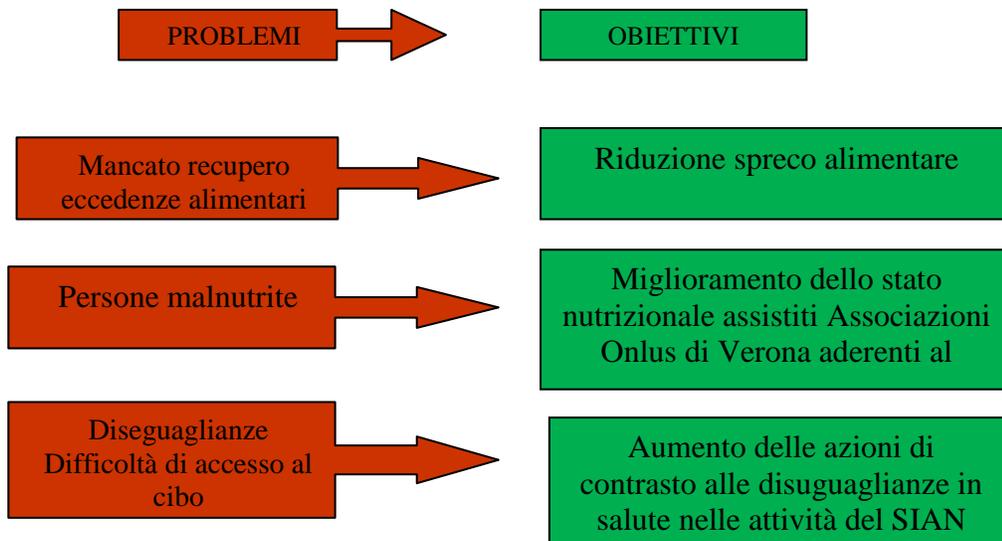


Figura 7: trasformare i problemi in Obiettivi

## 4.1 Quadro logico del progetto

### 4.1.1 Obiettivo generale: riduzione dello spreco alimentare.

Lo spreco alimentare ha conseguenze non solo etiche, economiche, sociali e nutrizionali ma anche sanitarie e ambientali. Un minore spreco di prodotti commestibili consentirebbe un più efficiente utilizzo dei terreni, una migliore gestione delle risorse idriche, ricadute benefiche su tutto il comparto agricolo.

L'importanza per la società in generale della diminuzione degli sprechi alimentari fin qui presentata, si accompagna ai vantaggi di lunga durata per le Associazioni Onlus partecipanti e soprattutto dei loro assistiti.

La riduzione dello spreco alimentare a livello globale ovviamente non sarà risolta dall'implementazione del presente progetto che vuole invece rappresentare un piccolo contributo in accoglimento alle direttive politiche sia a livello locale che ministeriale ed europee.

### 4.1.2 Obiettivi specifici

Destinatari del progetto sono da un lato le Associazioni Onlus che gestiscono sul territorio dell'ULSS 20 di Verona tutte le fasi di recupero delle eccedenze alimentari e, dall'altro, le fasce di popolazione a cui esse rivolgono la propria attività; oltre ad un vantaggio diretto in termini di benefici materiali per la popolazione assistita per l'aumento quali-quantitativo di alimenti pro-capite a disposizione, emerge un vantaggio economico indiretto per le Associazioni stesse dovuto al risparmio per i mancati acquisti di prodotti alimentari (v. CAPITOLO 3.4). Le minori spese sostenute potranno così essere investite per soddisfare altre esigenze connesse alla loro attività.

### 4.1.3 Risultati attesi.

L'incremento e lo sviluppo delle attività di contrasto alle disuguaglianze in salute nelle attività del SIAN secondo i gli obiettivi specifici del Servizio, permette di mettere a punto ulteriori protocolli operativi e modalità di controllo della qualità, raccolta e distribuzione degli alimenti recuperati. L'intento è quello di coprire l'intera filiera alimentare di competenza, tutti gli alimenti di origine non animale. Questo aspetto è di grande importanza sia dal punto di vista igienico-sanitario che per garantire formalmente ed ufficialmente a chi usufruisce degli alimenti raccolti, alle pubbliche amministrazioni e all'opinione pubblica che il cibo che viene distribuito non è materiale di scarto, ma risponde completamente agli standard di sicurezza e qualità vigenti.

## 4.2 Attività di progetto

1. *Favorire e stimolare l'offerta delle eccedenze alimentari da parte dei "donatori" (industria, artigiani, grande distribuzione organizzata, mense, mercati, agricoltori) attraverso una capillare informazione e agevolando i contatti con le progettualità del territorio.*

○ Durante la normale attività di controllo ufficiale, se si evidenzia la presenza di eccedenze alimentari, chiederne il destino e, se del caso, informare sulla possibilità di donare alle Associazioni ONLUS, ottenendo sgravi economici sulla tassazione dei rifiuti a chi volesse aderire. Se richiesti saranno forniti i contatti sia delle Associazioni in rete che quello di ACLI Progetto R.e.b.u.s. La presente attività sarà monitorata per il periodo 01 Ottobre 2014 – 01 Aprile 2015 e, alla luce dei risultati ottenuti, verrà ridiscussa l'iniziativa e valutata la continuazione.

○ Possibilità per le Associazioni Onlus che lo desiderano di essere registrati nell'anagrafica SIAN ULSS 20 di Verona. La maggiore visibilità all'interno del database istituzionale permetterà una più facile programmazione e distribuzione dei controlli di routine da parte del SIAN.

2. *Effettuare controlli presso le ASS. Onlus e "donatori" finalizzati alla predisposizione di idonei protocolli igienico-sanitari per la gestione delle operazioni di ritiro, veicolazione, stoccaggio e distribuzione delle eccedenze recuperate.*

- Pane: controlli presso "donatori" e Associazioni aderenti entro maggio 2014.
- Pasti pronti: revisione protocollo (v. CAPITOLO 2.4 P.20) inizio anno scolastico 2014/15.
- "Freschi": inizio attività dal 1 gennaio 2015
- Ortofrutta: dal 1 giugno 2015

3. *Effettuare studi di sostenibilità igienico-sanitaria sulle indagini analitiche effettuate sulle matrici alimentari destinate alla donazione e/o già donate.*

Le attività di campionamento delle matrici alimentari, seguiranno le scadenze previste nel Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) anno 2014 e 2015 secondo la programmazione annuale del SIAN ULSS 20.

Inoltre saranno acquisiti gli esiti delle analisi eseguiti in autocontrollo, sulle matrici alimentari, da parte di AGECS in qualità di Ente gestore della ristorazione scolastica per il Comune di Verona.

○ Campionamenti pane presso i "donatori". Attività già effettuate nel Settembre 2014 (due campionamenti da destinarsi alle analisi chimiche)

- Campionamenti pasti pronti presso i “donatori”. Attività prevista a partire dall’inizio dell’anno scolastico 2014-2015. Le matrici alimentari saranno prelevate presso i centri cottura centralizzati delle due ditte appaltatrici il servizio di refezione scolastica per il Comune di Verona. L’indagine analitica sarà sia di tipo microbiologico che chimico, scegliendo tra i pasti pronti, del menù proposto, quelli maggiormente indicativi (es: ortaggi cotti, paste asciutte al ragù di carne, ecc.).
- Campionamenti presso le Associazioni beneficiarie dei pasti pronti recuperati.
- Campionamenti prodotti "freschi" (alimenti deperibili frigo conservati quali formaggi e salumi in taglio, prodotti della gastronomia in genere) presso i “donatori”. Inizio attività prevista dal 1 gennaio 2015.
- Campionamenti prodotti ortofrutticoli presso i donatori. Inizio attività prevista dal 1 giugno 2015.

*4. Predisporre protocolli operativi per il recupero delle eccedenze alimentari quali, pane, prodotti alimentari deperibili, prodotti ortofrutticoli, e pasti pronti per le ASS Onlus e per i “donatori”.*

A tal fine sono state previste attività di verifica locali, attrezzature e prodotti alimentari sia presso i “donatori” che presso le associazioni beneficiarie; attività da ultimare entro 31 dicembre 2015 e di cui alcune già iniziate, e più precisamente:

- Elaborazione protocollo per gestione dei prodotti finiti della panificazione e dei prodotti da forno secchi raccolti presso rivendite di negozi, produttori artigianali o industriali. Indicazioni sulle corrette prassi igieniche per le sedi associative. La progettualità è già stata realizzata e posta in essere. Attualmente si stanno raccogliendo i dati sulle quantità di prodotto recuperato. Sono stati eseguiti controlli analitici su due tipologie di pane presso il “donatore”. Allegato 2.
- Elaborazione protocollo per favorire il recupero delle eccedenze dei prodotti finiti della panificazione e dei prodotti da forno secchi in genere. Indicazioni sulle corrette prassi igieniche (per i “donatori”): quanto previsto è stato realizzato e posta in essere; attualmente si stanno raccogliendo i dati sulle quantità di prodotto recuperato; sono stati eseguiti controlli analitici su due tipologie di pane presso il “donatore”. Allegato 1.
- Revisione della procedura di recupero, trasporto e conservazione di alimenti non distribuiti nei servizi della ristorazione collettiva (Mense scolastiche aderenti al progetto del Comune di Verona).

L'attività inizierà in concomitanza con l'apertura dell'anno scolastico 2014-2015 (da Ottobre 2014 fino a Giugno 2015).

- o Elaborazione protocollo per favorire il recupero delle eccedenze dei prodotti “freschi (deperibili frigo conservati quali formaggi e salumi in taglio, prodotti della gastronomia in genere) presso la Grande Distribuzione Organizzata. Indicazioni sulle corrette prassi igieniche per le Associazioni e per i “donatori”. La progettualità avrà avvio nel mese di gennaio 2015 con un primo incontro tra “donatori” Acli Progetto R.e.b.u.s. e SIAN dell'ULSS 20 di Verona, durante il quale verranno definite modalità e tempistiche. In questa prima fase si è considerato di escludere le Associazioni che verranno identificate successivamente in base alle tipologie e quantità di prodotti in donazione.

- o Elaborazione protocollo per favorire il recupero delle eccedenze dei prodotti ortofrutticoli presso rivendite, mercati e grande distribuzione. Indicazioni sulle corrette prassi igieniche e caratteristiche qualitative dei prodotti ortofrutticoli per le sedi associative e i “Donatori”: tale attività inizierà entro giugno 2015, considerata la minore urgenza dal punto di vista della sicurezza igienico sanitaria per la tipologia dei prodotti offerti.

##### *5. Programmazione e realizzazione di ulteriori interventi di formazione per il personale volontario operante nelle ASS. Onlus.*

Negli anni 2012 e 2013 sono stati predisposti ed attuati interventi formativi per i volontari delle Associazioni coinvolte nel recupero dei pasti non consumati presso le Mense scolastiche del Comune di Verona. Nel dettaglio sono stati effettuati n. 3 interventi nel 2012 presso la Casa di accoglienza Vincenziana e n. 3 interventi nel 2013 presso l'Associazione Samaritana. Sono stati coinvolti gruppi di 10 persone per intervento, per un totale di 60 volontari. Nell'ambito formativo è stato consegnato un decalogo ripotante le principali norme igieniche di corretto comportamento (Allegato 1). Attività da realizzarsi entro la fine del 2015.

**6. Realizzazione questionari di rilevazione da somministrare agli assistiti ASS Onlus Verona e alle stesse ASS Onlus.**

Sono stati realizzati: un questionario da somministrare alle Associazioni per valutare l'impatto del progetto sull'associazione stessa e un questionario anonimo da somministrare agli assistiti (v. Allegati 1, 2 e 3); la somministrazione è prevista dal 10 settembre 2014 al 16 ottobre 2014.

| ATTIVITA  | TEMPI  |
|---|--|
| <p><b>1) Favorire e stimolare l'offerta delle eccedenze alimentari informando e agevolando i contatti con le progettualità del territorio</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Periodo sperimentale dal 1 ottobre 2014 al 1 aprile 2015, poi revisione secondo risultati raggiunti (indicatore: sufficiente 1 adesione)</li> </ul>   |
| <p><b>2) Effettuare controlli presso le Associazioni e "donatori" per la predisposizione di protocolli igienico – sanitari. Operazioni di: ritiro, veicolazione, stoccaggio e</b></p>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pane: controlli presso "donatori" e Associazioni aderenti entro maggio 2014</li> <li>• Pasti pronti: revisione protocollo inizio A. Scolastico 2014-2015</li> <li>• "Freschi": inizio 1 gennaio 2015</li> </ul> |
| <p><b>3) Effettuare indagini analitiche sulle matrici alimentari destinate alla donazione o c/o Ass.ni Onlus</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pane: 2 campioni entro settembre 2014*</li> <li>• Pasti pronti: inizio A. Scolastico 2014/15*</li> <li>• "Freschi": dal 1 gennaio 2015*</li> <li>• Ortofrutta dal 1 giugno 2015*</li> </ul>                     |
| <p><b>4) Predisporre protocolli operativi per il recupero delle eccedenze alimentari quali pane, prodotti alimentari deperibili, ortofrutticoli, pasti pronti per le Associazioni e i "donatori".</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pane: entro maggio 2014</li> <li>• Pasti pronti: revisione protocollo inizio A. Scolastico 2014-2015</li> <li>• "Freschi": inizio 1 gennaio 2015</li> <li>• Ortofrutta: dal 1 giugno 2015</li> </ul>            |
| <p><b>5) Programmazione interventi di formazione per il personale volontario operante nelle ASS. Onlus</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da effettuarsi entro 2015</li> </ul>  |
| <p><b>6) Realizzazione e somministrazione di questionari per la rilevazione impatto progetti recupero già in atto (settembre 2014) da somministrare sia agli assistiti che alle ASS Onlus Verona</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionari da realizzare entro Settembre 2014</li> <li>• Somministrazione questionari dal 10 settembre 2014 al 16 ottobre 2014</li> </ul>  |

Figura 10: attività e tempi di realizzazione

|                            | Logica di intervento  | Indicatori  | Fonti di verifica  | Condizioni   | Attività  | Risorse  | Spese           | Pre-condizioni  |
|----------------------------|---|---|--|--|---|--|-----------------|---|
| <b>Obiettivo Generale</b>  | Riduzione spreco alimentare (territorio ULSS 20 di Verona)  | Aumento delle quantità di alimenti recuperati nel territorio dell'ULSS 20 di Verona rispetto al 2013.                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento delle quantità di pane, freschi, ortofrutta e pasti pronti. Recuperati. Dati Acli progetto REBUS 2013-2014</li> <li>• Diminuzione scarto vegetale umido c/o area Ecologica del Mercato ortofrutticolo di Verona. Statistiche annuali Verona Mercato S.p.A. 2013-2014</li> </ul> | <p>Campagne informative di prevenzione allo spreco alimentare domestico.</p> <p>Interventi di sensibilizzazione rivolti a produttori, artigiani, grande distribuzione, rivendite, ristorazione</p> | <p>1) Favorire e stimolare l'offerta delle eccedenze alimentari informando e agevolando i contatti con le progettualità del territorio</p> <p>2) Effettuare controlli presso le Associazioni e "donatori" per la predisposizione di protocolli igienico-sanitari. Operazioni di ritiro, veicolazione, stoccaggio e distribuzione alimenti</p> |  |                 |   |
| <b>Obiettivo specifico</b> | Miglioramento stato nutrizionale degli assistiti delle ASS. Onlus di Verona partecipanti al progetto.         | Aumento quali-quantitativo del cibo distribuito dalle ASS. Onlus del territorio dell'ULSS 20 di Verona Confronto dati 2013-14               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Somministrazione questionario sulle abitudini alimentari agli assistiti delle Onlus di Verona. Ott. 2014</li> <li>• Somministrazione questionario di rilevazione benefici economici del progetto alle Associazioni Onlus di Verona. Ott. 2014</li> </ul>                                | <p>Inclusione di tutte le fasce deboli della popolazione del territorio ULSS 20 Verona</p> <p>Politiche e normative che sfavoriscano lo spreco alimentare e incentivino il recupero</p>            | <p>3) Effettuare indagini analitiche sulle matrici alimentari destinate alla donazione o c/o Ass.ni Onlus</p> <p>4) Predisporre protocolli operativi per il recupero delle eccedenze alimentari quali pane, prodotti alimentari deperibili, ortofrutticoli, pasti pronti per le Associazioni e i "donatori".</p>                              | Personale, attrezzature SIAN ULSS 20 di Verona | V. Capitolo 4.6 | Attuazione Delibera ULSS 20 Verona n. 201 del 05/04/2012, l'Azienda ULSS 20 di Verona ha adottato il provvedimento denominato "Disuguaglianze in salute. Ricognizione delle iniziative in atto presso il Dipartimento di Prevenzione. dell'ULSS 20 di Verona" |
| <b>Risultati attesi</b>    | Incremento e sviluppo delle azioni di contrasto allo spreco alimentare nelle attività del SIAN ULSS 20 Verona | Mantenimento dell'igienicità nelle operazioni di recupero, gestione, stoccaggio e somministrazione alimenti recuperati. Confronto 2013 - 14 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numero controlli effettuati ad hoc. Rilevazioni attività SIAN ULSS 20 Verona. 2013 - 2014</li> <li>• Numero campioni alimenti effettuati ad hoc. Verifica esiti analitici SIAN ULSS 20 Verona. Statistiche 2013-2014</li> </ul>   |  | <p>5) Programmazione interventi di formazione per il personale volontario operante nelle ASS. Onlus</p> <p>6) Realizzazione e somministrazione di questionari per la rilevazione impatto progetto da somministrare sia agli assistiti che alle ASS Onlus Verona</p>   |  |                 |   |

Figura 11: il Quadro Logico di progetto

### 4.3 Condizioni

Non tutti gli obiettivi individuati nell'Albero sono stati inseriti nella realizzazione del presente progetto. In questa sezione vengono indicati quelli esclusi dalla strategia selezionata e dalla logica di intervento. Il presente progetto iniziato ad aprile 2014 si concluderà entro il 31.12.2015.

- Campagne informative di prevenzione allo spreco alimentare domestico.
- Interventi di sensibilizzazione rivolti a produttori, artigiani, grande distribuzione, rivendite, ristorazione
- Inclusione di tutte le fasce deboli della popolazione del territorio ULSS 20 Verona.
- Politiche e normative che disincentivano lo spreco alimentare e favoriscano il recupero.

Verifica delle Condizioni:

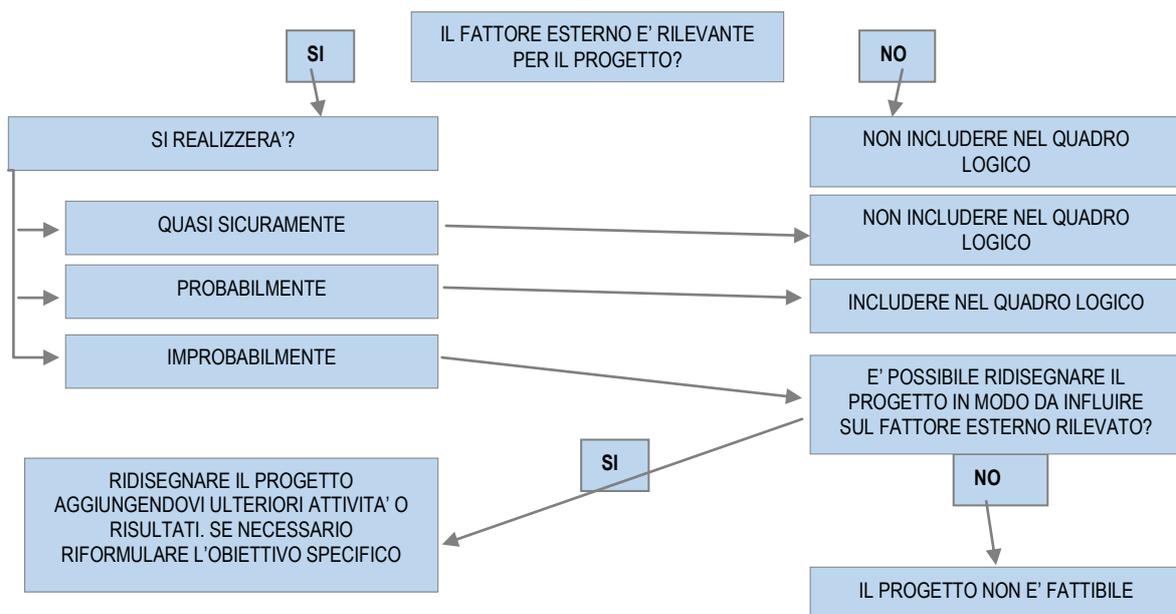


Figura 12: percorso di verifica fattori esterni

#### 4.4 Tabella delle attività

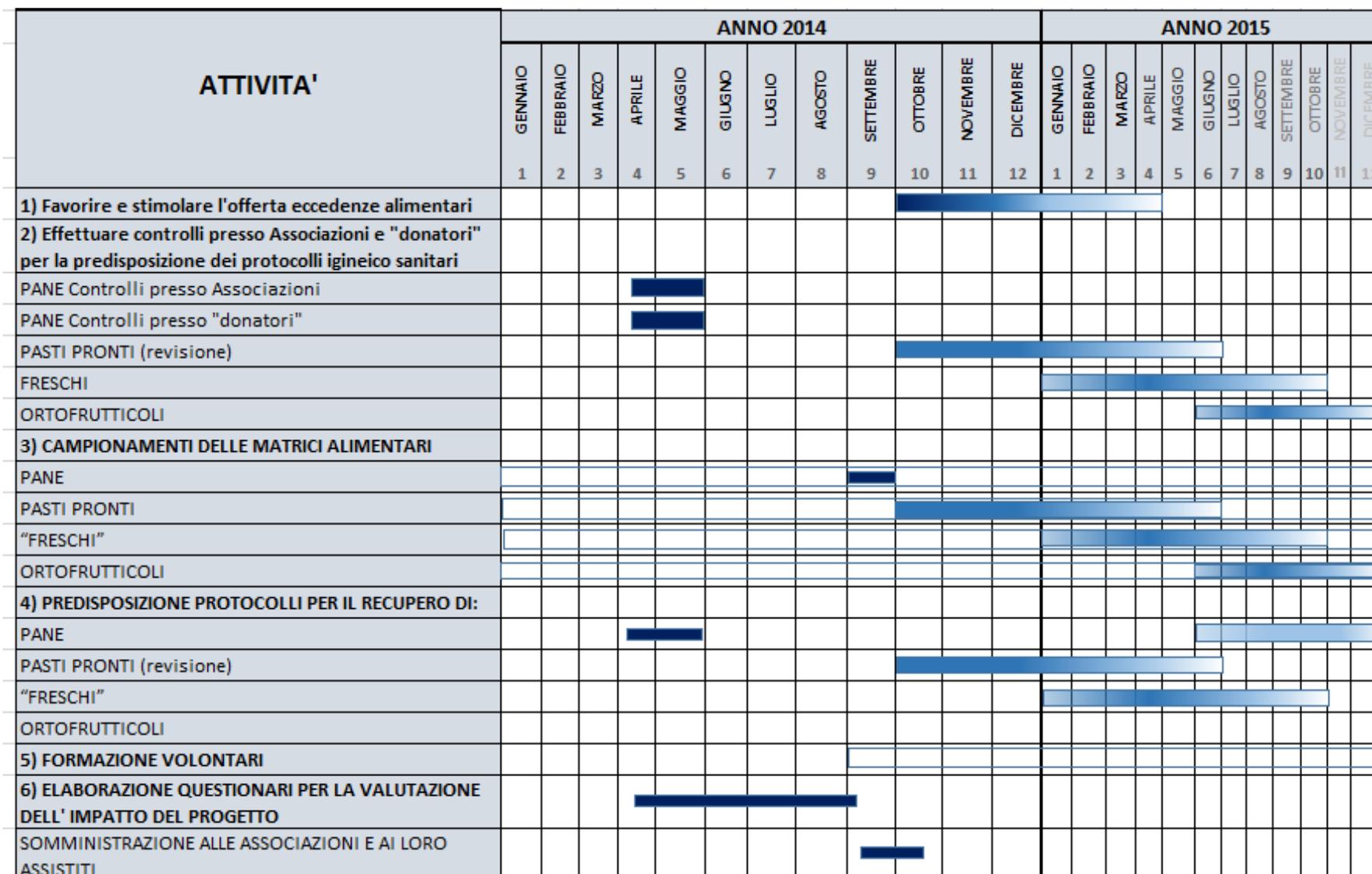


Figura 9: diagramma di Gantt delle attività

#### 4.5 I costi del progetto



*Figura 13: SIAN senza sprechi.*

Con una corretta pianificazione delle attività istituzionali e l'iscrizione in anagrafe SIAN delle Associazioni ONLUS, sarà possibile raddoppiare il valore dei controlli ufficiali, siano essi semplici verifiche o sopralluoghi o campionamenti di matrici alimentari.

Se, per le finalità caritatevoli vengono definiti “donatori”, dal punto di vista legale le imprese alimentari, ai sensi del Regolamento Ce 178/02<sup>64</sup>, sono soggetti pubblici o privati che svolgono un'attività connessa ad una delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione di alimenti. Tali imprese hanno l'obbligo di notificare all'autorità competente in materia di igiene degli alimenti, una dichiarazione di inizio attività a seguito della quale risulteranno “registrati” nell'anagrafica del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione territorialmente competente (per il SIAN dell'ULSS 20 di Verona tale banca dati prende il nome di SIAN-NET).

L'iscrizione alla banca dati SIAN NET permette alle aziende del settore alimentare di iniziare la loro attività economica, in regola con gli adempimenti burocratici previsti dalla normativa italiana ed europea.

---

<sup>64</sup> Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Le Associazioni Onlus, per contro, non hanno nessun obbligo nei confronti dell'autorità competente in materia di igiene degli alimenti, essendo state equiparate al consumatore finale dalla Legge 155 del 16/07/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari e fini di solidarietà sociale".

Tuttavia, è stato previsto dalla presente progettualità che le Onlus richiedenti possano essere "anagrafate" dal SIAN dell'ULSS 20 di Verona a scopo di monitoraggio, informazione ed elaborazione di procedure condivise per gli aspetti di sicurezza alimentare. Ciò, permetterà all'organo di controllo di pianificare gli interventi e i campionamenti previsti nella programmazione annuale, associando gli "O.S.A (Operatori del Settore Alimentare) donatori" alle Associazioni Onlus beneficiarie. L'attività a favore di queste ultime, sarà svolta così, senza spese aggiunte, avvalendosi di risorse e programmazioni già in atto.

Ai fini della presente progettualità questo ha comportato una programmazione degli interventi, a favore del recupero degli alimenti, completamente aderente alla programmazione annuale delle attività del SIAN.

## CAPITOLO 5: le attività realizzate

### 5.1 Recupero del pane invenduto presso la grande distribuzione organizzata.

La Legge 4 luglio 1967, n. 580 “Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari” definisce, all’art. 14, comma 1, che “È denominato «pane» il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio)”.

Il pane rientra in quella categoria di «prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione», (art.10 comma 5, lett. e D.lgs. 27/1/1992 n.109<sup>65</sup>).

Nei mesi di aprile-maggio 2014 sono stati realizzati:

- due controlli ufficiali presso i locali dell’Ipermercato donatore finalizzati sia alla verifica dell’idoneità igienico sanitaria dei locali e delle attrezzature che per l’organizzazione e individuazione degli spazi, delle tempistiche e delle procedure da seguire da parte degli operatori della GDO per la preparazione e consegna del pane invenduto. Le verifiche sono state eseguite congiuntamente sia a personale ACLI Progetto R.e.b.u.s., che dell’Assicurazione qualità dell’ipermercato.

- due controlli presso i locali delle associazioni beneficiarie al fine di valutare le attrezzature, a disposizione, modalità di raccolta, stoccaggio/conservazione e distribuzione.

Associazioni che beneficiano dell’iniziativa:

- RONDA DELLA CARITA’ – Amici di Bernardo Onlus con sede a Verona che redistribuisce di notte circa 120-130 pasti<sup>66</sup>; l’attività non dispone di locali e/o attrezzature, il pane recuperato viene direttamente distribuito in forma itinerante a mezzo furgone la notte stessa.

- FONDAZIONE EXODUS - Parrocchia di S. Massimo – Verona, che redistribuisce presso la sede 1 volta al mese a 150 famiglie (350 persone circa) e ad un gruppo più ristretto il primo mercoledì di ogni mese; in questo caso il pane raccolto viene preventivamente sottoposto a congelamento fino al momento della distribuzione; nella procedura elaborata (Allegato 4) è stata prevista anche apposita cartellonistica in più lingue con l’avvertimento di non sottoporre l’alimento ad ulteriori trattamenti termici e di provvedere al consumo immediato.

- GRUPPI DI VOLONTARIATO VINCENZIANO - “Casa della Carità” Via Prato Santo – Verona, che ridistribuisce presso la mensa della sede a circa 70-80 persone, presenti durante la

---

<sup>65</sup> D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

<sup>66</sup> M. Marcolongo, *Il polso della povertà a Verona*, Verona Fedele [www.veronafedele.it](http://www.veronafedele.it), 2011, (ultimo accesso 10/09/14)

somministrazione della cena. Anche in questo caso il pane raccolto viene sottoposto a trattamento termico di congelamento. Nella procedura elaborata (Allegato 4) è stata prevista anche apposita cartellonistica in più lingue con l'avvertimento di non sottoporre l'alimento ad ulteriori trattamenti termici e di provvedere al consumo immediato.

Nel mese di Settembre 2014 sono stati eseguiti campionamenti di due diverse tipologie di pane, tra quelle maggiormente rappresentative degli "avanzi" della vendita giornaliera della Grande Distribuzione Organizzata (da ora in poi GDO), da sottoporre ad analisi chimiche per la verifica di conformità prodotto/ingredienti.

Sono stati campionati:

- Pane integrale biologico: da una partita di 10 kg circa, formando 5 aliquote da oltre 250 gr cadauna;
- Pane tipo "0" Tartaruga: da una partita di 30 kg circa, formando 5 aliquote da oltre 250 gr cadauna.

Gli esiti analitici dei campionamenti effettuati sono risultati regolamentari e hanno riguardato la ricerca dei parametri chimici quali caratteri organolettici, umidità, cloruro di sodio, ceneri, nonché la ricerca di eventuali residui di antiparassitari essendo entrambe le matrici alimentari biologiche.



Figura 14: vedi Allegato 4

## ALLEGATO 5



**PROTOCOLLO PER FAVORIRE IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE DEI PRODOTTI FINITI DELLA PANIFICAZIONE E DEI PRODOTTI DA FORNO SECCHI IN GENERE.  
INDICAZIONI SULLE CORRETTE PRASSI IGIENICHE.  
Elaborato da SIAN A. ULSS 20 Verona in accordo con ACLI Verona.**

Figura 15: vedi Allegato 5.

L'attività di recupero del pane invenduto presso la grande distribuzione organizzata è in fase di realizzazione dal 12 Maggio 2014. Il quantitativo di pane raccolto dal 12 maggio al 26 novembre 2014 risulta essere stato di circa 5654,7 kg (mediamente 942,45 kg mese) per un valore economico di almeno 14136,75 euro (prezzo al kg posto a 2,5 euro, media nazionale "Inchiesta prezzo del pane in 10 città" 4 aprile 2012 Altroconsumo).



5.2 Revisione procedure per il recupero dei pasti pronti non consumati presso le mense scolastiche del Comune di Verona.

Nel corso del 2008 (febbraio-ottobre), era stata condotta una prima valutazione della sostenibilità igienico-sanitaria sull'attività di recupero delle eccedenze alimentari, in particolare dei pasti pronti non consumati provenienti dalle mense scolastiche del Comune di Verona e ridistribuiti presso le mense di due centri di accoglienza operanti nello stesso Comune, che beneficiavano del progetto Last Minute Market<sup>67</sup>.

Sostenibilità igienico sanitaria intesa come mantenimento delle caratteristiche sia di qualità che di sicurezza igienica degli alimenti lungo il percorso dal recupero fino al loro consumo.

Le attività di controllo effettuate coinvolsero 11 mense di cui 8 scolastiche e 2 delle case di accoglienza aderenti al progetto; vennero effettuati 24 sopralluoghi e prelevate 41 matrici alimentari da sottoporre ad analisi microbiologica.

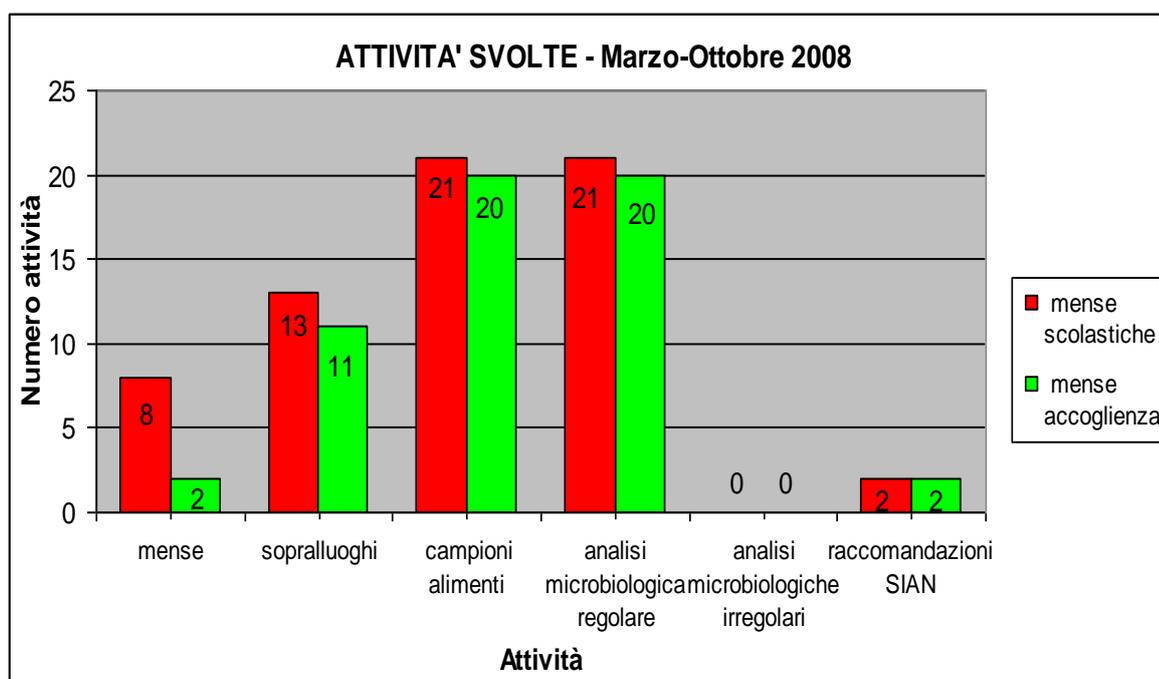


Figura 16: riepilogo delle attività svolte nel periodo Marzo – Ottobre 2008

Il campionamento dei pasti pronti somministrati presso i centri di accoglienza era stato fatto precedere dal campionamento dello stesso menù somministrato a pranzo presso le mense scolastiche donanti; ciò allo scopo di poter effettuare un successivo confronto dei relativi rapporti di prova microbiologica e indirizzare la stesura delle relative procedure di recupero.

<sup>67</sup>A. Ferreri, "La mensa oltre la mensa. Una prima indagine igienico-sanitaria sulla sostenibilità delle procedure per il recupero delle eccedenze alimentari. Esperienze del sistema Last Minute Market – Comune di Verona – ULSS 20 di Verona – ACLI Veneto." Tesi di Laurea, Padova, 2008.

Per quanto attiene agli esiti dei rapporti di prova sulle matrici alimentari prelevate (analisi microbiologiche), non si evidenziarono variazioni significative nel raffronto tra i campioni eseguiti presso le mense scolastiche e quelli eseguiti presso le case di accoglienza.

I risultati di tale ricerca promossero le mense e/o cucine delle scuole del Comune di Verona come ottimi punti di raccolta per questa attività, in grado di offrire pasti con buone caratteristiche d'igiene e di sicurezza alimentare.

I risultati ottenuti, seppur con valenza ristretta al solo momento del controllo e non generalizzabili, diedero delle prime positive indicazioni sulla salubrità degli alimenti somministrati dopo aver percorso la strada del recupero e consentirono la predisposizione del "Protocollo per il recupero, conservazione, confezionamento e trasporto di alimenti non distribuiti in servizi di ristorazione collettiva"<sup>68</sup>, in revisione con l'attuale attività.

| numero progressivo | DATA prelievo | MENU' PRELEVATO   | Numero dei microrganismi a 30°C UFC/g |                  | Escherichia coli UFC/g                            |                  | Listeria monocytogenes UFC/g |                  | Salmonella spp in 25 grammi |                  | Yersinia enterocolitica in 25 grammi |                  | Stafilococco coagulasi positivo a 37°C UFC/g |                  | Clostridium perfringens UFC/g |                  | Coliformi a 37°   |                  |                   |                  |
|--------------------|---------------|---|---------------------------------------|------------------|---|------------------|------------------------------|------------------|-----------------------------|------------------|--------------------------------------|------------------|--|------------------|-------------------------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|
|                    |               |   | Mense scolastiche                     | Case accoglienza | Mense scolastiche                                 | Case accoglienza | Mense scolastiche            | Case accoglienza | Mense scolastiche           | Case accoglienza | Mense scolastiche                    | Case accoglienza | Mense scolastiche                            | Case accoglienza | Mense scolastiche             | Case accoglienza | Mense scolastiche | Case accoglienza | Mense scolastiche | Case accoglienza |
|                    |               |   | 1                                     | 19/03/08         | Minestra d'orzo<br>Cotoletta di pollo<br>Insalata | <100             | 370.000                      | <10              | <10                         | <10              | Assente                              | Assente          | Assente                                      | Assente          | <10                           | <10              | —                 | —                | —                 | —                |
|                    |               |   | <100                                  | n.c.             | <10   | n.c.             | <10                          | n.c.             | Assente                     | n.c.             | —                                    | n.c.             | <10  | <10              | <10                           | n.c.             | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | —                                     | —                | <10   | <10              | <10                          | Assente          | Assente                     | Assente          | Assente                              | —                | —  | —                | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
| 2                  | 14/05/08      | Riso al pomodoro<br>Pollo al forno<br>Insalata mista        | <100                                  | <100             | <10   | <10              | <10                          | <10              | Assente                     | Assente          | —                                    | —                | <10  | <10              | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | <100                                  | <100             | <10   | <10              | <10                          | <10              | Assente                     | Assente          | —                                    | —                | <10  | <10              | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | —                                     | —                | <10   | <10              | <10                          | <10              | Assente                     | Assente          | Assente                              | Assente          | —  | —                | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
| 3                  | 19/05/08      | Pizza margherita<br>Prosciutto cotto<br>Verdura cruda       | 100                                   | 200              | <10   | <10              | <10                          | <10              | Assente                     | Assente          | —                                    | —                | <10  | <10              | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | 740.000                               | 260.000          | <10   | <10              | <10                          | <10              | Assente                     | Assente          | —                                    | —                | <10  | —                | <10                           | <10              | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | —                                     | —                | <10   | <10              | <10                          | <10              | Assente                     | Assente          | Assente                              | Assente          | —  | —                | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
| 4                  | 04/06/08      | Eliche al pesto<br>Scaloppine di tacchino<br>Insalata mista | 200                                   | 100              | <10   | <10              | <10                          | Assente          | Assente                     | Assente          | —                                    | —                | <10  | <10              | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | 960                                   | 9.500            | <10   | <10              | <10                          | Assente          | Assente                     | Assente          | —                                    | —                | <10  | <10              | <10                           | <10              | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | —                                     | —                | <10   | 30               | <10                          | Assente          | Assente                     | Assente          | Assente                              | Assente          | —  | —                | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
| 5                  | 29/07/08      | Pasta al ragù<br>Uova sode<br>Insalata                      | 100                                   | 100              | <10   | <10              | <10                          | Assente          | Assente                     | Assente          | —                                    | —                | <10  | <10              | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | <100                                  | 270.000          | <10   | <10              | <10                          | Assente          | Assente                     | Assente          | —                                    | —                | <10  | <10              | <10                           | <10              | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | —                                     | —                | <10   | <10              | <10                          | Assente          | Assente                     | Assente          | Assente                              | Assente          | <10  | —                | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
| 6                  | 14/10/08      | Pasta al ragù di pesce<br>Stroccino<br>Patate al forno      | 100                                   | 1000             | <10   | <10              | <10                          | <10              | Assente                     | Assente          | Assente                              | Assente          | <10  | <10              | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | —                                     | —                | <3*   | <3*              | <10                          | <100             | Assente                     | Assente          | Assente                              | Assente          | <10  | <10              | —                             | —                | <3*               | <3*              | —                 |                  |
|                    |               |   | 100                                   | <100             | <10   | <10              | <10                          | <10              | Assente                     | Assente          | —                                    | —                | <10  | <10              | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
| 7                  | 15/10/08      | Pasta al pesto<br>Arrosti di tacchino<br>Insalata           | <100                                  | 200              | <10   | <10              | <10                          | Assente          | Assente                     | Assente          | —                                    | —                | <10  | <10              | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | <100                                  | 100              | <10   | <10              | <10                          | Assente          | Assente                     | Assente          | —                                    | —                | <10  | <10              | <10                           | <10              | —                 | —                | —                 |                  |
|                    |               |   | —                                     | —                | <10   | <10              | <10                          | Assente          | Assente                     | Assente          | Assente                              | Assente          | —  | —                | —                             | —                | —                 | —                | —                 |                  |

Figura 17: tabella riassuntiva dei rapporti di prova ARPAV sulle analisi microbiologiche effettuate sulle matrici alimentari campionate sia presso le mense scolastiche che presso le case di accoglienza. Indagine 2008.

\* = M.P.N

<sup>68</sup> [http://prevenzione.ulss20.verona.it/docs/Sian/IgieneNutrizione/Documenti/Protocolli/Procedure\\_recupero\\_prodotti\\_mense\\_scolastiche.pdf](http://prevenzione.ulss20.verona.it/docs/Sian/IgieneNutrizione/Documenti/Protocolli/Procedure_recupero_prodotti_mense_scolastiche.pdf)

Dal 1° novembre 2009, il servizio di refezione scolastica del Comune di Verona è stato affidato ad A.G.E.C.<sup>69</sup> Con deliberazione n° 81 del 22 ottobre 2009, il Consiglio Comunale di Verona ha approvato il piano industriale relativo al progetto di esternalizzazione e ha disposto di affidare alla suddetta Azienda il servizio di refezione scolastica, inteso come preparazione e somministrazione dei pasti per le mense scolastiche comunali.

Al momento dell'affidamento del servizio la produzione complessiva di pasti era di circa 14.300 pasti al giorno per un totale di 2.800.000 pasti annui, di cui n. 1.068.254 trasportati.

Dal 1° luglio 2013 il nuovo soggetto gestore esternalizzava parte del servizio di ristorazione scolastica affidandolo a due Ditte appaltatrici private operanti in quattro distinti centri cottura, mentre la restante parte rimaneva in capo ad AGECE con produzione diretta nelle cucine dei vari plessi scolastici comunali.

Attualmente, anno 2014, la gestione della preparazione e somministrazione dei pasti per le scuole del Comune di Verona è in capo a tre diversi soggetti di cui due privati e un soggetto gestore per il Comune di Verona (A.G.E.C.) per una produzione totale di circa 15500 pasti al giorno.

Le Ditte appaltatrici dispongono ognuna, per la preparazione dei pasti, di due centri cottura:

- Ditta Serenissima Ristorazione opera nei centri cottura denominati "Americana" e "Guarino", con una produzione di circa 5000 pasti al giorno che vengono serviti nelle mense scolastiche di Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Secondarie.

- Ditta Euroristorazione opera nei centri di cottura denominati "Alpo" e "Simeoni" con una produzione giornaliera di circa 5000 pasti che vengono serviti nelle mense scolastiche di Scuole dell'Infanzia, Scuole primarie e Secondarie.

I pasti prodotti giornalmente dalle due Ditte appaltatrici vengono veicolati e consegnati alle varie mense scolastiche delle Scuole Comunali di Verona in legame caldo-caldo.

- A.G.E.C. in qualità di soggetto gestore per il Comune di Verona opera in n° 73 cucine insediate nei locali delle scuole comunali veronesi: per lo più presso Asili nidi e Scuole dell'infanzia. Produce con proprio personale circa 5500 pasti al giorno. La maggior parte dei pasti preparati viene consumata in loco.

---

<sup>69</sup> L'Azienda Gestione Edifici Comunali (A.G.E.C.), già organo del Comune di Verona ai sensi dell'art. 2 della Legge 15 ottobre 1925, n. 2578, viene trasformata in un ente pubblico strumentale, dotato di personalità giuridica, del Comune di Verona.

Per le motivazioni sopra esposte si è resa opportuna la revisione del “Protocollo per il recupero, conservazione, confezionamento e trasporto di alimenti non distribuiti in servizi di ristorazione collettiva”<sup>70</sup> redatto nel 2008.

Non risulta alla scrivente che esistano dati relativi ad indagini analoghe, quanto meno nell’ambito delle attività di recupero dei pasti pronti implementati dal progetto “R.e.b.u.s.”.

L’indagine è stata svolta nel periodo compreso tra marzo e novembre 2014, ma sono stati presi in considerazione anche i dati relativi all’anno scolastico 2013/2014 (esiti analitici effettuati in autocontrollo dalle Ditte appaltatrici ed esiti dei controlli ufficiali effettuati dal SIAN dell’ULSS 20) in considerazione che quello in corso è iniziato da appena due mesi (anno scolastico 2014/15). I criteri utilizzati sono gli stessi che usualmente sono impiegati durante i controlli igienico-sanitari di routine effettuati dai Tecnici della Prevenzione del SIAN dell’AULSS 20 di Verona nell’ambito della ristorazione collettiva (in particolare quella scolastica).

A differenza della prima indagine condotta nel 2008, per le motivazioni esposte più avanti, si è scelto di campionare le matrici alimentari (pasti pronti recuperati) esclusivamente presso i centri di accoglienza.

Si precisa che i suddetti campionamenti sono stati eseguiti in regime di campione conoscitivo in unica aliquota, ai sensi del DPR 327/80<sup>71</sup> con richiesta di verifica dei parametri igienici presso i centri di accoglienza.

Tutte le operazioni di prelievo delle matrici alimentari, sono state eseguite in sterilità indossando camice, cappellino, mascherina, guanti e utilizzando attrezzature sterili; per il trasporto al laboratorio è stato fatto uso di contenitore termico refrigerato.

Per le verifiche sono stati selezionati due centri di accoglienza tra i 4 che beneficiano del progetto R.e.b.u.s. partecipanti all’attività di recupero dei pasti pronti non consumati provenienti dalle mense scolastiche del Comune di Verona.

I 2 centri di accoglienza presi in considerazione sono stati i G. V. V. - Gruppi di Volontariato Vincenziano A.I.C. Italia, “Casa della Carità”<sup>72</sup> e la Casa Accoglienza Il Samaritano<sup>73</sup>.

---

<sup>70</sup> [http://prevenzione.ulss20.verona.it/docs/Sian/IgieneNutrizione/Documenti/Protocolli/Procedure\\_recupero\\_prodotti\\_mense\\_scolastiche.pdf](http://prevenzione.ulss20.verona.it/docs/Sian/IgieneNutrizione/Documenti/Protocolli/Procedure_recupero_prodotti_mense_scolastiche.pdf)

<sup>71</sup> D.P.R. del 26/03/1980, n. 327 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

<sup>72</sup> G.V.V. - GRUPPI DI VOLONTARIATO VINCENZIANO A.I.C. ITALIA, “Casa della Carità”. “I Gruppi di Volontariato Vincenziano sono un’associazione di laici cattolici volontari fondata direttamente da S. Vincenzo de Paoli nel 1617. L’associazione è apartitica, a struttura democratica, non persegue fini di lucro, si unisce agli sforzi della Chiesa e della società per la promozione umana delle persone meno fortunate. Nel 1976 l’associazione cambia il vecchio nome di Dame di carità che diventa Gruppi di Volontariato Vincenziano”. Aree di intervento: lavoro, scuola, formazione, abitazione, salute, attività culturale, accoglienza, assistenza, informazione e orientamento.

Entrambe le attività di mensa dei due centri di accoglienza si collocano all'interno di un progetto più ampio volto a offrire aiuto, ospitalità e sostegno alle persone meno fortunate, cioè a quella fascia di popolazione che, non possedendo capacità economica, non risulta avere accesso alle offerte del mercato. Rientrano in questo ambito persone senza reddito, senza fissa dimora, immigrati, nomadi, ecc. che, a causa del loro stato di povertà, spesso già invalidate, immunodepresse e con stili di vita precari, risultano ad alto rischio di malattia e morte prematura<sup>74</sup>.

○ G.V.V. - Gruppi di Volontariato Vincenziano A.I.C. Italia, "Casa della Carità".

In questa mensa si somministrano mediamente tra i 50 e i 70 pasti al giorno; l'orario di distribuzione avviene alle ore 17.00 e vengono serviti pasti a chiunque si presenti presso i locali dell'associazione, senza nessun obbligo di fornire il proprio nominativo o una motivazione atta ad ottenere tale beneficio.

Considerato l'orario di somministrazione dei pasti l'attività, pur disponendo di un abbattitore di calore, ha scelto di utilizzare il sistema di mantenimento dei pasti in legume caldo-caldo, tramite contenitori termici alimentati elettricamente.

Mediamente vengono somministrati 18.780 pasti l'anno (tutti i giorni esclusa la domenica).

○ Casa Accoglienza Il Samaritano

Anche qui vengono somministrati mediamente tra i 50 e i 70 pasti al giorno; l'orario di distribuzione inizia alle ore 21.00 e i pasti vengono serviti agli utenti che accedono al servizio di ospitalità notturna; si tratta per lo più di persone inviate dal Servizio Sociale del Comune di Verona e da altri servizi pubblici e privati.

Considerato l'orario di distribuzione dei pasti e disponendo di abbattitore di calore, l'associazione ha scelto la loro conservazione in legume caldo-freddo-caldo.

Mediamente vengono somministrati 21.900 pasti l'anno (tutti i giorni).

Come sopra detto è stato scelto di campionare le matrici alimentari esclusivamente presso le mense dei due centri di accoglienza presi in considerazione per tale studio.

Questa scelta è stata presa a fronte della completa implementazione, da parte delle Ditte produttrici (le due Ditte in appalto e AGECE), dei previsti piani di autocontrollo<sup>75</sup>. Piani di

---

<sup>73</sup> CASA ACCOGLIENZA IL SAMARITANO - CARITAS, nato nell'ottobre del 2006 per l'accoglienza e il sostegno delle persone senza fissa dimora e che vivono in uno stato di disagio. Aree di intervento: accoglienza, ascolto, prima risposta, orientamento, promozione di reti solidali

<sup>74</sup> Morrone A., Nosotti L., Latini O., Toma L., D'Arca T., Franco G., "La condizione di salute delle persone senza fissa dimora a Roma" Servizio di Medicina preventiva delle Migrazioni, del Turismo e di Dermatologia Tropicale dell'Ospedale S. Gallicano di Roma. Annali di Medicina Interna, Volume 16, Ottobre 2001, Supp. 1, 173S.

<sup>75</sup> Regolamento CE n. 852/04

autocontrollo che prevedono ai sensi del Reg CE 2073/05<sup>76</sup> la verifica da parte degli operatori del Settore Alimentare, tramite analisi microbiologiche, sia del «criterio di sicurezza alimentare», criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato, che il «criterio di igiene del processo» criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

Viene quindi assolta la richiesta della cogente della normativa igienico-sanitaria sugli alimenti che individua nell'Operatore del Settore Alimentare<sup>77</sup> il responsabile che deve garantire il rispetto alle disposizioni della legislazione, nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Si sono quindi acquisiti, in sede di sopralluogo, gli esiti delle verifiche effettuate in autocontrollo da parte degli Operatori del Settore Alimentare.

Per quanto attiene l'anno scolastico 2013/2014 sono stati effettuati 141 campionamenti di diverse matrici alimentari: 24 presso i 4 centri cottura e 117 presso le mense scolastiche al momento della somministrazione dei pasti. Sono state prelevate: 13 materie prime, 20 primi piatti, 67 secondi piatti, 30 contorni e 11 formaggi in taglio. I sopraelencati campionamenti, sono stati sottoposti tutti ad analisi microbiologiche, eccetto la matrice alimentare pomodori pelati sottoposta ad analisi chimiche, come sotto riportato:

□ **Materie prime**, prelevate presso Centri Cottura: 3 c/o Centro Cottura Alpo, 3 c/o Centro Cottura Guarino, 4 c/o Centro Cottura Simeoni, 3 c/o Centro Cottura Americana, quali prosciutto cotto, petto di pollo, filetto di suino, pasta ripiena da cuocere, pomodori pelati (analisi chimiche), uova, fesa di tacchino, fesa bovino adulto, tonno, ecc. Sono state effettuate 12 analisi microbiologiche e 1 analisi chimica; le analisi hanno evidenziato 1 esito irregolare e 2 che superavano i limiti minimi (m) ma rientravano nei limiti massimi (M), mentre per i restanti 10 campionamenti l'esito è risultato regolare.

- Esiti analitici irregolari:

---

<sup>76</sup> Regolamento CE n. 2073/2005 della commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Articolo 4 - Prove per verificare il rispetto dei criteri - Gli operatori del settore alimentare effettuano nei modi appropriati analisi per verificare il rispetto dei criteri microbiologici di cui all'allegato I quando convalidano o controllano il corretto funzionamento delle loro procedure basate sui principi HACCP e sulla corretta prassi igienica.

<sup>77</sup> Regolamento CE n. 178/2002 del parlamento europeo e del consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare – Art. 3 – 3) «operatore del settore alimentare», la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

- Petto di pollo crudo: presenza di Microorganismi a 30° 11 milioni UFC/g, Coliformi a 30° pari a 43000 UFC/g, Pseudomonas 64000UFC/g, Lattobacilli 49000 UFC e Lieviti 4600 UFC.

- Esiti analitici non conformi:

- Fesa di tacchino cruda: presenza di Microorganismi a 30° 1600000 UFC/g: supera i limiti minimi (m) ma rientra nei limiti massimi (M) **Bollettino Ufficiale Reg Veneto 12.03.04.**

- Fesa bovino adulto: presenza Microorganismi a 30° 2000000: supera i limiti minimi (m) ma rientra nei limiti massimi (M) **Bollettino Ufficiale Reg Veneto 12.03.04.**

□ **Primi piatti** pronti al consumo, (trasporto in legame caldo-caldo dal centro cottura) prelevati presso le mense scolastiche al momento della somministrazione: 20 tipologie di matrici alimentari quali ravioli, riso spadellato, pasta al ragù di carne, pasta al pesto, gnocchetti sardi pomodoro e ricotta, pasticcio di verdure, pasticcio al ragù di carne, pasta al pomodoro, ecc., sottoposti ad analisi microbiologiche gli esiti sono risultati tutti regolari

□ **Secondi piatti** pronti al consumo, (trasporto in legame caldo-caldo dal centro cottura) prelevati presso le mense scolastiche al momento della somministrazione: 67 tipologie di matrici alimentari quali hamburger al pomodoro, filetti di platessa dorati al forno, polpette di tonno, pepite di pollo al mais, polpettone di tacchino, spezzatino di tacchino con verdure, platessa al forno, manzo arrosto, uova strapazzate, prosciutto cotto affettato, pollo al limone, cuori di merluzzo, ecc., e sottoposti ad analisi microbiologiche gli esiti analitici sono risultati tutti regolari.

□ **Formaggi:** 11 campionamenti eseguiti presso i centri cottura (5 Alpo, 3Guarino, 2Simeoni, 1Americana) e 10 presso le mense scolastiche (trasporto refrigerato dal centro cottura), i cui esiti analitici microbiologici sono risultati tutti regolari.

□ **Contorni** pronti al consumo, (trasporto refrigerato o in legame caldo-caldo dal centro cottura) prelevati presso le mense scolastiche al momento della somministrazione: 30 tipologie di matrici alimentari quali, insalata, carote e zucchine alla julienne, sformato patate e zucchine, cavolo cappuccio affettato, insalata e finocchi, spinaci in tegame, purè di patate, piselli al prezzemolo, patate bollite, ecc., sottoposti ad analisi microbiologiche gli esiti sono risultati regolari per 28 matrici.

- Esiti analitici irregolari:

- Insalata lavata e tagliata prelevata presso la cucina della Scuola Infanzia dei Ciliegi, esito irregolare per concentrazioni di muffe, 420 UFC/g, che superano i limiti massimi (M) riportati dal Bollettino Ufficiale Regione Veneto 12.03.04.

- Insalata al naturale prelevata presso la mensa della Scuola Primaria Nogarola per presenza corpo estraneo.

Per quanto attiene l'anno scolastico 2014/2015 sono stati effettuati tra settembre e ottobre 2014, 11 campionamenti di cui 1 ha avuto esito analitico irregolare:

- 1 sformato patate e zucchine, campionamento effettuato presso mensa scolastica al momento della somministrazione i cui esiti analitici microbiologici sono risultati regolari;
- 2 formaggi in taglio, pronti al consumo, campionamenti effettuati presso due mense scolastiche al momento della somministrazione i cui esiti analitici microbiologici sono risultati regolari;
- 2 campionamenti effettuati presso due centri cottura di cui uno, campione di Prosciutto cotto prelevato da una confezione da 1,920 kg, che ha dato esito analitico irregolare per presenza di Microrganismi a 30°, 5600000 UFC/g, che superano i limiti indicati dalle fonti bibliografiche e dei capitolati di fornitura per i prodotti di tale tipologia;
- 4 secondi piatti pronti al consumo, campionamenti effettuati presso due mense scolastiche al momento della somministrazione i cui esiti analitici microbiologici sono risultati regolari;
- 2 primi piatti pronti al consumo, campionamenti effettuati presso due mense scolastiche al momento della somministrazione i cui esiti analitici microbiologici sono risultati regolari.

|                          | punto prelievo             |                            | tipologia CAMPIONI                  | Microrganismi a 30°     | Enterobatteriacee | Escherichia coli | Staphilococcus aureus | Salmonella spp | Listeria monocytogenes | Bacillus cereus | Clostridium | Muffe |
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|-----------------------|----------------|------------------------|-----------------|-------------|-------|
| 1                        | Centro Cottura "Americana" | MATERIE PRIME              | prosciutto cotto *                  | 5600000                 | <10               | <10              | <10                   | x              | assente                | x               |             | x     |
| 2                        | Centro Cottura "Guarino"   |                            | cuori di merluzzo surg*             | 8000                    | <10               | <10              | <10                   | x              | x                      | x               |             | x     |
| 3                        |                            |                            | misto d'uovo                        | <1                      | <1                | <1               | <1                    | assente        | x                      | x               |             | x     |
| 4                        | Centro cottura "Alpo"      |                            | monte veronese*                     | x                       | x                 | <10              | <10                   | assente        | assente                | x               | x           | <10   |
| 5                        | Centro cottura "Simeoni"   |                            | asiago*                             | x                       | x                 | <10              | <10                   | assente        | assente                | x               | x           | <10   |
| 6                        | Mensa scuola primaria      | PRIMI PIATTI               | riso monte veronese e basilico*     | <10                     | x                 | <10              | <10                   | x              | assente                | <10             | x           | x     |
| 7                        | Mensa scuola primaria      |                            | riso monte veronese e basilico*     | <10                     | x                 | <10              | <10                   | x              | assente                | <10             | x           | x     |
| 8                        |                            |                            | pasticcio di verdure                | 500                     | x                 | <10              | <10                   | x              | assente                | <10             | x           | x     |
| 9                        |                            |                            | pasticcio di verdure                | 55                      | x                 | <10              | <10                   | x              | assente                | <10             | x           | x     |
| 10                       | Mensa scuola secondaria    | SECONDI PIATTI             | spezz tacchino con verdure*         | <10                     | x                 | <10              | <10                   | assente        | x                      | <10             | x           | x     |
| 11                       | Mensa scuola primaria      |                            | arrosto di manzo*                   | <10                     | x                 | <10              | <10                   | x              | assente                | x               | <10         | x     |
| 12                       |                            |                            | bocconcini di manzo agli aromi      | <10                     | x                 | <10              | <10                   | x              | assente                | x               | <10         | x     |
| 13                       |                            |                            | polpettone di tacchino              | 300                     | x                 | <10              | x                     | assente        | x                      | <10             | <10         | x     |
| 14                       |                            |                            | prosciutto cotto                    | 730000                  | x                 | <10              | <10                   | x              | assente                | x               | <10         | x     |
| 15                       |                            |                            | dadolini pollo e maiale con piselli | <10                     | x                 | <10              | x                     | assente        | x                      | <10             | <10         | x     |
| 16                       |                            |                            | uova strapazzate                    | 40                      | x                 | <10              | <10                   | assente        | x                      | x               | x           | x     |
| 17                       |                            |                            | uova strapazzate                    | <10                     | x                 | <10              | <10                   | assente        | x                      | x               | x           | x     |
| 18                       |                            |                            | fettina di manzo                    | 340                     | x                 | <10              | <10                   | x              | assente                | x               | <10         | x     |
| 19                       |                            |                            | prosciutto cotto                    | 3200                    | x                 | <10              | <10                   | x              | assente                | x               | <10         | x     |
| 20                       |                            | spezz tacchino con verdure | <10                                 | x                       | <10               | x                | assente               | x              | <10                    | <10             | x           |       |
| 21                       | Mensa scuola secondaria    | CONTORNI                   | sformato patate e zucchine*         | 880                     | x                 | <10              | <10                   | x              | assente                | <10             | x           | x     |
| 22                       |                            |                            | cavolo cappuccio                    | x                       | x                 | <10              | <10                   | assente        | assente                | x               | x           | 40    |
| 23                       |                            |                            | cavolo cappuccio                    | x                       | x                 | <10              | <10                   | assente        | assente                | x               | x           | <10   |
| 24                       |                            |                            | carote julienne                     | x                       | x                 | <10              | <10                   | assente        | assente                | x               | x           | <10   |
| 25                       |                            |                            | carote julienne                     | x                       | x                 | <10              | <10                   | assente        | assente                | x               | x           | <10   |
| anno scolastico 2014/15* |                            |                            |                                     | periodo estivo 2014 CER |                   |                  |                       |                |                        |                 |             |       |

Figura 18: esiti analisi microbiologiche campionamenti in autocontrollo periodo estivo (CER) anno 2014 e inizio anno scolastico 2014/15 mesi settembre-ottobre\*

Per la revisione del protocollo di cui sopra sono stati presi in considerazione anche gli esiti dei controlli ufficiali eseguiti da parte del SIAN ULSS 20 di Verona:

- per l'anno scolastico 2013/14 sono stati eseguiti 72 controlli ufficiali e prelevati 12 campioni di alimenti (2 microbiologici e 4 chimici presso il Centro Cottura "Alpo", 3 microbiologici e 2 chimici presso il Centro Cottura Simeoni e 1 microbiologico presso una mensa scolastica) presso i 4 centri di cottura gestiti dalle Ditte appaltanti e presso le cucine operanti direttamente presso i plessi scolastici (gestione diretta AGECE).
- per l'anno scolastico 2014/15 sono stati eseguiti 19 controlli ufficiali e 4 campionamenti di matrici alimentari presso i centri cottura delle Ditte appaltanti il servizio di refezione scolastica comunale (3 presso Centro Cottura "Americana e 1 presso Centro Cottura Alpo, tutti per indagini microbiologiche).

Considerate le verifiche di cui sopra è stata controllata e valutata la sola fase del recupero dei pasti pronti non consumati presso le mense scolastiche comunali; dal recupero alla mensa scolastica fino alla somministrazione presso il centro di accoglienza.

Per la revisione del “Protocollo per il recupero, conservazione, confezionamento e trasporto di alimenti non distribuiti in servizi di ristorazione collettiva”,<sup>78</sup> sono stati eseguiti 23 controlli ufficiali:

- n. 2 sopralluoghi presso i centri di accoglienza scelti per la verifica preliminare dei locali e delle attrezzature in dotazione, 1 presso il Centro di Accoglienza G.V. Vincenziani e 1 presso il Centro di Accoglienza Il Samaritano;
- n. 5 sopralluoghi presso i centri di accoglienza di cui sopra, finalizzati al campionamento delle matrici alimentari recuperate e alla verifica delle procedure di gestione pasti fino alla somministrazione in loco;
- n. 2 controlli dei percorsi per il trasporto dei pasti dalle scuole alle case di accoglienza effettuati da personale volontario (uno per ogni Associazione);
- 14 campionamenti presso le Associazioni beneficiarie selezionate per lo studio in corso tra quelle aderenti al progetto: n. 8 campioni di matrici alimentari (pasti recuperati dai volontari della Casa di Accoglienza GV Vincenziani) e n. 6 campioni di matrici alimentari (pasti recuperati dai volontari della Casa di accoglienza Il Samaritano)
- n. 13 sopralluoghi presso le mense scolastiche comunali aderenti al progetto di cui 7 Scuole Primarie, 5 Scuole Secondarie, 1 Scuola Infanzia (con cucina, gestione AGECE);
- n. 4 sopralluoghi presso i centri cottura delle due Ditte appaltanti.

---

<sup>78</sup> [http://prevenzione.ulss20.verona.it/docs/Sian/IgieneNutrizione/Documenti/Protocolli/Procedure\\_recupero\\_prodotti\\_mense\\_scolastiche.pdf](http://prevenzione.ulss20.verona.it/docs/Sian/IgieneNutrizione/Documenti/Protocolli/Procedure_recupero_prodotti_mense_scolastiche.pdf)

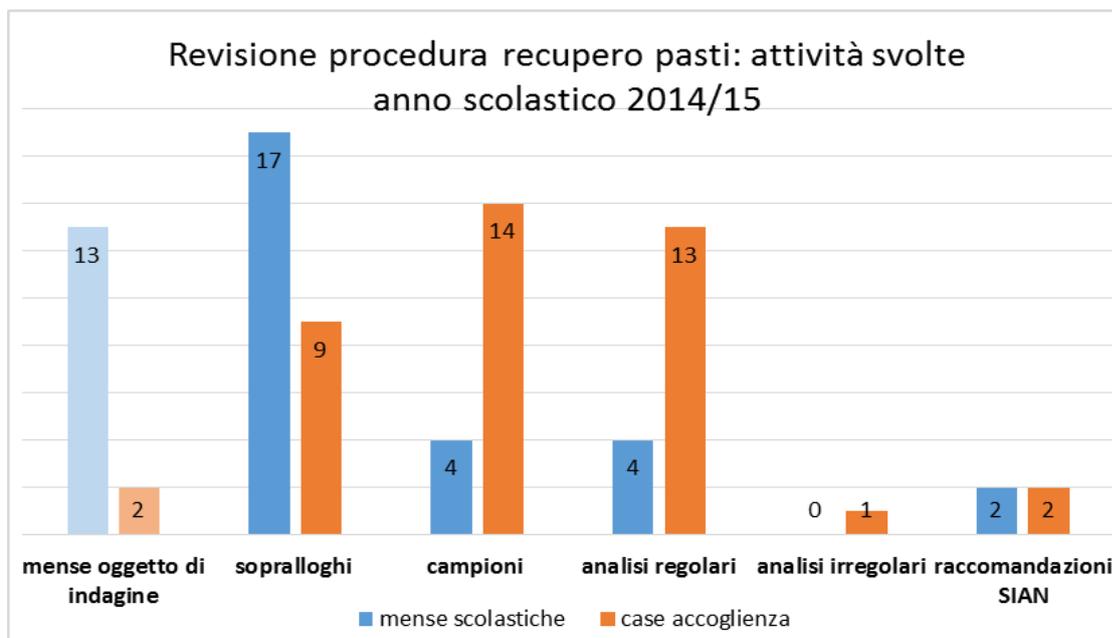


Figura 19: attività svolte per la revisione delle procedure per il recupero dei pasti non consumati presso le mense scolastiche del Comune di Verona.

Considerata la tipologia di persone che usufruiscono delle mense delle due case di accoglienza, ogni prodotto alimentare dovrebbe ancor più presentare l'indispensabile prerequisito di essere igienicamente sicuro, ossia esente da rischi di provocare danni alla salute di chi lo consuma.

La qualità microbiologica, indagata in questo lavoro rappresenta una parte importante tra le molteplici aspettative ed è stata rivolta da un lato, a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e/o loro tossine e, dall'altra, all'assenza di rischi derivanti dallo sviluppo di microrganismi responsabili di deteriorare l'alimento con conseguente depauperamento dei principi nutrizionali in esso contenuti.

Assenza di rischio è da intendersi come il più basso livello di rischio ragionevolmente realizzabile e accettabile che si possa raggiungere e mantenere con interventi appropriati.

Le cause principali delle malattie di origine alimentare sono legate alla insufficiente cottura dei cibi, al loro mancato mantenimento a temperature adeguate una volta cotti (in frigo a + 4°C o in scaldavivande sopra i + 60°C), scarsa igiene delle cucine, con conseguenti contaminazioni crociate tra alimenti crudi inquinati e cibi cotti pronti per il consumo.

Tra le misure preventive da tenere sotto controllo, risultano particolarmente importanti per i centri di produzione pasti comunali (cucine centralizzate delle Ditte appaltatrici), le fasi del trattamento termico (cottura) e le successive fasi di trasporto e mantenimento fino alla loro somministrazione presso le mense scolastiche e che viene realizzato in regime "caldo-caldo". Per quanto riguarda le case di accoglienza restano da tenere sotto controllo tutte le successive

fasi, dalla raccolta dei pasti non consumati presso le mense scolastiche, al loro trasporto, alla conservazione prima di essere serviti. Occorre sia rispettato il mantenimento a temperature basse (refrigerazione a + 4°C o congelamento a -18°C) per la casa di accoglienza Il Samaritano che ha adottato un sistema “caldo-freddo-caldo”; o il mantenimento a temperature elevate, sopra i + 65°C per la casa di accoglienza Gruppo di Volontariato Vincenziano, che ha scelto di gestire i pasti in regime “caldo-caldo”.

Per quanto attiene la ristorazione scolastica, tutte le fasi che vanno dalla produzione alla somministrazione dei pasti sono mantenute costantemente sotto controllo tramite l'applicazione dei relativi piani di autocontrollo; i referti di prova microbiologica emessi a seguito dei campionamenti sul prodotto finito in somministrazione, eseguiti sia in regime di autocontrollo da parte delle ditte appaltanti che in regime di controllo ufficiale dal personale SIAN della AULLS 20 di Verona, indicano che su 168 matrici alimentari campionate e sottoposte ad analisi microbiologica tra gli anni scolastici 2013/14 e 2014/15 (primi due mesi), il 98,8% hanno dato esiti regolamentari (solo 2 esiti irregolari e 2 non conformi).

Per quanto attiene alle mense scolastiche, sono stati controllati: stato di manutenzione e livello igienico di locali e attrezzature, conformità delle pietanze al menù del giorno, rilevazione delle temperature alla somministrazione, schede di autocontrollo, tracciabilità, formazione del personale (Legge Regionale 19 marzo 2013, n. 2<sup>79</sup>).

Per quanto attiene le case di accoglienza, successivamente al primo accesso, finalizzato alla definizione e verifica dei locali e delle attrezzature, i controlli sono stati indirizzati all'osservazione delle procedure comportamentali attuate dal personale volontario ivi operante durante le varie fasi di recupero, conservazione, preparazione e somministrazione pasti; al campionamento dei pasti somministrati e al controllo della temperatura di conservazione delle pietanze. Le pietanze sono state prelevate immediatamente prima della somministrazione presso la mensa dei centri di accoglienza.

I primi accessi presso il Gruppi di Volontariato Vincenziano A.I.C. ITALIA - “Casa della Carità “e la Casa Accoglienza Il Samaritano, sono serviti per il controllo dei locali e delle attrezzature, comprese quelle utilizzate per il trasporto dei pasti e i loro percorsi. Nell'ambito di questi primi interventi è stata verificata la presenza o meno di piani di autocontrollo e tracciabilità.

---

<sup>79</sup> BUR n. 27 del 22 marzo 2013 Regione veneto

### 5.2.1 G.V.V. - Gruppi di Volontariato Vincenziano A.I.C. Italia - “Casa della Carità”.

L'attività è risultata dotata di un locale cucina, una sala mensa, un piccolo locale dispensa e un blocco wc a disposizione degli utenti. Tutti i locali sono posti al piano terra dell'edificio in cui ha sede il Gruppo stesso e sono risultati ben aerati ed illuminati.

La cucina, di circa 28 mq, è risultata in buono stato di manutenzione, ordine e pulizia e dotata della seguente attrezzatura: 1 lavastoviglie, 1 lavello inox a due vasche, un piano da lavoro armadiato a due ante scorrevoli inox, 1 cassetiera, 1 frigorifero con soprastante freezer di tipo casalingo (temperature rispettivamente di  $-18^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ ), 1 piano lavoro aperto a tre cassette inox, 1 abbattitore di calore, 1 piano lavoro armadiato a due ante scorrevoli inox, 1 piano lavoro inox, un blocco lavelli inox per un totale di cinque vasche e quattro erogatori dell'acqua, 1 fornello a otto fuochi e due forni, una cappa, 8 ante pensili inox, uno scolapiatti a tre ante ed 1 pensile ad ante scorrevoli inox, un piano lavoro a due ante e 4 cassette e altre attrezzature varie quali bilancia, affettatrice, tritacarne, ecc.



*Figura 20: Gruppi di Volontariato Vincenziani - “Casa della Carità”, cucina.*

Per il trasporto dei pasti viene utilizzato un automezzo all'uopo predisposto, con idoneo vano di carico separato dalla zona guida, a pavimentazione e pareti lisce, facilmente lavabili e disinfettabili su cui vengono posti i contenitori isotermici in dotazione per il trasporto pasti (all'interno dei quali vengono posti i gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta per il contenimento dei cibi).



*Figura 21: Gruppi di Volontariato Vincenziano - "Casa della Carità", automezzo utilizzato per il recupero e trasporto pasti.*

Per la somministrazione dei pasti agli ospiti, vengono utilizzate stoviglie a perdere e la zona lavaggio, dotata di lavastoviglie, viene impiegata esclusivamente per la detersione dei gastronorm usati per il trasporto/conservazione pasti e per le attrezzature utilizzate al momento della distribuzione.

I percorsi: la cucina è risultata direttamente comunicante con l'esterno tramite porta che si apre sul cortile interno della struttura. I contenitori termici dei pasti vi accedono direttamente, all'ingresso della cucina vengono ricevuti da personale volontario operante in cucina.

Non è risultato implementato alcun piano di autocontrollo né un sistema di tracciabilità, mentre l'attività è risultata in possesso di autorizzazione sanitaria n. 6758/06 D.P. datata 29 settembre 2006 per attività di "mensa con preparazione e somministrazione di pasti e bevande a persone in difficoltà e attività di congelamento prodotti alimentari ai soli fini della conservazione" rilasciata ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62.

I locali e le attrezzature sono risultati conformi al provvedimento autorizzativo.

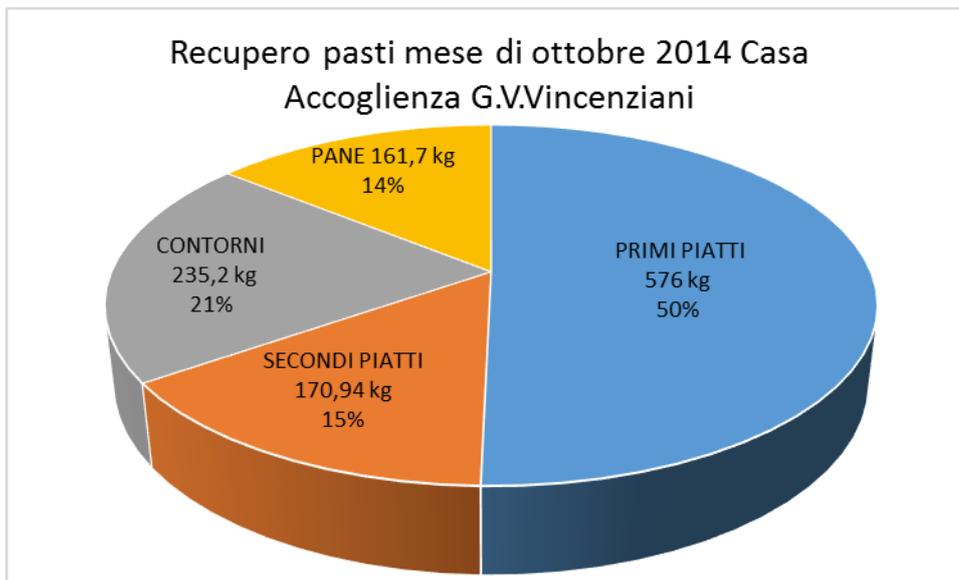


Figura 22:

#### 5.2.2 Casa Accoglienza “Il Samaritano” – CARITAS

L'attività è composta di un locale adibito alle operazioni di ricevimento pasti pronti, cucina con area dedicata al lavaggio stoviglie, locale deposito dotato di due apparecchiature frigorifere e un'ampia sala mensa con zona distribuzione a self-service con banco termico (bagnomaria) e dispenser per il pane, un blocco wc a disposizione degli utenti e un blocco wc-spogliatoio per gli operatori volontari (dotato di armadietti a doppio scomparto per gli indumenti).

Tutti i locali sono posti al piano terra di un edificio attiguo alla sede della Casa di Accoglienza stessa e sono risultati ben aerati e illuminati.

La sala mensa è stata oggetto di una ricerca universitaria a seguito della quale sono stati ideati e realizzati sia gli allestimenti (tavoli, sedie, decori) che la loro collocazione.

Per la somministrazione dei pasti agli ospiti, vengono utilizzate stoviglie a perdere e la zona lavaggio viene utilizzata esclusivamente per la detersione dei gastronorm utilizzati per il trasporto/conservazione pasti e per le attrezzature utilizzate al momento della distribuzione.



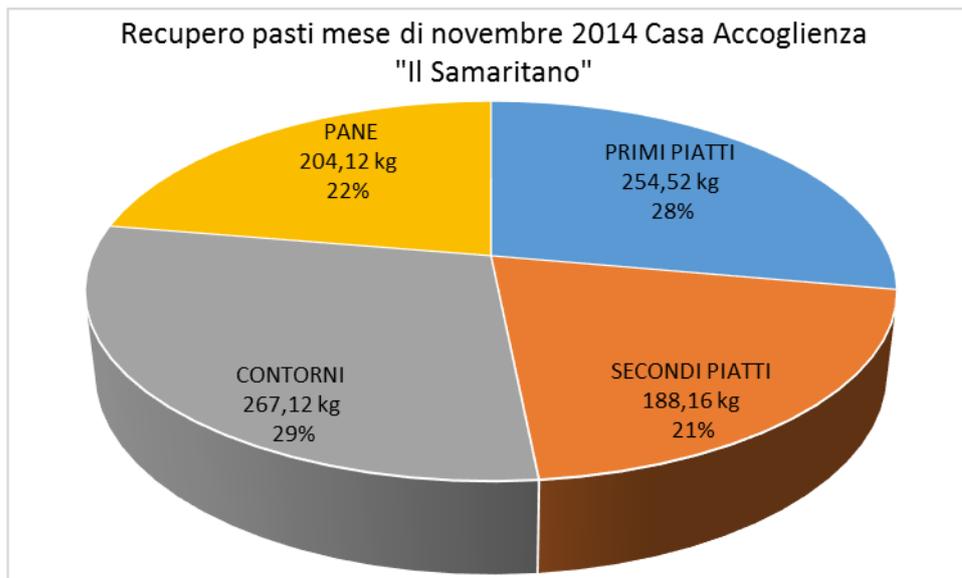
*Figura 23: sala mensa Associazione Il Samaritano*

Tutti i locali sono risultati in ottimo stato di manutenzione, ordine e pulizia. La cucina è risultata dotata della seguente attrezzatura: 1 fornello a quattro fuochi a gas dotato di cappa aspirante) con sottostante forno, 7 piani da lavoro inox di cui 6 armadiati e 1 con sottostante ripiano di appoggio, 1 forno a convezione, 1 forno convenzionale, 1 abbattitore di calore, 1 freezer armadiato a  $-22^{\circ}\text{C}$ , 1 frigorifero ( $+4^{\circ}\text{C}$ ), 1 armadio a due ante inox, 1 lavello inox a due vasche con erogatore dell'acqua non manuale, 1 lavamani con dispenser sapone liquido e altre attrezzature varie quali affettatrice, robot elettrico, ecc.

La zona lavaggio settata dalla cucina tramite periana pervia è risultata dotata della seguente attrezzatura: 1 lavello inox dotato di erogatore a doccia per il prelavaggio, una lavastoviglie di tipo industriale dotata di piano d'appoggio laterale e 1 piano da lavoro.

Il locale dispensa è risultato dotato di armadio a due ante (una frigorifera a  $+4^{\circ}\text{C}$  e una freezer a  $-19^{\circ}\text{C}$ ) e idonea zona di stoccaggio dotata di scaffalatura inox.

Per il trasporto dei pasti viene utilizzato un automezzo all'uopo predisposto, con idoneo vano di carico separato dalla zona guida, a pavimentazione e pareti lisce, facilmente lavabili e disinfettabili, su cui vengono posti i contenitori isotermitici in dotazione per il trasporto pasti (all'interno dei quali vengono posti i gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta per il contenimento dei cibi).



*Figura 24: Casa di Accoglienza Il Samaritano,*

I percorsi sono i seguenti: i contenitori termici contenenti i pasti accedono dal locale ricevimento, verso il locale cucina ove vengono ricevuti da personale volontario che provvede ad immettere i pasti caldi direttamente in abbattitore di calore e successivamente in frigorifero e quelli freddi direttamente nelle apparecchiature frigorifere (cucina e dispensa).

L' Associazione ha redatto ed applica un piano di autocontrollo ed è risultata in possesso di regolare registrazione<sup>80</sup>.



*Figura 25: cucina della Casa di Accoglienza "Il Samaritano"*

<sup>80</sup> D.G.R.V. 3710 del 27.11.07 "Modalità di registrazione", che ha sostituito, in ottemperanza alle nuove normative europee denominate "Pacchetto Igiene", il provvedimento autorizzativo di cui alla Legge 30.04.1962, n.283 ex Autorizzazione Sanitaria.

### 5.2.3 Risultati delle attività svolte

Le attività di controllo effettuate hanno coinvolto 15 mense di cui 13 scolastiche e 2 delle case di accoglienza; sono stati effettuati 26 sopralluoghi e prelevate 18 matrici alimentari.

Le Ditte produttrici e AGECC in qualità di ente gestore per il Comune di Verona hanno eseguito 168 verifiche analitiche microbiologiche (anno scolastico 2013/14 e primi mesi anno scolastico 2014/15), in regime di autocontrollo, sia su materie prime alimentari che su piatti pronti al consumo prelevati rispettivamente in fase di preparazione (centri cottura) che al momento della loro somministrazione nelle mense scolastiche.

#### - Case di Accoglienza

Presso le due case di accoglienza i sopralluoghi preliminari, finalizzati alla verifica dei locali e delle attrezzature in dotazione hanno dato esito positivo per quanto attiene l'igiene e lo stato di manutenzione dei locali e delle attrezzature, unico rilievo, per quanto attiene la "Casa della Carità" dei Gruppi di Volontariato Vincenziano, che pur essendo presente un abbattitore di calore questo non viene utilizzato.

Durante le verifiche delle procedure di raccolta pasti effettuate dai volontari, si sono osservati comportamenti per lo più corretti dal punto di vista igienico-sanitario, eccetto un caso in cui veniva rilevato l'utilizzo per la raccolta dei pasti freddi (insalata) di un contenitore non idoneo al contatto diretto con alimenti (borsa termica rigida) e in un altro in cui i gastronomi contenenti pasti caldi (pasta asciutta e pesce al forno) non venivano riposti per il trasporto entro i contenitori termici.

Le tempistiche relative alle operazioni di recupero pasti, calcolate dall'inizio delle operazioni presso il primo punto di recupero fino al momento del ritorno presso la casa di accoglienza, comunque oscillano tra 1h 30 e le 2h.

I controlli effettuati durante le operazioni di campionamento delle matrici alimentari da parte della scrivente, hanno sempre rilevato un ottimo stato di ordine e pulizia sia dei locali che delle attrezzature, nonché l'osservanza, in genere, di buone pratiche comportamentali (dal punto di vista igienico-sanitario) da parte dei volontari.

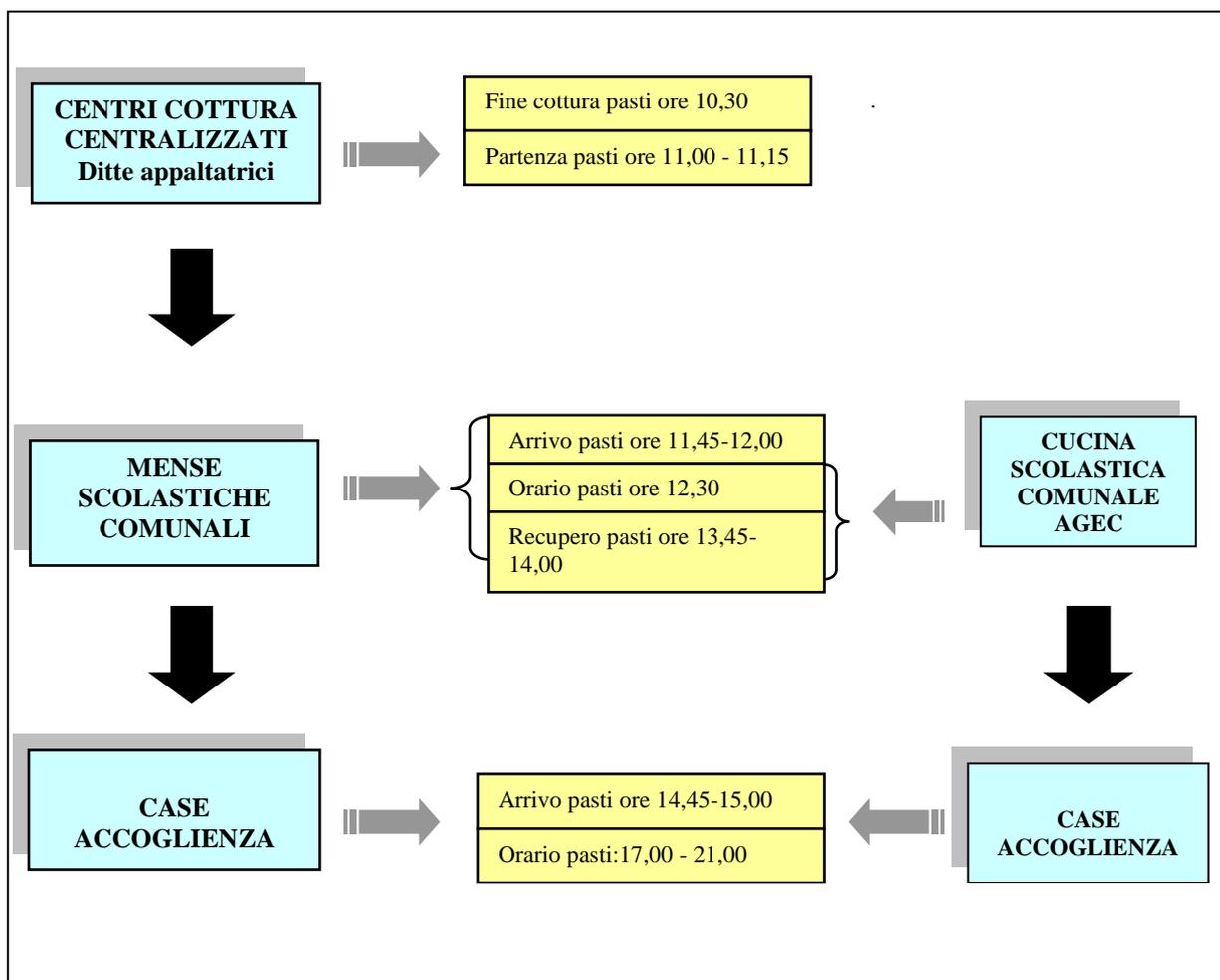


Figura 26: diagramma di flusso percorsi e tempistiche del recupero dei pasti non consumati dalle mense scolastiche del Comune di Verona

- Centri Cottura, Cucine, Mense Scolastiche Comunali

Gli esiti dei controlli effettuati hanno dato esiti positivi per quasi tutti i parametri presi in esame, escluse due osservazioni relative alla manutenzione dei locali. Presso la Scuola Primaria "Nogarola" è stata rilevata una zona ammuffita su un muro del locale lavaggio stoviglie e nella sala refettorio della Scuola Busti-Mazza si è riscontrata una zona scrostata e priva di intonaco, proprio in prossimità del tavolo d'appoggio dei vassoi utilizzati dagli utenti per il self-service. Le previste schede di autocontrollo relative alla rilevazione delle temperature in arrivo dei pasti trasportati dalle cucine centralizzate, alla rilevazione delle temperature al momento della somministrazione, e delle eventuali non conformità, sono sempre risultate aggiornate; il personale è formato, attento e competente.

Presso i Centri cottura delle Ditte appaltanti il servizio, le schede di autocontrollo (elenco fornitori, ricevimento materie prime, non conformità generi alimentari, avviso prodotto non conforme, prodotti in scadenza, detersioni e sanificazioni temperature frigoriferi e freezer, temperature di sicurezza pasti, intolleranze, diete speciali, obblighi formativi, ecc.) e della

tracciabilità (rintracciabilità, elenco scuole servite) sono risultate essere sempre aggiornate così come la cogente formazione del personale (Legge Regionale 19 marzo 2013, n. 2<sup>81</sup>).

Le pietanze assaggiate dalla scrivente presso le mense scolastiche comunali al momento della loro somministrazione sono sempre risultate conformi al menù, gustose, servite in quantità sufficiente e con adeguata temperatura al consumo.

- Esiti analitici

La ricerca degli indicatori di qualità microbiologica sulle matrici alimentari (ricerca del numero di microrganismi a 30°C UFC/g ed *Escherichia coli* UFC/g) risultano di supporto nella valutazione dell'idoneità di processo, tecnologia di conservazione adottata (trattamenti termici, congelamento, utilizzazione di additivi, ecc.) e il rispetto o meno di buone norme di fabbricazione adottate dalla produzione alla somministrazione.

Per quanto riguarda gli indicatori di sicurezza, la loro presenza segnala un possibile rischio microbiologico; *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens*, se presenti, individuano la possibile esistenza di altri patogeni enterici (*Salmonelle*, *Yersinie*, ecc.).

La ricerca del numero di microrganismi a 30°C UFC/g è un parametro che fornisce utili indicazioni, seppur generali, sull'igiene del prodotto alimentare o sul suo stato di conservazione, specie se riferito a prodotti deperibili che devono essere conservati a basse temperature (+4°C) o prodotti alimentari sottoposti a trattamenti termici.

Il numero di microrganismi a 30°C non è stato ricercato su tutte le matrici alimentari come ad esempio sui vegetali freschi in quanto naturalmente, malgrado operazioni di mondatura e lavaggio, mantengono la presenza di flora contaminante di origine ambientale; per queste matrici è ritenuta più significativa la ricerca di altri parametri microbiologici tra cui l'*Escherichia coli* (indicatore di contaminazioni crociate di origine fecale).

Per quanto attiene ai relativi esiti dei rapporti di prova sulle matrici alimentari prelevate, non si sono evidenziate in generale, variazioni significative nel raffronto tra i campioni eseguiti presso le mense scolastiche e quelli eseguiti presso le case di accoglienza.

In due casi, nelle matrici alimentari analizzate (minestra d'orzo e uova sode), si è rilevato un numero di microrganismi inferiore a 100 UFC/g nel campione prelevato presso le scuole, mentre nel campione prelevato presso le case di accoglienza, si sono registrati valori rispettivamente di 370.000 UFC/g (minestra d'orzo) e di 270.000 UFC/g (uova sode); ciò

---

<sup>81</sup> BUR n. 27 del 22 marzo 2013 Regione veneto

dimostra che, seppur in modo lieve, i campioni sono stati influenzati da un qualche fattore che ha provocato l'aumento della carica.

Nel campione di prosciutto cotto, l'elevata carica batterica riscontrata, potrebbe essere attribuita ad una sua distribuzione non omogenea; un'ipotesi probabile è la contaminazione crociata dalla macchina affettatrice o dalle altre attrezzature utilizzate nelle operazioni di preparazione in sede di cucina centralizzata e dal successivo posizionamento delle fette, al momento del prelievo, oppure alla esposizione delle stesse, in maniera disomogenea, a qualche fonte di contaminazione dopo le fasi di affettatura e introduzione nei gastronomi, perché coperte dalle altre fette.

Anche nei campioni di scaloppine di tacchino, pasta al ragù di pesce e pasta al pesto, la lieve carica microbica rilevata è da ritenersi non significativa.

Per i restanti campioni non si è rilevata nessuna modificazione.

In ogni caso, nessun valore ha mai superato i limiti di cui alla Circolare Regionale 26/90 che, per tale parametro, prevede un limite di  $10^6$  UFC/g. Pertanto, dal punto di vista dell'igienicità del prodotto, si può concludere che sono da considerarsi idonei al consumo a tutti gli effetti.

Nella ricerca di *Escherichia coli*, enteropatogeno peraltro pericoloso per immunodepressi, l'unica matrice che ha evidenziato un modestissimo aumento è stata l'insalata mista prelevata presso le case di accoglienza che è passata da un valore inferiore a 10 UFC/g nel campione eseguito presso le scuole ad un valore di 30 UFC/g; tuttavia, al fine dell'espressione del giudizio sulla qualità igienica del prodotto, si può ritenere tale variazione irrilevante.

Il risultato delle analisi microbiologiche condotte sulla matrice stracchino, unità di misura MPN/g, sono espresse come inferiori a 3 valore che rappresenta anche il limite di sensibilità del metodo.

Per le analisi condotte al fine della ricerca di *Listeria monocytogenes*, sui campioni effettuati nelle scuole è stato preso a riferimento il Reg. CE 2073/05 che né prevede un controllo quantitativo (inferiore a 10 UFC/g); per le analisi condotte sui campioni effettuati presso i centri di accoglienza è stato preso a riferimento il "piano campionamenti" previsto dal D.P.R. 327/80, per cui alcune matrici prevedono una ricerca qualitativa ed altre quantitativa.

Visti i risultati analitici ottenuti, si può asserire che con entrambe le metodologie il giudizio di commestibilità sugli alimenti analizzati resta favorevole.

Per quanto attiene gli altri parametri ricercati: *Salmonella* spp in 25 grammi, *Yersinia enterocolitica* in 25 grammi, *Stafilococco coagulasi* positivo a 37°C UFC/g, *Clostridium perfringens* UFC/g, Coliformi a 37°C, nulla di rilevante è emerso.

| numero progressivo | Data prelievo | Casa accoglienza | MENU' PRELEVATO      | Numero microrganismi a 30° C UFC/g | Bacillus cereus a 30°C UFC/g | Escherichia coli UFC/g | Listeria monocytogenes UFC/g | Salmonella spp in 25 g | Stafilococco coagulasi positivo a 37°C UFC/g | Clostridium perfringens UFC/g |
|--------------------|---------------|------------------|----------------------|------------------------------------|------------------------------|------------------------|------------------------------|------------------------|--|-------------------------------|
| 1                  | 04/11/2014    | Il Samaritano    | Spinaci in padella   | < 100                              | < 100                        | < 10                   | < 10                         | assente                | < 10   | < 10                          |
| 2                  | 04/11/2014    | Il Samaritano    | Risotto in bianco    | < 100                              | < 100                        | < 10                   | < 10                         | assente                | < 10   | < 10                          |
| 3                  | 04/11/2014    | Il Samaritano    | Pepite di pollo      | < 100                              | < 100                        | < 10                   | < 10                         | assente                | < 10   | < 10                          |
| 4                  | 05/11/2014    | Il Samaritano    | Pasta asciutta       | < 400                              | < 100                        | < 10                   | < 10                         | assente                | < 10   | < 10                          |
| 5                  | 05/11/2014    | Il Samaritano    | Pesce panato         | < 100                              | < 100                        | < 10                   | < 10                         | assente                | < 10   | < 10                          |
| 6                  | 05/11/2014    | Il Samaritano    | Insalata             | —                                  | —                            | < 10                   | < 10                         | assente                | —  | —                             |
| 9                  | 22/10/2014    | GWincenziani     | Mozzarella           | —                                  | < 100                        | < 10                   | < 10                         | assente                | < 10   | < 10                          |
| 10                 | 22/10/2014    | GWincenziani     | Pasticcio di lasagne | 730                                | < 100                        | < 10                   | < 10                         | assente                | < 10   | < 10                          |
| 11                 | 29/10/2014    | GWincenziani     | Tortellini in brodo  | 4200                               | < 100                        | < 10                   | < 10                         | assente                | < 10   | < 10                          |
| 12                 | 29/10/2014    | GWincenziani     | Formaggio in taglio  | —                                  | non interpr.                 | 280                    | < 10                         | assente                | < 10   | < 10                          |
| 13                 | 29/10/2014    | GWincenziani     | Patate al forno      | < 100                              | < 100                        | < 10                   | < 10                         | assente                | < 10   | < 10                          |
| 14                 | 21/10/2014    | GWincenziani     | Carote in tegame     | < 100                              | < 100                        | < 10                   | < 10                         | assente                | < 10   | < 10                          |

Figura 27: rapporti di prova ARPAV delle analisi microbiologiche effettuate sulle matrici alimentari campionate presso le mense delle case di accoglienza.

Dalle evidenze analitiche emerse, la ricerca dei microrganismi a 30° C resta comunque il migliore indicatore di igiene per la verifica della stabilità microbiologica dei prodotti alimentari esaminati, ad eccezione dell'insalata per la quale non è applicabile tale parametro ma viene individuata come indicatore d'eccellenza la ricerca quantitativa di Escherichia coli UFC/g. Per quanto esposto si può concludere che, anche a livello igienico-sanitario, risulta possibile il recupero di questi prodotti alimentari tenendo presente che altri parametri vanno comunque tenuti sotto controllo per mantenere questi indicatori entro valori accettabili; tra questi, il più importante, resta la temperatura di conservazione post-cottura ed eventualmente il fattore tempo se correlato a valori inferiori ai +60°C per i cibi da conservarsi caldi o superiori ai + 10°C - + 4°C per quelli da conservarsi in regime di refrigerazione. Entrambe i parametri dipendono strettamente da fattori comportamentali legati direttamente all'operato dei volontari delle case di accoglienza che, seppur ampiamente motivati, hanno talvolta dimostrato di non conoscere alcune regole igieniche fondamentali. Resta quindi da consigliare ai responsabili delle case di accoglienza, una particolare attenzione alla formazione del personale volontario sotto il profilo igienico sanitario; allo scopo, anche se non cogente per questa tipologia di attività, risulterebbe

raccomandabile che tutti gli operatori frequentassero un “Corso di formazione professionale per il personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari”.

Le mense delle scuole del Comune di Verona sono risultate ottimi punti di raccolta per questa attività, in grado di offrire pasti con buone caratteristiche d’igiene e di sicurezza alimentare. I risultati ottenuti dalla presente indagine igienico-sanitaria, seppur con valenza ristretta al solo momento del controllo e non generalizzabili, confermano le evidenze della precedente indagine (2008) e possono dare ulteriori indicazioni sulla salubrità degli alimenti somministrati dopo aver percorso la strada del recupero.

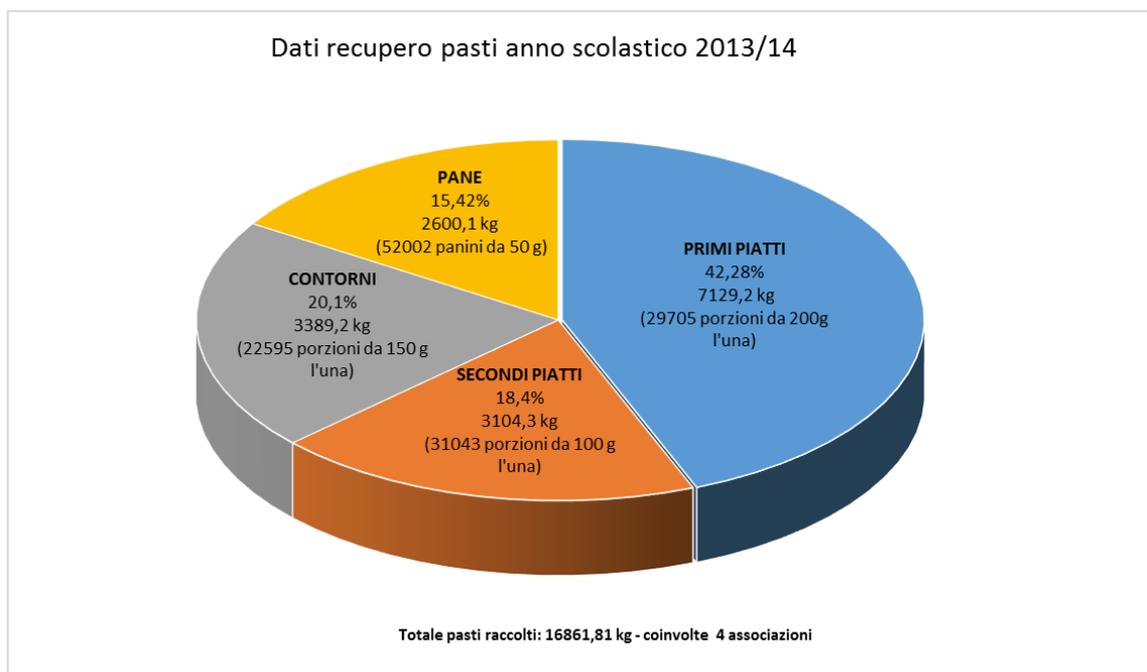


Figura 28: dati recupero pasti non consumati presso le mense scolastiche del Comune di Verona. A.S. 2013/14

### 5.3 Questionari di rilevazione

L’indagine esplorativa condotta, non ha previsto l’applicazione dei questionari a campioni predeterminati, strutturati con logiche statistiche e rappresentativi dell’intera popolazione. Le conoscenze ottenute per questa via quindi non permetteranno inferenze generali, ma possono risultare utili nel rivelare le linee di tendenza del fenomeno preso in esame.

Pertanto, per quanto non esauriente, l’obiettivo è stato quello di ottenere, anche alla luce della recente crisi economica, una fotografia del fenomeno, cercando di rilevare le caratteristiche delle persone che accedono ai servizi erogati dalle Case di Accoglienza e le dinamiche che conducono a questo stato di marginalità tentando di valutare l’efficacia degli interventi attuati tramite il progetto di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari sia per gli assistiti che per le Associazioni aderenti all’iniziativa.

Rispetto a quanto inizialmente progettato dopo il periodo di monitoraggio per la verifica degli esiti ottenuti rispetto a quelli attesi è stato scelto di continuare la somministrazione dei questionari a livello di indagine conoscitiva. Infatti in fase di somministrazione sono emerse alcune criticità, in special modo per quanto attiene alla loro erogazione agli assistiti.

Si elencano brevemente i maggiori ostacoli incontrati:

- Eterogeneità delle persone alle quali è stata proposta la rilevazione (stranieri, persone portatrici di handicap, anziani, alcolisti, homeless, ecc.), non tutte le persone sono risultate in grado di comprendere le domande;
- Diffidenza diffusa tra gli assistiti, molte tra le persone avvicinate hanno rifiutato a priori il contatto, qualcuno ha manifestato timori di essere denunciato altri vergogna del proprio stato (specie nei punti di ritiro pacchi alimentari per le famiglie in difficoltà);
- Mancanza di tempo da parte dei volontari per l'assistenza alla compilazione. Infatti sono risultate poche, quattro, le associazioni aderenti al progetto, che erogano giornalmente servizi di refezione, le altre offrono servizi periodici (2-4 volte al mese) per la distribuzione di pacchi alimentari, altre ancora offrono servizi ad anziani e portatori di handicap.

Gli esiti del questionario somministrato agli utenti delle associazioni hanno restituito i seguenti dati (hanno risposto al questionario 44 persone: 26 Uomini e 18 donne):

- Fascia di età: la più rappresentata (29,5%) è quella tra i 45 e i 54 anni, segue la fascia di età tra i 55 e i 64 anni (18,2%)
- Difficoltà economiche: quasi la totalità ha dichiarato di trovarsi in difficoltà economiche (93,2%) il 59,1% ha molte difficoltà economiche ad arrivare a fine mese, il 34,1% ha dichiarato avere qualche difficoltà.
- Situazione lavorativa: il 54,5% ha dichiarato di essere in cerca di occupazione mentre il 29,5% si è dichiarato inattivo e il 15,9% occupato
- Stato civile: il 38,6% è risultato coniugato mentre il 36,4% celibe/nubile, il 22,7% separato/divorziato e il 2,3% vedovo/a;
- Chi abita con lei? il 29,5% ha risposto di vivere con il coniuge/compagno/a, il 27,3% da solo;
- Cittadinanza: il 54,5% è risultato di cittadinanza italiana mentre il 40,9% di cittadinanza straniera e il 4,5% con cittadinanza doppia.
- Grado di istruzione: il 40,9% è risultato in possesso di diploma di scuola superiore, il 34,1% media inferiore e il 4,5% in possesso di laurea, tuttavia se si accorpano gli esiti delle

fasce di istruzione più basse (nessuna/elementare 20,5%, e media inferiore 34,1%) la percentuale arriva al 54,6 %.

- **Eccesso ponderale:** dai dati emerge che quasi la metà delle persone intervistate (46,5%) sono in eccesso ponderale, in particolare il 25,6 % è in sovrappeso ( $BMI \geq 25 < 30$ ) e il 21% è obeso ( $BMI \geq 30$ ); la fascia di età in cui è più frequente è risultata essere quella dai 45 ai 54 anni (20,9%). L'eccesso ponderale è risultato più frequente fra le persone con molte difficoltà economiche 27,9%, fra quelle con titolo di studio basso o assente 25,6%, e nella fascia di età tra i 45 e i 64 anni.

|                           | Dati rilevazione<br>Sorveglianza Passi 2013 | Dati rilevazione<br>questionario assistiti |
|---------------------------|---|--|
| <b>Eccesso ponderale</b>  | 42%   | 46,5%                                      |
| Frequenze sovrappeso      | 31%   | 25,6%                                      |
| Frequenze obesi           | 11%   | 21%  |
| <b>Stato nutrizionale</b> |   |  |
| BMI < 25                  | 55%   | 53,5%                                      |
| BMI $\geq 25 < 30$        | 32%   | 25,6%                                      |
| BMI $\geq 30$             | 10%   | 21/  |

Figura 29 Confronto con dati Sorveglianza Passi sovrappeso e obesità dati nazionali 2013:

Per quanto attiene il consumo di frutta e verdura

Le linee guida italiane per una sana alimentazione<sup>82</sup> evidenziano che adeguate quantità di frutta e verdura, oltre a proteggere da malattie cardiovascolari, neoplastiche e respiratorie, assicurano un cospicuo apporto di carboidrati complessi, nutrienti (vitamine, minerali, acidi organici), sostanze protettive antiossidanti e consentono di ridurre l'apporto calorico della dieta, grazie al fatto che questi alimenti danno una sensazione di sazietà.

La soglia di 400 grammi di frutta e verdura al giorno (escluse le patate e altri tuberi amidacei), corrispondente a circa cinque porzioni (five-a-day), ed è la quantità minima consigliata dall'Oms per essere efficace nella prevenzione delle malattie croniche (malattie cardiache, cancro, diabete, obesità). Una porzione di frutta e verdura corrisponde a circa 80 grammi la quantità che sta in una mano oppure in mezzo piatto nel caso di verdure cotte.

Dalle risposte date dagli intervistati è emerso che al giorno, il 9,3% non consuma alcuna porzione di frutta verdura, il 74,4% ne consuma 1-2 porzioni, il 16,3% 3-4 porzioni e solo il 2,3% 5 o più.

<sup>82</sup> Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, <http://www.inran.it/>

Rispetto alle linee guida sopra citate ed ai dati della rilevazione Sorveglianza Passi 2013 emerge che le persone che hanno partecipato alla rilevazione restano ancora molto lontane non solo dalle linee guida ma anche dai trend di riferimento della rilevazione di Sorveglianza Passi effettuata sulla popolazione italiana.

|                            | Nessuna porzione<br>giorno | 1-2 porzioni<br>giorno | 3-4 porzioni<br>giorno | 5 o più porzioni<br>giorno |
|----------------------------|----------------------------|------------------------|------------------------|----------------------------|
| Rilevazione Passi<br>2013  | 3%                         | 49%                    | 38%                    | 10%                        |
| Rilevazione<br>questionari | 9,3%                       | 74,4%                  | 16,3%                  | 2,3%                       |

*Figura 30 Confronto con dati Sorveglianza Passi consumo frutta e verdura dati nazionali 2013*

Per quanto attiene le Associazioni, le informazioni raccolte saranno essenziali per comprendere l'adeguatezza dei servizi offerti e potranno essere utili per provare eventualmente a definire interventi innovativi e/o nuove strategie.

## *7. EX CAPITOLO5: progettare con il Project Cycle Management*

Per la stesura della presente progettualità si è seguita la metodologia Project Cycle Management – PCM. La Gestione del Ciclo di Progetto che prevede la strutturazione in fasi, dalla preparazione alla realizzazione (Figura 11); il sistema ha permesso di metter a fuoco e indirizzare l'attenzione verso le reali necessità dei destinatari dell'intervento che risultano essere contemporaneamente sia le Associazioni che i loro assistiti; i primi, per i vantaggi economici indiretti ottenibili, gli altri per l'oggettivo incremento quali-quantitativo della loro dieta alimentare. Il coinvolgimento dei vari attori fin dalle prime fasi della pianificazione (Acli Progetto R.e.b.u.s. per la parte gestionale-organizzativa, Associazioni e “donatori”), ha permesso una progettazione “su misura” rispettosa, in linea di massima, con le diverse, e talvolta opposte esigenze.

L'utilizzo della matrice del Quadro Logico di progetto ha consentito di verificare sia la rilevanza che la fattibilità e sostenibilità del progetto. Ha inoltre rappresentato un ottimo strumento per l'analisi delle previste attività connesse all'obiettivo specifico e ai risultati attesi.

Acli Verona Progetto Rebus rappresenta il contatto tra le Associazioni beneficiarie e le istituzioni (SIAN ULSS 20 Verona) e provvede a coordinare e assistere, nelle operazioni di recupero delle eccedenze alimentari, le Associazioni aderenti.

Il SIAN, in qualità di garante dei protocolli igienico sanitari, vuole predisporre e rendere fruibili alle associazioni del terzo settore e ai “donatori” (O.S.A. delle industrie alimentari, artigianali, grande distribuzione organizzata, ecc.), protocolli, studi di sostenibilità igienico-sanitaria e consulenze specifiche finalizzate a facilitare e agevolare tali iniziative.

La costante condivisione e discussione, prima delle idee e poi delle azioni di progettazione e realizzazione con l'ACLI Verona – Progetto Rebus, oltre al coinvolgimento e alla partecipazione dei rappresentanti delle Associazioni e dei “donatori”, ha permesso di individuare un quadro di programmazione pertinente e fattibile nel quale sono state individuate e preparate le azioni specifiche di progetto.

Si sono susseguiti i contatti e gli incontri al fine di individuare e sottoporre ad ulteriori analisi e studio le specifiche azioni da intraprendere, in special modo per quanto attiene la predisposizione dei previsti questionari per la valutazione degli impatti socio-sanitari ed ambientali del progetto.

Nel corso della fase di realizzazione del progetto verranno verificati attraverso monitoraggio dei dati, i progressi effettivamente ottenuti rispetto a quanto pianificato. Di grande interesse, per i risultati attesi, sarà il ruolo di facilitatore del SIAN della ULSS 20 di Verona per favorire e stimolare l'offerta delle eccedenze alimentari da parte dei "donatori" (industria, artigiani, grande distribuzione organizzata, mense, mercati, agricoltori) attraverso una capillare informazione e favorendo i contatti con le progettualità del territorio.

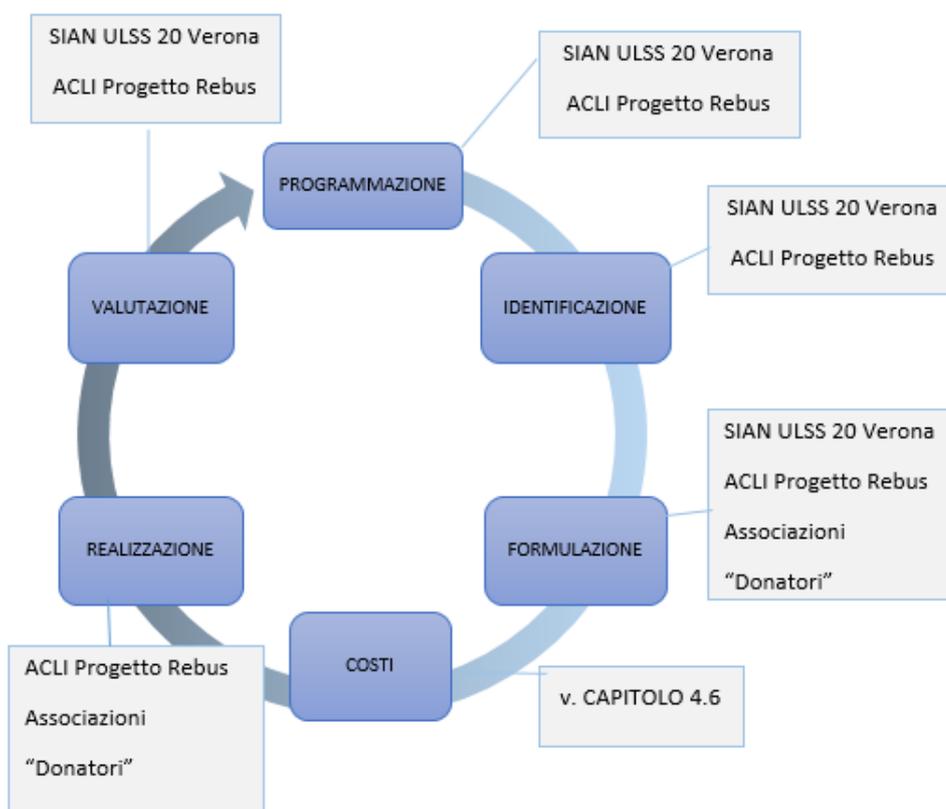


Figura 31: ciclo di progetto. La progettazione partecipata

## CONCLUSIONI

Per tutte le motivazioni espresse in questo lavoro, l'obiettivo generale non poteva che essere quello della diminuzione dello spreco alimentare poiché problematica trasversale che coinvolge tutti gli abitanti della terra e il pianeta stesso.

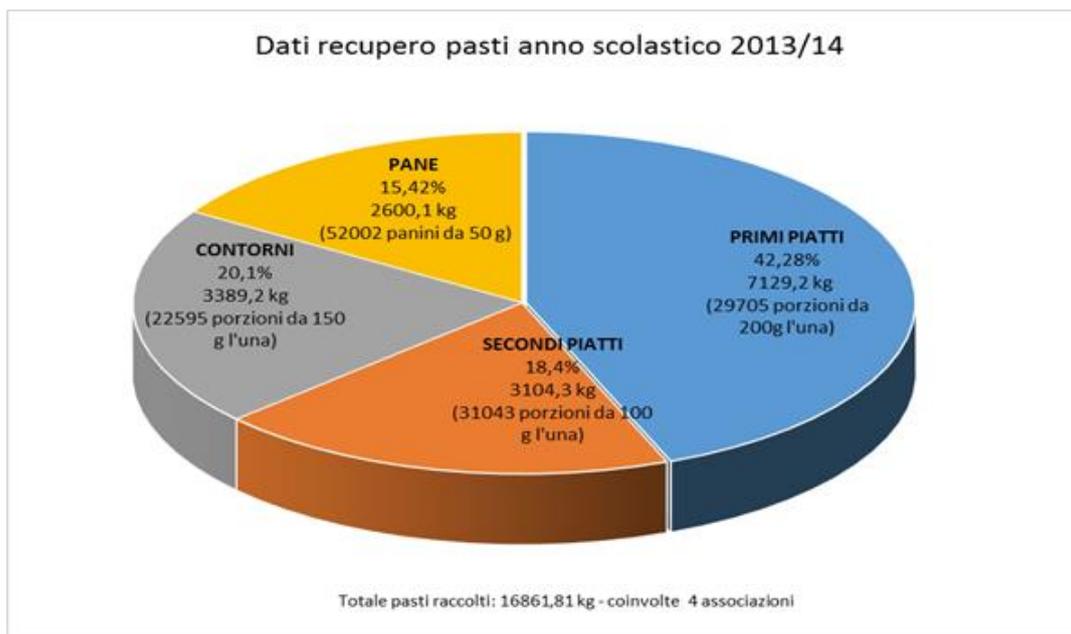
Con la predisposizione dei protocolli per il recupero del pane invenduto dalla GDO e la revisione del protocollo per il recupero dei pasti pronti non consumati dalle mense scolastiche del Comune di Verona, si è tentato di dimostrare con dati il più possibile oggettivi che questo è possibile e sostenibile.

- Questionari
  
- Recupero pane invenduto dalla GDO

Totale kg 1980 circa x 2,50 al kg = 4950 euro

- Pasti recuperati

Per l'anno 2013 sono stati recuperati e devoluti in forma caritatevole ad enti di beneficenza 16861,81 kg di alimenti pronti al consumo che altrimenti sarebbero stati destinati a diventare un rifiuto.



Con il quantitativo recuperato risulta possibile comporre un pranzo completo (primo, secondo, contorno e pane) per almeno 20695 persone, cioè si potrebbe “offrire” un pranzo completo per un giorno all’8% della popolazione veronese (260000persone). Rapportato al valore medio nazionale del costo di un pasto completo di 4 euro (Costo medio vari Comuni del Veneto) = 82780 euro.

Calcolo kcal ??????

|                | KG PASTI RECUPERATI | GRAMMATURE PORZIONE | CALCOLO PORZIONI |
|----------------|---------------------|---------------------|------------------|
| PRIMI PIATTI   | 7129,2              | 0,25                | 28516,8          |
| SECONDI PIATTI | 3104,3              | 0,15                | 20695,3          |
| CONTORNI       | 3389,2              | 0,15                | 22594,7          |
| PANE           | 2600,1              | 0,05                | 43335,0          |
| KG TOTALI      | 16222,8             |                     |                  |

Calcolo spese se fossero stati rifiuti (FORSU)

PRO E CONTRO: al di là degli effetti benefici delle attività di recupero degli alimenti sotto tutti i punti di vista e ampiamente illustrati in questo elaborato, mi occorre evidenziare che nell'utopico sistema del non spreco, forse ci sarebbero azioni sia dirette (es: costo etico del cibo), che indirette (es: realizzazione e utilizzo reti idriche distinte consumo umano e non) poste più a monte di questi sistemi da incentivare.

Il sistema risulta ampiamente sostenibile ma non rappresenta la soluzione definitiva.

## ALLEGATI

## ALLEGATO 1



### Questionario di valutazione abitudini alimentari

La scheda è **anonima** (i dati verranno utilizzati nel rispetto della legge sulla privacy)

#### Informazioni generali

Età: \_\_\_\_\_

Sesso    M    F

Fumatore SI    NO

Mezzo/i più frequentemente adoperati per muoversi (max. 2 opzioni):

- A piedi
- Bicicletta
- Ciclomotore
- Automobile
- Mezzi pubblici
- Altro

Fa attività fisica durante la settimana?    SI    NO

Se **SI**, indichi il numero di giorni a settimana \_\_\_\_\_

Può dirmi la sua altezza (senza scarpe)? cm \_\_\_\_\_

Può dirmi il suo peso (senza scarpe ed abiti o con abiti leggeri)? kg \_\_\_\_\_

#### Informazioni riguardo l'Associazione

1. Come ha conosciuto l'Associazione e i suoi servizi?

- Passaparola
- Letto da qualche parte (volantini, cartellonistica, ecc.)
- Indicato da Ass. Sociali o altro personale di enti pubblici (ASL, Comune, ecc)
- Non so/non ricordo
- Altro \_\_\_\_\_

7. Da quanto tempo frequenta l'Associazione?

- Meno di un anno
- 1 anno
- Più di un anno                    indicare numero di anni \_\_\_\_\_



10. Prima di essere seguito dalla associazione ricorda quanti ricoveri ospedalieri ha avuto?

- Nemmeno uno
- Uno                      indichi, se possibile in che anno \_\_\_\_\_
- Più di uno              indichi, se possibile il numero di volte \_\_\_\_\_  
e, in che anni ? \_\_\_\_\_

11. Se da quando frequenta l'associazione è aumentato il numero di volte in cui si reca dal medico curante e/o il numero di ricoveri ospedalieri, indichi la causa:

- Malattia
- Incidente
- Cura in seguito alla presa in carico da parte dell'associazione
- Gravidanza/parto
- Altro \_\_\_\_\_

12. Assume farmaci in maniera continuativa?                      SI                      NO

Se ha risposto **SI** può dire da quanto tempo?

- Meno di un anno
- Un anno
- Più di un anno                      può specificare meglio da quanti anni? \_\_\_\_\_

13. Può indicare la provenienza dei farmaci assunti?

- Acquisto in farmacia
- Da Associazioni
- Altri canali istituzionali (es: ASS. domiciliare; ospedale, medico di base, ecc.)
- Altro

14. Da quando è seguito dall'associazione, ha la percezione che il suo stato di salute sia:

- Migliorato
- Peggiorato
- Rimasto invariato

Per quali motivi?

---

### ***Dati socio – economico - anagrafici***

15. Quale è il suo attuale stato civile?

- Coniugato
- Celibe/nubile
- Vedovo/vedova
- Separato/a-divorziato/a

16. Chi abita in casa con Lei? *(Sono possibili più risposte)*

- Coniuge/Compagno/a
- Nessuno, vivo da solo
- Figli/Bambini fino a 14 anni
- Figli, altri parenti o amici tra 15–64 anni
- Altri parenti o amici di 65 anni e più

17. Qual è la sua cittadinanza?

- Italiana
- Straniera può specificare? \_\_\_\_\_
- Doppia (italiana e straniera)

18. Se straniero da quanto tempo vive in Italia?

Numero anni \_\_\_\_\_

- Meno di un anno
- Non so/non ricordo

19. Quale è il suo titolo di studio?

- Nessun titolo
- Licenza elementare
- Licenza di scuola media
- Diploma o qualifica di scuola media superiore
- Laurea/Diploma universitario o titolo superiore

20. Con le risorse finanziarie a sua disposizione (da reddito proprio o familiare) come arriva a fine mese?

- Molto facilmente
- Abbastanza facilmente
- Con qualche difficoltà
- Con molte difficoltà

### **Situazione lavorativa**

40. In questo momento, lei è: occupato, in cerca di occupazione o inattivo?

*In caso di ambiguità si intende la condizione principale*

- Occupato
- In cerca di occupazione (*specificare se è*):
  - Disoccupato da quando? mese \_\_\_\_ anno \_\_\_\_\_
  - In cerca di prima occupazione
- Inattivo (*specificare se è*):
  - Casalinga
  - Studente/tirocinante non pagato
  - Pensionato da lavoro e non
  - Inabile al lavoro senza pensione

41. Ha un lavoro dipendente, autonomo o con contratto atipico?  
(Se dichiara di essere attualmente in cassa integrazione barrare la relativa casella)

- Dipendente
- In cassa integrazione o con contratto di solidarietà:
  - Lavora/lavorava a tempo determinato?
  - Lavora/lavorava a tempo indeterminato?
- Autonomo:
  - Imprenditore
  - Libero professionista
  - Lavoratore in proprio (artigiano, commerciante, ecc....)
  - Coadiuvante azienda familiare
  - Socio di cooperativa non alle dipendenze

### ***Abitudini alimentari***

21. Secondo lei il suo peso attuale è:

- Troppo alto
- Troppo basso
- Più o meno giusto
- Non so

22. Le risulta che il suo peso sia variato nell'ultimo anno?

- SI sono ingrassato/a di quanto? \_\_\_\_\_kg
- SI sono dimagrito/a di quanto? \_\_\_\_\_kg
- NO non ho notato variazioni

23. Negli ultimi 12 mesi, un medico o un operatore sanitario le ha suggerito di perdere peso o di mantenere costante il suo peso?

- Si
- No non me lo ha suggerito
- No perché non ho avuto un contatto con medico/operatore sanitario
- Non so/non ricordo

24. Attualmente sta seguendo una dieta alimentare?    Si                      No

Se **SI** per quale motivo?

- Perdere peso
- Acquistare peso
- Problemi di salute
- Altro \_\_\_\_\_

### **Consumo abituale di frutta e verdura**

Consideri che per "porzione di frutta o verdura" si intende un quantitativo di frutta o verdura cruda che può essere contenuto sul palmo di una mano, oppure mezzo piatto di verdura cotta.

25. Ritieni sufficiente la quantità di frutta e verdura che abitualmente mangia?

SI                      NO

26. In una sua giornata tipo, quante porzioni di frutta e verdura mangia?

- Nessuna
- 1-2
- 3-4
- 5 o più

27. Mangerebbe più frutta e verdura di quella che attualmente consuma giornalmente?

SI                      NO

28. La razione di frutta e verdura consumata giornalmente proviene principalmente da:

- Acquisto presso negozio/lper-supermercato
- Regalata
- Fornita da Associazione
- Autoprodotta (orto o similare)
- Altro (specificare) \_\_\_\_\_

29. Da quando è seguito dall'associazione, è aumentato il numero di porzioni di frutta e verdura che lei consuma?      SI                      NO

Se ha risposto **SI** può indicare di quante porzioni in più?

- Una
- Due
- Tre
- Più di tre

30. Consuma abitualmente la colazione?                      SI                      NO

31. Fa uno spuntino a metà mattina?                      SI                      NO

32. Consuma i pranzi regolarmente?                      SI                      NO

33. Fa una merenda pomeridiana?                      SI                      NO

34. Consuma abitualmente una cena?                      SI                      NO

35. I pasti principali della giornata li consuma:

- A casa
- In associazione
- Altro \_\_\_\_\_

36. Soffre di allergie/intolleranze alimentari?      SI                      NO

Se **SI** quale? \_\_\_\_\_

### Frequenze di consumo per gruppi di alimenti

Per ogni riga riempire una sola casella, indicando quante volte vengono consumati gli alimenti corrispondenti.

| Con quale frequenza consumo:<br>Numero di volte  | Anno | Giorno | Settimana | Mese | Mai<br>(Barrare) |
|--|------|--------|-----------|------|------------------|
| a) Pasta, riso, pane, pizza, etc.  |      |        |           |      |                  |
| b) Prodotti a base di cereali?<br>Es: cornflakes, biscotti, fette biscottate, cracker etc. |      |        |           |      |                  |
| c) Carni fresche?<br>Es: pollo, manzo, tacchino, maiale                                    |      |        |           |      |                  |
| d) Carni trasformate?<br>Es: prosciutto, salame, wurstel, etc.                             |      |        |           |      |                  |
| e) Pesce, e altri prodotti della pesca?<br>Es: spigola, polpo, gamberi.                    |      |        |           |      |                  |
| f) Latte e yogurt?   |      |        |           |      |                  |
| g) Prodotti lattiero caseari?<br>Es: formaggi freschi e stagionati.                        |      |        |           |      |                  |
| h) Frutta fresca?  |      |        |           |      |                  |
| i) Frutta secca?<br>Es: noci, nocciole, mandorle.  |      |        |           |      |                  |
| l) Verdura?<br>Es: lattuga, radicchio, indivia, spinaci, bietole, etc.                     |      |        |           |      |                  |
| m) Legumi?<br>Es: fagioli, lenticchie, piselli, ceci, soya                                 |      |        |           |      |                  |
| n) Uova?   |      |        |           |      |                  |
| o) Dolci?<br>Es: torte, gelati, cioccolato, etc.   |      |        |           |      |                  |
| p) Bevande gassate?<br>Es: Coca cola, gassosa, aranciata, etc.                             |      |        |           |      |                  |
| q) Bevande alcoliche?<br>Es: vino, birra, superalcolici, etc.                              |      |        |           |      |                  |
| r) Altri alimenti? Es: Tofu; Sei tan, etc.   |      |        |           |      |                  |

**Qualche domanda sul consumo di alcolici**

37. Durante gli ultimi 30 giorni, quanti giorni ha bevuto almeno una unità di bevanda alcolica? Per "unità di bevanda alcolica" intendiamo un bicchiere di vino, o una lattina di birra oppure un bicchierino di liquore.
- Numero \_\_\_\_\_
  - Mai
  - Non so/non ricordo
38. E quando ha bevuto queste bevande alcoliche rispetto ai pasti?
- Solo durante i pasti
  - Prevalentemente durante i pasti
  - Prevalentemente fuori dai pasti
  - Solo fuori dai pasti
39. Durante gli ultimi 12 mesi, un medico o un operatore sanitario le ha chiesto quanto alcol beve?
- Sì
  - No, non me lo ha chiesto
  - No, perché non ho avuto un contatto con medico/operatore sanitario
  - Non so/non ricordo

## ALLEGATO 2



### Questionario di valutazione impatti Progetto R.e.b.u.s.

#### *Informazioni generali*

1) Denominazione Associazione

\_\_\_\_\_

- Residenziale
- Non residenziale

2) Tipologia di servizio erogato \_\_\_\_\_

3) Da quanto tempo l'associazione è inserita nel progetto R.e.b.u.s?

- Meno di un anno
- 1 anno
- Più di un anno                    specificare quanti anni \_\_\_\_\_

6) Da quanto l'associazione partecipa al progetto il numero degli assistiti è:

- Aumentato
- Diminuito
- Rimasto invariato

4) Che beni riceve l'associazione attraverso il progetto?

- Frutta e verdura
- Generi alimentari
- Farmaci
- Vestiario e altri beni di consumo

5) Riceve beni anche da altri canali di donazione?    SI            NO

Se **SI**:

Indicare i canali e la tipologia di prodotto:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6) Indichi la percentuale di prodotto recuperata attraverso il progetto R.e.b.u.s – altro canale di donazione – acquisto:

| Prodotto                       | Progetto R.e.b.u.s. | Altro canale di donazione | Acquisto |
|--------------------------------|---------------------|---------------------------|----------|
| Generi alimentari secchi       |                     |                           |          |
| Generi alimentari di panificio |                     |                           |          |
| Generi alimentari freschi      |                     |                           |          |
| Pasti pronti                   |                     |                           |          |
| Frutta e Verdura               |                     |                           |          |
| Altro.....                     |                     |                           |          |

6) Da quanto l'associazione partecipa al progetto gli acquisti di generi alimentari e frutta e verdura sono:

- Aumentati
- Diminuiti
- Rimasti invariati

7) Il risparmio per l'associazione in termini di costo grazie alla riduzione degli acquisti è:

- Molto Buono
- Buono
- Non elevato
- Irrisorio

8) Se gli acquisti esterni sono diminuiti, come viene impiegato il risparmio ottenuto?

- Miglioramento del servizio offerto
- Aumento numero assistiti
- Aumento dei servizi offerti
- Altro.....

9) Attraverso il progetto è possibile offrire agli assistiti pasti più completi e bilanciati e/o beni con proprietà nutrizionali migliori?      SI                              NO

Se dovesse dare un giudizio generale sul progetto:

10) la qualità dei beni alimentari recuperati attraverso il progetto è:

- Molto Buona
- Buona
- Scarsa
- Pessima

11) la quantità donata rispetto al fabbisogno dell'associazione è:

- Sufficiente
- Scarsa
- Non sufficiente

## ALLEGATO 3



Alla c.a  
Associazioni Beneficarie  
Progetto R.e.b.u.s.

### **Oggetto: questionario per valutazione impatti socio-sanitari ed ambientali del progetto R.e.b.u.s.**

Gentile Associazione,  
l'Ufficio Progetti delle Acli Provinciali di Verona e il SIAN A.ULSS 20 di Verona, hanno elaborato due questionari per la valutazione degli impatti socio-sanitari ed ambientali del progetto di recupero delle eccedenze denominato "R.e.b.u.s. – Recupero Eccedenze Beni Utilizzabil Solidalmente".

Chiediamo pertanto la vostra collaborazione per aiutarci nella raccolta dei dati, compilandoli e restituendoli nelle modalità sotto descritte. Nel dettaglio, troverete allegati alla presente lettera:

- un questionario da somministrare all'associazione per valutare l'impatto del progetto sull'associazione stessa;
- un questionario anonimo da somministrare agli assistiti da voi ritenuti più idonei per valutare l'impatto sull'utente.

Per quanto riguarda il questionario da somministrare agli assistiti, in allegato ne trovate una sola copia ma, nel caso in cui siate impossibilitati ad effettuare le altre copie in autonomia, vi chiediamo di farci sapere il numero e provvederemo noi all'invio.

**I questionari compilati potranno essere consegnati manualmente presso l'Ufficio Progetti in Via Scrimieri 24/A oppure tramite mail all'indirizzo [ufficioprogetti@acliverona.it](mailto:ufficioprogetti@acliverona.it) entro il 16 ottobre 2014.**

Ringraziando in anticipo per la preziosa collaborazione e rimanendo a disposizione per ogni eventuale chiarimento si rendesse necessario, porgiamo cordiali saluti,

La responsabile dell'  
Ufficio Progetti delle Acli Prov.li Verona

Il Direttore del Servizio Igiene Alimenti  
Nutrizione

## ALLEGATO 4



### **PROTOCOLLO PER GESTIONE DEI PRODOTTI FINITI DELLA PANIFICAZIONE E DEI PRODOTTI DA FORNO SECCHI RACCOLTI PRESSO RIVENDITE DI NEGOZI, PRODUTTORI ARTIGIANALI O INDUSTRIALI.**

**INDICAZIONI SULLE CORRETTE PRASSI IGIENICHE PER LE SEDI ASSOCIATIVE ONLUS. Elaborato da SIAN A. ULSS 20 Verona in accordo con l'Ufficio Progetti delle ACLI Provinciali di Verona.**

### **INTRODUZIONE**

#### **Scopo**

Il presente protocollo, viene proposto con lo scopo di salvaguardare la sicurezza igienico-sanitaria e nutrizionale dei prodotti alimentari (prodotti finiti della panificazione e dei prodotti da forno secchi in genere, dolci e salati) raccolti presso le rivendite di negozi, produttori artigianali o industriali (in seguito definiti "donatori") e destinati alle sedi delle Associazioni ONLUS e/o tramite distribuzione ai loro assistiti.

#### **Campo di applicazione**

Il presente documento è indirizzato a quanti operano nel campo del recupero delle eccedenze alimentari e della loro redistribuzione a scopo benefico prendendo in considerazione le fasi successive a quelle del recupero presso le rivendite di negozi, produttori artigianali o industriali (in seguito definiti "donatori"): dal recapito presso la sede dell'Associazione ONLUS sino alla consegna ai destinatari finali.

#### **Caratteristiche del prodotto donato**

Esclusivamente prodotti rappresentanti l'inventario di giornata con denominazione pane e affini e/o prodotti finiti della panificazione e dei prodotti da forno secchi in genere, dolci e salati.

#### **Accettazione e stoccaggio presso le sedi delle Associazioni**

1) verifica condizioni igienico sanitarie dei prodotti alimentari raccolti attraverso una ispezione visiva e sensoriale (visiva, olfattiva, tattile, gustativa) per evidenziare eventuali insudiciamenti, presenza di corpi estranei, alterazioni in generale del prodotto, stato di conservazione, etc. eseguita da parte del personale volontario presente all'accettazione.

I prodotti dovranno corrispondere a quanto indicato nel "**PROTOCOLLO PER FAVORIRE**

**IL RECUPERO DELLE ECCELENZE DEI PRODOTTI FINITI DELLA PANIFICAZIONE E DEI PRODOTTI DA FORNO SECCHI IN GENERE. INDICAZIONI SULLE CORRETTE PRASSI IGIENICHE. Elaborato da SIAN A. ULSS 20 Verona in accordo con l'Ufficio Progetti delle ACLI Provinciali di Verona.**" (Allegato 1).

Scheda verifica prodotti in accettazione (esempio: allegato 2)

2) i prodotti alimentari ritenuti idonei andranno stoccati in apposita zona assicurandosi che gli stessi non vengano depositati a diretto contatto con la pavimentazione, in condizioni che ne impedisca il deterioramento, in ambienti freschi ed asciutti per:

a) essere subito distribuiti utilizzando sacchetti o analoghi contenitori idonei per alimenti ai consumatori finali nelle quantità previste da prassi;

b) essere sottoposti a condizionamento termico (-18°C) entro le apparecchiature di refrigerazione a disposizione dell'Associazione; a tal fine si raccomanda di:

- Individuare idonea apparecchiatura refrigerante in grado di assicurare le basse temperature (almeno -18°C) che andranno monitorate come indicato nei punti sottostanti; detta apparecchiatura andrà collocata in idoneo locale lontano da fonti di calore e sottoposta periodicamente a pulizia, detersione e sanificazione;
- Individuare i prodotti destinati a trattamento termico attraverso etichette che identifichino tipo di prodotto, data di refrigerazione e quantità, da apporre sui contenitori utilizzati (esempio: allegato 3); si consiglia di non superare i 10 giorni di stoccaggio;
- al momento della refrigerazione, all'interno della apparecchiatura frigorifera, predisporre i prodotti in strati il più sottili possibile in modo da favorire l'abbassamento della temperatura ai -18°C nel minor tempo;
- monitorare la temperatura di conservazione dell'apparecchiatura frigorifera utilizzata mediante idoneo termometro e registrazione della stessa su apposita scheda (esempio: allegato 4); in caso di mal funzionamento o mancato freddo si consiglia di smaltire il prodotto destinandolo ad usi diversi da quelli alimentari;
- distribuzione agli utenti finali: tramite cartellonistica (esempio allegato 5) dovrà essere data notizia all'utente finale che trattasi di prodotto sottoposto a trattamento termico di refrigerazione a - 18°C per cui si consiglia il consumo immediato dovrà inoltre essere indicato che non sarà possibile la ricongelazione

### **In tutte le fasi**

I prodotti dovranno essere protetti da ogni possibile inquinamento o possibile insudiciamento e ordinati in modo tale da ridurre gli eventuali rischi di contaminazione.

### **PERSONALE VOLONTARIO - NORME GENERALI**

Il personale occupato per maneggiare gli alimenti ha una grande responsabilità ed è importante che esso venga opportunamente sensibilizzato e, allo stesso tempo, sia motivato per il raggiungimento dei più alti standard igienici possibili.

Contaminazioni indesiderabili o pericolose possono dipendere dal personale che:

- a) non sia in buone condizioni di salute;
- b) manipoli prodotti non rispettando le prescrizioni igieniche;
- c) non segua i precetti dell'igiene della persona.

Il personale deve pertanto rispettare le migliori condizioni di pulizia.

*Il Codex Alimentarius, in merito alla formazione del personale, prevede che:*

*“Coloro i quali sono coinvolti nella produzione degli alimenti e che entrino direttamente o indirettamente in contatto con gli alimenti stessi, devono essere informati ed educati, istruiti o assistiti, sino ad un livello di conoscenza adeguato alle operazioni produttive svolte. La formazione del personale è basilare per qualsiasi sistema di produzione igienica degli alimenti. Una formazione inadeguata, una educazione ed un'assistenza insufficiente, di tutte le persone coinvolte nella produzione alimentare costituisce una potenziale minaccia per la salubrità degli alimenti.”*

Vedi Allegato 1 “Decalogo alimenti” da far leggere e sottoscrivere ai volontari.

## **PROTOCOLLO PER FAVORIRE IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE DEI PRODOTTI FINITI DELLA PANIFICAZIONE E DEI PRODOTTI DA FORNO SECCHI IN GENERE.**

### **INDICAZIONI SULLE CORRETTE PRASSI IGIENICHE.**

Elaborato da SIAN A. ULSS 20 Verona in accordo con l'Ufficio Progetti delle ACLI Provinciali di Verona.

## **INTRODUZIONE**

### **Scopo**

Il presente protocollo, viene proposto con lo scopo di salvaguardare la sicurezza igienico-sanitaria e nutrizionale dei prodotti alimentari (prodotti finiti della panificazione e dei prodotti da forno secchi in genere, dolci e salati) eccedenti presso le rivendite di negozi, produttori artigianali o industriali (in seguito definiti "donatori") e destinati ad essere recuperati ai fini alimentari.

### **Campo di applicazione**

Il presente documento è indirizzato a quanti operano nel campo del recupero delle eccedenze alimentari e loro redistribuzione a scopo benefico prendendo in considerazione tutte le fasi della filiera a partire dalle eccedenze residue di prodotti alimentari c/o i donatori a fine giornata.

### **Caratteristiche del prodotto donato**

Esclusivamente prodotti rappresentanti l'inventario di giornata con denominazione pane e affini e/o prodotti finiti della panificazione e dei prodotti da forno secchi in genere, dolci e salati, che non necessitano di condizionamento termico e che sono stati concordati con il soggetto ricevente.

## **PERSONALE VOLONTARIO - NORME GENERALI**

Il personale occupato per maneggiare gli alimenti ha una grande responsabilità ed è importante che esso venga opportunamente sensibilizzato e, allo stesso tempo, sia motivato per il raggiungimento dei più alti standard igienici possibili.

Contaminazioni indesiderabili o pericolose possono dipendere dal personale che:

- a) non sia in buone condizioni di salute;
- b) manipoli prodotti non rispettando le prescrizioni igieniche;
- c) non segua i precetti dell'igiene della persona.

Il personale deve pertanto rispettare le migliori condizioni di pulizia.

*Il Codex Alimentarius, in merito alla formazione del personale, prevede che:*

*"Coloro i quali sono coinvolti nella produzione degli alimenti e che entrino direttamente o indirettamente in contatto con gli alimenti stessi, devono essere informati ed educati, istruiti o assistiti, sino ad un livello di conoscenza adeguato alle operazioni produttive svolte. La formazione del personale è basilare per qualsiasi sistema di produzione igienica degli alimenti. Una formazione inadeguata, una educazione ed un'assistenza insufficiente, di tutte le persone coinvolte nella produzione alimentare costituisce una potenziale minaccia per la salubrità degli alimenti."*

Allegato 1 "Decalogo alimenti" scaricabile dal sito del Dipartimento di Prevenzione ULSS20 - Verona: <http://prevenzione.ulss20.verona.it/com/mod/upload/56-Decalogolta.doc> da far leggere e sottoscrivere ai volontari.

## **DONATORI – NORME GENERALI**

I donatori sono Operatori del Settore Alimentare registrati ai sensi del Reg CE 852/04 e sono tenuti al rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti.

La sistemazione delle derrate alimentari invendute (eccedenze della produzione giornaliera), in attesa di essere ritirate da parte dei volontari, deve essere realizzata in condizioni che ne impediscano il loro deterioramento, in ambienti freschi ed asciutti da individuare all'interno dei locali di produzione/vendita del donatore.

- Le eccedenze, scelte e ordinate per tipologia (pane, prodotti da forno secchi salati, prodotti da forno secchi dolci, ecc.) verranno riposte, entro sacchetti di carta idonei al contatto con alimenti ben chiusi o in altro materiale idoneo al contatto con alimenti (es: i normali sacchetti utilizzati per la vendita del pane) ovvero utilizzando altri contenitori idonei per alimenti opportunamente protetti.

- Andrà individuata apposita zona dedicata allo stoccaggio temporaneo di detti prodotti, assicurando che gli stessi (già riposti in sacchetti ben chiusi) non vengano depositati a diretto contatto con la pavimentazione.

- Detta zona quando utilizzata allo scopo andrà corredata di cartello indicante "PRODOTTI IN ATTESA DI RITIRO - Legge 25 giugno 2003, n. 155 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" ("Allegato 2" a titolo esemplificativo).

- L'avvio agli appropriati luoghi di stoccaggio temporaneo (si suggeriscono 1-2 ore max.) sarà effettuato il più rapidamente possibile e dovrà precedere le operazioni di sanificazione del negozio o della zona ove abitualmente avviene la vendita/stoccaggio del prodotto.

- I prodotti dovranno essere protetti da ogni possibile inquinamento o possibile insudiciamento e ordinati in modo tale da ridurre gli eventuali rischi di contaminazione.

- la donazione esclusiva dei prodotti di giornata permetterà la completa tracciabilità (riscontro documentazione di consegna/trasporto).

## **OPERAZIONI DI PRELIEVO E TRASPORTO DA PARTE DEI VOLONTARI**

I veicoli destinati al trasporto devono rispondere ai criteri generali dell'igiene in modo che i prodotti trasportati siano protetti da contaminazioni e da ogni altra forma di insudiciamento.

I prodotti già riposti entro sacchetti idonei al contatto con alimenti (vedi DEPOSITO PRESSO IL DONATORE delle eccedenze) devono essere trasportati in modo tale che il materiale di confezionamento e/o imballaggio rimanga integro ed il prodotto non venga contaminato.

Il trasporto del pane e degli altri prodotti da forno secchi oggetto del presente protocollo, dal luogo di donazione produzione/esercizio di vendita, al soggetto beneficiario, si raccomanda sia effettuato con recipienti lavabili e muniti di chiusura in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e/o da ogni altra forma di insudiciamento e dalle influenze atmosferiche che verosimilmente possono portare al deterioramento degli stessi.

## **VALUTAZIONE IGIENICA E SENSORIALE DEL PRODOTTO**

I prodotti, prima del prelievo, dovranno essere sottoposti, aprendo qualche sacchetto, ad una ispezione visiva e sensoriale (visiva, olfattiva, tattile, gustativa) per evidenziare eventuali insudiciamenti, presenza di corpi estranei, alterazioni in generale del prodotto, stato di conservazione, etc.

Allegato

## **NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI**

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO**, adatto alle locali esigenze:

### **1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE**

**Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:**

- ▶ ogni sospensione dal lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- ▶ avere fatto uso dei servizi igienici;
- ▶ essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- ▶ aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

### **2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE**

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati.

Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

### **3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE**

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte con un cerotto o garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

### **4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI**

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti o roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccelli, tartarughe) ospitano germi patogeni che possono passare dalle mani al cibo.

### **5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DA LAVORO**

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani da lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

## **6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE**

**Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:**

- ▶ I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema a base di uova, panna, yogurt, e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai +4°C.
- ▶ Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snack, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60° c. e i + 65° c., in speciali banchi con termostato.
- ▶ Gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosto, roastbeef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10° c.

## **7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI**

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa contaminazione crociata può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per tagliare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (esempio separare la carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

## **8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI**

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° c. per almeno due minuti.

## **9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE**

## **10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Ogni impresa alimentare dalla più piccola alla più grande deve dotarsi ai sensi del Decreto Legislativo 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

**DATA:** \_\_\_\_\_

**PER PRESA VISIONE**

Firma dell'operatore

TIMBRO ONLUS

*Allegato*

# PRODOTTI IN ATTESA DI RITIRO

Legge 25 giugno 2003, n. 155

"Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di  
solidarietà sociale"



**Allegato 3: ETICHETTA PRODOTTO IN CONGELAMENTO**

MESE \_\_\_\_\_

ANNO \_\_\_\_\_

| TIPOLOGIA PRODOTTO | QUANTITA' | DATA<br>REFRIGERAZIONE |
|--------------------|-----------|------------------------|
|                    |           |                        |

| TIPOLOGIA PRODOTTO | QUANTITA' | DATA<br>REFRIGERAZIONE |
|--------------------|-----------|------------------------|
|                    |           |                        |

| TIPOLOGIA PRODOTTO | QUANTITA' | DATA<br>REFRIGERAZIONE |
|--------------------|-----------|------------------------|
|                    |           |                        |

| TIPOLOGIA PRODOTTO | QUANTITA' | DATA<br>REFRIGERAZIONE |
|--------------------|-----------|------------------------|
|                    |           |                        |

| TIPOLOGIA PRODOTTO | QUANTITA' | DATA<br>REFRIGERAZIONE |
|--------------------|-----------|------------------------|
|                    |           |                        |



*Allegato 5: AVVISO AI CONSUMATORI*

TRATTASI DI PRODOTTO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO  
DI REFRIGERAZIONE A -18°C PER CUI SI CONSIGLIA IL CONSUMO  
IMMEDIATO NON E' POSSIBILE LA RICONGELAZIONE

**RO**

AVAND IN VEDERE CA PRODUSUL ESTE SUPUS UNEI REFRIGERARI TERMICE  
LA -18°C, SE RECOMANDO CONSUMUL IMEDIAT .  
NU ESTE POSIBILA RECONGELAREA

**DE**

DIESES PRODUKT WAR BEI -18°C TIEFGEFROREN, DAHER EMPFEHLEN WIR  
DEN SOFORTIGEN VERBRAUCH.  
WARE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

**EN**

PRODUCT WAS FROZEN AT -18 ° C, SO WE RECOMMEND IMMEDIATE  
CONSUMPTION. DO NOT RE-FREEZE



## ALLEGATO 5



### **PROTOCOLLO PER FAVORIRE IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE DEI PRODOTTI FINITI DELLA PANIFICAZIONE E DEI PRODOTTI DA FORNO SECCHI IN GENERE.**

#### **INDICAZIONI SULLE CORRETTE PRASSI IGIENICHE.**

**Elaborato da SIAN A. ULSS 20 Verona in accordo con ACLI Verona.**

### **INTRODUZIONE**

#### **Scopo**

Il presente protocollo, viene proposto con lo scopo di salvaguardare la sicurezza igienico-sanitaria e nutrizionale dei prodotti alimentari (prodotti finiti della panificazione e dei prodotti da forno secchi in genere, dolci e salati) eccedenti presso le rivendite di negozi, produttori artigianali o industriali (in seguito definiti “donatori”) e destinati ad essere recuperati ai fini alimentari.

#### **Campo di applicazione**

Il presente documento è indirizzato a quanti operano nel campo del recupero delle eccedenze alimentari e loro redistribuzione a scopo benefico prendendo in considerazione tutte le fasi della filiera a partire dalle eccedenze residue di prodotti alimentari c/o i donatori a fine giornata.

#### **Caratteristiche del prodotto donato**

Esclusivamente prodotti rappresentanti l'inventario di giornata con denominazione pane e affini e/o prodotti finiti della panificazione e dei prodotti da forno secchi in genere, dolci e salati, che non necessitano di condizionamento termico e che sono stati concordati con il soggetto ricevente.

### **PERSONALE VOLONTARIO - NORME GENERALI**

Il personale occupato per maneggiare gli alimenti ha una grande responsabilità ed è importante che esso venga opportunamente sensibilizzato e, allo stesso tempo, sia motivato per il raggiungimento dei più alti standard igienici possibili.

Contaminazioni indesiderabili o pericolose possono dipendere dal personale che:

- a) non sia in buone condizioni di salute;
- b) manipoli prodotti non rispettando le prescrizioni igieniche;
- c) non segua i precetti dell'igiene della persona.

Il personale deve pertanto rispettare le migliori condizioni di pulizia.

*Il Codex Alimentarius, in merito alla formazione del personale, prevede che:*

*“Coloro i quali sono coinvolti nella produzione degli alimenti e che entrino direttamente o indirettamente in contatto con gli alimenti stessi, devono essere informati ed educati, istruiti o assistiti, sino ad un livello di conoscenza adeguato alle operazioni produttive svolte. La formazione del personale è basilare per qualsiasi sistema di produzione igienica degli alimenti. Una formazione inadeguata, una educazione ed un'assistenza insufficiente, di tutte le persone coinvolte nella produzione alimentare costituisce una potenziale minaccia per la salubrità degli alimenti.”*

Allegato A “Decalogo alimenti” scaricabile dal sito del Dipartimento di Prevenzione ULSS20 - Verona: <http://prevenzione.ulss20.verona.it/com/mod/upload/56-Decalogolta.doc> da far leggere e sottoscrivere ai volontari.

## **DONATORI – NORME GENERALI**

I donatori sono Operatori del Settore Alimentare registrati ai sensi del Reg CE 852/04 e sono tenuti al rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti.

La sistemazione delle derrate alimentari invendute (eccedenze della produzione giornaliera), in attesa di essere ritirate da parte dei volontari, deve essere realizzata in condizioni che ne impediscano il loro deterioramento, in ambienti freschi ed asciutti da individuare all'interno dei locali di produzione/vendita del donatore.

- Le eccedenze, scelte e ordinate per tipologia (pane, prodotti da forno secchi salati, prodotti da forno secchi dolci, ecc.) verranno riposte, entro sacchetti di carta idonei al contatto con alimenti ben chiusi o in altro materiale idoneo al contatto con alimenti (es: i normali sacchetti utilizzati per la vendita del pane) ovvero utilizzando altri contenitori idonei per alimenti opportunamente protetti.

- Andrà individuata apposita zona dedicata allo stoccaggio temporaneo di detti prodotti, assicurando che gli stessi (già riposti in sacchetti ben chiusi) non vengano depositati a diretto contatto con la pavimentazione.

- Detta zona quando utilizzata allo scopo andrà corredata di cartello indicante "PRODOTTI IN ATTESA DI RITIRO - Legge 25 giugno 2003, n. 155 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" ("Allegato B" a titolo esemplificativo).

- L'avvio agli appropriati luoghi di stoccaggio temporaneo (si suggeriscono 1-2 ore max.) sarà effettuato il più rapidamente possibile e dovrà precedere le operazioni di sanificazione del negozio o della zona ove abitualmente avviene la vendita/stoccaggio del prodotto.

- I prodotti dovranno essere protetti da ogni possibile inquinamento o possibile insudiciamento e ordinati in modo tale da ridurre gli eventuali rischi di contaminazione.

- la donazione esclusiva dei prodotti di giornata permetterà la completa tracciabilità (riscontro documentazione di consegna/trasporto).

## **OPERAZIONI DI PRELIEVO E TRASPORTO DA PARTE DEI VOLONTARI**

I veicoli destinati al trasporto devono rispondere ai criteri generali dell'igiene in modo che i prodotti trasportati siano protetti da contaminazioni e da ogni altra forma di insudiciamento.

I prodotti già riposti entro sacchetti idonei al contatto con alimenti (vedi DEPOSITO PRESSO IL DONATORE delle eccedenze) devono essere trasportati in modo tale che il materiale di confezionamento e/o imballaggio rimanga integro ed il prodotto non venga contaminato.

Il trasporto del pane e degli altri prodotti da forno secchi oggetto del presente protocollo, dal luogo di donazione produzione/esercizio di vendita, al soggetto beneficiario, si raccomanda sia effettuato con recipienti lavabili e muniti di chiusura in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e/o da ogni altra forma di insudiciamento e dalle influenze atmosferiche che verosimilmente possono portare al deterioramento degli stessi.

## **VALUTAZIONE IGIENICA E SENSORIALE DEL PRODOTTO**

I prodotti, prima del prelievo, dovranno essere sottoposti, aprendo qualche sacchetto, ad una ispezione visiva e sensoriale (visiva, olfattiva, tattile, gustativa) per evidenziare eventuali insudiciamenti, presenza di corpi estranei, alterazioni in generale del prodotto, stato di conservazione, etc.

## **NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI**

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO**, adatto alle locali esigenze:

### **11. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE**

**Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:**

- ▶ ogni sospensione dal lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- ▶ avere fatto uso dei servizi igienici;
- ▶ essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- ▶ aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

### **12. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE**

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati.

Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

### **13. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE**

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte con un cerotto o garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

### **14. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI**

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti o roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccelli, tartarughe) ospitano germi patogeni che possono passare dalle mani al cibo.

### **15. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DA LAVORO**

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani da lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

## **16. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE**

**Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:**

- ▶ I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema a base di uova, panna, yogurt, e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai +4°c.
- ▶ Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60° c. e i + 65° c., in speciali banchi con termostato.
- ▶ Gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosto, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10° c.

## **17. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI**

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa contaminazione crociata può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per tagliare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (esempio separare la carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

## **18. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI**

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° c. per almeno due minuti.

## **19. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE**

## **20. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Ogni impresa alimentare dalla più piccola alla più grande deve dotarsi ai sensi del Decreto Legislativo 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

**DATA:** \_\_\_\_\_

**PER PRESA VISIONE**

Firma dell'operatore

TIMBRO ONLUS

Allegato B

# **PRODOTTI IN ATTESA DI RITIRO**

Legge 25 giugno 2003, n. 155

**"Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di  
solidarietà sociale"**

## **ALLEGATO 6**

### **NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI**

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO**, adatto alle locali esigenze:

#### **21. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE**

**Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:**

- ▶ ogni sospensione dal lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- ▶ avere fatto uso dei servizi igienici;
- ▶ essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- ▶ aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

#### **22. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE**

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati.

Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

#### **23. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE**

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte con un cerotto o garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

#### **24. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI**

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti o roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccelli, tartarughe) ospitano germi patogeni che possono passare dalle mani al cibo.

#### **25. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DA LAVORO**

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani da lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

## **26. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE**

**Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:**

- ▶ I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema a base di uova, panna, yogurt, e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai +4°c.
- ▶ Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60° c. e i + 65° c., in speciali banchi con termostato.
- ▶ Gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosto, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10° c.

## **27. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI**

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa contaminazione crociata può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per tagliare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (esempio separare la carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

## **28. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI**

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° c. per almeno due minuti.

## **29. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE**

## **30. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Ogni impresa alimentare dalla più piccola alla più grande deve dotarsi ai sensi del Decreto Legislativo 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

**DATA:** \_\_\_\_\_

**PER PRESA VISIONE**

Firma dell'operatore

TIMBRO ONLUS

## BIBLIOGRAFIA

1. Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni solidarietà in materia di salute: riduzione delle disuguaglianze sanitarie nella UE. Bruxelles 20.10.2009
2. Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale Europeo e al Comitato delle Regioni Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse. Bruxelles, 20.9.2011 COM(2011) 571 definitivo.
3. European commission DG ENV "Guidelines on the preparation of food waste prevention programmes" August 2011
4. Coates, J., Swindale, A., Bilinsky, P., *Food and Nutrition Technical Assistance Household Food Insecurity Access Scale (HFIAS) for Measurement of Food Access: Indicator Guide VERSION 3* FANTA August 2007
5. Global Food losses and food waste – Extent, causes and prevention 2011 Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura le Nazioni Unite (FAO)
6. Gesualdi F. – “Sobrietà. Dallo spreco di pochi ai diritti per tutti”. - Feltrinelli (Febbraio 2005).
7. Galdo A. – “*Non sprecare. La vita, il corpo, le risorse, il cibo, le parole...Viaggio tra i pionieri di un nuovo stile di vita*” – Einaudi (2008).
8. Project Cycle Management Manuale per la Formazione Formez • Area Editoria e Documentazione Stampa XPress srl –Centro di Formazione Studi Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento della Funzione Pubblica Formez Roma 2002
9. Mencarini L. - “*Popolazione del pianeta e bisogni alimentari*” Dipartimento di Statistica “G.Parenti” Università degli studi di Firenze Working Paper (2005)
10. Ministero della Solidarietà sociale – Commissione di indagine sull’esclusione sociale – “Rapporto sulle politiche contro la povertà e l’esclusione sociale. Anno 2005” – (Luglio 2006).
11. Ministero della Solidarietà sociale - “Rapporto nazionale sulle strategie per la protezione sociale e l’inclusione sociale 2006-2008” (Novembre 2006).
12. Morrone A., Nosotti L., Toma L., D’Arca T., Franco G., - “*La condizione di salute delle persone senza fissa dimora a Roma*” Annali di Medicina Interna, Volume 16, Ottobre 2001, Supp. 1, 173S.
13. Ottaviani F. - “*Microbiologia dei prodotti di origine vegetale. Ecologia ed analisi microbiologica*”. Chirotti Editori (1996).
14. Relazione Sanitaria del Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 20 di Verona 2013
15. Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI))
16. Segrè, A. “*Il Libro Nero dello Spreco Alimentare in Italia: il cibo*”. Edizioni Ambiente (11 maggio 2011)
17. Segrè A. “*Last Minute Market La banalità del bene e altre storie contro lo spreco*” – Edizioni Pendragon (2010)
18. Segrè A. “*Elogio dello –spr+eco. Formule per una società sufficiente*” – Editrice Missionaria Italiana (2008)
19. Segrè A. “*Lo spreco utile. Il libro del cibo solidale. Trasformare lo spreco in risorsa con i last minute market: food and book*”. – Pendragon (2004).
20. Segrè, A. Falasconi, L. – “*Abbondanza e scarsità nelle economie sviluppate. Per una valorizzazione sostenibile dei prodotti alimentari invenduti*”. - Franco Angeli (2002).

21. Sfamare il mondo – *“Lezioni in pillole sulla fame. Una guida alla Mappa della Fame per gli studenti dagli 11 ai 15 anni”* World Food Programme
22. The Millennium Development Goals Report 2008 – United Nations (New York 2008)
23. The Millennium Development Goals Report 2008 – Addendum – United Nations (New York 2008)
24. The State of Food Insecurity in the World- SOFI 2013 pubblicazione delle agenzie alimentari delle Nazioni Unite: l'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), il Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo (IFAD), ed il Programma Alimentare Mondiale (PAM).
25. Zavanella M., Muliari R., Mioni R., D’Incau M. *“Microbi e alimenti”* Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche – Brescia (Febbraio 2008)
26. Ziegler J. *“La fame nel mondo spiegata a mio figlio”* – Net (2002)
27. Ziglio E., Barbosa R., Charpak Y., Turner S. - *“I sistemi sanitari affrontano la povertà”* – Ist. San Gallicano IRCCS (Roma) - World Health Organization (2003).

#### LEGISLAZIONE (in ordine cronologico):

1. D. L.gs, 05 Febbraio 1997, n.22 (“Decreto Ronchi”).
2. Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
3. Legge 155 del 16/07/2003 “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari e fini di solidarietà sociale”.
4. Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

#### SITOGRAFIA

1. ISTAT “La povertà in Italia” <http://www.istat.it/it/archivio/128371>. 14 luglio 2014 (ultimo accesso 11/09/2014)
2. Dati ISTAT rilevati a febbraio 2014 (valori percentuali) Famiglie per giudizio sulle risorse economiche complessive della famiglia negli ultimi 12 mesi e anno. [dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCCV\\_RISEC](http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCCV_RISEC) (ultimo accesso 30 agosto 2014)
3. Epicentro, Disuguaglianze di salute: interventi in atto e strategie future, <http://www.epicentro.iss.it/regioni/veneto/Disuguaglianze.asp> 2012 (ultimo accesso 12/09/2014)
4. M. Marcolongo, Il polso della povertà a Verona, Verona Fedele [www.veronafedele.it](http://www.veronafedele.it), 2011, (ultimo accesso 10/09/14)

## ELENCO DELLE ILLUSTRAZIONI

|  |  |
|--|--|
| <i>Figura 1: ciclo di progetto. La progettazione partecipata</i> .....   | 7  |
| <i>Figura 2: iniziative contro lo spreco alimentare del SIAN dell'ULSS 20 di Verona</i> .....  | 13   |
| <i>Figura 3: ricognizione delle attività del SIAN ULSS 20 di Verona. Materiale inviato</i> .....   | 15   |
| <i>Figura 4: analisi comparativa della normativa e delle prassi correnti in 12 Stati Membri dell'Unione</i>  | 23   |
| <i>Figura 5: indicazioni del SIAN ULSS 20 Verona sulle procedure da seguire in fase di raccolta e trasporto delle eccedenze alimentari in donazione.</i> ..... | 42   |
| <i>Figura 6: confronto dato 2012 - 2013 kg alimenti recuperati. Dati ACLI Verona Progetto R.e.b.u.s.</i> ....  | 44   |
| <i>Figura 7: costruzione dell'albero dei problemi, analisi delle cause degli sprechi e responsabilità</i> .....  | 46   |
| <i>Figura 8: l'Albero dei problemi</i> .....   | 47   |
| <i>Figura 9: fase di analisi strategie di intervento</i> .....   | 48   |
| <i>Figura 10: attività e tempi di realizzazione</i> .....  | 53   |
| <i>Figura 11: il Quadro Logico di progetto</i> .....   | 54   |
| <i>Figura 12: percorso di verifica fattori esterni</i> .....   | 55   |
| <i>Figura 13: SIAN senza sprechi</i> .....   | 57   |
| <i>Figura 14: vedi Allegato 4, pagg. 76-86</i> .....   | 60   |
| <i>Figura 15: vedi Allegato 5, pagg. 87-93</i> .....   | 61   |
| <i>Figura 16: riepilogo delle attività svolte nel periodo Marzo – Ottobre 2008</i> .....   | 62   |
| <i>Figura 17: tabella riassuntiva dei rapporti di prova ARPAV sulle analisi microbiologiche effettuate sulle</i><br>.....                                      | 63   |
| <i>Figura 18: esiti analisi microbiologiche campionamenti anno scolastico 2014/15 mesi settembre-ottobre</i><br>.....  | 70   |
| <i>Figura 19: Gruppi di Volontariato Vincenziani - "Casa della Carità", cucina</i> .....   | 74   |
| <i>Figura 20: Gruppi di Volontariato Vincenziano - "Casa della Carità", automezzo utilizzato per il recupero e trasporto pasti.</i> .....                      | <b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b> |
| <i>Figura 21: sala mensa Associazione Il Samaritano</i> .....  | 77   |
| <i>Figura 22: Casa di Accoglienza Il Samaritano, automezzo</i> .....   | 78   |
| <i>Figura 23: ciclo di progetto. La progettazione partecipata</i> .....  | 89   |