



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



impediscono 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.





Allegato A

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, 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.

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

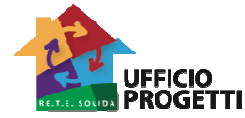
Ogni impresa alimentare dalla più piccola alla più grande deve dotarsi ai sensi del Decreto Legislativo 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: 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 B

PRODOTTI IN ATTESA DI RITIRO

Legge 25 giugno 2003, n. 155

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

