

PROTOCOLLO PER IL RECUPERO, CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DI PANE INVENDUTO NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

1 Introduzione

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).

2 Attrezzature e mezzi di trasporto

2.1 Descrizione delle attrezzature

Per la veicolazione degli alimenti recuperati impiegare le seguenti attrezzature:

- ❖ **congelatore a pozzo** di proprietà dell'associazione ricevente o in comodato d'uso
- ❖ **contenitori** o sacchetti/involucri in materiale idoneo al contatto con alimenti
- ❖ **ceste in plastica** ad uso alimentare per il trasporto del pane

2.2 *Descrizione dei mezzi di trasporto*

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

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

3 Modalità di esecuzione del ritiro

3.1 *Modalità di approvvigionamento degli alimenti*

Il pane fresco di produzione della giornata, invenduto (derivante da un processo di produzione continuo privo di interruzioni finalizzate al congelamento surgelazione o conservazione prolungata delle materie prime) viene conferito dal supermercato all'associazione caritativa (consumatore finale ai sensi art 1 legge 25 giugno 2003, n.155) e riposto in un congelatore a pozzo di proprietà della medesima associazione. Il congelatore viene chiuso mediante un lucchetto, su accordo fra supermercato e associazione.

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

Il pane stoccato nel pozzo-congelatore è prontamente riposto in sacchi/involucri/contenitori in materiale idoneo al contatto con alimenti, identificati con un'apposita scheda-etichetta firmata, recante informazioni relative al quantitativo di pane, la data della consegna e il destinatario (associazione).

La procedura di congelamento non è adottata per il pane ottenuto mediante completamento della cottura di pane parzialmente cotto, surgelato già rinvenuto e sottoposto a doratura. Per quest'ultimo prodotto si suggerisce l'eventuale conservazione a temperatura di refrigerazione (4 - 10° C°)

3.2 Operazioni di raccolta e veicolazione

L'associazione al mattino del giorno successivo alla raccolta-stoccaggio nel congelatore del pane, con proprie chiavi, ritira il pane congelato. In fase di ricevimento, il personale adibito al servizio di raccolta esegue:

- ❖ il controllo delle condizioni igieniche dei prodotti,
- ❖ il controllo delle condizioni igieniche e dell'integrità delle confezioni e dei contenitori,
- ❖ il controllo delle condizioni igieniche dei contenitori utilizzati per la veicolazione,
- ❖ il controllo delle temperature di mantenimento.

Gli eventuali prodotti non conformi vanno separati dai restanti e immediatamente restituiti per la loro eliminazione.

Le operazioni di scongelamento vanno eseguite secondo tempistica e temperature consone alle esigenze di distribuzione ai propri assistiti al fine di garantirne l'igienicità e le caratteristiche organolettiche. Più piccola è la pezzatura minori saranno poi i tempi di scongelamento.