



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute

Il principio di Sicurezza Alimentare nella gestione degli alimenti recuperati/rivalorizzati

Giampaolo Colavita

Premesse

"Avere diritto di accedere al cibo sicuro e nutriente, in linea con il diritto ad un'alimentazione adeguata è il diritto fondamentale di ogni individuo di essere libero dalla fame"

(FAO, World Food Summit 1996)

Premesse

- **"Food security"**; sicurezza degli approvvigionamenti e disponibilità di alimenti in quantità adeguata ai fabbisogni basilari
- **"Food safety"**: assenza di effetti negativi degli alimenti sulla salute del consumatore

Premesse

- Nel mondo 800 milioni di persone soffrono la fame
- 24,5% degli europei a rischio povertà; Italia 28%
- Sempre più persone si rivolgono alle strutture caritative:
 - spesso in condizione di insicurezza alimentare
 - dati allarmanti sugli sprechi alimentari

Premesse

Tasso di povertà U.E. (2014):

max: Bulgaria (48%), Romania (40,4%) Grecia (36%), Lettonia (32,7), Ungheria (31,1%), Spagna (29,2%) e Italia (28%)

Paesi europei extra E.U.: Macedonia (48,1%), Serbia (42%)

Premesse

In Italia: differenza nord/sud

Sicilia (55,3%), Basilicata (49,4%), Campagna (49%), Molise (44,8%), Puglia (43,3%).

Nord: tasso più alto in Liguria (24,5%)

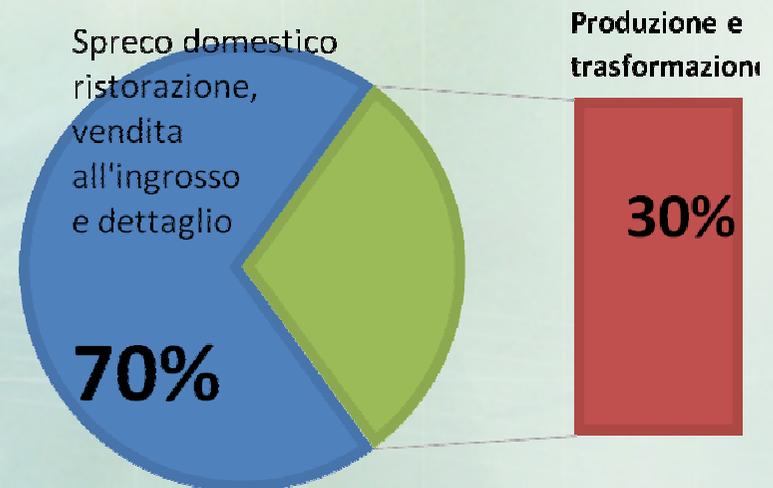
Premesse

UNIONE EUROPEA¹

- 88 milioni di tonnellate di cibo sprecato



- rifiuti alimentari dall'ambito domestico, servizi di ristorazione e vendita all'ingrosso ed al dettaglio



¹. FUSIONS Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies, 2016

Diapositiva 7

A2

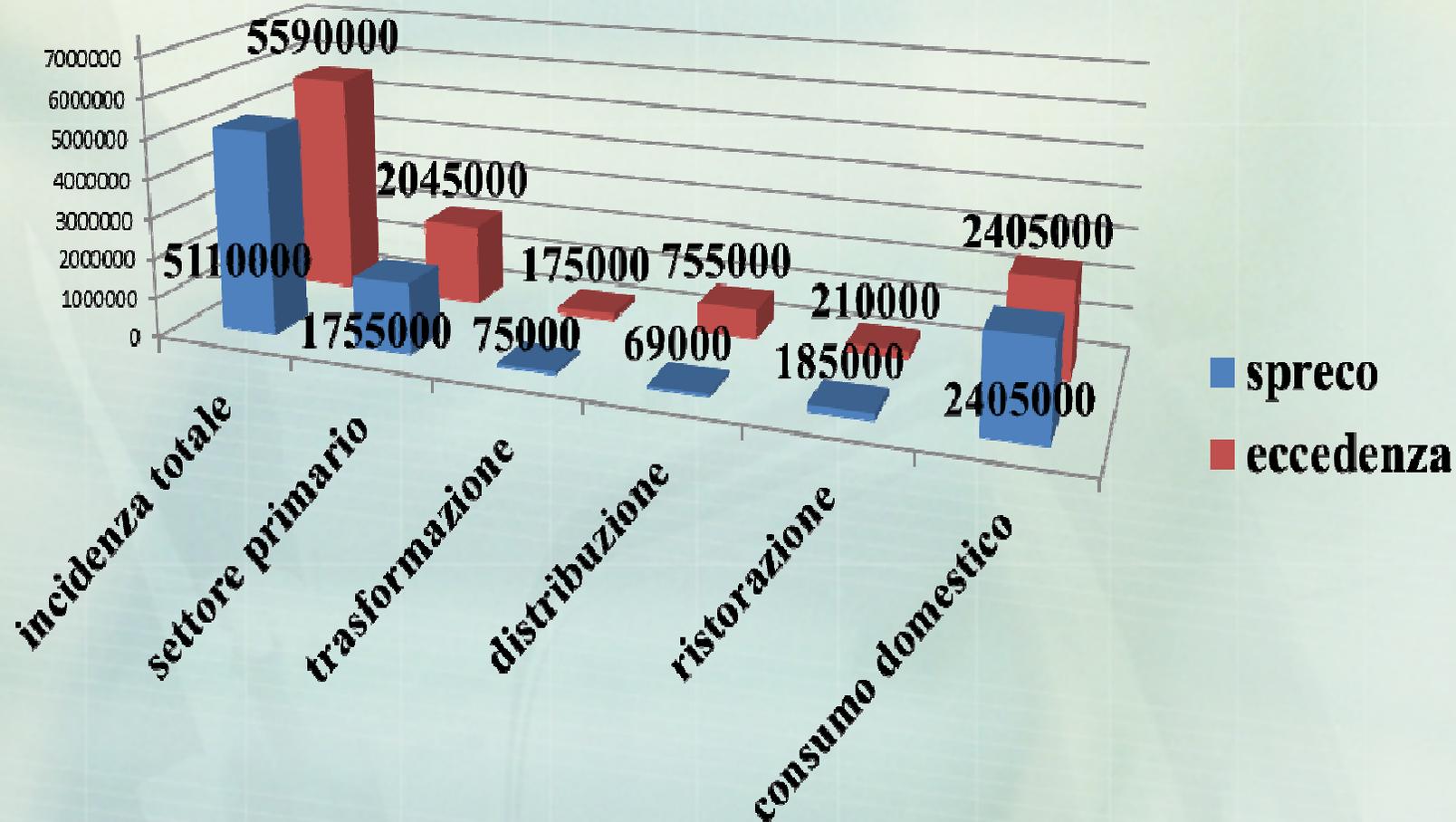
è rimasto rifiuti
Admin; 07/08/2018

Ecceденze e sprechi alimentari

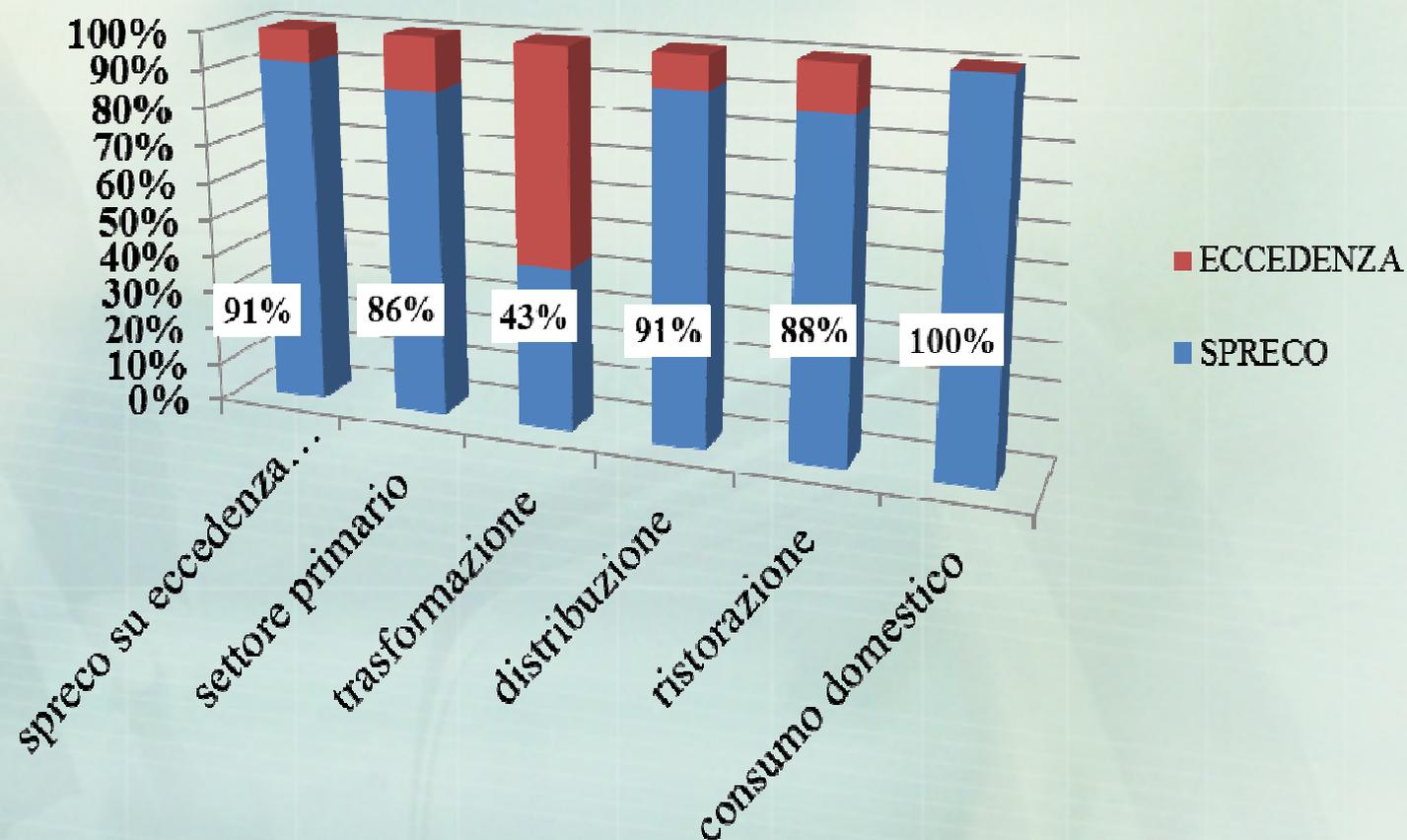
Ecceденze alimentari: cibo prodotto in eccesso rispetto alle necessità

Spreco alimentare sociale: ecceденze alimentari non recuperate per il consumo umano

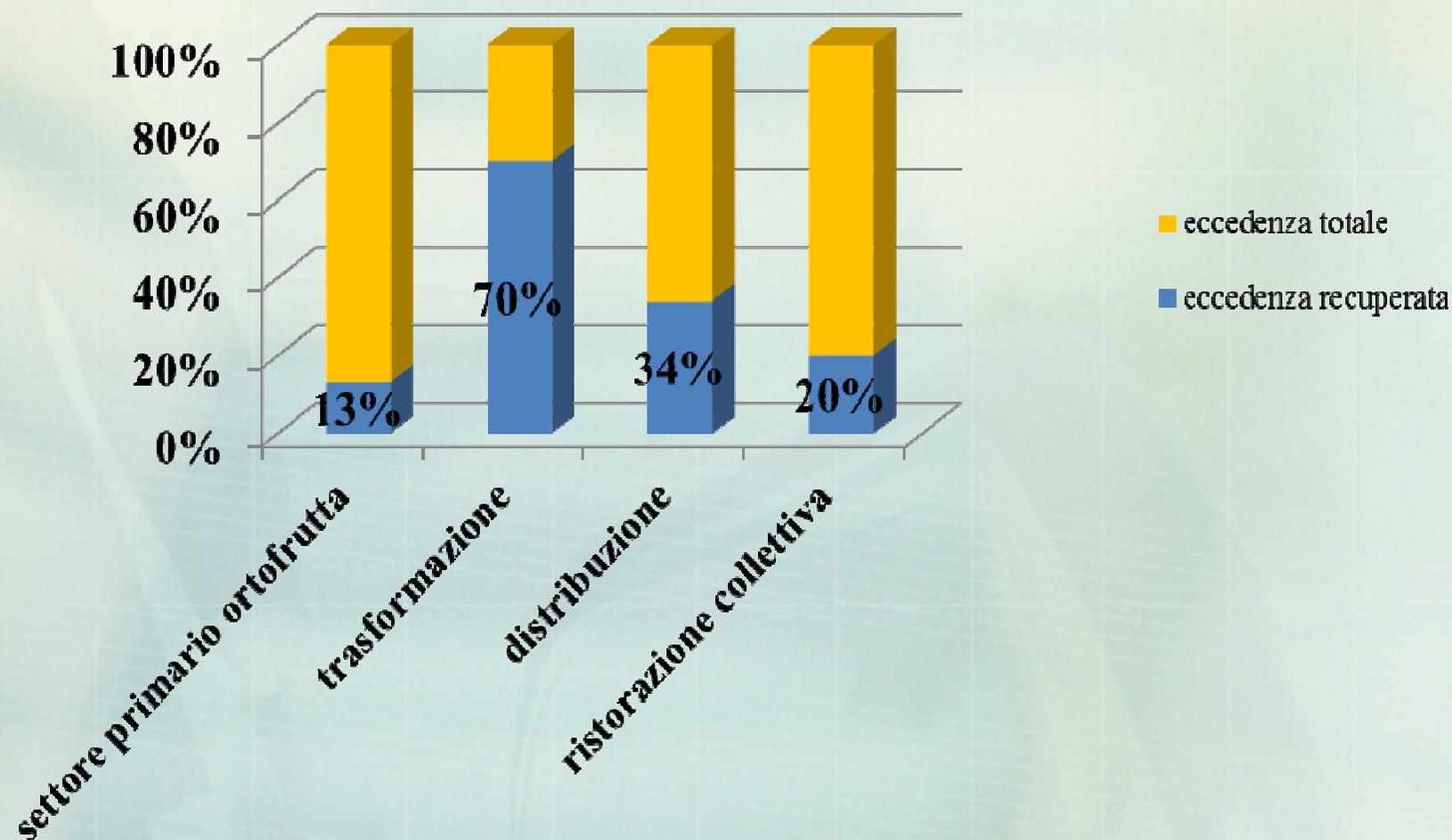
Entità dello spreco alimentare sociale in Italia



Incidenza dello spreco sulle eccedenze (%) in Italia

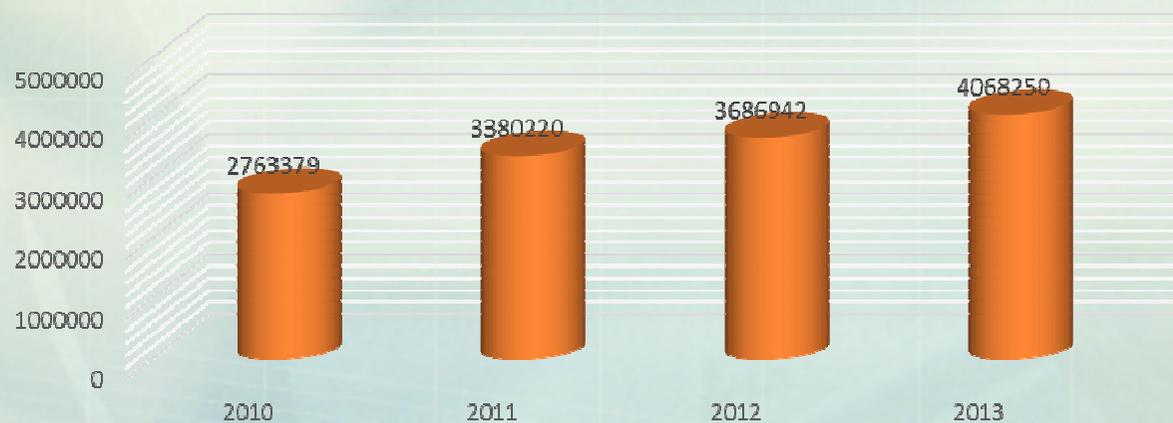


Eccedenza recuperata/eccedenza totale di alimenti (%) in Italia



Premesse

Indigenti “assistiti” in Italia e le strutture periferiche



Premesse

Organizzazioni Caritative (O.C.):
recuperano/distribuiscono alimenti ai fini di
solidarietà sociale

Enti no-profit (terzo settore): rispondono a
bisogni dei cittadini, che spesso lo Stato non riesce
a soddisfare

Le Norme

D.Lgs 460/97: *Riordino della disciplina tributaria degli enti non commerciali e delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale.*

Art. 10 - Sono Organizzazioni non Lucrative di Utilità Sociale (O.N.L.U.S.) le associazioni, i comitati, le fondazioni, le società cooperative e gli altri enti di carattere privato, con o senza personalità giuridica, i cui statuti o atti costitutivi, prevedono espressamente attività di: 1) assistenza sociale e socio-sanitaria; 2) assistenza sanitaria; 3) **beneficenza**; 4) istruzione; 5) formazione; 6) sport dilettantistico;

Premesse

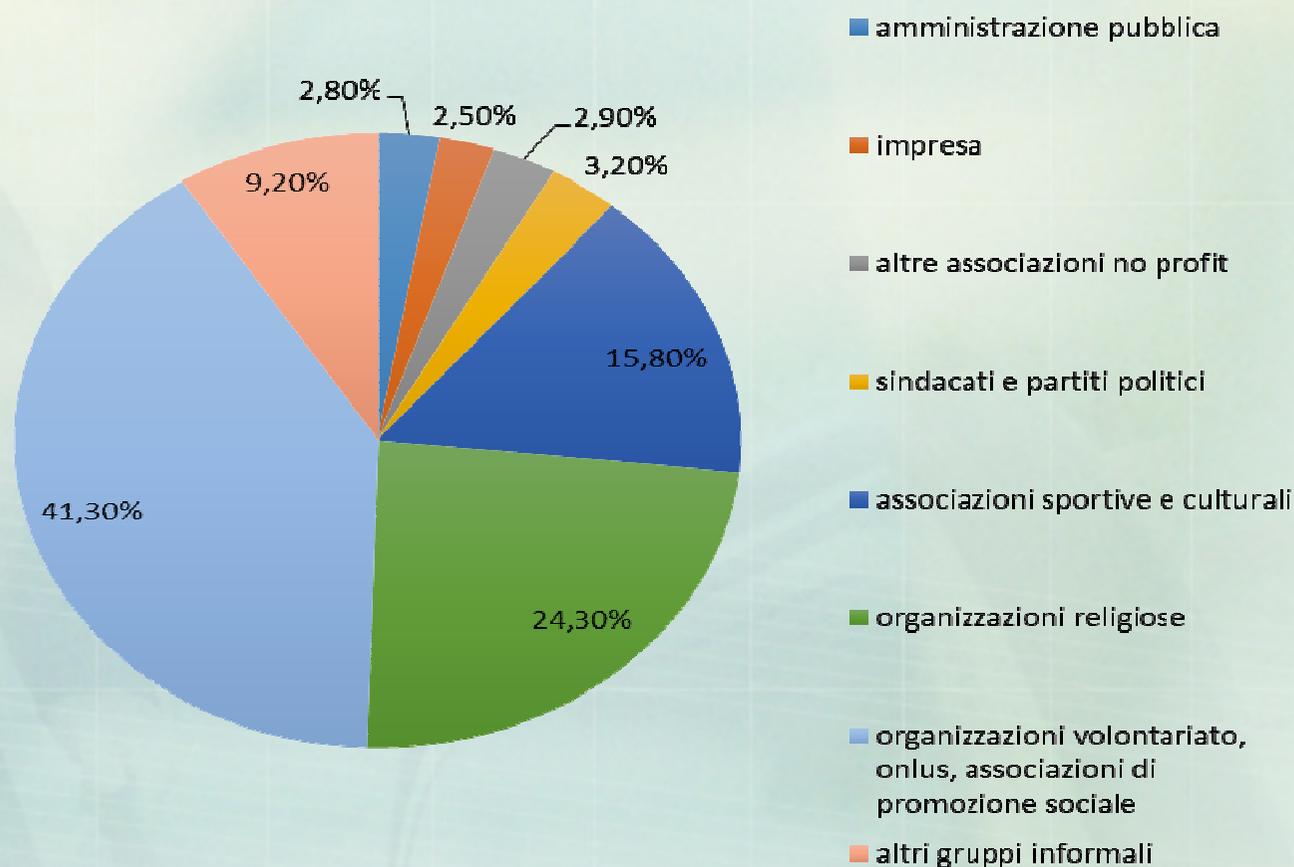
Partecipano al Piano alimentare:

- Croce Rossa Italiana
- Caritas Italiana
- Fondazione Banco Alimentare
- Banco delle Opere di Carità
- Associazione "Sempre insieme per la Pace"
- Comunità di Sant'Egidio
- Associazione Banco Alimentare Roma

Attività di volontariato in Italia (2013)

- 6,63 milioni di volontari (12,6%)
- Nord (16%); Sud (8,6%)
- Uomini (13,3%, donne 11,9%)
- 55-64 anni (15,9%)

Attività di volontariato in Italia (2013)



Persone > 14 anni che hanno svolto attività gratuite organizzate, per tipologia di organizzazione.

Le Norme

Legge n 155/2003 (Legge del Buon Samaritano)

Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

- in quanto ultimo anello della filiera alimentare, **le O.C.** sono equiparate al consumatore finale ai fini di responsabilità civile

Le Norme

L. 147/2013: *«Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (Legge di stabilita' 2014)*

❖ **art. 1, c. 236:** *le **ONLUS** che forniscono alimenti agli indigenti e gli **OSA** che donano detti alimenti alle Onlus **debbono garantire un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo**, ciascuno per la parte che gli compete, anche attraverso la predisposizione di specifici **Manuali di corretta prassi operativa** ai sensi del Reg. CE n. 852/2004.*

Le Norme

L. 147/2013:

❖ art. 1, c. 237: *le disposizioni del comma 236 non si applicano alla distribuzione gratuita di prodotti alimentari di proprietà degli OSA effettuata dai medesimi direttamente agli indigenti*

Le Norme

L. n.166/16 (L. Gadda) - *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.*

- **Cessione gratuita:** eccedenze di prodotti alimentari idonei al consumo umano ed animale
- **raccolta o ritiro** di alimenti: responsabilità di chi li effettua
- **rispetto** delle norme di igiene e sicurezza alimentare.

Le Norme

L. n.166/16 (L. Gadda)

Alimenti con irregolarità di etichettatura, non riguardanti **data di scadenza o allergeni**, possono essere ceduti ai soggetti donatari

Le Norme

L. n.166/16 (L. Gadda)

- donazione di alimenti oltre **TMC**: garantire integrità dell'imballaggio primario e condizioni di conservazione
- alimenti donati possono essere ulteriormente trasformati: rispetto dei requisiti di igiene, sicurezza e data di scadenza

Le Norme

L. n.166/16 (L. Gadda)

- **OSA:** responsabili dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari fino alla cessione
- **OSA:** selezionano gli alimenti in base ai requisiti di qualità e igienico-sanitari, *secondo norme vigenti*
- **OSA:** evitare rischi di commistione o di scambio *tra i prodotti destinati all'uomo e agli animali*

Le Norme

L. n.166/16 (L. Gadda)

Art. 5

OSA devono prevedere corrette prassi igieniche

- Reg. (CE) 852/04; art. 1, c.236 L. n. 147/13, come modificato dall'articolo 7 della presente legge.

Art. 7

«Le organizzazioni riconosciute non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460,» sono sostituite dalle seguenti:

Enti pubblici e privati, senza scopo di lucro, di finalita' civiche e solidaristiche.....

Le Norme

Reg. CE n. 178/2002, art. 2

impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge.... una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

operatore del settore alimentare (OSA):
persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

Le Norme

Reg. CE 852/2004

- OSA: responsabili principali della sicurezza degli alimenti
- mantenimento della catena del freddo per gli alimenti deperibili, max per quelli congelati
- procedure basate sui principi del sistema HACCP e corrette prassi igieniche

Le Norme

Reg. 882/04 (625/17)

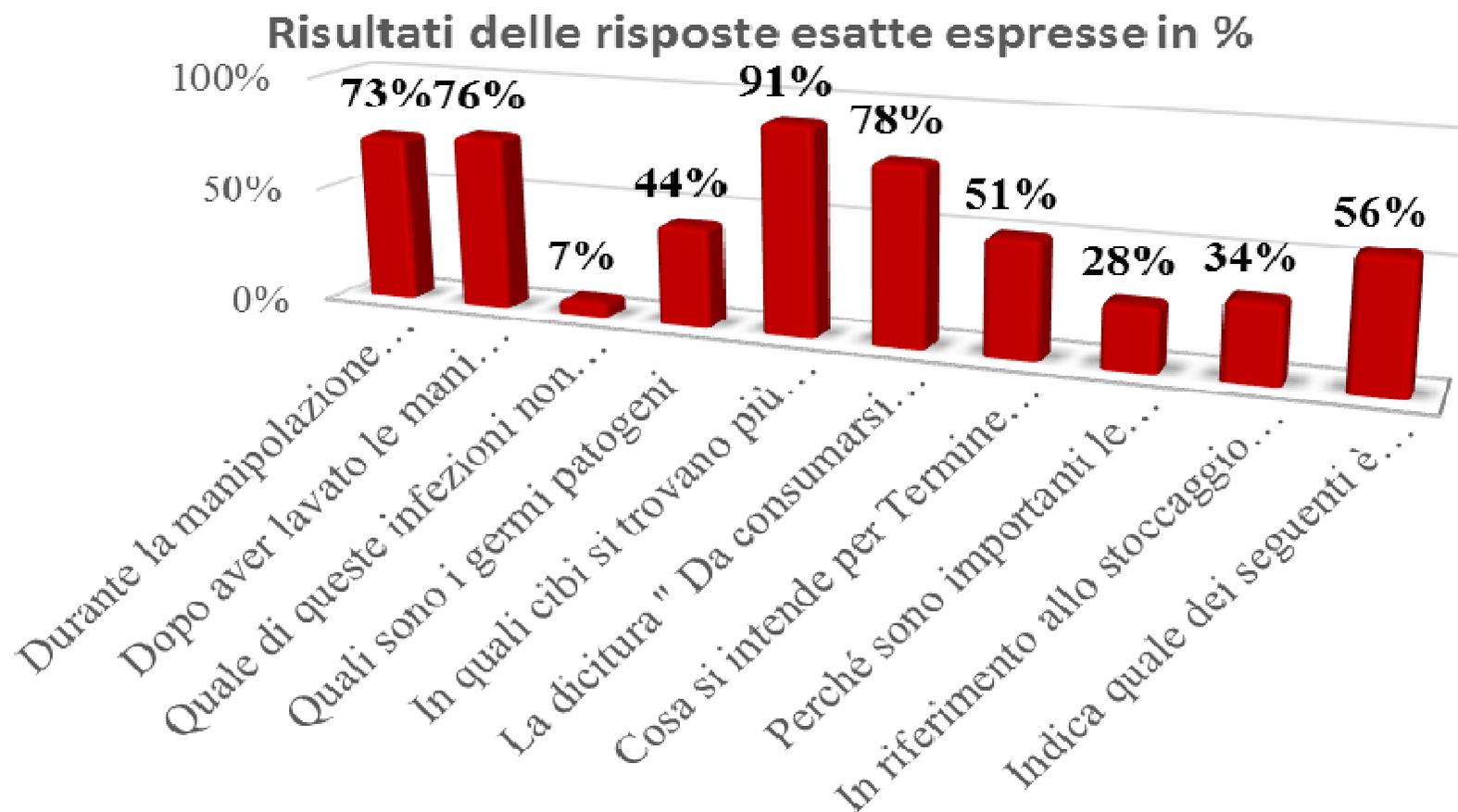
L'A.C. garantisce controlli ufficiali periodici, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata

Le Norme

Reg. CE 852/4, art. 5, c. 2, l. g:

- ✓ **sistema semplificato** per l'applicazione dei principi HACCP mediante procedure prerequisito e GHP
- ✓ La semplificazione non deve compromettere gli obiettivi di sicurezza alimentare
- ✓ fondamentale la formazione del personale

Indagine sulla conoscenza delle BPI da parte dei volontari



Le Norme

Art. 1, paragrafo 5, lettera a) del Regolamento (CE) n.

853/04, art. 5. a) *Salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica al*

commercio al dettaglio , tale Attività non rientra nel campo di

applicazione del 853 , *le operazioni svolte dall'OC riguardano nella stragrande maggioranza dei casi operazioni non contemplate dall'art. 2 del medesimo Reg., trattandosi perlopiù di alimenti non di origine animale o compositi.*

Riferimento al Regolamento (CE) n. 2073/05 sui criteri microbiologici

Le Norme

Reg. CE 852/2004

Manuali di corretta prassi igienica: strumento per gli OSA per l'igiene e la sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

- validato dal Ministero della Salute - art. 8 Reg. (CE) n. 852/04, L. n. 147/2013, Art.1 c. 236 e 237
- **corrette prassi igieniche** per: recupero, raccolta, conservazione e distribuzione di alimenti da parte delle O.C. Non Profit

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

raccolta e recupero di:

- ✓ eccedenze di produzione
- ✓ prodotti con difetti di etichettatura, cui è preclusa la vendita, ma non la sicurezza
- ✓ alimenti prossimi alla scadenza
- ✓ prodotti derivanti dal non consumo nella ristorazione collettiva
- ✓ catering.
- ✓ etc.

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

Considerato il particolare ambito di applicazione, **recupero e distribuzione di alimenti ai fini di solidarietà sociale" - semplificazione delle prassi igieniche** compatibili con accettabili livelli di sicurezza alimentare.

Il Manuale è rivolto alle O.C. che operano in modo sistematico, alto livello di organizzazione e impatto sociale rilevante rispetto ai quantitativi gestiti ed i relativi beneficiari.

Escluse O.C. la cui attività si può ricondurre a una "attività domestica" (Reg. (CE) 852/04 **considerando n.9**, rispetto al basso livello di organizzazione, ai limitati quantitativi gestiti e relativi beneficiari.

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

O.C. "attività domestica":

- ✓ "pacchi viveri "
- ✓ alimenti generalmente confezionati
- ✓ quantità limitata
- ✓ distribuzione mensile o bi-mensile, "domicilio" o presso O.C.

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

Non è rivolto a:

- ❑ **Comunità alloggio / case famiglie:** limitato numero di utenti
- ❑ **"Unità di strada":** operano con postazioni mobili, distribuzione alimenti confezionati o freschi (panini imbottiti non farciti con salse, frutta etc.), bevande calde (the e latte), consumati subito

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

Attività O.C. assimilata a "commercio al dettaglio"
(Art. 3, p. 7 del Reg. (CE) 178/02), **ove trattasi di stoccaggio nel punto di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, le mense di aziende ed Istituzioni**

Filiera del recupero

Approvvigionamento

Aiuti nazionali
e UE

GDO
dettaglio

Agri –
industria

Ristorazione

Catering

Collette
donazioni

O.C. di I° livello

O.C. di II° livello

Sostegno
alimentare
periodico

Unità di
strada

Mense

Empori
solidali

Comunità di
accoglienza

Filiera del recupero

O.C. di I Livello: distribuisce alimenti alle **O.C. di II Livello** che assistono l'indigente (es., Banche Alimentari, con attività prevalente di logistica).

O.C. di II Livello: distribuisce alimenti agli **indigenti:** pacchi viveri, Empori Solidali, Unità di Strada, Mense, Comunità e residenze di accoglienza)

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

1. Prerequisiti dei locali e delle attrezzature
2. Procedura di gestione dei rifiuti
3. Rifornimento idrico
4. Piano di pulizia e/o sanificazione dei locali
5. Disinfestazione e derattizzazione
6. Igiene del personale

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

7. Formazione del personale

8. Prerequisiti: trasporto, stoccaggio e distribuzione

9. Accettazione degli alimenti:
temperature di trasporto, data di scadenza, TMC,
etichettatura, odore, colore e sapore

10. Congelamento dei prodotti

11. Conservazione dei prodotti refrigerati e/o
surgelati/congelati

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

Macro-categorie di attenzione:

1. Alto livello
2. medio livello
3. basso livello

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

Alta attenzione:

✓ alimenti "Fast 60" recuperati, da catering, pubblici esercizi

- provengono dal donatore alla O.C. senza abbattimento di temperatura (primi e secondi cotti, verdure cotte, insalata di riso, ecc.)

- trasporto non dovrebbe superare i 60 minuti

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

Possono essere recuperati inoltre:

- ✓ Prodotti porzionati di salumeria sfusi, cotti e crudi stagionati
- ✓ Prodotti porzionati lattiero-caseari sfusi
- ✓ Pasticceria fresca dolce e salata

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

Media attenzione:

✓ alimenti da ristorazione collettiva, pubblici esercizi, gastronomie, catering e GDO, conservati in catena del freddo

Bassa attenzione:

✓ alimenti dal settore primario (es. ortofrutta), dalla trasformazione (es. industria), pubblici esercizi, GDO, con stabilità termica

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

Rintracciabilità:

O.C. devono poter indicare:

- ✓ fornitori (rintracciabilità in entrata/monte)
- ✓ chi abbia distribuito (rintracciabilità in Uscita / Valle)

O.C.: anagrafica dei fornitori

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

Tracciabilità in uscita

✓ **O.C. I° livello: elenco delle O.C. II, con anagrafica completa**

- **alimenti accompagnati da documento in uscita dal magazzino (DDT)**

- **distribuzione a OC II senza passaggio dal magazzino: emissione di un adeguato documento di consegna**

Manuale per corrette Prassi Operative per le O.C. (Caritas, Banco Alimentare)

Tracciabilità in uscita

O.C. II livello non devono tracciare i beneficiari, poiché trattasi di consumatori finali come accade nel commercio al dettaglio

✓ in caso di ritiro/riciamo dare comunque comunicazione ai propri utenti con tutti i mezzi possibili

**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**