

**Progetti, alleanze e strumenti per contrastare lo spreco alimentare.**

**La Rete Banco Alimentare**

**Firenze 3 ottobre 2019**

 **Banco  
Alimentare**



## ACCORDO CON FEDERCONGRESSI

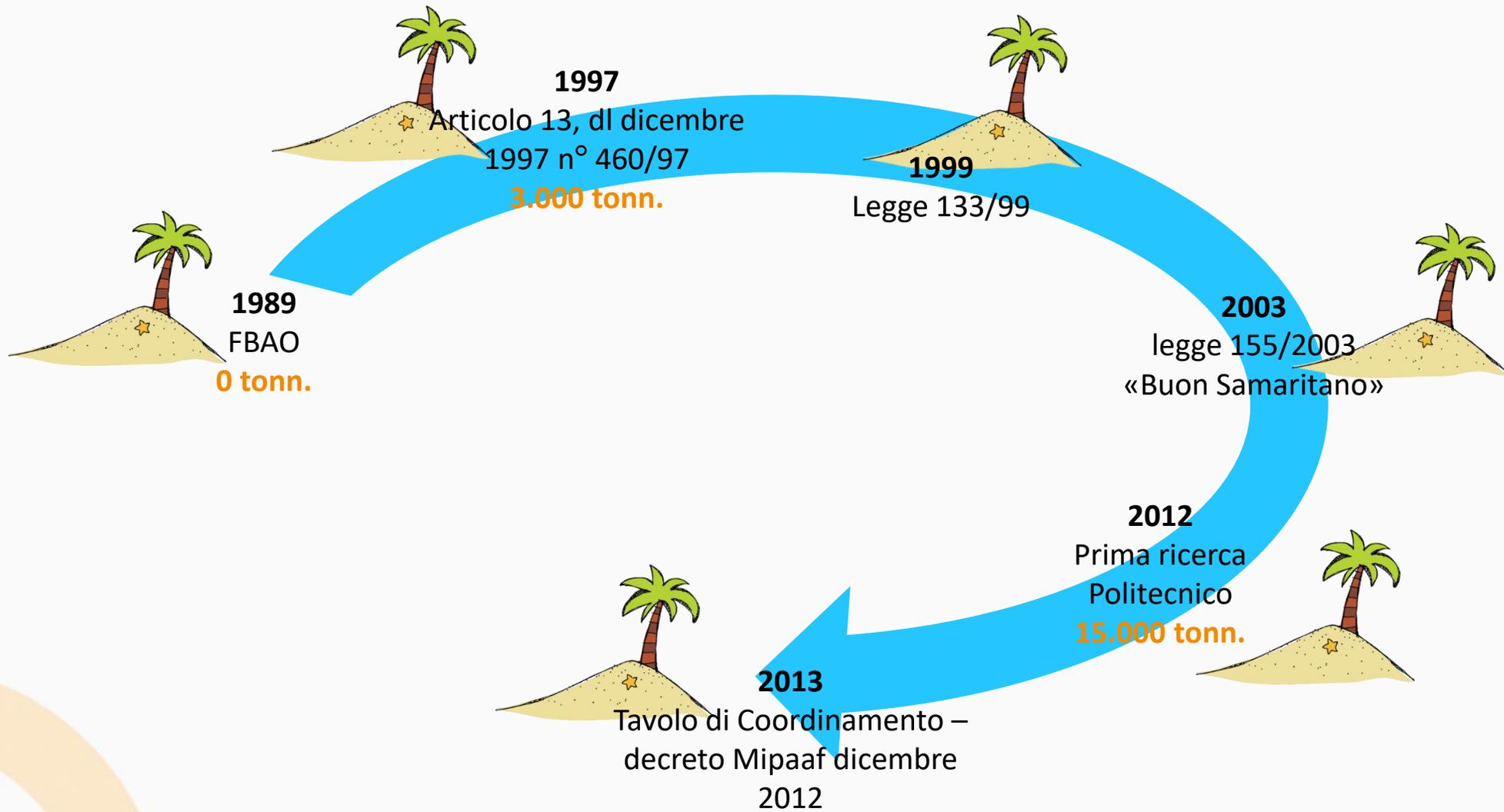


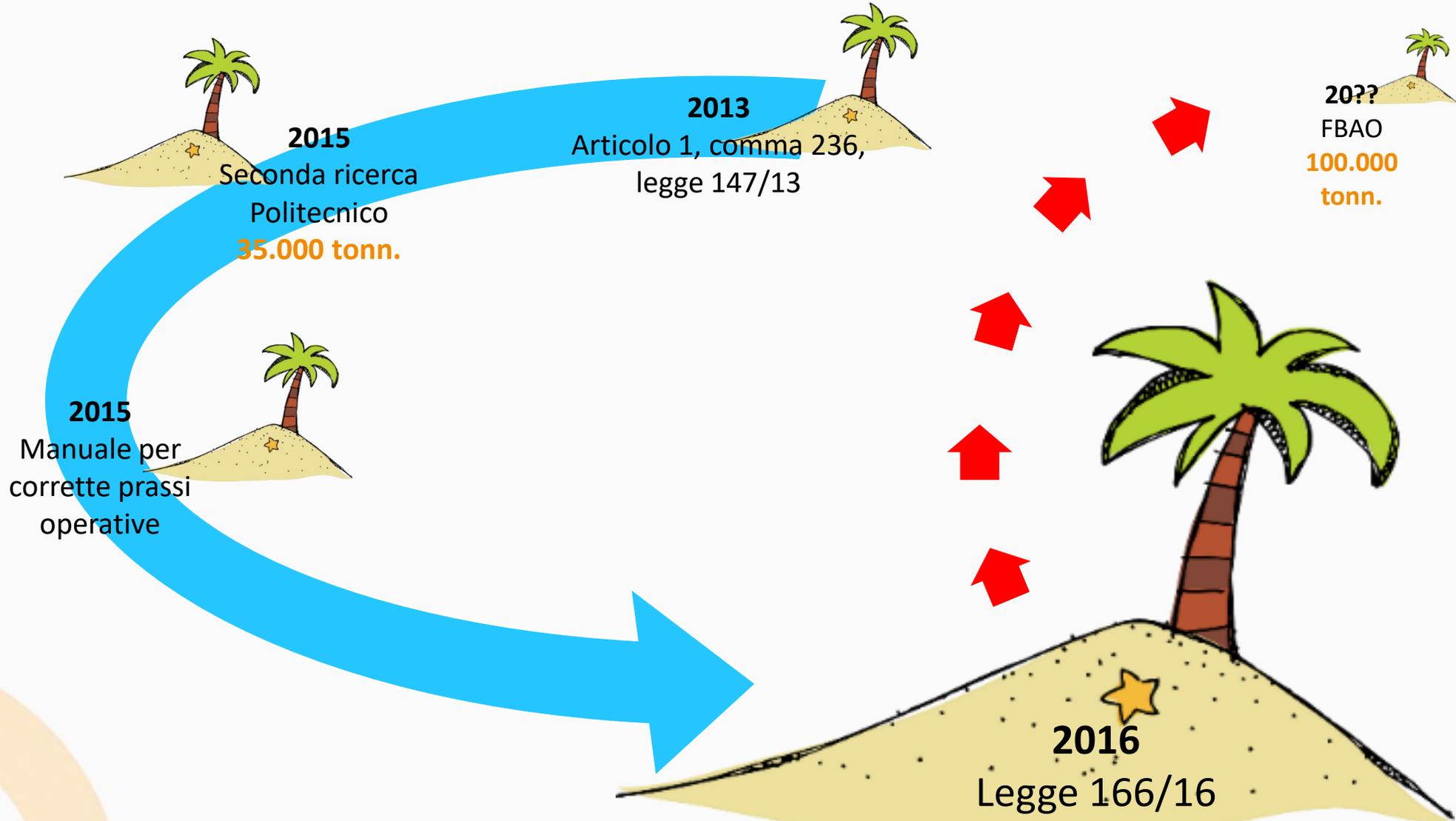
## ACCORDO CON KENTUCKY FRIED CHICKEN

## UN'ALTRA FRONTIERA SUPERATA



ACCORDO CON COSTA CROCIERE  
PER  
IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI  
DALLE NAVI DELLA FLOTTA





# MANUALE PER CORRETTE PRASSI OPERATIVE PER LE ORGANIZZAZIONI CARITATIVE



Il Manuale realizzato da **Caritas Italiana** e da Fondazione Banco Alimentare Onlus, è stato validato dal **Ministero della Salute** in conformità all'**Articolo 8 del Regolamento (CE) N. 852/2004**.

# I Manuali di corretta prassi operativa

REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004

Promuove:

→ L'elaborazione di **Manuali GHP** - *Good Hygiene Practice* - di corretta prassi operativa in materia di igiene

L'applicazione dei **principi del sistema HACCP**

→

L'elaborazione e l'adozione da parte degli operatori del settore alimentare (OSA) dei Manuali GHP è ad oggi una scelta **volontaria**

**I Manuali GHP** rappresentano un importante strumento per facilitare gli operatori del settore alimentare (OSA) nell'osservanza degli obblighi normativi in materia d'igiene

# Scopo e Campo di applicazione

Predisporre delle **corrette «prassi igieniche»** che consentano il recupero, la raccolta, la conservazione e la distribuzione di derrate **alimentari** da parte delle Organizzazioni Caritative del terzo settore Non Profit che effettuano tali attività ai fini di solidarietà sociale

## CAMPO D'APPLICAZIONE

Il manuale evidenzia e identifica le corrette prassi operative in termine di igiene in relazione a quanto disciplinato nell' articolo 8 del regolamento (CE) 852/2004

**SOSTENERE IL BISOGNO ALIMENTARE DELLE PERSONE INDIGENTI GARANTENDO ALLO STESSO TEMPO LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**



**Aumentare la consapevolezza** degli OSA che operano all'interno del sistema del recupero rendendoli consapevoli dei **rischi e pericoli** nella gestione degli alimenti recuperati

ACCOGLIE IL PRINCIPIO DI **FLESSIBILITA'** CONCESSO DAL MEDESIMO REGOLAMENTO

# Quadro Normativo di Riferimento

Entrata in vigore il 16/07/2003-  
Disciplina della Distribuzione e  
dei prodotti alimentari ai fini di  
solidarietà sociale

Ha incoraggiato e  
implementato le donazioni di  
cibo

**FOOD  
SECURITY**

**LEGGE N.155/2003  
C.D LEGGE DEL BUON  
SAMARITANO**

**FOOD  
SAFETY**

**LEGGE N. 147/2013 c.  
236-237**

Ha reso esplicito la figura  
degli **OSA** del sistema del  
recupero

Reg. (CE) n. 178/2002 + Pacchetto  
Igiene

**Reg. (CE) n. 852/2004**

Reg. (CE) n. 853/2004

Reg. (CE) n. 854/2004

Reg. (CE) n. 882/2004

**I MANUALI  
GHP**

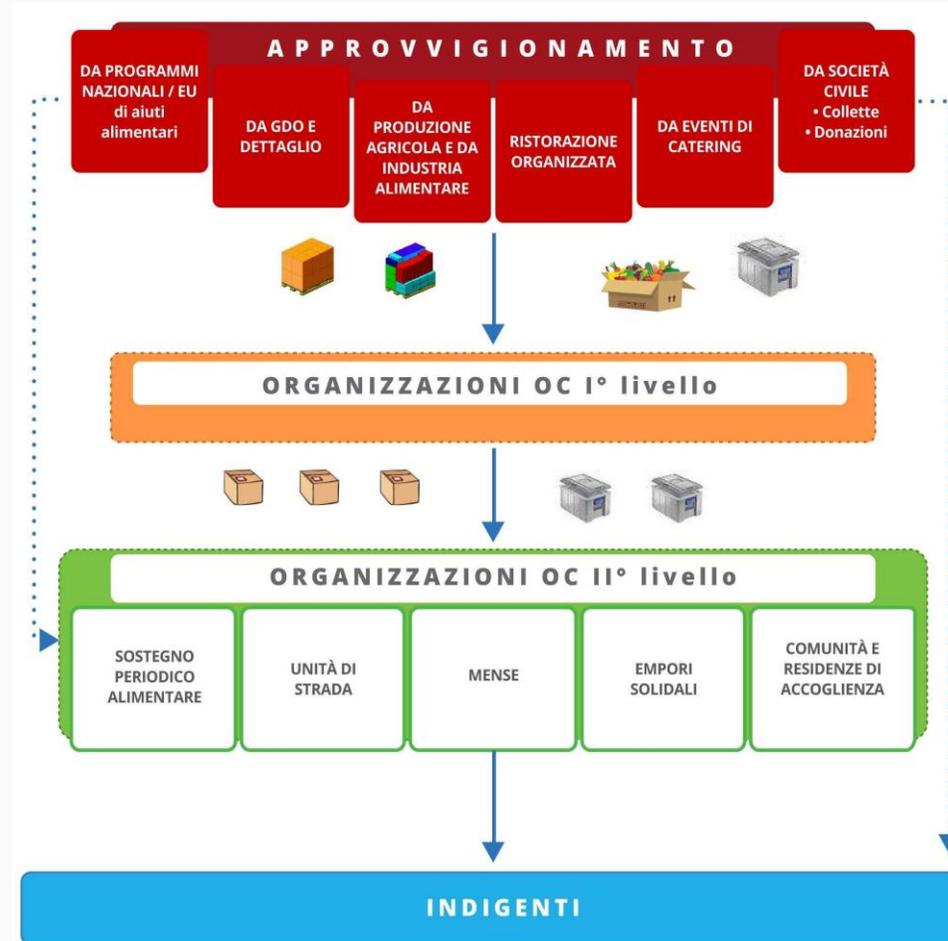
Secondo l' articolo 8 del  
Regolamento (CE) N.  
852/2004

# La Filiera del Sistema di Recupero

## A. APPROVVIGIONAMENTO

prevede acquisto, raccolta e recupero di surplus alimentare

**B. TRASPORTO** si attua a diversi stadi di preparazione da parte delle organizzazioni caritative medesime o di terzi con diverse unità di carico e di imballo



## C. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

viene effettuato dalle organizzazioni caritative qualora possibile e necessario adottando le corrette condizione di temperatura in relazione alla tipologia degli alimenti

**D. PREPARAZIONE** degli alimenti da distribuire

**E. DISTRIBUZIONE** degli alimenti

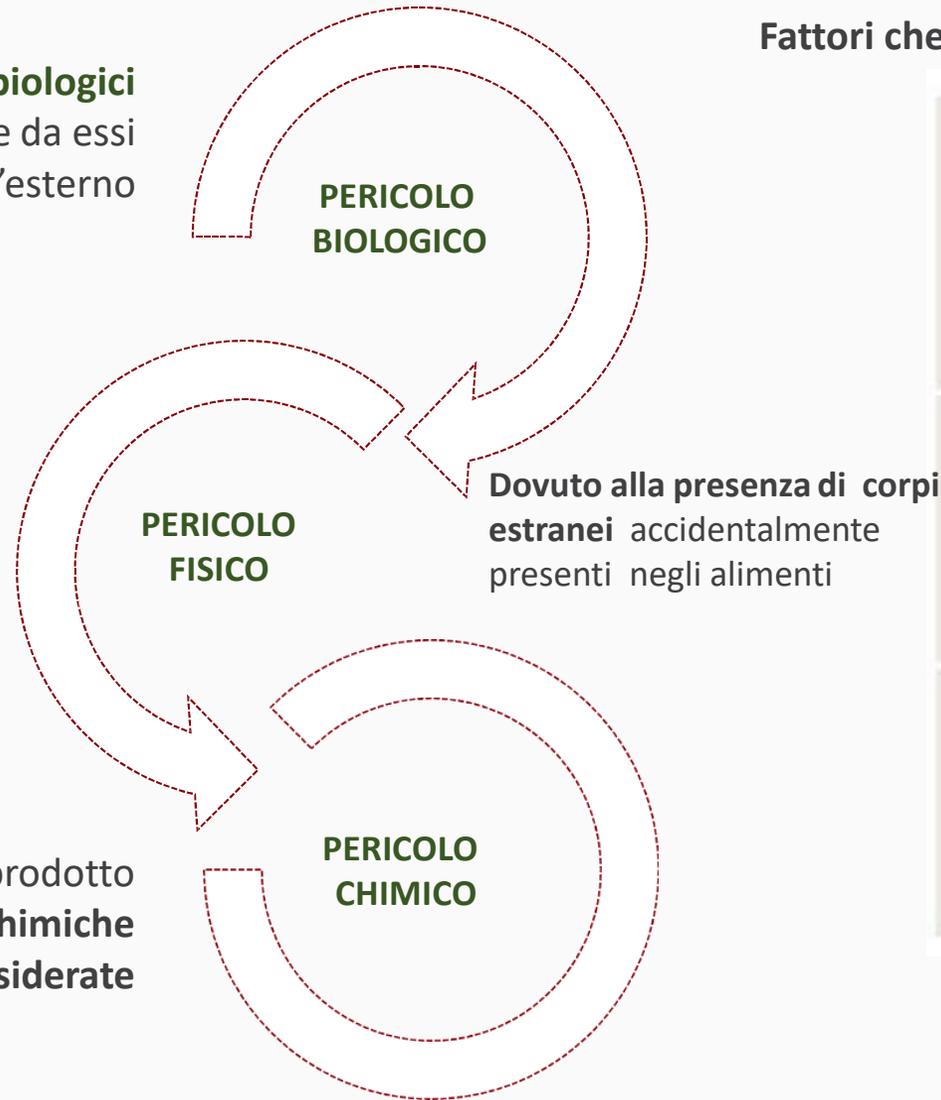
# I Pericoli e i Rischi specifici nell'attività di recupero, raccolta e distribuzione



**Agenti Microbiologici**  
**Microrganismi e/o sostanze da essi prodotte e rilasciate all'esterno**

**Parassiti Animali infestanti**  
**Fonti di contaminazione**  
**Materie prime**  
**Attrezzature e/o impianti**  
**Persone**  
**Insetti e altri animali infestanti**

**Dovuto alla presenza nel prodotto alimentare di sostanze chimiche indesiderate**



## Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi

**TEMPERATURA** L'intervallo di temperatura nel quale avviene la crescita dei microrganismi è compresa tra i valori +4°C e +60°C, con un valore ottimale di crescita compreso tra +20°C e +45°C. Tra 0°C e +4°C, le funzioni biologiche delle diverse specie batteriche vengono rallentate. Alle temperature inferiori a -10°C, nell'intervallo compreso tra 0°C e +4°C e al di sopra del +60°C, la moltiplicazione delle diverse specie batteriche è ridotta /inibita.

**ACQUA** I microrganismi necessitano di acqua per il loro metabolismo di crescita, e per la loro moltiplicazione. Gli alimenti deperibili per loro caratteristica presentano un alto contenuto di acqua costituiscono un terreno favorevole per la crescita batterica. Gli alimenti non deperibili per loro caratteristica presentano un basso contenuto di acqua e quindi costituiscono un terreno non favorevole alla proliferazione microbica.

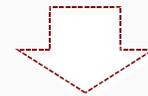
**TEMPO** I microrganismi, in condizioni favorevoli (temperatura, sostanze nutritive, disponibilità di acqua, ecc.), si moltiplicano molto rapidamente, di fatto una popolazione batterica raddoppia in maniera continua ogni 20-30 minuti. Le condizioni favorevoli in cui i microrganismi si moltiplicano velocemente sono rappresentate da tempi lunghi di conservazione in condizioni di temperatura non corretta.



## Rischio = Pericolo x Esposizione

- Analisi accurata delle fasi di processo degli alimenti
- Identificazione dei pericoli e stima della dimensione del rischio
- Valutazione dei prodotti in funzione del livello di rischio
- Definizione delle misure di impiego
- Categorizzazione del rischio

→ **AUMENTARE IL RECUPERO RECUPERO**  
→ **“SICURO”**



## CATEGORIE DI RISCHIO



# CATEGORIE DI RISCHIO



**Definiscono:**

- ➔ PARAMETRI DI ACCETTAZIONE
- ➔ ESCLUSIONE DAL RECUPERO
- ➔ MODALITÀ DI TRASPORTO
- ➔ CRITERI DI GESTIONE



## Macrocategoria ad ALTO LIVELLO D'ATTENZIONE

Alimenti che provengono tal quali dal donatore alla OC e che quindi necessitano di un trasporto rapido che preferibilmente non dovrebbe superare i 60 minuti (**Fast 60'**)



### CRITERI DI GESTIONE

- ➔ Consumati nell'arco di 1h dall'arrivo alla OC,
- ➔ Refrigerati ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ) e utilizzati preferibilmente entro 24h dall'arrivo
- ➔ Sottoposti a congelamento preferibilmente nell'arco di 1h dall'arrivo all'OC

Preparazioni alimentari pronte al consumo



Prodotti porzionati di salumeria e lattiero-caseari



Pasticceria fresca dolce e salata



# Macrocategoria a MEDIO LIVELLO D'ATTENZIONE

Alimenti generalmente recuperati dalla **ristorazione collettiva, pubblici esercizi, gastronomie, catering e Grande Distribuzione Organizzata (GDO)** che sono stati conservati in catena del freddo continua

Pasti sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura



Prodotti di origine animale e vegetale preconfezionati, prodotti di gastronomia, salumeria, conservati in catena del freddo continua



# Macrocategoria a BASSO LIVELLO D'ATTENZIONE

Alimenti generalmente recuperati dal settore primario, dal settore della trasformazione (es. industria alimentare), pubblici esercizi, GDO, con caratteristiche di stabilità termica

Surgelati /congelati



Pane, pasta, riso,  
prodotti da forno,  
caffè



Alimenti trattati ad alte  
temperature, essiccati,  
conservas

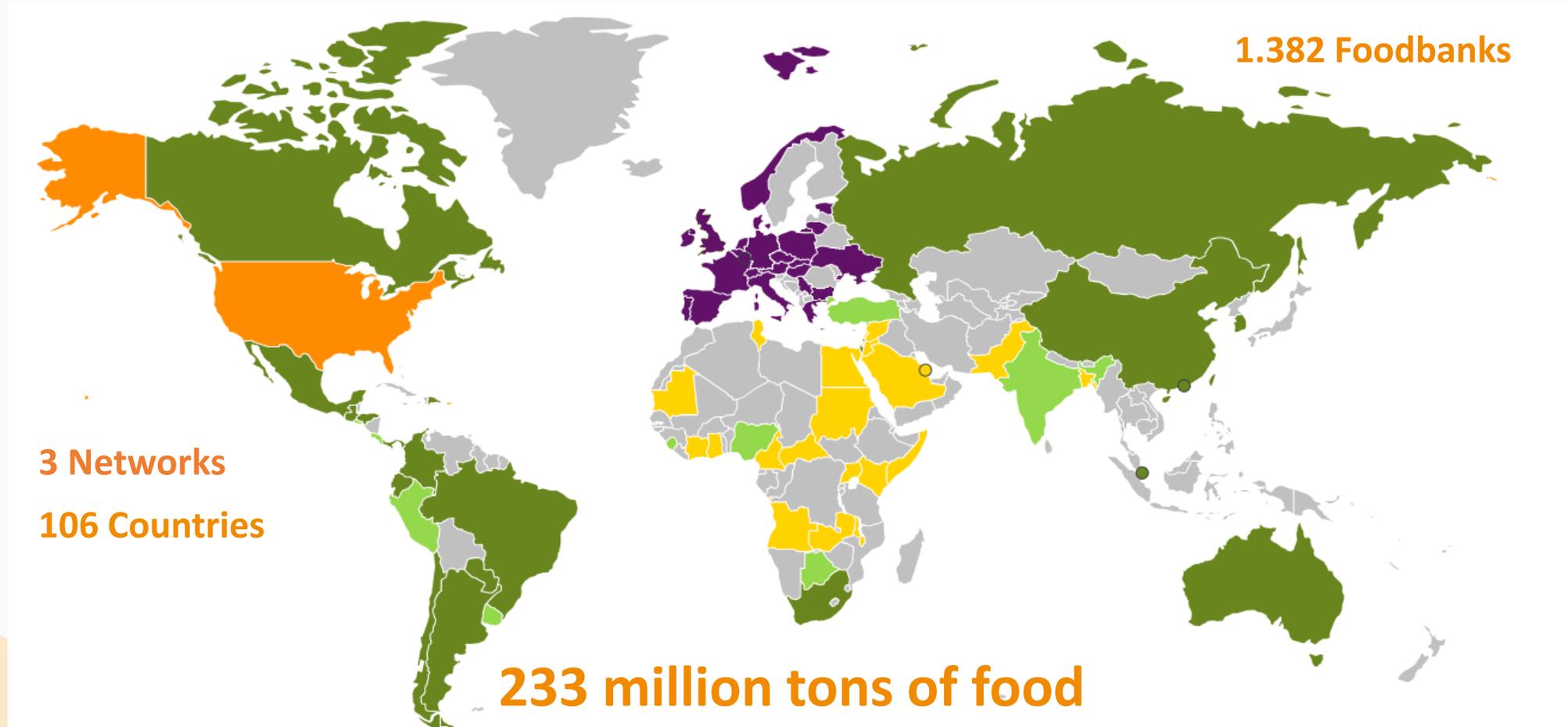
# TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

È **possibile distribuire** derrate alimentari **con il Termine Minimo di Conservazione (TMC)** con la dicitura *“consumarsi preferibilmente entro...”* o *“da consumarsi preferibilmente entro la fine”* raggiunto o superato

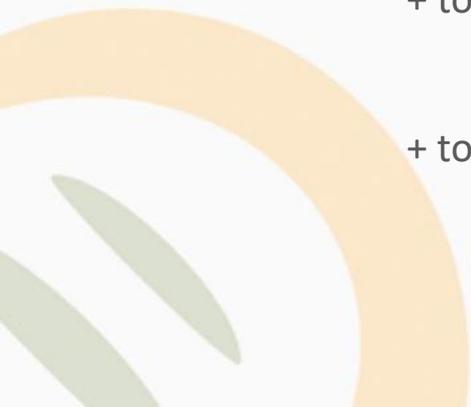
## RACCOMANDAZIONI

- Porre adeguata attenzione alla temperatura di conservazione (se indicata e/o prevista), e/o le indicazioni di conservazione riportate in etichetta
- Accertare l'integrità delle confezioni
- Accertare che non siano presenti alimenti con rigonfiamento delle confezioni e presenza di ruggine, muffe, segni di alterazione o insetti e corpi estranei

# L'impatto delle Food Banks



# IL CONTRIBUTO DEI FOODBANKS AI



**GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE!**

Per ulteriori informazioni  
Marco Lucchini  
[lucchini@bancoalimentare.it](mailto:lucchini@bancoalimentare.it)

