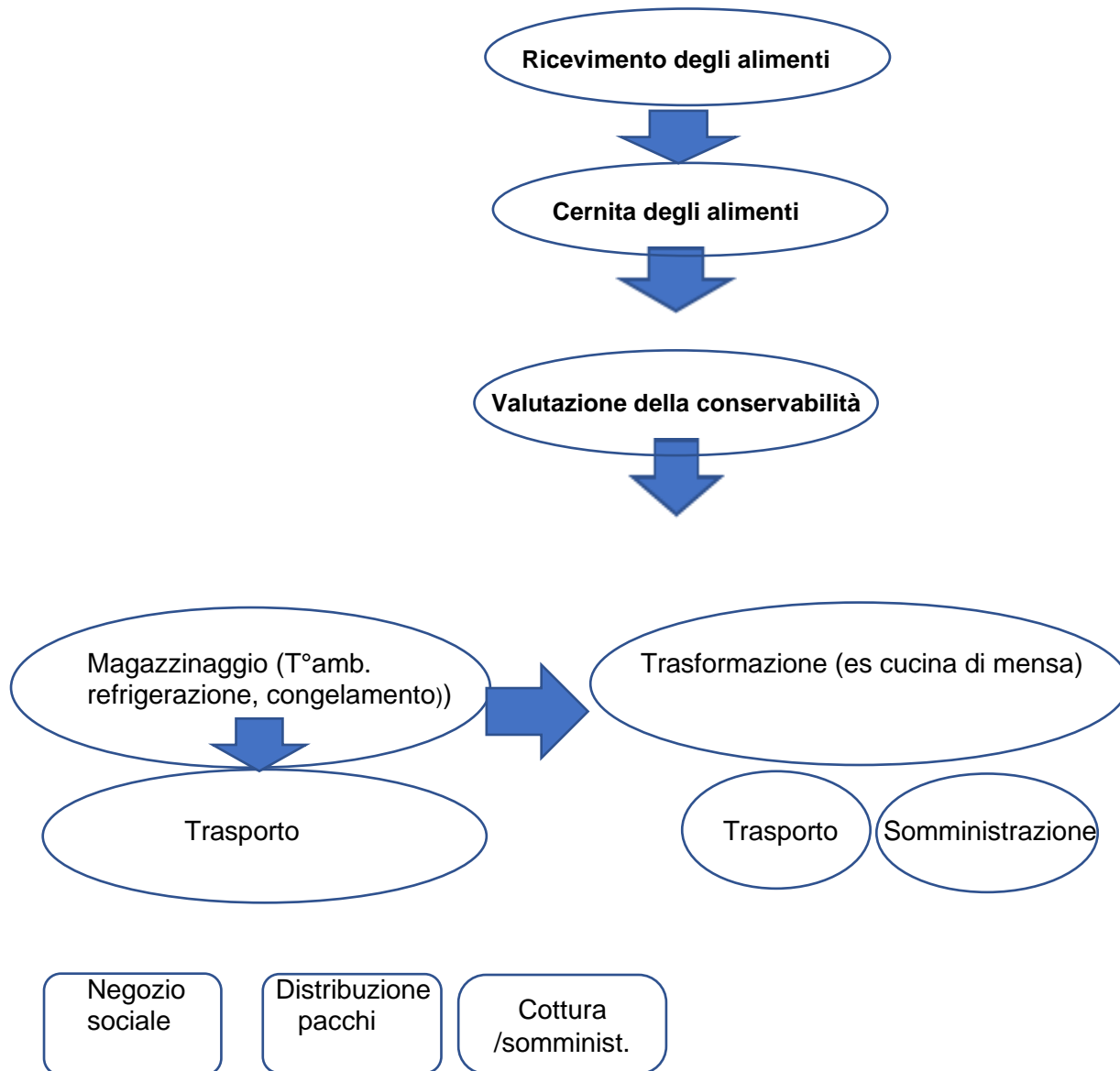


Indicazioni per le organizzazioni riceventi le donazioni al fine della corretta gestione degli alimenti donati.

1. DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLE ORGANIZZAZIONI DI BACK LINE



Fase di ricevimento: durante questa fase verrà effettuata una verifica della integrità delle confezioni, qualora l'alimento sia pre-imballato. Le confezioni dovranno essere **integre**.

Fase di cernita: individuazione della tipologia di alimento, verifica, se presente, della data di scadenza o termine minimo di conservazione indicate dal produttore, eventuale eliminazione degli alimenti non idonei.

Valutazione delle modalità di conservazione: a seconda della tipologia di alimento, verrà individuata la corretta modalità di conservazione. Gli alimenti freschi, refrigerati e congelati dovranno essere immessi nei frigoriferi, congelatori, celle a idonea temperatura il più rapidamente possibile.

Magazzinaggio: gli alimenti dovranno essere conservati alla idonea temperatura (ambiente, refrigerazione, congelamento)

Trasformazione: gli alimenti potranno essere utilizzati per la preparazione di pasti, nel rispetto delle buone pratiche di lavorazione. I pasti potranno essere somministrati in loco o trasportati fino ai beneficiari.

Trasporto: gli alimenti possono essere trasportati da una organizzazione ricevente di back line ad una altra organizzazione ricevente di front line. Il trasporto dovrà avvenire tramite idoneo automezzo che dovrà consentire il mantenimento delle temperature.

Per il mantenimento delle idonee temperature potranno essere anche utilizzati contenitori isotermitici dotati di piastre refrigeranti.

Alimenti donati da escludere in fase di ricevimento

- Alimenti con data di scadenza superata.
- Alimenti con temperature non conformi al momento del recupero
- Piatti a base di pesce crudo
- Preparazioni o piatti pronti a base di tonno
- Alimenti con farcitura a base di crema
- Salse a base di uova non pastorizzate
- Alimenti con confezioni non integre o alterate che causino un contatto con l'ambiente esterno, tali da comprometterne la sicurezza
- Alimenti con segni evidenti di alterazione (colori e/o odori sgradevoli)

Nelle schede di seguito riportate, gli alimenti vengono classificati in tre categorie, individuate visivamente dai seguenti simboli:



Alimenti a basso rischio



Alimenti a medio rischio



Alimenti ad alto rischio

Gestione degli alimenti preimballati con termine minimo di conservazione (TMC) in etichetta “da consumarsi preferibilmente entro...”

Indica la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Gli alimenti che hanno superato tale termine **possono essere ceduti** garantendo l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione” (Legge n. 166 /2016 Art.4)

Tabella 1: Alimenti con TMC RAGGIUNTO O SUPERATO: Conservazione fino a un massimo di 12 mesi oltre il TMC		
Alimenti a lunghissima durata	Non conformità	Indicazioni
Caffè, cacao, the e infusi etc..	Si degradano difficilmente se mantenuti asciutti. Prestare attenzione all'assorbimento di umidità, alla presenza di insetti, acari, muffe visibili, ecc.	Consumo possibile fino a un anno di superamento del TMC previsto , a condizione che il prodotto presenti ancora le sue caratteristiche qualitative e che il prodotto e il suo imballaggio non presentino alcun difetto e non siano contenuti in confezioni già aperte.
Olii e grassi	Alterazione del gusto, del colore e dell'odore Evidenza di irrancidimento.	
Conserve (contenitore in vetro/metallo)	Presenza di attività fermentative (produzione di bollicine/gas/rigonfiamenti) Ossidazione della scatola/coperchio. Presenza di muffa, alterazione di colore o odore.	
Acqua confezionata in bottiglia	Intorbidimento, alterazione del gusto.	

Tabella 2: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO: Conservazione fino a un massimo di 6 mesi oltre il TMC		
Alimenti a lunga durata	Non conformità	Indicazioni
Bevande UHT (es. succhi di frutta, latte, ecc.)	Alterazione del gusto, del colore, dell'odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.	Consumo possibile fino a 6 mesi dopo il TMC , a condizione che il prodotto presenti ancora le sue caratteristiche di qualità e che il prodotto e il suo imballaggio non presentino difetti.
Prodotti in polvere liofilizzati (latte, orzo, caffè, ecc.) eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.	
Spezie, erbe aromatiche e salse (maionese, ketchup, senape etc....)	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti	


Tabella 3: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO: Conservazione fino a un massimo di 2 mesi oltre il TMC			
Alimenti a durata limitata	Non conformità	Indicazioni	
Pasta secca, riso, cous cous, semola, farine (biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, corn flakes, cracker, grissini etc.)	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.	Eliminare i prodotti che presentano non conformità	
Dolci confezionati (merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato etc..)			
Farine e cereali			
Confetture e conserve (legumi, pelati, conserva di pomodoro o di altre verdure etc..)	Alterazione della confezione (rigonfiamenti) alterazione del colore e dell'odore, presenza di muffe, confezioni non integre.		
Prodotti surgelati	Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.		
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi, cotti e stagionati) in pezzi interi.	Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di evidenza di irrancidimento della parte grassa.		

Tabella 4: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO: Conservazione fino a un massimo di 1 mese oltre il TMC			
Alimenti a durata limitata	Non conformità	Indicazioni	
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi e stagionati) affettati, confezionati	Confezioni non integre, alterazione della confezione (rigonfiamenti, alterazione del colore, dell'odore, consistenza, presenza di muffe).	Eliminare i prodotti che presentano non conformità.	

Tabella 5: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO: Conservazione fino a un massimo di 1 settimana mese oltre il TMC		
Alimenti a durata limitata	Non conformità	Indicazioni
Uova in guscio	Presenza di crepe nel guscio, cattivo odore all'apertura, cambiamento di colore e/o consistenza del tuorlo.	Eliminare i prodotti che presentano non conformità
Pane confezionato (es Pan carrè, ecc)	Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti	



Gestione degli alimenti pre-imballati /sfusi senza TMC o data di scadenza

Sono alimenti che possono essere confezionati o imballati prima della donazione, ad es. frutta e verdura fresche e prodotti da forno, carne fresca, pesce fresco, eccedenze alimentari provenienti da servizi di ristorazione collettiva e ristoranti, reparti di gastronomia/pizzerie, ecc.

Tabella 6: alimenti pre-imballati/sfusi senza TMC o data di scadenza			
Categorie di prodotti	Descrizione	Possibili non conformità rilevabili	Orientamenti e Indicazioni
Ortofrutticoli freschi	Frutta e verdura integri (non lavorati / tagliati/ sbucciati, ecc.)	Muffe, erosioni della buccia tali da corrompere la polpa sottostante, odori e sapori anomali (non tipici)	Vedi Nota 1
Vini, vini liquorosi, spumanti, vini aromatizzati e simili, bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10% del volume	Vino, vermut, marsala, porto, vodka, gin, grappe, ecc.	Confezioni non integre o aperte o prive di etichettatura completa o prive di analoghe informazioni accompagnatorie	Conservabili anche per anni
Aceti			
Sale da cucina, zuccheri allo stato solido			
Prodotti di confetteria, gomme da masticare e analoghi	Confetti, caramelle dure, gomme da masticare		
Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca sfusi	Per loro natura sono normalmente da consumarsi entro le 24 ore successive alla fabbricazione		



Nota 1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI: la maggior parte di frutta e verdura si conserva meglio e più a lungo se riposta in frigorifero. Tuttavia, fanno eccezione:

- Pomodori: il loro gusto è migliore se non refrigerati. Stoccati in frigo possono presentare polpa farinosa\pastosa.
- Banane: andrebbero messe in frigo solo se molto mature (da consumare entro 1-2 giorni). La refrigerazione causa annerimento della buccia, ma la maturazione viene rallentata.
- Se molto fresche, mele, prugne, pesche, kiwi, ecc. possono essere conservati a temperature ambiente. In frigorifero si rallenta la maturazione, ma possono durare di più.
- Meglio stoccare le mele lontano da altri frutti poiché ne velocizzerebbero la maturazione.
- Verdure resistenti come cipolle, aglio, patate, patate dolci, possono essere conservate in luoghi freschi e al buio, fuori dal frigorifero.


Tabella 7: Alimenti pre-imballati/sfusi senza TMC o data di scadenza 		
PRODOTTI DI MACELLERIA		
Tipologia dei prodotti	Possibili non conformità	Orientamenti e Indicazioni
Banco servito Carne fresca, preparazioni e prodotti a base carne esposti nel banco di macelleria.	Variazione di colore e/o odore	Eliminare i prodotti che presentano non conformità
Libero servizio Carne fresca, preparazioni e prodotti a base carne, confezionati nel punto vendita ed esposti nel banco Carne, preparazioni e prodotti a base carne pre-imballati tagli anatomici e preparazioni a base di carne (es. polpettoni.)	Variazione di colore e/o odore Confezioni non integre	I tagli anatomici devono essere ceduti in confezioni e la data di scadenza dovrà rispettare le indicazioni previste o in etichetta o nel manuale di autocontrollo del reparto di macelleria


Tabella 8. Alimenti pre-imballati/sfusi senza TMC o data di scadenza. 		
PRODOTTI DI PESCHERIA		
Tipologia dei prodotti	Possibili non conformità	Orientamenti e Indicazioni
Prodotti della pesca freschi (interi, eviscerati, sfilettati, in tranci) sia in banco servito, sia confezionati al libero servizio	Modificazioni di colore e/o odore Confezioni non integre	Occorre effettuare una accurata valutazione organolettica. I prodotti potranno essere utilizzati immediatamente, previa cottura o congelati. In caso di congelazione dovranno essere etichettati indicando in etichetta la data di congelazione. L'utilizzo dovrà avvenire entro tre mesi.
Prodotti della pesca scongelati		Devono essere utilizzati entro le 24 ore e non possono essere ricongelati .



Tabella 9: Alimenti pre-imballati/sfusi senza TMC o data di scadenza Eccezioni alimentari provenienti da banchi di gastronomia 		
Tipologia dei prodotti	Possibili non conformità	Orientamenti e Indicazioni
Piatti pronti composti (pasta fresca ripiena, lasagne, secondi piatti a base di carne, o di pesce, insalate di riso ecc.) sia da banco servito sia in libera vendita confezionati in unità di vendita, a caldo o a freddo	Modificazioni dell'aspetto, presenza di muffe	Questi alimenti devono essere ceduti entro la data indicata dal produttore. Prodotti freddi: conservati e trasportati a temperatura non superiore a 10° in contenitori chiusi e consumati entro 12 ore. Prodotti caldi: devono essere trasportati a caldo, a temperatura non inferiore a 60° in contenitori chiusi oppure Abbattuti ad una temperatura di - 10° e consumati entro 7 giorni
Nota: prodotti quali roast beef e carpaccio di carne potranno essere donati entro la data di shelf life definita dall'operatore, ed utilizzati previa cottura completa.		

Tabella 10: Alimenti pre-imballati/sfusi senza TMC o data di scadenza. Eccedenze alimentari provenienti da ristorazione collettiva e pubblica		
		
Tipologia dei prodotti	Specifiche dei prodotti	Orientamenti e Indicazioni
Piatti freddi / abbattuti	<ul style="list-style-type: none"> • Paste asciutte, brodi, minestre e minestrone di verdure e/o legumi, cous cous, lasagne ecc.... • Arrostiti, spezzatini di carne, bistecche, polpette, polpettoni di carne o pesce; frittate o altre preparazioni a base di uova, prodotti di salumeria, formaggi e latticini in genere ecc. • Verdure cotte, ripiene e piatti simili • Pizze, focacce e prodotti simili anche farciti, quiche, torte salate. 	Mantenimento a freddo(+4C°) Riattivazione (se necessario) e consumo entro 1gg Congelamento (-15C°) Riattivazione (se necessario) e consumo entro 7gg
Piatti caldi	<ul style="list-style-type: none"> • Paste asciutte, brodi, minestre e minestrone di verdure e/o legumi, cous cous, lasagne ecc... • Arrostiti, spezzatini di carne, bistecche, polpette, polpettoni di carne o pesce; frittate o altre preparazioni a base di uova, prodotti di salumeria, formaggi e latticini in genere ecc. • Verdure cotte, ripiene e piatti simili • Pizze, focacce e prodotti simili anche farciti, quiche, torte salate. 	Quando il cibo arriva presso il ricevente si può procedere nei seguenti modi: Abbattimento /Mantenimento a freddo In presenza di abbattitore: Impostare le tempistiche a seconda dell'attrezzatura e del peso dell'alimento, una volta terminato il ciclo inserire in cella frigorifero (+4C°) o freezer (-15C°) In assenza di abbattitore Abbassare la temperatura a +4C° entro 2 ore (mettere i contenitori in acqua fredda/ghiaccio) poi disporre in cella frigo (+4C°) o freezer (-15C°) Se conservati a +4C° consumare entro il giorno successivo Se conservati a -15C° consumare entro 7 gg Mantenimento a caldo(60C°) Mantenere a caldo e consumare nel più breve tempo possibile