

D.g.r. 19 maggio 2017 - n. X/6616
Approvazione della «Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale»

LA GIUNTA REGIONALE

Visti:

- la Direttiva 2008/98/CE del 19 novembre 2008 che, all'art. 4, stabilisce un ordine di priorità da rispettare nella gestione dei rifiuti ed, in particolare, colloca al primo posto le iniziative di prevenzione al fine di conseguire una minore produzione di rifiuti;
- la Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012 su «come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE» che assume quale obiettivo di lungo periodo la riduzione degli sprechi alimentari del 50% entro il 2025 (punto 3 della Risoluzione);
- la legge 25 giugno 2003, n. 155 «Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale»;
- il d.lgs. 3 aprile 2006, n. 152 e s.m.i., che detta specifiche norme in materia di gestione di rifiuti, anche in attuazione delle direttive comunitarie, in particolare della direttiva 2008/98/CE, prevedendo misure volte a proteggere l'ambiente e la salute umana, prevenendo o riducendo gli impatti negativi della produzione e della gestione dei rifiuti, limitando gli impatti complessivi dell'uso delle risorse e migliorandone l'efficacia;
- la legge 27 dicembre 2013, n. 147 «Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge di stabilità 2014)»;
- la legge 19 agosto 2016, n. 166 «Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi»;
- il Programma Nazionale di Prevenzione dei rifiuti (PNPR), approvato con Dec. Dirett. Min. Amb. del 7 ottobre 2013 il quale prevede specifici obiettivi di prevenzione e riduzione della produzione dei rifiuti da raggiungere al 2020;
- il Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS), che rappresenta un piano attuativo del PNPR, in particolare, rispetto a quanto previsto per la riduzione della produzione dei rifiuti alimentari;
- la l.r. 12 dicembre 2003, n. 26, «Disciplina dei servizi locali di interesse economico generale. Norme in materia di gestione dei rifiuti, di energia, di utilizzo del sottosuolo e di risorse idriche», in particolare gli art. 1 e 19 i quali stabiliscono che la Regione persegue la riduzione della quantità dei rifiuti prodotti nonché l'effettivo recupero di materia e definisce i criteri in base ai quali attuare la valorizzazione della risorsa rifiuto mediante politiche di riduzione della produzione e di massimizzazione del recupero;
- la l.r. 11 dicembre 2006, n. 25, «Politiche regionali di intervento contro la povertà attraverso la promozione dell'attività di recupero e distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale» ed i relativi provvedimenti attuativi;
- la l.r. 6 novembre 2015, n. 34 «Legge di riconoscimento, tutela e promozione del diritto al cibo»;
- la comunicazione alla Giunta dell'Assessore alla d.g. Reti e Servizi di Pubblica Utilità e Sviluppo Sostenibile del 12 dicembre 2008, proposta di «Piano di Azione per la riduzione dei Rifiuti Urbani» (P.A.R.R.) quale strumento attuativo del Programma Regionale di Gestione dei Rifiuti di cui alla d.g.r. n. 220/2005, in particolare dell'obiettivo di riduzione dei rifiuti;
- il Programma Regionale di Gestione dei Rifiuti e delle Bonifiche della Regione Lombardia (P.R.G.R.), approvato con d.g.r. n. 1990/2014, del quale il Piano Regionale di Prevenzione dei Rifiuti è parte integrante e fissa specifici obiettivi di prevenzione e riduzione;

Visti

- il regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- il regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla nor-

mativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

- il regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il regolamento (CE) n. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Considerato che il P.R.G.R., individua i rifiuti organici, tra i quali gli scarti alimentari, come flussi di rifiuti su cui focalizzarsi per raggiungere gli obiettivi di riduzione della produzione dei rifiuti;

Vista la d.g.r. n. 2739/2014, «Accordo di collaborazione tra Regione Lombardia e Fondazione Lombardia per l'Ambiente per l'attuazione del P.R.G.R. anche in relazione alla lotta allo spreco alimentare in funzione dell'evento Expo»;

Vista la d.g.r. X/3908 del 24 luglio 2015 di approvazione dello schema di Protocollo d'Intesa relativo al progetto sperimentale «Reti territoriali virtuose contro lo spreco alimentare» sottoscritto in data da Fondazione Lombardia per l'Ambiente, 13 comuni, 9 marchi della grande distribuzione organizzata, 10 enti non profit, in attuazione del programma regionale di prevenzione dei rifiuti;

Visto il d.d.s. 1430 del 2 marzo 2016 di integrazione del Protocollo d'Intesa del progetto sperimentale «Reti territoriali virtuose contro lo spreco alimentare» a seguito dell'adesione di nuovi soggetti sottoscrittori;

Considerato che tra le attività previste nell'ambito del Protocollo d'Intesa vi era anche la stesura di linee guida igienico-sanitarie, al fine di dare un utile supporto agli operatori della filiera, fornendo indicazioni relative alle procedure da seguire per la donazione e distribuzione dei prodotti alimentari in eccedenza con lo scopo di facilitarne il recupero e la distribuzione;

Visto il Manuale per corrette prassi organizzative per le organizzazioni caritative, redatto a cura di Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare Onlus;

Viste la «Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà» redatta dalla DG Welfare, in collaborazione con la ATS di Bergamo e la ATS della Città Metropolitana di Milano, nell'ambito delle attività previste dal Protocollo d'Intesa relativo al progetto «Reti territoriali virtuose contro lo spreco alimentare»;

Dato atto che i contenuti della Linea guida regionale sono stati condivisi con tutti gli operatori delle filiera sottoscrittori del Protocollo d'Intesa;

Ritenuto pertanto di approvare la «Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale» come allegato alla presente deliberazione di cui costituisce parte integrante (Allegato 1);

Considerato altresì importante, al fine dell'omogenea applicazione della Linea guida, attivare azioni informative per i soggetti donatori, di intesa con le Direzioni regionali competenti e le ATS lombarde;

Visto il Programma Regionale di Sviluppo della X legislatura, approvato con Deliberazione del Consiglio regionale n. 78/2013 e pubblicato sul BURL del 23 luglio 2013, ed in particolare il punto «256.Ter.9.3 Attuazione programma regionale gestione rifiuti e azioni finalizzate alla riduzione, riuso, riciclo e recupero dei rifiuti» ed i provvedimenti organizzativi della X legislatura;

Tutto ciò premesso, a voti unanimi espressi nelle forme di legge;

DELIBERA

1. di approvare la «Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale» come allegato alla presente deliberazione di cui costituisce parte integrante (Allegato 1);

2. di demandare a successivi provvedimenti l'attivazione di azioni informative nei confronti dei soggetti donatori, di intesa con le Direzioni regionali competenti e le ATS lombarde;

3. di pubblicare la presente deliberazione sul BURL e sul portale regionale.

Il segretario: Fabrizio De Vecchi

DG WELFARE
LINEA GUIDA IGIENICO-SANITARIA REGIONALE
PER IL RECUPERO DEL CIBO AL FINE DI SOLIDARIETA' SOCIALE

Il recupero, la raccolta e la distribuzione di alimenti a fine di solidarietà sociale non può prescindere dalla tutela del consumatore finale e quindi dalla sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

Le presenti Linee Guida hanno lo scopo di supportare tutti coloro, operatori del settore alimentare e organizzazioni del terzo settore, che si avvicinano alla tematica per valutare la fattibilità del percorso da intraprendere e quindi non può ritenersi esaustiva della materia "sicurezza alimentare". I principali riferimenti normativi sono contenuti nel cd. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti (CE) 178/2002, 882/2004, 852/2004, 853/2004), nella Legge 19 agosto 2016, n. 166 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà, sociale e per la limitazione degli sprechi" e, per questo settore, è stato validato dal Ministero della Salute il "Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative" redatto ai sensi art. 8 del Reg. (CE) n. 852/2004 e che risponde a quanto previsto all'art. 236 della LEGGE 27 dicembre 2013, n. 147,

In particolare, l'obiettivo è aiutare le piccole organizzazioni del Terzo Settore, che non rientrano nella definizione di operatore del settore alimentare (OSA) di cui al Reg. (CE) n. 178/2002 e che sono caratterizzate da un'attività anche non sistematica e con un basso livello di organizzazione, fornendo indicazioni pratiche e mirate che possano essere utili per facilitare il recupero e la distribuzione degli alimenti.

Per contro, le organizzazioni del Terzo Settore che svolgono attività sistematica e strutturata di trasformazione e preparazione di alimenti, con o senza somministrazione a terzi, rientrano nella definizione di OSA di cui al Reg. (CE) n. 178/2002 e sono soggette a registrazione ai sensi del Reg. (CE) 852/2004.

Questa linea guida intende inoltre agevolare gli operatori del settore alimentare che si avvicinano al mondo della donazione dei prodotti alimentari, indicandone i principali requisiti, dotazioni, limiti e caratteristiche, al fine di gestire il percorso sotto il profilo della sicurezza alimentare.

Per le definizioni si fa riferimento a quelle contenute nel cd. Pacchetto Igiene e nella Legge 166/2016.

In generale un alimento destinato alla donazione ha un percorso suddiviso schematicamente in tre fasi operative:

- 1) la donazione: effettuata da donatori o soggetti cessionari - operatori del settore alimentare - che intendono donare gratuitamente i propri prodotti alimentari in eccedenza;
- 2) il trasporto: effettuato direttamente dal soggetto donatario o da altro soggetto donatario incaricato
- 3) la distribuzione: effettuata gratuitamente dal soggetto donatario che riceve le eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale.



1. ASPETTI IGIENICO - SANITARI

La sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti è imprescindibile: i soggetti donatori che si affacciano al mondo del recupero delle eccedenze alimentari a fini solidarietà sociale, e quindi non operatori del settore alimentare, dovranno essere consapevoli dell'importanza di garantire il mantenimento della sicurezza dell'alimento fino al destinatario finale.

Aspetti fondamentali da considerare sono:

a) Temperatura di conservazione

La conservazione a temperatura ambiente si riferisce a prodotti confezionati non deperibili (es. pasta, biscotti, caffè, ecc.) o che abbiano subito un trattamento di conservazione (es. conserve in scatola, latte a lunga conservazione, latte UHT). Questi prodotti sono quelli più facilmente gestibili in quanto non richiedono particolari attrezzature per il trasporto né particolari accorgimenti per la conservazione, richiesti invece per i prodotti deperibili. Resta inteso che in determinate condizioni ambientali, quali temperature particolarmente elevate e condizioni di umidità, è opportuno conservare anche questi alimenti in luoghi freschi ed asciutti e trasportarli in breve tempo.

I prodotti deperibili (es. latte fresco pastorizzato, salumi, formaggi) sono più difficoltosi da gestire poiché necessitano di una conservazione a temperatura controllata (refrigerata) ed hanno una scadenza breve; pertanto richiedono una attenzione maggiore in fase di stoccaggio e trasporto.

I prodotti surgelati, invece, risultano meno problematici in fase di conservazione, in quanto, pur necessitando di essere conservati a temperatura controllata (tra -18°C e -15°C), hanno una scadenza di norma più lunga. Resta inteso che anche per questi prodotti deve essere necessariamente assicurata la catena del freddo anche durante il trasporto.

b) Tipologia di Confezionamento

Un alimento confezionato all'origine dal produttore non è sottoposto a successivi rischi di contaminazione fino al momento dell'apertura della confezione originale. Pertanto è molto più sicuro di un alimento "incartato o invaschettato per il trasporto" o di un alimento sfuso ed è più facilmente gestibile al fine di garantire la sicurezza alimentare.

c) Presenza di acqua nell'alimento

Un alimento "umido" può favorire l'eventuale crescita microbica. Quindi più un alimento è secco, meno è problematico da gestire (es. frutta secca, biscotti secchi, pasta secca, pane etc...).

d) Presenza di nutrienti proteici

Gli alimenti ricchi di proteine di origine animale (latte, uova, brodo, carne, formaggi, ecc.) sono più a rischio in quanto in caso di presenza di microrganismi, gli stessi trovano gli elementi nutritivi per moltiplicarsi fino a rendere pericoloso l'alimento.

e) Manipolazione e insudiciamento

Più un alimento risulta lavorato e/o manipolato maggiore è il rischio che lo stesso venga contaminato accidentalmente.

Un alimento può anche essere "insudiciato" se messo a contatto con superfici sporche o conservato in ambienti non idonei (es. pane nelle ceste aperte appoggiate per terra) o manipolato in assenza di corretti comportamenti di igiene del personale.

Si possono pertanto individuare, per sommi capi, le seguenti categorie di alimenti ai fini della donazione ed il loro livello di rischio:

TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	LIVELLO DI RISCHIO	CRITICITA' IGIENICO SANITARIE
Generi di panetteria * (non venduto/somministrato entro le 24 ore successive alla produzione)	Sfuso	Basso	Insudiciamento
Frutta	Fresco	Basso	Insudiciamento
Prodotti confezionati NON deperibili	Si intendono ad esempio: succhi di frutta UHT, pasta secca, riso, biscotti, latte e simili a lunga conservazione, legumi secchi, frutta/verdura in lattine/barattoli, paste/riso liofilizzate in busta, alimenti prima infanzia (omogeneizzati, lattini in polvere)	Basso	Mancata integrità della confezione
Prodotti confezionati deperibili	Si intendono ad esempio: pasta fresca, pasta fresca ripiena, latte fresco, yogurt, ready to eat, salumi e formaggi confezionati dal produttore	Medio/alto	Temperatura di conservazione e di trasporto, data di scadenza superata. Rischio di crescita batterica/muffe
Piatti pronti da consumarsi caldi	Sono piatti preparati da materie prime diverse, più o meno elaborati, sottoposti a cottura, e da consumare caldi (primi piatti asciutti e in brodo, secondi piatti, contorni cotti)	Alto	Rispetto delle temperature di conservazione, trasporto, rinvenimento, servizio. Utilizzo/consumo in brevissimo tempo. Rischio di crescita batterica/muffe
Piatti pronti da consumarsi freddi	Sono piatti preparati da materie prime diverse, più o meno elaborati (arrosti, insalate di pasta o riso o altri cereali, affettati sfusi, formaggi sfusi)	Alto/altissimo	Rispetto delle temperature di conservazione, trasporto, rinvenimento, servizio. Utilizzo/consumo in brevissimo tempo. Rischio di crescita batterica/muffe con impossibilità di risanamento (trattamento atto a ridurre la carica microbica)

*Pane, prodotti finiti della panificazione e derivati degli impasti di farina che non necessitano di condizionamento termico

f) Allergeni e alimenti che possono provocare intolleranze

È opportuno ricordare che alcuni soggetti possono essere allergici/intolleranti ad alcuni alimenti. La responsabilità di selezionare gli alimenti da consumare è in capo al soggetto beneficiario.

2. DONAZIONE

I settori della filiera alimentare da cui più frequentemente si verificano donazioni di eccedenze alimentari sono:

- la grande distribuzione organizzata (successivamente indicata come GDO);
- i produttori di alimenti confezionati compresi agricoltori e coltivatori;

Serie Ordinaria n. 21 - Venerdì 26 maggio 2017

- le mense collettive (scolastiche, aziendali, ospedaliere, ecc.);
- la vendita al dettaglio.

Per ciascuna delle categorie sopra citate vengono qui di seguito indicati gli alimenti, suddivisi per macro categorie, che si ritiene possano essere gestiti in sicurezza come eccedenze da destinare alla donazione.

	Confezionato all'origine	Surgelato confezionato	Sfuso	Preincartato	Pasti pronti
GDO	Si	Si	Frutta, verdura e pane	Generi della panetteria e della pasticceria secca/da forno. Formaggi stagionati in vaschetta. Salumi in atmosfera protettiva o sottovuoto.	Se confezionati all'origine
Vendita al dettaglio, compresi i laboratori artigianali	Si	Si	Frutta, verdura e pane	Generi della panetteria e della pasticceria secca/da forno. Formaggi stagionati in vaschetta. Salumi in atmosfera protettiva o sottovuoto.	Non applicabile
Produttori compresi i coltivatori	Si	Si	Frutta, verdura e uova	Non applicabile	Non applicabile
Mense collettive	Si	Si	Frutta, verdura e pane	Non applicabile	Si, solo se abbattuti (*)

(*) l'abbattimento tramite abbattitore, il trasporto in regime refrigerato ed il rinvenimento presso il punto di somministrazione garantiscono il miglior mantenimento delle caratteristiche organolettiche degli alimenti ed una maggiore sicurezza igienico-sanitaria. E' consentito il trasporto anche in legame caldo, se la distanza da percorrere è così limitata da garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche con temperature di trasporto superiore ai 60°C e comunque la distribuzione avvenga preferibilmente entro 1 ora dalla donazione.

Doveri e obblighi dei donatori

Tutti gli Operatori del settore alimentare devono essere registrati/riconosciuti ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/04 presso l'Autorità Competente (ora ATS) tramite SCIA presentata al SUAP. A prescindere che gli stessi siano o meno donatori di eccedenze, devono rispettare quanto previsto dai regolamenti europei in ambito di sicurezza alimentare (Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 2073/05, Reg. UE 1169/11 e manuali di buona prassi igienica validati dal Ministero della Salute).

Tutti gli Operatori del settore alimentare che donano le proprie eccedenze alimentari sono responsabili della loro gestione e della loro conservazione in sicurezza fino al momento in cui le derrate non sono più sotto il loro controllo, ai sensi L. 147/2013 c. 236 e c. 237. Pertanto le eccedenze alimentari destinate al recupero:

- dovranno essere conservate secondo le modalità previste dalla tipologia dei prodotti stessi con particolare attenzione al rispetto delle temperature per i prodotti da conservarsi refrigerati/surgelati;
- dovranno essere ben individuate e conservate separatamente dai restanti alimenti inseriti nel circuito commerciale; le modalità con le quali gestire questa fase andranno esplicitate nel piano di autocontrollo in apposito capitolo.

Dovrà essere garantito il rispetto della data di scadenza per gli alimenti deperibili. Oltre tale data il prodotto NON potrà essere ceduto.

Gli alimenti che hanno superato il termine minimo di conservazione possono essere ceduti, garantendo l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione come previsto dall'art.2 comma 1 lettera f) della Legge 166/2016.

Nel caso di prodotti confezionati con etichettatura non conforme alla normativa, gli stessi potranno essere ceduti purché la non conformità non riguardi data di scadenza o informazioni relative a sostanze/prodotti che causano allergie e/o intolleranze.

3. TRASPORTO

Il trasporto degli alimenti dovrà avvenire:

- ✓ senza rischio di contaminazione;
- ✓ nel rispetto delle temperature.

a) Contaminazione durante il trasporto

Si deve prendere in considerazione

- 1) Il rischio di insudiciamento del contenitore ove è posto l'alimento
- 2) Il rischio dell'insudiciamento dell'alimento stesso.

Per evitare che l'alimento possa insudiciarsi è necessario che esso sia ubicato in contenitori per alimenti con coperchio possibilmente a chiusura (o, in subordine, in contenitore inserito in altro contenitore chiuso).

Per evitare che il contenitore ove è conservato l'alimento possa insudiciarsi è necessario che tale contenitore sia posizionato in scatole/scatoloni/ceste pulite e posizionato su automezzi con vano pulito (non destinato ad altro trasporto contemporaneo).

E' necessario fare attenzione al trasporto del pane, che rischia facilmente di essere insudiciato: è opportuno il suo trasporto in sacchi chiusi per alimenti o in contenitori chiusi. Il trasporto nelle classiche "ceste", essendo le stesse bucate e prive di coperchio, espongono il pane, che non può essere risanato e ripulito successivamente, a rischio di insudiciamento.

b) Rispetto delle temperature

Gli alimenti devono essere trasportati nel rispetto delle temperature di conservazione.

Si richiama l'attenzione sul fatto che la frutta e soprattutto la verdura possono essere trasportate a temperatura ambiente, ma nel periodo estivo e per lunghi tragitti è preferibile il trasporto refrigerato.

Pertanto, considerando le caratteristiche delle derrate alimentari e la durata del trasporto, nella tabella seguente schematicamente

si descrivono i mezzi e le attrezzature più idonee per il trasporto degli alimenti:

TIPOLOGIA ALIMENTI	MEZZI E ATTREZZATURE PER IL TRASPORTO	DURATA DEL TRASPORTO
Confezionati non deperibili	In contenitori "generici" (plastica, cartone, ecc.) puliti e con qualsiasi mezzo con vano pulito	Non identificabile
Confezionati deperibili, alimenti sfusi preincartati in piccole quantità, pasti pronti in piccole quantità da conservarsi a temperatura controllata	In contenitori termici puliti con idonei sistemi per mantenere la temperatura e con qualsiasi mezzo con vano pulito	Durata preferibilmente inferiore a 60 minuti
Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura controllata (refrigerata) compresi i pasti pronti porzionati	Con furgone coibentato, refrigerato e pulito	Durata superiore ai 60 minuti e comunque non superiore alle 24 ore
Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura controllata (surgelati)	Con furgone coibentato, pulito e refrigerato in grado di mantenere la temperatura di - 15°C per tutta la durata del trasporto	Non identificabile
Alimenti sfusi e preincartati da conservarsi a temperatura controllata	Con furgone coibentato, refrigerato e pulito	Durata comunque non superiore alle 24 ore

c) Caratteristiche dei contenitori, compresi i contenitori termici

I contenitori in cui vengono introdotti gli alimenti sfusi devono essere dichiarati idonei sia per la tipologia degli alimenti che per la temperatura a cui deve essere conservato l'alimento.

4. DISTRIBUZIONE

I destinatari sono i soggetti donatari ai sensi della Legge 166/2016.

a) Distribuzione di pacchi alimentari

Trattasi generalmente di distribuzione di alimenti confezionati non deperibili da conservarsi a temperatura ambiente.

Non vi sono particolari accorgimenti da rispettare eccetto che gli stessi, prima della distribuzione, dovranno essere conservati in locale pulito, possibilmente arieggiato, su scaffali facilmente lavabili e/o in contenitori puliti.

Distribuzione di alimenti a temperatura controllata

Trattasi di distribuzione di alimenti confezionati deperibili da conservarsi a temperatura controllata.

Dovrà essere garantito il rispetto della temperatura indicata in etichetta fino alla devoluzione, sia che avvenga in locali in uso all'organizzazione sia che avvenga presso il domicilio del soggetto beneficiario.

b) Distribuzione di pasti pronti

Il donatore dovrà consegnare ai soggetti donatari i pasti a temperatura controllata e già pronti per la distribuzione senza ulteriore manipolazione. La consegna deve avvenire nel minor tempo possibile.

5. FORMAZIONE

E' opportuno che i soggetti donatari si impegnino a informare e formare il proprio personale, volontario e non, impegnato nelle varie fasi del recupero e distribuzione degli alimenti, circa le misure di prevenzione da adottare e seguire per garantire la sicurezza igienico-sanitaria.

Le ATS supporteranno nei modi ritenuti più opportuni e secondo le proprie disponibilità i soggetti donatari e/o i Comuni per quanto riguarda gli aspetti igienico-sanitari legati al recupero per la distribuzione delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale.

ELENCO MINIMO E NON ESAUSTIVO DELLE ATTREZZATURE INDISPENSABILI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA'

FASE	ALIMENTO	ATTREZZATURA
DONAZIONE	Confezionato non deperibile da conservarsi a temperatura ambiente	<ul style="list-style-type: none"> Scaffali facilmente pulibili Contenitori (ceste, scatoloni o simili) identificabili
	Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura refrigerata	<ul style="list-style-type: none"> Frigorifero dedicato al recupero Oppure <ul style="list-style-type: none"> Contenitori chiudibili con coperchio, identificabili, da riporre nel frigorifero in uso per l'attività
	Confezionati da conservarsi a temperatura surgelata	<ul style="list-style-type: none"> Congelatore dedicato Oppure <ul style="list-style-type: none"> Contenitori chiudibili con coperchio, identificabili, da riporre nel congelatore in uso per l'attività etichettati
TRASPORTO	Confezionato non deperibile da conservarsi a temperatura ambiente	<ul style="list-style-type: none"> Contenitori puliti, chiudibili con coperchio, identificabili Automezzo pulito
	Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura refrigerata o calda per brevi tratti	<ul style="list-style-type: none"> Contenitori puliti, chiudibili con coperchio, identificabili, coibentati o che garantiscano analoga conservazione Automezzo pulito
	Confezionati deperibili da conservarsi a temperatura refrigerata per lunghi tratti	<ul style="list-style-type: none"> Contenitori puliti, chiudibili con coperchio, identificabili Automezzo coibentato, pulito e refrigerato
DEPOSITO / STOCCAGGIO	Tutti gli alimenti	Per la conservazione prima della distribuzione <ul style="list-style-type: none"> locale pulito, possibilmente arieggiato scaffali facilmente pulibili contenitori puliti (ceste, scatoloni o simili) attrezzature per il mantenimento della catena del freddo (frigoriferi, celle frigorifere, congelatori)
DISTRIBUZIONE	Pasti pronti per la distribuzione e monoporzioni termo-sigillate	<ul style="list-style-type: none"> Per l'eventuale riscaldamento <ol style="list-style-type: none"> pentolame fuochi/forno Carrelli termici
	Alimenti da preparare	<ul style="list-style-type: none"> Per la conservazione <ol style="list-style-type: none"> frigoriferi congelatori Cucina attrezzata Carrelli termici
	Pacchi alimentari	Zona/locale di distribuzione