

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

Banco Alimentare della Lombardia "Danilo Fossati" Onlus

Questa guida è stata realizzata come base per lo sviluppo dei "posters" che sono stati approvati dal Ministero dell'alimentazione francese.

Quella qui riportata è la traduzione liberale dei posters.

FEBA (Fondazione Europea Banchi Alimentari) incoraggia i Banchi Alimentari che non hanno sviluppato una simile documentazione, a rivederla, tradurla nella lingua locale, discuterla e farla approvare dalle autorità nazionali della sicurezza alimentare.

In occasione di questa ristampa si sono tenute in considerazione i seguenti documenti:

Linee guida emanate da Regione Lombardia nel marzo 2014 per la semplificazione dell'applicazione del Sistema HACCP nelle micro imprese del settore alimentare.

Il Manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative, redatto nel 2016 da Caritas Italiana e da Fondazione Banco Alimentare, validato dal Ministero della Salute.



FEBA Si ringrazia FEBA per il materiale messo a disposizione.



Banco Alimentare della Lombardia "Danilo Fossati" Onlus
Via Papa Giovanni XXIII, 17/19 - 20835 Muggiò (MB)
T +39 039 5972950 - F +39 039 5972951

Realizzato con il contributo della



1. Donazioni e Recupero

Donazioni: raccolta dei alimenti donati da aziende della filiera agroalimentare (produzione, trasformazione)

Recupero : recupero di alimenti dalla distribuzione alimentare (grande distribuzione, ortomercato, mense)

Se la donazione o il recupero riguarda carne o pesce confezionato dal distributore: supermercato o macellaio o pescivendolo , verificare che abbiano l'approvazione dalle autorità competenti.

CRITERI DA VERIFICARE PRIMA DELLA PRESA IN CARICO DEI PRODOTTI

- 1. Data di conservazione** (per prodotti deperibili min. 3 giorni prima della scadenza). (ABAL : Comunque in tempo utile per assicurare il consumo entro la scadenza)
- 2. Etichettatura** che permetta la tracciabilità
- 3. Stato di conservazione:** rispetto delle temperature e stoccaggio in buone condizioni igieniche
- 4. Aspetto dei prodotti**

Aspetto dei prodotti: Condizioni da rispettare

- | | |
|------------------------------|--|
| Surgelati o congelati | <ul style="list-style-type: none"> • Imballaggio, non rotto, non forato • Assenza di eccessivo ghiaccio sull'imballaggio, • Condizioni non deformate eccessivamente • Prodotti non incollati insieme dal ghiaccio • Assenza di prodotti deformabili |
| Conservare alimentari | <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti non scongelati. • Assenza di rigonfiamenti, ruggine, • Assenza di alterazioni della pressurizzazione. |
| Altri prodotti | <ul style="list-style-type: none"> • Assenza di rigonfiamenti anormali degli imballaggi • Sottovuoto in buone condizioni, avvolge aderendo • Assenza di fori nelle confezioni • Colori normali degli alimenti |



Quando è necessario rifiutare una donazione ?

Quando uno o più criteri non vengono rispettati , Quando il prodotto è nella lista che segue dei prodotti per i quali la raccolta è vietata (rischi elevati al consumo) :



2. Presa in carico e ricezione degli alimenti

Il controllo delle merci in arrivo e' molto importante in quanto permette di valutare non soltanto la corrispondenza della merce con quanto consegnato , ma anche l'idoneità dei prodotti all'utilizzo.

Quali elementi devono essere controllati?

Condizioni dei veicoli di trasporto e altri materiali (contenitori isotermitici...). Conformità dei veicoli di trasporto refrigerati, pulizia, assenza di sporchie, stato di carico.



Temperature (in caso di ricezione e carico di prodotti refrigerati): controllare sistematicamente la temperatura tra i due condizionamenti .



La durata totale delle operazioni fuori dal freddo deve essere la più breve possibile (30 min. max per ricezione, carico, scarico e trasferimento)



Tempo max 30 min

Etichettatura dei prodotti

Come da normative

Aspetto dei prodotti

Surgelati o congelati

- Imballaggio, non rotto, non forato
- Assenza di eccessivo ghiaccio sull'imballaggio,
- Condizioni non deformate eccessivamente
- Prodotti non incollati insieme dal ghiaccio
- Assenza di prodotti deformabili
- Prodotti non scongelati.

Conservare alimentari

- Assenza di rigonfiamenti, ruggine,
- Assenza di alterazioni della pressurizzazione

Altri prodotti

- Assenza di rigonfiamenti anormali degli imballaggi
- Sottovuoto in buone condizioni, avvolge aderendo
- Assenza di fori nelle confezioni
- Colori normali degli alimenti



In caso di non conformità rifiutare il prodotto

Quali elementi registrare e conservare



Conservazione documenti (commerciali e di consegna) 5 anni.

In magazzino (e nei centri di distribuzione in caso di istruzioni specifiche) registrare le informazioni sul prodotto : fornitore e n° lotto

Registrare le temperature dei prodotti direttamente nella bolla di consegna ad ogni ricezione di prodotti refrigerati o congelati.

Registrare ogni non conformità dei prodotti nelle bolle di consegna e registrare il risultato di questi prodotti.

3. Stoccaggio e preparazione dei lotti

Organizzazione, Stoccaggio e Gestione degli Stock

1. Evitare di stoccare gli alimenti direttamente al suolo o contro il muro (posizionarli su ripiani o pallets).
2. Evitare l'eccessivo accumulo o sovraccarico delle strutture.

Separare i differenti tipi di prodotti
(in particolare separare uova, frutta e vegetali, prodotti di igiene, scarti)



Assicurare l'integrità della catena del freddo

- Cella frigorifera <10m3 : monitorare e registrare le temperature ogni giorno di lavoro,
- Cella frigorifera >10m3 : presenza di un sistema di memorizzazione della temperatura.

Rispettare la regola : i prodotti più vicini alla data di scadenza sono i primi a uscire

- Effettuare inventari regolari (es. 1/mese per prodotti di drogheria e congelati)
- Isolare, identificare e distruggere appena possibile prodotti non conformi (scaduti o deteriorati)
- Non congelare alimenti (inclusi prodotti vicini alla data di scadenza, o ri-congelare prodotti scongelati)

Manutenzione e Pulizia / Disinfezione delle zone di stoccaggio

Le OC devono garantire e verificare l'idoneità delle strutture e la conformità dei locali

Lotta agli infestanti (roditori, insetti, uccelli): prevenzione e monitoraggio
Occorre istituire adeguate procedure di controllo per gli infestanti per impedire l'accesso degli animali ai locali dove si gestiscono gli alimenti.

Assicurare pulizia e manutenzione dei materiali (frigoriferi, bilance etc...)
Le superfici e le attrezzature devono essere pulite ogni qualvolta le circostanze lo esigano e comunque con le frequenze stabilite dal piano di pulizia/sanificazione.

Pulire e disinfettare regolarmente i locali e i materiali

- Celle frigorifere positive : ogni settimana
- Alimentari : ogni mese
- Celle frigorifere negative : ogni arresto
- Congelatori : ogni semestre



Preparazione dei lotti

Pulire e disinfettare la zona di preparazione prima e dopo ogni operazione



Preparare lotti solo dei prodotti che rispettano i criteri di conformità

Limitare al minimo il tempo di operazione a temperatura ambiente e preparare, se possibile, lotti di prodotti refrigerati/congelati in camere fredde.

Nota: spaccettare, tagliare e ri-confezionare alimenti da distribuire alle strutture caritative richiede l'autorizzazione della autorità competente.

Regole da rispettare quando si distribuiscono gli alimenti ai beneficiari

4.

Igiene del personale, ambienti e superfici

Igiene del personale

- Lavare le mani con detergenti battericidi prima della manipolazione



e distribuzione degli alimenti.

Pulire e disinfettare ambienti e superfici

- Pulire e disinfettare gli ambienti, le installazioni e le superfici che saranno usate per la distribuzione



(tavoli, ripiani, cassetti, etc.).

Preparazione della zona di distribuzione

- **Separare i differenti tipi di prodotti** : in particolare separare le uova, frutta e verdura, prodotti x igiene e pulizia, rifiuti ...dagli altri prodotti.



- **Evitare di stoccare** gli alimenti direttamente al suolo o contro il muro (posizionarli su ripiani o pallets).



- Nella distribuzione dare **priorità ai prodotti più vicini alla scadenza** che devono essere i primi ad essere consegnati.

- Assicurarsi che le informazioni relative all'**etichettatura** possano essere consultate dai beneficiari

Organizzazione distribuzione e rispetto della catena del freddo

- Assicurare la disponibilità di attrezzature di stoccaggio adeguate (refrigeratori, freezers) vicini alla zona di distribuzione.

- Rimuovere prodotti refrigerati e congelati al bisogno.

- **Consegnare prodotti refrigerati e congelati alla fine della distribuzione.**



Prodotti secchi all'inizio refrigerati alla fine

Informazioni da dare ai beneficiari

Sensibilizzare le persone che ricevono i prodotti alle regole di conservazione e utilizzo degli alimenti.

Informare e sensibilizzare le persone che ricevono i prodotti alle informazioni sull'etichetta.

In caso di assenza di informazioni sull'etichetta, informare che l'ente caritativo non può garantire l'assenza di ingredienti allergizzanti.

5. Igiene e stato di salute del personale

Stato di salute

1. All'apparire dei sintomi di malattia (influenza, gastroenterite...) non recarsi alla

struttura di distribuzione.



2. Non tossire o starnutire sul cibo



3. Soffiarsi il naso con fazzoletti di carta, gettarli immediatamente e lavarsi le mani.



4. In caso di ferite, lavare e disinfettare, mettere un cerotto, benda, e indossare un guanto.



Igiene corporale

Mani e unghie sempre pulite e curate



Lavare mani e avambracci appena possibile e dopo ogni azione contaminante.



Igiene degli indumenti

Indossare indumenti appropriati e puliti.



Indossare cuffia e guanti in caso di manipolazione di alimenti non confezionati



Raccomandazioni

Disporre di una cassetta di pronto intervento all'interno della struttura di distribuzione



Non fumare durante lo svolgimento delle attività.



Scadenza degli alimenti

"DA CONSUMARE ENTRO" - "PREFERIBILMENTE ENTRO"

6.

"DA CONSUMARE ENTRO"

Definizione

'Da consumare entro': data limite fino alla quale il prodotto mantiene le sue qualità sanitarie ottimali, se conservata correttamente (temperatura, imballo).

Etichette

"Da consumare entro" seguiti dall'indicazione giorno, mese, anno.



Prodotti con data di scadenza

Alimenti deperibili confezionati



Data di scadenza superata : Cosa fare ?

Prodotti con data superata: distribuzione e consumazione proibita



"PREFERIBILMENTE ENTRO"

Definizione

"Preferibilmente entro": questa data garantisce le qualità organolettiche (gusto, aroma, aspetto) e nutritive ottimali, quando conservato secondo le indicazioni del produttore.

Etichette

"Preferibilmente entro" seguito dalla indicazione del giorno, mese, anno.



Prodotti da consumare preferibilmente entro

Prodotti stabilizzati (Conserve, secchi, surgelati).



Alimenti che hanno superato la data "preferibilmente entro" : Cosa fare ?

Distribuzione autorizzata e consumo senza rischi per la salute.



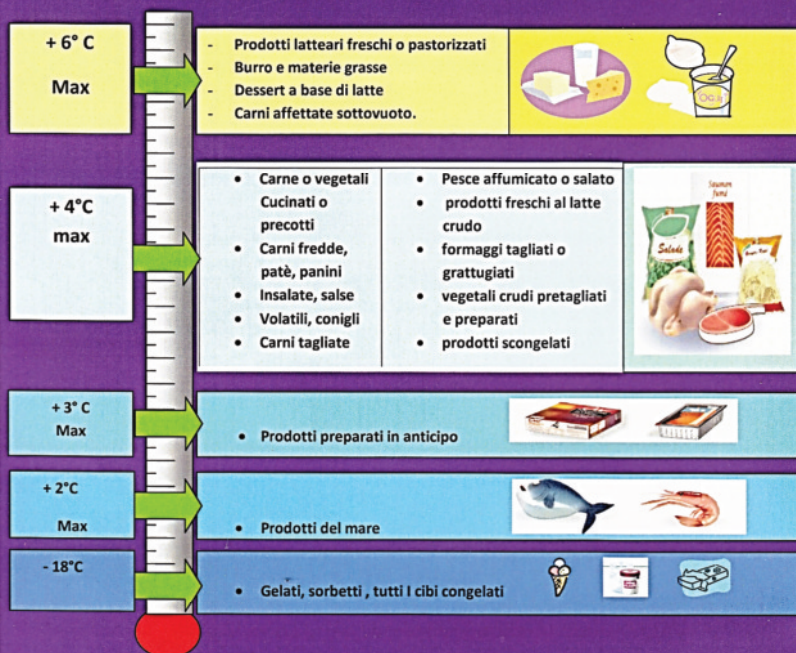
SUGGERIMENTO : Controllare le etichette dei prodotti in stock e consumare secondo la regola : "primo a scadere primo da consumare"

No. Direttiva 2000/13/EC richiede che la data di scadenza sia dichiarata (o da consumarsi entro o preferibilmente entro). Questa legislazione Europea è applicata a tutti gli stati membri e tutti gli alimenti distribuiti all'interno della Comunità Europea devono rispettare la regola.

7. Temperature dei Prodotti

TEMPERATURE da rispettare (T° al cuore degli alimenti)

Rispettare le raccomandazioni dei produttori riportate sull'imballaggio



Procedure per misurare le temperature

- ➔ Rilevare le temperature tra 2 imballaggi : in caso di non conformità: prendere la temperatura al cuore del prodotto
- ➔ Se la temperatura fosse più elevata, sono ammissibili le seguenti tolleranze :

+2 °C al cuore dei prodotti freschi, per durate brevi,

+3 °C in superficie per i prodotti surgelati, per periodi brevi

Freschi
+2°C
tolleranza

Congelati
+3°C
tolleranza

Le regole di igiene per gli alimenti 8.

Per le persone che li ricevono

Le regole di base

Rispetto della catena del freddo

- Utilizzo dei contenitori isotermitici per il trasporto dei prodotti refrigerati o congelati fino a casa
- Controllare le temperature del frigo (+4°C) e congelatore (-18°C)



Pulire e disinfettare :

- Il congelatore (1/anno)
- Il frigo (1/mese)



Rigorosa cura e igiene personale

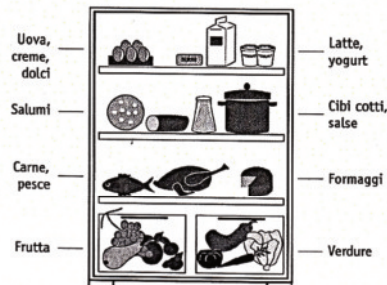


Rispettare le regole di conservazione e consumo dei prodotti

- Non consumare i prodotti con data di scadenza scaduta
- Conservare il cibo in contenitori plastici o pellicola
- Consumare entro 24-48 ore quando la confezione è stata aperta
- Lavare con cura frutta e verdure anche se confezionata



Disposizione degli alimenti all'interno del frigorifero



E nella porta del frigorifero

Uova, Latte, Burro
Succidi di frutta e bevande



Regole specifiche applicabili alle persone più fragili

(Donne incinte, bambini, anziani, persone immunodepresse o malate)

Non consumare prodotti potenzialmente portatori di batteri patogeni, tossine o parassiti

- ➔ Latte crudo, formaggi al latte crudo: Preferire formaggi a pasta cotta o prodotti con latte pastorizzato
- ➔ Pâté, fegato, cibi affumicati o marinati, frutti di mare, salmone affumicato, gamberi, seppie: Preferire carni, pesce, volatili ben cotti
- ➔ Cereali crudi (grani, soia, quinoa...).
- ➔ Cuocere attentamente tutti i prodotti a rischio (carni, pesce, uova...)

9. Igiene e sicurezza alimentare: le regole d'oro per i volontari

Mantere un' igiene personale rigorosa

Lavaggio frequente delle mani



Indossare indumenti appropriati.



Protezione efficace delle ferite



Nessun contatto diretto con gli alimenti in caso di malattie (raffreddori, gastroenteriti...)



Pulire e disinfettare ambienti e superfici

Seguire il piano di pulizia e disinfezione



Rispettare la catena del freddo



Rispettare le prescrizioni

- Non congelare gli alimenti, e non ricongelare gli alimenti scongelati
- Non distribuire alimenti scaduti



Mantenere la tracciabilità degli alimenti

- Assicurarsi la presenza dei documenti di consegna e archiviazione
- Conservare l'etichetta originale se i prodotti sono riconfezionati



Monitorare regolarmente (autocontrollo) le procedure richieste

Pulizia, disinfestazione, lotta agli animali infestanti



Seguire le procedure per la gestione delle allerte alimentari

Partecipare attivamente ai corsi di formazione e addestramento in materia d'igiene e sicurezza sul lavoro

Tecnica ed igiene delle mani con acqua e sapone: lavaggio



LINEE GUIDA OMS SULL'IGIENE DELLE MANI NELL'ASSISTENZA SANITARIA (BOZZA AVANZATA) 1
Modificata secondo EN1500