

Azienda USL Toscana centro



Dipartimento della Prevenzione

Area Funzionale Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

UFS PRODUZIONI PRIMARIE VEGETALI E RACCOLTA PRODOTTI SELVATICI

**Forum Economia Circolare
Prato, 15 Dicembre 2023**

Dr.ssa Guendalina Allodi





SPRECO ALIMENTARE (RISOLUZIONE Parlamento europeo 30 novembre 2012)

L'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche oppure prossimi alla scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili potenzialmente destinabili al consumo umano e che ,in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere smaltiti ed eliminati producendo conseguenze negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni alle imprese



MOTIVI DELLO SPRECO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, COMMERCIALE,

- Acquisti e ordinazioni errati, Porzioni eccessive
- Avanzi di ristorazione
- Catena del freddo interrotta
- Cessazione dell'azienda
- Conservazione inadeguata
- Danni per movimento merce
- Errata interpretazione dell'etichetta
- Invenduti o resi (gap tra offerta/stock e domanda)
- Perdita di igiene (contaminazioni)
- Prodotti avvizziti, avariati, scaduti
- Prodotti con gusto alterato
- Scarti di cucina
- Vini, acque e bibite lasciati e non terminati DOMESTICA



USO ALTERNATIVO

Sempre nella direttiva Parlamento Europeo
30 Novembre 2012
si incoraggiano

“ le istituzioni pubbliche e di volontariato a raccogliere e ridistribuire ai bisognosi derrate alimentari inutilizzate ma ancora commestibili, come misura aggiuntiva e non sostituiva rispetto agli attuali sistemi di tutela sociale”



Opportunità

Normative salvaguardia Salute
collettiva



Recupero, raccolta e **DISTRIBUZIONE** di cibo ai fini di **solidarietà sociale**

Manuale
Per corrette prassi operative
Per le organizzazioni caritative

CARITAS ITALIANA
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE O.N.L.U.S.



Presentazione 2016

validato dal Ministero, come
previsto dal
Regolamento (CE) n. 852/2004.

Obiettivo del manuale

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, le OC, che effettuano tali attività ai fini di solidarietà sociale,

sostenendo il bisogno alimentare delle persone indigenti

garantendo allo stesso tempo la sicurezza degli alimenti.



Argomenti trattati:

il sistema di recupero, raccolta e distribuzione di alimenti ai fini di solidarietà sociale

il trasporto alimenti recuperati e raccolti

lo stoccaggio e conservazione

la preparazione degli alimenti

la distribuzione agli indigenti di cibi pronti (es. panini, pasti cucinati, bevande ecc.) e alimenti non deperibili e deperibili preconfezionati e non.

Recupero, raccolta
e **DISTRIBUZIONE** di cibo
ai fini di
solidarietà sociale

Manuale
Per corrette prassi operative
Per le organizzazioni caritative

CARITAS ITALIANA
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE O.N.L.U.S.





Riferimenti normativi

Regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare

Reg,CE 178/00 - Reg CE 852/04 – REG.CE
853/04

contengono norme generali e specifiche su:

strutture

attrezzature

gestione fasi produzione

trasformazione

distribuzione

Riferimenti normativi

Legge n.155 del 16 giugno 2003 Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale, conosciuta anche come **Legge del Buon Samaritano** (ispirata al Good Samaritan Food Donation Act, firmato da Bill Clinton l'1.10.1996)

equipara al consumatore finale le organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, la raccolta e la distribuzione gratuita di alimenti.

Non si rinuncia alla tutela della salute delle persone in stato di bisogno, bensì si affidano alle organizzazioni anche il compito di garantire la sicurezza alimentare

Riferimenti normativi

LEGGE 155 DEL 16/07/2003
ART.1

“Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell’articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano a fini di beneficenza, distribuzione gratuita dagli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparate, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti

Riferimenti normativi

Legge Stabilità n.147 del 27 dicembre 2013

L'articolo 1, commi 236, 237, 238, 239 ha introdotto una disposizione concernente gli aspetti sanitari dei prodotti alimentari oggetto di cessione, raccolta e distribuzione gratuita agli indigenti, a fini di beneficenza.

ogni soggetto impegnato nell'attività di utilità sociale finalizzata alla redistribuzione di cibo e al contrasto del fenomeno degli sprechi alimentari, deve garantire, per la parte di propria competenza, il corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti

.

Riferimenti normativi

Tale obiettivo può essere raggiunto anche mediante la predisposizione di specifici manuali nazionali di corretta prassi operativa

redatti in conformità all'articolo 8 del Regolamento CE n. 853/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio (HACCP, rintracciabilità, informazione e tutela dei consumatori) . -



Riferimenti normativi

la Legge 166 del 2016 (legge Gadda detta anche “antisprechi”)

(Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi),

interviene

sia riorganizzando il quadro normativo esistente nel senso di una maggiore organicità e semplificazione, sia fornendo nuovi strumenti a disposizione dei numerosi soggetti implicati nel processo del recupero alimentare. -



AUTORITÀ EUROPEA
PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE

IT Italiano Menu

Search news, topics, publications, eve...



[Home](#) / [All contents](#) / Sicurezza alimentare: approccio semplificato per facilitare le donazioni di prodotti alimentari

Sicurezza alimentare: approccio semplificato per facilitare le donazioni di prodotti alimentari

Indice

Atti scientifici di riferimento

Per contattarci

Riferimenti normativi

Pareri scientifici dell'EFSA

2017 un sistema semplificato per la gestione della sicurezza alimentare nelle piccole imprese di vendita al dettaglio come negozi di generi alimentari, macellerie e panetterie.

Il sistema comprende linee guida sulle modalità per individuare i più importanti rischi biologici, chimici e fisici in ogni fase del processo di produzione degli alimenti, le attività o prassi che incrementano la probabilità di pericoli nonché le opportune misure di controllo.



Riferimenti normativi

2018 con il quale si propone un approccio semplificato di gestione della sicurezza alimentare per i piccoli dettaglianti, finalizzato a semplificare la donazione di prodotti alimentari (Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. ADOPTED: 27 September 2018 doi: 10.2903/j.efsa.2018.5432)



Riferimenti normativi

Il nuovo approccio utilizza chiari **diagrammi di flusso** per riassumere le fasi di produzione e semplici tabelle per accompagnare i rivenditori attraverso il processo di gestione della sicurezza alimentare dall'individuazione dei pericoli alle misure di controllo, in linea con le normative vigenti. I diagrammi e le tabelle sono generici e possono essere adattati dagli operatori del settore alimentare alle proprie attività commerciali.



Riferimenti normativi

La Comunicazione della Commissione Europea (2017/C **361**/01), Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari.

- La Comunicazione della Commissione Europea (2020/C**199**/01), che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari.



16.9.2022

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 355/1

II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari

(2022/C 355/01)

INDICE

3.8. Ridistribuzione degli alimenti e donazioni alimentari

La ridistribuzione degli alimenti e le donazioni alimentari possono avere luogo in qualsiasi fase della catena alimentare, quando si registra un eccesso di produzione/scorte, ma spesso avvengono a livello di commercio al dettaglio. In particolare nel commercio al dettaglio, tali alimenti possono essere vicini alla data di scadenza, espressa come «da consumarsi entro» o «da consumarsi preferibilmente entro», e l'eventuale presenza di altri pericoli deve essere prevenuta adottando ulteriori GHP (cfr. sotto). Favorire le donazioni alimentari è una priorità nel quadro del piano d'azione per l'economia circolare della Commissione come mezzo per evitare gli sprechi alimentari e promuovere la sicurezza alimentare, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. Per questo motivo sono state intraprese diverse iniziative per garantire una ridistribuzione sicura degli alimenti, sebbene sia di fondamentale importanza prevenire i rifiuti alimentari il prima possibile:

- introduzione di un capitolo specifico V bis «Ridistribuzione di alimenti» nell'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004, contenente le condizioni per una ridistribuzione sicura degli alimenti destinati alle donazioni;
- i venditori al dettaglio possono congelare le carni fresche di ungulati domestici (bovini, suini, ovini, caprini), pollame e lagomorfi in vista della loro ridistribuzione a fini di donazioni alimentari, a determinate condizioni, conformemente a una recente modifica ⁽¹⁾ del regolamento (CE) n. 853/2004. Il vantaggio di tale operazione deve essere bilanciato con taluni rischi microbiologici che potrebbero verificarsi con il congelamento e lo scongelamento;
- la sezione 5 della comunicazione della Commissione sulle attività di commercio al dettaglio contiene ulteriori orientamenti su questi aspetti igienici relativi alla ridistribuzione degli alimenti e alle donazioni alimentari. Gli orientamenti includono raccomandazioni specifiche per ulteriori GHP relative ai seguenti aspetti:
 - controllo della conservabilità;
 - gestione di alimenti restituiti;
 - valutazione ai fini delle donazioni alimentari, compresa la valutazione della conservabilità residua;
 - congelamento di alimenti destinati a donazione.

Riferimenti normativi

Nell'ottica di riduzione degli sprechi alimentari è stato **inserito il capitolo V bis nell'allegato II del Regolamento (CE) 852**

con l'obbligo di verificare che gli alimenti da ridistribuire siano ritenuti non dannosi per la salute e adatti al consumo umano.

Quindi gli OSA dovranno valutare se gli alimenti ridistribuiti non siano dannosi per la salute e siano adatti al consumo umano

Normative di riferimento	
Legge 166/2016 (cd. Legge Gad-da)	Legge nazionale che regola le donazioni di alimenti.
Legge 147/2013 art. 1 c. 236 e c. 237	Adempimenti e responsabilità in ambito igienico-sanitario degli enti beneficiari.
Comunicazione della Commissione Europea (2017/C 361/01)	Orientamenti della Commissione Europea specifici per le donazioni alimentari.
Comunicazione della Commissione Europea (2020/C 199/01)	Orientamenti della Commissione Europea sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari.
Parere scientifico dell'EFSA del 27 September 2018 Doi: 10.2903/j.efsa.2018.5432	Parere con il quale l'Autorità propone un approccio semplificato di gestione della sicurezza alimentare per i piccoli dettaglianti, finalizzato a semplificare la donazione di prodotti alimentari.
Regolamento (CE) 852/2004	Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari che definisce i requisiti generali a cui tutti gli operatori del settore alimentare devono conformarsi.



MENU



Istituto Superiore di Sanità

Ricerca



TEMA

Salute globale e disuguaglianze di salute



One Health

🕒 Pubblicato 13/11/2019 - Modificato 26/09/2022

La visione olistica *One Health*, ossia un modello sanitario basato sull'integrazione di discipline diverse, è antica e al contempo attuale. Si basa sul riconoscimento che la salute umana, la salute animale e la salute dell'ecosistema siano legate indissolubilmente.

Elenco Argomenti

Disuguaglianze di salute e determinanti sociali

Formazione in salute globale, sanità pubblica e capacity building

One health – una sola salute - è quindi un approccio integrato fondato sulla

Collaborazione interprofessionale e multidisciplinare tra settori diversi

Ottimizzare in modo sostenibile la salute di

Persone

Animali

Ecosistemi

La salute di cui prendersi cura dunque è una sola, ed è comune a uomo, animali e ambiente.





Approcci e sforzi globali per progettare e implementare

- programmi,
- politiche,
- norme
- ricerche in cui diversi settori cooperino per raggiungere migliori risultati per la salute pubblica.

EDUCAZIONE ALIMENTARE SOSTENIBILE- 1 -

Come ridurre lo spreco in CUCINA

Stagionalità
Rotazione dei cibi
Corretta conservazione
Controllo delle scadenze
Spesa oculata
Ricette del recupero



EDUCAZIONE ALIMENTARE SOSTENIBILE- 2 -

Come ridurre lo spreco nella
RISTORAZIONE COLLETTIVA

Rispetto delle grammature
previste

Miglioramento del menu

Progetti di educazione

Test per nuove ricette





Acquisto prodotti locali



Consumare prodotti stagionali



Ridurre il consumo di carne



Scegliere pesci "giusti"



Privilegiare uso prodotti bio



Ridurre i prodotti con troppi imballaggi



Prevenire lo spreco



Bere acqua del rubinetto



Evitare sprechi ai fornelli

Take Home Messages



Prevenire gli sprechi

Possibilità di redistribuzione per
l'alimentazione umana

Tutti i consumatori devono essere
tutelati allo stesso modo dalle stesse
norme di **sicurezza alimentare**





**Se vuoi andare
veloce, corri da
solo. Se vuoi andare
lontano, vai insieme
a qualcuno
(Proverbio africano)**