

Codice DB1014

D.D. 10 ottobre 2013, n. 409

L.R. n. 24/2002, art. 2, comma 1. Iniziative regionali per la riduzione della produzione di rifiuti urbani. Approvazione della proposta di accordo tra Città' di Torino, Regione Piemonte, Camst e la Società per gli Asili Notturni Umberto I per il proseguimento del progetto di recupero dei pasti non distribuiti nella ristorazione scolastica e loro cessione ad enti e strutture per l'assistenza a persone in difficoltà'.

IL DIRETTORE

Il decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 – parte IV – ha, tra le sue finalità, la prevenzione della produzione dei rifiuti. Gli articoli 179 e 180 stabiliscono, infatti, che le autorità competenti adottino iniziative dirette a favorire, in via prioritaria, la prevenzione e la riduzione della produzione dei rifiuti, anche attraverso la promozione di accordi o protocolli d'intesa.

La Regione Piemonte, ai sensi della legge regionale 24 ottobre 2002 n. 24, persegue obiettivi di riduzione della produzione dei rifiuti e pone in essere azioni che, concretamente, consentono il raggiungimento dei medesimi obiettivi, promuove e sviluppa iniziative volte all'educazione, formazione e sensibilizzazione in ordine alla riduzione, al riciclaggio e al recupero dei rifiuti considerando a tal fine strategica la diffusione di una cultura di consumo sostenibile.

La legge 25 giugno 2003, n. 155, cosiddetta "legge del Buon Samaritano", consente alle ONLUS che operano nell'ambito della solidarietà sociale, di recuperare gli alimenti ad alta deperibilità non utilizzati nel circuito della ristorazione organizzata e della grande distribuzione e di ridistribuirli gratuitamente ai bisognosi. Essa mira ad incoraggiare e facilitare il recupero di cibo e prodotti alimentari ancora perfettamente commestibili, responsabilizzando le organizzazioni non lucrative in merito al "corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti".

Con la Deliberazione n. 19-5209 del 5 febbraio 2007 di approvazione delle Linee programmatiche per la gestione dei rifiuti urbani e successivamente con la Deliberazione n. 32-13426 del 1 marzo 2010 di approvazione dei criteri tecnici in materia di rifiuti urbani, la Giunta Regionale ha ribadito la priorità della riduzione della produzione di rifiuti ed ha individuato le azioni che la Regione e le altre amministrazioni devono intraprendere, in particolare per quanto riguarda la riduzione dei rifiuti di imballaggio e dei rifiuti organici, tra le quali la raccolta di pasti non consumati nella ristorazione collettiva.

In attuazione delle citate deliberazioni, la Direzione regionale Ambiente, in collaborazione con la Direzione regionale Sanità, il Servizio di Ristorazione Scolastica della Città di Torino, la Compass Group spa, l'Associazione Banco Alimentare del Piemonte Onlus e la Società per gli Asili Notturni Umberto I° Onlus, ha promosso e realizzato il progetto "La pietanza non avanza". Obiettivi del progetto erano, oltre alla promozione del consumo consapevole del pasto, la messa a punto e la sperimentazione di una procedura operativa per il ritiro, il trasporto, la conservazione dei pasti non distribuiti nelle mense scolastiche e la loro consegna ad enti assistenziali per una successiva redistribuzione, anche al fine di ridurre la produzione di rifiuti organici.

Nel febbraio 2011 è stata avviata la fase sperimentale del progetto: i pasti non distribuiti nelle mense di 5 istituti scolastici della Circostrizione 7 della Città di Torino, sono stati ritirati dai volontari del Banco Alimentare e consegnati alla Società per gli Asili notturni Umberto I° Onlus di Torino per essere consumati alla mensa serale destinata agli indigenti.

Sulla scorta dei buoni risultati conseguiti, l'attività sperimentale di ritiro dei pasti non distribuiti e loro consegna alla Società per gli Asili Notturni è proseguita nelle stesse scuole e con le stesse modalità anche per gli a.s. 2011-2012 e 2012-2013. Complessivamente, in 22 mesi di sperimentazione, sono state recuperate circa 115.000 porzioni di cibo, pari a circa 11 ton di rifiuti evitati. Il cibo giornalmente raccolto è stato sufficiente a garantire oltre 100 pasti serali alla mensa

degli Asili Nottturni. Anche la procedura operativa per il ritiro, conservazione, trasporto e redistribuzione dei pasti ha dimostrato di garantire i necessari requisiti igienico-sanitari dei pasti, di essere facilmente applicabile e replicabile.

Le attrezzature occorrenti per il ritiro ed il mantenimento dei pasti alla corretta temperatura fino al destinatario finale (cinque casse termiche e relative gastronorm) sono state acquistate dalla Direzione Ambiente nell'ambito del progetto Alcotra "R2D2" e consegnate in comodato d'uso gratuito al Banco Alimentare del Piemonte dalla Direzione regionale Patrimonio. Inoltre, a parziale copertura delle spese vive, è stato concesso al Banco Alimentare del Piemonte un contributo complessivo di 25.000,00 euro di cui 20.000,00 euro nel 2009 dalla Direzione Ambiente e 5.000,00 euro nel 2012 dalla Direzione Politiche sociali e politiche per la famiglia.

Con l'avvio dell'anno scolastico 2013-2014 il Comune di Torino ha manifestato interesse a portare avanti l'iniziativa di recupero dei pasti non distribuiti, chiedendo alla Direzione Ambiente di continuare la collaborazione per la buona riuscita delle attività. A seguito della rinuncia del Banco Alimentare del Piemonte a proseguire nel progetto, il Comune di Torino ha posto l'attività di raccolta e conservazione dei pasti oltrechè il loro trasporto al beneficiario finale in carico alla Società Cooperativa CAMST, affidataria del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole coinvolte dal progetto. Inoltre, con nota del 26 settembre u.s., è stato chiesto alle Direzioni regionali Ambiente e Patrimonio di trasferire alla CAMST Soc. Coop. il comodato d'uso gratuito delle attrezzature prima utilizzate dal Banco Alimentare. In merito a tale richiesta, il settore Economato, Cassa economale e Beni mobili, con e-mail del 26 settembre, ha comunicato il proprio assenso.

Per formalizzare la collaborazione tra tutti i soggetti coinvolti nella ripresa dell'attività di recupero dei pasti non distribuiti per l'anno scolastico appena avviato, il Comune di Torino propone di sottoscrivere un accordo "tecnico" nel quale sono definiti gli impegni a carico di ciascun partecipante. La proposta di accordo assegna alla Direzione regionale Ambiente, in continuità con quanto realizzato negli anni precedenti, il compito di valutare le risultanze del monitoraggio qualitativo e quantitativo dei pasti recuperati, di proporre eventuali modifiche alla Procedura operativa per il ritiro, trasporto, conservazione e redistribuzione dei pasti recuperati, di promuovere il progetto e diffonderne i risultati, oltrechè di cedere a CAMST, in comodato d'uso gratuito, le attrezzature precedentemente utilizzate dal Banco Alimentare.

Dato atto che la sottoscrizione dell'accordo non comporta spese a carico della Direzione Ambiente; Ritenuto di approvare la proposta di accordo, allegata alla presente determinazione quale parte integrante e di delegare il Dirigente responsabile del Settore Ciclo integrato dei rifiuti e servizio idrico integrato alla sottoscrizione dell'accordo e all'adozione di tutti i provvedimenti connessi e conseguenti;

Tutto ciò premesso,

vista la legge regionale 28 luglio 2008, n. 23 recante "Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza ed il personale";

vista la legge regionale 11 aprile 2001, n. 7, "Ordinamento contabile della Regione Piemonte";

attestata la regolarità amministrativa del presente atto;

determina

- di approvare la proposta di accordo (Allegato 1), facente parte integrante della presente determinazione, tra i seguenti soggetti:

- Comune di Torino, Servizio di Ristorazione scolastica;
- Regione Piemonte, Direzione Ambiente;
- Società Cooperativa CAMST;
- Società per gli Asili Nottturni Umberto I° Onlus di Torino

L'accordo è finalizzato alla prosecuzione dell'attività di recupero dei pasti non consumati nelle mense scolastiche della città di Torino e la loro cessione a strutture per l'assistenza a persone in difficoltà, avviato dal 2011 con il progetto sperimentale "La pietanza non avanza" descritto in premessa;

- di delegare il Dirigente responsabile del Settore Ciclo integrato dei rifiuti e servizio idrico integrato alla sottoscrizione dell'accordo e all'adozione di tutti i provvedimenti connessi e conseguenti;

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. n. 22/2010.

Il Direttore
Salvatore De Giorgio

Allegato

PROPOSTA DI ACCORDO TRA CITTA' DI TORINO, REGIONE PIEMONTE, CAMST E LA SOCIETÀ PER GLI ASILI NOTTURNI UMBERTO I PER IL PROSEGUIMENTO DEL PROGETTO DI RECUPERO DEI PASTI NON DISTRIBUITI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA E LORO CESSIONE AD ENTI E STRUTTURE PER L'ASSISTENZA A PERSONE IN DIFFICOLTÀ.

La legge 25 giugno 2003, n. 155, cosiddetta "legge del Buon Samaritano", mira ad incoraggiare e facilitare il recupero di cibo e prodotti alimentari ancora perfettamente commestibili, responsabilizzando le organizzazioni non lucrative in merito al "corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti".

L'Assessorato alle Politiche Educative ha avviato da tempo la progettazione di iniziative che individuino, nel servizio di ristorazione scolastica ulteriori approcci, volti alla riduzione dello spreco di alimenti anche al fine di una corretta educazione alimentare per individuare tutte le possibili cause di produzione di pasti avanzati: porzioni, ricette, meccanizzazione di prenotazione dei pasti. In questo modo si è inteso agire sulle cause primarie della sovrapproduzione di pasti. Per ottenere la riduzione di pasti non consumati, infine si ritiene di intervenire ampliando le modalità di recupero e conservazione del cibo non distribuito. A tale proposito le strategie individuate riguardano i seguenti aspetti: rivalutazione delle grammature dei piatti, con la revisione delle porzioni di alcuni, ottemperando così al progetto ministeriale "OKKIO alla salute", ma mantenendo sempre i Limiti di Assunzione Raccomandata di Nutrienti indicati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana SINU e dall' Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione INRAN; elaborazione di menù condivisi con insegnanti e rappresentanti delle commissioni mensa, incrementando la consapevolezza di scelte alimentari corrette e adeguate, partendo dagli esiti delle customer satisfaction effettuate negli ultimi anni; attività di formazione rivolta ai componenti delle commissioni mensa e a tutti gli insegnanti e genitori interessati ad approfondire tematiche quali l'educazione alimentare, la sicurezza degli alimenti, ed altri aspetti specifici che determinano la "qualità" della ristorazione scolastica; introduzione nel nuovo capitolato del servizio di ristorazione scolastica, che entrerà in vigore a settembre 2013, di ulteriori forme di recupero degli avanzi del servizio di ristorazione; attivazione di un percorso – in aggiunta alle precedenti attività di recupero finora in essere (pane, frutta e pasti) – per ampliare il numero delle scuole in cui effettuare il recupero dei pasti non distribuiti redistribuendo il non fruito alle famiglie in difficoltà che lo richiedono, coinvolgendo le Circoscrizioni, Dirigenti scolastici e le commissioni mensa.

Il decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 – parte IV - ha, tra le sue finalità, la prevenzione della produzione dei rifiuti. Gli articoli 179 e 180 stabiliscono infatti che le autorità competenti adottino iniziative dirette a favorire, in via prioritaria, la prevenzione e la riduzione della produzione dei rifiuti, anche attraverso la promozione di accordi o protocolli d'intesa. La Regione Piemonte, ai sensi della legge regionale 24 ottobre 2002, n. 24 persegue obiettivi di riduzione della produzione dei rifiuti e pone in essere azioni che, concretamente, consentano il raggiungimento dei medesimi obiettivi, promuove e sviluppa iniziative volte all'educazione, formazione e sensibilizzazione in ordine alla riduzione, al riciclaggio e al recupero dei rifiuti considerando a tal fine strategica la diffusione di una cultura di consumo sostenibile.

La Giunta Regionale, con deliberazione n. 32-13426 del 1 marzo 2010 di adozione dei criteri tecnici regionali in materia di gestione dei rifiuti urbani, ha approvato gli interventi regionali per la riduzione della produzione di rifiuti urbani, tra i quali la raccolta di pasti non consumati nelle mense scolastiche.

Negli anni 2008-2009 l'Assessorato Ambiente della Regione Piemonte, ha proposto di realizzare un'iniziativa sperimentale per il recupero dei pasti non distribuiti nella ristorazione collettiva, attualmente destinati allo smaltimento, al fine di permetterne l'utilizzo a fini solidaristici e ridurre, così, la produzione di rifiuti.

Nell'anno 2010, dalla collaborazione tra il Servizio di Ristorazione Scolastica della Città di Torino, l'Assessorato Ambiente della Regione Piemonte e l'Associazione Banco Alimentare del Piemonte

ONLUS, nasce il progetto “La pietanza non avanza” che, oltre a stimolare prioritariamente gli utenti del servizio ad un consumo consapevole del pasto proposto dal servizio di ristorazione scolastica e diminuire la produzione di rifiuti derivante dalle porzioni di pasto non distribuite, ha l’obiettivo di destinare la porzione dei pasti non distribuiti ad Enti/associazioni che assistono soggetti in difficoltà. Pertanto i pasti non distribuiti nelle mense di 5 istituti scolastici della Circostrizione 7 della Città di Torino, vengono ritirati dai volontari del Banco Alimentare e consegnati alla Onlus Società per gli Asili notturni Umberto I di Torino dove vengono distribuiti ai bisognosi.

La fase sperimentale del progetto, realizzata nella seconda metà dell’a.s. 2010-2011, ha dato buoni risultati, sulla scorta dei quali il servizio di ritiro dei pasti non distribuiti e loro consegna alla Società per gli Asili Nottturni è proseguita nelle stesse scuole anche per gli a.s. 2011-2012 e 2012-2013.

TUTTO CIO’ PREMESSO

TRA

Il **COMUNE DI TORINO** - rappresentato dal Dirigente della Direzione Servizi Educativi Dott. Filippo Valfrè, nato a il, domiciliato

la **REGIONE PIEMONTE** – rappresentata da

la **CAMST** società fornitrice dei pasti nelle mense scolastiche della città di Torino attualmente oggetto di attivazione del progetto, rappresentata da

la **SOCIETÀ PER GLI ASILI NOTTURNI UMBERTO I ONLUS** (di seguito Società Asili notturni) rappresentata da.....;

si conviene:

- di proseguire il progetto per il recupero dei pasti non distribuiti nelle mense scolastiche della città di Torino e la loro cessione ad enti e strutture per l’assistenza a persone in difficoltà. Tale progetto prevede attualmente il coinvolgimento di mense scolastiche della Circostrizione 7 della città di Torino, per arrivare ad un totale massimo di circa 2000 pasti/allievi al giorno, e la cessione dei pasti non distribuiti alla Società per gli Asili notturni Umberto I Onlus di Torino;
- di approvare – in allegato all’accordo - la Procedura operativa per il ritiro, il trasporto, la conservazione e la ridistribuzione dei pasti;

Ai fini della realizzazione del progetto i soggetti partecipanti si assumono i seguenti impegni:

Città di Torino – Divisione Servizi Educativi – si assume il compito di:

- Coordinare il gruppo di lavoro, costituito da rappresentanti di tutti i partecipanti al progetto, per la realizzazione dell’iniziativa;
- Individuare le scuole da coinvolgere nella realizzazione del progetto e promuoverne l’adesione;
- Effettuare gli incontri di informazione/formazione presso le scuole individuate al fine di illustrare le finalità umanitarie ed ambientali del progetto, prima della partenza del medesimo;
- Rendere disponibili i pasti non distribuiti al termine del servizio mensa; i tempi e modi e le relative responsabilità del progetto sono definite nella *Procedura operativa* allegata al presente accordo;
- Fornire, compatibilmente con l’attuale situazione degli impianti elettrici delle sedi scolastiche, l’energia elettrica necessaria per i contenitori termici riscaldanti;

- Promuovere in maniera concordata il progetto e diffonderne i risultati, in particolare presso altre scuole torinesi;
- Apportare eventuali modifiche alla *Procedura operativa*, in accordo con i soggetti partecipanti al progetto.

Regione Piemonte – Direzione Ambiente – si assume il compito di:

- Cedere alla Camst, su richiesta della Città di Torino, in comodato d'uso gratuito, per tutta la durata del progetto, i 5 contenitori termici riscaldanti, i relativi accessori e le gastronomie precedentemente utilizzate dal Banco Alimentare per il progetto negli a.s. 2010-2013;
- Valutare le risultanze del monitoraggio, in accordo con gli altri soggetti partecipanti al progetto;
- Proporre eventuali modifiche alla *Procedura operativa*, in accordo con i soggetti partecipanti al progetto;
- Promuovere in maniera concordata il progetto e diffonderne i risultati, anche al di fuori del territorio regionale;
- Promuovere, ove possibile, il recupero dei pasti non distribuiti nella ristorazione collettiva anche in altre scuole piemontesi ed in ambiti diversi da quello scolastico (es. ristorazione ospedaliera, mense aziendali, ecc);

CAMST si assume il compito di:

- Partecipare al progetto come previsto dal vigente capitolato d'appalto con la Città di Torino e in particolare:
- Attivare adeguata formazione per il proprio personale impiegato presso le mense scolastiche individuate affinché la gestione dei pasti sia effettuata secondo i tempi e le modalità concordati nella *Procedura operativa* allegata al presente accordo;
- Effettuare la gestione dei pasti non distribuiti al termine del servizio mensa secondo tempi e modalità concordati nella *Procedura operativa* allegata al presente accordo;
- Prendere in carico e gestire i pasti non distribuiti nelle mense scolastiche, nei tempi e modi concordati nella *Procedura operativa* allegata al presente accordo;
- Trasportare e consegnare i pasti alla Società Asili notturni, nei tempi e modi concordati nella *Procedura operativa* allegata al presente accordo;
- Monitorare – per tutta la durata di rotazione dei menù estivo ed invernale - le quantità e le temperature dei pasti non distribuiti e presi in carico per la successiva cessione alla Società Asili notturni; gli esiti del monitoraggio mensile saranno comunicati ai partecipanti al progetto entro la metà del mese successivo;
- Monitorare e proporre eventuali migliorie alla *Procedura operativa*, in accordo con i soggetti partecipanti al progetto;
- Promuovere in maniera concordata il progetto presso altre mense servite (scolastiche e non) e diffonderne i risultati.

Società per gli Asili notturni Umberto I si impegna a :

- Prendere in carico i pasti consegnati da CAMST e gestirli nei tempi e modi concordati nella *Procedura operativa* allegata al presente accordo;
- Verificare la soddisfazione degli utenti della mensa destinataria dei cibi recuperati (in termini di gradibilità, quantità e qualità dei pasti);
- Promuovere in maniera concordata il progetto e diffonderne i risultati.

Torino, _____

Città di Torino _____

Regione Piemonte _____

CAMST SOC. COOP. _____

Società per gli Asili Nottturni Umberto I _____

PROCEDURA OPERATIVA PER IL RITIRO, IL TRASPORTO, LA CONSERVAZIONE E LA RIDISTRIBUZIONE DEI PASTI NON DISTRIBUITI IN ALCUNE MENSE SCOLASTICHE DELLA CITTA' DI TORINO.

OBIETTIVI

Standardizzazione delle operazioni di ritiro, trasporto, conservazione e redistribuzione dei pasti non distribuiti in alcune mense scolastiche di Torino, tramite il mantenimento della temperatura fino a destinazione finale.

AUTOMEZZI

Equipaggiamento degli automezzi utilizzati per il recupero del cibo cucinato.

Ogni automezzo deve essere dotato del seguente kit:

- guanti monouso in quantità sufficiente per il personale a bordo;
- sacchetti per alimenti;
- termometro per alimenti;
- disinfettante per termometro;
- panno carta;
- pesa per alimenti;
- abbigliamento idoneo con identificazione della Ditta CAMST o da questi designata (autista e personale);
- scheda raccolta e pianificazione del servizio.

Prima di ogni turno di servizio **l'autista ha la responsabilità** di verificare che la dotazione dell'automezzo sia completa. L'autista dovrà anche provvedere alla pulizia interna ed esterna dell'automezzo, tramite lavaggio periodico. Alla fine di ogni servizio dovranno essere rimosse le parti di materiale organico e inorganico rimaste a bordo, effettuando un'accurata pulizia del vano con spugna/panno carta e detergente.

NORME DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento del servizio gli autisti sono tenuti a:

1. **indossare abbigliamento idoneo con identificazione della Ditta CAMST ;**
2. **utilizzare i guanti monouso** durante tutte le operazioni che implicano contatto con gli alimenti;
3. possibilmente, portare raccolti i capelli lunghi;
4. relazionare in modo corretto e gentile con il personale delle mense e dei refettori scolastici, tenendo presente che il lavoro da loro svolto per recuperare gli esuberi alimentari è un compito che va oltre le loro normali mansioni e responsabilità.

FASI DEL CICLO DI RITIRO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE E RIDISTRIBUZIONE DEI PASTI.

1. Il trasporto dei pasti dal centro di cottura di CAMST alle scuole è effettuato in contenitori isotermitici semplici, senza porta attiva.
2. Al termine della distribuzione gli operatori di CAMST travasano i cibi contenuti nelle gastronomie solo in parte utilizzate nelle gastronomie destinate alla Società per gli Asili Notturni ed inseriscono queste ultime gastronomie e quelle eventualmente risultanti intonse, nel contenitore termico riscaldante. Ciascuna gastronomia dovrà contenere un'unica tipologia di alimento. Il contenitore termico riscaldante dovrà essere preventivamente acceso dal personale CAMST seguendo il manuale di istruzione in modo che a fine distribuzione sia raggiunta la temperatura prevista di almeno 70/80°C. I prodotti da servire freddi verranno invece inseriti in contenitori isotermitici dotati di siberini/panetti di ghiaccio.

3. Sarà cura del personale CAMST rilevare la conformità delle temperature delle gastronorm, in parte utilizzate e oggetto di cessione, e inserire solo quelle conformi nei contenitori termici riscaldanti. Il personale CAMST ha l'incarico di smaltire le eccedenze alimentari la cui temperatura dovesse risultare non conforme. Le gastronorm intonse non verranno aperte per evitare un'inutile dispersione di calore che genererebbe una diminuzione della temperatura.
4. Il personale CAMST applica sui contenitori le stesse etichette con le informazioni relative agli alimenti con cui i contenitori giungono nelle scuole per la distribuzione. Sarà cura di CAMST correggere il numero delle porzioni di cibo contenute nei contenitori.
5. Il personale CAMST provvede alla rilevazione delle temperature al cuore del prodotto, secondo la procedura sotto descritta e riporta la temperatura rilevata sulla scheda di rilevazione.
6. Il personale CAMST trasporta i prodotti freddi ed i contenitori termici riscaldanti con le gastronorm con il cibo caldo raccolto nelle scuole alla Società Asili Notturmi.
7. L'addetto della Società Asili Notturmi, prende in consegna le gastronorm inserite nei contenitori termici, e gestisce i pasti ricevuti alternativamente:
 - con l'abbattimento della temperatura.
 - nel caso di consumo del pasto nell'arco di poche ore dalla consegna con mantenimento delle temperature secondo le vigenti normative.
8. Per la distribuzione dei pasti nella mensa della Società Asili notturni, i cibi estratti dall'abbattitore devono essere riscaldati secondo le indicazioni di seguito dettagliate (Trattamento e conservazione degli alimenti).
9. Il personale CAMST ritira dalla Società Asili Notturmi le gastronorm ed i contenitori termici riscaldanti consegnati il giorno precedente e li riconsegna alle scuole. Tali gastronorm e contenitori termici saranno stati lavati e sanificati a cura della Società Asili Notturmi.

DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI DA EFFETTUARE DA PARTE DEL PERSONALE CAMST

Ritiro di prodotti freschi (prodotti da forno ed altri alimenti)

Al momento del ritiro bisogna assicurarsi che gli alimenti risultino:

- integri in ogni singolo pezzo;
- privi di qualsiasi tipo di alterazione visiva od olfattiva;
- esenti da segni di apertura, rottura, foratura, scadenza avvenuta, etc. (es. formaggi preincartati, budini o succhi di frutta), se confezionati;
- non contaminati da corpi estranei di qualsiasi natura.

Devono inoltre essere verificati:

- l'idoneità dei contenitori;
- l'assenza di lacerazioni o forature che provochino la fuoriuscita dei prodotti;
- lo stato di pulizia degli stessi;
- la chiusura dei sacchetti/coperchi così da evitare la fuoriuscita accidentale degli alimenti contenuti.

Prodotti freschi quali affettati, formaggi, insalate, ecc possono essere ritirati quando gli stessi risultino conservati correttamente nel rispetto delle temperature previste ed indicate in etichetta (in genere 0-4°C per i prodotti freschi confezionati e 10°C per i piatti pronti mantenuti a temperatura refrigerata).

Gli alimenti ritenuti non idonei non devono essere ritirati.

I prodotti da forno, la frutta e la verdura **devono essere identificati nelle quantità di porzioni**, per ciascun tipo di alimento donato da ogni punto di raccolta. Questo dato deve essere riportato sulla scheda raccolta.

Ritiro di cibi cotti (primi, secondi, contorni)

Al momento del ritiro il personale dovrà verificare:

- a. lo stato di pulizia delle gastronorm e degli altri tipi di contenitori;
- b. l'assenza di lacerazioni o forature dei contenitori che possano provocare la fuoriuscita degli alimenti;
- c. l'integrità degli alimenti in essi contenuti, assenza di segni di incisione, evidenti tagli e ammaccature, schiacciate, quando possibile (come nel caso delle gastronorm);
- d. la NON promiscuità delle diverse tipologie di cibo nei contenitori: alimenti diversi NON possono essere posti nello stesso contenitore;
- e. la corretta compilazione delle etichette (tipologia di alimento contenuto, numero di porzioni, mittente, nel caso del maiale esplicitazione in etichetta).

Il personale CAMST rileverà a campione la temperatura al cuore degli alimenti contenuti nelle gastronorm, verificandone la conformità (**$t \geq 60^{\circ}\text{C}$**). Le seguenti operazioni verranno effettuate immediatamente prima del ritiro:

- sollevare un angolo della copertura del contenitore;
- introdurre il termometro al cuore dell'alimento e lasciarvelo per qualche decina di secondi (tempo necessario per rilevare la temperatura effettiva);
- leggere la temperatura che **deve essere almeno pari a 60°C**;
- riportare la temperatura rilevata sulla scheda raccolta.

Tra una rilevazione e l'altra bisognerà aver cura di detergere il termometro con apposito prodotto.

Non verranno ritirati i prodotti con temperature non conformi.

Non si devono ritirare prodotti di origine animale crudi o cotti parzialmente (roast beef , carpacci, sushi, ecc.)

Gli alimenti non conformi non devono essere ritirati.

Schede raccolta e pianificazione

Per ciascun turno di raccolta e donazione degli alimenti viene compilata una scheda nella quale sono riportate tutte le informazioni utili.

Coloro che effettuano il servizio sono responsabili della corretta gestione della scheda raccolta, da compilare in tutte le sue parti.

La scheda raccolta deve essere consegnata al rientro dal giro di raccolta al referente CAMST che ne verificherà lo stato di corretta compilazione.

Trasporto degli alimenti

I contenitori con gli alimenti dovranno essere posti con cura all'interno del vano di carico dell'automezzo, in modo tale che non cadano, verificando che siano ben chiusi e che il contenuto non fuoriesca, che gli alimenti non si schiaccino col trasporto. I contenitori più delicati verranno posti sopra quelli più robusti.

Consegna degli alimenti alla Società Asili Notturmi

All'atto della consegna degli alimenti bisognerà ricordarsi di far firmare la scheda dalla persona ricevente, solo DOPO aver riportato sulla scheda le quantità degli alimenti consegnati; con la firma il ricevente convalida la quantità e la qualità degli alimenti donati.

DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI DA EFFETTUARE DA PARTE DEL PERSONALE DELL'ASSOCIAZIONE ASILI NOTTURNI

Ritiro degli alimenti

All'atto del ritiro, il personale incaricato dall'Associazione deve assicurarsi della conformità degli alimenti ed effettuare le operazioni di ritiro nel minor tempo possibile, per evitare che venga interrotta la catena del caldo e del freddo e che i prodotti subiscano sbalzi di temperatura o contaminazioni di qualsiasi genere.

L'ente, a ritiro avvenuto, deve firmare la scheda che il personale di CAMST avrà preventivamente compilato. La firma attesta l'accettazione e la conformità degli alimenti ricevuti.

Conservazione e redistribuzione degli alimenti

Una volta ricevuti gli alimenti occorre procedere immediatamente all'abbattimento di temperatura (secondo le indicazioni previste dal manuale di istruzione). Terminata questa fase procedere all'immediato ricovero degli alimenti abbattuti in frigorifero/cella, impostati ad una temperatura compresa tra **0 e + 4° C**. Viceversa lasciare gli alimenti nell'abbattitore impostato sulla funzione frigorifero alle temperature indicate.

Prima di somministrare gli alimenti agli assistiti è fondamentale procedere al rinvenimento delle derrate (forno microonde, piano cottura, forno a gas, etc), assicurandosi che il prodotto raggiunga i **+75° C** al cuore, per almeno 15 minuti (processo di bonifica).

Nel caso in cui si adotti invece il sistema del mantenimento della temperatura (legame fresco caldo), procedere al riscaldamento delle pietanze assicurandosi che il prodotto, anche in questo caso, raggiunga **+75° C** al cuore, per almeno 15 minuti prima di procedere alla somministrazione.

Per i cibi cotti il rispetto della temperatura di sicurezza costituisce il metodo migliore per controllare l'eventuale crescita indesiderata dei microrganismi che dovessero essere presenti.

E' opportuno che tutte le operazioni sopra descritte siano sbrigate nel minor tempo possibile.

Si raccomanda di consumare i cibi prima possibile e comunque non oltre le 12 h dal momento del ricevimento o le 24 ore dalla produzione.

Altre buone norme da rispettare:

- ✓ Distribuire immediatamente gli alimenti una volta riscaldati;
- ✓ Utilizzare per la distribuzione utensili puliti e distinti per ciascun cibo;
- ✓ Eliminare tutto quanto avanza dalla distribuzione;
- ✓ **NON RIUTILIZZARE I CIBI GIÀ RINVENUTI.**

Sarà responsabilità del personale dell'Associazione procedere alla sanificazione sia delle gastronorm che contengono gli alimenti sia dei contenitori termici riscaldanti.

SUGGERIMENTI PER RIDURRE IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

Oltre a quanto riportato sopra è importante considerare che il contatto persona-alimento è una fonte di contaminazione troppo spesso sottovalutata.

Il corpo umano normalmente veicola microbi presenti sia sulla cute che nelle parti interne del proprio corpo (es. intestino). Un'accurata igiene della persona diventa quindi l'unico modo per arginare e porre una barriera tra noi e gli alimenti che manipoliamo.

Cosa fare quindi?

Mantenere una buona igiene orale e personale

Tenere sotto controllo il proprio stato di salute: evitare di manipolare il cibo se presenti problemi gastrointestinali, infiammazioni a naso, bocca, gola, occhi, infezioni a mani o avambracci.

Mantenere una corretta igiene delle mani: le mani (anche quelle di persone apparentemente sane) sono il principale strumento di contaminazione microbica in quanto sono direttamente a contatto con gli alimenti.