

ALLEGATO D



PROTOCOLLO DI GESTIONE DEI PASTI RICEVUTI IN DONAZIONE DAL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE DEL COMUNE DI NICHELINO

**ASSOCIAZIONE**

---

## **Premessa**

In accordo con la Legge 166/2016, che definisce le norme sulla donazione e sulla distribuzione di prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale e dell'abbattimento degli sprechi alimentari e al Regolamento (UE) 2021/382 che modifica il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, la società SODEXO SRL, società di ristorazione vincitrice dell'appalto del servizio di ristorazione delle Scuole della Città di Nichelino, fornisce gratuitamente le eccedenze delle preparazioni alimentari non distribuite.

Il ritiro dei pasti e degli alimenti deve avvenire nei giorni e negli orari concordati e senza lasciare incustoditi i contenitori e le preparazioni.

## **Descrizione della tipologia di preparazioni alimentari e alimenti donati all'associazione**

Trattasi di preparazioni in legume freddo mantenute a temperatura inferiore ai 4°C; preparazioni in legume caldo che non sono state distribuite presso le Scuole e che restano all'interno della linea di distribuzione che vengono successivamente abbattute presso le Scuole o presso il Centro Cottura e conservate in frigorifero a temperatura inferiore a 4°C fino al ritiro da parte delle Associazioni.

Possono essere donati anche pane e frutta non distribuiti presso le Scuole e prodotti alimentari in confezioni integre non impiegate alla preparazione dei pasti e prossime alla data di scadenza/ TMC.

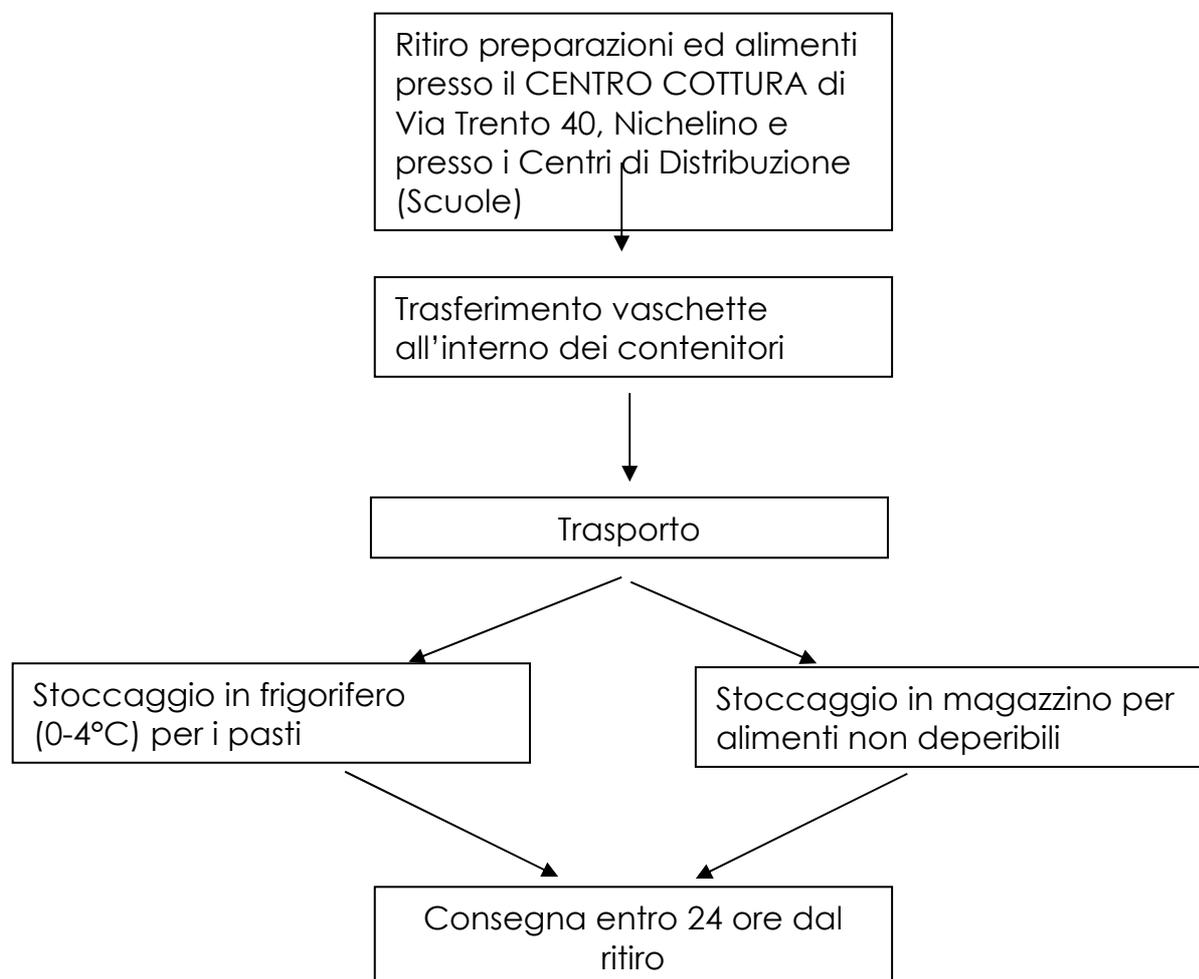
## **Descrizione del flusso**

La preparazione dei pasti donati viene effettuata presso il centro cottura di Via Trento 40, Nichelino.

Le eccedenze alimentari donate sono preparazioni alimentari di giornata non distribuite presso le Scuole e presso il Centro Cottura. Presso il Centro Cottura e le scuole le preparazioni non distribuite vengono porzionate e abbattute all'interno di vaschette chiuse a temperature inferiori a 4°C. Tutte le eccedenze sono convogliate da Sodexo presso il Centro Cottura al fine di creare un unico punto di ritiro. Presso questa sede i volontari dell'Associazione ritirano le preparazioni, avendo cura di trasferirle all'interno di contenitori polibox o contenitori termici al fine di garantire il mantenimento della temperatura sotto i 10°C durante il trasporto. La sede dell'Associazione si trova a breve distanza dal centro cottura, dunque il tempo del trasporto è relativamente breve.

Giunti presso la sede, i volontari hanno cura di trasferire immediatamente le preparazioni all'interno dei frigoriferi in dotazione per lo stoccaggio fino alla consegna diretta ai richiedenti.

La consegna dei pasti deve avvenire entro 24 ore dal ritiro delle preparazioni.



## **Fasi operative e istruzioni di gestione**

### TRASPORTO

- Verificare le condizioni igieniche e di integrità dei contenitori/polibox per il trasporto prima di caricarle nel mezzo
- Inserire piastre eutettiche all'interno del contenitore di trasporto al fine di garantire il mantenimento della temperatura, anche se la distanza percorsa dal Centro Cottura alla sede è relativamente breve
- Ridurre al minimo i tempi di trasporto
- Alla consegna verificare che le vaschette contenenti i pasti siano correttamente chiuse e le confezioni di alimenti siano integre
- Ad ogni ricevimento, ai fini di garantire la tracciabilità dei pasti ricevuti, è necessario compilare il modulo 01 Modulo tracciabilità dei pasti ricevuti in donazione.

### STOCCAGGIO

- Giunti presso la sede, trasferire immediatamente le vaschette all'interno del frigorifero senza sosta a temperatura ambiente. Prima dell'inserimento, verificare che la temperatura sia compresa tra 0-4°C
- La temperatura del frigorifero deve essere controllata quotidianamente attraverso display dell'attrezzatura o attraverso termometro inserito all'interno. Per temperature rilevate oltre i 6°C occorre eliminare le preparazioni.
- Per i prodotti alimentari non deperibili lo stoccaggio avverrà a temperatura ambiente su scaffalature. Tutti i prodotti alimentari devono essere riposti sollevati dal pavimento. Il pane deve essere protetto. Le etichette degli alimenti confezionati devono essere integre e riportanti tutte le indicazioni leggibili.
- Collocare in modo ordinato i prodotti, ove necessario attuando una separazione in base alla categoria merceologica. Assicurarsi che gli alimenti siano confezionati o racchiusi in involucri che non permettano il contatto con l'ambiente esterno o con altri alimenti.
- Conservare gli alimenti lontano da materiali estranei (es. prodotti chimici/per la pulizia)

### CONSEGNA

- **Non somministrare le preparazioni alimentari ad utenti con allergie e intolleranze**, in quanto non sono conosciute le cross contamination da

allergeni presenti nelle singole attività di preparazione e a titolo precauzionale saranno considerati presenti all'interno delle preparazioni tutti gli allergeni dell'ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011. A tal fine verrà esposto un cartello informativo a disposizione degli utenti.

- Presso il luogo di consegna delle vaschette verrà affisso un cartello con le indicazioni da esporre in merito al trasporto e alla gestione delle preparazioni donate dall'Associazione agli utenti.

## **Buone prassi igieniche**

### PERSONALE

- Prima di spostare le vaschette occorre lavarsi o igienizzarsi le mani con prodotto a base alcolica.
- Astenersi dal lavoro in presenza di sintomatologia gastro-enterica o respiratoria e patologie conclamate mantenere le mani pulite non fumare né mangiare durante lo svolgimento delle attività indossare abiti puliti.

### LOCALI E ATTREZZATURE

- I locali dedicati allo stoccaggio e le attrezzature impiegate a tal fine (frigorifero e le scaffalature) devono presentare un idoneo stato igienico e manutentivo.
- Verificare l'assenza di infestanti e loro tracce (roditori e insetti striscianti) nei locali almeno giornalmente
- Assicurare la corretta areazione dei locali
- Il frigorifero e deve essere sanificato almeno settimanalmente e comunque prima di ospitare le preparazioni alimentari. Si riporta la procedura corretta di sanificazione:

<b>Pulizia frigorifero SETTIMANALE, PRIMA DI INSERIRE LE PREPARAZIONI</b>	<b>Occorrente</b>
Asportare eventuali residui grossolani	
Lavare a fondo con la soluzione detergente	Detergente, straccio o spugna
Risciacquare con acqua	
Spruzzare la soluzione disinfettante	Disinfettante e spruzzatore
Lasciare agire il disinfettante per il tempo indicato sul prodotto	
Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante	
Lasciar asciugare per evaporazione naturale	

<b>Pulizia pavimenti, porte, finestre e scaffalature: OGNI 15 GIORNI</b>	<b>Occorrente</b>
Asportare i residui grossolani	
Lavare a fondo, distribuendo la soluzione detergente in modo omogeneo	Straccio o mop, detergente
Lasciar asciugare per evaporazione naturale	



**Si avvisano tutti gli utenti, che i pasti consegnati in questa struttura possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Al momento del ritiro è necessario segnalare la presenza di allergie ed intolleranze. Le preparazioni alimentari non saranno consegnate al fine di preservare la sicurezza, in quanto la presenza degli allergeni indicati non può essere esclusa.**

<b>RACCOMANDAZIONI PER IL RITIRO DEI PASTI</b>	<b>Allegato 02</b> Rev. 00
--	-------------------------------

Al fine di garantire la sicurezza dei pasti ritirati è necessario applicare le seguenti istruzioni:

1. Trasportare le preparazioni all'interno di borse frigo
2. Limitare il più possibile i tempi di trasporto dall' Associazione a casa, in particolare nelle giornate più calde
3. Evitare sbalzi di temperatura
4. Riporre le preparazioni immediatamente in frigorifero
5. Riscaldare adeguatamente la preparazione
6. Non congelare la preparazione
7. Consumare entro la giornata del ritiro