

GLI ASPETTI IGIENICO-SANITARI NELLA DONAZIONE DI CIBO

PER L'IMPIEGO DI PRODOTTI ALIMENTARI INVENDUTI/INVENDIBILI A FINI SOLIDARISTICHE È NECESSARIO PORRE LA GIUSTA ATTENZIONE AGLI ASPETTI DI SICUREZZA ALIMENTARE, TRAMITE RIGOROSI CRITERI DI SELEZIONE E CONSERVAZIONE E UN'ADEGUATA FORMAZIONE AGLI OPERATORI. LA SANITÀ PUBBLICA, TRAMITE I SERVIZI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE, HA UN RUOLO FONDAMENTALE SU QUESTI ASPETTI.

L'accesso al cibo in quantità sufficiente, cibo sicuro e in grado di fornire il giusto apporto nutrizionale rappresenta una condizione indispensabile per mantenersi in salute e avere una vita attiva.

Mentre la Comunità europea propone un aggiornamento dei Regolamenti a garanzia della sicurezza alimentare, con una rinnovata attenzione alla prevenzione e alle ricadute ecologiche dell'alimentazione, le Agenzie sanitarie internazionali fanno proprie la necessità di porre la giusta attenzione agli aspetti igienico-nutrizionali dell'alimentazione e alle sue conseguenze in termini di salute. Sono, infatti, i più disagiati in termini economici a fare le spese di un'alimentazione in eccesso o in difetto. Dal 2000 il Servizio di Igiene, alimenti e nutrizione (Sian) di Bologna segue progetti di recupero degli alimenti invenduti, ancora commestibili, collaborando con l'Università di Bologna e il suo spin off *Last Minute Market*. Garantire un'alimentazione adeguata è un fattore di protezione essenziale, fornire alimenti sicuri agli indigenti è tanto più importante, stante lo stato di precarietà socio-sanitaria in cui tali persone versano.

Il Sian, in veste di Autorità competente territoriale al controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, è impegnato a conciliare la legge 155/03 (del "buon samaritano") coi Regolamenti (UE) di sicurezza alimentare attraverso:

- la verifica di fattibilità del riutilizzo a fini benefici dei prodotti alimentari invenduti presso grande distribuzione organizzata, laboratori, piccola-media distribuzione, ristorazione (mense, ristoranti)
- l'assistenza tecnica nello stabilire rigorosi criteri di selezione e conservazione degli alimenti condivisi con donatori (imprese alimentari) e riceventi (volontariato solidale, enti di assistenza) che li hanno fatti propri
- la formazione in tema di sicurezza igienica e nutrizionale per gli operatori delle associazioni beneficiarie che ricevono e distribuiscono alimenti ai sensi della L. 155/2003.

Facendo tesoro di normative europee, nazionali, regionali e dell'esperienza di molti anni portata avanti da diversi Sian italiani (oltre a Bologna ed Emilia-Romagna, Verona, Udine ecc.) viene riportata di seguito una sintesi dei principali contenuti in materia igienico

sanitaria utili a superare le criticità, semplificare e sostenere il recupero degli alimenti a favore dei bisognosi, garantendo al contempo criteri di sicurezza alimentare.

La cessione di alimenti a qualsiasi titolo è disciplinata dai Regolamenti CE sulla sicurezza alimentare (Reg. CE 178/00, Reg. CE 852/04 e 853/04) che contengono le norme generali e specifiche inerenti le strutture, le attrezzature e la gestione delle fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione. La Legge del "buon samaritano" (L. 155/2003) equipara le organizzazioni di volontariato che raccolgono e distribuiscono a titolo gratuito il cibo agli indigenti, al consumatore finale ai sensi del Regolamento CE 178/2002 in tema di Igiene alimentare. In tal modo, pur senza l'obbligo della registrazione, compete alle organizzazioni di beneficenza il compito di garantire la sicurezza alimentare, in analogia a quanto avviene in ambito domestico. Di fatto l'equiparazione al consumatore finale non comprende le fasi della filiera alimentare di produzione e/o trasformazione, limitandosi a quelle di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.



Rientrano nel campo di applicazione della legge n. 155/03 solo le Organizzazioni non lucrative di utilità sociale (Onlus) che prevedano espressamente nei loro statuti o atti costitutivi la “beneficenza”, così come riportato all’art.10 del Dlgs 460/97 e successive integrazioni e modifiche. La norma impegna l’Onlus ad adottare modalità organizzative e di gestione tali da garantire l’igiene e la sicurezza degli alimenti donati durante tutte le fasi delle attività di raccolta fino alla destinazione finale, dotandosi di procedure tecniche e adeguate attrezzature.

Per assicurare le necessarie garanzie di qualità dei prodotti donati è essenziale che i “donatori” siano individuati fra le imprese alimentari (produzione, commercio o ristorazione) registrate o riconosciute ai sensi dei Regolamenti CE in tema di Sicurezza alimentare.

Esse devono garantire che il prodotto ceduto gratuitamente sia perfettamente edibile e non costituisca un rischio per il consumatore devono, altresì, assicurarne la rintracciabilità ai sensi dell’art.18 del Reg. CE 178/2002.

A ulteriore garanzia la legge di stabilità per l’anno 2014 (L. 147 del 27/12/2013) all’art.1 commi 236 e 237, in accordo con la legge del “buon samaritano”, evidenzia la necessità di agevolare la redistribuzione dei prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale, salvaguardando nello stesso tempo le misure di sicurezza alimentare.

Secondo tale norma è richiesto che il donatore *Operatore del settore alimentare* (Osa) e le Onlus che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ceduti da Osa, garantiscano un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti, ciascuno per la parte di competenza. È, inoltre, prevista la possibilità di avvalersi di specifici manuali nazionali di corretta prassi operativa predisposti in conformità alle garanzie speciali previste dall’art. 8 del Regolamento (UE) 852/2004.

Relativamente ai prodotti alimentari va ricordato che i prodotti confezionati, deperibili e non, devono essere in perfetto stato di conservazione e alla giusta temperatura, le confezioni devono essere sostanzialmente integre e prive di infestanti.

Se da un lato non è consentito donare prodotti oltre la data di scadenza indicata col termine “*da consumarsi entro il...*” tipica dei prodotti deperibili, dall’altro si conviene circa la possibilità di donare e utilizzare prodotti con termine



minimo di conservazione (“*da consumarsi preferibilmente entro il...*”) superato purché sia disponibile la dichiarazione del produttore attestante la conservazione dei requisiti igienico sanitari ovvero la loro commestibilità.

Gli stessi prodotti devono fornire le informazioni previste dalle norme in tema di etichettatura dei prodotti alimentari – decreto legislativo 109/92 e successive integrazioni e modifiche, Regolamento (UE) n. 1169/2011 – presenti sull’etichetta o su un documento a corredo completo delle indicazioni richieste dalla norma espresse in lingua italiana.

Anche i prodotti non confezionati (sfusi e preincartati), deperibili e non, possono essere donati, purché siano in perfetto stato di conservazione e alla giusta temperatura, posti in contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e protetti da possibili contaminanti.

Le linee guida della regione Emilia-Romagna per “il recupero, la distribuzione e l’utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale” prevedono la possibilità di congelare gli alimenti, procedura che può essere particolarmente indicata nel caso di prodotti sfusi altamente deperibili quali carni o pesce freschi. A tal fine sarà, comunque, necessario utilizzare attrezzature e procedure idonee allo scopo dotando il prodotto di etichetta recante la sede dove è avvenuto il congelamento, la denominazione del prodotto, precisando gli ingredienti quando si tratta di alimenti composti, la data di congelamento e la data entro cui devono essere consumati.

Per quanto riguarda i cibi cotti derivanti da eccedenze di ristorazione o laboratori (es. rosticcerie) è indicato il ricorso ad attrezzature in grado di portare rapidamente (abbattitori di temperatura) gli alimenti a temperature

di refrigerazione/congelamento nel luogo di produzione o vendita .

Il cibo deve essere trasportato, a temperatura di refrigerazione/ congelamento in contenitori chiusi, in materiale idoneo per alimenti, con indicazioni che consentano l’identificazione dell’Operatore del settore alimentare donatore, la data di refrigerazione/congelamento e di consegna, e la data entro cui consumare il prodotto.

I trattamenti refrigeranti, se consentono una migliore conservazione del prodotto, non autorizzano a dilazionare troppo il consumo dello stesso che ha comunque una durata limitata. In ogni caso la vicinanza fra donatore e beneficiario costituiscono un fattore di qualità che limita i tempi di trasporto e facilita il mantenimento di temperature adeguate.

L’esperienza sinora esperita a Bologna e in altre realtà italiane evidenzia l’utilità del supporto tecnico scientifico dei Servizi di igiene degli alimenti e nutrizione del Dipartimento di prevenzione come contributo alla redazione di prassi igieniche idonee nell’ambito dei protocolli di intesa tra le imprese donatrici e le Onlus riceventi. Ciò conferma l’utilità che la Sanità pubblica partecipi alla *governance* in tema di redistribuzione delle eccedenze alimentari attraverso azioni intersettoriali tese a ridurre le disuguaglianze nell’alimentazione, in sinergia con le politiche sanitarie di Health 2020 e in coerenza con le politiche per la riduzione dello spreco alimentare utili a salute, economia e ambiente.

Emilia Guberti

Direttore Uoc Igiene, alimenti e nutrizione, Dipartimento sanità pubblica, Ausl Bologna