

## All. A “Procedura operativa”

# RITIRO PRODOTTI ALIMENTARI DALLA GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

## 1. Premessa

La presente procedura ha lo scopo di illustrare compiti, responsabilità e le attività da svolgere nella raccolta e gestione dei PRODOTTI ALIMENTARI presso punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata, di seguito GDO.

## 2. Funzioni coinvolte

- *Volontari Banco Alimentare*

Tutto il personale del Banco Alimentare (di seguito BA) formato sulle problematiche legate al recupero delle svariate tipologie di alimenti donate e sul loro trattamento.

- *Personale dei Punti Vendita della Grande Distribuzione Organizzata*

I referenti del PDV responsabili del processo di cessione dei prodotti, i cui riferimenti verranno debitamente segnalati agli incaricati dei ritiri.

- *Strutture caritative*

Le strutture caritative convenzionate e incaricate, in nome e per conto del BA, dei ritiri dei prodotti freschi dai punti vendita della GDO.

## 3. Ritiro prodotti freschi

### **3.1 Prodotti ritirabili**

- *Prodotti NON scaduti, preferibilmente a due giorni dalla scadenza, con una confezione integra, (rottura dell’imballo che non determini un contatto diretto del prodotto con l’ambiente esterno), con la prevista temperatura di conservazione, con assenza di difetti sensoriali evidenti (alterazioni del colore, perdita di liquidi, etc).*

Nello specifico possono essere ritirate queste tipologie di prodotti freschi:

- Frutta e verdura fresca
- Prodotti di quarta e quinta gamma
- Latte e panna freschi, latticini (burro, formaggi, yogurt)
- Pane, pizza, focacce, prodotti da forno
- Prodotti gastronomici pre-confezionati
- Uova
- Crostacei, pesce e carne fresca\*\*
- Affettati confezionati (0-6°)
- Bibite fresche (es. succhi di frutta)

- Pasta e primi freschi
- surgelati

**\*\* *Crostacei, pesce e carne fresca*** devono avere confezioni integre e possibilmente essere riposti in sacchetti singoli per alimenti, per evitare che le diverse confezioni, e la carica microbica eventualmente presente sull'esterno, vengano tra loro in contatto

➤ *Prodotti Non Ritirabili*

Derrate la cui data di scadenza sia già superata o che presentino le seguenti anomalie:

- Non Adeguata temperatura di conservazione
- Difetti sensoriali evidenti (alterazioni del colore, perdita di liquidi, etc.)
- Confezione a contatto con l'alimento non integra

### **3.2 Modalità Ritiro Prodotti e quantitativi**

In occasione dei primi 3 ritiri effettuati dalla struttura incaricata, sarà garantita la presenza di un referente del BA. La periodicità, il numero delle cessioni, l'orario dei ritiri nonché la tipologia dei prodotti oggetto di cessione verranno concordati tra il responsabile di riferimento del PDV e il responsabile di riferimento del BA tenendo conto delle esigenze delle due parti, in modo da non intralciare le attività ordinarie, per favorire la distribuzione dei prodotti ai beneficiari ultimi (persone bisognose).

I quantitativi ceduti per ciascuna tipologia di prodotto saranno a discrezione del PDV e dovranno tenere conto della capacità ricettiva dell'Incaricato.

Il Banco Alimentare si impegna a garantire la continuità dei ritiri dei prodotti nel rispetto dei giorni e degli orari concordati con il PDV.

Al fine di ottimizzare i tempi e le modalità della raccolta degli alimenti, le seguenti attività dovranno essere garantite dal personale del punto vendita:

- Selezione e Stoccaggio delle derrate nelle aree predisposte per la raccolta degli alimenti oggetto di cessione in particolare i prodotti freschi e surgelati devono essere prelevati dalle apposite celle del PDV e consegnati da parte del personale GDO all'incaricato del BA solo al momento del ritiro stesso.
- Pesatura degli alimenti (ove possibile)
- Qualora i quantitativi di alimenti ceduti fossero tali da rendere l'ausilio di attrezzature idonee al carico il PDV si impegna ad offrire l'indispensabile supporto logistico (personale, attrezzature idonee, etc) per espletare le operazioni di carico in modo sicuro ed agevole.

### **3.3 Trasporto**

➤ *Surgelati*

- automezzo con vano refrigerato a -18°;
- automezzo non refrigerato con termobox con panetti di ghiaccio; in questo secondo caso il viaggio fino a destinazione non DEVE superare i 15 minuti e il prodotto può essere riposto nel congelatore. Se il tempo di

percorrenza è superiore ai 15 minuti si considera interrotta la catena del gelo per cui il prodotto deve essere riposto in frigorifero e consumato secondo quanto previsto dalle indicazioni sulla confezione.

➤ *Freschi*

- automezzo refrigerato con temperatura impostata sul mantenimento del prodotto più delicato
- automezzo non refrigerato con termobox con panetti di ghiaccio; in questo secondo caso il viaggio fino a destinazione non DEVE superare i 60 minuti per non interrompere la catena del freddo.

❖ IGIENE e SICUREZZA

Gli automezzi e le attrezzature utilizzate per il trasporto degli alimenti, specialmente crudi, verranno sanificati alla fine di ogni trasporto.

❖ DA EVITARE

Trasportare contemporaneamente nello stesso termobox alimenti crudi (es. carne, pesce, latticini, etc) e cibi cucinati, per prevenire rischi di contaminazioni crociate.

❖ DA RACCOMANDARE

La dotazione di cassette in plastica alimentare per il trasporto di frutta, pane e altri alimenti che non necessitano di refrigerazione.

#### **4. Requisiti e obblighi del personale incaricato al Ritiro (BA o strutture caritative)**

➤ Il personale incaricato al ritiro dovrà:

- essere chiaramente e immediatamente identificabile dal personale del punto vendita, grazie all'utilizzo di pettorali o altro segnale di riconoscimento (es. badge) ;
- indossare un abbigliamento idoneo, pulito, privo di evidenti insudiciature e utilizzare durante tutte le operazioni di contatto con gli alimenti guanti monouso;
- verificare la corrispondenza della natura, qualità e quantità dei prodotti ricevuti con quanto indicato nel DDT e la loro corretta conservazione; l'esito positivo di tale verifica sarà attestato dal timbro, firma e data apposti dal personale del Banco Alimentare o dell'Incaricato e dal personale del pdv sul DDT. L'esito negativo della verifica comporterà la modifica del DDT relativamente ai prodotti non ritirati.
- farsi carico della corretta conservazione degli alimenti (scarico in tempi brevi per NON interrompere la catena del freddo);
- utilizzare gli alimenti nei tempi previsti.