

LINEA GUIDA PER LA RACCOLTA DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Verranno ritirate solo due tipologie di alimenti: A e B

TIPOLOGIA A

- Pietanze cotte che necessitano di temperatura 0 / 8 gradi di conservazione (es. primo freddo conservato in frigorifero)
- Prodotti porzionati di salumeria se conservati in frigorifero
- Prodotti porzionati lattiero-caseari se conservati in frigorifero
- Pasticceria fresca dolce e salata

Parametri di accettazione

Tali alimenti al momento del recupero devono possedere le seguenti caratteristiche:

- *Non devono essere stati esposti in somministrazione;*
- *Devono esseri stati conservati correttamente;*
- *Devono essere stati porzionati direttamente dal donatore in appositi contenitori nuovi, puliti e idonei al contatto alimentare (es. contenitori in alluminio). I contenitori una volta riempiti devono essere accuratamente chiusi (se necessario anche tramite l'utilizzo di pellicola trasparente) ed etichettati con l'indicazione del contenuto.*

N.B. Se in possesso di un abbattitore si prega di utilizzarlo per abbattere rapidamente la temperatura delle pietanze cotte da donare.

Esclusione dal recupero

- *Pietanze calde*
- *Pietanze a base di prodotti di origine animale crudi o parzialmente cotti (carpacci, roastbeef, sushi, etc.)*
- *Pietanze a base di pesce marinati o conditi*
- *Prodotti da forno dolci e salati con farcitura di creme e/o salse a base di uova non pastorizzate.*
- *Prodotti alimentari liquidi (zuppe, etc.)*
- *Pietanze con temperature non conformi misurate al momento del recupero dall'operatore*

TIPOLOGIA B

- Surgelati/congelati, se conservati in freezer
- Alimenti trattati ad alte temperature UHT (es. latte, succhi di frutta)
- Essiccati (es. spezie, frutta secca)
- Conserve di carne, pesce, vegetali e frutta
- Ortofrutta di I gamma, pane, pasta, riso, prodotti da forno, biscotti, caffè, etc.

Parametri di accettazione

Tali alimenti al momento del recupero devono possedere le seguenti caratteristiche:

- *Devono essere alle condizioni termiche proprie della categoria;*
- *La data di scadenza ("da consumarsi entro il...") non deve essere superata;*
- *Non presentare segni di alterazione (colore e/o odori sgradevoli, ammuffimento);*
- *Le confezioni devono essere integre tali da non permettere il contatto dell'alimento con l'ambiente esterno;*
- *Gli alimenti surgelati/congelati non devono presentare evidenti segni di scongelamento (es. presenza di liquido).*