

PROCEDURE OPERATIVE EMPORIO SOLIDALE

PROCEDURE MAGAZZINO

ACCETTAZIONE/CONTROLLO QUALITÀ

1.1/23

Le procedure raccolte in questo dossier rappresentano una guida organizzativa e operativa che completa il MANUALE DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE DELL'IGIENE (HACCP) ed è coerente con il REGOLAMENTO DELLA FONDAZIONE DI PARTECIPAZIONE CASA DELLA COMUNITA'.

L'obiettivo perseguito con tali procedure è quello di avere un orientamento nella gestione quotidiana in modo da assicurare da parte di tutti gli operatori, dipendenti e volontari, comportamenti e scelte corrette, idonee, coerenti.

Le procedure hanno anche una valenza formativa per i nuovi operatori.

I documenti dovranno essere aggiornati periodicamente e ogniqualvolta lo si ritenga necessario.

Ogni procedura viene definita dopo un confronto con il Responsabile di Area, il responsabile del magazzino e il responsabile dell'emporio.

Ogni procedura richiede l'approvazione del Consiglio Direttivo.

PROCEDURE MAGAZZINO

ACCETTAZIONE/CONTROLLO QUALITÀ

1.1/23

Nella fase di ricezione delle derrate alimentari al magazzino devono essere seguite precise procedure atte a garantire gli standard di sicurezza alimentare e di ottimizzare lo stoccaggio. Il controllo qualità all'arrivo delle derrate deve essere eseguito sempre e, con una particolare attenzione, per i ritiri dai supermercati.

Sono individuabili tre momenti:

1. **Separazione per tipologie:** pane, focacce, salatini, pizzette, formaggi, yogurt, carne o altro. Questa operazione deve essere eseguita sul bancone utilizzando sempre i guanti monouso.
2. **Scarto** di ciò che non è più utilizzabile (pane duro, prodotti scaduti, prodotti marci, confezioni aperte se non spaccettabili e riutilizzabili sfusi...) e può essere destinato ad altri usi, ad es. alimentazione animale.
3. **Controllo qualità** con criteri definiti per tipologia

L'area smistamento/porzionatura deve essere mantenuta sempre pulita, senza scatole o scatoloni o buste o cassette appoggiate sul bancone o a terra dietro al bancone. Gli armadietti devono rimanere chiusi.

Carne fresca:

Se la carne arriva in condizioni accettabili di temperatura, con scadenza anche del giorno stesso, confezionata sottovuoto o in atmosfera condizionata o protettiva, viene passata in emporio secondo le tempistiche concordate tra magazzino ed emporio.

Quando l'imballaggio della carne non è sottovuoto o in atmosfera condizionata, il prodotto viene girato a enti accreditati presso la Fondazione per un consumo in tempi brevi, accompagnato da un DDT che include una nota scritta di manleva.

È sempre importante anche una valutazione visiva. I pezzi con alterazioni evidenti di colore devono essere scartati.

Pesce fresco:

Se il pesce arriva al magazzino in condizioni accettabili di temperatura, con scadenza anche del giorno stesso, confezionato sottovuoto o in atmosfera condizionata/protettiva, viene passato in emporio secondo le tempistiche concordate tra magazzino ed emporio.

Se il pesce non si presenta confezionato sottovuoto o in atmosfera condizionata/protettiva oppure ha una scadenza nella giornata del ricevimento, il prodotto viene girato per un consumo in tempi brevi a enti accreditati presso la Fondazione accompagnati da un DDT che include una nota scritta di manleva.

Pasta fresca

Se la pasta fresca arriva al magazzino in condizioni accettabili di temperatura, con scadenza anche del giorno stesso, confezionata sottovuoto o in atmosfera condizionata/protettiva, viene passata in emporio secondo le tempistiche concordate tra magazzino ed emporio.

È sempre importante anche una valutazione visiva, da verificare in particolare l'assenza di muffe.

Frutta e verdura

Viene distribuita in modalità sfusa ed è sottoposta ad un controllo visivo, deve essere manipolata utilizzando sempre i guanti monouso.

Per tutte le categorie:

Qualora i quantitativi siano elevati e non smaltibili nei giorni disponibili in emporio, i prodotti devono essere reindirizzati verso enti accreditati presso la Fondazione, accompagnati da una nota scritta di manleva qui riportata:

Il cessionario, in merito ai prodotti sopra elencati, si impegna:

- *utilizzarli esclusivamente per beneficenza e/o assistenza*
- *controllare i prodotti tattilmente e visivamente*
- *verificare la data di scadenza apposta. Nel caso alcuni dei prodotti sopra elencati fossero scaduti, ha l'obbligo di segnalarlo e non ritirarlo. Una volta ritirato se ne assume la totale responsabilità sull'utilizzo*
- *conservarli in modo, luogo e temperatura appropriati*
- *utilizzarli e/o distribuirli entro la data di scadenza.*

Approvazione data 30/11/23

Firma



FONDAZIONE
DI PARTECIPAZIONE
CASA DELLA COMUNITÀ

Fondazione di Partecipazione
"Casa della Comunità ETS"
Via Togliatti, 18 - 26900 Lodi
C.F.: 92567090151 | Tel.: +39 353.4175859
E-mail: fondazione@casadellacomunita.org

È sempre importante una valutazione visiva della freschezza del pesce. Bisogna scartare il prodotto qualora siano evidenti alterazione di colore, occhio del pesce molto opaco, cattivi odori.

Salumi:

Se i salumi sono arrivati in condizioni accettabili di temperatura, con scadenza anche del giorno stesso, confezionati sottovuoto o in atmosfera condizionata/protettiva, vengono passati in emporio secondo le tempistiche concordate tra magazzino ed emporio.

Se i salumi non sono confezionati sottovuoto o in atmosfera condizionata/protettiva oppure hanno una scadenza nella giornata del ricevimento, i prodotti vengono girati a enti accreditati presso la Fondazione per un consumo in tempi brevi, accompagnati da un DDT che include una nota scritta di manleva.

È sempre importante anche una valutazione visiva. Pezzi con alterazioni evidenti di colore devono essere scartati.

Pane:

Se il pane arriva al magazzino confezionato, ad esempio baguette, mantenere le confezioni senza manipolare. Nel caso invece di pane che arriva al magazzino non confezionato, i prodotti verranno separati per tipologia (pane, focacce, pizzette) e inseriti in sacchetti appositi. Tali operazioni devono avvenire sul bancone utilizzando sempre i guanti monouso.

Formaggi/latte/yogurt:

Se il formaggio/yogurt arriva al magazzino in condizioni accettabili di temperatura, con scadenza anche del giorno stesso, viene passato in emporio secondo le tempistiche concordate tra magazzino ed emporio.

Deve essere sempre verificata l'integrità della confezione. Qualora risulti danneggiata, compromettendone la sicurezza alimentare, il prodotto deve essere scartato.

È necessario valutare in maniera congiunta, magazzino ed emporio, l'esposizione dei prodotti lattiero-caseari in emporio. Vanno esposti prima i prodotti con scadenza ravvicinata. Qualora i quantitativi siano elevati e non smaltibili nei giorni disponibili in emporio, i prodotti possono essere indirizzati a enti accreditati presso la Fondazione accompagnati da un DDT che include una nota scritta di manleva.

Piatti pronti:

Se i piatti pronti arrivano al magazzino in condizioni accettabili di temperatura, con scadenza anche del giorno stesso, vengono passati in emporio secondo le tempistiche concordate tra magazzino ed emporio.

I piatti pronti ritirati dalle mense e privi di etichettatura non possono essere posti a scaffale in emporio e verranno reindirizzati verso enti accreditati presso la Fondazione accompagnati da un DDT che include una nota scritta di manleva.

PROCEDURE OPERATIVE EMPORIO SOLIDALE

PROCEDURE MAGAZZINO

TRASPORTO

1.2/23

Le procedure raccolte in questo dossier rappresentano una guida organizzativa e operativa che completa il MANUALE DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE DELL'IGIENE (HACCP) ed è coerente con il REGOLAMENTO DELLA FONDAZIONE DI PARTECIPAZIONE CASA DELLA COMUNITÀ'.

L'obiettivo perseguito con tali procedure è quello di avere un orientamento nella gestione quotidiana in modo da assicurare da parte di tutti gli operatori, dipendenti e volontari, comportamenti e scelte corrette, idonee, coerenti.

Le procedure hanno anche una valenza formativa per i nuovi operatori.

I documenti dovranno essere aggiornati periodicamente e ogniqualvolta lo si ritenga necessario.

Ogni procedura viene definita dopo un confronto con il Responsabile di Area, il responsabile del magazzino e il responsabile dell'emporio.

Ogni procedura richiede l'approvazione del Consiglio Direttivo.

PROCEDURE MAGAZZINO

TRASPORTO

1.2/23

Il trasporto dei beni alimentari è una fase critica e qualora non eseguito correttamente può compromettere la sicurezza alimentare di quanto trasportato. Ogni trasporto è accompagnato da un DDT.

Il trasporto avviene dai fornitori all'emporio e dall'emporio ad altri empori, comunità, centri di raccolta.

Raccomandazioni

- I mezzi devono essere oggetto di regolare pulizia/disinfezione, in buono stato di manutenzione, verificando, se il mezzo è refrigerato, il mantenimento delle temperature.
- La scelta del mezzo, refrigerato o no, dipende dal tipo di alimenti che devono essere ritirati.
- Collocare in modo ordinato i prodotti, separandoli 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.
- Assicurarsi dell'assenza di parassiti e di liquidi percolati provenienti dalla rottura delle confezioni.
- Limitare i tempi di carico e scarico.
- Evitare dispersione termica degli automezzi refrigerati.
- Programmare il recupero di prodotti congelati/surgelati in assenza di camion refrigerato a -18°C con idonei contenitori isotermici prevedendo un trasporto coerente al mantenimento della catena del freddo.

ALTO LIVELLO D'ATTENZIONE

Esempi:

Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti cotte pronte per il consumo (primi piatti, secondi piatti etc....)

Prodotti porzionati di salumeria sfusi, cotti e crudi stagionati

Prodotti porzionati lattiero-caseari sfusi

Pasticceria fresca dolce e salata.

Gli alimenti possono essere recuperati se presentano le seguenti caratteristiche:

- Devono essere alle temperature richieste dalla tipologia di alimento
- Gli alimenti congelati/surgelati non devono presentare evidenti segni di scongelamento (es. presenza di liquido)
- Non presentare segni di alterazione (colore e/o odori sgradevoli, ammuffimento)
- La data di scadenza (“da consumarsi entro il...”) non deve essere superata
- Le confezioni devono essere integre tali da non permettere all’alimento il contatto con l’ambiente esterno

Gli alimenti congelati/surgelati devono essere trasportati in mezzi di trasporto in grado di conservare una temperatura dell’alimento compresa tra i -18°C e massimo -15°C per evitare lo scongelamento.

Frutta e verdura di I gamma possono essere trasportate ad una temperatura compresa tra $+8^{\circ}/10^{\circ}\text{C}$ ma anche a temperatura ambiente, salvaguardando il più possibile l’integrità della merce.

Gli alimenti adeguatamente imballati, che non necessitano di catena del freddo, possono essere trasportati in mezzi non refrigerati.

Il pane e altri prodotti da forno senza farciture devono essere utilizzati preferibilmente nelle 24 ore dall’arrivo presso il magazzino.

Approvazione data 30/11/23

Firma



Fondazione di Partecipazione
“Casa della Comunità ETS”
Via Togliatti, 18 - 26900 Lodi
C.F.: 92567090151 | Tel.: +39 353.4175859
E-mail: fondazione@casadellacomunita.org

Nel caso di alimenti recuperati da mense, catering o pubblici esercizi è necessario un livello di alta attenzione. Il trasporto e la successiva somministrazione devono avvenire in tempi rapidi, nel giro di due max tre ore, facendo una particolare attenzione al rispetto delle temperature.

Gli alimenti di tali provenienze possono essere ritirati a patto che:

- Non siano stati esposti in somministrazione
- Siano stati conservati alle corrette temperature in funzione del tipo di alimento (temperature $\geq 60^{\circ}\text{C}$ nel caso di pasti caldi, a temperature $\leq 8^{\circ}\text{C}$ nel caso di pasti freddi)
- Siano in contenitori idonei, chiusi, in modo che non sia necessario procedere con una porzionatura in emporio.

Si tratta di una categoria di alimenti non destinata all'esposizione/distribuzione in emporio, che viene destinata ad altri enti accreditati presso la Fondazione con modalità previste dall'apposito manuale operativo.

MEDIO LIVELLO DI ATTENZIONE

I medesimi alimenti della categoria ad alto livello di attenzione, ma che hanno subito un abbattimento rapido della temperatura, sono in confezioni chiuse e hanno un'etichetta che riporta le indicazioni obbligatorie e garantisce la tracciabilità.

Possono essere accettati per il ritiro ed il trasporto se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- Devono essere stati mantenuti a temperature di $+4^{\circ}/8^{\circ}\text{C}$
- Devono essere tutti confezionati in appositi contenitori per alimenti regolarmente etichettati

Il trasporto di grandi quantitativi di alimenti deve avvenire con automezzi refrigerati.

Il trasporto di piccoli quantitativi e per brevi tragitti può avvenire in mezzi non refrigerati solo con contenitori isotermitici.

Possono essere destinati alla distribuzione in emporio garantendo sia nella conservazione in magazzino che nella distribuzione in emporio il mantenimento della catena del freddo.

BASSO LIVELLO DI ATTENZIONE

Esempi:

surgelati /congelati

alimenti trattati ad alte temperature UHT (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..

CONTATTI

✉ fondazione@casadellacomunita.org
fondazionecasadellacomunita@pec.it

☎ +39 353.4175859
📍 26900 Lodi - Via Togliatti, 18

👤 C.F.: 92567090151

PROCEDURE OPERATIVE EMPORIO SOLIDALE

PROCEDURE EMPORIO

DISPOSIZIONE A SCAFFALE

2.1/23

Le procedure raccolte in questo dossier rappresentano una guida organizzativa e operativa che completa il MANUALE DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE DELL'IGIENE (HACCP) ed è coerente con il REGOLAMENTO DELLA FONDAZIONE DI PARTECIPAZIONE CASA DELLA COMUNITÀ'.

L'obiettivo perseguito con tali procedure è quello di avere un orientamento nella gestione quotidiana in modo da assicurare da parte di tutti gli operatori, dipendenti e volontari, comportamenti e scelte corrette, idonee, coerenti.

Le procedure hanno anche una valenza formativa per i nuovi operatori.

I documenti dovranno essere aggiornati periodicamente e ogniqualvolta lo si ritenga necessario.

Ogni procedura viene definita dopo un confronto con il Responsabile di Area, il responsabile del magazzino e il responsabile dell'emporio.

Ogni procedura richiede l'approvazione del Consiglio Direttivo.

PROCEDURE EMPORIO

DISPOSIZIONE A SCAFFALE

2.1/23

I cibi che entrano in emporio dal magazzino sono sempre concordati tra emporio e magazzino, per accordo tra i rispettivi responsabili, in funzione della merce presente e in arrivo in magazzino, dei prodotti ancora presenti in emporio, della popolazione di utenti prevista (Lodi o fuori Lodi).

Vanno rispettati i seguenti principi:

- Esposizione di prodotti Fead solo nelle giornate dedicati a Lodi
- Evitare sovrapposizione di tipologie di prodotti tra Fead e non Fead sia per Lodi che per fuori Lodi
- Garantire una buona varietà di tipologie
- Privilegiare il fresco
- Privilegiare le date di scadenza ravvicinate evitando sovrapposizioni di prodotti nel caso vi sia un prodotto in scadenza da spingere

Quando i cibi arrivano dal magazzino in emporio, prima della messa in esposizione a scaffale, devono essere registrati attraverso la lettura del codice a barre, completando la procedura di registrazione prodotti, se non già esistente. La procedura di registrazione è composta da: definizione valore, unità di misura, punteggio, classificazione merceologica e definizione di limiti di prelevamento se previsti.

La disposizione degli scaffali Fead deve consentire una rapida verifica per conteggio. File da 5 o da 10.

I prodotti soggetti a furti vanno posizionati per la distribuzione alle casse lasciando a scaffale il cartellino con indicazione del prodotto e punti.

Per ogni tipologia di prodotti a scaffale deve essere esposto il cartellino che indichi il tipo di prodotto, i punti ed eventualmente i blocchi mensili espressi in numero di pezzi /mese/famiglia tenendo presenti le 3 tipologie di famiglie.

La messa a scaffale del fresco deve avvenire rapidamente per evitare rotture della catena del freddo. Lo stesso per quanto riguarda i surgelati nel banco congelatore.

Nel caso di prodotti molto richiesti come i salumi o la carne fresca, disporre a scaffale gradualmente nel corso del periodo di apertura dell'emporio al pubblico evitando di mettere tutti i prodotti a disposizione contemporaneamente.

Frutta e verdura: distribuzione da parte dei volontari in sacchetti indicativamente di 1 kg lasciando agli utenti la scelta dei prodotti. I volontari dovranno sempre indossare i guanti quando manipolano i prodotti.

Pane e prodotti di panetteria: sacchetti divisi per tipologia, preparati in magazzino, identificati con un colore in funzione del supermercato di provenienza.

E' bene che i volontari si trovino con il loro capo turno 15 minuti prima dell'apertura dell'emporio in modo da concordare, tutti insieme, facendo un giro dell'emporio, i prodotti da spingere in scadenza, i blocchi giornalieri, i prodotti in omaggio e qualsiasi altra indicazione utile per la giornata. Per qualsiasi movimentazione della merce i volontari devono fare riferimento al proprio capo turno.

Approvazione data 30/11/23

Firma



Fondazione di Partecipazione
"Casa della Comunità ETS"
Via Togliatti, 18 - 26900 Lodi
C.F.: 92567090151 | Tel.: +39 353.4175859
E-mail: fondazione@casadellacomunita.org