

Procedura Gestione Invenduti Alimentari

Un modello di economia circolare
e solidarietà per il Mercato
Coperto San Francesco



Via Castelfidardo, Rimini



Coniugare sostenibilità, responsabilità e sicurezza



La nostra missione è trasformare le eccedenze alimentari in una risorsa preziosa, riducendo gli sprechi e sostenendo le fasce più fragili della comunità locale.



Sostenibilità Ambientale

Ridurre lo spreco alimentare e promuovere un'economia circolare.



Solidarietà Sociale

Favorire il recupero degli alimenti per enti caritativi e organizzazioni non profit.



Sicurezza Alimentare

Garantire la totale sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti donati.

Il quadro normativo a tutela dei donatori

La donazione è incoraggiata e tutelata dalla legge, a patto che vengano rispettate le norme igienico-sanitarie.



Legge Gadda (L. 166/2016)

Promuove la donazione a fini di solidarietà sociale, riconoscendone il valore e semplificando le procedure.

D.Lgs. 81/2008 & HACCP

Sicurezza nei luoghi di lavoro e normative sanitarie applicate dagli operatori.



Regolamento CE 178/2002

Principi e requisiti generali della legislazione alimentare.

Regolamento CE 852/2004

Igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento UE 1169/2011

Informazione al consumatore sugli alimenti.

L'ecosistema del recupero solidale



Operatori Commerciali

Sono il motore dell'iniziativa.
Responsabili della quotidiana
segnalazione degli alimenti
invenduti e della verifica
preliminare di idoneità.



Direzione del Mercato

Il centro di controllo.
Responsabile del
coordinamento generale,
dell'attivazione degli enti e
della supervisione della
procedura.



Enti Caritativi Convenzionati

Il braccio operativo sul territorio.
Responsabili del ritiro, del
trasporto sicuro e della
distribuzione ai destinatari finali.

Partner attuali: Istituto San Giuseppe
(Rimini) e Opera di Sant'Antonio (Rimini).

Cosa possiamo donare

Solo prodotti alimentari ancora idonei al consumo umano e conservati correttamente.

Prodotti generalmente recuperabili



Frutta e verdura fresca



Pane e prodotti da forno del giorno



Alimenti confezionati integri



Prodotti gastronomici preparati nel rispetto delle norme HACCP



Alimenti refrigerati conservati correttamente



Prodotti prossimi alla scadenza



Prodotti recuperabili con attenzione



Prodotti ortofrutticoli con difetti estetici (ma ancora sani)



Prodotti confezionati con Termine Minimo di Conservazione (TMC) vicino.

Limiti rigorosi per la sicurezza di tutti

A tutela dei destinatari finali, i seguenti prodotti NON possono in nessun caso essere destinati alla donazione.

- ✘ Alimenti avariati o alterati
- ✘ Alimenti con confezione compromessa
- ✘ Prodotti con data di scadenza superata
- ✘ Alimenti che hanno subito l'interruzione della catena del freddo
- ✘ Prodotti contaminati o con sospetto rischio sanitario
- ✘ Preparazioni alimentari non conservate secondo i parametri HACCP
- ✘ Prodotti oggetto di richiamo sanitario ufficiale

DESTINAZIONE OBBLIGATORIA: Questi prodotti non sono donabili e devono essere gestiti esclusivamente come rifiuto organico, seguendo le normali procedure di raccolta differenziata del Mercato.

Il processo operativo quotidiano



1

1. Segnalazione (Operatore)

- Al termine della giornata, l'operatore verifica le eccedenze.
- Comunica la disponibilità alla Direzione tramite messaggistica dedicata o personale incaricato.

2

2. Verifica (Operatore)

- Il commerciante garantisce che i prodotti siano integri, non contaminati e correttamente conservati.
- Nota: La responsabilità primaria dell'idoneità resta di chi dona.

3

3. Attivazione (Direzione)

- La Direzione riceve la segnalazione.
- Contatta gli enti caritativi e concorda il ritiro in tempi compatibili con la conservazione.

4

4. Ritiro (Ente Caritativo)

- Ritiro in fascia oraria concordata presso l'area dedicata del mercato.
- Alimenti separati dai rifiuti, in contenitori idonei e identificati per tipologia.

Il patto di responsabilità

Il nostro Impegno

- ✓ **Operatori:** Consegnare i prodotti esclusivamente in condizioni igieniche adeguate.
- ✓ **Direzione:** Garantire il corretto funzionamento della procedura e mantenere i rapporti con gli Enti.
- ✓ **Enti:** Garantire la totale sicurezza alimentare durante il trasporto e la successiva distribuzione.

Divieti Assoluti

- VIETATO** utilizzare questa procedura come scusa per lo smaltimento di rifiuti.
- VIETATO** destinare alla donazione prodotti non idonei al consumo umano.
- VIETATO** abbandonare gli alimenti invenduti negli spazi comuni del mercato.
- VIETATO** consegnare prodotti agli Enti senza la preventiva comunicazione e autorizzazione della Direzione.

Oltre il commercio, il valore della comunità

Ogni singola donazione contribuisce a creare una filiera alimentare più giusta e sostenibile. Applicando questa procedura, non stiamo solo riducendo lo spreco, ma stiamo valorizzando il ruolo sociale del Mercato Coperto San Francesco come cuore pulsante e **solidale** della città.

INSIEME, DIAMO NUOVO VALORE AL CIBO.