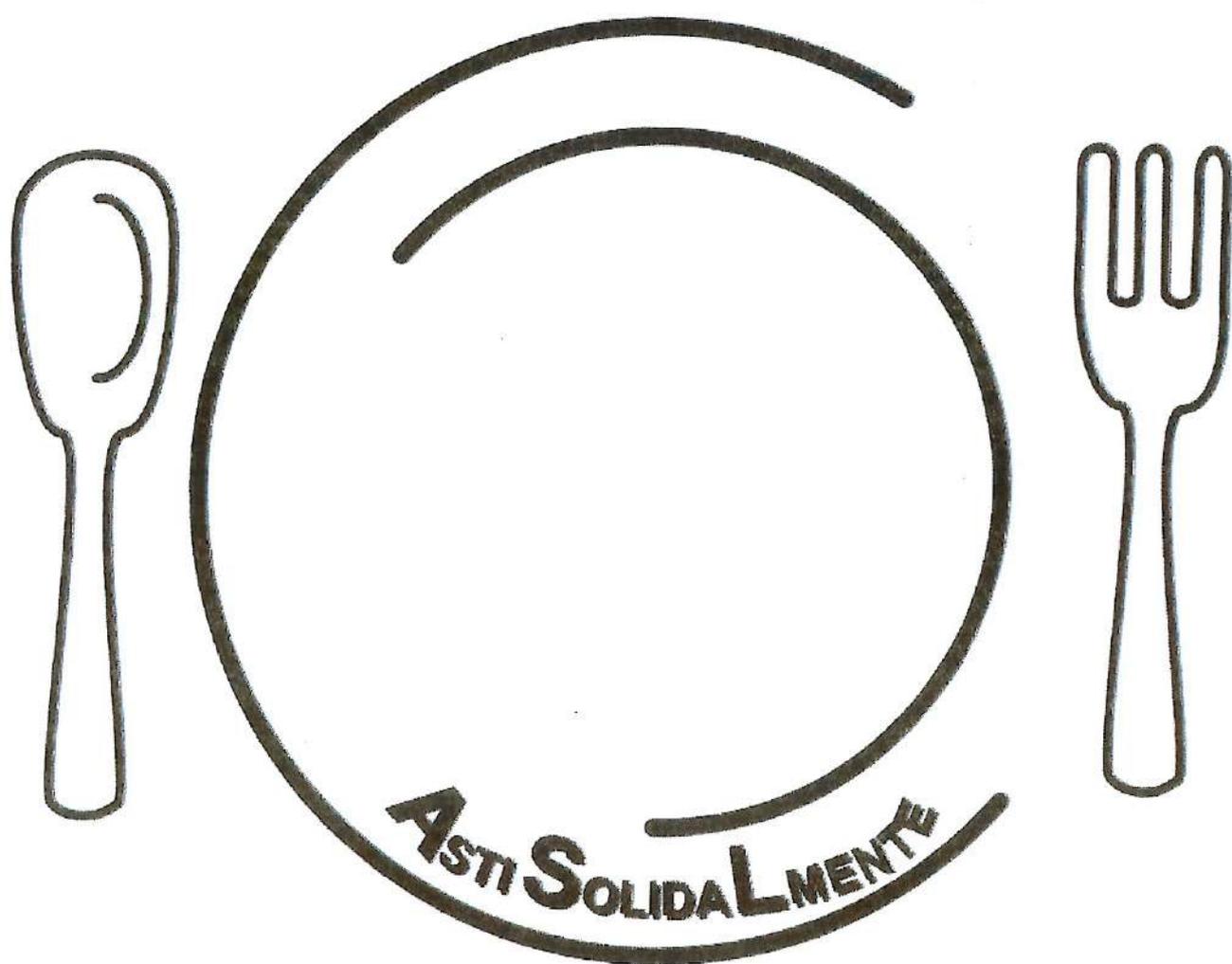


Progetto "Asti Solidalmente"





CONFERENZA STAMPA

“Asti Solidamente”, un progetto per il recupero delle eccedenze alimentari dell’Asl AT

*L’incontro, nel quale le parti sottoscriveranno l’accordo,
si terrà il 27 giugno alle ore 11.30
nella sala conferenze dell’Asl AT (Don Bosco)
via Conte Verde 125*

Saranno presenti:

il Direttore generale dell’Asl AT: Ida Grossi

l’Assessore alle Politiche sociali della Città di Asti: Piero Marco Vercelli

il Direttore della casa di Riposo Città di Asti: Laura Panelli

il presidente della Cooperativa Elsa: Maurizio Bologna

il presidente dell’Auser Asti: Piero Barbesino

il Presidente dell’Uniaastiss: Michele Maggiora

I colleghi giornalisti sono invitati a partecipare all’evento

Asti, 21 giugno 2016



INFORMAZIONE PER LA STAMPA

Asti SoLidalmente: un progetto per il recupero delle eccedenze alimentari

L'Asl AT contribuisce fattivamente al sostegno delle fragilità del territorio

Il progetto del Buon Samaritano avrà una "base" anche all'Asl AT. L'Asl astigiana, infatti, di concerto con il Comune e in collaborazione con la Cooperativa Elsa e la Casa di Riposo Città di Asti intende attraverso questo progetto per il recupero delle eccedenze alimentari, fornire gratuitamente i pasti non distribuiti nella mensa dell'Ospedale Cardinal Massaia, ma ancora perfettamente utilizzabili e sicuri sotto il profilo igienico sanitario e nutrizionale, a favore di soggetti bisognosi di solidarietà sociale.

Obiettivi del Progetto che è stato denominato "Asti SoLidalmente" sono quelli di promuovere azioni di contrasto alla povertà e alla marginalità sociale, sostenere comportamenti finalizzati al recupero e a una piena valorizzazione delle eccedenze alimentari ancora edibili oltreché valorizzare associazioni Onlus che operano gratuitamente ai fini di utilità sociale, riconoscendo la loro funzione di integrazione degli interventi pubblici e di ruolo fondamentale nella valutazione dei bisogni del territorio.

"Si calcola che quotidianamente al Massaia non vengano distribuiti circa 30/40 pasti al mese – afferma **Ida Grossi** direttore generale dell'Asl AT -. Questo ci permette di sostenere un servizio di utilità sociale a favore di soggetti bisognosi. Anche in questo ambito l'Asl contribuisce fattivamente per dare risposte alle purtroppo numerose fragilità presenti sul territorio".

Un progetto che la Regione Piemonte sta sostenendo fortemente così come afferma la consigliera **Angela Motta**: "Una legge quella sul recupero dei beni invenduti e di spreco come possono essere quelli alimentari che la Regione ha approvato da un anno. L'intenzione è di allargare questo modo di agire alle Scuole, ai Comuni, alle aziende sanitarie e a tutti gli enti interessati affinché si possano aiutare le persone più bisognose e in difficoltà".

"Avevo assistito alla nascita di progetti come questo in altre città – ha dichiarato monsignor **Sergio Ravinale** vescovo di Asti -. Ho sempre avuto il desiderio di realizzarlo. Quello che viene sottoscritto oggi è la realizzazione di un mio desiderio. Auguro tutto il bene per questa iniziativa a cui la Diocesi guarda con interesse e sosterrà con grande piacere".

Per quanto riguarda le collaborazioni, i volontari della Cooperativa ELSA, sotto la supervisione degli operatori della Cucina dell'Asl, provvedono al trasferimento delle eccedenze alimentari negli appositi contenitori forniti dalla Casa di Riposo e all'attuazione del successivo processo di abbattimento e stoccaggio. La Casa di Riposo Città di Asti, per parte sua, mette a disposizione mezzo di trasporto con autista dell'Associazione Auser Onlus.

L'iniziativa ha anche ricevuto il patrocinio dell'Università

Asti, 27 giugno 2016

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa Mob. 335.6817209 – claudio.risso58@gmail.com – crisso@asl.at.it

PROTOCOLLO DI INTESA

TRA

L'ASL AT C.F./P.I. n. 01120620057, nella persona del Direttore Generale Ida Grossi, domiciliata ai fini del presente protocollo presso la sede legale della stessa ASL AT di Via Conte Verde n. 125 – Asti, di seguito denominata ASL AT

E

Il Comune di Asti P.I. n. 00072360050 con sede legale in Piazza San Secondo n. 1 – Asti, rappresentato nella persona di Andrea Berzano, dirigente settore politiche sociali, di seguito denominato Comune di Asti

Cooperativa Sociale ELSA C.F./P.I. n. 01341600052 con sede legale Via Solferino n. 96 – Canelli, rappresentata nella persona del Presidente Maurizio Bologna, di seguito denominata Cooperativa ELSA

Casa di Riposo della Città di Asti C.F. n. 80004890051 con sede legale in Via G. Bocca n. 7 – Asti, rappresentata nella persona Giuseppe Carlo Camisola, di seguito denominata Casa di Riposo

Associazione Auser Volontariato ala di Asti C.F. n. 92027490058 con sede legale in Corso Pietro Chiesa n. 20 – Asti, rappresentata nella persona del Presidente Francesca Giovanna Penna

PREMESSO CHE

Con Legge 25 giugno 2003, n. 155 è stata disciplinata la distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale, equiparando al consumatore finale le organizzazioni di volontariato che raccolgono e distribuiscono gratuitamente prodotti alimentari agli indigenti, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

L'ASL AT, di concerto con il Comune di Asti, intende, attraverso il Progetto per il recupero delle eccedenze alimentari, fornire gratuitamente i pasti non distribuiti nella mensa dell'Ospedale Cardinal Massaia, ma ancora perfettamente edibili e sicuri sotto il profilo igienico sanitario e nutrizionale, a favore di soggetti bisognosi di solidarietà sociale.

Obiettivo del Progetto è promuovere azioni di contrasto alla povertà e alla marginalità sociale, sostenere comportamenti finalizzati al recupero e a una piena valorizzazione delle eccedenze alimentari ancora edibili oltreché valorizzare l'azione sinergica tra istituzioni pubbliche, Enti del territorio e associazioni Onlus che operano gratuitamente ai fini di utilità sociale, riconoscendo la loro funzione di integrazione degli interventi pubblici e di ruolo fondamentale nella valutazione dei bisogni del territorio.

AI FINI DELLA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO DI CUI SOPRA
SI CONVIENE E SI STIPULA TRA LE PARTI QUANTO SEGUE

Art. 1

L'ASL AT cede gratuitamente, secondo le modalità di cui al progetto allegato, i pasti e le eccedenze alimentari della mensa dell'Ospedale Cardinal Massaia perfettamente salubri e edibili.

Art. 2

I volontari della Cooperativa ELSA, sotto la supervisione degli operatori della Cucina dell'ASL AT, provvedono al trasferimento delle eccedenze alimentari negli appositi contenitori da utilizzare per il trasporto e all'attuazione del successivo processo di abbattimento e stoccaggio

Art. 3

Dal momento della consegna degli alimenti presso l'Ospedale Cardinal Massaia – Via Pertini n. 3 l'ASL AT è sollevata da ogni altra incombenza e/o responsabilità.

Art. 4

La Casa di Riposo Città di Asti mette a disposizione mezzo di trasporto con autista dell'Associazione Auser Onlus, in conformità con quanto disposto dagli articoli 43 e 47 del DPR. 327/80 in materia di disciplina igienica delle sostanze alimentari, per il trasferimento dei pasti presso il centro di distribuzione del Comune di Asti di Corso Genova n. 30. Inoltre al fine di facilitare l'avvio del progetto, provvede a fornire gli appositi contenitori da utilizzare per il trasporto

Art. 5

Il centro di distribuzione del Comune di Asti – mensa sociale di Corso Genova n. 30 è responsabile dal momento della presa in carico degli alimenti del corretto mantenimento delle condizioni igienico sanitarie degli alimenti

Art. 6

In merito alle modalità operative di consegna degli alimenti e per quanto non in questa sede precisato fa riferimento il documento allegato al presente protocollo di cui è parte integrante e sostanziale

Art. 7

Il Servizio Igiene degli Alimenti dell'ASL AT, ai fini di garantire elevati livelli di sicurezza igienico sanitaria, si impegna in caso di necessità a fornire adeguata formazione al personale dei soggetti vettori e addetti alla distribuzione degli alimenti.

Art. 4

Il presente protocollo di intesa ha durata di un anno. La disdetta dovrà essere comunicata per iscritto da una delle parti contraenti.

ASL AT Ida Grossi _____

Comune di Asti – Settore Politiche Sociali Andrea Berzano _____

Cooperativa Sociale Elsa Maurizio Bologna _____

Casa di Riposo Città di Asti Giuseppe Carlo Camisola _____

Associazione Auser Volontariato Francesca Giovanna Penna _____

Asti, li

Sommario:

1	Introduzione:	2
2	Attrezzature e mezzi di trasporto:	3
2.1	Descrizione delle attrezzature:	3
2.2	Descrizione dei mezzi di trasporto:	3
3	Modalità di esecuzione del ritiro:	4
3.1	Modalità di approvvigionamento degli alimenti:	4
3.2	Operazione di raccolta e veicolazione:	4
3.3	Operazioni di ricevimento presso la sede nella quale vengono distribuiti i pasti:	7
4	Personale:	7
4.1	Formazione del personale:	7
5	Piano di recupero:	7
5.1	Descrizione dei prodotti:	7
5.2	Valutazione dei rischi:	8
5.3	Flow-chart esemplificativo:	9
6	Documentazione:	10

1 Introduzione:

Il protocollo definisce le procedure da eseguire nel recupero degli alimenti non serviti nella mensa del personale nell'ospedale Cardinal Massaia al fine di garantirne la sicurezza igienico sanitaria lungo tutto il servizio di recupero. Nel protocollo sono descritte le fasi di recupero dei pasti non serviti, dalla mensa al centro di distribuzione per le persone bisognose situata in Corso Genova 30 (AT), allo scopo di analizzare i potenziali rischi e controllarli tramite idonee misure di monitoraggio per ridurre al minimo i pericoli garantendo la salubrità dei pasti. Il protocollo è di natura volontaria in quanto il recupero dei pasti è tutelato dalla legge L. 155/03(c.d. "buon samaritano"). Il progetto "Recupero Pasti Asti" si prefigge l'obiettivo della raccolta di derrate alimentari, salubri e ancora perfettamente edibili che, se non recuperate, sarebbero destinate allo smaltimento come RSU (speciali assimilati agli urbani). La donazione di tali prodotti, comporta una minor produzione di rifiuti a "monte" perché se non fossero recuperati, tramite questo progetto, andrebbero ad aumentare la quantità di rifiuti speciali assimilati agli urbani. Considerando quanto citato nella *Risoluzione dell'Agenzia delle Entrate (RIS) n. 292 /E del 9 settembre 2002*: "il principio di immanenza del fine solidaristico nell'attività di beneficenza, come pure nelle attività di assistenza sociale socio-sanitaria, va inteso nel senso che dette attività devono essere necessariamente rivolte nei confronti di categorie particolarmente vulnerabili, al fine di assicurarne la protezione sociale" e che "appaiono, in ogni caso, riconducibili nella beneficenza le erogazioni gratuite in denaro o in natura effettuate nei confronti di altre ONLUS o di enti pubblici che operano nell'ambito dell'assistenza sociale e socio-sanitaria". Il progetto "Recupero Pasti Asti" ha potuto contare il supporto per la fase di progettazione e redazione, di uno studente dell'Università degli Studi di Torino, che ha svolto il tirocinio presso l'ASL di ASTI. Il personale ASL AT raccoglierà le eccedenze dalla mensa. Gli operatori qualificati, della Cooperativa Sociale Elsa, sotto la supervisione degli operatori della cucina ASL AT, avranno il compito di trasferire negli appositi contenitori, forniti dalla casa di riposo della Città di Asti, le eccedenze raccolte, procedendo al processo di abbattimento ed allo stoccaggio, in apposita cella dei pasti recuperati. La raccolta dei pasti avviene il giorno successivo da parte di un operatore dell'associazione Auser Onlus, mediante mezzo idoneo fornito dalla casa di riposo Città di Asti. I pasti raggiungeranno, quindi, la mensa comunale situata in Corso Genova 30 (AT).

2 Attrezzature e mezzi di trasporto:

2.1 Descrizione delle attrezzature:

Per la veicolazione degli alimenti recuperati impiegare le seguenti attrezzature:

Contenitori termici: in polipropilene o materiale similare, all'interno dei quali sono allocati contenitori Gastronorm di acciaio inox con coperchio a tenuta in grado di assicurare il mantenimento della temperatura. I contenitori termici devono essere conformi al Regolamento CE 852/04 e al DPR 327/80 ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti. Le attrezzature saranno fornite in prima battuta dalla casa di riposo della Città di Asti.

2.2 Descrizione dei mezzi di trasporto:

Il mezzo di trasporto sarà fornito da parte della Casa di riposo Città di Asti, con un autista dell'associazione Auser Onlus, in conformità con quanto previsto negli articoli 43 e 47 del DPR 327/80

Art. 43: "...Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in materia tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate. È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento...."

Art 47: "...Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui all'art. 43 e a sospendere l'utilizzazione in caso di inidoneità. L'autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa, dandone notizia al comando di polizia stradale della provincia in cui è stata rilasciata."

Il mezzo di trasporto sarà fornito da parte della Casa di riposo Città di Asti, con un autista dell'associazione Auser Onlus.

3 Modalità di esecuzione del ritiro:

3.1 Modalità di approvvigionamento degli alimenti

Gli alimenti non distribuiti nella mensa dell'ospedale Cardinal Massaia e destinati alla mensa dei poveri del Comune di Asti, sono raccolti dall'operatore dell'associazione Auser Onlus, presso l'ospedale Cardinal Massaia (Via Pertini 3, AT) nel punto ricevimento merci. Gli operatori dei servizi di ristorazione dell'ospedale Cardinal Massaia sono responsabili e garanti dell'integrità e idoneità igienico-merceologica dei prodotti alimentari fino al momento della consegna. La mensa del comune di Asti è responsabile del controllo all'atto del ricevimento e del corretto mantenimento delle condizioni igieniche sanitarie dei pasti.

Prima di partire con l'approvvigionamento dei pasti, si deve controllare:

- a) Le condizioni igieniche e l'integrità dei contenitori e dei gastronomi utilizzati per la veicolazione
- b) Le condizioni igieniche dei veicoli utilizzati

In fase di ricevimento il controllo dei pasti da parte del personale adibito al servizio di raccolta comprende:

- 1) Il controllo delle condizioni igieniche dei prodotti.
- 2) Il controllo delle temperature di mantenimento.

Gli operatori della cucina dell'ospedale Cardinal Massaia, nel caso riscontrassero delle non conformità, dovranno separare dalle restanti eccedenze ed eliminarle immediatamente. Dal momento della presa in carico degli alimenti, gli operatori della mensa comunale del Comune di Asti diventano responsabili della giacenza e del trattamento degli alimenti nelle condizioni adeguate.

3.2 Operazione di raccolta e veicolazione

Le operazioni iniziali consistono nella raccolta a fine servizio (ore 14:30), da parte degli operatori ASL AT dell'ospedale Cardinal Massaia, dei cibi non distribuiti presenti sulla linea self-service, posta nell'area adibita alla mensa del personale ospedaliero. I suddetti operatori dovranno rilevare la conformità delle temperature ($\geq 65^{\circ}\text{C}$) degli avanzi non distribuiti presenti sui bagnomaria.

Progetto "Recupero Pasti Asti"

Figura 1 Bagnomaria mensa personale ospedaliero Cardinal Massaia



Compilata la scheda di valutazione, rilevate e comunicate al personale della mensa del Comune di Asti le quantità di cibo (entro le ore 15:30), i prodotti saranno inviati alla cucina mediante un carrello, appositamente destinato all'uso di trasporto alimenti.

Gli operatori della Cooperativa Sociale Elsa, sotto la supervisione del personale della cucina ASL AT, avranno il compito di effettuare le operazioni di trasferimento/travaso nei gastronomi individuati per il recupero dei pasti.

Figura 2 Tavola Calda, banco lavoro.



Dopo il travaso vi sarà la fase di abbattimento dei prodotti: essi dovranno raggiungere, entro 90 minuti, la temperatura di 5°C.

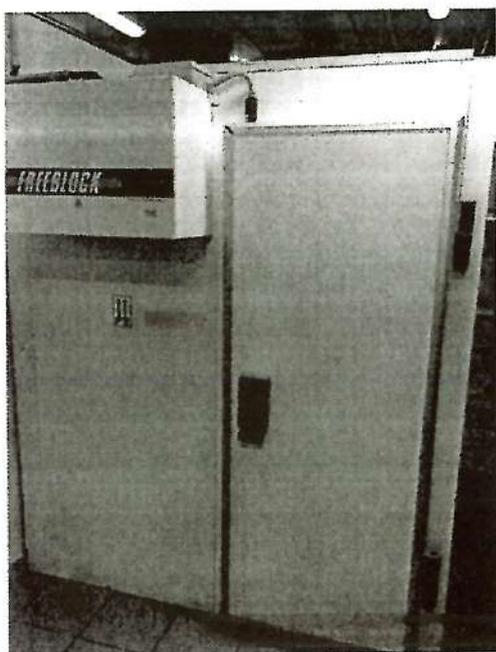
Progetto "Recupero Pasti Asti"

Figura 3 Abbattitore di temperatura



Raggiunta nel tempo previsto la temperatura di refrigerazione le gastronomie saranno stoccate nella cella destinata alle eccedenze abbattute.

Figura 4 Cella frigorifera destinata allo stoccaggio eccedenze abbattute



Lo stoccaggio durerà fino al giorno successivo, nel quale avverrà il ritiro delle eccedenze, tra le 8:00/8:30 e trasportate presso la mensa dei poveri del Comune di Asti entro le ore 9:00.

3.3 Operazioni di ricevimento presso la sede nella quale vengono distribuiti i pasti

La consegna dei pasti alla mensa del Comune di Asti avverrà entro le ore 9:00. Bisognerà verificare le quantità comunicate il giorno precedente, la conformità delle temperature e le condizioni igieniche sanitarie. Il personale predisposto dalla mensa del Comune di Asti sarà responsabile del corretto mantenimento della temperatura e del ripristino dei pasti da destinare ai più bisognosi entro il giorno medesimo della consegna.

4 Personale:

Il personale è costituito dagli operatori della cucina dell'ospedale Cardinal Massaia, i quali si occuperanno delle fasi di raccolta delle eccedenze, e dai tirocinanti qualificati della Cooperativa Sociale Elsa, che si occuperanno del trasferimento dei pasti in contenitori adibiti, della fase di abbattimento degli alimenti e dello stoccaggio nella cucina dell'ospedale Cardinal Massaia (AT). In considerazione del patrocinio fornito dal Polo Universitario _____, il progetto prevede l'attivazione di forme di collaborazione con studenti laureati o laureandi dello stesso Polo di norma a titolo gratuito.

4.1 Formazione del personale

E' intesa come principale azione preventiva nella riduzione del rischio. Il personale ospedaliero della cooperativa e della mensa dei poveri saranno i primi attori del servizio di recupero; da essi dipende il raggiungimento degli standard qualitativi preventivamente fissati. La formazione è curata dai responsabili del progetto di recupero degli alimenti, eventualmente supportati da esperti in igiene degli alimenti.

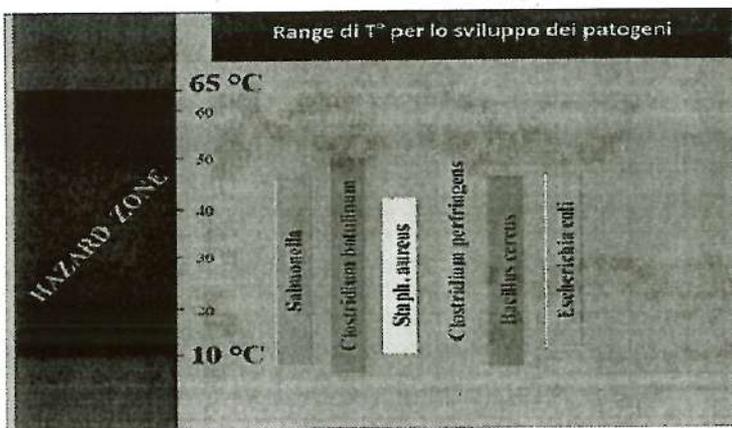
5 Piano di recupero:

5.1 Descrizione dei prodotti

Il prodotto da veicolare alla mensa dei poveri del comune di Asti è costituito dagli alimenti non distribuiti nella mensa riservata al personale ospedaliero, situata all'interno dell'ospedale Cardinal Massaia e dalla tavola calda situata in cucina, dove le pietanze sostano in attesa di essere portate ai bagnomaria della mensa. I prodotti recuperati dai due punti dovranno essere caldi e avranno una temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C}$.

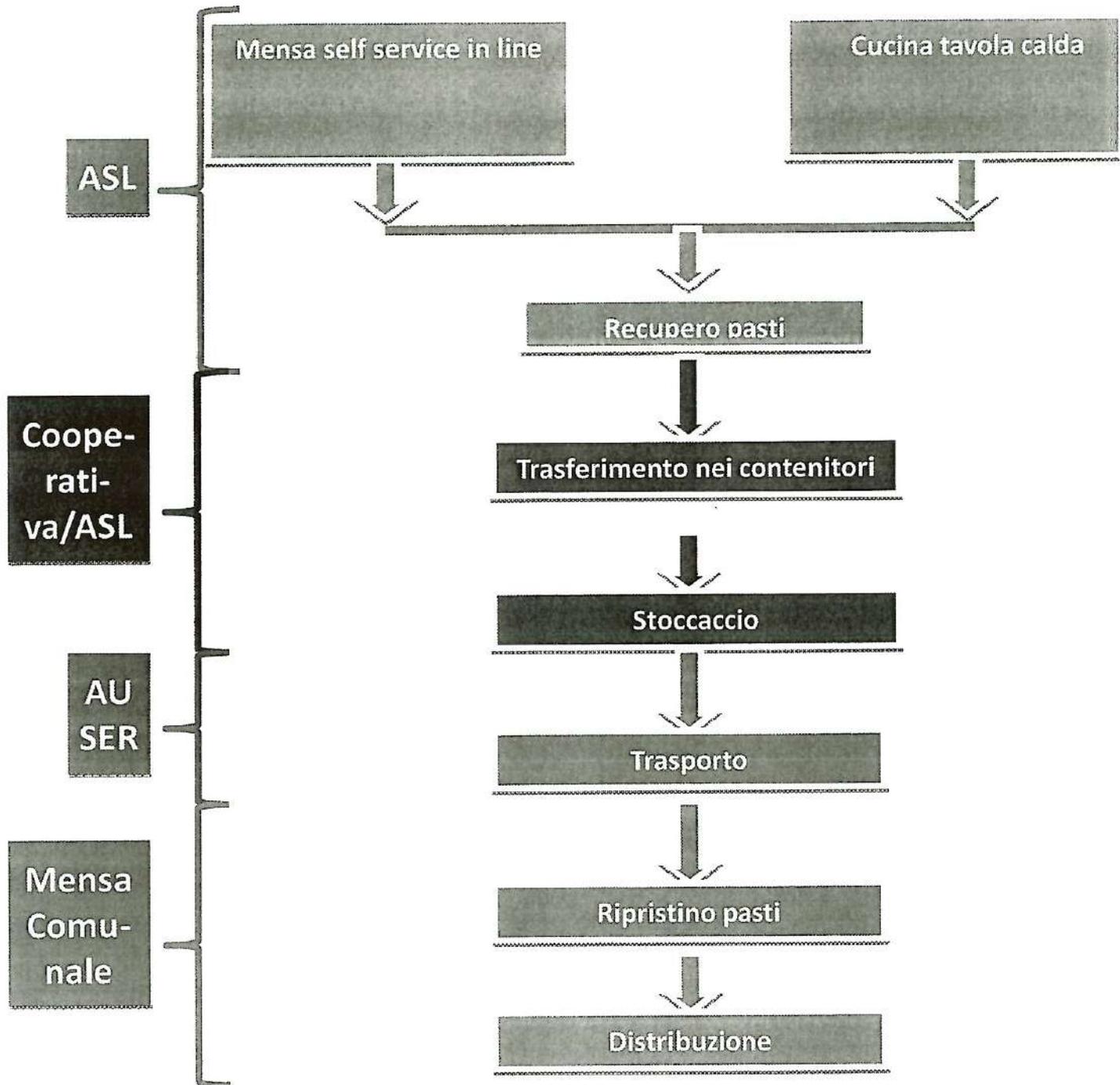
5.2 Valutazione dei rischi

I fattori di rischio da tenere sotto controllo sono di natura biologica, chimica e fisica. Nell'analisi dei pericoli, sono previste misure preventive in grado di ridurre i fattori di rischio valutando tutte le fasi del recupero: raccolta, veicolazione degli alimenti e mantenimento. Il controllo della temperatura degli alimenti deperibili è una fase necessariamente sottoposta a monitoraggio; mediante tale controllo è realisticamente possibile minimizzare i pericoli microbiologici, mantenendo gli alimenti negli intervalli di temperatura meno favorevoli alla crescita microbica (ovvero al di sopra di 65°C) fino alla fase di abbattimento (inferiore ai 10°C), fino al ripristino del giorno successivo, quando gli alimenti da servire saranno riportati a una temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Per i rischi chimici e fisici, i dispositivi di prevenzione previsti, come zanzariere lampade UV, e il controllo visivo del personale incaricato in ogni fase, saranno le azioni di prevenzione.



5.3 Flow-chart esemplificativo:

Diagramma di flusso per l'attività di raccolta e veicolazione pasti pronti:



Flow-chart esemplificativo nel quale figurano attori, collaboratori in relazione alle fasi esecutive.

Tabella 1 ATTIVITA' DI MONITORAGGIO ASL

FASE	VERIFICA	ESAME
RACCOLTA ALIMENTI	- Stato igienico dei prodotti; - Stato igienico delle confezioni - Temperature degli alimenti	- Esame visivo. - Rilevamento della temperatura
TRASFERIMENTO GASTRONORM	IN - Stato igienico delle <i>gastro-norm</i>	- Esame visivo
ABBATTIMENTO	- Temperatura degli alimenti	- Rilevamento della temperatura
STOCCAGGIO	- Stato igienico - Temperature degli alimenti	- Esame visivo - Rilevamento della temperatura

6 Documentazione:

Per una gestione ottimale delle procedure, occorrerebbe predisporre un sistema di registrazione di tutti i passaggi e una procedura di controllo periodica dell'effettiva efficacia del sistema. Tale sistema non è tuttavia obbligatorio in quanto, ai sensi della L.155/2003, le organizzazioni non lucrative, che distribuiscono gratuitamente agli indigenti prodotti alimentari, non sono soggette all'obbligo dell'autocontrollo. La documentazione, intesa come strumento di gestione dell'intero sistema, va compilata al momento del ritiro dei beni alimentari dai volontari e poi archiviata al fine di poter essere a disposizione delle autorità competenti e dei responsabili del progetto, per controlli e verifiche.

I documenti si distinguono in:

- Documenti di trasporto (DDT)
- Documenti relativi al monitoraggio (schede di registrazione delle operazioni).



A.S.L. AT

Azienda Sanitaria Locale
di Asti

DELIBERAZIONE N. 69 DEL - 9 GIU. 2016

OGGETTO: Progetto di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale ex Legge 155/2003 – Approvazione protocollo di intesa.

Su proposta della SS Affari Generali

IL DIRETTORE GENERALE

Con Legge 25 giugno 2003 n. 155 è stata disciplinata la distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale, equiparando al consumatore finale, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti, le organizzazioni di volontariato che raccolgono e distribuiscono gratuitamente prodotti alimentari agli indigenti.

Più precisamente la Legge intende da un lato assimilare il consumatore finale alle organizzazioni ONLUS che, ai fini di beneficenza, effettuano la distribuzione gratuita dei pasti, rendendo in tal modo più celere l'iter burocratico necessario, dall'altro sollevare il donatore dal principio della responsabilità del percorso che costituirebbe un elemento deterrente all'attuazione di tali progetti, fermo restando il non venir meno delle corrette prassi per il trattamento degli alimenti.

In virtù di ciò questa ASL intende porre in essere un Progetto, denominato Asti Solidamente, finalizzato al recupero delle derrate alimentari e dei pasti non distribuiti nella mensa dell'Ospedale Cardinal Massaia, eventualmente estendibile ad altre sedi ASL, ma ancora perfettamente edibili e sicuri sotto il profilo igienico sanitario e nutrizionale, a favore di soggetti bisognosi di solidarietà sociale.

Obiettivo del Progetto, in coerenza con la missione dell'ASL AT di promozione di attività in favore delle fasce deboli della popolazione, è favorire azioni di contrasto alla povertà e alla marginalità sociale, sostenere comportamenti finalizzati al recupero e a un pieno riutilizzo delle eccedenze alimentari ancora edibili, oltreché favorire atteggiamenti di valorizzazione delle risorse e di lotta allo spreco alimentare e sostenere, in ultimo, le associazioni che operano gratuitamente ai fini di utilità sociale, riconoscendo la loro funzione di integrazione degli interventi pubblici e di ruolo fondamentale nella valutazione dei bisogni del territorio.

È da aggiungere che la Regione Piemonte con Legge 24 ottobre 2002 n. 24 ha inteso perseguire obiettivi di riduzione della produzione dei rifiuti. Con l'approvazione del Progetto in argomento si intende dunque, in ossequio anche alle disposizioni regionali, porre in essere azioni che consentano concretamente la riduzione dei rifiuti derivanti dai pasti non consumati nella ristorazione collettiva, con immediati ed evidenti riscontri positivi sia sulla diminuzione dell'impatto ambientale sia di riduzione degli oneri di smaltimento.

Da ultimo con Legge regionale 23 giugno 2015 n. 12 sono stati disciplinati gli interventi di recupero e valorizzazione dei beni invenduti con il fine di promuovere la cultura del consumo critico come modello di vita virtuoso avente vantaggi sia economici sia ambientali e sociali, sostenendo progetti di recupero, valorizzazione e distribuzione di beni invenduti, con particolare riferimento tra l'altro a pasti non serviti dalla ristorazione e dalla somministrazione collettiva, con

Pobiettivo di sostenere le fasce di popolazione più esposte al rischio di impoverimento, consentire una riduzione dei rifiuti e ridurre i costi dello smaltimento.

Nell'istituzione del suddetto Progetto P'ASL AT, ha incontrato la condivisione di intenti e la disponibilità dei seguenti ulteriori attori:

Comune di Asti – Settore Politiche Sociali (nota prot. 52114 del 30.5.2016);

Casa di Riposo della Città di Asti (nota prot. 1587 del 1.6.2016).

Associazione di volontariato Auser Ala di Asti (lettera datata 7.6.2016 acquisita con prot. n. 26614/2016).

Ulteriore valenza sociale del Progetto è il reinserimento, attraverso un percorso socio riabilitativo e rieducativo, di operatori volontari messi a disposizione dalla Cooperativa Sociale Elsa di Canelli, così come da impegno comunicato dalla Cooperativa Elsa con lettera del 6.6.2016 acquisita con prot. n. 26252/2016. In quest'ottica P'ASL AT si riserva la possibilità di estendere la collaborazione ad altre realtà territoriali che operino, senza fini di lucro, con finalità solidaristiche o riabilitative in favore di soggetti in stato di svantaggio sociale e/o psicofisico.

Preso atto della relazione prot. n. 24027 del 23.5.2016 di valutazione circa la fattibilità operativa del Progetto redatta a firma congiunta dai responsabili delle Strutture Servizio Igiene degli Alimenti e Servizi Amministrativi Aziendali.

Visto quanto sopra premesso e condividendone i contenuti, si ritiene di approvare apposito protocollo di intesa per l'attuazione del Progetto per il recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, a cui si rimanda per la definizione delle modalità operative di cessione delle eccedenze.

Assunta la correttezza del procedimento istruttorio correlato la cui responsabilità è riconducibile all'ambito dirigenziale e ritenuto di dividerne la proposta.

Acquisito esclusivamente il parere obbligatorio e favorevole del Direttore Sanitario, stante l'assenza del Direttore Amministrativo.

DELIBERA

Di approvare, per le motivazioni esposte in narrativa, la bozza del protocollo di intesa, allegata al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, relativa al Progetto denominato Asti Solidamente, finalizzato al recupero delle eccedenze alimentari a favore di soggetti bisognosi di solidarietà sociale, secondo le disposizioni ivi codificate.

Di dare atto che i soggetti coinvolti, i ruoli, le funzioni e le responsabilità di ciascun soggetto sono definiti nel protocollo d'intesa e nell'allegato documento.

Di precisare che P'ASL AT si riserva la possibilità di estendere la collaborazione ad altre realtà territoriali che operano, senza fini di lucro, con finalità solidaristiche o riabilitative in favore di soggetti in stato di svantaggio sociale e/o psicofisico.

IL DIRETTORE GENERALE

Ida Grossi

AA.GG. – FR/





CITTA' DI ASTI

VERBALE DI DELIBERAZIONE GIUNTA COM.LE N. 296
in data 09/06/2016

OGGETTO: PROGETTO DI RECUPERO E RIDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETA' EX LEGGE 155/2003 - APPROVAZIONE PROTOCOLLO DI INTESA

Prospetto delle presenze dei membri della Giunta alla votazione sull'oggetto.

<i>Nome e cognome</i>	<i>Carica</i>	<i>Presente</i>
Fabrizio Brignolo	SINDACO	SI
Davide Arri	ASSESSORE	NO
Mario Sorba	ASSESSORE	SI
Alberto Ghigo	ASSESSORE	SI
Maria Luisa Bagnadentro	ASSESSORE	NO
Massimo Colto	ASSESSORE	SI
Pier Marco Vercelli	ASSESSORE	SI
Giuseppe Basso	ASSESSORE	SI
Andrea Cerrato	ASSESSORE	SI
Marta Parodi	ASSESSORE	SI

Presidente
Fabrizio Brignolo

Segretario
Giuseppe Goria

Elsa, ai quali sotto la supervisione del personale della cucina dell'Ospedale, viene assegnato il compito di effettuare le operazioni di trasferimento delle eccedenze alimentari raccolte. In quest'ottica l'ASL AT si riserva la possibilità di estendere la collaborazione ad altre realtà territoriali che operino, senza fini di lucro, con finalità riabilitative in favore di soggetti in stato di svantaggio sociale e/o psicofisico.

Precisato che nella predisposizione del suddetto Progetto i partner principali, Comune di Asti e ASL AT, hanno incontrato la condivisione di intenti e la disponibilità dei seguenti ulteriori attori: Casa di Riposo della Città di Asti, Associazione Auser, Cooperativa Sociale ELSA ;

Preso atto della relazione prot. n. 24027 del 23.5.2016 di valutazione circa la fattibilità operativa del Progetto redatta a firma congiunta dai responsabili delle Strutture Servizio Igiene degli Alimenti e Servizi Amministrativi Aziendali.

Visto quanto sopra premesso e condividendone i contenuti, si aderisce all'apposito Protocollo di intesa per l'attuazione del Progetto, denominato Asti Solidamente, per il recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, a cui si rimanda per la definizione delle modalità operative di cessione delle eccedenze.

Visti i pareri favorevoli espressi, ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 267 del 18/8/2000 e s.m. ed i., dal dirigente del settore interessato sotto il profilo della regolarità tecnica e dal responsabile del settore economico-finanziario sotto il profilo della regolarità contabile;

Dato atto che la presente deliberazione non necessita di copertura finanziaria;

Ritenuto che il presente atto rientri nelle competenze attribuite alla Giunta Comunale, ai sensi dell'art. 48 D.Lgs 267/2000;

Tutto ciò premesso,

Su proposta dell'Assessore Vercelli,

LA GIUNTA
a voti favorevoli espressi all'unanimità

DELIBERA

1. Di approvare, per le motivazioni esposte in narrativa, la sottoscrizione del Protocollo di intesa per il recupero delle eccedenze alimentari prodotte presso la mensa dell'ASL AT - Ospedale Cardinal Massaia - allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale – All. A (e relativo allegato di definizione delle procedure operative)
2. di demandare al dirigente del settore Politiche Sociali – Istruzione e Servizi Educativi la sottoscrizione del protocollo ad avvenuto perfezionamento dell'iter necessario ;



Città di Asti

Settore Politiche Sociali, Istruzione e Servizi Educativi
Servizio Anziani, Disabilità e Adulti in difficoltà

Prot. n° 52114
del 30/5/2016

Asti, 30 maggio 2016

Al Direttore Generale dell'Asi AT
Dott.ssa Ida Grossi
Invio PEC

OGGETTO: adesione al progetto di recupero delle eccedenze alimentari.

Con riferimento alla Vs comunicazione del 10.05.2016, Prot. n. 21729, con la quale Codesta Direzione Generale chiedeva, contestualmente all'invio di copia del progetto e della relativa bozza del Protocollo d'intesa per la sua realizzazione, la formale adesione all'iniziativa, lo scrivente Servizio dichiara la propria condivisione al progetto e la conseguente disponibilità a sottoscrivere il protocollo d'intesa tra le parti coinvolte, non appena ultimate le necessarie verifiche con gli altri *partners* cui è stato sottoposta la suddetta bozza di protocollo.

Distinti saluti.

IL DIRIGENTE
Dott. Andrea BERZANO



REGIONE PIEMONTE ASL AT AZIENDA SANITARIA LOCALE	
- 8 GIU. 2016	
PROTOCOLLO N° 0026614	DESTINAZIONE DG / SAA

Asti, 07 giugno 2016

Alla Direzione Generale ASL AT
dott. Ida Grossi

pc. Dirigente Politiche Sociali
Comune di Asti
dott. Andrea Berzano

OGGETTO : Richiesta adesione al progetto di recupero delle eccedenze alimentari

In riferimento alla nota trasmessa dal Comune di Asti il 30/05/2016 l'Associazione di Volontariato AUSER Ala di ASTI conferma la sua adesione al progetto di recupero delle eccedenze alimentari da Voi promosso .

La nostra Associazione metterà a disposizione un Volontario per il trasporto delle eccedenze dalle cucine dell'Ospedale alla mensa sociale di corso Genova.

A disposizione

Cordiali Saluti

AUSER ala di ASTI
Paolo Terzuolo



ELSA SOC. COOP. SOCIALE
VIA ALFIERI, 3
14053 CANELLI AT
Tel. 0141/835366

REGIONE PIEMONTE ASL AT AZIENDA SANITARIA LOCALE	
- 6 GIU. 2016	
PROTOCOLLO N° 026252	DESTINAZIONE S.AA/AAOG

Alla c.a della Dott.ssa C.Chialvi

OGGETTO: richiesta inserimento delle borse lavoro

In merito ai colloqui intercorsi siamo venuti a conoscenza del progetto tra ASL AT e Comune di Asti per il recupero pasti in esubero presso le cucine dell'Ospedale Cardinal Massaia.

Come già comunicato telefonicamente siamo disponibili all'inserimento di borse lavoro a favore dei due ragazzi ospiti della comunità ELSA di Canelli con mansioni di aiuto in cucina come specificato nel progetto.

Rimaniamo in attesa di un Vostro gentile riscontro e salutiamo cordialmente.

06/06/2016 , Canelli

Maurizio Bologna
Presidente Cooperativa Elsa



CASA DI RIPOSO
DELLA CITTA' DI ASTI
(Eretta in Ente Morale con R.D. 7-3-1929)



Certificato N. IT13/0428

N. 1587 di prot.

Asti, 1/6/16

REGIONE PIEMONTE ASL AT AZIENDA OSPEDALIERA LOCALE	
- 1 GIU. 2016	
PROTOCOLLO N° 25721	DESTINAZIONE DIR-G/SAA

Stim. Direttore Generale ASL AT
Dott.ssa Ida Grossi

Stim. Assessore alle Politiche Sociali
Sig. Piero Vercelli

Stim. Dirigente di Settore
Dott. Andrea Berzano

Loro Sedi

Oggetto: richiesta di adesione al progetto di recupero delle eccedenze alimentari

In riferimento alla nota, trasmessa per posta elettronica, in data 30 maggio u.s., sono a confermare l'adesione al progetto di recupero delle eccedenze alimentari da Voi promosso.

In particolare la Casa di Riposo Città di Asti si rende disponibile a concedere in uso i propri contenitori per lo stoccaggio delle eccedenze alimentari ed un mezzo di trasporto per la loro veicolazione.

Cordiali saluti.



Il Commissario Straordinario
Giuseppe Carlo Camisola

SANITA'

L'iniziativa da settembre

Il Massaja mette a dieta gli sprechi

Alla mensa sociale 30-40 pasti in più ogni giorno tra quelli non distribuiti all'ospedale

F ROBERTO GONELLA
ASTI

La volontà è di mettere a dieta gli sprechi. Alimenti destinati oggi al bidone della spazzatura, saranno invece «trattati» e recuperati prendendo la strada della solidarietà.

Almeno 30-40 pasti in più ogni giorno recuperati tra quelli non distribuiti all'ospedale Massaja, da settembre saranno destinati alla mensa sociale di corso Genova offrendo una piccola filiera di opportunità di lavoro e di reinserimento ma anche minori costi nello smaltimento. «Asti Solidamente» nasce nel solco del progetto del Buon Samaritano e di altre esperienze in ospedali piemontesi, legato a una vecchia normativa del 2003, è ispirato dall'Asl At.

Il protocollo d'intesa

Il protocollo è stato firmato ieri mattina. «Se ne parlava da anni - ha spiegato il direttore generale Ida Grossi - ma mettere insieme tutti i soggetti non era cosa facile». «Riteniamo immorali gli sprechi alimentari che prevedono anche un costo aggiuntivo per lo smaltimento - ha aggiunto - senza



L'accordo

La firma del protocollo d'intesa avvenuta lunedì tra i vertici dell'amministrazione comunale e quelli dell'Asl

contare l'importanza della solidarietà in momenti di crisi come questo.

L'idea

L'idea parte da Luisa Amerio, già direttore della struttura Dietetica e Nutrizione del Massaja, ora consulente Asl, vice presidente dell'Ordine dei medici e da pochi giorni nella commissione «diabetica e nu-

trizione» istituita dal ministero per la Salute. A tradurre il tutto in realtà è stato Luca Casile, dottorando in Tecnologia alimentare.

Come funziona

In sintesi, i pasti non distribuiti in ospedale ma ancora utilizzabili e sicuri sotto l'aspetto igienico sanitario e nutrizionale, entro un'ora e mezza saran-

metterà a disposizione anche un furgone affidato a un'attività dell'associazione Auser. Un gioco di squadra che porterà il cibo alla mensa sociale di corso Genova. Ciascun pasto ha un costo medio di 12 euro: in tutto 30-40 pasti che, considerando l'abbondanza delle porzioni servite al Massaja, consentiranno di nutrire un numero superiore di persone bisognose.

I commenti

«Sono il referente dei vescovi piemontesi per la Caritas - commenta monsignor Francesco Ravinale - e sapevo che da altre parti con questo sistema si garantisce pranzo e cena a chi ne ha bisogno. In cuor mio auspico che si realizzasse qualcosa di simile».

Soddisfatta anche la consigliere Angela Motta. «Attraverso una legge del 2015 la Regione promuove e valorizza la lotta contro lo spreco. L'intenzione è di estendere questa pratica, coinvolgendo più soggetti. E' importante sotto l'aspetto ambientale, sociale ed anche economico perché se la legge diventa sistema potrà creare posti di lavoro nel recupero e nella redistribuzione».



12

euro il costo medio di un pasto servito alla mensa sociale



2005

La legge regionale che promuove le iniziative anti spreco

PROGETTO OGNI GIORNO AL MASSAIA NON NE VENGONO DISTRIBUITI 40 - ORA SARANNO "RECUPERATI"

Mensa dell'ospedale, i pasti in più saranno donati ai poveri

DI ELISA FERRANDO

Il recupero delle eccedenze alimentari passerà anche dall'ospedale. È stato infatti siglato ieri (lunedì) il protocollo di intesa in base a cui i pasti non distribuiti nella mensa del "Cardinal Massaia" - ma ancora perfettamente utilizzabili e sicuri sotto il profilo igienico-sanitario e nutrizionale - saranno raccolti e consegnati gratuitamente alla mensa sociale comunale di corso Genova, frequentata dalle fasce disagiate della popolazione.

A firmarlo diversi attori: l'Asl, il Comune, la cooperativa sociale Elisa, la casa di riposo "Città di Asti", l'associazione di volontariato Ausesi. Tutti con uno specifico ruolo per concretizzare il progetto, denominato "Asti SoLidalmente", presentato ieri (lunedì) in conferenza stampa, ed in procinto di partire nelle prossime settimane. Come ha spiegato Luca Casile, lo studente universitario che ha colto l'iniziativa, «la mensa dell'ospedale, oltre alle 14.30 saranno ritirate le derivate non distribuite, che verranno portate al centro cottura dagli operatori della cooperativa sociale Elisa, sotto la supervisione degli addetti della cucina Asl, e poste in un abbattitore di temperatura tutta la notte, all'interno di contenitori forati dalla casa di riposo "Città di Asti". Il mattino dopo saranno pre-



I PROTAGONISTI DEL PROGETTO IN OCCASIONE DELLA FIRMA DEL PROTOCOLLO DI INTESA

nitaria, Ida Grossi - dimostriamo come il coordinamento fra tanti soggetti dia risultati importanti. Da alcuni anni, con Maria Luisa Amerio (responsabile del reparto di Dietrologia e Nutrizione clinica del "Cardinal Massaia" fino allo scorso febbraio e ora consulente dell'Asl, ndr), si prospettava questa iniziativa, in base alla legge 155 del 2003 che disciplina la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale. Ora ce l'abbiamo fatta, grazie al lavoro di Maria Luisa e delle varie strutture dell'Asl coinvolte dal progetto, dalla cucina al

rappresenta un costo dal punto di vista della raccolta dei rifiuti. Secondo, il fatto che ha un fine sociale, e quindi è giusto percorrere questa via». Per poi fornire dati significativi: «Si calcola - ha affermato - che ogni giorno al "Massaia" non vengano distribuiti circa 30/40 pasti».

D'accordo Maria Luisa Amerio, rimasta in silenzio, ha risposto come il "motore" dell'iniziativa: «Sono veramente felice - ha affermato - che questo progetto inizi il suo cammino. Analizzare la possibilità di attuare era stato un obiettivo della

La legge regionale

Un plauso all'iniziativa è giunto dal consigliere regionale Angela Motta, presente alla conferenza stampa insieme a varie altre autorità cittadine. Nello specifico, Motta ha ricordato la legge regionale sullo

OSPEDALE DI ASTI
Stefano Maffei
nuovo primario
di Nefrologia



STEFANO MAFFEI

Un nuovo tassello si va ad aggiungere all'annunciata riorganizzazione interna dell'Asl. È stato infatti nominato il nuovo direttore della Struttura di Nefrologia e Dialisi. È Stefano Maffei, torinese, 54 anni, ha avuto il primo incarico di giovane medico al Giovanni Bosco di Torino. Nel 1993 è poi passato alle Molinette e, con l'accorpamento, dal 2004 fino ad oggi, ha operato presso la Città della salute di Torino.

Nel corso della sua attività lavorativa, Maffei si è dedicato all'approfondimento della dialisi peritoneale curandone gli aspetti tecnici, clinici e chirurgici. Si è dedicato, inoltre, all'approfondimento degli aspetti epidemiologici e statistici della nefrologia e dialisi, partecipando attivamente, sin dal 1987, alla gestione del "Registro Regionale Piemontese di Dialisi e Trapianto".

Oltre agli aspetti medici della nefrologia e dialisi si è dedicato anche a quelli più strutturali, alla

NOMINA

Prestigioso
incarico per la
dott.ssa Amerio

Prestigioso incarico per Maria Luisa Amerio, ex primario del reparto di Dietrologia e nutrizione clinica dell'ospedale "Cardinal Massaia", ora in pensione.

Attualmente vice presidente dell'Ordine dei medici astigiani e consulente Asl, è stata recentemente nominata dal



Ministero della Salute Beatrice Lorenzin componente del Comitato tecnico per la dietetica e la nutrizione, insediati a Roma lo

scorso 22 giugno. «Sono veramente felice di essere stata nominata», ha commentato ieri (lunedì) ai cronisti al termine della conferenza stampa sul progetto "Asti SoLidalmente". «La Commissione