

"INSEGNANTI A SCUOLA DI ALIMENTAZIONE"
 anno scolastico 2019-2020
 III Edizione

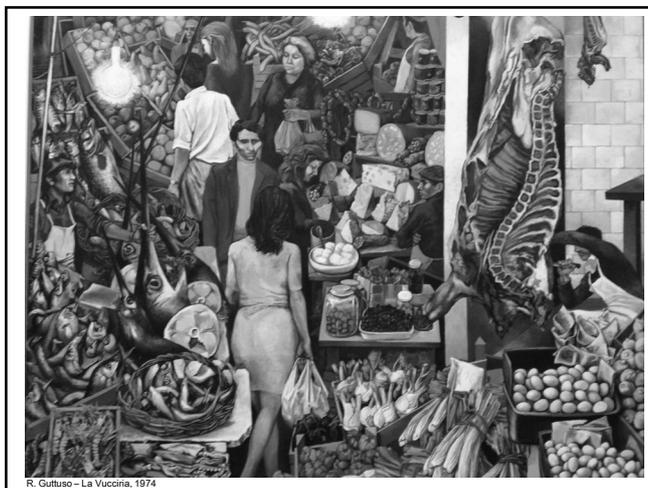
**Sicurezza alimentare.
 Corretta conservazione -
 Smaltimento dei prodotti di
 O.A. nella piccola e grande
 distribuzione.**

HACCP Certified

martedì, 5 novembre 2019 -

ASL
 A
 1
 S
 P
 A
 L
 I
 N
 A
 S
 I
 S
 T
 E
 M
 A
 S
 I
 S
 T
 E
 M
 A
 S
 I
 S
 T
 E
 M

Dr. arch. Nino Garofalo
 Tecnico della Prevenzione
 Presidio Multizonale di Polizia Veterinaria AL-AT
 Nucleo Interzone di Vigilanza ASL AL



... Cos'è un ALIMENTO?
 (art. 2, Reg. 178/2002/CE)

Rientra nella definizione di "alimento" o "prodotto alimentare", o "derrata alimentare" qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Non rientrano nella definizione di alimento:

- i **mangimi**;
- gli **animali vivi**, a meno che siano **preparati** per l'immissione sul mercato ai fini del **consumo umano**;
- i **vegetali** prima della raccolta;
- i **medicinali** ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE e 92/73/CEE; [...omissis...]

Un alimento quando è sicuro?

Un alimento può considerarsi **sicuro** quando è accertata la sua **buona qualità** sotto il profilo **igienico e sanitario**.

qualità igienico-sanitaria = salubrità alimento = salute del consumatore



privo di microrganismi patogeni, sostanze tossiche, sostanze o corpi **estranei** che possono contaminare gli alimenti

Un alimento quando è sicuro?

Gli alimenti sono considerati a rischio [...] se **dannosi** per la salute e se sono **inadatti al consumo umano** [...] Reg. CE 178/2002, Art. 14 – Requisiti di sicurezza degli alimenti

Art. 14 - Requisiti di sicurezza degli alimenti

3. Per determinare se un **alimento sia a rischio** occorre prendere in considerazione quanto segue:

- le **condizioni d'uso normali dell'alimento** da parte del consumatore in ciascuna fase della **produzione**, della **trasformazione** e della **distribuzione**;
- le **informazioni messe a disposizione del consumatore**, comprese le informazioni riportate sull'**etichetta** o **altre informazioni** generalmente accessibili al consumatore sul modo di **evitare specifici effetti nocivi per la salute** provocati da un alimento o categoria di alimenti.



Un alimento quando è sicuro?

Gli alimenti sono considerati a rischio [...] se **dannosi** per la salute e se sono **inadatti al consumo umano** [...] Reg. CE 178/2002, Art. 14 – Requisiti di sicurezza degli alimenti

Art. 14 - Requisiti di sicurezza degli alimenti

5. Per determinare se un alimento sia **inadatto** al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia **inaccettabile** per il consumo umano secondo l'**uso previsto**, in seguito a **contaminazione** dovuta a **materiale estraneo** o ad altri motivi, o in seguito a **putrefazione**, **deterioramento** o **decomposizione**.



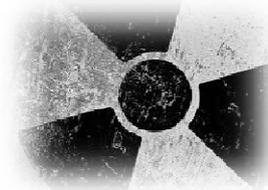
Un alimento quando è sicuro?

contaminazione

NATURA CHIMICA: determinata da residui di pesticidi, metalli pesanti, oli minerali, detersivi e disinfettanti;

BIOLOGICA: causata dalla proliferazione di batteri patogeni, micotossine, virus;

FISICA: dovuta alla presenza di corpi estranei, a pH o T° alterate.



Un alimento quando è sicuro?



Non tutti i pericoli presenti negli alimenti sono disciplinati da regolamenti specifici. Gli alimenti possono comunque essere **DANNOSI** per la salute **senza superare un determinato limite stabilito dalla legge.**

**presenza di vetro in un alimento, che di per sé non rappresenta una sostanza specificamente vietata.*

**presenza di una sostanza chimica pericolosa, non specificamente individuata dalla legislazione sui contaminanti negli alimenti.*

Un alimento quando è sicuro?



Per determinare se un alimento sia **INADATTO** occorre prendere in considerazione se...

1) l'alimento è ragionevolmente **inaccettabile per il consumo umano** secondo l'uso previsto, in seguito a: **contaminazione dovuta a materiale estraneo** o ad altri motivi (*putrefazione, deterioramento, decomposizione*).

- *pesce in decomposizione con un odore forte;*
- *frammenti di unghia in un involtino di pasta sfoglia ripieno di salsiccia.*

Un alimento quando è sicuro?



2) l'alimento può comportare un **rischio per la salute**, in base al livello di **contaminazione microbiologica non patogena.**

• *alcuni tipi di alimenti ammuffiti (farcitura di frutta contenente muffa non immediatamente visibile).*

• *pesce invaso da parassiti non patogeni.*

• *alimenti che presentano un **anormale livello** elevato di microrganismi non patogeni.*



Un alimento quando è sicuro?



ATTENZIONE !!!...

Secondo gli ultimi orientamenti della Commissione, un alimento "**INADATTO**" per il consumo umano viene considerato "**a rischio**" **SOLO** se **esiste la possibilità che possa essere consumato.**

Se l'alimento è chiaramente **non consumabile**, per l'evidenza delle alterazioni, lo stesso **non dovrebbe essere considerato a rischio.**



Un alimento quando è sicuro?

TRACCIABILITA': aspetto importante della **sicurezza alimentare**

Il Reg. 178/2002/CE (art. 18) la definisce come "la possibilità di **ricostruire e seguire** il percorso di un **alimento**, di un **mangime**, di un **animale** destinato alla produzione alimentare o di una **sostanza** destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della **produzione, della trasformazione e della distribuzione**"

In tal modo, è possibile identificare una filiera di produzione, individuando i **vari componenti della catena alimentare** e cioè **mangimi, animali vivi**, destinati al consumo umano ed **alimenti**, ingredienti, additivi che conservino la traccia della propria origine, permettendo di **seguire l'intero percorso** dalle **materie prime**, alla **distribuzione e commercializzazione**, fino al **consumatore finale**.

Reg. CE 178 del 28/1/2002... stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.



La **libera circolazione** di alimenti sicuri è un aspetto fondamentale del mercato interno nazionale ed europeo e contribuisce in maniera significativa alla **salute** e al **benessere dei cittadini**, nonché ai loro **interessi sociali ed economici**.

Il sistema delineato dal **Pacchetto Igiene** per garantire elevati livelli di **sicurezza alimentare** e garantire scambi commerciali leali, è basato su **3 step**:

1.L'adozione di buone pratiche di **produzione** e buone pratiche **igieniche** in tutte le fasi di **produzione, trasformazione e commercializzazione**;

2.L'attuazione di **misure di controllo** durante i processi e sul prodotto finito da parte dell'O.S.A. e dell'Autorità Pubblica;

3.La messa in atto di misure finalizzate a **ridurre l'esposizione al rischio** nel momento in cui si evidenzia che le attività precedenti non sono state in grado di raggiungere gli obiettivi di sicurezza previsti.



In tutte le attività produttive possono accadere **INCIDENTI**.
(...un difetto di confezionamento, un errore nella formulazione di un prodotto, un problema di produzione o di stoccaggio, un problema relativo agli ingredienti).

È importante quindi che gli O.S.A. **planifichino in anticipo** le azioni correttive da adottare, nell'ambito di un processo di **Risk Analysis**, al fine di **ridurre** l'esposizione dei cittadini ad un potenziale rischio per la salute pubblica.

L'O.S.A., in ottemperanza all'**art. 14 del Reg.(CE) n. 178/2002**, deve disporre di una **PROCEDURA** per:

- 1.** valutare i rischi;
- 2.** facilitare un'efficiente identificazione e la rapida rimozione di alimenti non sicuri dal mercato attraverso le attività di ritiro/ricambio;
- 3.** informare l'**A. C.** e, se necessario, anche i **consumatori** al fine di **evitare** disagi più estesi e ingiustificati.



RASFF

Rapid Alert System for Food and Feed

Procedura codificata atta a garantire la **rapidità** delle comunicazioni da adottare a seguito di riscontro di **ALIMENTO** o **MANGIME** che rappresentino un **GRAVE RISCHIO** per la **salute del consumatore**



Ministero della Salute

Oggetto: Importazione e scambi intracomunitari di **carne di rettili** e prodotti derivati da destinare al consumo umano.

Il Reg.(CE) n. 178/2002, art. 14, comma 1, prevede che " **Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato**". Inoltre, al comma 9, prevede che "In assenza di specifiche disposizioni comunitarie, un alimento è **considerato sicuro se è conforme alle specifiche disposizioni della legislazione alimentare nazionale dello Stato membro sul cui territorio è immesso sul mercato** (.....)".
.....in assenza di una specifica regolamentazione sia comunitaria che nazionale, i prodotti in oggetto **non possono essere considerati sicuri** e pertanto, **non possono essere immessi sul mercato italiano**. L'art. 7 del Regolamento prevede che Principio di precauzione respingimento o sequestro e distruzione (nota 4262-P-12/03/2008)



TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DELLE CARNI

I documenti di **accompagnamento seguono** i capi durante tutti gli spostamenti

Le informazioni sugli **animali** o sul **lotto** di animali **devono accompagnare** la carcassa e le parti della stessa durante la **macellazione**



INFO OBBLIGATORIE:

il **PAESE DI NASCITA** dell'animale

il **PAESE DI ALLEVAMENTO** dell'animale

gli **STATI MEMBRI** o i **PAESI TERZI** in cui ha avuto luogo la fase di ingrasso

MACELLATO in... (stato di appartenenza e numero di riconoscimento dello stabilimento dove sono stati macellati gli animali)

SEZIONATO in... (stato di appartenenza e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento)

CONTROFILETTO SOTTO DI BOVINO ADULTO	
SALIZ KOD -CSE-	
PREZZO N. 5000 PESO NETTO 1,000 DA CONSUMARE ENTRO IL 31/12/2000	PREZZO: 1,12,000
MACELLATO IN ITALIA MIO	SEZIONATO IN ITALIA SIO
NATO IN ITALIA	ALLEVATO IN ITALIA
CODICE ANIMALE LOTTO	CONFEZIONATO LABORATORIO
IT0531	

NUMERO / CODICE DI RIFERIMENTO
che identifichi

l'animale o il gruppo di animali al fine di stabilire un nesso tra l'animale vivo ed il taglio anatomico

ETICHETTATURA CARNI CONFEZIONATE:

1. Il paese di **nascita** dell'animale
2. Il paese di **allevamento** dell'animale
3. Il **numero di riferimento** dello stabilimento di macellazione, con la data del relativo Paese Comunitario
4. L'**identificazione** dell'animale o del gruppo di animali che consente di stabilire un nesso tra animale vivo e taglio anatomico
5. **Ragione sociale e sede del produttore**
6. **Peso netto**
7. **Denominazione commerciale del prodotto**
8. **Data di confezionamento e/o scadenza**
9. **Lotto di produzione**
10. **Modalità di conservazione**



... e LE CARNI AVICOLE ...???

... dal 2005

OBLIGO DI APPOSIZIONE ETICHETTA

Carni fresche di volatili da cortile – carcassa o materiale di confezionamento e imballaggio

Preparazioni e prodotti a base di carne

L'etichettatura degli alimenti

Le **regole** per l'etichettatura dei prodotti alimentari sono stabilite dal

Reg. UE 1169/2011

... norme nazionali

D. L.vo 109/1992

e s.m.i.



ETICHETTA
(Reg. (UE) 1169/2011, art.2)

Qualunque **menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo** che si riferisce all'**alimento** e che figura direttamente sull'**imballaggio, nastri o fascette, su cartelli o documenti** che accompagnano o si riferiscono al prodotto.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- **denominazione** esatta del prodotto e elenco ingredienti, in ordine **decrecente** per quantità
 - **additivi** presenti nel prodotto, **quantità**
 - **nome**/ragione sociale o marchio depositato e sede del produttore o del distributore nella UE
 - **sede** dello stabilimento / luogo di produzione
 - **codice** che consenta di identificare il **lotto** di appartenenza del prodotto
 - **modalità di conservazione, di consumo e data di scadenza ... titolo alcolimetrico ... dich. nutriz.**
 - **ingr. allergizzanti**
-

ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Gli ingredienti devono essere menzionati in ordine **ponderale** decrescente riferiti al momento della preparazione del prodotto, partendo dalla **ricetta** e non dall'**alimento finito**, devono essere preceduti dalla parola "ingredienti" ("ingr.).



NOTA: dalla lettura degli ingredienti sull'etichetta **NON** è possibile ricavare se sia effettivamente presente il **glutine** (potrebbe essere nascosto da voci come **addensante, emulsionante o altro...**)

... a proposito di ... **additivi e allergeni**



Un alimento diventa allergene quando

- Causa un **elevato** numero di casi
- Esiste una reazione **causa - effetto** comprovata
- Provoca **reazioni sistemiche** nei soggetti colpiti



ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Ingr. allergizzanti

La denominazione dell'**allergene** dovrà essere **chiaramente distinta** dagli altri ingredienti presenti sull'etichetta dei prodotti alimentari preconfezionati, ad esempio mediante il **CARATTERE**, lo "**st/le**" o il **colore/sfondo**.



PREPARATO IN POLVERE PER BEVANDE AL LATTE, CAFFÈ E NOCCIOLA.
INGREDIENTI: zucchero, latte scremato in polvere 24%, caffè istantaneo 17,8%, sciroppo di glucosio, **lattosio**, proteine del latte, olio vegetale, **nocciolo** 1,5%, aromi, cacao in polvere, siero di latte in polvere, cacao magro in polvere, stabilizzante E339. **SENZA GLUTINE**

Conservare l'astuccio chiuso. Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di scadenza.

Ingredienti: Acqua, zucchero di canna 15%, sciroppo di glucosio, latte scremato in polvere 24%, caffè istantaneo 17,8%, sciroppo di glucosio, latte scremato in polvere 24%, cacao magro in polvere, stabilizzante E339, aromi, cacao in polvere, siero di latte in polvere, cacao magro in polvere, stabilizzante E339.

Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	199 Kcal / 827 KJ
Proteine	3,6 g
Lipidi	5,6 g
di cui saturi	0,2 g
Carboidrati	27,5 g
di cui zuccheri	26,3 g
Sale	0,1 g

Modalità di conservazione: Conservare a 15°C, in un luogo asciutto e ventilato, lontano da fonti di calore e umidità. Evitare l'esposizione alla luce diretta. Una volta aperto, conservare in un luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi fronte bustina.

Prodotto e confezionato in Italia.

Reg. (UE)1169/2011

Cereali contenenti glutine: grano (fiavo e grano khorasan), segale, orzo, avena

Crostacei

Uova

Pesce

Arachidi

Soia

Latte e prodotti a base di latte

Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland

Senape

Semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Lupini

Molluschi

Il Reg. 1169/2011/CE individua i 14 allergeni alimentari

Gli allergeni **devono** essere dichiarati in etichetta, nella **stessa lingua**, a prescindere dalla **concentrazione** in cui sono presenti nell'alimento

Obiettivo principale: Ottenere un **elevato livello di tutela** della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione

... e al ristorante?

Il regolamento si applica in **tutte le fasi** della catena alimentare e a **tutti gli alimenti** destinati al consumatore finale, compresi quelli destinati alla **fornitura delle collettività** e quelli forniti alle **collettività stesse**.

(Reg. (UE) 1169/2011, art.1)

Nota Min.Sal. 6 febbraio 2015 sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alle collettività

indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: **"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"**

riportare sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: **"per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"**.



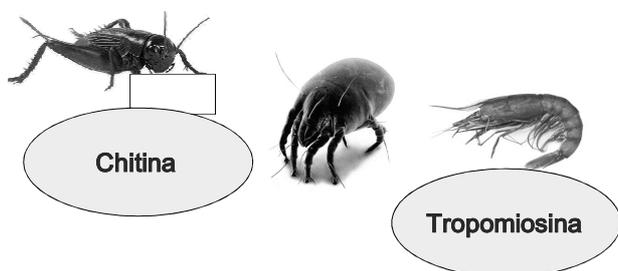
Novel food, novel allergen ...

- Allergia da **inalazione**, da **contatto** ...
- Allergia **professionale** ...
- Eczema, rinite, congiuntivite, asma bronchiale ...

... e
l'allergia
alimentare?



Gli allergeni del futuro ...



E in etichetta?



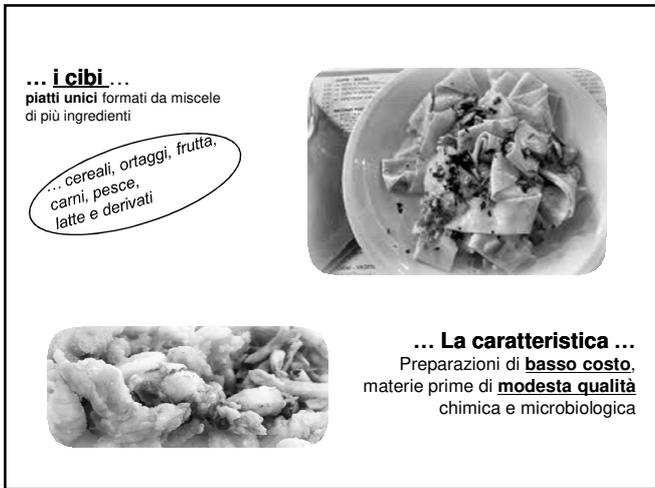
Gli insetti **non sono** nell'elenco dei **14 allergeni riconosciuti**

I laboratori di analisi **non dispongono** di metodi accreditati

Non sono previsti piani per la verifica in etichetta circa la presenza di insetti



Un laboratorio può accreditare un metodo solo se questo è validato con successo



Attenzione !!!!!
 Stanno diventando di moda anche gli **street food crudi ...**

.... I clienti ...
 Nei paesi poveri sono soprattutto **bambini e ragazzi** (*maggior rischio sanitario !!*)

FATTORI DI RISCHIO

Strutture a volte non confacenti ... **assenza di acqua potabile**

Assenza infrastrutture per scarico acque e **smaltimento S.O.A.**

... e gli addetti...?!
 Spesso scarse nozioni di **igiene di manipolazione e conservazione** di semilavorati e prodotti finiti

IGIENE DEI CIBI ETNICI

L'igiene di questi alimenti dipende dal **cibo** e dalla **provenienza**

... E' ASSODATO !!!

Cibi importati da Paesi extra-UE presentano spesso **problemi igienico-sanitari**

1. Cibi crudi
 Sushi, sashimi e simili...
 Problemi microbiologici e parassitari
 ... *Norovirus, HAV, Salmonella, E. coli STEC*

2. I trasformati
 Prodotti molto salati, essiccati o in conserva
 Scarsi problemi di ordine microbiologico
 I loro problemi stanno in **errori di etichettatura** o accumulo di **residui chimici pericolosi**

3. I "manipolati"
 I loro problemi sono costituiti da igiene di manipolazione sul posto
S. aureus, L. monocytogenes, ... e gli sporigeni (Bacillus e Clostridium)

... **l'ambiente** ...
Spesso attivi in paesi a clima caldo –
Aumenta il rischio di pericoli microbici



... **necessità** ...
Street food spesso venduti in strade ad **alta concentrazione** di persone e traffico

FATTORI DI RISCHIO



... all'aperto aumentano anche i **rischi chimici** da contaminazioni atmosferiche

S.O.S. ETICHETTA

Chi produce alimenti si assume anche la responsabilità di ciò che porta in etichetta!!!

Regola generale

Sul territorio della UE circolano solo alimenti che sono **etichettati correttamente** ... per cui ...

È vietato il commercio di alimenti se **non sono etichettati correttamente**

Art. 8, Reg. 1169/2011
L'O.S.A. responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome (...) è **commercializzato il prodotto** o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'**importatore** nel mercato dell'Unione

Chi produce è il **diretto responsabile** dell'etichettatura (art. 8, Reg. n.1169/2011)

... **in sintesi** ...

Gli "attori" della filiera sono tutti **responsabili** delle **informazioni** che arrivano al consumatore

Punto 5, art. 8 Reg. 1169/2009
(...) gli O.S.A. - nell'ambito delle imprese che controllano - **assicurano e verificano** la **conformità** ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività

(... per deduzione ...)
Chi vende alimenti DEVE verificare la corretta etichettatura !!!



...igiene...

Per *ethnic* e *street food* l'igiene conta ancora di più che per gli altri alimenti...

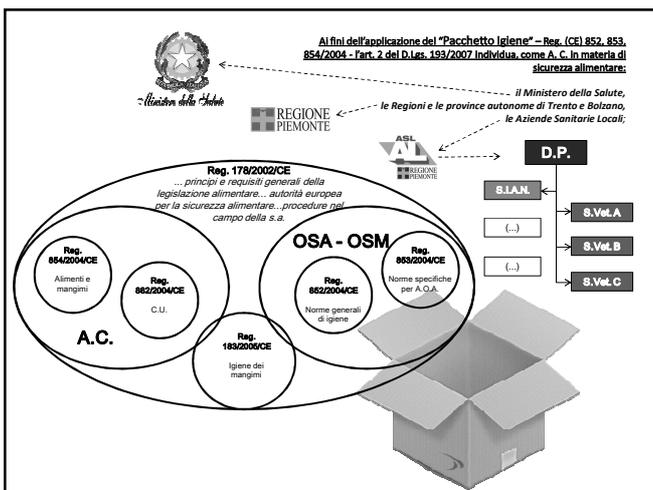
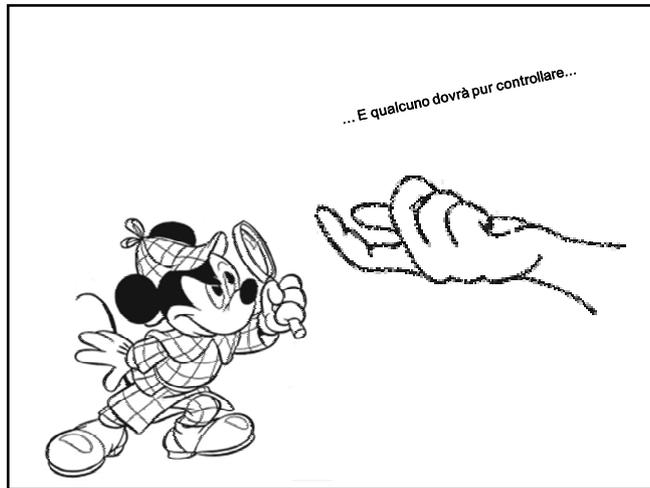
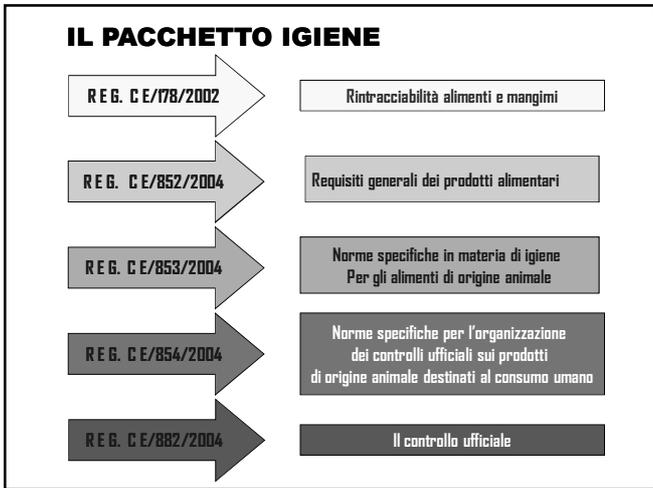
igiene delle superfici di lavoro...
attività di **sanificazione**

... decisiva e fondamentale l'**educazione alimentare** degli O.S.A. !!!

ATTENZIONE

Non abbiamo ancora dati precisi sul fenomeno a livello europeo e italiano





Reg. 882/2004/CE - efficacia e appropriatezza del C.U.

Art. 4 - designazione delle autorità competenti e criteri operativi

2. Le autorità competenti assicurano quanto segue:

a) l'efficacia (effectiveness) e l'appropriatezza (appropriateness) dei controlli ufficiali su animali vivi, mangimi e alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, nonché riguardo l'uso dei mangimi [...]

Efficacia: grado di realizzazione delle attività pianificate e di conseguimento dei risultati pianificati

Appropriatezza: "il termine definisce un intervento sanitario (preventivo, diagnostico, terapeutico, riabilitativo) correlato al bisogno del paziente (o della collettività), fornito nei modi e nei tempi adeguati, sulla base di standard riconosciuti, con un bilancio positivo tra benefici, rischi e costi" - Glossario del Ministero della Salute (nell'ambito del governo clinico, qualità, sicurezza delle cure e del paziente)

In applicazione
dal
14 dicembre 2019

**REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL
PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 15 marzo 2017**

relativo ai **C.U.**, e alle altre **attività ufficiali** effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli **alimenti** e sui **mangimi**, delle norme sulla **salute e sul benessere degli animali**, sulla **sanità delle piante** nonché sui **prodotti fitosanitari**,

recante modifica dei **regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che **abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio****



M.C. Escher - Behavedra, 1958 (particolare)

Il **Reg. 625/2017/UE** rappresenta un coraggioso tentativo di racchiudere, in un **unico testo**, i doveri degli **Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.)** nazionali, comunitari ed extra-comunitari attribuendo ad essi **maggiori responsabilità** e chiamandoli a partecipare ai costi del controllo ufficiale ma, nel contempo, riconoscendogli **maggiori diritti**



LA FILIERA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA

Attività con **elevato numero** di preparazioni alimentari della più diversa natura:



- Difficoltà di **standardizzare** i metodi di lavoro
- L'impiego di una **grande varietà di materie prime**
- **Coesistenza di lavorazioni diverse** nello stesso spazio e, talvolta, nello stesso tempo

PRINCIPALI FATTORI CHE INCIDONO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

igiene del personale

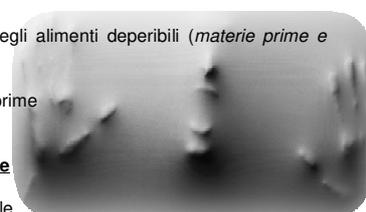
sanificazione dei locali e delle attrezzature

T° di conservazione degli alimenti deperibili (*materie prime e prodotti finiti*)

gestione delle materie prime e semilavorati

contaminazioni crociate

formazione del personale



1. IGIENE DEL PERSONALE



Conoscere le norme da seguire
(*manuali di buona prassi igienica*)

Publicizzarle con cartelli/indicazioni in
luoghi "strategici"

Assicurarsi che tutti le applichino in modo corretto
durante il lavoro con metodo interattivo
(*formazione sul campo*)



Assicurarsi che tutti siano **forniti dei presidi igienici**
(*sopravvaste, copricapo, mascherine, guanti monouso, ecc.*) e che siano mantenuti in **buone condizioni** e
sostituiti quando necessario

2. SANIFICAZIONE DI LOCALI E ATTREZZATURE



Conoscere le procedure (*manuali di buona prassi igienica*)

Assicurarsi che tutti le applichino in modo corretto

Acquistare prodotti per uso professionale sia per la detergenza sia
(*e soprattutto*) per la disinfezione

Acquisire le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti

Leggere attentamente le **etichette** dei prodotti e seguire con
attenzione le istruzioni d'uso (*diluizione, tempo di contatto per i*
disinfettanti)

Dotarsi delle attrezzature necessarie e
mantenerle in buono stato



3. T° DI CONSERVAZIONE ALIMENTI DEPERIBILI

Fasi da tenere **sotto controllo** (*definire le T° corrette, in*
rapporto all'alimento e alla fase)

Conservazione refrigerata (T° + / -)

- Cottura
- Abbattimento temperatura
- Rinvenimento
- Conserv. in legume caldo (+65°C°)
- Conserv. in legume freddo (+4°C -20°C)
- Trasporto



4. CONTAMINAZIONE CROCIATA



Si verifica quando gli agenti infettanti vengono trasmessi
da un alimento ad un altro attraverso

un oggetto

una superficie

le mani del
lavoratore

- coltelli
- tritacarne
- attrezzature varie
- tavoli di lavoro
- contenitori



4. CONTAMINAZIONE CROCIATA

1. Tra superfici e attrezzature sporche/pulite



Sanificazione superfici e/o attrezzature al cambio lavorazione

Impiego di superfici e/o **attrezzature separate**

Dotazioni sufficienti (utensili, attrezzature, prodotti e materiali per la sanificazione)

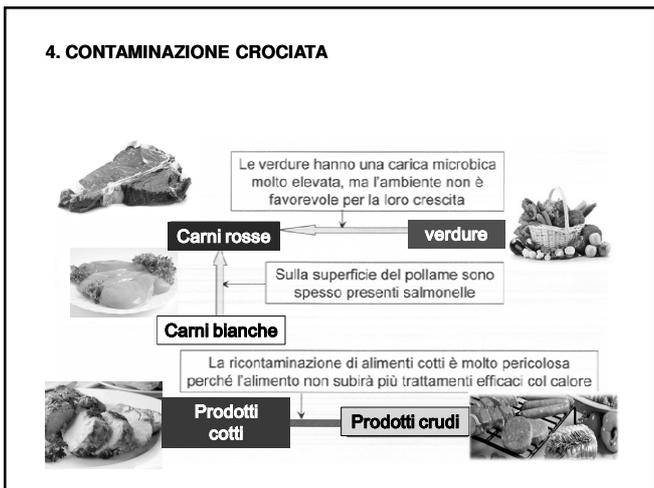


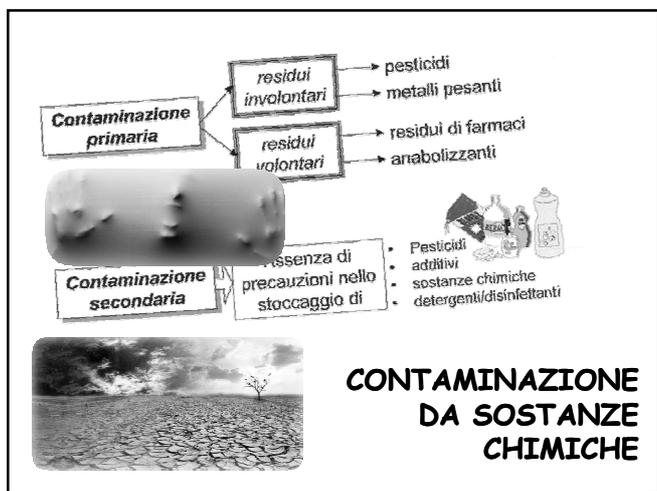
4. CONTAMINAZIONE CROCIATA

2. Tra personale - materie prime - prodotti finiti



Definire, conoscere e far rispettare le norme di igiene del personale (lavaggio mani, abbigliamento...)



5. GESTIONE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

Verifica dello stato di conservazione e delle scadenze delle materie prime, soprattutto all'atto del ricevimento

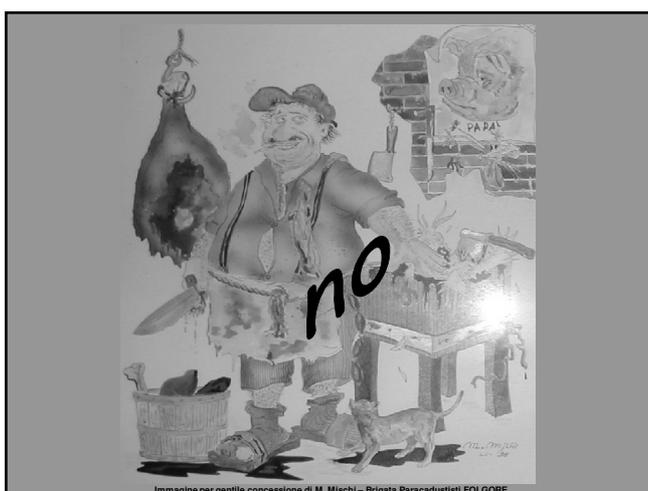
Rintracciabilità (documentazione commerciale degli acquisti)

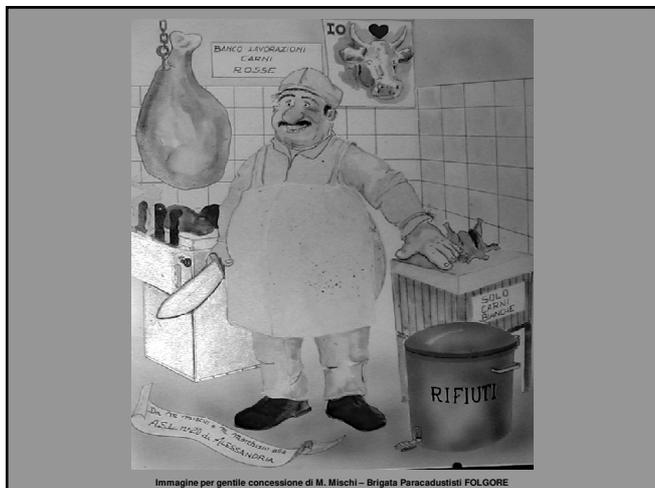
Etichettatura (alimenti sempre identificabili)

Verifica dello stato di conservazione dei semilavorati e degli "avanzi" (determinare le "scadenze")

... E poi ... la

6. FORMAZIONE





LA CORRETTA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI



MANIPOLAZIONE ALIMENTI
RIDOTTA AL MINIMO INDISPENSABILE

PIANI DI LAVORO ED UTENSILI
DIFFERENZIATI PER:

ATTENZIONE ALLA MANIPOLAZIONE
DEGLI IMBALLAGGI

Carni rosse
pollame

Carni
Verdure crude

Prodotti cotti
crudi

LA CORRETTA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI



non stoccare i cartoni nei luoghi di lavorazione

non appoggiare gli imballaggi sui piani di lavoro

ideale un locale o luogo apposito per disimballare gli alimenti

in cella, separare sempre gli alimenti imballati da quelli non protetti

Gli imballaggi (cartoni) sono contaminanti !!!

LA CORRETTA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI



SEPARAZIONE CARNI ROSSE E POLLAME

LAVORAZIONE

Taglieri separati

CELLA FRIGO

Differenziate, oppure armadio separato dentro una unica cella

VENDITA

Separatori all'interno del banco

LA CORRETTA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI



Lavarsi sempre le mani
prima della preparazione

Utilizzare sempre carni in
buono stato di conservazione

Limitarne al massimo la manipolazione

Limitare il tempo tra preparazione e consumo

CARNI TRITE

LA CORRETTA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI



La carne macinata deve essere sempre
conservata in frigo a $2^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \leq 4^{\circ}\text{C}$

Non accumularne grandi quantità

CARNI TRITE

Le carni e la carica batterica

- * Macellazione
- * trasporto
- * sezionamento
- * confezionamento
- * trasporto
- * sconfezionamento
- * manipolazione
- * trasformazione
- * tritatura



La
carica
batterica
aumenta
ad ogni
operazione



Se in una di queste operazioni non sono seguite rigorosamente le norme igieniche si verificano contaminazioni inaccettabili





LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

il SOTTOVUOTO prolunga la vita del prodotto, ma occorre utilizzare una MATERIA PRIMA in ottime condizioni

Rispetto della catena del freddo

Non ammassare i singoli pacchetti

Aprire i pacchetti qualche ora prima dell'utilizzo – *adeguata ossigenazione* –

Attenzione alla tracciabilità

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI



MERCE SCADUTA

Rimuovere dal banco prima della data di scadenza

Tenerla in scomparto separato con indicazione

Evitare gli accumuli

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI



MERCE
SCADUTA

MAI DETENERE MERCE
IN CATTIVO STATO DI CONSERVAZIONE
O ALTERATA !!!

Le irregolarità sono punite con
sanzioni pesanti e denuncia alla A.G.

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI



in recipienti scoperti

Evitare la sosta prolungata dell'alimento

a T° ambiente

Rispettare la catena del freddo

Evitare il contatto tra alimenti
crudi e cotti



Materie prime (fornitori e specifiche)

• Le condizioni di magazzino in stabilimento dovrebbero tenere conto di:

- eventuali istruzioni comunicate dal fornitore,
- dei principi del **F.I. - F.O.** (*first in-first out*) o del **F.E. - F.O.** (*first expire-first out*),
- dell'accessibilità per l'ispezione da ogni lato (...evitando che le merci siano poste direttamente sul pavimento, contro le pareti...).

F.I.-F.O.: first IN – first OUT



Controllo T° di stoccaggio

- **temperatura** e l'**umidità** registrate (*meglio se con sistema automatico*).
- preferibile un **dispositivo di allarme**.
- Gli **sbalzi di temperatura** andrebbero ridotti al minimo, ad esempio utilizzando apparecchiature distinte per abbattimento e stoccaggio.
- Capacità di **riscaldamento/raffreddamento** adeguata alle quantità pertinenti.
- Andrebbero sottoposte a sorveglianza anche le temperature **nel prodotto** e durante il **trasporto**.
- La **verifica** dovrebbe svolgersi regolarmente.



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

T° di conservazione

- Carni fresche: 0° / +4°C
- Salumi, insaccati: 0° / +6°C
- Prodotti cotti Da consumarsi freddi: 0° / +4°C
- Prodotti surgelati: ≥ -18°C

RISPETTARE SEMPRE LA T° DI CONSERVAZIONE INDICATA IN ETICHETTA !!!

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

CONSERVABILITA' direttamente in funzione del tempo e della T°

- carni fresche sottovuoto: max 30 gg.
- carne trita bovina: 1 giorno
- carne bovina congelata: 12 mesi
- polleria: 2-3 gg.
- prodotti cotti da consumarsi freddi: 1 giorno

Rispettare comunque sempre la data di scadenza indicata in etichetta

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

T° di conservazione

GLI ALIMENTI SCONGELATI NON POSSONO ESSERE RICONGELATI !!!!

I prodotti congelati, una volta scongelati, devono essere conservati in frigo e consumati entro 24h

Non scongelare mai a **T° ambiente**: i germi possono moltiplicarsi dopo lo scongelamento

MODALITA' DI SCONGELAMENTO

- Vegetali: immersione diretta nell'acqua di cottura in ebollizione
- Prodotti ittici in filetti:
 - in acqua fredda: corrente, docciatura
 - ebollizione
- Carni: Deve essere effettuato in frigorifero

In caso di emergenza, iniziare lo scongelamento all'esterno del frigorifero (per un tempo limitato) per poi completarlo a temperatura di refrigerazione

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE
per un corretto impiego di
pesce e cefalopodi freschi

Decreto del Ministro della salute 17 luglio 2013 (GU n.187 del 10.8.2013)

**IN CASO DI CONSUMO CRUDO, MARINATO
O NON COMPLETAMENTE COTTO
IL PRODOTTO DEVE ESSERE PREVENTIVAMENTE CONGELATO
PER ALMENO 96 ORE A -18 °C
in congelatore domestico
contrassegnato con tre o più stelle**

Ministero della Salute
Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

**LE MALATTIE DI
ORIGINE ALIMENTARE**

**LE
TOSSINFEZIONI
ALIMENTARI**

Malattie che si manifestano in seguito all'ingestione di
alimenti contaminati da microrganismi o dalle loro tossine

Sintomi

- lievi durata di qualche ora
- gravi durata di più giorni

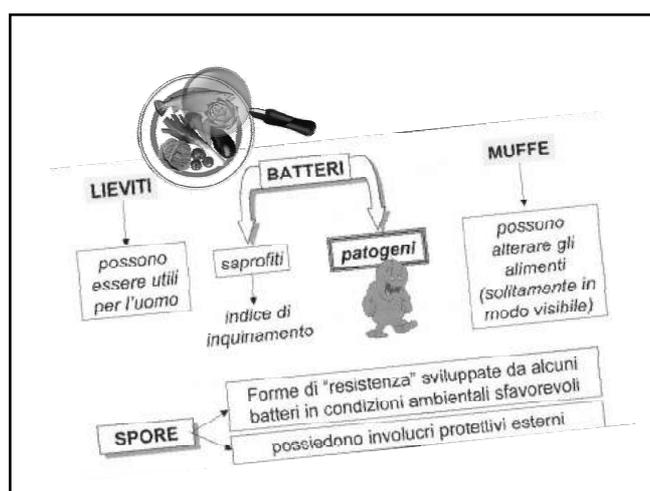
solitamente gastroenterici

- Vomito
- nausea
- diarrea

Le malattie alimentari si manifestano con maggiore gravità nelle popolazioni più sensibili

bambini

anziani



I BATTERI.....

organismi unicellulari di dimensioni estremamente piccole invisibili a occhio nudo

- si nutrono
- crescono
- si riproducono
- si muovono
- muoiono

come tutti gli esseri viventi

vivono e si moltiplicano in modo variabile

i fattori che influiscono sono

- temperatura
- tempo
- nutrimento
- ossigeno
- umidità
- acidità

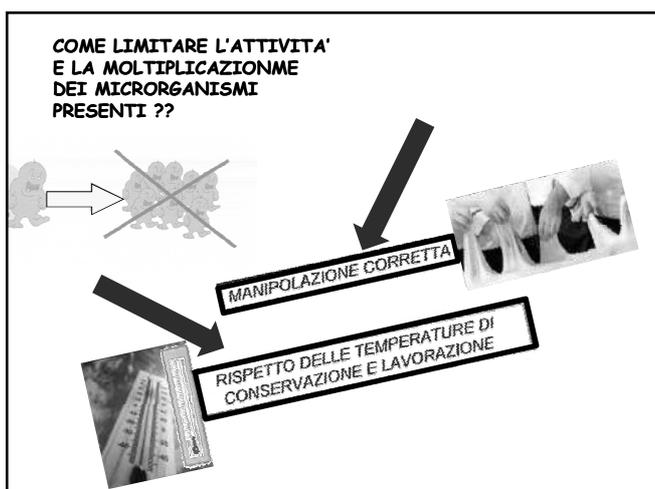
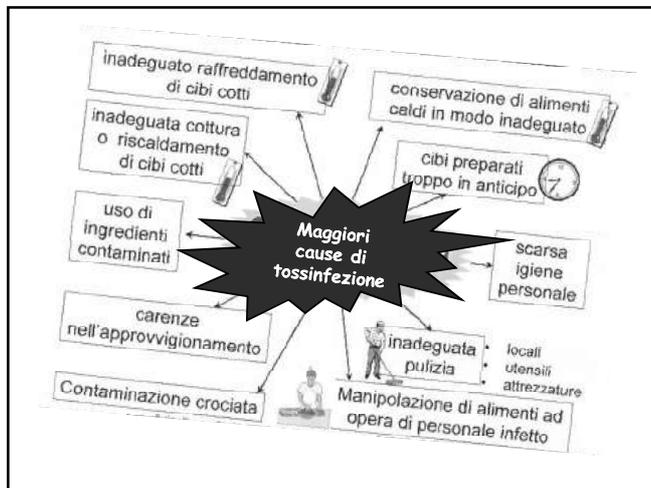
MICROORGANISMI

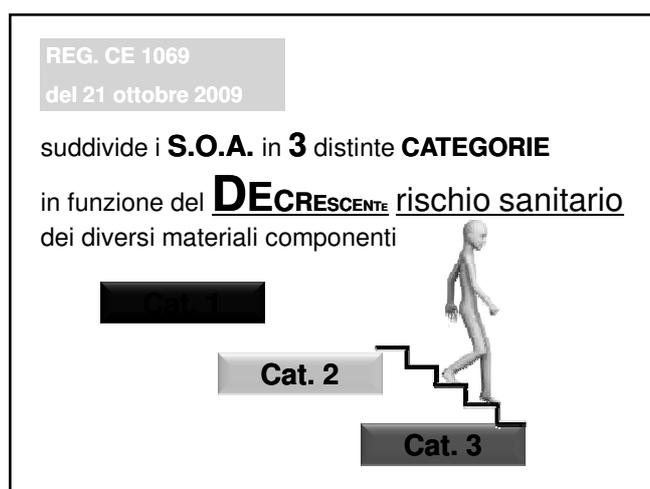
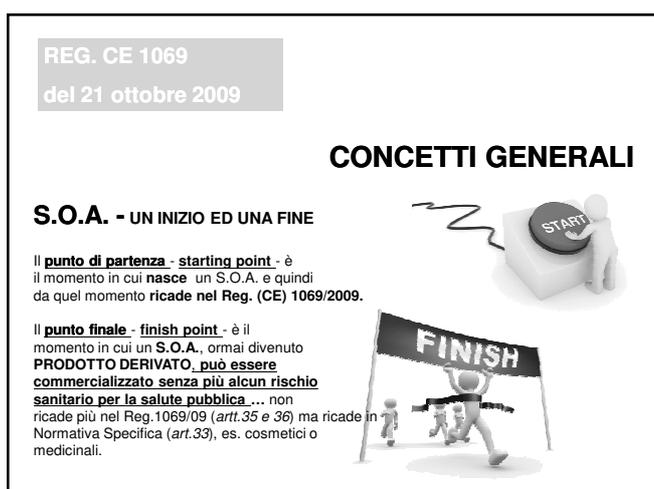
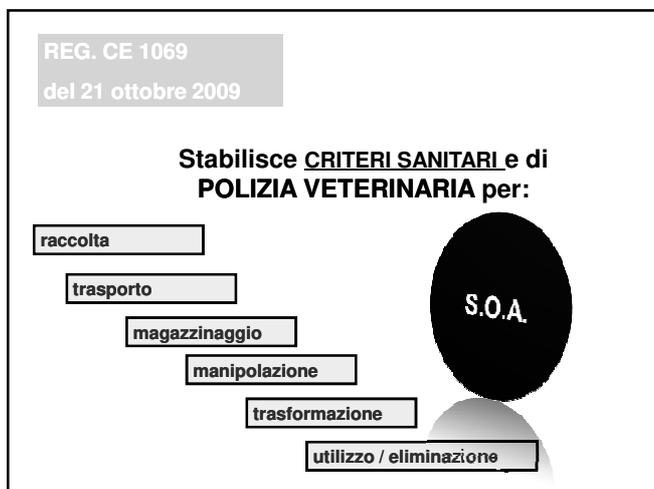
1. TEMPERATURA

I vari tipi di microrganismi gradiscono temperature diverse per il proprio habitat ottimale

	Psicofili	Mesofili	Termofili
prediligono	il freddo	temperatura intermedia	il caldo
intervallo di crescita	0-25°C	20-45°C	45-70°C
temperatura ottimale	10°C	30-37°C	50-55°C

TERMORESISTENZA DEI MICROORGANISMI





REG. CE 1069
del 21 ottobre 2009

Materiale cat. 1 - MRS → Corpi interi, incluse le pelli, di: animali morti in allevamento non per regolare macellazione o abbattuti per misure di eradicazione TSE – SOA da animali sottoposti a trattamenti illeciti; spoglie *pets*; animali morti o soppressi con presenza di residui di altre sostanze o contaminanti ambientali a livelli sup. per le norme comun. o naz.

Materiale cat. 2 → Stallatico – guano non mineralizz. - contenuto tubo digerente S.O.A. contenenti residui di sostanze autorizzate **MA oltre limiti consentiti**

Materiale cat. 3 → **SOA residui della macellazione** / lavorazione di prodotti O.A. idonei ma non destinati al consumo umano, privi di rischio sanitario (pelli, corna zampe, grasso, ossa, SCARTI) – **prod. O.A. non destinati al consumo umano per motivi commerciali o difetti ma che non presentano rischi per la salute pubblica (danneggiati da eventi calamitosi e non)**


L'unico pericolo sociale è l'ignoranza.
Victor Hugo


Il maggior pericolo nella vita consiste nel prendere troppe precauzioni.
Alfred Adler


L'ottimista vede opportunità in ogni pericolo, il pessimista vede pericolo in ogni opportunità.
Winston Churchill

Le immagini utilizzate, tranne dai web potrebbero essere protette da copyright

Fonti

Manila BIANCHI
Dirigente Veterinario - I.Z.S. PLV -
Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni
C.Re.A.L.I.A. - Centro Regionale Allergie e Intolleranze Alimentari

Carlo BRINI
Già Dirigente Veterinario - ASL BI
Area Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

Valerio GIACCONE
Professore Ordinario presso l'Università degli Studi di Padova -
Facoltà di Medicina Veterinaria.
Ispezione e controllo dei prodotti alimentari di O.A.
Microbiologia applicata all'Igiene degli Alimenti

Alberto MANCUSO
Responsabile Centro Progetti Nazionali ed Internazionali nel Settore
Veterinario
Attività internazionali nel settore della Sicurezza Alimentare

Bovamrith NGUON
Dirigente Medico Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
ASL BI

Formazione per la microimpresa
Moduli di aggiornamento

... buon lavoro

