

Corso di Formazione

La sicurezza Alimentare



Francesco Algieri

Consulente e Auditor Interno Haccp

GLI ARGOMENTI

- I rischi e i pericoli (chimici, fisici, microbiologici)
- Cenni di microbiologia
- Vie di contaminazione degli alimenti
- Prevenzione
- Igiene e sanificazione
- Catena del freddo
- Gestione dei rifiuti
- Controllo dei NAS

IL SENSO DELL'AGGIORNAMENTO:

- ***ESSERE AGGIORNATI SULLE NUOVE NORMATIVE RELATIVE AL SETTORE ALIMENTARE E RINFRESCARE CONCETTI E PRINCIPI DI BUONE PRASSI IGIENICHE DI LAVORAZIONE***

NORMATIVA EUROPEA HACCP



Reg. (CE) 852/2004	Sull ' igiene dei prodotti alimentari
Reg. (CE) n. 853/2004	norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale destinati al consumo umano
Reg. n. 2073/2005	criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Considerano esclusivamente la sicurezza e la qualità a livello di produzione

- ❑ REG 382/2021
 - ❑ Ridistribuzione degli alimenti (donazioni)
 - ❑ Gestione allergeni
 - ❑ Cultura sicurezza alimentare



HACCP

ULTIMO AGGIORNAMENTO NORMATIVO

“Comunicazione Europea 335/01 del 16/09/2022

L.R. Lombardia 33/09

tutta questa NORMATIVA si basa sul sistema

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

=

HA= analisi dei rischi

CCP = punti critici di controllo



metodo di lavoro da applicare ovunque ci siano alimenti

Garanzia che i prodotti alimentari trattati non danneggeranno i consumatori secondo la loro destinazione d'uso





- Il sistema HACCP ha lo scopo di:

- ✓ individuare i **pericoli** di contaminazione dei prodotti alimentari
- ✓ prevenire e mettere sotto controllo i **rischi** considerati inaccettabili, individuando i **punti** del processo produttivo

Per ogni pericolo individuato occorre verificare la possibilità di esercitare un controllo per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo per la sicurezza dell'alimento

Cap.XII: FORMAZIONE

- **ADETTI SETTORE ALIMENTARE:** devono ricevere addestramento e formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta.
- **I RESPONSABILI** abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP
- **LEGISLAZIONE NAZIONALE IN MATERIA DI PROGRAMMI DI FORMAZIONE**

Legge 30 aprile 1962, n. 283 art. 5 Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari

E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti e bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, sostanze alimentari:

a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi e mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto previsto da leggi e regolamenti speciali;

b) in cattivo stato di conservazione;

c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;

d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;

g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con Decreto per la sanità, o nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali;

h) che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze immagazzinate, tra l'ultimo trattamento e l'immissione in consumo. (anticrittogamici – fitofarmaci)

REG. CE N.178/2002:

fasi della produzione, trasformazione, distribuzione di alimenti e mangimi

• **Art. 14 *Requisiti della sicurezza degli alimenti*: gli alimenti a rischio (dannosi per la salute o inadatti al consumo umano) non possono essere immessi sul mercato**

• **Art. 18 Gli operatori del settore alimentare devono saper individuare chi abbia fornito loro un alimento destinato alla produzione alimentare:**

RINTRACCIABILITA'

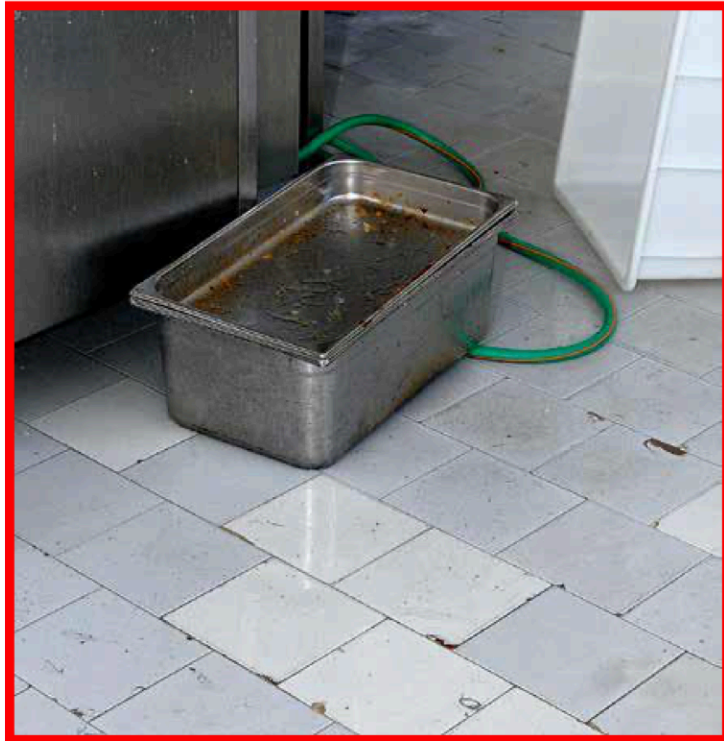
Per un corretto sviluppo del sistema HACCP è necessario

- ❑ APPLICAZIONE DEI PREREQUISITI
- ❑ CONOSCENZA DEI PERICOLI E DELLE LORO CONSEGUENZE
- ❑ MODALITÀ PER PREVENIRLI
- ❑ CONOSCENZA DEL PROCESSO (SUCCESSIONE DELLE OPERAZIONI)



Verifica delle superfici di lavoro

Prerequisiti - Attività di inizio giornata

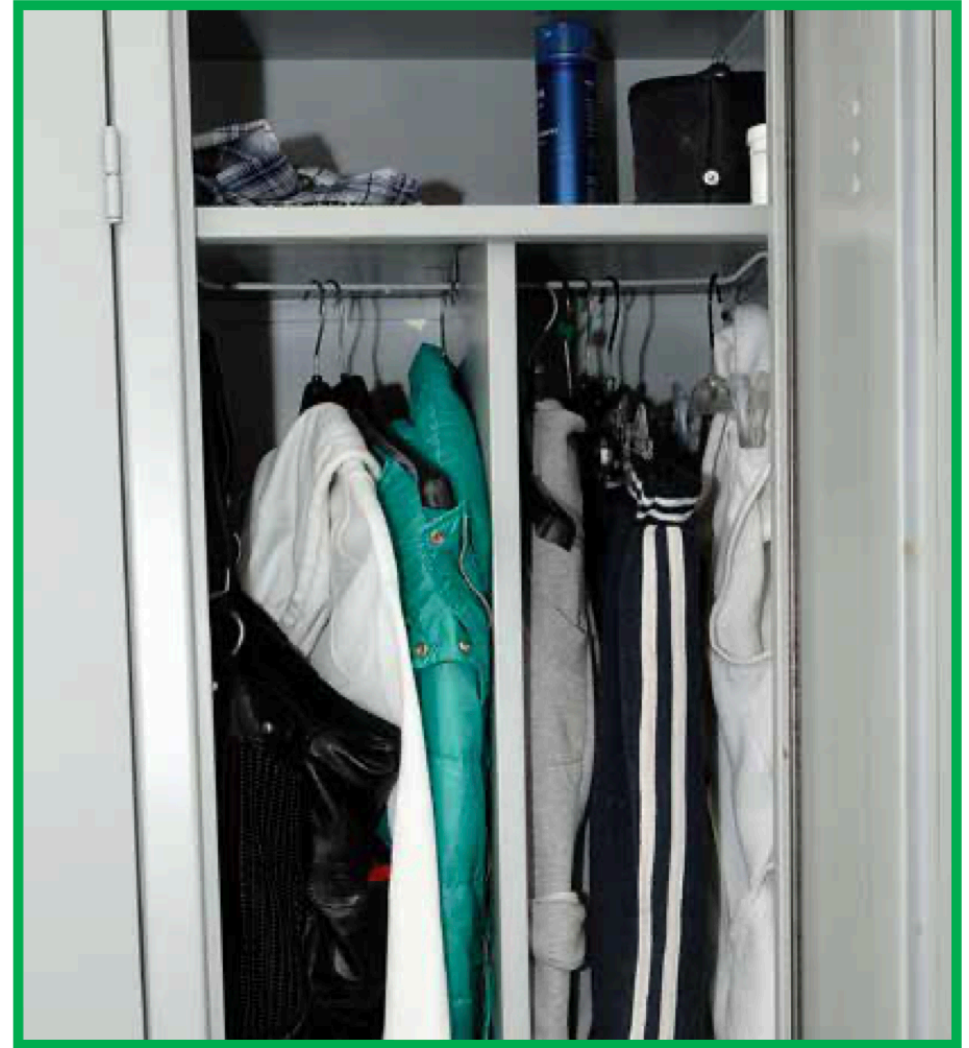


Verifica dell'eventuale presenza o passaggio di animali infestanti

Prerequisiti - Attività di inizio giornata



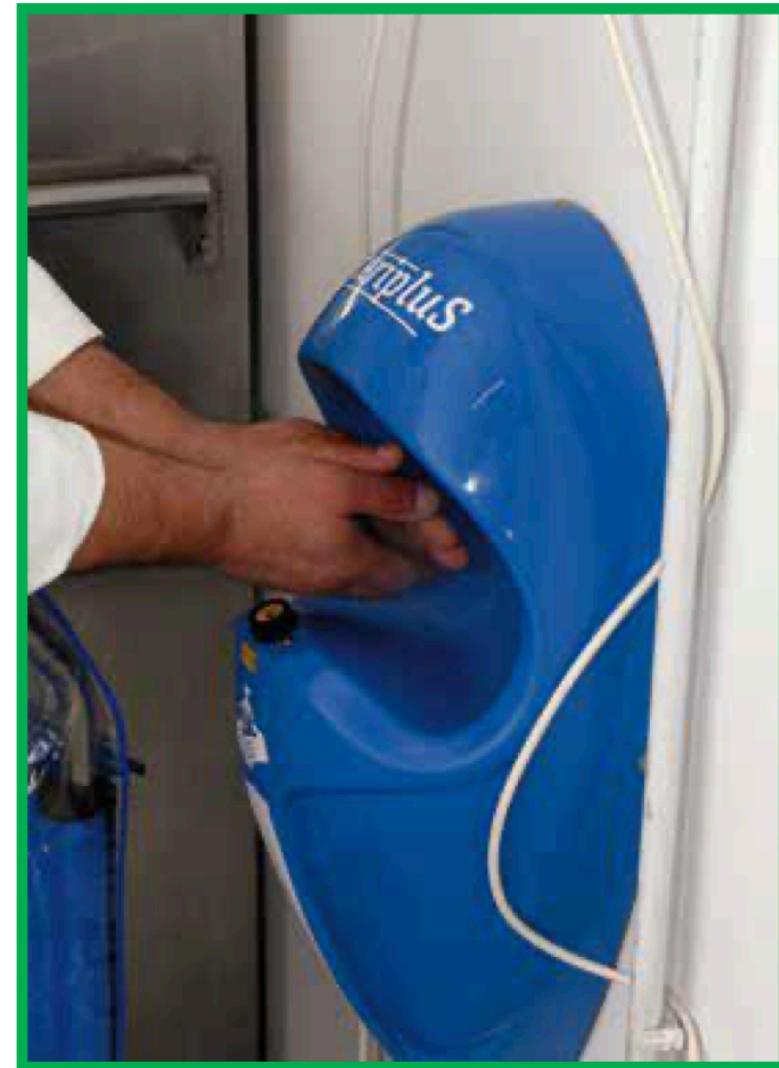
Verifica del personale



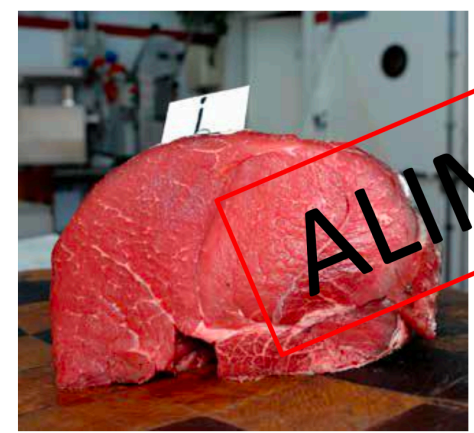
Verifica funzionamento attrezzature



Verifica postazione lavaggio mani



Netta separazione tra “alimenti puliti” ed “alimenti sporchi”





Attenzione alle uova fresche in guscio

Scongelamento dei prodotti

Lavaggio ortofrutta

Cottura degli alimenti

Pericoli

PERICOLO = Agente biologico , chimico o fisico nell'alimento , o condizione dell'alimento che possono provocare un effetto negativo sulla salute.

RISCHIO = Probabilità che tali pericoli si verifichino

GRAVITA' = Grandezza del pericolo ed entità delle conseguenze che possono derivare



CHIMICO

ALLERGENI



FISICO



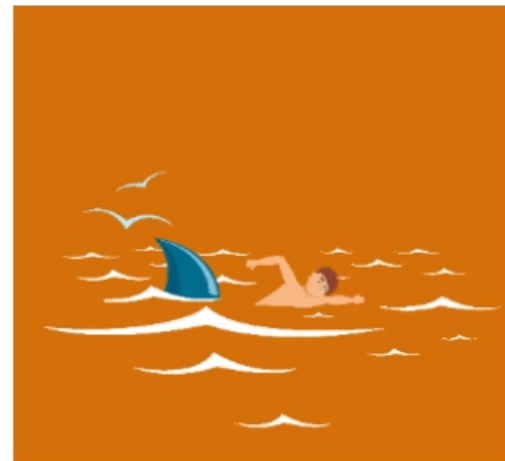
BIOLOGICO

Differenza tra Pericolo e Rischio



PERICOLO : lo squalo in mare è un pericolo

RISCHIO : probabilità che si nuoti a fianco di uno squalo



BASSO

MEDIO

ALTO

PERICOLI FISICI

Corpi estranei che accidentalmente cadono nell'alimento e che potrebbero in taluni casi rilevarsi potenzialmente pericolosi per la salute (lesioni interne)

- vetro , cristallo
- metallo
- osso
- plastica , tappi
- pietre , sassolini
- legno , gusci
- carta
- capelli umani o peli animali
- scorie varie
- frammenti d'insetti

AZIONE PREVENTIVA



RACCOGLIERE I CAPELLI

NON TENERE NULLA DI ESTRANEO NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

NON INDOSSARE ANELLI, BRACCIALETTI, OROLOGI ecc.

USARE UTENSILI INTEGRI, COPRIRE I CIBI GIÀ PRONTI



Il pericolo fisico può derivare da:

- Materie prime: sia di origine vegetale che animale
Terra, sassi, foglie, legno; lische, peli, piume, gusci, ragnatele
- Dagli impianti: produttivi o di trasformazione
Bulloni, parti metalliche, parti in plastica, parti in vetro
- Dagli imballi: sia primari che secondari
Plastica, carta, cartoni, vetro, metallo
- Dagli operatori: addetti alla trasformazione
Capelli, orecchini, parti di monili di alcun genere, oggetti personali
- Dall'ambiente: polvere

PERICOLI CHIMICI

Sostanze di natura chimica diversa

- contaminanti di origine biologica (es. veleno di alcuni funghi)
- contaminanti prodotti da alcune lavorazioni(es. acrilammide)
- residui di sostanze chimiche dell'agricoltura
- uso improprio di additivi
- residui di farmaci (es. antibiotici)

AZIONE PREVENTIVA



Per noi in particolare

- Residui di prodotti di pulizia
- Sostanze allergeniche



- non travasare** detergenti e disinfettanti in contenitori **anonimi**
- etichettare** i contenitori di sostanze chimiche

- conservare i prodotti per le pulizie e l'igiene **separati e distanti** dagli alimenti:
- chiusi in armadi
- in appositi locali



Pericolo chimico: ALLERGENI

ALLERGENE

È una sostanza in grado di provocare **ALLERGIA** in alcuni soggetti (allergici, appunto !) quando viene superata la **loro soglia di tolleranza** .. Quindi..... .

un allergene è **PERICOLOSO SOLO** per chi ne è allergico

















ALLERGIA DIVERSA DA INTOLLERANZA

Allergia alimentare è una **reazione del sistema immunitario verso qualcosa di estraneo (proteine)** . In caso di allergia alimentare è uno specifico **alimento che è percepito come elemento estraneo dall'organismo, quindi come una possibile fonte di danno**, anche se assunto in piccole quantità. La reazione può variare di gravità. .

Intolleranza alimentare (incapacità di tollerare) e' dovuta ad una **carenza di enzimi** e in seguito ad un'assunzione abbondante di un **determinato alimento**, **l'organismo "si ribella "** perché non riesce a digerirlo correttamente .

Pericolo chimico: ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili	
FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi		GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	
LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari	
MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc		SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	
PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali		SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	
SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc	
SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili		UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	



shock anafilattico

• **ALCUNE REGOLE PER LA GESTIONE DEGLI ALLERGENI**

- ✓ Sapere quali sono
- ✓ Maneggiarli avendo cura di non disperderli nell'ambiente
- ✓ Riporli nel frigo/dispensa ben chiusi
- ✓ Lavarsi le mani dopo averli utilizzati
- ✓ Non utilizzare stessi utensili per lavorazioni diverse
- ✓ Leggere le etichette degli ingredienti composti
- ✓ Avere una gestione completamente separata per il senza glutine

Il 13 dicembre 2014 entra in vigore un nuovo obbligo per tutte le aziende alimentari: l'indicazione in etichetta e nei menu della presenza di allergeni. Tale obbligo è stabilito dal **regolamento CE 1169/2011** in materia di etichettatura degli alimenti.

Il mantenimento dell'obiettivo di tutela della salute e della sicurezza del consumatore è affermato con l'obbligo di indicare “qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato 2, o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata”.

14 allergeni



Come vanno **evidenziati** gli allergeni in etichetta e nei menu??

Nella ricetta “linguine allo scoglio”, ove può succedere che gli ingredienti non vengono specificati, è bene scrivere a fine ricetta: “**CONTIENE PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, GLUTINE**”

(il glutine fa riferimento alla pasta)

Oppure

LASAGNE ALLA BOLOGNESE..... COSA CONTIENE?

SCHEDA 7
COMUNICAZIONE DEGLI ALLERGENI PER ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE
 (ai sensi dell'Art.44 del Reg.UE 1169/11 e della circolare Ministero della Salute del 6/2/2015)

FIRMA RESP AUTOCONTROLLO /DELEGATO.....

A Elenco dei prodotti somministrati	B 1. Cereali contenenti glutine <small>Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati</small>	B 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	B 3. Uova e prodotti a base di uova.	B 4. Pesce e prodotti a base di pesce	B 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	B 6. Soia e prodotti a base di soia	B 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	B 8. Frutta a guscio <small>Mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti</small>	B 9. Sedano e prodotti a base di sedano	B 10. Senape e prodotti a base di senape	B 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	B 12. Anidride solforosa e solfiti <small>In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro</small>	B 13. Lupini e prodotti a base di lupini	B 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

IMPORTANTE

L'informazione quindi deve essere chiaramente messa a disposizione del consumatore attraverso "l'etichetta" che il responsabile della comunicazione intende adottare, impiegando uno o più dei seguenti mezzi:

- Direttamente nel **menu**, indicando "CONTIENE" seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto che può provocare allergia o intolleranza
- Nel **libro degli ingredienti**;
- Nel **quaderno delle ricette**;
- Su **lavagna o cartelloni** in cui sono esposti i menu
- Altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli **strumenti della tecnologia moderna** o la **comunicazione verbale***.

L'IGNORANZA NON E' UNA SCUSA

IL CAMBIAMENTO DELLA LEGGE PREVEDE CHE NON SI POSSA NON CONOSCERE LE INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI PRESENTI NEGLI ALIMENTI VENDUTI, NE' CHE SI POSSA DARE UNA INFORMAZIONE GENERICA: BISOGNA ESSERE CONSAPEVOLI DELLA PRESENZA DI ALLERGENI NELLE RICETTE.

L'Operatore del settore alimentare OSA DEVE:

- **Saper informare e rispondere** adeguatamente alle domande circa gli ingredienti;
- **Fornire** al consumatore allergico le informazioni, in modo chiaro e cortese, prima che effettui l'ordinazione;
- **Seguire** le istruzioni previste nel piano HACCP;
- **Verificare** il piano di autocontrollo anche in relazione a questo parametro;
- **Informare sempre il cliente!**
- **Specificare** nel menu o in altro documento, chiaramente visibile e a disposizione, gli ingredienti allergenici;
- **Indicare** nel menu, e spiegare anche a voce, come il cliente possa esporre le proprie esigenze in caso di allergia alimentare o celiachia;
- **Includere** sempre nel menu, se possibile, una sezione per "esigenze particolari" che comprenda ricette che non contengano alimenti allergenici.

In Cucina

In cucina è assolutamente necessario evitare la cross-contaminazione:

1. Contatto diretto (ad esempio tramite i guanti o le mani)

Lavarsi le mani o cambiare i guanti ogni volta che si manipolano alimenti diversi, potenzialmente allergenici. Evitare l'uso di guanti in lattice utilizzando in alternativa guanti in vinile o nitrile

2. Contatto tra alimenti con allergeni alimentari e altri alimenti

Non conservare a diretto contatto alimenti diversi

3. Contatto con utensili usati per la cottura e il servizio (posate, stoviglie, pentole...)

Utilizzare utensili diversi per ogni diverso alimento

4. Contatto con superfici di preparazione; piani di lavoro, frigoriferi, grill e affettatrici

Pulire accuratamente le superfici dopo l'uso

Obbligo per i Gestori:

Per poter adempiere a tale obbligo i gestori dei servizi di ristorazione dovranno attuare le seguenti azioni:

- **Formare** il proprio personale di cucina e di sala;
- **Modificare** il proprio piano di autocontrollo ed il sistema HACCP in relazione a questi rischi;
- **Predisporre** un ricettario specifico di ogni piatto proposto, ad uso interno, con l'indicazione degli allergeni;
- **Indicare** nel menu messo a disposizione del commensale, in modo evidente per colore e carattere, la presenza dell'allergene attraverso il termine "contiene..." (nel caso in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento all'allergene, non deve ulteriormente indicarlo con "contiene")
- **Oppure predisporre** un libro o altro documento cartaceo, con le indicazioni dei menu e della presenza degli allergeni, da apporre all'ingresso della sala mettendolo a disposizione dei clienti;
- **Dotarsi** comunque di un sistema di comunicazione cartaceo o comunque scritto (es lavagna, cartellone, altro) o informatizzato per fornire le informazioni obbligatorie al consumatore;
- **Informare** sempre della possibile contaminazione crociata.

Quali sono le sanzioni

Per le imprese, i ristoratori e gli esercenti che non rispettano l'obbligo previsto dal **D.Lgs. 231/2017 (art. 23)** sono previste delle sanzioni pecuniarie:

- Omessa indicazione degli allergeni: multe da 3.000 a 24.000 euro;
- Indicazione degli allergeni con modalità difforme da quella prevista dalla legge: multe da 1.000 a 8.000 euro (la sanzione è ridotta fino ad 1/3 per le microimprese art. 27);
- Omissione indicazioni obbligatorie e fasi precedenti alla vendita: sanzione da 500 a 4.000 euro.

Libro ingredienti ed etichettatura dei prodotti alimentari

LE SANZIONI IN VIGORE DAL 9 MAGGIO

Informazioni errate o non veritiere relative ai prodotti commercializzati (Etichettatura)	da 3.000 a 24.000 euro
Mancata segnalazione degli allergeni presenti nell'alimento	da 2.000 a 16.000 euro
Commercializzazione di prodotti mal etichettati o non etichettati	da 500 a 4.000 euro
Somministrazione: ristoranti, bar, pizzerie che non espongono o difettano del libro ingredienti	da 1.000 a 8.000 euro
Somministrazione: ristoranti, bar, pizzerie che non indicano gli allergeni nel libro ingredienti	da 3.000 a 24.000 euro

Esempio di cartello

ALLERGIE O
INTOLLERANZE
ALIMENTARI !?

CHIEDICI
INFORMAZIONI SUL
NOSTRO MENU'





RaiNews

<https://www.rainews.it> › articoli › 2024/01 › morta-per-... ⋮

Morta per tiramisù non vegano, gli indagati davanti al gip

... il **tiramisù** 'contaminato' costato la vita a **una ragazza di 20 anni**, fortemente allergica ai latticini. 24/01/2024. **Morta per tiramisù non vegano**, gli ...



Corriere Milano

<https://milano.corriere.it> › Cronaca ⋮

Milano, Anna Bellisario morta per aver mangiato un ...

26 gen 2024 — La giovane il 26 gennaio aveva mangiato quel dolce, venduto dall'azienda come vegano. Poi lo choc anafilattico provocato da tracce **di latte** (a ...



Il Mattino

<https://www.ilmattino.it> › Primo Piano › Cronaca ⋮

Anna Bellisario morta per un tiramisù vegano, il pm

15 gen 2024 — Anna Bellisario, **una ragazza di 20 anni** è **morta** il 5 febbraio 2023 all'ospedale del San Raffaele **di Milano** «a causa **di un** utilizzo erroneo ...



Il Fatto Alimentare

<https://ilfattoalimentare.it> › News ⋮

Tiramisù veg con mascarpone: il caso della ragazza morta ...

17 gen 2024 — Il **tiramisù** vegano mangiato da Anna Bellisario, la ventenne milanese che un anno fa morì **di shock anafilattico**, conteneva mascarpone.

Pericolo biologico

INFESTANTI

Roditori, blatte, mosche



PARASSITI

Anisakis (pesce crudo) Tenia (carne suina)



MICRORGANISMI

Salmonellaspp.(uova, pollame)

Staphylococcus aureus(pelle)

Escherichiacoli(feci)

Listeriamonocytogenes(ambiente)

Aspergillus spp. (aria)

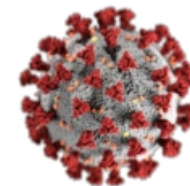
Pseudomonas spp. (acqua, ambiente)

Clostridium spp. (conserva)



VIRUS

Epatite A, Epatite E, rotavirus



INFESTANTI

- ❑ Gli animali infestanti sono **pericolosi** perché **veicolano** malattie anche gravi
- ❑ **Pregiudicano** la corretta conservazione degli alimenti

Gli agenti infestanti più comuni sono:

- 1) **Roditori** : ratti e topi ;
- 2) **Insetti** : mosche , vespe , scarafaggi , pidocchi , formiche;
- 3) **Uccelli** : soprattutto piccioni e passeri.

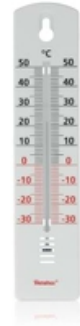


Per crescere i batteri hanno bisogno di :

Acqua



Temperatura idonea



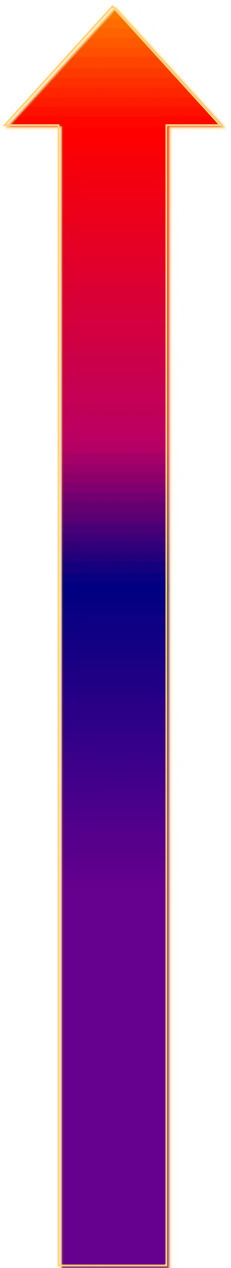
Nutrimento



Tempo



RIASSUMENDO.....

- 
- > 140 ° C i batteri muoiono (ma non tutte le loro attività enzimatiche sono inattivate)**
 - >120 ° C muoiono quasi tutti i batteri, sopravvivono solo alcune forme di resistenza**
 - >60 °C muoiono i batteri patogeni e i sopravvissuti si riproducono lentamente**
 - 37 ° C si moltiplicano velocemente**
 - 20 °C si moltiplicano lentamente**
 - <10 ° C si sviluppano solo muffe e funghi**
 - <0 ° C smettono di svilupparsi (ma non muoiono!)**

Quindi.....

Per **uccidere** i microrganismi serve il **calore**

Cottura, bollitura pastorizzazione,
sterilizzazione,

Il **freddo rallenta** solo la crescita sino a bloccarla,
ma i microrganismi rimangono

- Refrigerazione,
- Congelamento,
- Surgelazione



MALATTIE ALIMENTARI

Patologie che si manifestano a seguito di ingestione di alimenti contaminati con **forme microbiche vive e/o loro tossine**



Colpiscono per lo più l'apparato gastroenterico con nausea, vomito crampi addominali e diarrea. I sintomi compaiono in tempi differenti in funzione dell'agente coinvolto.



Le malattie alimentari si manifestano con maggiore gravità nelle popolazioni più sensibili (bambini, anziani, immunocompromessi)

La pulizia prima di tutto!

Per prevenire le malattie trasmissibili attraverso gli alimenti è fondamentale il rispetto della corretta pulizia:

- dell'**ambiente**
- dei **piani di lavoro**
- degli **utensili** (coltelli, ecc.)
- delle **attrezzature** (frigorifero, congelatore, lavastoviglie, ecc.)



MALATTIE ALIMENTARI



Manifestazione rapida

Manifestazione più lenta

Intossicazione

Infezione

Tossinfezione

Consumo di alimento
contenente sostanza
tossica

Consumo di alimento
contenente il
microrganismo vivo e vitale

Consumo di alimento
contenente microrganismo e
sostanza tossica

Nell'intestino può
moltiplicarsi o produrre
sostanze tossiche

Moltiplicazione del
microrganismo e produzione di
tossina nell'organismo

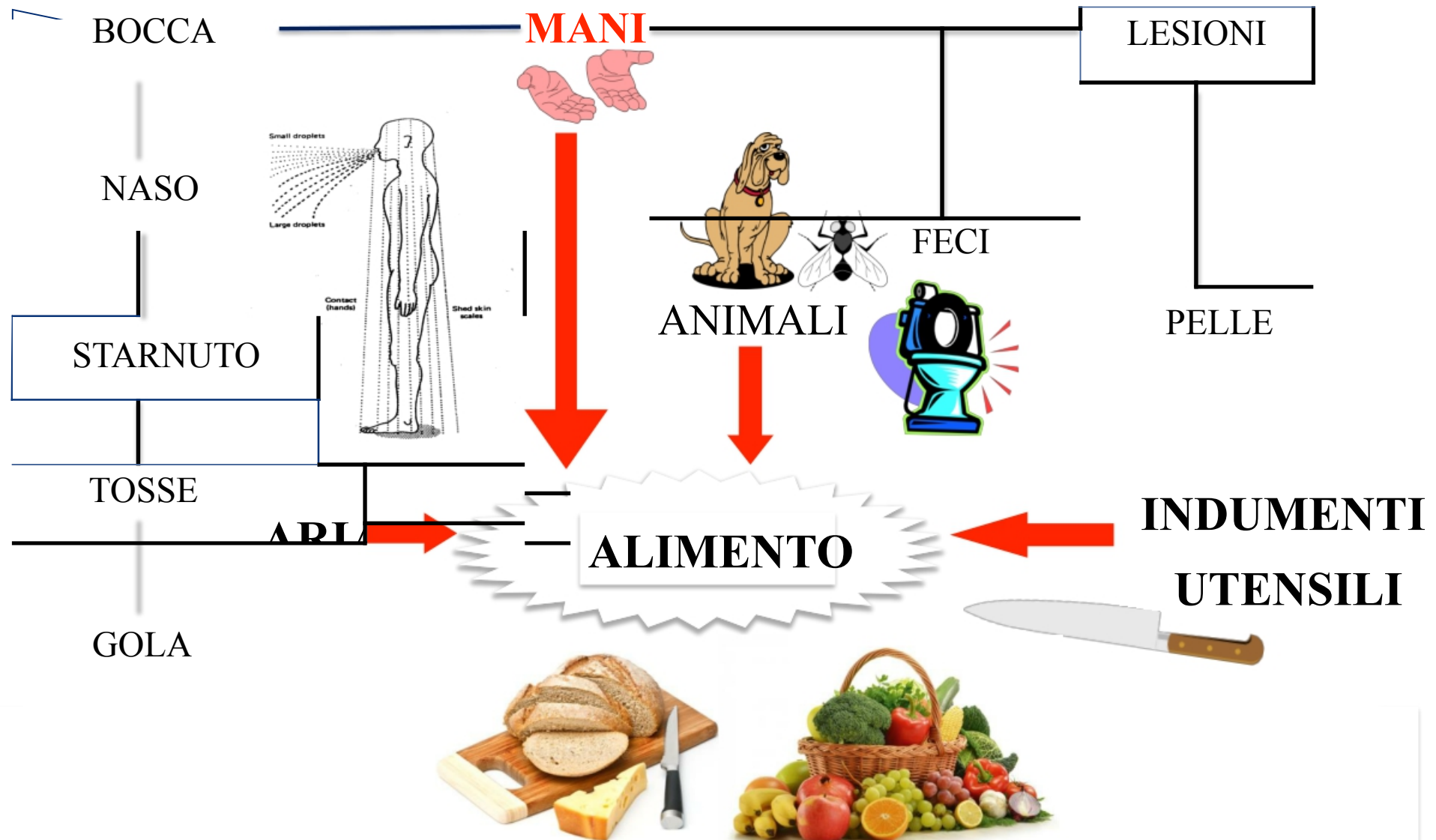
Quali sono le maggiori cause delle tossinfezioni?

- ✓ Inadeguato raffreddamento dei cibi
- ✓ Inadeguata cottura o riscaldamento dei cibi
- ✓ Utilizzo di materie prime contaminate
- ✓ Contaminazione crociata degli alimenti
- ✓ Inadeguata conservazione di alimenti
- ✓ Cibi preparati troppo in anticipo
- ✓ Scarsa igiene personale
- ✓ Scarsa igiene dei locali e delle attrezzature

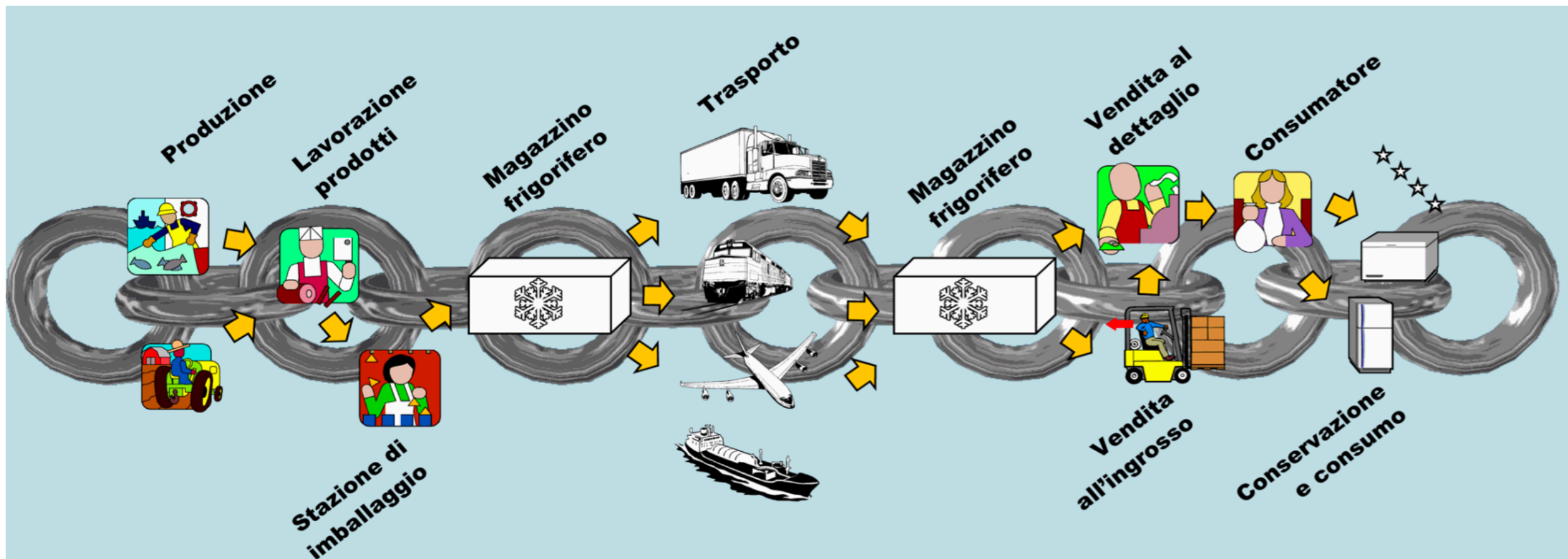
Come possiamo difendere gli alimenti?

- Evitare che gli alimenti si contaminino ulteriormente (dall'ambiente, da attrezzature, da personale, da altre materie prime di natura diversa ecc.)
- Rispettare la catena del freddo
- Cuocere completamente e abbattimento rapido
- Igiene degli ambienti di lavoro e delle attrezzature
- Igiene personale (generale, vestiario, mani)
- Qualità delle materie prime

VIE DI CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI



CATENA DEL FREDDO



TRASPORTO

I PRODOTTI DEPERIBILI (freschi, crudi, cotti) DEVONO RISPETTARE LA CATENA DEL FREDDO E DEVONO ESSERE TRASPORTATI A:

0 - 4 ° C



QUINDI.....

INDISPENSABILE AVERE:

- Contenitori in polipropilene (gastronorm)**
- Contenitore isotermico**



STOCCAGGIO

Le strutture destinate agli alimenti devono :

- ❑ Essere sottoposte a manutenzione
- ❑ Essere tenute in ordine
- ❑ Essere tenute pulite ed in buone condizioni
 - ❑ non lasciare imballi, plastiche, residui di alimenti
 - ❑ sistemare in modo corretto i prodotti
 - ❑ differenziare i rifiuti
- ❑ Rispettare le norme di sicurezza



PULIZIA

DETERGENZA



eliminazione irreversibile dello sporco grossolano, costituito da residui della lavorazione o da qualsiasi altra sostanza indesiderata, presente sulle superfici di lavoro e delle attrezzature



DISINFEZIONE



riduzione del numero dei microrganismi in generale ed eliminazione completa delle forme patogene.



SANIFICAZIONE

Fasi della Sanificazione

1. Pulizia grossolana
2. Detersione
3. Risciacquo
4. Disinfezione
5. Risciacquo
6. Asciugatura

L' acqua deve essere:

Potabile : un'azienda alimentare non può lavorare senza acqua potabile!

Tiepida:

acqua troppo fredda solidifica i grassi, che diventano quindi più difficili da eliminare
acqua troppo calda provoca la denaturazione delle proteine che diventano quindi più difficili da eliminare



PULIZIA

**PULIRE
NON SIGNIFICA
DISINFETTARE**

prima si pulisce...

poi si disinfetta...

NON SI FANNO LE PULIZIE

SE CI SONO ALIMENTI SCOPERTI



**Rispettare sempre i dosaggi riportati
in etichetta o in scheda tecnica**

GESTIONE DEI RIFIUTI

La gestione dei rifiuti è **parte integrante** delle norme sull'igiene dei prodotti alimentari



Regolamento (CE) n. 852/2004 - Allegato II – Cap. VI - RIFIUTI ALIMENTARI

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti **devono essere rimossi al più presto** , per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.
2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in **contenitori chiudibili [...]**, **mantenuti in buone condizioni igieniche** , essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.
3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti.
I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e **gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti** e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.

La Registrazione

La registrazione delle attività effettuate è fondamentale. È l'unico modo per dimostrare che un'attività di controllo è stata infatti eseguita. Le registrazioni devono essere:

- Chiare e leggibili nei contenuti
- Deve essere identificabile chi ha la responsabilità della registrazione e del controllo
- Disponibili su richiesta
- Archivate con cura

La Registrazione

Alcuni esempi di registrazioni:

ELENCO FORNITORI QUALIFICATI

Data: _____ R

Ragione sociale Fornitore	Tipologia prodotti forniti	Persona da contattare in caso di allerta	Contatto telefonico in caso di allerta	Data invio richiesta autocertificazione	Data ricezione modulo autocertificazione

La Registrazione

Alcuni esempi di registrazioni:

RICEVIMENTO MERCI

Data: _____ Rev.: _____

Data	Fornitore /Prodotti	Condizioni del prodotto	Condizioni del trasporto	Temperatura del prodotto	Etichettatura/ Documentazione	Fornitura accettata	Note	Firma del verificatore
		<input type="checkbox"/> CONF. <input type="checkbox"/> NON CONF.	<input type="checkbox"/> CONF. <input type="checkbox"/> NON CONF.	<input type="checkbox"/> CONF. <input type="checkbox"/> NON CONF.	<input type="checkbox"/> CONF. <input type="checkbox"/> NON CONF.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		

La Registrazione

Alcuni esempi di registrazioni:

INSETTI E RODITORI CHECK-LIST PER RILIEVI ISPETTIVI

Data: _____ Rev.: _____

DATA: _____

	Si	No
• Presenza di rosicchiature o segni di roditori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Presenza di uova di insetti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Presenza di insetti vivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Presenza di insetti morti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Presenza di roditori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Presenza di contenitori danneggiati da roditori o insetti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Presenza di zanzariere danneggiate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Attività di controllo e verifica:

- È importante effettuare attività di monitoraggio dei processi produttivi ma è anche importante che:
 - Questo monitoraggio sia controllato
 - Che il monitoraggio e il controllo siano verificati
 - Che dall'attività di verifica scaturisca un giudizio di conformità o spunti di miglioramento.

Chi effettua un'attività non può essere la stessa che ne esegue il controllo/verifica.

Attività di controllo e verifica:

VERIFICA ISPETTIVA HACCP

Data: _____ Rev.: _____

ORA INIZIO ATTIVITA': _____ ORA FINE ATTIVITA': _____

DATA VERIFICA ISPETTIVA: _____

CONSULENTE ESTERNO: _____ FIRMA: _____

DENOMINAZIONE DELL'ESERCIZIO: _____

INDIRIZZO: _____

PROBLEMATICHE RELATIVE AL RISPETTO DELLE PROCEDURE

PROBLEMATICHE RELATIVE ALLE STRUTTURE E ATTREZZATURE:

COMPILAZIONE MODULISTICA:

Controllo NAS

Le ispezioni sono volte a verificare:

- **caratteristiche dei prodotti alimentari** (tipologia alimenti trattati ingredienti utilizzati nella preparazione compresi ad esempio additivi)
- **condizioni di preparazione** (caratteristiche e condizioni dei locali produttivi, concentrandosi sulle condizioni di manutenzione e pulizia sia delle strutture che delle attrezzature)
- **modalità di gestione del prodotto** (etichettatura, confezionamento, tracciabilità...)
- **caratteristiche degli operatori impegnati nel lavoro** (verificano se gli addetti sono opportunamente formati, se rispettano le buone pratiche di lavorazione, le precauzioni igieniche e le procedure di Autocontrollo)
- **presenza e conformità dei documenti** rilevanti per l'azienda alimentare (es. Piano di Autocontrollo HACCP)

Controllo NAS: come evitare sanzioni

Cosa accade durante i controlli NAS?

Durante un controllo NAS vengono ispezionati gli elementi fondamentali che influiscono direttamente o indirettamente sulla salubrità degli elementi:

1. la documentazione di autocontrollo
2. gli ambienti e le attrezzature di lavoro
3. la preparazione del personale che lavora nell'esercizio
4. le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti (qualora presenti)

Le superfici di lavoro, le attrezzature ma anche tutti gli oggetti e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (i **MOCA**) devono essere idonei al contatto alimentare:

- non devono rilasciare negli alimenti sostanze dannose per la salute umana
- devono poter essere lavati e sanificati dopo ogni utilizzo

Manuale haccp e registrazioni

Il controllo NAS prevede l'ispezione di tutta la documentazione di autocontrollo ed in particolare:

- del **manuale di autocontrollo haccp**: presenza e correttezza di tutte le procedure in esso contenute
- delle schede haccp: presenza e corretta compilazione delle schede (scheda pulizie haccp, schede temperature frigoriferi, schede monitoraggio infestanti haccp, scheda ricevimento merci...)

Ambienti e attrezzature

Gli ambienti e le attrezzature impiegate per la produzione e somministrazione di alimenti sono anch'esse oggetto d'ispezione perché possono influire notevolmente sulla salubrità dei prodotti serviti/venduti all'interno dell'esercizio. Come imposto dal Reg. (CE) n.852/04 *“tutte le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti devono essere realizzate con materiali lavabili, disinfettabili, resistenti e atossici”*.



la preparazione del personale è un altro degli aspetti indagati dai NAS. Gli ispettori interrogano il personale su diversi aspetti legati alle procedure aziendali.

Di seguito riporto alcune domande frequenti durante un controllo NAS:

- Come viene applicata la procedura di sanificazione?
- Come vengono gestiti i punti critici?
- Come vengono gestite le non conformità in caso di merce non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare?
- Dove vengono custoditi i prodotti chimici impiegati per la sanificazione?

Bisogna ricordare una cosa molto importante: i dipendenti devono farsi trovare pronti e preparati. L'attestato haccp in corso di validità non serve a nulla se il personale non risponde correttamente alle domande dei NAS. Le risposte errate dimostrano una scarsa preparazione, dunque occorre verificare prima se è necessario un intervento formativo ad hoc per il tuo personale, tramite un corso haccp in azienda.

Nas controlli alimentari: come evitare sanzioni?

- verificare se il manuale di autocontrollo necessita di un **aggiornamento haccp**
- verificare se il manuale contiene tutte le procedure haccp
- verificare se le **schede haccp** sono state compilate correttamente: attenzione alla “compilazione delle schede a posteriori” (es. schede di febbraio compilate per 31 giorni, ecc...)
- verificare l'avvenuta pulizia di ambienti e attrezzature
- verificare il corretto funzionamento delle attrezzature ed in particolare delle dotazioni frigorifere (frigo, congelatori, celle)
- verificare la corretta applicazione di tutte le procedure del **manuale haccp**
- verificare se il personale è preparato a rispondere alle domande dei NAS, in caso contrario richiedere un intervento formativo specifico, un **corso haccp** erogato direttamente in azienda

COSA SUCCEDE ALLA FINE?

Al termine del sopralluogo, gli Ufficiali preparano un verbale dove descrivono tutta l'attività svolta. Verranno indicate non solo le generalità dell'impresa controllata, ma anche la data e l'orario di inizio e fine visita, il nome di chi è intervenuto e tutto ciò che è stato controllato.

Una copia del verbale deve sempre essere rilasciata all'impresa.

Eventuali contestazioni, salvo casi particolari che lo impediscono, vanno espresse immediatamente e saranno quindi presenti nel verbale.

Qualora ci venga notificata una contestazione di tipo amministrativo, quindi una multa, questa dovrà essere pagata beneficiando eventualmente di riduzioni quando le condizioni lo consentano.

In alternativa, se lo riteniamo necessario e opportuno, **è possibile entro 30 giorni inviare scritti e documenti difensivi all'Autorità competente.**

In questo caso il responsabile del procedimento, una volta analizzati tutti i documenti, provvederà a confermare la contestazione oppure ad archivarla

VALUTAZIONE DEL CORSO..



DOMANDE?

GRAZIE

DUBBI?



INCERTEZZE?

PERPLESSITA'?