



MANUALE di BUONE PRATICHE di IGIENE per le microimprese ALIMENTARI

Indice SCHEDE TEMATICHE

GESTIONE ALLERGENI

VERIFICA DELLE ATTREZZATURE

CONGELAMENTO

SCONGELAMENTO

VERIFICA DEGLI INFESTANTI

VERIFICA DEL PERSONALE

CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

ISTRUZIONI NELLA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ

ETICHETTATURA

FORMAZIONE DEL PERSONALE

GESTIONE IMBALLAGGI

LAVORAZIONE/TRASFORMAZIONE

LAVORAZIONE A CALDO

POTABILITÀ DELL'ACQUA

GESTIONE DEI PROBLEMI

VERIFICA DELLA PULIZIA

RINTRACCIABILITÀ

RITIRO E RICHIAMO PER L'OSA CHE PRODUCE E COMMERCIALIZZA ALIMENTI

VERIFICA DEGLI INGRESSI DEL PERSONALE INTERNO E ESTERNO E DEGLI SPOGLIATOI

SCELTA DEI FORNITORI

ANALISI SU ALIMENTI E AMBIENTI DI LAVORO

MACELLERIA - ETICHETTATURA CARNI BOVINE

MACELLERIA - SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

MOLLUSCHI E PRODOTTI DELLA PESCA

PASTICCERIE - GELATERIE

BIRRIFICI ARTIGIANALI

CANTINE VINICOLE

PANIFICI

GESTIONE ALLERGENI

GLI **ALLERGENI ALIMENTARI** SONO PROTEINE O COMPOSTI CHE POSSONO DETERMINARE UNA REAZIONE AVVERSA (A ESEMPIO ASMA, ORTICARIA, ECC.) IN ALCUNE PERSONE A SEGUITO DI INGESTIONE.

LA REAZIONE È **DOSE-INDIPENDENTE** NEL SENSO CHE ANCHE UNA PICCOLISSIMA QUANTITÀ È IN GRADO DI PROVOCARE LA SINTOMATOLOGIA ALLERGICA.

È IMPORTANTE **SAPERE QUALI SONO GLI ALLERGENI CHE SONO PRESENTI NEGLI ALIMENTI** PERCHÉ ALCUNI POSSONO PROVOCARE REAZIONI ANCHE MOLTO GRAVI IN SOGGETTI ALLERGICI.

IL PROBLEMA SI PREVIENE:

- conoscendo quali sono
- evitando le contaminazioni tra alimenti che li contengono e alimenti nei quali non dovrebbero essere presenti
- dichiarando, per esempio nel menù o nel cartello unico degli ingredienti, i piatti o i cibi in cui sono presenti



Cosa e come fare

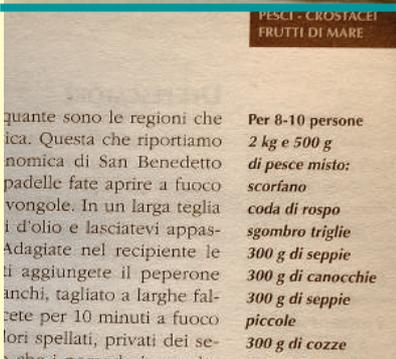
Fare attenzione nella somministrazione dei piatti controllando tutti gli ingredienti utilizzati, anche eventuali salse o condimenti



Perché?

Anche piccole quantità possono provocare gravi reazioni

Conservare sempre una copia dell'elenco degli ingredienti utilizzati nella preparazione di un piatto



Non sempre è possibile ricordare tutti gli ingredienti e la lista può essere utile per non dimenticare alcuni componenti

Nel preparare piatti privi di un determinato ingrediente (per esempio glutine), ricordarsi di pulire accuratamente tutte le superfici, la strumentazione e lavarsi le mani. Possibilmente effettuare queste preparazioni prima di quelle che contengono un allergene



Anche residui molto piccoli di alimenti contenenti allergeni possono scatenare una grave reazione in persone sensibili

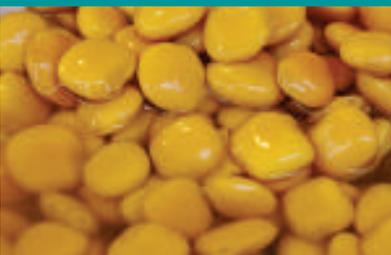
Specificare nel menù quali alimenti contengono allergeni (sesamo, noci, latte, uova, ecc.) in un elenco unico oppure distinto per prodotto



Questo consente alle persone allergiche di identificare gli alimenti che non possono mangiare

ALLERGENI PIÙ COMUNI

Allergene		Note
ARACHIDI		<i>Fare attenzione anche ai prodotti a base di arachidi, come olio o burro</i>
FRUTTA IN GUSCIO (noci, mandorle, nocciole, pistacchi, ecc.)		<i>Le allergie riguardano noci, nocciole, mandorle ecc. Attenzione a pani alle noci, biscotti, gelati, oli e marzapane</i>
UOVA		<i>Le uova rientrano in moltissime preparazioni, vengono usate come emulsionante o nella preparazione di salse (maionese)</i>
CEREALI CONTENENTE GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		<i>Le persone che presentano intolleranza al glutine (celiaci) devono evitare frumento, pasta, grano ecc. Attenzione anche a cibi impanati, salse emulsionate con farina, pasticcini e torte</i>
LATTE E LATTICINI		<i>Si intendono gli alimenti contenenti yogurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio</i>
SESAMO		<i>Sono utilizzati come olio o nella preparazione di grissini e pane; spesso usati nella cucina turca e greca</i>

Allergene		Note
SOIA		<i>È presente in diversi alimenti, inclusi: gelati, salse, dessert, prodotti a base di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia)</i>
PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI		<i>Attenzione anche ai prodotti derivati come la salsa di ostriche</i>
SENAPE		<i>Considerare sia i semi della pianta sia i prodotti derivati (senape, mostarda)</i>
SEDANO		<i>Viene utilizzato come insaporitore di cibi e come ingrediente principale in alcune insalate</i>
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI		<i>Utilizzata per conservare cibi e vini; limita lo sviluppo di batteri e lieviti bloccando le fermentazioni</i>
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		<i>Vengono utilizzati come farina in sostituzione del glutine nei prodotti senza glutine; possono essere contenuti anche in minestre e brodi pronti</i>



VERIFICA DELLE ATTREZZATURE

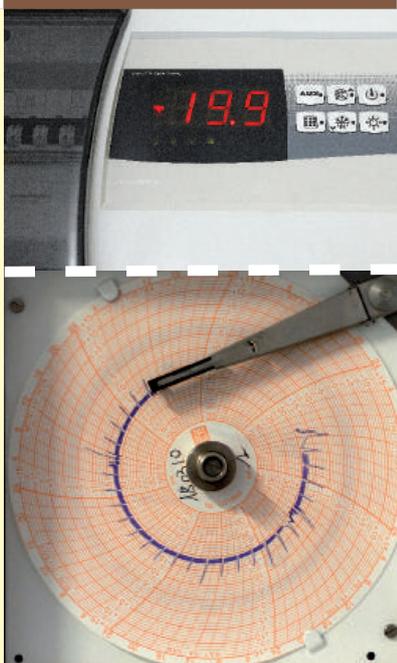
IL CONTROLLO DELLE ATTREZZATURE È INDISPENSABILE PER EVITARE INUTILI RISCHI E CONTAMINAZIONI DI TIPO FISICO (SCHEGGE, FRAMMENTI, ECC.) O MICROBIOLOGICO (ATTREZZATURE NON SANIFICABILI).

Cosa e come fare		Perché?
Controllare i locali per individuare danni strutturali (crepe sui muri, intonaco scrostato, piastrelle rotte...)		<i>I danni strutturali possono causare la caduta di polveri o piccole parti di muro e possono ostacolare la corretta sanificazione degli ambienti</i>
Controllare ed eventualmente eliminare utensili danneggiati, scheggiati o rotti		<i>Gli utensili rotti possono perdere piccole parti durante la lavorazione degli alimenti</i>



Cosa e come fare

Controllare i frigoriferi, i congelatori e i display per il monitoraggio delle temperature



Perché?

Temperature di conservazione non corrette possono permettere la proliferazione batterica e incidere anche sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti

Controllare i termometri a sonda e verificarne la taratura



Termometri non tarati non garantiscono una misura affidabile della temperatura



CONGELAMENTO

IL CORRETTO CONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI È DETERMINANTE PER PRESERVARE LA SICUREZZA.

Cosa e come fare

I prodotti da congelare devono essere posti in sacchetti chiusi e correttamente etichettati. L'etichetta deve riportare nome del prodotto, data di preparazione, data di scadenza, temperatura di conservazione



Perché?

Etichette non complete possono portare al consumo dell'alimento oltre la data di scadenza oppure causare una non corretta conservazione del prodotto



Cosa e come fare

Il congelamento deve essere effettuato nel più breve tempo possibile mediante abbattitori di temperatura o suddividendo l'alimento in piccole porzioni



Perché?

Modalità di congelamento non adeguate possono compromettere la salubrità dei cibi e permettere la sopravvivenza microbica

Gli alimenti devono riportare l'indicazione di prodotto congelato o surgelato. Questa informazione deve essere presente anche nel menù



Tale informazione è obbligatoria



VERIFICA DEGLI INFESTANTI

UN EFFICACE **CONTROLLO DEGLI INFESTANTI** È ESSENZIALE PER EVITARNE L'INGRESSO NEI LOCALI E PER IMPEDIRE LA TRASMISSIONE DI PATOGENI.

Cosa e come fare

Controllare regolarmente gli ambienti di lavorazione per valutare la presenza di segni di infestanti (tracce di roditori, escrementi, parti rosicchiate, mucchietti di sabbia, ragnatele, presenza di mosche o insetti...). Controllare le superfici di lavoro, gli angoli dei locali, i pavimenti



Perché?

Gli infestanti possono essere veicolo di batteri pericolosi per l'uomo e per gli alimenti

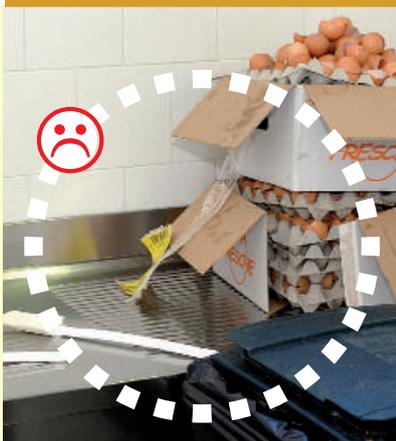
Controllare sempre le merci in arrivo, soprattutto quelle che stanno a temperatura ambiente, segnalando la presenza di insetti negli imballi, parti rosicchiate, segni di escrementi



Gli imballi possono essere veicolo di infestanti (topi, scarafaggi e altri insetti...)

Cosa e come fare

Mantenere in ordine gli ambienti esterni all'azienda (non accumulare rifiuti e imballaggi, tagliare regolarmente l'erba, controllare la corretta chiusura dei cestini per i rifiuti...)



Perché?

I resti alimentari e le erbe alte possono essere fonte di cibo e offrire rifugio agli animali infestanti

Eseguire regolarmente il monitoraggio degli infestanti o direttamente o mediante una ditta di disinfestazione



Il monitoraggio regolare consente di tenere la situazione sotto controllo

Non lasciare esche, trappole o prodotti per il controllo degli infestanti vicino agli alimenti. Evitare l'uso di esche con veleno nei locali



Talune esche possono essere pericolose anche per l'uomo



SERVIZIO MONITORAGGIO INFESTANTI

RODITORI POSTAZIONE N°	INSETTI POSTAZIONE N°
1	
<input type="checkbox"/> TRAPPOLA MULTICATTURA	<input type="checkbox"/> TRAPPOLA PER TIGNOLE
<input type="checkbox"/> TRAPPOLA COLLANTE	<input type="checkbox"/> TRAPPOLA PER TRIBOLI
<input checked="" type="checkbox"/> DISTRIBUTORE D'ESCA A BASE DI ANTICOAGULANTE ANTIDOTE: GENERICO VITAMINA K	<input type="checkbox"/> TRAPPOLA PER BLATTE
	<input type="checkbox"/> TRAPPOLA PER LASIODERMA
	<input type="checkbox"/> TRAPPOLA PER PUNTERUCOLI
	<input type="checkbox"/> LAMPADA PER INSETTI VOLANTI



IN CASO DI **SEGNI DI INFESTAZIONE,
CONTATTARE IMMEDIATAMENTE LA DITTA SPECIALIZZATA**

DITTA DISINFESTAZIONI _____

Tel _____

INOLTRE **LAVARE E DISINFETTARE ACCURATAMENTE
LE **ATTREZZATURE COINVOLTE****



- 1) VERIFICA PERIODICAMENTE LE STRUTTURE DI LAVORAZIONE (ASSENZA DI CREPE, FESSURE, ZANZARIERE ROTTE, ECC.)**
- 2) NON LASCIARE INCUSTODITI RESIDUI DI CIBO O PIATTI SPORCHI, POSSONO ESSERE FONTE DI CIBO PER GLI INFESTANTI**
- 3) ASSICURATI CHE IL MONITORAGGIO DEGLI INFESTANTI SIA ESEGUITO REGOLARMENTE**
- 4) TIENI NOTA DI QUANDO DEVE ESSERE EFFETTUATO IL MONITORAGGIO**
- 5) SE TI AFFIDI AD UNA DITTA DI DISINFESTAZIONE, CHIEDI IL RAPPORTINO DEGLI INTERVENTI**
- 6) ASSICURATI CHE LE ESCHE DISTRIBUITE NON VENGAO MAI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**



Sulle tracce degli **INFESTANTI**...

Gli infestanti...

...E i loro **SEGNI!**

RODITORI



Piccole impronte sulla polvere, buchi in muri e porte, nidi, merce o imballi rosicchiati, segni di unto o macchie sugli imballi

INSETTI
VOLANTI

mosche



Corpi di insetti, insetti vivi, escrementi (piccoli schizzi sulle superfici), ragnatele, nidi, ronzii, vermi e larve

farfalle



Insetti in movimento, soprattutto sui cibi secchi, piccoli vermi

INSETTI
STRISCIANTI

scarafaggi



Uova, peli, goccioline, gli insetti stessi

formiche



Piccoli mucchietti di sabbia o terriccio, gli insetti stessi, formiche volanti nei giorni caldi

ALTRO: uccelli,
cani e gatti



Penne, gocce, nidi, rumore, gli uccelli stessi

MISURE di CONTROLLO 1

requisiti **STRUTTURALI** > **buone prassi** e **cattive prassi**



MISURE di CONTROLLO 2

requisiti **FUNZIONALI** > **buone prassi** e **cattive prassi**



SCONGELAMENTO

LO **SCONGELAMENTO** DEGLI ALIMENTI RAPPRESENTA UNA FASE CRITICA PER LA SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA DELLE PRODUZIONI.

Cosa e come fare

Lo scongelamento può essere fatto in modo **molto rapido** per piccole pezzature con forno a microonde o con immersione in acqua di alimenti confezionati



Perché?

Se lo scongelamento è rapido (inferiore a due ore) i microrganismi non hanno il tempo di moltiplicarsi

Lo scongelamento può essere fatto in modo **lento** utilizzando il frigorifero



Durante lo scongelamento la temperatura degli alimenti non supera comunque i 4°C e i microrganismi patogeni non sono in grado di svilupparsi



Cosa e come fare

Non effettuare mai lo scongelamento a temperatura ambiente



Perché?

I lunghi tempi di scongelamento permettono la proliferazione batterica



VERIFICA DEL PERSONALE

E' IMPORTANTE CHE **TUTTI GLI OPERATORI ADOTTINO BUONE PRATICHE DI IGIENE PERSONALE PER PREVENIRE CONTAMINAZIONI BATTERICHE.**

Cosa e come fare		Perché?
Utilizzare abiti puliti, usati esclusivamente per le attività		<i>Gli abiti utilizzati per più attività possono veicolare microrganismi potenzialmente patogeni</i>
Legare i capelli ed utilizzare un copricapo durante la preparazione dei cibi		<i>I capelli possono cadere negli alimenti</i>
Non utilizzare gioielli o orologi durante la preparazione degli alimenti		<i>Questi oggetti sono veicolo di sporco e possono cadere negli alimenti, inoltre non consentono il corretto lavaggio delle mani</i>
Avere sempre mani curate e unghie corte, pulite e senza smalto		<i>Lo sporco viene frequentemente veicolato dalle mani e si annida soprattutto sotto le unghie</i>

Cosa e come fare

Non toccarsi i capelli, fumare o mangiare né masticare *chewing-gum* durante la preparazione degli alimenti



Perché?

Queste attività possono veicolare lo sporco, la cenere, le sigarette e i *chewing-gum* possono cadere negli alimenti

Lavarsi frequentemente le mani, soprattutto dopo una pausa, dopo aver toccato carni crude o uova e prima di toccare alimenti pronti al consumo



Le contaminazioni crociate da alimenti crudi a preparazioni pronte al consumo sono uno dei pericoli maggiori

Asciugarsi le mani con carta a perdere evitando materiali come stracci riutilizzabili



La carta usa e getta rappresenta uno tra i sistemi più sicuri per asciugare le mani in quanto evita possibili contaminazioni

Il personale deve avvisare immediatamente i superiori nel caso di malattia, diarrea o vomito. Nel caso di tagli o ferite queste devono essere adeguatamente protette con materiale impermeabile e possibilmente colorato



I batteri possono essere veicolati agli alimenti dal personale affetto da patologie o da ferite aperte

*Svolgi sempre
le tue mansioni
nel pulito*



ESEMPIO DI INFORMATIVA PER IL NEO ASSUNTO

DDR 438/2004 del 24/11/2004

NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO**, adatto alle locali esigenze:

1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ogni sospensione dal lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- avere fatto uso dei servizi igienici;
- essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE

Gli indumenti specifici (copicapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati.

Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte con un cerotto o garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti o roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccelli, tartarughe) ospitano germi patogeni che possono passare dalle mani al cibo.

5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DA LAVORO

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani da lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

- I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema a base di uova, panna, yogurt, e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai +4°C.
- Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60° c. e i + 65° c., in speciali banchi con termostato.
- Gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosto, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10° c.

7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa contaminazione crociata può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per tagliare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (esempio separare la carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo Temperatura che però può variare da alimento ad alimento. Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° c. per almeno due minuti.

9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE

10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

DATA

PER PRESA VISIONE

Firma dell'operatore neo assunto

Firma del Titolare

TIMBRO DITTA

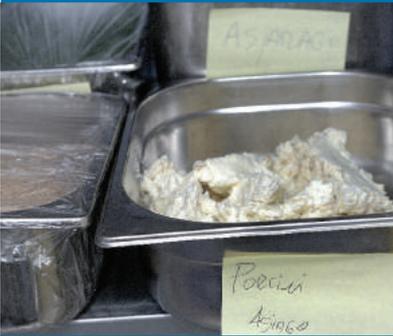
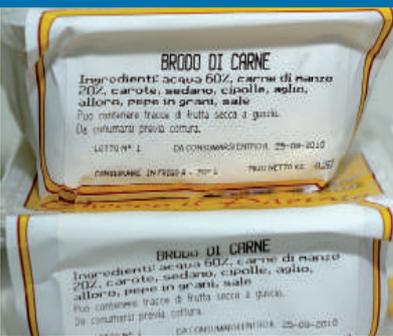


Lavora sempre con le mani pulite e quando serve usa i guanti



ETICHETTATURA

LE ETICHETTE DEGLI ALIMENTI FORNISCONO IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE, LA DATA DI SCADENZA E LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE.

Cosa e come fare		Perché?
<p>Non eliminare l'etichetta dei prodotti confezionati fino a quando l'alimento è utilizzabile</p>		<p>Le informazioni contenute possono essere molto importanti (temperatura di conservazione, lotto ecc)</p>
<p>Gli alimenti confezionati presso lo stabilimento devono riportare le indicazioni minime previste</p>		<p>È importante garantire la rintracciabilità del prodotto e valutarne le condizioni di conservazione, la data di scadenza ecc.</p>
<h2>INDICAZIONI MINIME PREVISTE PER LEGGE PER PRODOTTI CONFEZIONATI (materie prime acquistate)</h2> <ul style="list-style-type: none">• la denominazione di vendita;• l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente;• la quantità;• il Termine Minimo di Conservazione ("Da consumarsi preferibilmente entro") o la Data di Scadenza ("Da consumarsi entro"), a seconda della deperibilità del prodotto;• il nome o la ragione sociale del produttore;• la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;• il lotto;• le modalità di conservazione (temperatura);• le istruzioni per l'uso (per esempio: da consumarsi previa cottura, da conservare al fresco dopo l'apertura ecc.);• l'eventuale presenza di allergeni.		

ISTRUZIONI NELLA GESTIONE DELL'ATTIVITÀ

DEVONO ESSERE DISPONIBILI I SEGUENTI DOCUMENTI:

A. DOCUMENTI DESCRITTIVI

1. MANUALE DI BUONE PRASSI IN FORMATO CARTACEO O ELETTRONICO

Documento redatto "su misura" in base alle caratteristiche strutturali e produttive di ogni azienda



2. RICEVUTA DI INOLTRO DELLA SCIA-NOTIFICA SANITARIA (REG. CE 852/2004)

Necessaria per l'apertura di qualsiasi attività di produzione/somministrazione di cibi e bevande

3. SANIFICAZIONE

PER UNA COMPLETA PULIZIA E SANIFICAZIONE PROCEDERE COME SEGUE:

1. Rimuovere lo sporco visibile grossolano con mezzi meccanici
2. Distribuire sulla superficie il prodotto detergente, preventivamente diluito in acqua non troppo calda (ideale da 25°C a 45°C, non oltre i 50°C), secondo le proporzioni indicate dal produttore
3. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 5 minuti)
4. Risciacquare con acqua tiepida
5. Distribuire sulla superficie il prodotto disinfettante, preventivamente diluito in acqua secondo le proporzioni e alle temperature indicate dal produttore
6. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 15/20 minuti per i Sali di ammonio quaternario, meno per i prodotti a base di cloro)
7. Risciacquare e lasciar asciugare oppure asciugare con panno pulito o carta a perdere

PRODOTTI UTILIZZATI

L'operatore identifica i prodotti utilizzati e aggiorna l'elenco ogni qualvolta vengono sostituiti. Di seguito si fornisce un esempio di tabella per elencare i prodotti e le modalità di utilizzo, in funzione delle rispettive schede tecniche

	PRODOTTO			NOME COMMERCIALE	% DI DILUIZIONE*	T° ACQUA	TEMPO DI CONTATTO	NOTE
	DE	DI	S					
A								
B								
C								
D								
E								
F								
...								

* 5% = 500 ml in 10 lt di acqua

10% = 1 lt in 10 lt di acqua

DE = Deterzione: rimozione dello sporco "unto" con detergente (anche detto "sgrassante" o "sapone")

DI = Disinfezione: eliminazione dei microrganismi patogeni

S = Deterzione + Sanificazione con impiego di un unico prodotto con capacità detergente e disinfettante



4. DISINFESTAZIONE

L'operatore deve dotarsi di un piano di disinfestazione gestito autonomamente o avvalendosi di ditta specializzata.

Nel piano devono essere indicati i punti di monitoraggio e le stazioni che devono essere segnalate da apposita etichetta. Si deve indicare anche la frequenza di monitoraggio.



5. TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI E DEI SEMILAVORATI

Riepilogo degli alimenti prodotti e/o somministrati con modalità e tempi di conservazione (vedi fac simile da compilare a pagina 36)

6. ISTRUZIONI PER LAVAGGIO MANI



7. ISTRUZIONI PER TARATURA E PULIZIA DEL TERMOMETRO



8. ESEMPIO DI ISTRUZIONE PER PULIZIA E SANIFICAZIONE SUPERFICI

1. RIMUOVERE LO SPORCO VISIBILE GROSSOLANO CON MEZZI MECCANICI



2. DISTRIBUIRE SULLA SUPERFICIE IL PRODOTTO DETERGENTE, PREVENTIVAMENTE DILUITO IN ACQUA NON TROPPO CALDA (DA 25°C A 45°C)



3. ATTENDERE CHE IL PRODOTTO FACCIA EFFETTO



4. RISCIACQUARE CON ACQUA TIEPIDA



5. DISTRIBUIRE SULLA SUPERFICIE IL PRODOTTO DISINFETTANTE, PREVENTIVAMENTE DILUITO IN ACQUA SECONDO LE PROPORZIONI E ALLE TEMPERATURE INDICATE DAL PRODUTTORE



6. RISCIACQUARE PER RIMUOVERE I RESIDUI DI DISINFETTANTE



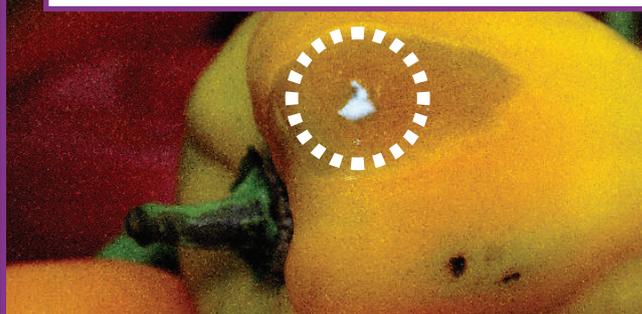
B. DOCUMENTI DIMOSTRATIVI

1. COME DARE EVIDENZA DELLE NON CONFORMITÀ

Si riporta qui di seguito un esempio

ESEMPIO DI DOCUMENTO DI NON CONFORMITÀ

DATA	CHE PROBLEMA C'È STATO?	COME È STATO RISOLTO?	FIRMA
23 aprile 2010	<i>La mattina abbiamo trovato il congelatore spento</i>	<i>La temperatura dei prodotti era inferiore a 2°C. I prodotti sono stati trasferiti in frigorifero e utilizzati nel giro di due giorni</i>	<i>Mario</i>
5 maggio 2010	<i>All'apertura del cartone 2 confezioni di baccalà in vaschetta su 3 si presentavano rigonfie</i>	<i>Il prodotto è stato identificato con cartello e accantonato per essere restituito al fornitore</i>	<i>Mario</i>
26 maggio 2010	<i>Tracce di escrementi di piccolo roditore in magazzino</i>	<i>Controllato tutta la merce: non abbiamo trovato tracce di alterazione</i> <i>Chiamato ditta di disinfestazione per posizionamento trappole</i> <i>Catturato il topolino. Pulizia del locale</i>	<i>Angela</i>



2. FORMAZIONE INTERNA

L'Operatore del Settore Alimentare è responsabile della formazione dei propri collaboratori/dipendenti e deve darne evidenza.

DATA	ARGOMENTI TRATTATI	DECISIONI PRESE	FIRMA PARTECIPANTI
23.02.2010	Controllo delle merci a ricevimento	Acquistare un termometro a sonda per valutare le condizioni di temperatura della merce all'arrivo	Mario Giovanni Angela
05.04.2010	Esito delle analisi di autocontrollo (ragù con valori elevati di carica microbica)	Si decide che il ragù deve essere raffreddato in contenitori più piccoli e consumato entro 3 giorni dalla produzione	Mario Giovanni Angela
26.06.2010	Controllo degli animali infestanti (non conformità per presenza tipolino)	Una volta alla settimana si fa il giro dei locali per cercare la presenza di tracce di passaggio Sentire la ditta di disinfestazione perché ci insegni qualcosa sulle abitudini dei roditori	Mario Giovanni Angela



CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

LA **CORRETTA CONSERVAZIONE** DELLE MATERIE PRIME NE
PRESERVA LA QUALITÀ E LA SICUREZZA

Cosa e come fare		Perché?
Conservare le materie prime secondo quanto riportato in etichetta		<i>Temperature di conservazione non idonee possono compromettere la salubrità degli alimenti</i>
Conservare le materie prime refrigerate/congelate nelle confezioni originali integre o in contenitori chiusi comprensivi di etichetta		<i>Confezioni danneggiate possono permettere l'ingresso di microrganismi patogeni. Merci non correttamente etichettate possono essere mantenute ad una temperatura non corretta e non consentire la rintracciabilità</i>
Controllare periodicamente la scadenza dei prodotti conservati		<i>Per evitare di utilizzare o scartare prodotti scaduti</i>

Cosa e come fare

Conservare anche i prodotti non deperibili secondo quanto riportato in etichetta



Perché?

Un abuso termico (per esempio conservazione in locali troppo caldi) può alterare le caratteristiche dei prodotti che devono essere conservati in luogo fresco

Controllare regolarmente i locali di stoccaggio



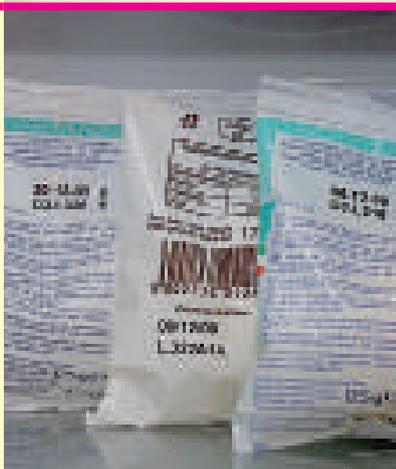
Un controllo periodico permette di segnalare tempestivamente la presenza di infestanti, sporcizia, alimenti deteriorati

Pulire e sbrinare regolarmente frigoriferi e congelatori



Una manutenzione regolare garantisce un corretto funzionamento degli apparecchi ed evita la formazione di muffe

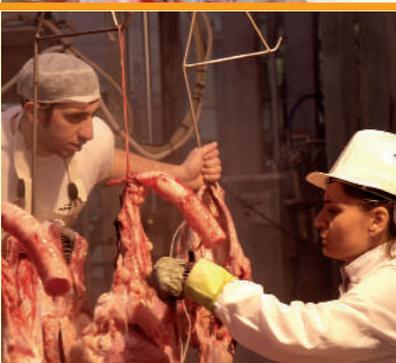
Rispettare il corretto immagazzinamento: le merci vanno conservate alla temperatura prevista e utilizzate dando priorità a quelle con scadenza più ravvicinata



È importante disporre i prodotti in modo da utilizzare prima quelli con scadenza più ravvicinata così da non avere giacenze inutilizzate e scadute

FORMAZIONE DEL PERSONALE

IL PERSONALE DEVE ESSERE ADEGUATAMENTE FORMATO PER LE ATTIVITÀ CHE DEVE SVOLGERE

Cosa e come fare		Perché?
È importante formare il personale e effettuare regolari supervisioni su chi manipola gli alimenti		<i>A volte prassi non corrette possono causare alterazioni degli alimenti</i>
Se vengono fatti incontri di formazione raccogliere le firme dei partecipanti		<i>L'attestazione della presenza garantisce di essere stati istruiti su quell'argomento e rende maggiormente responsabile il personale</i>
Sarebbe utile valutare la formazione ricevuta mediante test, questionari, domande o prove pratiche		<i>Spesso "sembra" di aver capito ma le procedure vengono poi applicate in maniera non corretta</i>
Fare dei controlli sulla corretta applicazione delle procedure al termine della giornata lavorativa		<i>In caso di errori, ribadire la corretta modalità di esecuzione dell'attività e spiegarne il motivo</i>

GESTIONE IMBALLAGGI

I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI DEVONO ESSERE GESTITI CON CURA PERCHÉ POSSONO ESSERE FONTE DI CONTAMINAZIONE PER GLI ALIMENTI

Cosa e come fare

Il personale deve essere adeguatamente formato sull'uso degli imballaggi (per esempio: film, buste, vaschette)



Perché?

Ci possono essere particolari tipologie di imballaggi che non possono venire a contatto con alcuni alimenti

Conservare la scheda tecnica relativa alla composizione degli imballaggi utilizzati



La scheda descrive per quali alimenti l'imballaggio è idoneo

Gli imballaggi devono essere tenuti in luoghi puliti e idonei alla conservazione di tali materiali



Anche gli imballaggi, se non correttamente conservati, possono essere fonte di contaminazione

ALCUNI ESEMPI DI IMBALLAGGI: FILM PLASTICO > VASCHEE > SACCHETTO



LAVORAZIONE/TRASFORMAZIONE

IL PERSONALE DEVE ESSERE ADEGUATAMENTE FORMATO PER LE ATTIVITÀ CHE DEVE SVOLGERE

Cosa e come fare		Perché?
Mantenere separati prodotti sporchi e prodotti puliti		<i>I microrganismi patogeni si possono trasferire tra i vari alimenti e possono contaminare prodotti che non subiranno altri trattamenti prima del consumo</i>
Alimenti sporchi e puliti vanno lavorati in momenti diversi della giornata o in locali diversi		<i>Bisogna evitare la contaminazione crociata</i>
Utilizzare strumenti diversi per lavorare alimenti sporchi e puliti		<i>Evitare contaminazioni crociate</i>
Lavare e disinfettare spesso le mani tra una lavorazione sporca e una pulita		<i>L'operatore può veicolare microrganismi patogeni da alimenti/superfici sporche ad altre pulite</i>

Cosa e come fare

Identificare chiaramente i locali per lavorazioni pulite e sporche



Perché?

La separazione delle due lavorazioni impedisce contaminazioni

Utilizzare strumenti di colore diverso per le diverse stanze (es. rosso per sporco, blu per pulito)



La separazione per colori ha visibilità immediata e riduce errori o sbagli

I contenitori per i rifiuti devono essere in numero adeguato, non apribili manualmente



L'apertura a pedale riduce il rischio di contaminazione delle mani.

I contenitori per i rifiuti devono essere puliti e disinfettati dopo lo svuotamento; non devono esserci rifiuti all'esterno



Non ci devono essere rifiuti al di fuori del contenitore per evitare sporchie e infestanti.

LAVORAZIONE A CALDO

LA CORRETTA LAVORAZIONE "A CALDO" PERMETTE DI **ABBATTERE SENSIBILMENTE LA CARICA MICROBICA DEGLI ALIMENTI**, IN QUANTO LE ALTE TEMPERATURE INATTIVANO LA MAGGIOR PARTE DEI MICRORGANISMI PATOGENI

Cosa e come fare

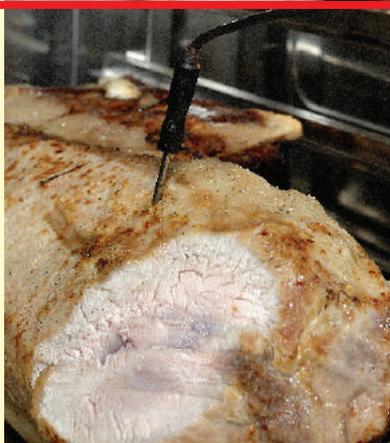
Cuocere gli alimenti secondo tempi e temperature previsti



Perché?

Cotture non adeguate o ridotte possono permettere la sopravvivenza dei microrganismi

Misurare la temperatura a cuore del prodotto



Se la temperatura prevista non viene raggiunta a cuore del prodotto è possibile che non tutta la flora microbica sia stata inattivata

I termometri utilizzati devono essere adeguatamente puliti e sanificati dopo l'uso



Possono essere veicolo di microrganismi patogeni

Cosa e come fare

Utilizzare gli oli per un numero limitato di fritture



Perché?

Utilizzi prolungati sono dannosi per lo sviluppo di sostanze tossiche

Fare attenzione al punto di fumo e utilizzare oli adatti alla frittura



Il punto di fumo è la temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato comincia a decomporsi (idrolizzarsi) alterando la propria struttura molecolare e formando acroleina, una sostanza tossica e cancerogena. Si può osservare quando si inizia a vedere del fumo



POTABILITÀ DELL'ACQUA

LA POTABILITÀ DELL'ACQUA È UN REQUISITO FONDAMENTALE
NEI LOCALI CHE PRODUCONO O SOMMINISTRANO ALIMENTI

Cosa e come fare		Perché?
<p>Il rifornimento di acqua potabile deve essere adeguato alle necessità e deve garantire che gli alimenti non vengano contaminati</p>		<p><i>L'acqua può rappresentare una fonte di contaminazione degli alimenti</i></p>
<p>Il ghiaccio eventualmente prodotto non deve essere veicolo di patogeni e deve essere conservato in modo da evitare possibili contaminazioni. I contenitori utilizzati devono essere puliti.</p>		<p><i>Il ghiaccio può rappresentare una fonte di contaminazione degli alimenti</i></p>

Cosa e come fare

In caso di utilizzo di altre fonti di approvvigionamento di acqua (ad es. da pozzo) è importante avere la documentazione sull'impianto di disinfezione e il parere di idoneità da parte del Servizio igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN)



Perché?

È importante controllare regolarmente la potabilità di questo tipo di acqua con analisi scelte in base alla zona e alla profondità

Alcuni ristoranti ed esercizi pubblici somministrano acqua potabile non preconfezionata



È necessario riportare la dicitura "acqua potabile microfiltrata" naturale o gasata come richiesto dal D. Lgs. 181/2003



GESTIONE DEI PROBLEMI

BISOGNA GESTIRE SECONDO REGOLE CHIARE QUALSIASI PROBLEMA CHE SI VERIFICA DURANTE L'ATTIVITÀ LAVORATIVA .

Cosa e come fare

È importante riuscire a riconoscere qualsiasi evento che può creare dei problemi durante la produzione (rottura di un frigorifero, materia prima scaduta, scheggia di legno nell'impasto ecc.)



Perché?

Bisogna intervenire prima possibile per limitare i danni

In caso di Non Conformità (NC) è importante identificare e mettere da parte il prodotto e avvisare il Responsabile

Rapporto Non Conformità	
NUMERO PROGRESSIVO RAPPORTO DI NON CONFORMITÀ PER ANNO	
NON CONFORMITÀ RILEVATA A LIVELLO DI	
IN ACCETTAZIONE MATERIE PRIME	<input type="checkbox"/> IN PRODUZIONE
SUI PRODOTTI FINITI	<input type="checkbox"/> IN MAGAZZINO
RICLIAMO	<input type="checkbox"/> AL TITOLO <input type="checkbox"/> VII
DESCRIZIONE DELLA NON CONFORMITÀ	
Le scorte di stoccaggio non sono sottoposte a controllo dello stato di taratura (scale positive e negative).	
DESCRIZIONE DELLE CAUSE	
Mancata applicazione delle procedure del sistema	
DATA	NOME RILEVATORE
18/03/2010	Dr. Paparella G.
AZIONI INTRAPRESE PER ELIMINARE LA NON CONFORMITÀ	
L'azienda provvede a richiedersi al proprio fornitore di effettuare il controllo dello stato di taratura da eseguire durante il programma di maturazione	

Il Responsabile dovrebbe essere in grado di prendere immediatamente la decisione corretta per evitare ulteriori problemi

Dopo la risoluzione del problema è importante analizzare le cause che hanno portato al problema



È importante eliminare la causa in modo da evitare che si ripresenti

Cosa e come fare

È necessario tenere traccia scritta delle NC che si sono verificate e della loro risoluzione



Perché?

Può essere utile nel caso si dovesse ripresentare lo stesso problema ma anche per dare evidenza alla Autorità Competente di come il problema è stato risolto

Identificare e segregare il prodotto non conforme



Per evitare che venga involontariamente utilizzato



VERIFICA DELLA PULIZIA

UN'EFFICACE PULIZIA È ESSENZIALE PER ELIMINARE BATTERI PERICOLOSI ED IMPEDIRNE LA DIFFUSIONE.

Cosa e come fare		Perché?
<p>Prima di iniziare l'attività lavorativa controllare che le superfici di lavoro siano state pulite e sanificate</p>		<p><i>Le superfici non pulite presentano un'elevata carica microbica che può essere trasferita agli alimenti in lavorazione</i></p>
<p>Controllare che non siano presenti sui piani di lavoro attrezzature non pulite o residui di lavorazione (impastatrice, taglieri, coltelli, affettatrice...)</p>		<p><i>Gli utensili e le attrezzature sporche possono veicolare germi pericolosi sugli alimenti in lavorazione</i></p>
<p>Le operazioni di pulizia devono essere adeguate agli ambienti e va evitata la nebulizzazione o la dispersione di aerosol</p>		<p><i>La nebulizzazione o la dispersione di aerosol può favorire la ricontaminazione degli ambienti</i></p>

Cosa e come fare

Prima della deterzione è opportuno togliere lo sporco visibile



Perché?

Questa operazione permette ai detergenti di agire efficacemente

Assicurarsi di utilizzare i prodotti secondo le istruzioni della casa produttrice



I prodotti agiscono efficacemente se utilizzati alla giusta concentrazione e temperatura. Vanno conservati in ambienti chiusi, protetti da fonti di calore e lontani dagli alimenti.

I prodotti vanno conservati nelle confezioni originali, in ambienti chiusi, protetti da fonti di calore e lontani dagli alimenti.

Apporre la data di preparazione e attenersi ai tempi di conservazione del prodotto diluito

I disinfettanti diluiti si contaminano facilmente e/o perdono di efficacia se conservati a lungo. Ad ogni diluizione il contenitore deve essere lavato e disinfettato



RINTRACCIABILITÀ

È RESPONSABILITÀ DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE GARANTIRE LA RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI CHE PRODUCE O COMMERCIALIZZA ED È SUO COMPITO EFFETTUARNE IL RITIRO/RICHIAMO SE NECESSARIO.

Cosa e come fare

La rintracciabilità degli alimenti deve rientrare nella programmazione dell'autocontrollo. La rintracciabilità interna non è obbligatoria salvo i casi previsti dalla legge (carni bovine, pesce, OGM)

La rintracciabilità riguarda anche i materiali a contatto con gli alimenti

Tutti gli alimenti prodotti devono essere correttamente etichettati e deve essere possibile risalire al fornitore



Perché?

Nei casi previsti è responsabilità dell'OSA garantire la rintracciabilità



La rintracciabilità è uno dei pilastri su cui si fonda la sicurezza alimentare

RITIRO E RICHIAMO

PER L'OSA CHE PRODUCE E COMMERCIALIZZA ALIMENTI

Cosa e come fare		Perché?
<p>Nel caso di alimenti non conformi (presenza di patogeni, materie prime avariate, ecc.) l'OSA dispone il ritiro e/o richiamo dei prodotti, d'accordo con l'Autorità Competente</p>		<p><i>L'OSA ha l'obbligo di informare i consumatori e l'Autorità Competente se alimenti immessi sul mercato sono dannosi per la salute umana.</i></p>
<p>È importante poter sempre contattare i fornitori e l'ASL, quindi tenere una rubrica aggiornata con i numeri di telefono</p>		<p><i>Nelle emergenze e con tempi stretti consente di agire rapidamente</i></p>

VERIFICA DEGLI **INGRESSI** DEL PERSONALE INTERNO E ESTERNO E DEGLI **SPOGLIATOI**

UNA CORRETTA ORGANIZZAZIONE DEGLI INGRESSI DEL PERSONALE E DEI VISITATORI ESTERNI **LIMITA L'INTRODUZIONE DI CONTAMINAZIONI DA OPERATORI.**

Cosa e come fare

Assicurarsi che il personale abbia dei locali separati adibiti al cambio degli abiti e armadietti separati per gli abiti da lavoro rispetto a quelli personali.



Perché?

Gli abiti personali possono veicolare sostanze indesiderate sugli abiti da lavoro

Gli abiti utilizzati devono essere puliti prima dell'uso e cambiati regolarmente



La non corretta sanificazione costituisce una fonte di contaminazione batterica

Cosa e come fare

Il percorso dallo spogliatoio verso gli ambienti di lavoro deve essere fatto con abiti puliti e non bisogna frequentare ambienti contaminati con abiti puliti



Perché?

Il corretto utilizzo degli abiti tutela dalle contaminazioni crociate

Il personale esterno deve avere accesso allo stabilimento solo se autorizzato e preferibilmente accompagnato



Chiunque può veicolare con gli indumenti o le scarpe microrganismi che possono contaminare gli alimenti in lavorazione

È necessario che gli eventuali visitatori esterni indossino camici, copricapo, soprascarpe e mascherine monouso fornite dalla ditta



Gli indumenti usa e getta forniscono una barriera alla possibile contaminazione degli ambienti di lavoro e delle materie prime da parte di personale esterno

Gli indumenti utilizzati dal personale esterno devono essere eliminati dopo l'uso



Gli indumenti monouso non vanno mai riutilizzati per evitare contaminazioni

SCelta DEI FORNITORI

LA SCelta DEI FORNITORI RAPPRESENTA UN PUNTO CRITICO PERCHÉ LE MATERIE PRIME FORNITE POSSONO INFLUIRE SULLA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI.

Cosa e come fare		Perché?
<p>Fare un'attenta valutazione dei fornitori per produzione e trasporto delle materie prime</p>		<p><i>È possibile tutelarsi da rischi non direttamente controllabili</i></p>
<p>Controllare le materie prime all'arrivo e segnalare subito eventuali Non Conformità, respingendo la merce se del caso</p>	<p>NON SEMBRA MOLTO FRESCO!</p> 	<p><i>È importante non utilizzare materie prime non idonee, mantenute a temperature non corrette, in imballaggi non integri perché possono essere veicolo di patogeni</i></p>
<p>Il susseguirsi di Non Conformità relative ad un fornitore può comportare la sostituzione di quel fornitore</p>		<p><i>È inutile rischiare di compromettere la produzione per cause non imputabili all'azienda stessa</i></p>
<p>Tenere sempre aggiornata la rubrica telefonica dei fornitori</p>		<p><i>È utile per poter contattare in tempi rapidi chi ha consegnato la merce</i></p>

ANALISI SU ALIMENTI E AMBIENTI DI LAVORO

IN FUNZIONE DELL'ATTIVITÀ SVOLTA E DEI PERICOLI LEGATI AGLI ALIMENTI PRODOTTI L'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE PUÒ EFFETTUARE ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

LE ANALISI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI DI LAVORO (AD ESEMPIO ATTRAVERSO TAMPONI SUPERFICIALI) FORNISCONO UTILI INDICAZIONI PER:

- Valutare la qualità e le condizioni igieniche delle materie prime acquistate e, di conseguenza, l'affidabilità dei fornitori
- Valutare quanto a lungo e in quali condizioni può essere conservato un semi-lavorato (ad esempio: salsa) in attesa di utilizzo
- Valutare le caratteristiche dei prodotti finiti e, in particolare, il periodo di massima conservazione
- Valutare l'efficacia dei processi di cottura
- Valutare le condizioni di igiene di superfici e attrezzi
- Confermare la validità delle regole di pulizia e sanificazione
- Valutare lo stato della rete di distribuzione dell'acqua potabile
- ...

Le analisi costituiscono quindi uno strumento per verificare se le regole di buone pratiche adottate in azienda sono capaci di controllare i pericoli alimentari.

CHE COSA CERCARE?

LE ANALISI SU ALIMENTI POSSONO SERVIRE A DIVERSI SCOPI:

- Capire se un alimento è "fresco": per questa cosa si valutano indicatori generici come la carica microbica oppure i batteri lattici oppure il pH
- Cercare eventuali patogeni, come *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli O157*, ecc.
-

A CHI RIVOLGERSI?

Secondo la legislazione vigente, i Laboratori che eseguono analisi per l'autocontrollo delle aziende alimentari devono essere accreditati dall'organismo ACCREDIA in conformità alla norma ISO 17025 relativamente alle prove eseguite.

MACELLERIA - SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Cosa e come fare

I sottoprodotti di origine animale (ossi, grasso) vanno smaltiti esclusivamente da ditte autorizzate



Perché?

Per i pericoli potenzialmente associati a questi rifiuti, essi devono essere smaltiti e trattati secondo particolari modalità

Nel caso in cui essi siano temporaneamente stoccati nell'esercizio commerciale, devono essere usati appositi contenitori a chiusura ermetica, contrassegnati con una banda trasversale di colore verde



I sottoprodotti non devono essere confusi con altri rifiuti

Se la consegna alle ditte autorizzate non è quotidiana, essi devono essere conservati in celle frigorifere e mantenuti in idonee condizioni igieniche



A temperatura ambiente i sottoprodotti vanno incontro a fenomeni di alterazione (putrefazione)

Cosa e come fare

Va stipulato un contratto con una ditta autorizzata allo smaltimento; il contratto deve essere a disposizione per essere presentato su richiesta dell'autorità competente (ASL, NAS, ecc.)



Perché?

È importante dare evidenza che lo smaltimento avviene a cura di un raccoglitore autorizzato

Vanno conservati i documenti commerciali di avvenuto smaltimento presso l'esercizio commerciale o presso chi tiene la contabilità



Per dimostrare l'avvenuto smaltimento secondo normativa



MACELLERIA - ETICHETTATURA

CARNI BOVINE

DOPO L'EMERGENZA "MUCCA PAZZA", LA RINTRACCIABILITÀ DELLE CARNI BOVINE È DIVENTATO UN REQUISITO ESSENZIALE PER LA SICUREZZA DEI PRODOTTI E LA TRANQUILLITÀ DEI CONSUMATORI.

Cosa e come fare		Perché?
<p>Le carni bovine in esposizione devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni obbligatorie, che devono essere disponibili per i clienti:</p> <ul style="list-style-type: none">• Paese di nascita• Paese (o Paesi) di allevamento• Paese (e Bollo CEE) di macellazione• Paese (e Bollo CEE) di sezionamento• Codice che identifica l'animale o il gruppo di animali di origine delle carni		<p><i>La sicurezza alimentare si basa anche sulla rintracciabilità dei prodotti e sulla trasparenza delle informazioni per la clientela</i></p>

Cosa e come fare

E' possibile comunicare informazioni facoltative (età, sesso, categoria manzo, scottona..., regione di allevamento, periodo di allevamento in Italia, ecc) se ricavabili dal passaporto del bovino o dalla Banca Dati Nazionale.

Nel caso si vogliono riportare ulteriori informazioni facoltative quali il sistema di allevamento, la tipologia di alimentazione, il benessere animale, il tipo genetico, ecc, non direttamente desumibili dalla documentazione ufficiale e che richiedono un controllo anche con eventuali analisi di campioni biologici, è necessario aderire a specifici disciplinari.



Perché?

Le informazioni facoltative possono essere utili per valorizzare i prodotti ma devono essere veritiere e dimostrabili

Il legame tra la carne in esposizione e le informazioni di etichettatura può essere garantito in diversi modi: uso di etichette colorate (con corrispondente colore sulla documentazione, DDT o etichette), numeri identificativi, vassoi colorati, spilloni colorati, ecc.



La rintracciabilità è garantita da una corretta identificazione dei prodotti

Cosa e come fare

L'inizio e la fine di vendita di ogni lotto può essere registrata in un registro apposito oppure tramite i DDT delle carni acquistate



Perché?

Questa informazione permette di capire la storia dei lotti in vendita e venduti

L'obbligo di etichettatura non è esteso alle frattaglie (fegato, trippe...) delle quali deve comunque esserne garantita la provenienza



Deve essere sempre possibile la correlazione tra le informazioni e gli alimenti in vendita

La documentazione relativa alle carni vendute deve essere conservata per almeno 2 anni presso l'esercizio commerciale o presso l'ufficio che conserva la documentazione fiscale



Periodo di conservazione fissato dalla legge

MOLLUSCHI E PRODOTTI DELLA PESCA

I PRODOTTI DELLA PESCA SONO MOLTO DEPERIBILI E RICHIEDONO PARTICOLARI ATTENZIONI NELLA CONSERVAZIONE E NELL'ETICHETTATURA.

Cosa e come fare

I prodotti della pesca devono essere conservati alla giusta temperatura, rispettando la catena del freddo:

- **refrigerati:** devono essere conservati a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente (0°C)
- **congelati:** devono essere conservati a temperatura inferiore a -18°C
- **i molluschi e gli organismi vivi:** devono essere mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità (+6°C)

È utile dotare i frigoriferi e le vetrine di termometri di minima e massima. Particolare attenzione va posta ai **BANCHI DI VENDITA AL DETTAGLIO** dove i molluschi devono essere fisicamente separati dagli altri prodotti della pesca: è utile usare dei contenitori forati per lasciar defluire l'acqua del ghiaccio sciolto



Perché?

La corretta temperatura di conservazione permette di mantenere inalterate le caratteristiche di freschezza del prodotto, quindi di aumentarne la durata

Temperature di conservazione non idonee possono comportare delle sanzioni per cattivo stato di conservazione

Cosa e come fare

I prodotti in esposizione per la vendita al dettaglio devono essere correttamente etichettati e riportare:

- il **nome** commerciale
- il **metodo** e la **zona di pesca**
- l'eventuale presenza di **ingredienti** o **additivi**
- l'indicazione di prodotto **fresco** o **congelato**



Perché?

Etichette non corrette possono comportare sanzioni per errata denominazione di specie o per frode in commercio (D.Lgs 109/1992 e DM 27/03/2002)

Le etichette degli imballaggi della merce in arrivo dovrebbero essere conservate almeno fino ad esaurimento della merce stessa.

Nel caso di molluschi venduti non in confezione integra ma previo frazionamento, le etichette originali vanno conservate per 60 giorni



È necessario garantire la rintracciabilità dei prodotti acquistati e venduti

Il pesce da taglio non deve essere conservato sui taglieri durante la vendita.

Va conservato sempre a bassa temperatura e va posto sul tagliere per il tempo strettamente necessario alle operazioni di taglio



Un abuso termico può alterare le caratteristiche dei prodotti che devono essere conservati in ghiaccio

Cosa e come fare

Lo stato di freschezza dei prodotti esposti e/o conservati in cella deve essere valutato anche più volte nel corso della giornata per evitare la vendita e/o somministrazione di prodotti alterati



Perché?

Tra le sostanze che derivano dall'alterazione dei prodotti ittici, alcune hanno un effetto nocivo sulla salute (a esempio l'istamina)

L'eviscerazione del pesce, la "sbissatura" (asportazione del pelo o "bisso") dei mitili e le altre preparazioni (da effettuarsi solo se è presente un laboratorio o una cucina) sono consentite solo dopo essere stati venduti. È possibile eviscerare durante la vendita solo in caso di rischio sanitario (sospetta presenza di parassiti)



L'eviscerazione e le altre lavorazioni sono attività con alta probabilità di contaminazione di altri prodotti

I vegetali utilizzati per l'esposizione del pesce vanno preventivamente lavati in un apposito lavandino e secondo le modalità definite nella **scheda tematica LAVORAZIONE/TRASFORMAZIONE**, in modo da essere impiegati in pescheria già lavati. I vegetali possono essere conservati in cella con i prodotti ittici solo se chiusi in appositi contenitori



Non ci devono essere contaminazioni tra vegetali e prodotti della pesca

Cosa e come fare

Il personale addetto alla vendita deve conoscere i principali rischi connessi al consumo di pesce partecipando a specifici corsi di formazione



Perché?

È importante essere in grado di riconoscere i pesci pericolosi e quelli che presentano frequentemente parassiti (a esempio Anisakis)

È importante prevedere, sulla base delle esigenze e del volume di attività, un programma di analisi microbiologiche, tossicologiche su prodotti (a esempio metalli pesanti, istamina, ecc.), ghiaccio e ambienti ed un piano di osservazione diretta.

Si consiglia di prevedere anche alcune analisi per la corretta identificazione di specie



Le analisi possono fornire informazioni sull'affidabilità dei fornitori, sulle caratteristiche dei prodotti e/o degli ambienti di lavorazione

La **SOMMINISTRAZIONE** di pesce crudo o marinato comporta sempre un certo rischio per i consumatori: controllare sempre, prima di servire, l'identificazione di specie, i caratteri di freschezza, la presenza di parassiti visibili



Per la possibile presenza di specie tossiche, di parassiti, di microrganismi patogeni o di sostanze chimiche (per esempio l'istamina), specie in prodotti non freschi

Cosa e come fare

Per il pesce da consumarsi crudo deve essere effettuato il “**Trattamento di Bonifica Preventiva**” (TBP) che prevede il congelamento a -20°C per 24 ore. Se il trattamento è effettuato presso l'esercizio di somministrazione, deve esserne data comunicazione all'autorità competente ASL specificando:

- l'**apparecchiatura** utilizzata (destinata esclusivamente a questo trattamento)
- la **procedura scritta** finalizzata al controllo dei parassiti, tenendo in considerazione: l'apparecchiatura, la pezzatura dei prodotti che si intendono trattare, i tempi previsti per il raggiungimento e il mantenimento della temperatura di -20°C a cuore del prodotto
- la **specie di parassita** e i **tempi** di trattamento necessari per garantirne l'uccisione mediante congelamento a temperatura non superiore a -20°C

I dati relativi al trattamento (a esempio: quantità e pezzatura del pesce sottoposto a trattamento, temperature e tempi di congelamento, ecc.) devono essere registrati, unitamente alla data di consumo e/o vendita

Perché?

E' importante garantire la somministrazione di prodotti che non comportino rischi per infestazione parassitaria



GELATERIE E PASTICCERIE

Cosa e come fare

RAFFREDDAMENTO CREME

È opportuno utilizzare un abbattitore di temperatura.



Perché?

Raffreddare il prodotto a temperatura ambiente può portare ad un nuovo sviluppo batterico

SANIFICAZIONE IMPIANTI PRODUTTIVI

Eseguire con accuratezza le operazioni in tutti gli impianti al termine di ogni ciclo produttivo. Usare prodotti idonei Seguire le istruzioni della ditta costruttrice e la programmazione del piano di autocontrollo



Una mancata sanificazione può compromettere le produzioni successive contaminandole. Questo problema si può verificare anche per contaminazioni con allergeni

SANIFICAZIONE MONTAPANNA

Periodicamente è necessario attuare una sanificazione dell'apparecchiatura. Seguire al riguardo le istruzioni del produttore



Diverse parti interne possono essere fonte di inquinamento batterico di tipo secondario. A seconda del tipo di macchinario sono da tenere in particolare considerazione giunti, raccordi e guarnizioni

Cosa e come fare

SANIFICAZIONE ATTREZZI MINUTI (secchi, contenitori vari, spatole, mestoli, fruste, ecc.)

Usare solo attrezzi sottoposti ad adeguata sanificazione.

Utilizzare prodotti adatti ai dosaggi previsti. Attuare un adeguato risciacquo dopo il trattamento



Perché?

Gli attrezzi minuti, poiché usati in diverse fasi delle produzioni, se non adeguatamente sanificati tra una operazione e l'altra, possono essere fonte di contaminazione crociata.

L'utilizzo di prodotti sanificanti non adatti o non adeguatamente eliminati con il risciacquo possono determinare una contaminazione chimica.

SIRINGHE DOSATRICI PER CREMA

Usare solo attrezzi accuratamente sanificati



Possono essere fonti di contaminazione batterica. Preferire i dosatori "monouso"

SPUGNE, SPUGNETTE

Sottoporre a frequenti sanificazioni ponendole in lavatrice o lavastoviglie con programma ad alta temperatura



Possono favorire la diffusione di batteri

RESIDUI DI GELATO

Gli avanzi del gelato devono essere eliminati. In particolare non devono essere sciolti e riutilizzati per un'altra produzione



Gli avanzi riutilizzati possono contaminare la nuova produzione

BIRRIFICI ARTIGIANALI

Cosa e come fare

ACQUISIZIONE MATERIE PRIME

Utilizzare acqua potabile di ottima qualità che va analizzata spesso per verificare le caratteristiche di idoneità all'utilizzo.

Luppolo, malto e cereali devono essere di buona qualità, esenti da micotossine, da residui di prodotti fitosanitari e conservati in maniera adeguata.

Tutti gli ingredienti devono essere conservati in locali idonei e areggiati, prestando attenzione alla data di scadenza.



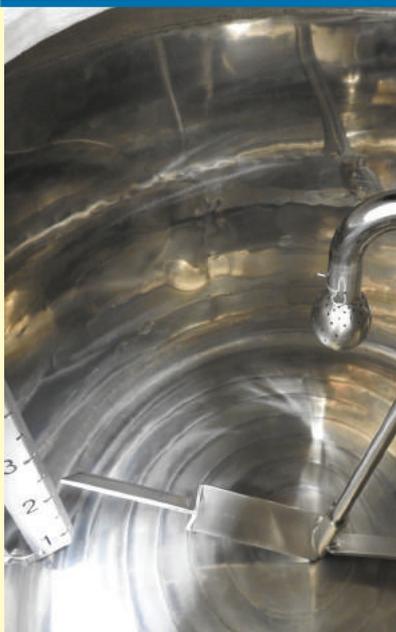
Perché?

Essendo il componente principale della birra, un'acqua contaminata può avere riflessi negativi nel prodotto.

Ingredienti di buona qualità, esenti da contaminazione chimica e batterica, adeguatamente conservati prima di entrare nella fase di produzione, sono i presupposti per ottenere un prodotto genuino e conforme alle normative vigenti

IMPIANTI / ATTREZZATURE

Tutta l'attrezzatura utilizzata nel ciclo produttivo (serbatoi, pompe, guarnizioni, raccordi ecc.) deve essere costruita con materiale idoneo al contatto con gli alimenti. Prima di ogni utilizzo bisogna sottoporre l'attrezzatura ad un accurato ciclo di pulizia e sanificazione.



In tutte le fasi produttive le superfici destinate al contatto con il prodotto alimentare possono cedere sostanze tossiche se non adatte allo scopo

Cosa e come fare

Perché?

AMMOSTATURA E FILTRAZIONE

Questa fase deve essere sorvegliata (la temperatura deve oscillare attorno ai 75°C - 77°C)



Temperature troppo basse non permettono la corretta produzione del mosto

FERMENTAZIONE PRIMARIA / AGGIUNTA DEL LIEVITO

Nella fermentazione è importante che il lievito sia innestato alla corretta temperatura (vedere la ricetta della birra, solitamente intorno a 20°C)



Temperature troppo basse o troppo alte possono portare ad una non corretta fermentazione

MATURAZIONE E STAGIONATURA

Prima di porre in commercio il prodotto, attendere che la fermentazione e la maturazione siano terminate



La birra ha bisogno di un determinato tempo per maturarsi

CONFEZIONAMENTO/ IMBOTTIGLIAMENTO

Attenzione alla massima pulizia e sanificazione degli impianti e delle bottiglie e dei contenitori. Attenzione ad eventuali residui di vetro all'interno delle bottiglie



Impianti e contenitori non perfettamente sanificati compromettono il prodotto finale.

La presenza di residui di vetro nelle bottiglie può creare gravi danni all'organismo

CANTINE VINICOLE

Cosa e come fare

CONDUZIONE VIGNETO E RACCOLTA UVE

Verificare la situazione delle uve (muffe, ecc.) ma anche il periodo di carenza dei trattamenti fitosanitari (controllare il registro dei trattamenti). Se l'uva viene conferita da terzi verificare la conformità della materia prima



Perché?

La presenza di muffe può compromettere la qualità del prodotto vinoso. Il mancato rispetto del periodo di carenza dei prodotti fitosanitari può determinare la presenza di residui dei principi attivi nel prodotto finale. Eventuali non conformità presenti nelle uve, conferite da terzi, se non rilevate preventivamente, diventano responsabilità del produttore del vino

TRASPORTO, PIGIATURA E DIRASPATURA

Usare mezzi e attrezzature igienicamente idonei e adatti allo scopo. L'area di scarico e spremitura delle uve deve essere protetta dalle polveri, dagli agenti atmosferici e dagli animali.



In queste fasi mezzi contaminati, polvere, agenti atmosferici (in particolare pioggia), e residui di attività animale possono incidere sfavorevolmente sul prodotto finito

Cosa e come fare

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE

Tale fase non deve avvenire in ambienti chiusi. Usare trattamenti enologici consentiti ed ai dosaggi indicati. Avvalersi di un esperto del settore.

Serbatoi, tubazioni, pompe, ecc. devono essere tenute in buono stato di pulizia e costruite con materiale idoneo al contatto con gli alimenti. Usare acqua idonea all'uso.



Perché?

Lo sviluppo di anidride carbonica è fonte di pericolo per l'uomo.

Gli additivi permessi hanno un dosaggio massimo consentito nel prodotto finito che è stabilito dalle normative vigenti.

L'uso di materiale non adatto al contatto con gli alimenti può creare migrazione nel prodotto di contaminanti tossici per l'uomo (ad esempio, vanno eliminate le valvole in ottone perché possono cedere rame)

IMBOTTIGLIAMENTO / CONFEZIONAMENTO

Usare bottiglie e contenitori puliti.

Porre attenzione all'eventuale presenza di residui di vetro.

Usare contenitori costruiti con materiale idoneo al contatto con gli alimenti



Contenitori non perfettamente puliti possono degradare il prodotto finito. I residui di vetro, se ingeriti, possono arrecare gravi danni al consumatore

PANIFICI

Cosa e come fare

RICEVIMENTO FARINE

Controllare l'integrità dei sacchi e la qualità della merce (no grumi o filamenti). Non accettare sacchi rotti



Perché?

I sacchi rotti non garantiscono un'adeguata protezione igienica del prodotto.

La presenza di grumi o filamenti è indice di cattiva qualità della materia e può essere fonte potenziale di muffe.

STOCCAGGIO FARINE

Sia che le farine vengano in sacco o che vengano immesse in silos, è determinante una adeguata aerazione dei locali.

È opportuno che le farine siano stoccate in ambienti diversi dal deposito di altri prodotti (alimentari e non alimentari)



Una scarsa aerazione dei locali crea le premesse per lo sviluppo di muffe e di alterazione nelle farine

AERAZIONE LABORATORIO

L'attività di panificazione è fonte di notevole umidità: pertanto anche il locale laboratorio e i locali adiacenti devono essere adeguatamente arieggiati.



La notevole presenza di umidità crea condensa interna agli ambienti, situazione che favorisce lo sviluppo di muffe (le evidenze si possono notare con la comparsa di macchie scure su pareti e soffitti)

Cosa e come fare

PULIZIA AMBIENTI

Durante le fasi di produzione del pane avviene una inevitabile dispersione di farine nell'ambiente e pertanto è necessario attuare una quotidiana pulizia dei locali, ponendo attenzione anche al retro dei macchinari e degli impianti



Perché?

Se la pulizia viene trascurata, nel tempo si creano accumuli di farina (e polvere) che possono creare incrostazioni difficili da togliere. Tali accumuli sono anche fonte di attrazione per diversi animali infestanti (topi, blatte, formiche, ecc.)

PULIZIA, MANUTENZIONE E SANIFICAZIONE ATTREZZI

Usare solo attrezzi sottoposti ad adeguata sanificazione.

Utilizzare prodotti adatti e ai dosaggi previsti. Attuare un buon risciacquo dopo il trattamento. Attuare una manutenzione periodica dei macchinari



Residui di sporczia possono contaminare il pane, come pure la presenza di residui chimici, se tutte le fasi della pulizia/sanificazione non sono state attuate in maniera corretta.

La periodica manutenzione dei macchinari, oltre a garantire nel tempo un corretto funzionamento degli stessi, previene potenziali rischi per l'operatore ed anche dispersione di corpi estranei negli impasti

IMPASTI DEL PANE E DI ALTRI PRODOTTI AFFINI ALLA PANIFICAZIONE (grissini, colombe, focacce, ecc.)

Usare ingredienti privi di alterazione e di buona qualità. Fare attenzione all'uso degli additivi



L'uso di ingredienti non conformi ha come ricaduta una scarsa qualità del prodotto finito e può mettere a rischio la salute dei consumatori.

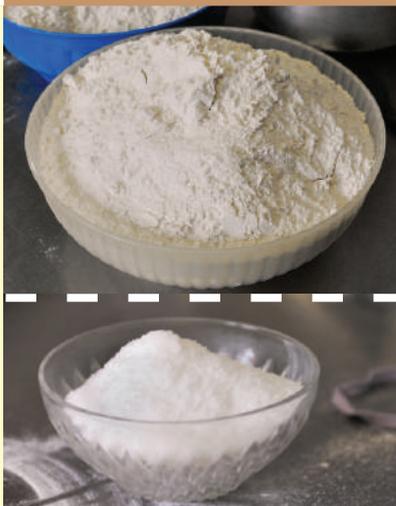
La normativa comunitaria fissa limiti su diversi additivi. Il superamento del limite nel prodotto finito può essere nocivo per il consumatore

Cosa e come fare

Perché?

PRODOTTI DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DI POPOLAZIONE

Porre attenzione alle fasi di produzione di alimenti privi di glutine e, in generale, con ingredienti allergizzanti (le produzioni devono essere rigorosamente separate)



La contaminazione accidentale con ingredienti allergizzanti può creare danni alla salute a consumatori allergici e/o intolleranti

LIEVITAZIONE

Lasciare il giusto tempo per questa importante fase



Una lievitazione insufficiente rende il pane e gli altri prodotti a cui necessita tale passaggio un alimento di scarsa qualità

CONGELAMENTO IMPASTO

L'eventuale congelamento di impasti deve essere tenuto adeguatamente sotto controllo e adeguatamente tracciato



I blocchi di impasti congelati devono essere individuati, con data di congelamento, per dar modo di utilizzare quelli più datati. È consigliabile attuare un congelamento rapido con adatti abbattitori

COTTURA

Un buon pane deve essere cotto per il giusto tempo



Un pane poco cotto è scarsamente digeribile dai consumatori. Un pane troppo cotto presenta croste e bruciature che possono essere pericolose per la salute di chi lo consuma

ESPOSIZIONE

Il pane, come tutti gli altri prodotti sfusi, va esposto adeguatamente protetto rispetto al pubblico e adeguatamente etichettato



Prodotti esposti senza protezione possono essere fonte di rischio igienico per il consumatore. L'etichettatura ha la funzione di informare correttamente il consumatore