

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Servizio Igiene degli alimenti  
e della nutrizione

**formafeste**

**AGGIORNAMENTO  
PER ORGANIZZATORI  
MANIFESTAZIONI A  
CARATTERE  
TEMPORANEO**



# PROGRAMMA

- Novità normative in tema di sicurezza alimentare;
- i requisiti strutturali per le attività a carattere temporaneo;
- i processi produttivi e i principi dell'autocontrollo;
- la modalità di acquisto e la rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- l'organizzazione della cucina: stoccaggio materie prime, distribuzione spazi attività, percorsi pulito/sporco, gestione rifiuti;
- la conservazione a freddo e a caldo: materie prime, semilavorati, prodotti finiti;
- le preparazioni ad elevato rischio tossinfettivo: paste ripiene, arrostiti, piatti a base di pesce, dolci al cucchiaio;
- l'addestramento e la formazione del personale;

**REG. 178/2002/CE**  
**“ REQUISITI GENERALI DELLA**  
**LEGISLAZIONE ALIMENTARE”**

**REGOLAMENTO**  
**IGIENE DEI**  
**PRODOTTI**  
**ALIMENTARI**  
**n. 852/04**

**REGOLAMENTO**  
**SPECIFICO SULLA**  
**IGIENE DEI PRODOTTI**  
**ALIMENTARI DI ORIGINE**  
**ANIMALE**  
**n.853/2004**

**Regolamento**  
**controlli ufficiali sui**  
**prodotti di origine**  
**animale destinati al**  
**consumo umano n.**  
**854/2004**

**Nuova**  
**legislazione**  
**CE**

**Direttiva 2004/41/CE**  
**(D.Lvo 193/07)**

**Regolamento controlli ufficiali**  
**dei mangimi e degli alimenti**  
**Regolamento 882/2004**

**dec.2001/471/ce**  
**haccp nei macelli e**  
**sezionamenti**

**Regolamento 2073/2005**  
**Criteri microbiologici**  
**per i prodotti alimentari**

# **REGOLAMENTO EUROPEO 178/02**

**stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare**

**istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare**

**fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare**

# RESPONSABILITÀ OSA (operatore settore alimentare)

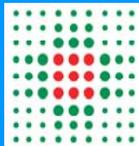
Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte (art.17 comma 1 REG (CE) 178/02)

# RESPONSABILITÀ OSA

- La Responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare (art.1 comma 1 Reg (CE) 852/2004 )
- Gli OSA garantiscono che tutte le fasi della produzione , trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i requisiti d'igiene fissati nell'all. II del regolamento (art.4 comma 2 Reg (CE) 852/2004 )

# RESPONSABILITÀ OSA

- Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (art.5 comma 1 Reg (CE) 852/2004 )
- L' OSA notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità stabilite dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo..... ai fini della registrazione (art 6 comma 2 Reg (CE) 852/2004 )



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

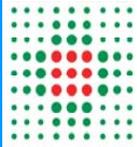
Servizio Igiene degli alimenti  
e della nutrizione

# formafeste

## **FORMAZIONE**

### **Capitolo XII, allegato II del REG. CE 852/04**

**Gli operatori del settore alimentare (OSA)  
devono assicurare  
che gli addetti alla manipolazione degli alimenti  
siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o  
formazione, in materia d'igiene alimentare,  
in relazione al tipo di attività.**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Servizio Igiene degli alimenti  
e della nutrizione

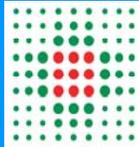
# formafeste

## Quali argomenti?

- igiene del personale
- pulizia e disinfezione ambienti e attrezzature
- organizzazione del lavoro (metodiche di preparazione-cottura-conservazione)

## Come?

- incontri di aggiornamento
- distribuzione di materiale di consultazione
- cartellonistica esplicativa sui luoghi di lavoro



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Servizio Igiene degli alimenti  
e della nutrizione

# formafeste

## **Attestato di FORMAZIONE Legge Regionale 11/2003**

**Il Responsabile/i della produzione  
deve essere in possesso di attestato di formazione  
per alimentaristi**

formafeste

**Notifica**

**ai fini della registrazione**

**Documentazione:**

**REGISTRAZIONE IMPRESE ALIMENTARI**

**Modello A**

**Determina RER n/° 9223 del 1/08/2008**



# Cosa presentare?



**Modello A**  
**completo di allegati presso**  
**le sedi del Dipartimento**  
**Sanità Pubblica dell'AUSL:**

**Planimetrie con lay-out/ descrizione**  
**delle attrezzature**

**Relazione tecnica con descrizione**  
**sommara dei cicli produttivi.**

**Tenere a disposizione degli organi**  
**di controllo:**

- il Piano di Autocontrollo**
- la procedura di rintracciabilità**

# Sedi Dipartimento di Sanità Pubblica

**REGGIO CENTRO** Via Amendola, 2 - 42100 REGGIO EMILIA Dipartimento Sanità Pubblica - Piano I tel. 0522/335707 – fax 0522/335333 Martedì - Giovedì - Venerdì dalle ore 9 alle ore 12

**SCANDIANO** Via M. della Libertà, 8 -42019 SCANDIANO Segreteria DSP - Piano terra tel. 0522/850234 – fax 0522/850297 Lunedì - Mercoledì dalle ore 9 alle ore 12

**MONTECCHIO** Via Marconi, 18 - 42027 MONTECCHIO EMILIA Segreteria Servizio Veterinario - Piano terra tel.0522/860144 – fax 0522/860177 Martedì - Giovedì dalle ore 9 alle ore 12

**CASTELNUOVO NE' MONTI** Via Roma, 26 - 42035 CASTELNUOVO NE' MONTI Segreteria Igiene Pubblica tel. 0522/617341 – fax 0522/811235 Martedì - Giovedì dalle ore 9 alle ore 12

**CORREGGIO** Piazza S. Rocco, 4 - 42015 CORREGGIO Segreteria DSP - Piano II tel .0522/630451 – fax 0522/630455 Giovedì - Venerdì dalle ore 9 alle ore 12

**GUASTALLA** P.zza Matteotti, 4 - 42016 GUASTALLA Segreterie DSP Piano terra: Servizio Igiene Pubblica tel. 0522/837612 – fax 0552/837598 SPSAL tel. 0522/837594 – fax 0522/837591 Martedì - Giovedì dalle ore 9 alle ore 12

## Ed inoltre....

La presentazione può avvenire anche mediante invio a mezzo **posta ordinaria** agli indirizzi su indicati, con obbligo di allegare **fotocopia di documento di identità in corso di validità** del notificante; in tal caso la ricevuta sarà inviata dall'ufficio ricevente tramite fax o posta.

**Il procedimento di notifica è gratuito**

**Si consiglia di preparare il MODELLO A1 in duplice copia per accelerare le operazioni di rilascio della ricevuta mentre per gli allegati (planimetria e relazione tecnica) è sufficiente un'unica copia.**

Se nello stesso luogo e con le medesime attrezzature si svolgono più eventi, è possibile presentare un'unica notifica che li contenga tutti.

formafeste

Piano di autocontrollo

# Piano di Autocontrollo

Le buone  
pratiche  
igieniche  
(GMP)

Il sistema  
HACCP  
aziendale

La documentazione  
igienico\_sanitaria

Ma che cosa  
vuol dire  
HACCP?

È un termine inglese  
che significa: Analisi  
(A) dei rischi (H)  
e controllo (C) dei  
punti (P) critici (C)



© 2000  
Jeff Brackman



**Che cosa è  
l'HACCP?**

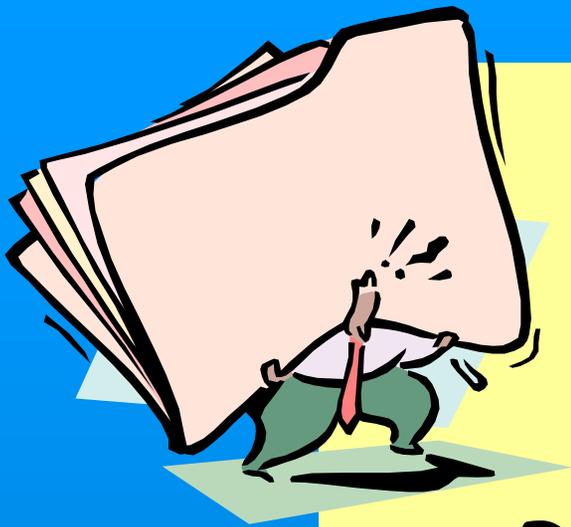
**E' una metodologia che  
controlla la salubrità degli  
alimenti in fase di  
lavorazione,  
commercializzazione,  
somministrazione e consumo.**

**Serve a verificare che  
le buone pratiche  
igieniche messe in atto  
siano veramente  
efficaci**



©2000  
Jeff Sheehy





Come "adattare"  
il  
Piano di Autocontrollo  
alle realtà temporanee  
di produzione e  
somministrazione alimenti?



## Informazione minime del piano

- responsabile della produzione alimentare
- elenco produzioni svolte
- menù dettagliato
- elenco fornitori correlato alle materie prime
- **valutazione dei pericoli relativi all'attività di produzione**
- strumenti di misurazione e verifica delle temperature
- programma pulizie e sanificazione
- formazione personale addetto

# Pericolo biologico



Sono rappresentati da organismi viventi: batteri, parassiti e virus

Derivano dalle materie prime e possono essere incrementati o integrati in tutte le fasi di lavorazione;

Le fonti primarie di contaminazione sono l'uomo, l'animale e l'ambiente

# Pericolo chimico



E' dovuto alla presenza negli alimenti di sostanze chimiche in grado di provocare un danno alla salute:

farmaci

**disinfettanti e detergenti**

additivi

allergeni

metalli pesanti

prodotti fitosanitari

micotossine

ormoni

# Pericolo fisico



E' dovuto alla presenza negli alimenti di corpi estranei di diversa natura:

metallo



vetro



materie plastiche



insetti

## il responsabile della produzione alimentare deve:

- procedere ad una analisi dei pericoli e individuare le modalità di controllo
- formare in modo opportuno il personale
- definire le modalità di stoccaggio e conservazione delle derrate
- provvedere/disporre la registrazione giornaliera delle T° dei frigoriferi e dei freezer
- definire le modalità di pulizia, disinfezione e disinfestazione degli stands e delle attrezzature.

formafeste

**RINTRACCIABILITA'**

# **Regolamento 178/2002/CE**

## **Rintracciabilità (art. 18)**

**È disposta in tutte le fasi della produzione della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime**

# Schema RINTRACCIABILITA'

## Reg. CE 178/02

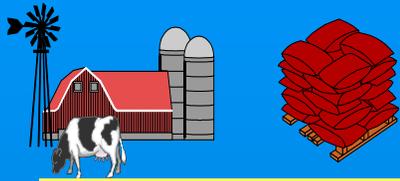
Ogni operatore deve risalire all'anello precedente ed a quello successivo.



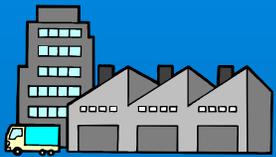
→ **ultimo anello:**  
struttura che vende al  
**CONSUMATORE FINALE**



**Consumatore finale**  
(informazione con cartello – giornali, televisione).



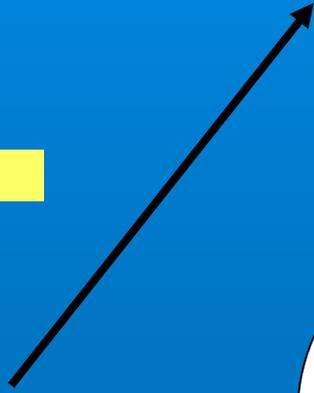
Materie prime - ingredienti



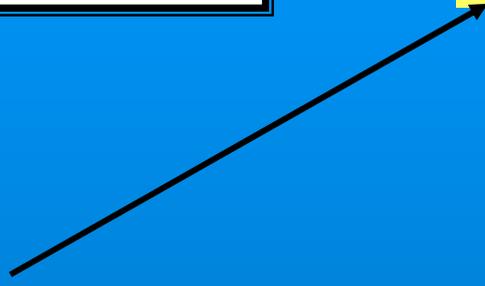
Industria di trasformazione



Grossista - Fornitore



Bar - Ristorante



Laboratorio artigianale



Esercizio di vendita

## Rintracciabilità:

il responsabile della produzione alimentare deve organizzare un sistema efficace che consenta la rintracciabilità a monte dei prodotti alimentari utilizzati nel corso della manifestazione

## Come?

elenco fornitori in riferimento alle materie prime utilizzate .... **da conservare per almeno 1 mese** dalla fine della manifestazione.

Ragione Sociale Ditta	Materie prime acquistate	N° Telefono N° Fax	Nominativo referente Ditta



**D.Lvo 193/2007**

**in vigore dal  
24 Novembre 2007**

**...**

**cosa cambia ?**

## D.Lvo 193/2007, cosa cambia ?

- **Articolo 6, comma 3 (registrazione)**
- **da 1.500 € a 9.000 € (sanzione ridotta 3.000 €)**

### **Mancata registrazione di uno stabilimento**

che esegue una delle qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ovvero la effettua quando la registrazione è stata sospesa o revocata

## D.Lvo 193/2007, cosa cambia ?

- **Articolo 6, comma 6 (per attività diverse dalla produzione primaria - procedure HACCP, Reg. 2073/2005 e catena alimentare [solo per macelli – vedi allegato II sez. III Reg. 853])**
- **da 1.000 € a 6.000 € (sanzione ridotta 2.000 €)**

*in caso di riscontro di inadeguatezze dei requisiti, alla sanzione deve seguire la FASE PRESCRITTIVA prevista dal 7° comma*

**Mancata predisposizione di procedure di autocontrollo**

**basate sui principi del sistema HACCP,**

## D.Lvo 193/2007, cosa cambia ?

- **Articolo 6, comma 7**  
(mancata ottemperanza nei termini previsti per inadeguatezze nei requisiti e nelle procedure)
- **da 1.000 € a 6.000 €**  
(sanzione ridotta 2.000 €)

**Mancata  
ottemperanza nei  
termini previsti alle  
prescrizioni impartite  
dall'Autorità di  
controllo**

per inadeguatezze  
nei requisiti e nelle  
procedure di cui ai  
commi 4, 5 e 6

# REQUISITI IGIENICO SANITARI

Tutti i locali devono essere coperti con idoneo piano di calpestio in materiale lavabile

- ➔ **Locale/area deposito materie prime**
- ➔ **Locale/area per la preparazione nel quale prevedere spazi distinti per:**
  - **mondatura verdure**
  - **preparazione carni**
  - **preparazione pesce**
  - **preparazione formaggi e salumi**
  - **cottura cibi**
  - **guarnitura piatti**
- ➔ **Locale/area lavaggio stoviglie**
- ➔ **Locale/area somministrazione**

# REQUISITI IGIENICO SANITARI

## Deposito materie prime:

- scaffali,
- impianti frigoriferi in numero sufficiente per lo stoccaggio in modo separato delle materie prime e/o del prodotto finito.

## Cucina:

- piani di lavoro lavabili e sanificabili, in N° sufficiente,
- lavelli con acqua potabile,
- idonei dispositivi per l'allontanamento di fumi e vapori,
- idonei contenitori per i rifiuti con coperchio a tenuta apribili a pedale.

# REQUISITI IGIENICO SANITARI

## ➔ Locale Lavaggio stoviglie:

- lavello,
- lavastoviglie,
- piani di lavoro separati sporco/pulito,
- idonei contenitori per i rifiuti con coperchio a tenuta, apribili a pedale.

**In assenza di lavastoviglie,  
utilizzo di materiale monouso!**

## ➔ Un settore per i materiali non alimentari (prodotti per la pulizia, detersivi e disinfettanti)

## ➔ Somministrazione:

- banco di distribuzione e tavoli per la somministrazione facilmente lavabili e disinfettabili
- attrezzature per la conservazione a caldo o a freddo

# REQUISITI IGIENICO SANITARI

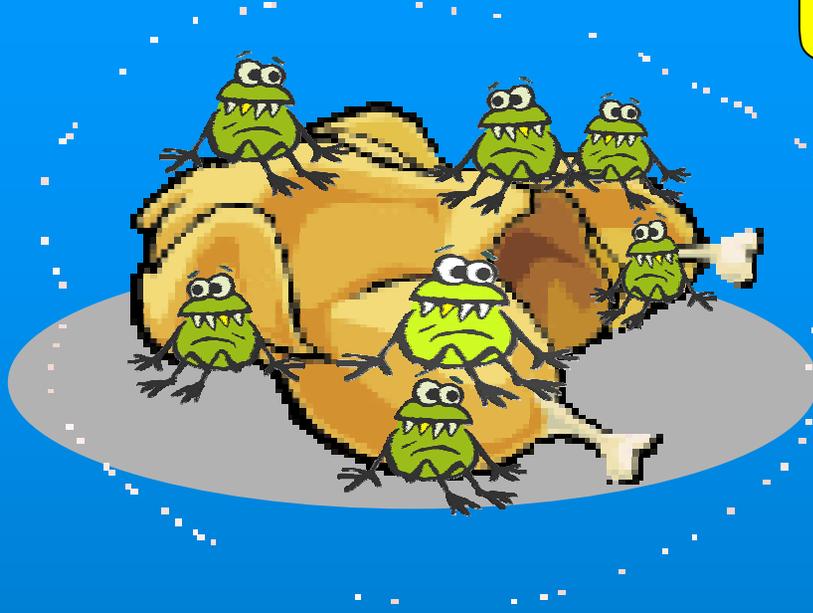
- ➔ **i rifiuti solidi devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;**
- ➔ **sull'intera superficie devono essere disponibili per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;**
- ➔ **le acque usate devono essere smaltite in fognatura o in altra forma autorizzata;**
- ➔ **servizi igienici differenziati per sesso ad uso esclusivo del pubblico, in numero proporzionato all'entità della manifestazione;**
- ➔ **servizi igienici ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari**

# **CRITERI IMPORTANTI**

## **L'organizzazione funzionale dovrà:**

- rispettare il percorso sporco-pulito;**
- rispettare la marcia in avanti;**
- evitare le contaminazioni crociate;**
- rispettare i percorsi interni del personale (disposizione spogliatoi e servizi igienici).**

**Conosci il Pericolo  
microbiologico!**



# MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Malattie che si manifestano in seguito all'ingestione di alimenti che contengono microrganismi patogeni o tossine

**Sintomi:**

solitamente  
gastrointestinali: vomito, nausea, diarrea

anziani



Le M.T.A si manifestano con maggiore gravità nelle popolazioni più sensibili

bambini



# EFFETTI diretti e indiretti delle M.T.A.



# Gli alimenti maggiormente responsabili di M.T.A. sono quelli contenenti:



Uova 49%



Carne 8%



Pesce 4%

I principali **fattori di rischio** sono:

Scorretto mantenimento della **temperatura**

**Cottura** inadeguata

# I MICRORGANISMI

Sono organismi costituiti da una o poche cellule

Sono di dimensioni microscopiche e quindi non visibili ad occhio nudo

Generalmente non incidono sull'odore e sul gusto dell'alimento contaminato

Hanno un'elevata capacità di riproduzione

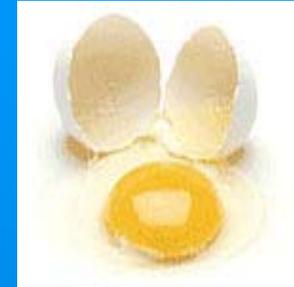
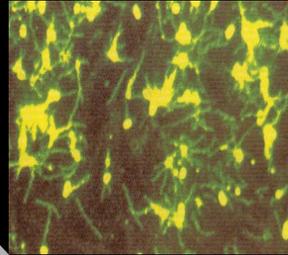
Possono essere BATTERI, VIRUS, LIEVITI, MUFFE

**Quelli che contaminano gli alimenti sono più frequentemente batteri e sono detti patogeni perché sono in grado di originare le M.T.A.**

# I microrganismi responsabili di M.T.A. sono:



*Salmonella spp*



*Staphylococcus aureus*



*Clostridium perfringens*



**L'effetto dannoso dei microrganismi si ha quando:**

**Contaminano l'alimento**

**Si moltiplicano e sopravvivono**

## Contaminazione:

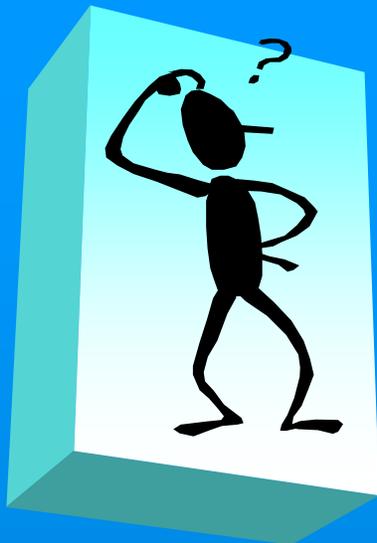
- cattiva igiene dell'alimentarista
- cibi già cotti con cibi crudi
- cibo ottenuto da fonti incerte
- attrezzatura non pulita

## Moltiplicazione:

- scorretto mantenimento della temperatura
- più giorni tra preparazione e consumo
- scorretta preparazione

## Sopravvivenza:

- cottura inadeguata ( temperature e tempi )
- cibo crudo



Che cos'è la  
contaminazione crociata?

Passaggio  
**NON DIRETTO**  
di un "germe inquinante"  
da un alimento ad un altro  
attraverso gli utensili/attrezzature,  
piani di lavoro,  
mani del personale.



# Previene il **pericolo di contaminazione crociata** durante il processo:

Differenziando aree diverse per la manipolazione di alimenti crudi e di quelli pronti al consumo.

Controllando e differenziando la movimentazione del personale operante tra le diverse aree.

## **Principali vie di contaminazione crociata:**

**Mani / alimenti**

**Alimenti / alimenti**

**Attrezzature e superfici / alimento**

# Previene la **contaminazione** dell'attrezzature, controllando:

Le condizioni delle superfici a contatto con gli alimenti.

Lo stato di pulizia e la sanificazione delle superfici stesse.

Il tipo e le concentrazioni di sanizzante utilizzato.

La tipologia di quanti ed in generale del vestiario che potrebbe venire a contatto con gli alimenti

# Contaminazione degli ambienti e attrezzature



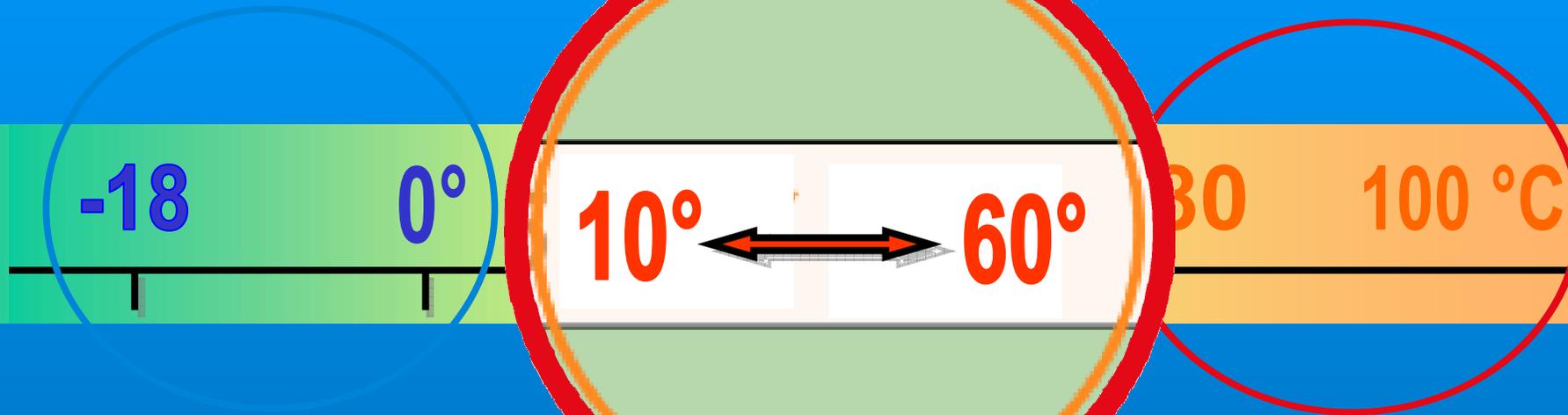
Un luogo di lavoro sporco :  
è un ideale ambiente di  
crescita per i microrganismi  
che possono contaminare gli  
alimenti, ed è facilmente  
colonizzato da topi, insetti,  
La pulizia assicura

un luogo igienicamente  
pulito dove svolgere il  
proprio lavoro.

**Una pulizia efficace riduce il rischio  
di MTA**

# Temperatura

La temperatura influisce  
in maniera **determinante**  
sulla velocità di crescita batterica



i microrganismi  
rallentano la  
moltiplicazione  
e/o non si moltiplicano

i microrganismi  
**muoiono**

**PERICOLO**

i microrganismi  
**crescono e  
si moltiplicano**



**Come stabilire  
la giusta cottura  
di una  
preparazione?...**

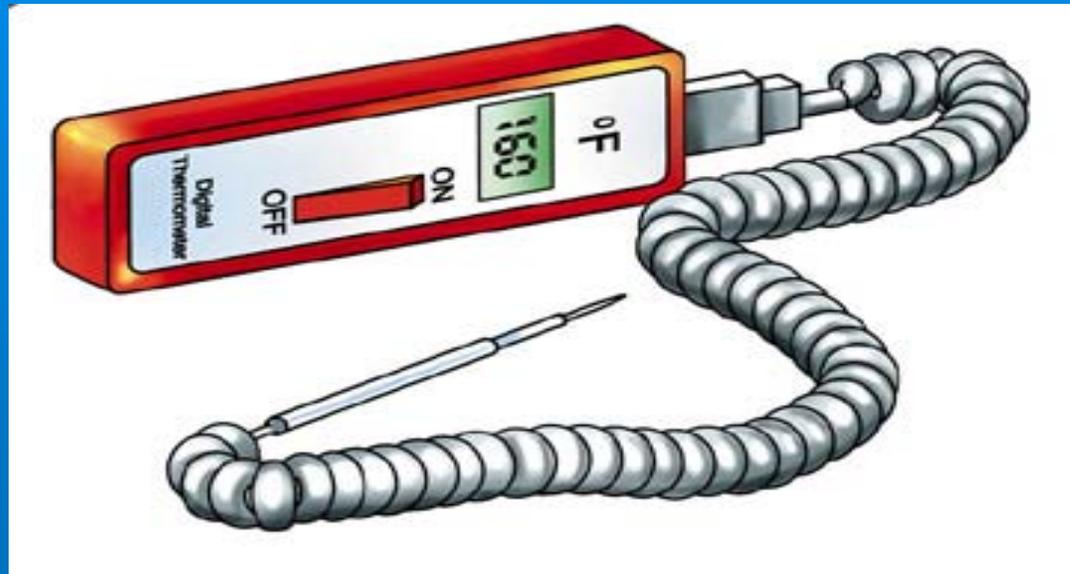
... senza possibilità d'errore per garantire  
una adeguata cottura ...



è necessario che il calore  
penetri fino al  
cuore dell'alimento

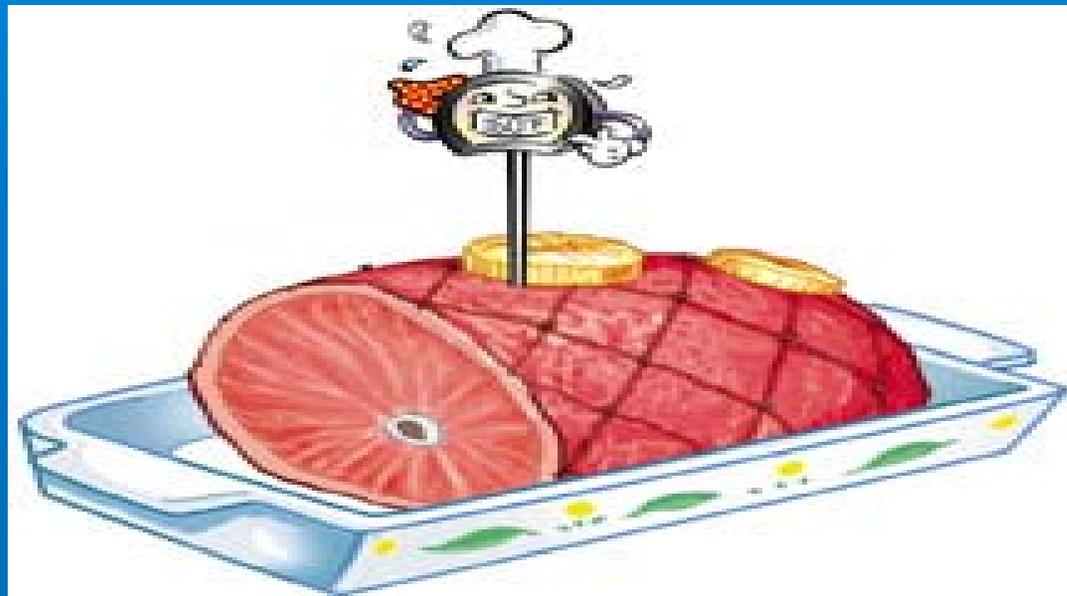


raggiungendo una temperatura uguale o superiore a  $75^{\circ}\text{C}$   
al cuore del prodotto per almeno 10 min



# RISCALDARE

è necessario che il calore penetri fino al cuore dell'alimento raggiungendo una temperatura uguale o superiore a  $75^{\circ}\text{C}$  per almeno 3 min per garantire l'eliminazione completa di eventuali germi che possono aver inquinato il cibo dopo la cottura



# RAFFREDDARE

VELOCEMENTE i cibi già cotti:

- Da  $65^{\circ} C$  a  $+ 10^{\circ} C$  in meno di 2 ore

tramite l'utilizzo di  
**abbattitori termici ...**

Gli alimenti deperibili devono essere conservati mediante:

**REFRIGERAZIONE**

**CONGELAZIONE**

per evitare la moltiplicazione di microrganism

**Quali temperature devono  
essere mantenute  
nel frigorifero?  
e nel congelatore?**

**REFRIGERAZIONE → Da 0° C a 10° C**

**CONGELAMENTO → - 18° C**



**PREPARAZIONI**

**TIPICHE . . .**

**RISCHIO ?**

1. PASTE  
FARCITE



2. PIATTI A BASE  
DI PESCE



3. PIATTI A BASE  
DI CARNE



4. DOLCI AL  
CUCCHIAIO



**Buon lavoro !**

