

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)

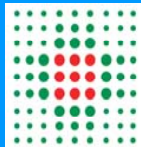
Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali 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

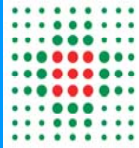
Servizio Igiene degli alimenti
e della nutrizione

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

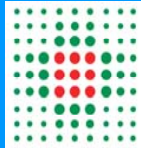
formafeste

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**





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

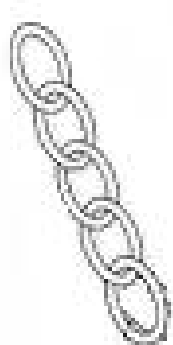
Rintracciabilità (art. 18)

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

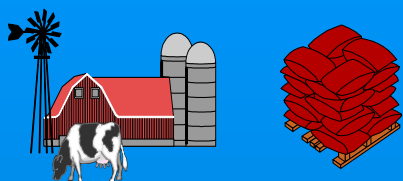
Ogni operatore deve risalire all'anello precedente ed a quello successivo.



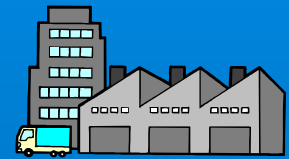
→ **ultimo anello:**
struttura che vende al
CONSUMATORE FINALE



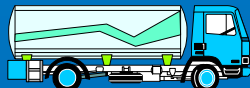
Consumatore finale
(informazione con cartello – giornali, televisione).



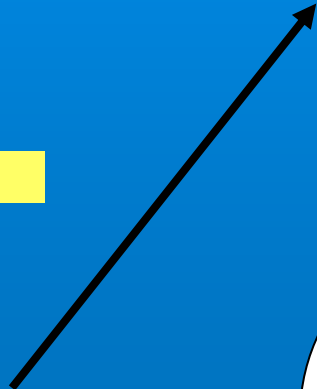
Materie prime - ingredienti



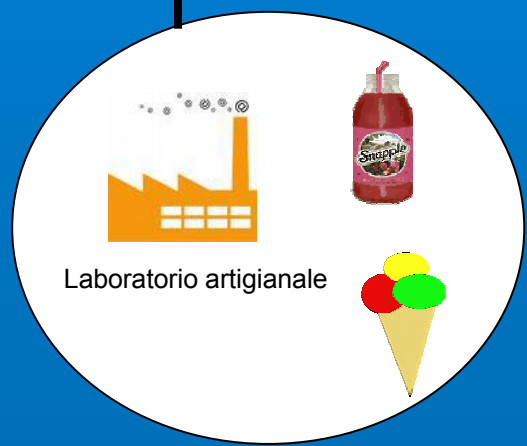
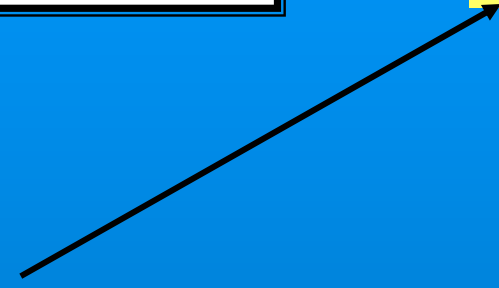
Industria di trasformazione



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:

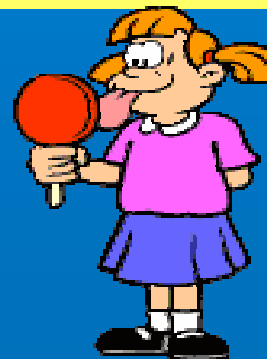
solitamente
gastrointestinali: vomito, nausea, diarrea

anziani



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

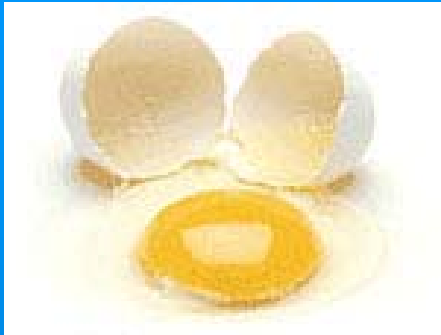
bambini



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

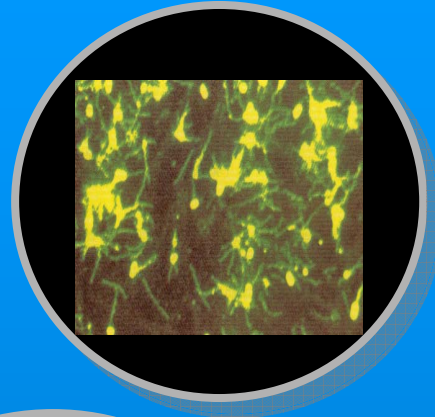
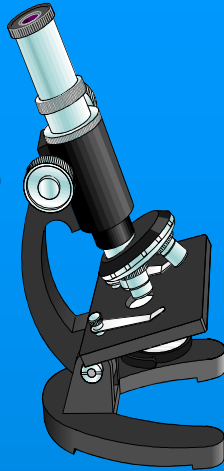
Hanno un'elevata capacità di riproduzione

Possono essere BATTERI, VIRUS, LIEVITI, MUFFE

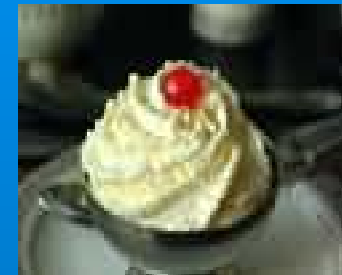
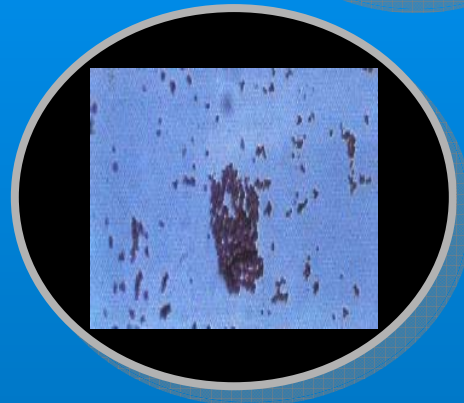
Quelli che contaminano gli alimenti sono più frequentemente batteri e sono detti patogeni perché sono in grado di originare le M.T.A.

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

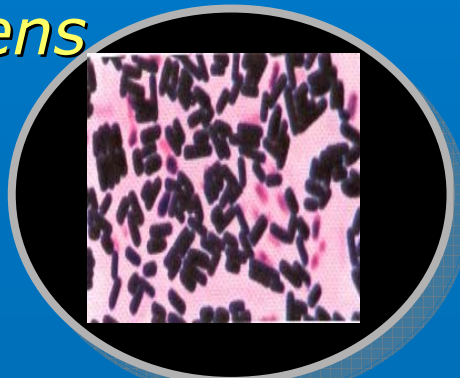
Salmonella spp



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



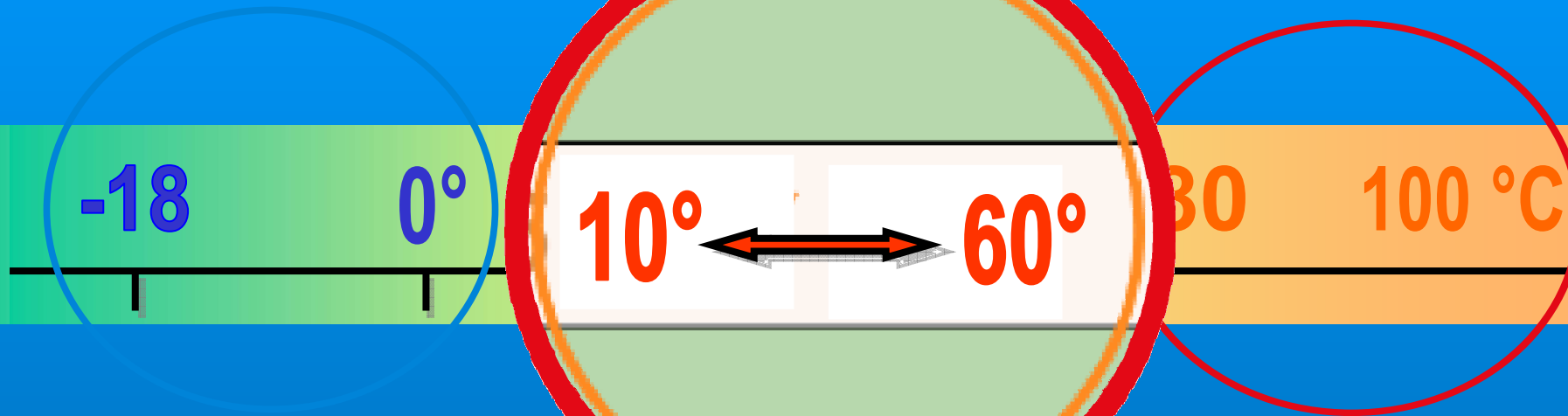
Un luogo di lavoro sporco :
è un ideale ambiente di
crescita per i microrganismi
che possono contaminare gli
alimenti, ed è facilmente
colonizzato da topi, insetti,
La pulizia assicura

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 ...

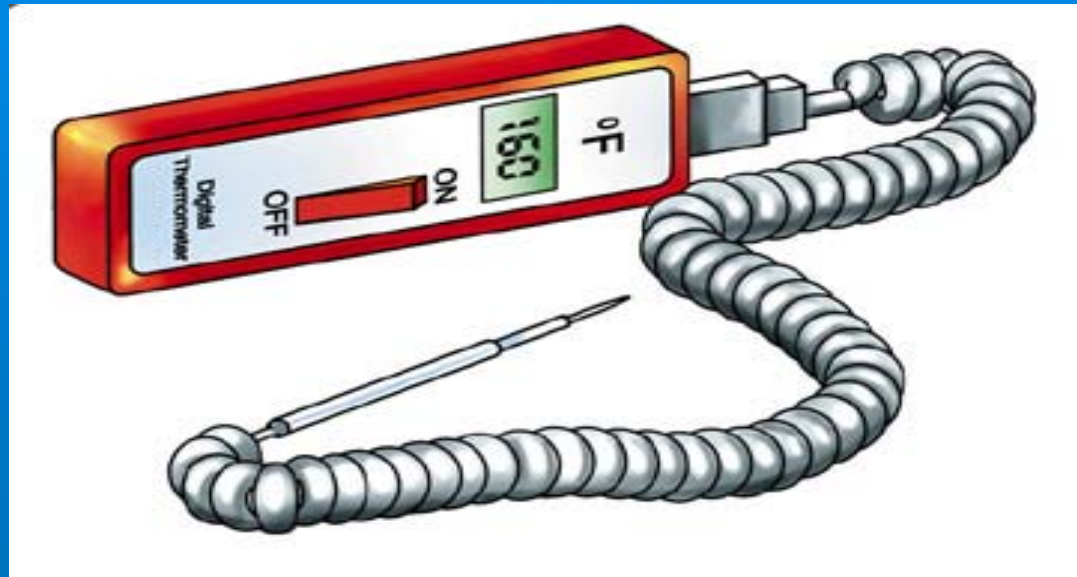


è necessario che il calore
penetri fino al
cuore dell'alimento



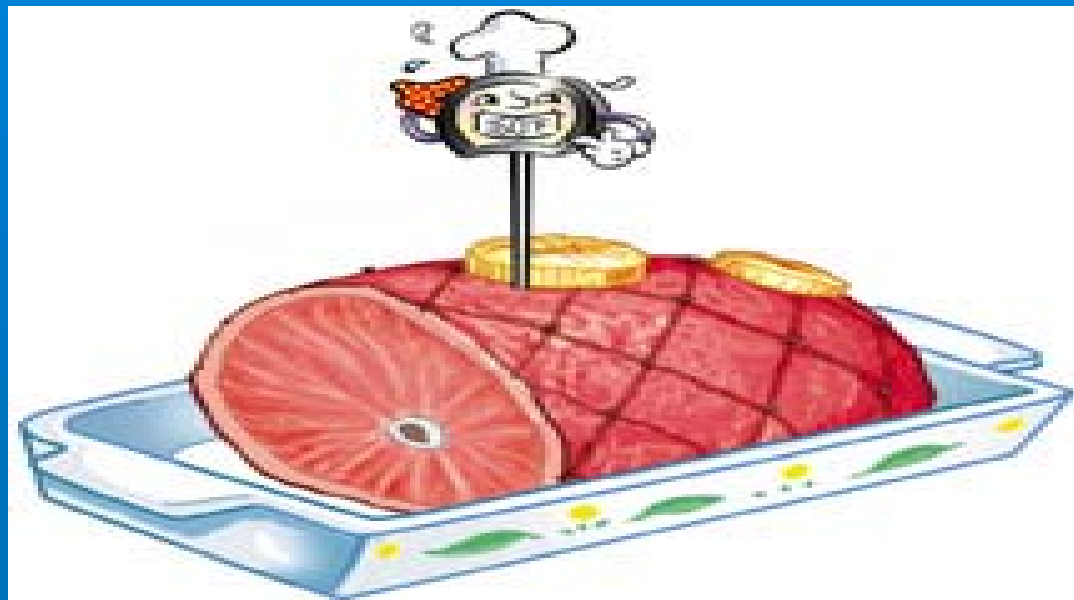


raggiungendo una temperatura uguale o superiore a 75°C
al cuore del prodotto per almeno 10 min



RISCALDARE

è necessario che il calore penetri fino al cuore dell'alimento raggiungendo una temperatura uguale o superiore a 75°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 !

