azienda Ulss 12 veneziana

CORSO DI FORMAZIONE SUL PROCESSO IGIENICO-SANITARIO NEL SETTORE ALIMENTARE

--------- *settembre / ottobre - 2013* ---------

Az.ULSS n.12 – Veneziana - Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizio Veterinario Area B

PERICOLI "AMBIENTALI"

Operazioni di PULIZIA

Condizioni delle STRUTTURE

Operazioni di MANUTENZIONE

Approvvigionamento delle MATERIE PRIME

Modalità di LAVORAZIONE

Modalità di CONSERVAZIONE

PERICOLI "DI PROCESSO"

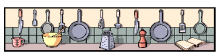
Condizioni delle STRUTTURE

pericoli	controlli / rimedi
Contaminazione crociata tra: ❖ materie prime ❖ materiale di confezionamento ❖ detergenti / disinfettanti e prodotti finiti	Flusso della produzione: ❖ senza incroci ❖ da zone "pulite" a zone "sporche" (marcia in avanti)
Presenza di vettori (roditori, insetti, etc.)	Protezione delle entrate (finestre, porte): Eliminazione delle "tane"
Presenza di materiali estranei	Eliminazione di strutture a rischio Manutenzione soffitti e macchinari

OPERAZIONI DI PULIZIA

pericoli	controlli / rimedi
Contaminazione microbica dei prodotti 	Procedura delle operazioni di sanificazione ❖ modalità e tempi ❖ scelta e uso corretti dei prodotti Verifica dell'efficacia della sanificazione ❖ check list ❖ tamponi ambientali
Presenza di residui di disinfettanti / detergenti 	Procedura delle operazioni di sanificazione ❖ scelta e uso corretti dei prodotti ❖ modalità di risciacquo

OPERAZIONI DI MANUTENZIONE

pericoli	controlli / rimedi
Contaminazione microbica dei prodotti 	Manutenzione delle attrezzature ❖ piani di lavoro ❖ macchinari ❖ utensili
Presenza di corpi estranei nei prodotti 	Verifica periodica dell'integrità di strutture ed attrezzature ❖ manutenzione delle strutture poste sopra la linea di produzione ❖ manutenzione delle strutture

Approvvigionamento MATERIE PRIME

pericoli	controlli / rimedi
Contaminazione microbica dei prodotti 	Verifica condizioni di trasporto ❖ condizioni automezzo ❖ rispetto temperature Verifica requisiti materie prime ❖ esame visivo ❖ esami di laboratorio Verifica documentazione di accompagnamento Verifica integrità confezioni e data di scadenza Esecuzione trattamenti di bonifica Selezione dei fornitori Controllo potabilità dell'acqua
Presenza di residui di sostanze vietate o superiori ai limiti consentiti	Selezione dei fornitori Richiesta di certificazioni di qualità

Modalità di MANIPOLAZIONE

pericoli

- Contaminazione microbica dei prodotti
- Moltiplicazione microbica
- Ri-contaminazione microbica

controlli / rimedi

- Stabilire ed applicare buone pratiche di lavorazione
  - rispetto norme igieniche
  - rispetto flussi di lavorazione
  - rispetto tempi e temperature
  - rispetto separazione percorsi sporco-pulito
- Formazione del personale
  - modalità di lavorazione rispettose della buona prassi igienica
  - igiene del personale

Modalità di CONSERVAZIONE

pericoli

- Contaminazione microbica dei prodotti
- Moltiplicazione microbica
- Ri-contaminazione microbica

- Presenza di parassiti

controlli / rimedi

- Utilizzazione di strutture adeguate e di ampiezza sufficiente
- Rispetto temperature di conservazione
  - Controllo funzionamento impianti di refrigerazione (celle, frigoriferi)
- Controllo umidità dei locali di conservazione
- Separazione di prodotti non compatibili
- Verifica TMC e date di scadenza
- Sistema di gestione del magazzino
- Controllo presenze insetti e roditori
- Verifica integrità confezioni
- Corrette modalità di stoccaggio
  - evitare accumuli
  - lasciare spazio tra i prodotti

CHE COSA SONO I BATTERI?

organismi unicellulari di dimensioni estremamente piccole

Invisibili ad occhio nudo

Come tutti gli esseri viventi

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

I BATTERI *possono essere*

1. *Utili*
   - ***flora batterica***
   - ***batteri della vinificazione***
   - ***fermenti lattici***
2. *Innocui*
   - ***batteri saprofiti***
3. *Dannosi*
   - ***batteri che provocano la degradazione degli alimenti***
4. *Pericolosi*
   - ***batteri in grado di provocare malattie o produrre sostanze tossiche***

I MICROORGANISMI

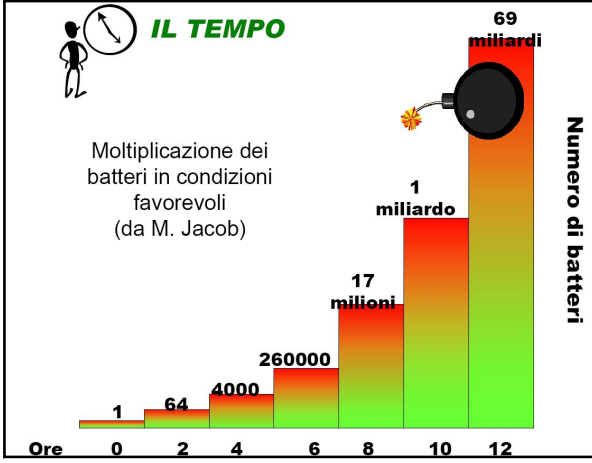
Vivono e si moltiplicano in modo variabile

I fattori che influiscono sono

- *temperatura*
- *tempo*
- *nutrimenti*
- *ossigeno*
- *umidità e*
- *acqua libera*
- *acidità*

IL TEMPO

Moltiplicazione dei batteri in condizioni favorevoli (da M. Jacob)

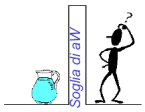


pH

- *È l'unità di misura che esprime l'effettiva acidità o basicità di una sostanza*
- *Il pH svolge un'importante azione selettiva sulla flora microbica*
- *A pH acido (< 7) i batteri muoiono lentamente, e quelli che non muoiono subiscono un forte stress*
- *Di solito i patogeni crescono a pH > 4.5*

ACQUA LIBERA (aW)

- *Per acqua libera si intende l'acqua che può essere utilizzata dai microrganismi*
- *Ciascun microrganismo presenta una propria soglia di aW, al di sotto della quale è incapace di utilizzare l'acqua presente nell'alimento*



L'IMPORTANZA DELL'ACQUA

I microrganismi necessitano di acqua per il loro metabolismo

Gli alimenti, a seconda dei trattamenti subiti, possiedono quantità di acqua differenti

LA TEMPERATURA

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

	Psicrofili	Mesofili	Termofili
Prediligono	il freddo	temperatura intermedia	il caldo
Intervallo di crescita	0-25°C	20 - 45°C	45-70°C
Temperatura ottimale	10°C	30-37°C	50-55°C

TEMPERATURE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

LA TEMPERATURA

LE TEMPERATURE DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI SONO

3 o 4 °C	*Per arresto proliferazione patogeni*
-10°C	*Per arresto di ogni moltiplicazione*
-18 °C	*Per arresto della crescita di lieviti e muffe. Permane comunque l'attività di alcuni enzimi (lipasi, proteasi) anche se minima*

L'OSSIGENO

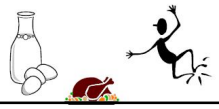
In base alle loro esigenze di ossigeno i batteri possono essere suddivisi in:

AEROBI	**Vivono solo in presenza di ossigeno come l'uomo e gli animali**
ANAEROBI	**Vivono solo in assenza di ossigeno; per loro l'ossigeno è dannoso**
AEROBI O ANAEROBI FACOLTATIVI	**Possono vivere indif-ferentemente sia in presenza che in assenza di ossigeno**

IL NUTRIMENTO

PER VIVERE E MOLTIPLICARSI I BATTERI HANNO BISOGNO DI ALIMENTARSI

Gli alimenti preferiti dai batteri, e spesso all'origine delle tossinfezioni, sono quelli ricchi di proteine ed acqua



L'UOMO COME FONTE DI CONTAMINAZIONE

Dal 10 al 40% delle tossine alimentari sono causate dalla contaminazione degli alimenti da parte dell'uomo. I germi presenti nell'uomo possono essere distinti in:

utoctoni o residenti

- *Capelli*
- *Mucose in contatto con l'esterno*
- *Cute, fino al 20% sono localizzati nei pori, per cui non vengono eliminati con il lavaggio*
- *Intestino*

Microrganismi di transito derivati dal contatto con materiali

Tra questi germi possono trovarsi anche dei patogeni quali L. Monocytogenes, Salmonella, S. Aureus, Cacpilobacter, Y. Enterocolitica, Virus

DECALOGO OMS

1)LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE
2)MANTENERE UN'ACCURATA IGIENE PERSONALE
3)ESSERE CONSPEVOLI DEL PROPRIO DATAO DI SALUTE
4)PROTEGGERE GLI ALIEMNTI DA INSETTI, RODITORI E ALTRI ANIMALI
5)MANTENERE PULITE LE SUPERFICI DI LAVORO
6)RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE
7)EVITARE DI METTERE A CONTATTO CIBI COTTI CON QUELLI CRUDI
8)CUOCERE E RISCALDARE GLI ALI ENTI
9)USARE ACQUA POTABILE
10)RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

RIASSUNTO DI NORME DI COMPORTAMENTO IN AMBITO ALIMENTARE

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

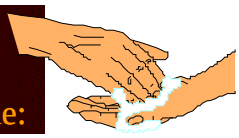
ALIMENTI SURGELATI -18°c

ALIMENTI COTTI DA CONSERVARSI CALDI +65°C

ALIMENTI COTTI DA CONSERVARSI FREDDI +10°C

igiene delle mani degli operatori

Un corretto lavaggio delle mani prevede che:



- Venga utilizzata acqua calda e <u>sapone liquido</u>
- Lo sfregamento delle mani duri almeno **20 secondi**
- L'asciugatura va effettuata <u>con asciugamani mono uso (es. carta)</u> oppure elettrici

QUANDO LAVARSI LE MANI?

UTILIZZANDO L'APPOSITO LAVABO

- PRIMA DI COMINCIARE A LAVORARE
- DOPO OGNI ASSENZA DAL POSTO DI LAVORO PER QUALSIASI MOTIVO
- ALL'USCITA DALLA TOILETTE

La prevenzione è basata soprattutto sul corretto comportamento igienico del personale

ESEMPI

Salmonella

presente nell'intestino del portatore sano

può contaminare le mani per scarsa igiene personale

Stafilococco

presente sulla pelle (ferite), naso, gola

contatti possibili con le mani

eliminati con starnuti o colpi di tosse

giungono sull'alimento se non vengono rispettate le norme fondamentali di igiene della lavorazione

COME DOBBIAMO COMPORTARCI?

pensando che...

- → superfici
- → attrezzature
- → alimenti
- → la nostra persona

sono contaminate e potenzialmente contaminanti

sapendo che...

- → gusto
- → sapore
- → odore
- → colore

dell'alimento contaminato in genere non si modificano

noi conviviamo con i microrganismi, non possiamo eliminarli totalmente

COME PREVENIRE?

Cercando di

1 porre la massima attenzione alla materia prima
2 evitare ulteriori contaminazioni
3 limitare la moltiplicazione dei microrganismi che già contaminano l'alimento

Intervenendo su...

- ...deposito (conservazione)
- ...igiene della lavorazione
- ...igiene e comportamento del personale
- ...organizzazione delle operazioni di pulizia
- ...manutenzione ed igiene di strutture ed attrezzature

LA PERSONA

- Tenere capelli, barba, baffi in ordine
- Parlare distanziati dagli alimenti ed evitare starnuti e colpi di tosse su di essi
- In caso di ferite sulle mani, disinfettarle e proteggerle con bende monouso e cerotti impermeabili; utilizzare guanti monouso a ricoprirle
- Non umettare le dita con la saliva per prendere oggetti leggeri come tovaglioli ecc..

OBIETTIVI

- ***riduzione della contaminazione batterica***
- ***eliminazione completa dei germi patogeni***

Un corretto sistema di pulizia si articola in due momenti

1. ***detersione*** — rimozione dello sporco con acqua e detergente
2. ***disinfezione*** — distruzione dei microrganismi patogeni

La disinfezione sarà tanto più efficace quanto più accurata sarà stata la detersione

REGOLE PER UNA CORRETTA PULIZIA

- Indossare abiti appositi per le operazioni di pulizia
- Non compiere pulizie durante la preparazione dei cibi
- Non utilizzare la scopa a secco con la segatura
- Rispettare sempre le dosi indicate sulle confezioni di detergenti e disinfettanti
- Rispettare le temperature di utilizzo indicate sulle confezioni di detergenti e disinfettanti
- Molti prodotti sono tossici: il risciacquo è importantissimo

REGOLE PER UNA CORRETTA PULIZIA

- Rispettare sempre le scadenze previste dal programma
- Attrezzi per le pulizie, detergenti e disinfettanti devono essere riposti separatamente (in un locale apposito o in un armadio) rispetto agli alimenti
- Non utilizzare spugne, strofinacci o altri materiali inquinabili per le operazioni di lavaggio, né per asciugare le superfici
- Non schizzare superfici già lavate con acqua sporca

LA DIVISA

copricapo di colore chiaro
- deve contenere la capigliatura
- nei macelli è obbligatorio l'uso del caschetto
- è vietato l'uso di copricapi di panno o lana

Camice o tuta di colore chiaro
- Se necessario sopra al camice portare un grembiule lavabile
- Il camice deve coprire le maniche dei vestiti

Va cambiata e lavata ogni volta che presenta macchie o tracce di sporco

COME USARE GLI SPOGLIATOI

Per ogni lavoratore devono essere disponibili due armadi (o un doppio armadietto) in materiale lavabile e disinfettabile, dove depositare rispettivamente

- abiti civili
- abiti da lavoro

Regole

- *gli armadietti vanno mantenuti nel massimo ordine*
- *non possono esservi depositati coltelli od altre attrezzature*
- *Le divise sporche vanno riposte in contenitori appositi*
- *non possono essere depositate nell'armadietto*

LE MATERIE PRIME

Controllo della merce in arrivo

- condizioni igieniche di trasporto
- correttezza dell'etichettatura (scadenza in particolare)
- temperatura di trasporto di prodotti freschi e surgelati
- integrità della merce

Prodotto e confezionato dalla ditta Rossi Giovanni - Via Roma 25 - Milano
Pasta all'uovo - Ingredienti: Semola di grano duro, uovo 16,7% - Peso 250 gr.
Da consumarsi preferib. entro il 15/5/98
Conservare in luogo fresco

non accettare scatolame gonfio e arrugginito, carni che hanno perso il vuoto

- *Segnalare anomalie o irregolarità nella fornitura*
- *Organizzare una efficace rotazione del magazzino*

LE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

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

sintomi
- **lievi** — Durata di qualche ora
- **Solitamente gastroenterici**
  - Vomito
  - Diarrea
  - Nausea
- **gravi** — Durata di più giorni

Le malattie alimentari si manifestano con maggiore gravità nelle popolazioni più sensibili
- **bambini**
- **anziani**

Malattia che deriva dall'ingestione di un alimento contaminato

Intossicazione

A farci stare male sono le **tossine** presenti negli alimenti. Le tossine possono arrivare dall'ambiente o essere prodotte da microrganismi presenti nel cibo

Tossinfezione

causate dall'ingestione, insieme con l'alimento, di **batteri** vivi, che poi contagiano il nostro organismo facendoci stare male

Patogeni	Tempo di incubazione	Sintomi	Alimenti a rischio
Clostridium botulinum	12-24 ore fino a 3-6 giorni	prima sintomi gastrointe-stinali, poi nervosi quali lo sdoppiamento della vista, difficoltà di parola, debo-lezza muscolare fino alla paralisi	tipo A: conserve di carne e verdure tipo B: prodotti a base di carne tipo E: prodotti ittici tipo F: conserve a base di carne e pesce
Clostridium perfringens	8÷20 ore	diarrea violenta, dolori addominali	carni bianche e rosse cotte
Salmonella spp.	24÷48 ore	dolori addominali, diarrea, vomito, febbre	cibi crudi a base di carne, frutti di mare, uova, latte crudo, cibi cotti contaminati dopo la cottura
Staphylococcus aureus	2÷6 ore	nausea, vomito, sudorazione, cefalea, diarrea	panna, latte, creme, gelati, altri alimenti contaminati da soggetti portatori
Bacillus cereus 1	8÷16 ore	diarrea violenta, dolori addominali	prodotti carnei, minestre, vegetali, budini e salse

La Tracciabilita è un Prerequisito per la corretta gestione del processo igienico-sanitario.
La Tracciabilità è un aspetto Commerciale.
Sono tutte le informazioni che il Consumatore deve avere per la Sua scelta libera e consapevole

E' OBBLIGATORIA

da Produzione a Vendita al Dettaglio per: carni bovine e uova fresche e

da Produzione a Ristorazione per: prodotti ittici ed alimenti derivati

Ad esempio per i Prodotti Ittici sono:

La Denominazione Ufficiale Italiana e Latina

Il Metodo di Cattura

La Zona di Provenienza

Denominazioni Ufficiali Italiane dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura

É possibile conoscere le Denominazioni Ufficiali Italiane (anche dialettali) dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura collegandosi alla pagina della Regione del Veneto:

http://www.regione.veneto.it/web/sanita/denominazione-corretta-dei-prodotti-della-pesca1

In particolare, è possibile verificare:

-l'elenco dei prodotti della pesca presenti sul mercato Veneto non inseriti nel Decreto Ministeriale MiPAAF del 31 gennaio 2008 e s.m.i., avendo presente che i prodotti della pesca evidenziati con il colore **rosso** sono quelli aggiunti nell'ultimo quadrimestre di riferimento.

- la denominazione in lingua latina delle specie ittiche di interesse commerciale di cui al Decreto Ministeriale MiPAAF del 31 gennaio 2008 e s.m.i.

RINTRACCIABILITA'

La Rintracciabilità, invece, è un Obbligo Sanitario di Sicurezza Alimentare.
Consiste:
nel Conoscere, Documentare e Registrare da quale OSA si è acquistato un alimento e/o a quale OSA si è venduto lo stesso alimento (tranne il singolo Consumatore Finale). Quindi, per tale attività è fondamentale l'identificazione del prodotto tramite: l'Etichettatura, che riporta il Lotto produttivo e la Documentazione Commerciale e/o Sanitaria di qualsiasi tipo che lo accompagna.

Il **LOTTO** è:
un insieme di Unità di Vendita di un alimento, prodotte, fabbricate o confezionate in Circostanze Praticamente Identiche; E' Preceduto dalla lettera "L" e seguito da numeri; E' Obbligatorio sulla Confezione o Etichetta degli alimenti confezionati (e Preconfezionati); Per gli Alimenti Sfusi deve essere sull'imballo o sul Recipiente o sui Documenti Commerciali (Ex-DLgs.n.109/92 sostituito da Reg.Ue n.1169/2011 e Dir.n.91/2011 UE)

Dall'acquisto fino alla Vendita/Ristorazione, gli alimenti devono essere scortati dalla loro documentazione Commerciale-Sanitaria e/o Etichettatura originale, sia per la Tracciabilità che per la Rintracciabilità

Rintracciabilità **OK**

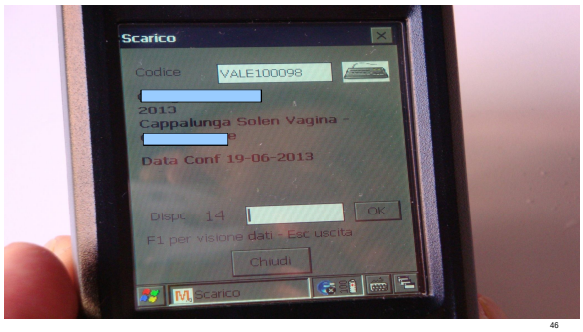
Perchè ci sono tutte le indicazioni di Rintracciabilità

Rintracciabilità **OK**

Perchè ci sono anche su fattura tutte le indicazioni di Rintracciabilità

Rintracciabilità **OK**

perchè integrata con lettura ottica



Circolare Ministero della Salute n.0004379-P-17/02/2011: Somministrazione di Prodotti Ittici da Consumarsi Crudi

Vale anche per i Prodotti Ittici d'Acqua Dolce.

Lo scopo è uccidere le larve dei Parassiti pericolosi per l'uomo (ad es. le larve di Anisakis).

É necessario che:

A) i prodotti acquistati vengano portati a -20°C (a cuore) e mantenuti a -20°C per almeno 24 ore; a tal fine, quindi, è indispensabile che vi siano:

- Idonei Abbattitore, Congelatore e Rintracciabilità (previa SCIA all'AULSS);
- Idonee relative procedure Operative e di Autocontrollo.

Oppure, in alternativa;

B) vengano acquistati prodotti già Bonificati (con dichiarazione ad hoc nei documenti commerciali) da conservare Congelati fino al loro uso.

N.B.: Gli Alimenti Congelati/Surgelati si Conservano a -18°C.

Attenzione che il Congelamento uccide solo i Parassiti e NON tutti i Microrganismi: ha effetto Batteriostatico se la carica batterica è elevatissima o in presenza di spore batteriche o di alcuni virus .

Il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è un procedimento

espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore

Per la corretta informazione sul trattamento può essere utilizzata la dicitura

Prodotto conforme alle prescrizioni del REG (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

LE LARVE SI POSSONO TROVARE IN DUE FORME:

SPIRALIZZATA :

Localizzate nella cavità addominale tra i visceri, sul peritoneo parietale o sugli organi in superficie o all'interno.

Prediligono gli organi molto vascolarizzati.

Oppure si possono incistare nella muscolatura anche *intravitam.*

E in quali specie ittiche:

Pesce sciabola (*Lepidopus caudatus*) **Suro o sugarello** (*Tracurus tracurus*)

Sgombro (*Scomber scombrus*) **Lanzardo** (*Scomber scombrus*)

Merluzzo nordico (*Gadus morhua*) **Pollack** (*Pollachius pollachius*)

Potassolo o Melù (*Gadus poutassou*) **Nasello** (*Merluccius merluccius*)

Merlano o Molo (*Gadus merlangus*) **Triglie** (*Mullus spp.*)

Acciuga o Alice (*Engraulis engrasicolus*) **Aringa** (*Clupea harengus*)

Sardina (*Clupea pilchardus*) **Tombarello** (*Auxis thazard*)

Palamita (*Sarda sarda*) **Rana pescatrice** (*Lophius piscatorius*)

....ma anche **Aguglia, Fragolino, Molva, Murena, Pagro, Pesce castagna, Ricciola, Scorfano, Tracina....**

CONSERVAZIONE degli Alimenti

L'obbiettivo è mantenere la qualitá e l´integritá degli alimenti per un certo periodo di tempo

Immagazzinare separatamente secondo:
- la tipologia/natura del prodotto
- i criteri/raccomandazioni del produttore

Mantenere adeguata:
- temperatura
- umidità
- ventilazione

NB: conservare le schede tecniche dell'impianto

"First In, First Out" (FIFO)

Nello stoccaggio dei generi alimentari è in generale fondamentale che i prodotti stoccati per primi, vengano utilizzati per primi; a meno che la scadenza sia più ravvicinata per quelli consegnati successivamente: quindi, diviene strategica la gestione del "magazzino":

- **Conservare le merci appena consegnate dietro le merci giá riposte;**
- **Mettere l´etichetta indicante la data di scadenza dei prodotti in modo chiaro per essere identificata;**
- **Utilizzare per primi i prodotti con la scadenza piú prossima anche se consegnati successivamente;**
- **Controllare periodicamente (ad es. una volta a settimana).**

CONSERVAZIONE (refrigerata)

T° 0-7°C

Conservare separatamente i prodotti (vegetali dalle carni crude e cotte, dagli insaccati come da formaggi, come pure semilavorati e materie prime); meglio se su scaffali dedicati (pedane o ripiani smontabili);

Se lo spazio disponibile non fosse adeguato, impacchettare/riporre i prodotti in contenitori chiusi (solidi e/o sacchetti; da evitare le pentole) che riportino informazioni di legge e/o utili;

CONSERVAZIONE NO

Evitare assolutamente

Porre i prodotti direttamente sul pavimento vicino il muro

Introdurre alimenti caldi nel frigorifero

Interrompere il ciclo del freddo

CONSERVAZIONE (congelati) OK

Temperatura di -18^{0}C o inferiore

Conservare i prodotti in contenitori chiusi

Etichettare ogni tipo di prodotto

Applicare i principi FIFO

Immagazzinare gli alimenti refrigerati e congelati, al massimo 15' dopo la loro avvenuta consegna

CONSERVAZIONE NO

Impossibilità per tutti i prodotti di raggiungere la T° prevista nel minor tempo possibile

Non conoscenza degli alimenti depositati e della loro scadenza

Impossibilità ad applicare il *Principio FiFo*

Impossibilità a controllare la integrità delle confezioni/contenitori

Aumento scarti/rifiuti

COSTI MAGGIORI

CONSERVAZIONE

Perchè è stata tolta acqua refrigerata

I Prodotti Ittici immersi in Acqua Refrigerata/Acqua Salata e Ghiaccio. Se destinati al commercio al Dettaglio, Ristorazione compresa, non possono più essere così trasportati e/o detenuti: Va tolta l'Acqua e vanno posti sotto Ghiaccio in contenitori forati.

NO

OK

Conservazione **OK**

I Prodotti Ittici destinati alla vendita vivi (crostacei, anguille etc.) vanno mantenuti nelle migliori condizioni per garantirne la vitalità e igienicità, ovvero la sicurezza alimentare.

Conservazione OK

I Molluschi bivalvi (mitili, vongole,etc.) e Gasteropodi marini (murici, lumachine,etc.) vivi:

- se destinati al consumo umano diretto non possono essere nuovamente immersi ("rinfresco");
- dall'acquisto e fino alla cottura, vanno trasportati e conservati separati da altri prodotti ittici e alimenti (contenitori, settori, frigoriferi ad hoc);
- per rimanere vivi e vitali devono essere conservati a + 6°C (in frigorifero o con ghiaccio/"siberini" non a contatto diretto [= morte] ma con interposizione di materiali per alimenti);
- non possono rimanere a T° inferiori a + 6°C perchè muoiono;
- possono rimanere a T° superiori a + 6°C ma attenzione allo sbalzo termico ed al tempo relativo; da non ripetere assolutamente.

Buone Pratiche di Lavorazione

Formazione del personale

Eviscerare il pesce (in particolar modo quello con dimensioni superiori ai 18cm) **quanto più rapidamente possibile**

Mantenere il pesce alla temperatura del ghiaccio fondente

Soprattutto quello non eviscerato

Conservazione

NO

OK

Conservazione

Perchè non c'è refrigerazione per vari tipi

NO

Perchè non c'è refrigerazione per le varie tipologie

NO

Perchè le casse sono poste direttamente a terra

Conservazione NO

perchè i MBV sono frammisti ad altri prodotti ittici

Conservazione NO

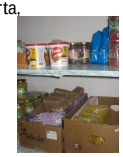
Perchè ci sono prodotti chimici con alimenti

Stoccaggio di sostanze chimiche OK

- Conservarle in locali/armadietti dedicati e chiusi a chiave
- Mantenere le sostanze nel loro contenitore originale
- Leggere attentamente le istruzioni d´uso di ciascun prodotto
- Eliminare i contenitori che siano codificati in modo NON chiaro
- E' fondamentale NON RIPORRE i contenitori di Sostanze Chimiche assieme a PRODOTTI ALIMENTARI né LASCIARLI sui PIANI di LAVORO

Conservazione OK derrate alimentari asciutte

-ambiente ventilato e pulito
- temperatura inferiore a 25°C
- solo prodotti confezionati
- no deposito prodotti chimici (ad es. per la pulizia)
- etichettatura di tutti i prodotti
- First In, First Out
- se confezioni aperte (e la confezione, una volta aperta, può rimanere alla citata T°), esse vanno richiuse e adeguatamente etichettate



Immagazzinamento

Deposito e Spostamento prodotti corretti

- stoccaggio in modo da evitare/prevenire contaminazioni crociate
- aree pulite e disinfettate periodicamente
- protezioni contro vettori striscianti e volanti
- se aree a T° controllata, il relativo sistema di refrigerazione/congelazione deve essere sempre in funzione:

-aerazione adeguata, attività di manutenzione sistema di refrigeraz./congelaz. e taratura termometri (meglio se con contratto)

- registrazione di tutte le attività di manutenzione, controllo e irregolarità (prodotto, deposito, manutenzione)
- formazione del personale (sia chi lavora, sia chi gestisce il magazzino)

Se si utilizzano dei mezzi (contenitori, carrelli, vassoi) per spostare i prodotti dal deposito (cella, etc.), alla lavorazione (cucina, etc.):

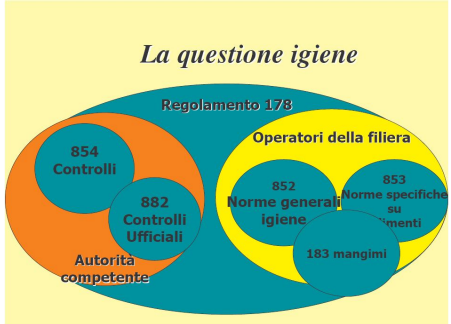
- non trasportare alimenti crudi con cibi preparati
- trasportare tipi differenti di prodotti in modo separato
- sanificarli di norma ma, in particolare, se si trasportano alimenti crudi/non protetti

Spostamento prodotti OK

Se si utilizzano dei mezzi (contenitori, carrelli, vassoi) per spostare i prodotti dal deposito (cella, etc.), alla lavorazione (cucina, etc.):

- non trasportare alimenti crudi con cibi preparati
- trasportare tipi differenti di prodotti in modo separato
- lavarli di norma ma, in particolare, se si trasportano alimenti crudi/non protetti.

Sanzioni 1



CHI PUO' CONTROLLARE

- **AzULSS - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)**
  - **Servizio Veterinario Area B**
- **NAS, Nucleo antisofisticazioni**
- **Capitaneria di Porto**
- **Corpo Forestale dello Stato (funghi, cacciagione)**
- **Vigili urbani**
- **Ispettorato centrale repressioni frodi**
- **Guardia di Finanza**

ed altri

Sanzioni 3

CODICE PENALE

Articolo 444:

Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio ovvero distribuisce per il consumo, sostanze destinate all'alimentazione, non contraffatte né adulterate ma pericolose alla salute pubblica è punito con la reclusione da 6 mesi a 2 anni.

ALTRE SANZIONI:

Il D.Lgs.n. 190/2006 e il D.Lgs.n.193/2007 riportano le sanzioni per violazioni dei Regolamenti CE nn. 852, 853 e 854/2004 e s.m.i., per quanto attiene alle norme di etichettatura e mancata segnalazione dell'allarme sanitario e ritiro del prodotto.

Sanzioni 4

OBBLIGO DI INFORMAZIONE:

Le AzULSS, in caso di ispezione, possono sottoporre il personale ad un esame:

- **sulle norme igieniche da applicare nella manipolazione degli alimenti;**
- **sulle nozioni elementari di HACCP;**
- **sulle norme igieniche della persona.**

I CONTROLLI delle Az.ULSS:

formali:

- **Piano di autocontrollo;**
- **Procedure, anomalia e non conformità;**
- **Documenti di autocontrollo;**
- **Eliminazione di prodotti scaduti;**
- **Documenti sulla formazione del personale;**
- **Attestati di formazione.**

sostanziali:

- **Pulizia ed igiene degli ambienti;**
- **Modalità di conservazione degli alimenti (contaminazione crociata);**
- **Temperature di frigoriferi e surgelatori;**
- **Aspetto delle merci;**
- **Prelievo di campioni per analisi.**

Sanzioni 5

Regolamento n.852/2004: Princìpi

- La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare (O.S.A.)
- È necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare a cominciare dalla produzione primaria
- È importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a T ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati

Sanzioni 6

Regolamento n.882/2004:

I controlli sono eseguiti periodicamente in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata sulla base
- dei rischi associati alla tipologia delle aziende (..)
- dello storico relativo ad ogni azienda
- dell'affidabilità dei controlli già eseguiti
- di qualsiasi informazione che possa indicare una qualsiasi non conformità

Linee Guida applicative per il Controllo Ufficiale:
Stabilite tre classi di rischio (elevato, medio e basso) sulla base dei seguenti fattori :
- Caratteristiche strutturali
- Entità produttiva (dimensione mercato)
- Tipologia di prodotti
- Igiene della produzione (preparazione della direzione e formazione sua e del personale)
- Sistema di autocontrollo (adeguatezza ed applicazione)
- Storico (dati ispettivi, esiti campionamenti, segnalazioni ecc.)

Sanzioni 7

Regolamento n.882/2004:

I controlli ufficiali sono eseguiti di norma senza preavviso salvo quando sia necessaria una notifica preliminare dell'OSA come nel caso degli **audit**

D.Lgs.n.193/2007:

- Abroga una serie di norme (direttive verticali)
- Abroga il D. lgs 155/97
- Abroga l'art. 2 della Legge 283/62
- All'art. 6 stabilisce le sanzioni per le violazioni dei Regol. CE nn.852 e 853/04 che si sostituiscono a quelle previste dal D.Lgs.n.155/97

Sanzioni 8

D.Lgs.n.193/2007:

Art 6 punto 3
- La mancata notifica di inizio attività o attività svolta a registrazione sospesa o revocata prevede la **sanzione** amministrativa pecuniaria **da € 1500 a € 9000**
- Il mancato aggiornamento della registrazione (per modifiche significative) comporta la **sanzione** amministrativa pecuniaria **da € 500 a € 3000**

Art 6 punto5
- L'OSA a livello diverso dalla produzione primaria che non rispetta i requisiti generali di igiene di cui (*alla parte A)* all'alleg. II del Reg.CE 852/04 e gli altri requisiti specifici del Reg.CE 853/04 è punito con la **sanzione** amministrativa pecuniaria da € **500** ad € **3000**

Art 6 punto6
- L'OSA che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento 2073/05 e quelle d'informazioni sulla catena alimentare, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da **€ 1000 ad € 6000**

Sanzioni 9

D.Lgs.n.193/2007:
Art 6 punto 7
Nel caso in cui l'autorità competente riscontri **inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure** di cui ai commi 4, 5 ,6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria **da € 1000 a € 6000.**

Art 6 punto 8
La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria **da € 1000 a € 6000.**

Art 6 punto 12
L'Immissione sul mercato(anche ristorazione) di MBV che Non provengono da un Centro di Spedizione o Non sono stati Depurati è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria **da € 1000 a € 6000.**

OBLAZIONE: 1/3 DELL'IMPORTO MASSIMO

Bibliografia:

Regione Piemonte Asl 8 - S.C. Ispezione e controllo degli Alimenti di Origine animale

Dott. Armani Andrea – Facoltà Medicina Veterinaria Università di Pisa

Dott. Rocco Sciarrone - Azienda Ulss 12 Veneziana

Dott. Piero Vio – Azienda Ulss 12 Veneziana

Dott. Antonetti Paolo – Azienda Ulss 12 Veneziana

Dott. Sergio Zamperetti - Azienda Ulss 12 Veneziana

Dietista Loretta Pelizza - Azienda Ulss 12 Veneziana