



GESTIONE DEL
RISCHIO FISICO
NEL PIANO DI
AUTOCONTROLLO

SOGGETTI DISFAGICI

Dott. Maurizio Vetrò

NORME DI RIFERIMENTO

Reg. (CE) 178/02 **Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato** a) se sono **dannosi per la salute**; b) se sono **inadatti al consumo umano**.

Per determinare se un alimento sia dannoso per la salute occorre prendere in considerazione quanto segue: probabili **effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma e la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa**

Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia **inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto**

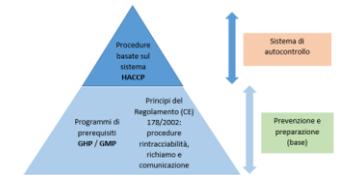
Spetta agli operatori del settore alimentare **garantire** che nelle imprese da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi e **verificare** che tali disposizioni siano soddisfatte.

NORME DI RIFERIMENTO

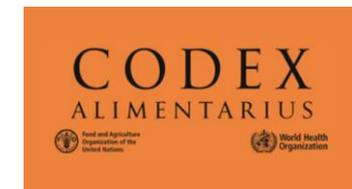
Reg. (CE) 852/04 Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più **procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.**



Comunicazione della Commissione 278/2016 Scopo del presente documento è facilitare e armonizzare l'applicazione dei requisiti dell'UE in materia di PRP e di procedure basate sul sistema HACCP



CODEX ALIMENTARIUS *Linee guida e codici di buone pratiche, standardizzate a livello internazionale, che contribuisce al miglioramento della sicurezza*



UNI EN ISO 22000:2018 *Sistema di gestione per la sicurezza alimentare:* un'organizzazione è in grado di dimostrare la propria capacità di controllo sulla sicurezza degli alimenti la qualità dei processi operativi e produttivi.



NORME DI RIFERIMENTO

Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica

UNI 11941 Linee guida per la determinazione delle consistenze di alimenti e bevande destinati ai soggetti disfagici

Le gestioni del servizio di ristorazione devono includere, nelle attività di autocontrollo la valutazione dei rischi secondo HACCP, predisponendo allo scopo apposite istruzioni operative e indicando come intendono verificare il processo di preparazione e distribuzione delle diete per disfagia



FASI E PRINCIPI

FASI	PRINCIPI	CONTENUTI
1		FORMARE LA SQUADRA HACCP
2		DESCRIVERE IL PRODOTTO*
3		IDENTIFICARE L'USO PREVISTO*
4		REALIZZARE UN DIAGRAMMA DI FLUSSO*
5		CONFERMARE SUL POSTO IL DIAGRAMMA DI FLUSSO*
6	1	ESEGUIRE L'ANALISI DEI PERICOLI*
7	2	DETERMINARE I CCP
8	3	STABILIRE I LIMITI CRITICI PER OGNI CCP
9	4	STABILIRE SISTEMA DI MONITORAGGIO PER OGNI CCP
10	5	STABILIRE AZIONI CORRETTIVE
11	6	STABILIRE PROCEDURE DIVERIFICA
12	7	STABILIRE LA DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONI

FORMARE LA SQUADRA HACCP

UNI 11941 Linee guida per la determinazione delle consistenze di alimenti e bevande destinati ai soggetti disfagici

Questo processo vede coinvolte a vario titolo diverse **figure professionali**, ognuna operante in ragione del proprio profilo per il raggiungimento degli obiettivi di **sicurezza**, **adeguatezza nutrizionale** e **piacevolezza** dell'alimento prodotto/somministrato.

Figura professionale	Competenza	Ruolo	Mansione
Logopedista			
Medico di base			
Foniatra			
Fisiatra			
Dietista			
.....			



DESCRIVERE IL PRODOTTO

Conoscere le specifiche di base del prodotto finito e delle materie prime utilizzate (**scheda tecnica**):

- **Composizione** (ingredienti...)
- **Struttura e caratteristiche fisiche** (solo, liquido, gel...)
- **Istruzioni d'uso**



Avvertenze importanti: Solo per uso enterale. Da non impiegarsi per via parenterale. Da utilizzare esclusivamente sotto controllo medico. Da non somministrare come unica fonte nutrizionale. Non indicato per i bambini al di sotto dei 3 anni d'età. Da utilizzarsi esclusivamente come addensante per alimenti o bevande. Non indicato a pazienti affetti da galattosemia.

IDENTIFICARE L'USO PREVISTO

Esito screening deglutologico e nutrizionale per valutare lo stato nutrizionale e la funzionalità deglutitoria.

Menu e ricettario

1. Indagine preliminare/Prova indiretta di deglutizione

	SI	NO
Vigilanza il paziente deve essere vigile per almeno 15 minuti	1 <input type="checkbox"/>	0 <input type="checkbox"/>
Tossire/shiarre la voce (tosse volontaria) (il paziente deve tossire o schiarare la voce due volte)	1 <input type="checkbox"/>	0 <input type="checkbox"/>
Deglutizione della saliva	1 <input type="checkbox"/>	0 <input type="checkbox"/>
Deglutizione senza difficoltà	0 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
Perdita di saliva	0 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
Modifica della voce (rauca, gorgogliante, velata, debole)	0 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
TOTALE:		(5)

Punteggio 1-4 = Indagare ulteriormente!
Punteggio 5 = Continuare con la 2ª parte

2. Prova diretta di DEGLUTIZIONE

Nel seguente ordine:	1 <input type="checkbox"/> CREMOSO*		2 <input type="checkbox"/> LIQUIDO**		3 <input type="checkbox"/> SOLIDO***	
	DEGLUTIZIONE:	Ritardata 1 <input type="checkbox"/>	DEGLUTIZIONE:	Ritardata 1 <input type="checkbox"/>	DEGLUTIZIONE:	Ritardata 1 <input type="checkbox"/>
• Deglutizione non possibile	Non possibile 0 <input type="checkbox"/>					
• Deglutizione ritardata - cremoso o liquido > 2 sec. - solido > 15 sec.	0 <input type="checkbox"/>					
• Deglutizione avvenuta correttamente	Corretta 2 <input type="checkbox"/>					
TOSSE (involontaria): (prima, durante o dopo la deglutizione - fino a 3 minuti dopo)	SI 0 <input type="checkbox"/> NO 1 <input type="checkbox"/>					
SCIALORREA:	SI 0 <input type="checkbox"/> NO 1 <input type="checkbox"/>					
MODIFICA DELLA VOCE: (ascoltare la voce prima e dopo la deglutizione - il paziente deve pronunciare "O")	SI 0 <input type="checkbox"/> NO 1 <input type="checkbox"/>					
TOTALE:	(5)		(5)		(5)	
Punteggio 1-4	Avvisa il medico		Avvisa il medico		Avvisa il medico	
Punteggio 5	Continuare con i cibi LIQUIDI		Continuare con i cibi SOLIDI		Nella norma	

PUNTEGGIO TOTALE: Prova indiretta di deglutizione + Prova diretta di deglutizione (20)

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Colazione:	Luffa dolce + 2 fette di pane tostato con un velo di marmellata per far scendere la temperatura	Luffa dolce + 2 fette di pane tostato con un velo di marmellata per far scendere la temperatura	Luffa dolce + 2 fette di pane tostato con un velo di marmellata per far scendere la temperatura	Luffa dolce + 2 fette di pane tostato con un velo di marmellata per far scendere la temperatura	Luffa dolce + 2 fette di pane tostato con un velo di marmellata per far scendere la temperatura	Luffa dolce + 2 fette di pane tostato con un velo di marmellata per far scendere la temperatura	Luffa dolce + 2 fette di pane tostato con un velo di marmellata per far scendere la temperatura
Spuntino:	Yogurt alla vaniglia	Verdighi di pane	Yogurt alla vaniglia	Verdighi di pane	Yogurt alla vaniglia	Verdighi di pane	Yogurt alla vaniglia
Pranzo:	Ricotta di capra con miele	Verdighi di pane	Ricotta di capra con miele	Verdighi di pane	Ricotta di capra con miele	Verdighi di pane	Ricotta di capra con miele
Merenda:	Yogurt alla vaniglia	Verdighi di pane	Yogurt alla vaniglia	Verdighi di pane	Yogurt alla vaniglia	Verdighi di pane	Yogurt alla vaniglia
Cena:	Zuppa di legumi	Verdighi di pane	Zuppa di legumi	Verdighi di pane	Zuppa di legumi	Verdighi di pane	Zuppa di legumi

REALIZZARE E CONFERMARE DIAGRAMMA DI FLUSSO

RICEVIMENTO

- ALIMENTI DEPERIBILI
- ALIMENTI NON DEPERIBILI

STOCCAGGIO

- A TEMPERATURA AMBIENTE
- A TEMPERATURA CONTROLLATA

LAVORAZIONE

- TAGLIO, DISOSSO, MONDATURA, LAVAGGIO, TRITATURA, DELISCATURA...

TRATTAMENTI
TERMICI

- COTTURA IN ACQUA, SU PIASTRA, IN OLIO, IN FORNO, IN BRASIERA, RAFFREDDAMENTO RAPIDO, RIGENERAZIONE

REALIZZARE E CONFERMARE DIAGRAMMA DI FLUSSO

LAVORAZIONE

- ASSEMBLAGGIO, TRITATURA, FRULLATURA, OMOGENEIZZAZIONE

CONFEZIONAMENTO

- TIPOLOGIA DI IMBALLAGGIO

DISTRIBUZIONE

- TIPOLOGIA DI DISTRIBUZIONE

SOMMINISTRAZIONE

- MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

ESEGUIRE L'ANALISI DEI PERICOLI

INDIVIDUARE I PERICOLI e LIMITI DI ACCETTABILITA'

Il **pericolo fisico** è strettamente legato alla **stato fisico** in cui si trova l'alimento

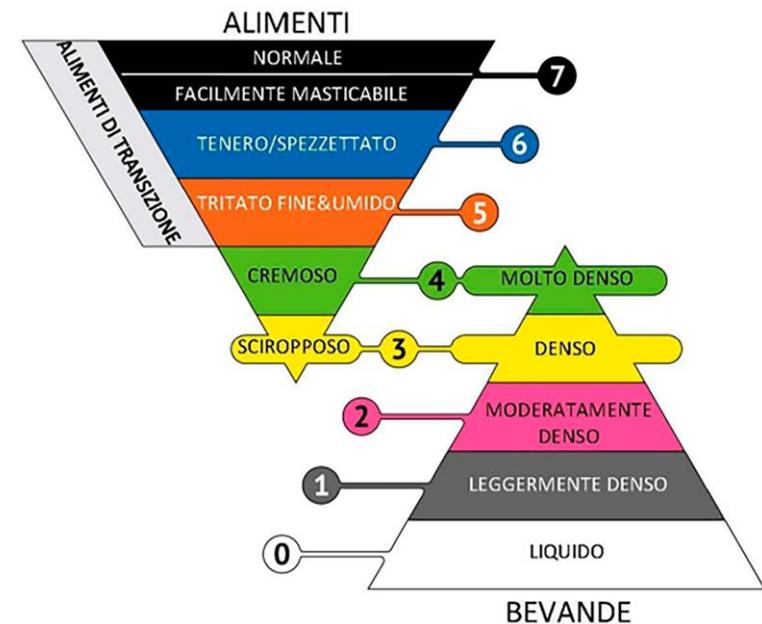


ESEGUIRE L'ANALISI DEI PERICOLI

INDIVIDUARE I PERICOLI e LIMITE DI ACCETTABILITA'

Lo **stato fisico** in cui si trova l'alimento è legato alla sua **CONSISTENZA**, pertanto a fronte di una valutazione dei pericoli, come riportato nella norma **Uni 11941 - Linee guida per la determinazione delle consistenze di alimenti e bevande destinati ai soggetti disfagici**

*«l'utilizzazione di cibi/bevande da parte di soggetti disfagici implica la necessità che la loro **consistenza sia normalizzata**; tale normalizzazione può avvenire attraverso complesse misurazioni di parametri reologici come densità, viscosità o altri, oppure con l'utilizzo dei criteri illustrati nella presente norma, così come definiti da IDDSI».*



ESEGUIRE L'ANALISI DEI PERICOLI

VALUTARE I PERICOLI

- La valutazione dei pericoli è effettuata in termini quantitativi attraverso le seguenti fasi:
 - ✓ *valutazione del rischio*, l'analisi delle possibilità di accadimento degli eventi indesiderati e della loro gravità potenziale,
 - ✓ *trattamento del rischio*, in cui si identificano le strategie e le modalità operative per l'implementazione delle misure di sicurezza adeguate alla copertura dei rischi rilevati in sede di valutazione del rischio.
- I parametri di valutazione del rischio sono:
 - ✓ la *gravità (G)* da intendersi prevalentemente come l'entità dei danni ipotizzabili che dipende dal pericolo;
 - ✓ la *probabilità (P)* del danno da intendersi come probabilità che tali danni possano avvenire.



Livello di rischio = Gravità x Probabilità del danno

ESEGUIRE L'ANALISI DEI PERICOLI

VALUTARE I PERICOLI

		PROBABILITÀ				
		Molto bassa 1	Bassa 2	Media 3	Alta 4	Molto alta 5
GRAVITÀ	Molto basso 1	1	2	3	4	5
	Basso 2	2	4	6	8	10
	Medio 3	3	6	9	12	15
	Alto 4	4	8	12	16	20
	Molto alto 5	5	10	15	20	25

Nel determinare i livelli di accettabilità o meno dei rischi si decide di fissare una scala di 3 livelli come presentato nella tabella seguente:

Accettazione del rischio per $L \leq 4$

Non accettazione del rischio per $L > 4$

Per i **rischi considerati accettabili** non è prevista alcuna implementazione di misure di controllo

Per i **rischi considerati non accettabili** è prevista l'implementazione di misure di controllo.

Livello di rischio	Scala
Basso	$L \leq 4$
Medio	$5 < L \leq 12$
Alto	$L > 12$

ESEGUIRE L'ANALISI DEI PERICOLI

VALUTARE I PERICOLI

Identificazione delle misure di controllo da implementare

Per quanto riguarda le misure di controllo da implementare, la sequenza logica indica come primo passo segue quanto l'identificazione in ogni fase dei **PRP**, fra quelli di seguito riportati:

PRP: programma di prerequisiti

Condizioni e attività di base (della sicurezza alimentare) necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare idoneo alla **produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri e alimenti sicuri per il consumo umano.**

ISO/TS 22002-1 PRP generali

ISO/TS 22002-2 PRP Ristorazione collettiva

<i>PRP</i>	<i>Argomento</i>
1	<i>Stabilimento, attrezzature e servizi</i>
2	<i>Processo produttivo</i>
3	Rintracciabilità
4	<i>Etichettatura</i>
5	Pulizia e sanificazione
6	Disinfestazione
7	<i>Manutenzione</i>
8	Gestione rifiuti
9	<i>Addestramento</i>

ESEGUIRE L'ANALISI DEI PERICOLI

VALUTARE I PERICOLI

A fronte dei PRP individuati e applicati, è valutato se suddetti PRP sono sufficienti a garantire un livello di rischio accettabile oppure no, determinando un nuovo valore di **rischio**. Il risultato finale del valore del rischio rappresenta il **rischio residuo**. Suddetto rischio residuo:

- se è inferiore e/o uguale a 4, il rischio si considera accettabile e pertanto si ritiene che PRP applicati siano sufficienti,
- se è superiore a 4, sono implementate ulteriori *misure di controllo (PRPo/CCP)*

Livello di rischio	Scala
Basso	$L \leq 4$
Medio	$5 < L \leq 12$
Alto	$L > 12$

CCP: una fase nella quale il **controllo** può essere messo in atto ed è **essenziale per prevenire**, eliminare o ridurre a un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento

PRP operativo: identificato dall'analisi dei pericoli come **essenziale per controllare la probabilità di introdurre pericoli** per la sicurezza alimentare e/o la contaminazione o proliferazione di pericoli per la sicurezza alimentare nel/i prodotto/i o nell'ambiente di lavorazione



DETERMINARE I CCP

STABILIRE LIMITI CRITICI PER OGNI CCP

STABILE SISTEMA DI MONITORAGGIO PER OGNI CCP

Una volta individuate le **misure di controllo**, si passa alla loro **CATEGORIZZAZIONE** che avviene tramite un approccio sistematico che comprende:

- la probabilità di fallimento del funzionamento delle misure di controllo,
- la gravità della conseguenza in caso di fallimento del loro funzionamento, valutando l'effetto sui pericoli identificati come significativi per la sicurezza alimentare, la posizione in relazione ad altre misure di controllo, se sono specificatamente stabiliti e applicati per ridurre i rischi ad un livello accettabile, se trattasi di una singola misura di controllo o se fa parte della combinazione di misure di controllo,
- la fattibilità della misurazione per rilevare e correggere il fallimento della misura, la valutazione della quale comprende la possibilità di definire limiti critici misurabili o criteri di azione misurabili/osservabili, monitorare per rilevare eventuale fallimento dal rimanere entro il limite critico o criterio di azione, applicare correzioni tempestive in caso di fallimento,



secondo il processo decisionale riportato nello schema seguente:

DETERMINARE I CCP

STABILIRE LIMITI CRITICI PER OGNI CCP

STABILE SISTEMA DI MONITORAGGIO PER OGNI CCP

		Gravità x probabilità di fallimento della misura di controllo		
		Basso	Medio	Alto
Fattibilità della misurazione per rilevare e correggere il fallimento della misura	Alto	PRP	PRPo	CCP
	Basso	PRP	PRPo	PRPo

A seguito della categorizzazione delle misure di controllo, per ciascuna misura di controllo categorizzata, sono definiti i limiti critici e/o criteri di azione. Per ciascuna misura di controllo Si individuano i monitoraggi.

STABILIRE AZIONI CORRETTIVE



STABILIRE PROCEDURE DI VERIFICA

AUDIT tramite lista di riscontro su corretta applicazione e **adeguatezza dei PRP**, sull'adeguatezza delle **misure di controllo** intraprese....



STABILIRE
DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONI
MENU E RICETTA, PIANO DI AUTOCONTROLLO, PRP ,
ISTRUZIONI OPERATIVE (realizzazione della preparazione
gastronomica), MODULI DI REGISTRAZIONE



GRAZIE PER
L'ATTENZIONE

Dott. Maurizio Vetrò

Responsabile Qualità e Formazione

Sede legale: Via G. Carducci, 6 – 37010 Affi (VR)

Sede secondaria: Via Uffici del Vicario, 43 – 00186 – Roma

Cell.: 3456929803

Mail: qualita@fmspecialist.eu

Web: www.fmspecialist.eu

