



**IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE:  
ASPETTI PRATICI**

**Vanessa Giardiello**  
**Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino**

# Argomenti

- ✓ L'importanza della sicurezza alimentare nei prodotti etnici:
  - ✓ Rilevanza della sicurezza alimentare
  - ✓ Dati sui pericoli nei prodotti etnici importati
- ✓ Normative di riferimento
- ✓ Le pratiche igieniche corrette
  - ✓ Pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
  - ✓ Controllo dei parassiti
  - ✓ Igiene del personale
  - ✓ Controllo della temperatura durante la conservazione
  - ✓ Gestione adeguata dei rifiuti
- ✓ Rintracciabilità
- ✓ Introduzione al sistema HACCP
- ✓ L'autocontrollo aziendale

# L'importanza della sicurezza alimentare nei prodotti etnici:

## Rilevanza della sicurezza alimentare

**REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**

**del 28 gennaio 2002**

**che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare**

(GU L 31 del 1.2.2002, pag. 1)

### *Articolo 14*

#### **Requisiti di sicurezza degli alimenti**

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
  - a) se sono dannosi per la salute;
  - b) se sono inadatti al consumo umano.

# L'importanza della sicurezza alimentare nei prodotti etnici:

## Rilevanza della sicurezza alimentare

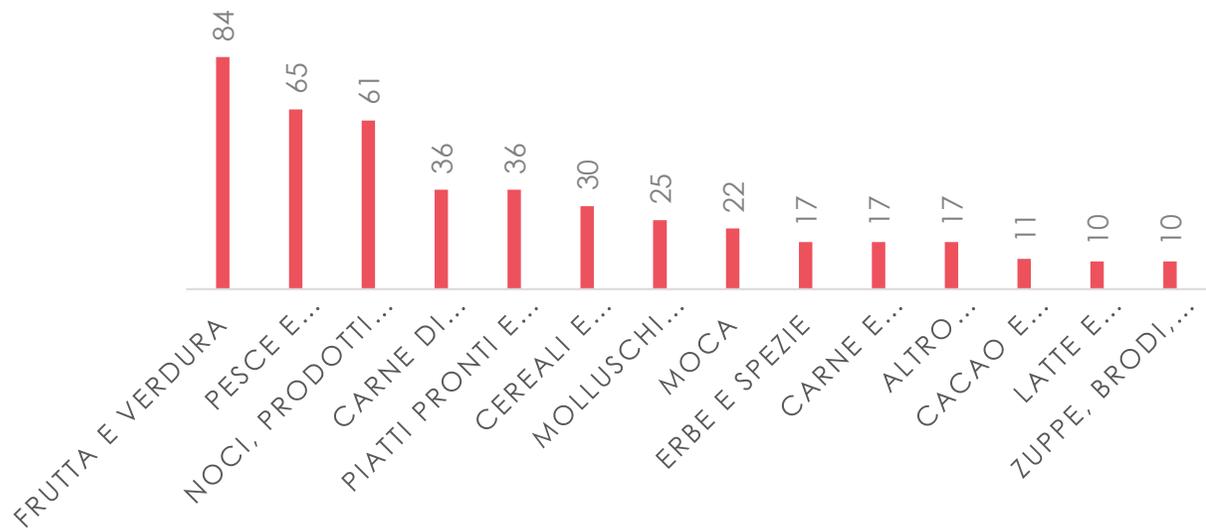
Gli alimenti sono considerati a rischio:

- a) se sono **dannosi per la salute**
- b) se sono **inadatti al consumo umano**

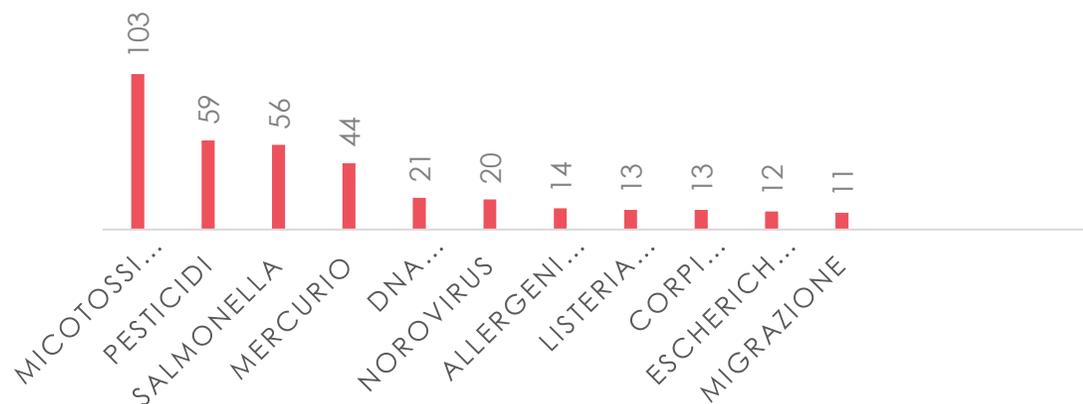


# Dati sui pericoli nei prodotti etnici importati

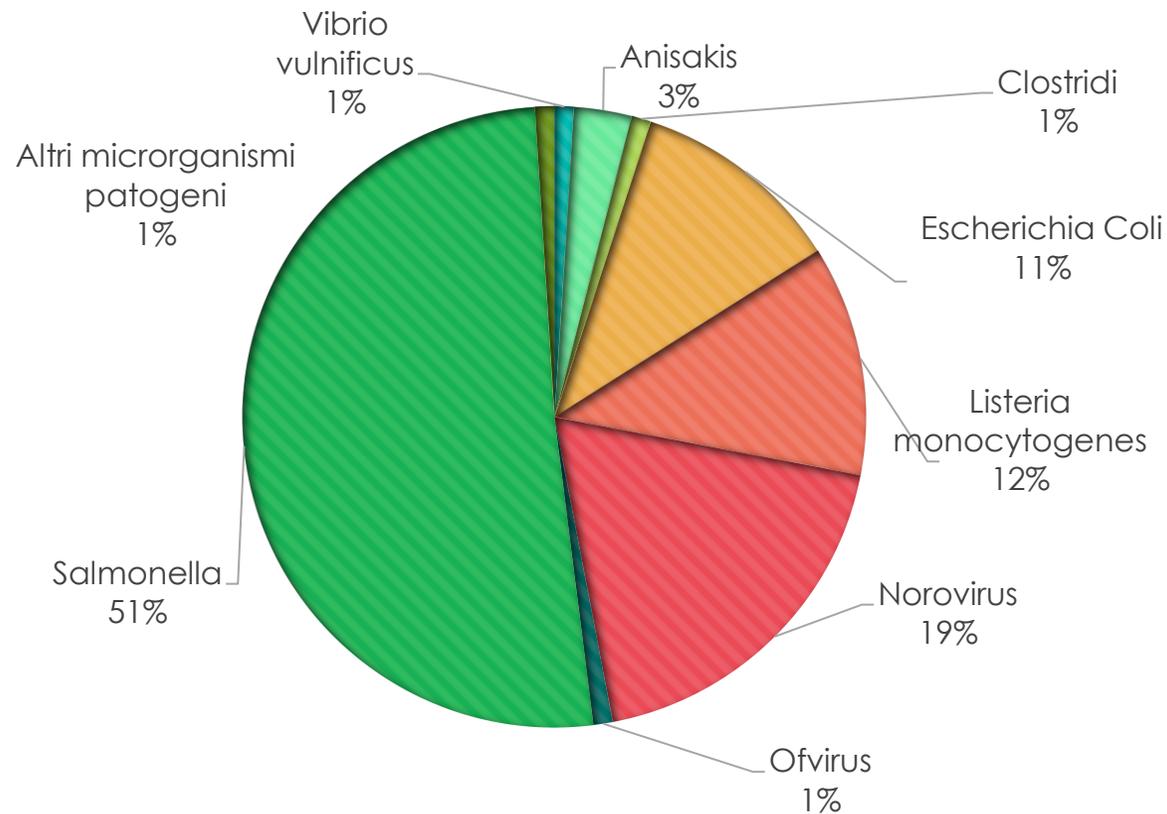
## N° DI NOTIFICHE PER CATEGORIA DI PRODOTTO - RASFF 2024



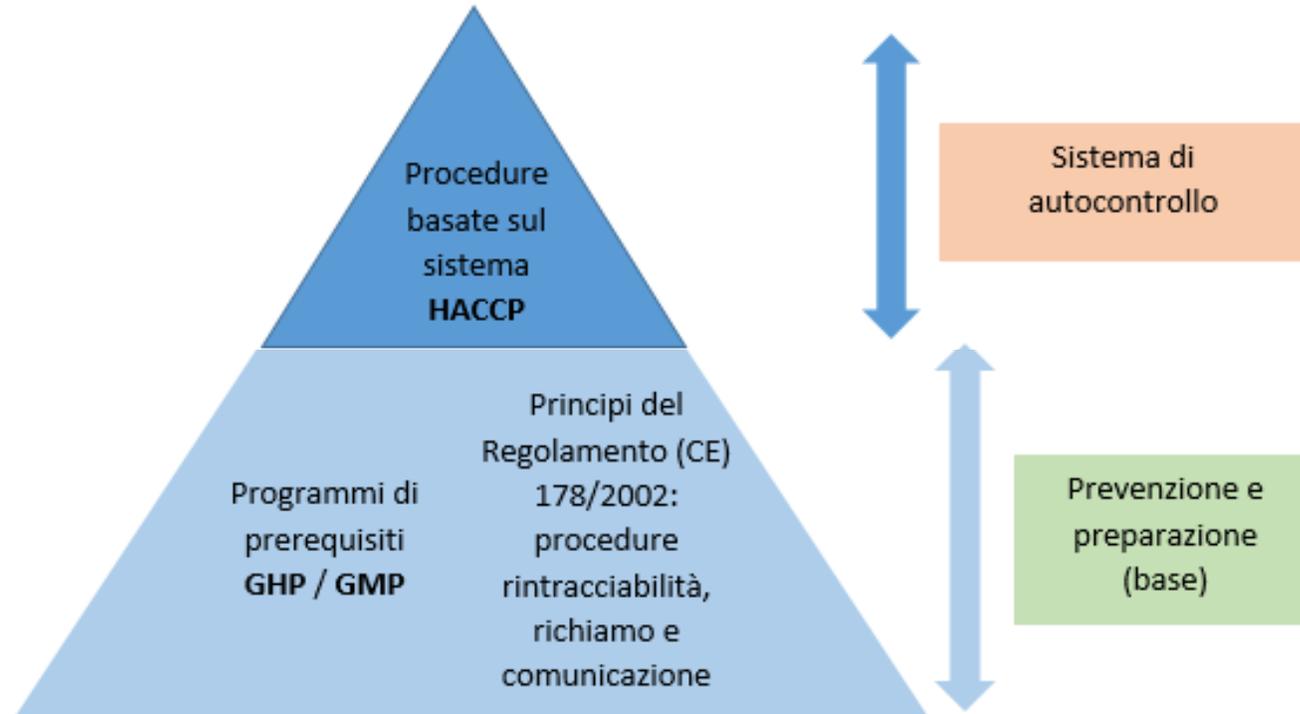
## CAUSE DELLE NOTIFICHE - RASFF 2024



## ORGANISMI PATOGENI - RASFF 2024



# Normative di riferimento



Regolamenti europei con applicazione diretta in tutti gli stati membri

Reg. CE 178/2002

Reg. CE 852/2004

# Le pratiche igieniche corrette

**GHP:** serie di condizioni e misure preventive fondamentali applicate in qualsivoglia fase della catena alimentare per fornire alimenti sicuri e adeguati.

Comprendono:

- GMP – Buone prassi di fabbricazione
- GAP – Buone pratiche agricole
- GVP – Buone pratiche veterinarie
- GPP – Buone pratiche di produzione
- GDP – Buone pratiche di distribuzione
- GTP – Buone pratiche di commercio

# Le pratiche igieniche corrette

Le GHP contengono tre elementi:

- l'aspetto strutturale (ad es. strutture, attrezzature),
- l'aspetto operativo (flusso di lavoro, manipolazione degli alimenti)
- il comportamento personale (igiene degli ambienti e igiene personale).

Le GHP sono tutte prerequisiti (PRP), ad esempio prassi e procedure che stabiliscono le condizioni ambientali e operative fondamentali per alimenti sicuri. I PRP pongono le basi per l'applicazione di un sistema HACCP.

Tra gli ulteriori PRP per la prevenzione e la preparazione, oltre alle GHP, figurano la formazione del personale, il referenziamento dei fornitori e la rintracciabilità e i sistemi efficienti di ritiro/riciamo.

# Le pratiche igieniche corrette

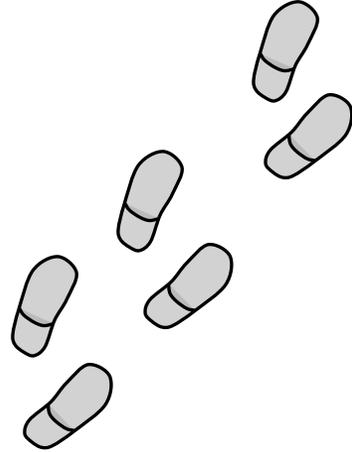
**ALL II DEL REG. CE 852/2004**

L'allegato II del regolamento si compone di 12 capitoli che compongono i prerequisiti di base:

- Requisiti generali: layout e flusso operativo;
- Requisiti specifici: struttura dei locali e manutenzione;
- Pulizia e manutenzione delle attrezzature;
- Gestione dei rifiuti e degli infestanti;
- Rifornimento idrico;
- Igiene del personale;
- Approvvigionamento delle materie prime/referenziamiento fornitore;
- Confezionamento;
- Trasporto;
- Gestione delle temperature;
- Formazione obbligatoria.

# La rintracciabilità

REG. CE 178/2002

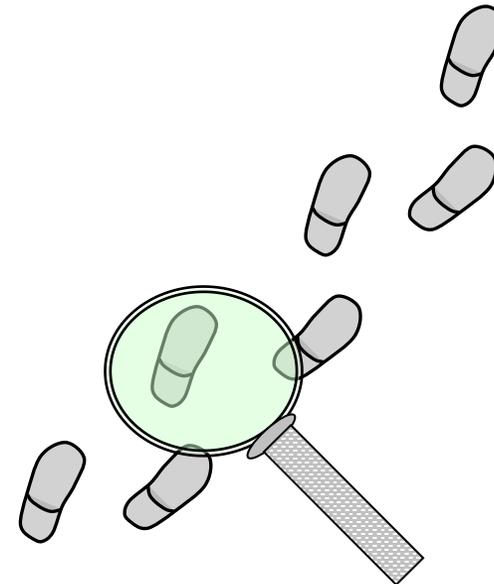


## TRACCIABILITÀ

processo messo in atto da monte a valle della filiera grazie al quale, tramite azioni e informazioni identificate, è possibile rintracciare il percorso e ricostruire la storia di un prodotto o di un processo.

## RINTRACCIABILITÀ

possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.



# La rintracciabilità

REG. CE 178/2002

## art. 18:

1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità 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.
2. Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime (rintracciabilità a monte).  
A tal fine detti operatori devono **disporre di sistemi e di procedure** che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.
3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono **disporre di sistemi e procedure** per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti (rintracciabilità a valle).
4. Gli alimenti devono essere adeguatamente etichettati o identificati **per agevolarne la rintracciabilità.**

# La rintracciabilità

REG. CE 178/2002

**L' art. 19 del Reg. CE 178/2002 impone ad ogni azienda alimentare, dal 1° gennaio 2005, l'obbligo specifico di:**

❶ ritiro dal mercato di un prodotto non conforme alla legge oppure che possa essere considerato non sicuro

❷ richiamo dal mercato quando tale prodotto è già arrivato al consumatore ed informazione al consumatore

❸ notifica alle Autorità competenti (RASFF)



*Articolo 50*

## **Sistema di allarme rapido**

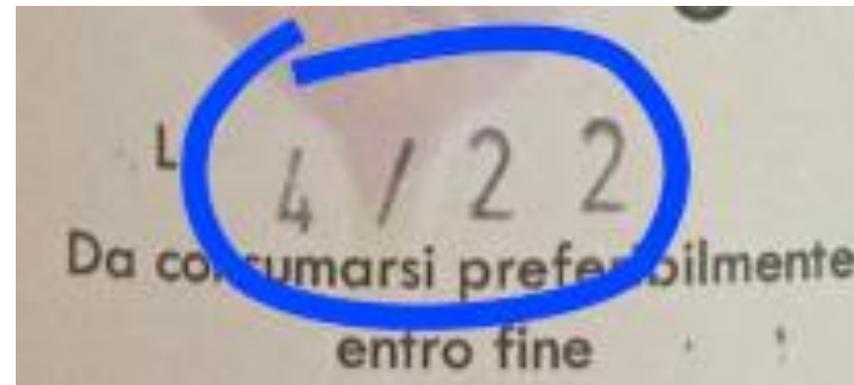
1. È istituito, sotto forma di rete, un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Ad esso partecipano gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità. Gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità designano ciascuno un punto di contatto, che è membro della rete. La Commissione è responsabile della gestione della rete.

# La rintracciabilità - la definizione di Lotto

**DIRETTIVA UE 91/2011 –  
ART. 17**

Per il lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore o dal venditore ed è apposto sotto la propria responsabilità.

La procedura di rintracciabilità deve «spiegare» come decifrare e decodificare il lotto di produzione.



# La rintracciabilità – il ritiro e il richiamo

Allegato 2



*Ministero della Salute*

Ministero della Salute  
via G. Ribotta 5  
Roma  
Italia  
00144  
Tel.: +39123456789  
Fax: +39123456789  
www.salute.gov.it

## Modello di RICHIAMO

Data:  Marchio del prodotto:

Denominazione di vendita:

Nome o ragione sociale dell'OSA  
a nome del quale il prodotto è  
commercializzato:

Lotto di produzione:

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore:

Nome del produttore:

Sede dello stabilimento:

Data di scadenza o termine minimo di conservazione:

Descrizione peso/volume unità di vendita:

Motivo del richiamo:

Avvertenze:

Inserire immagine uno:

Inserire immagine due:

## RICHIAMO

Data:  20/04/2018 Marchio del prodotto:  FARINA DOLCE SOFFICE

Denominazione di vendita:  MIX FARINA DOLCE SOFFICE DA Kg 1

Nome o ragione sociale dell'OSA  
a nome del quale il prodotto è  
commercializzato:  Molini Spigadoro SpA

Lotto di produzione:  31800714

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore:

Nome del produttore:  Molini Spigadoro SpA

Sede dello stabilimento:  via 4 novembre 2/4 - 06083 Bastia Umbra (PG)

Data di scadenza o termine minimo di conservazione:  19-07-2019

Descrizione peso/volume unità di vendita:  Kg 1

Motivo del richiamo:

Presenza allergene soia

Avvertenze:

Si richiede alla soc. GMF Grandi Magazzini Fioroni- Perugia - il ritiro dai punti vendita del prodotto in indicato consegnato con Fattura accompagnatoria numero 444 del 02/02/2018.

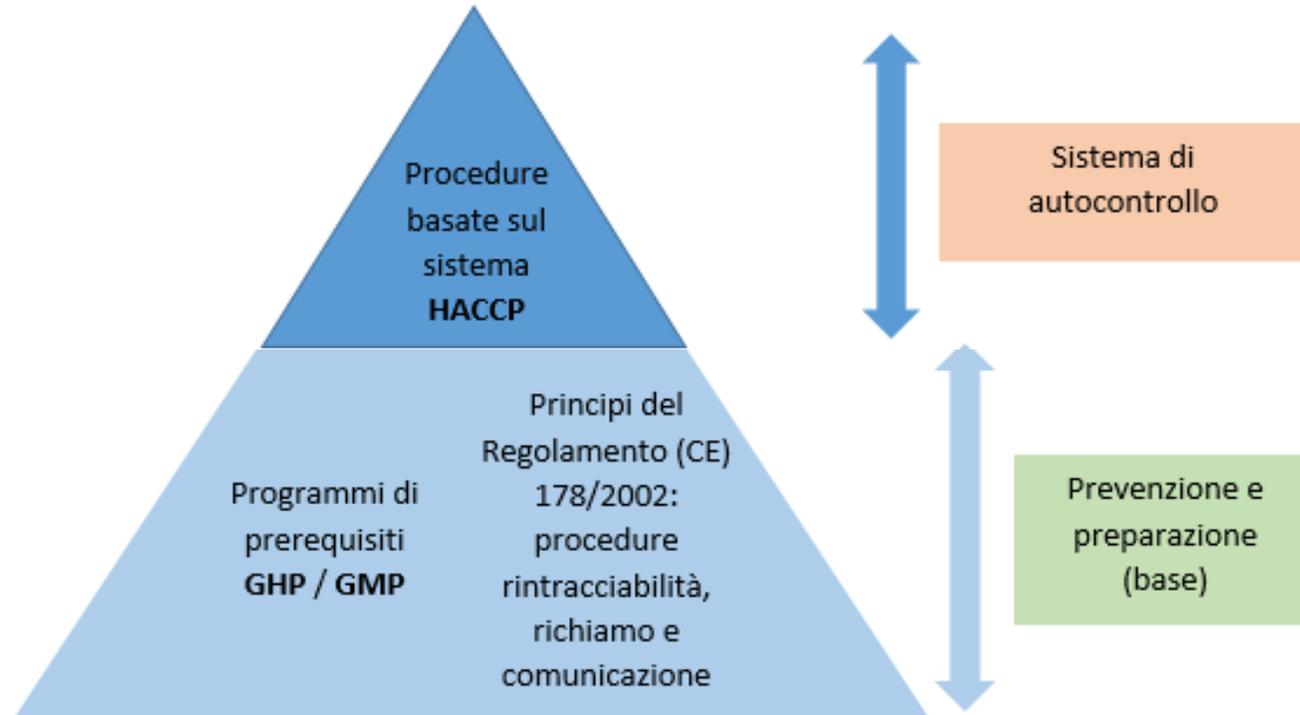


Inserire immagine uno:



Inserire immagine due:

# Normative di riferimento



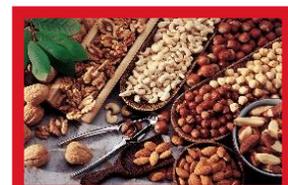
Regolamenti europei con applicazione diretta in tutti gli stati membri

Reg. CE 178/2002

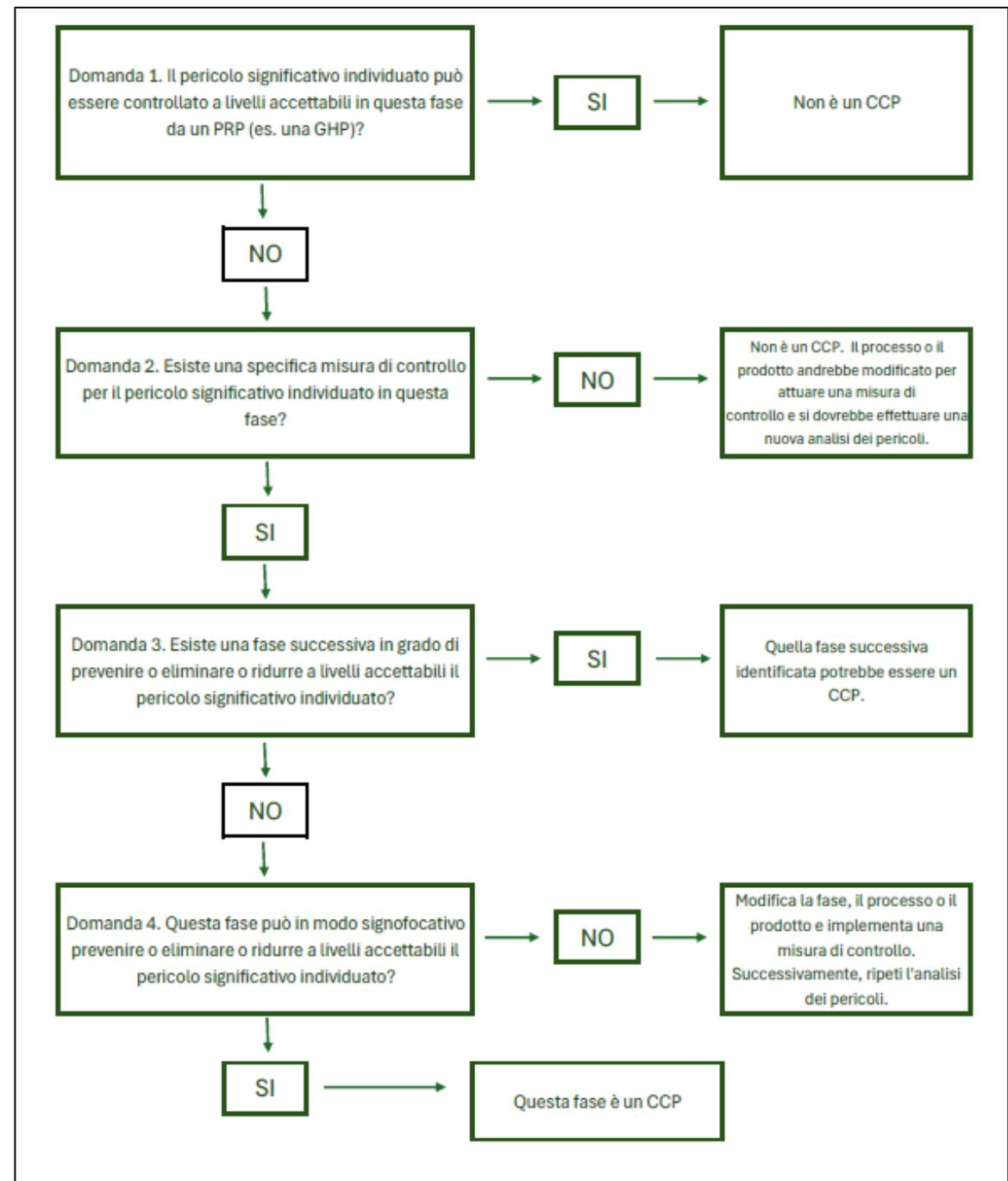
Reg. CE 852/2004

# Introduzione al sistema HACCP

Microbiologico – Chimico – Fisico – Allergeni



# Introduzione al sistema HACCP



# Introduzione al sistema HACCP – esempio di pericolo microbiologico

FASE	PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	AZIONE CORRETTIVA
Ricevimento merci	Presenza di microrganismi o parassiti	Selezione del fornitore Formazione del fornitore Controllo ispettivo all'accettazione		
Lavaggio	Contaminazione microbiologica	Utilizzare acqua potabile	Limiti microbiologici di legge	Ripetizione del lavaggio
Stoccaggio prodotto finito	Proliferazione batterica e inizio di processi di degradazione	Conservazione a T e umidità adeguata, priva di esposizione alla luce		

# Introduzione al sistema HACCP – esempio di pericolo chimico

<b>FASE</b>	<b>PERICOLO</b>	<b>MISURA PREVENTIVA</b>	<b>LIMITE CRITICO</b>	<b>AZIONE CORRETTIVA</b>
Ricevimento merci	Residui di prodotti fitosanitari	controllo del tenore dei residui di prodotti fitosanitari e altri contaminanti Richiesta o esecuzione di analisi	Limiti fitosanitari secondo il Reg. UE 396/2005	
Lavaggio	Contaminazione chimica  Contaminazione da prodotti per la pulizia	Utilizzare acqua potabile  Adeguate procedura di pulizia e formazione del personale	Limiti chimici di legge	Ripetizione del lavaggio
Stoccaggio prodotto finito	Proliferazione batterica e inizio di processi di degradazione	Conservazione a T e umidità adeguata, priva di esposizione alla luce		

# Introduzione al sistema HACCP – esempi di criticità

**Autocontrollo:** assenza, inadeguatezza, mancata applicazione/conoscenza procedure, assenza registrazioni, non completa rintracciabilità dei prodotti, applicazione non tempestiva delle azioni correttive.

**Strutturale:** il flusso operativo non garantisce la marcia in avanti, il deposito materie prime è promiscuo con il deposito del prodotto finito.

**Manutenzione:** i locali presentano segni di umidità, le pareti e il pavimento si presentano discontinui, le attrezzature risultano non funzionanti o non adeguatamente mantenute.

**Formazione del personale:** assenza e/o mancata applicazione delle procedure relative alla formazione di tutto il personale presente.

**Comportamento igienico del personale e gestione divise:** comportamento scorretto del personale e mancato rispetto delle buone pratiche di lavorazione/igieniche, idoneità vestiario.

**Infestanti:** rilevate tracce di presumibile roditore o rilevate n° blatte nel locale stoccaggio prodotto finito.

# L'autocontrollo aziendale



# L'autocontrollo aziendale

- Responsabilizzazione
- Prevenzione del rischio
- Spostamento del baricentro del controllo
- Documentazione

**PROCESSO**



**PRODOTTO  
FINITO**

**CONTROLLO**

«La sicurezza alimentare è affare di tutti.»

FAO - OMS

***GRAZIE PER L'ATTENZIONE***