

E-COMMERCE E FOOD DELIVERY: adempimenti normativi ed opportunità per le imprese alimentari

La sicurezza alimentare nel food delivery
Igiene e sicurezza alimentare: aspetti pratici



Vanessa Giardiello
Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

La sicurezza alimentare nel food delivery

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.

La sicurezza alimentare nel food delivery

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Procedure
PRP

Piano
HACCP

Moduli di
registrazione
+
Altri
documenti

Rispetto delle
norme igienico-
sanitarie nelle fasi
di:

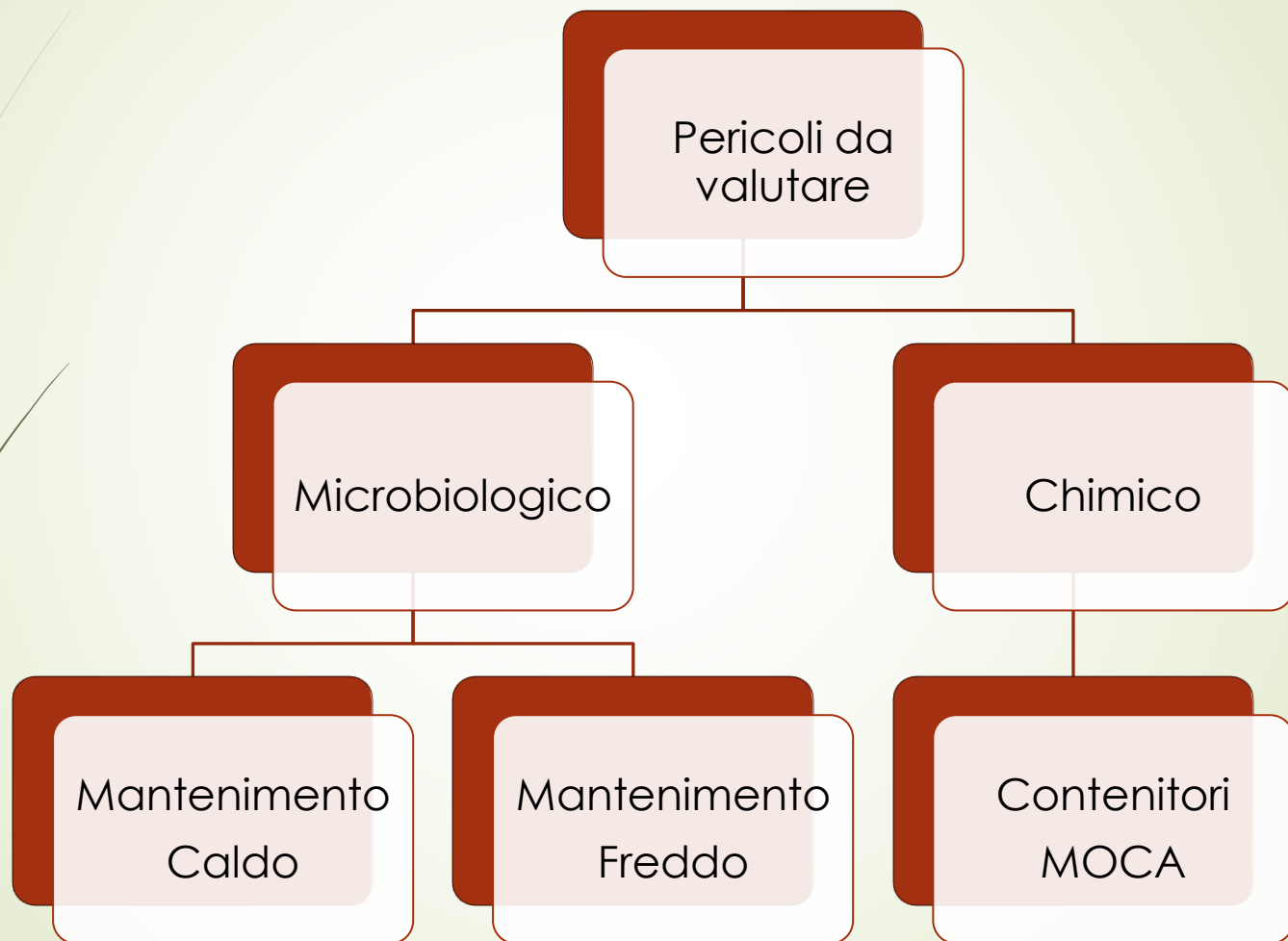
- Confezionamento
- Trasporto

La sicurezza alimentare nel food delivery

Procedura operativa: tradurre nella pratica

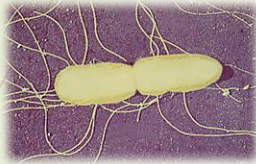
- Descrizione del mezzo di trasporto
- Descrizione del contenitore che si intende utilizzare
- Descrizione dei MOCA
- Descrizione sintetica della gestione degli alimenti per il mantenimento delle temperature
- Ecc...

La sicurezza alimentare nel food delivery

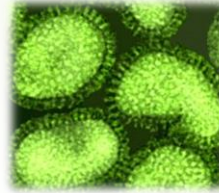


CONTAMINAZIONE MICROBICA

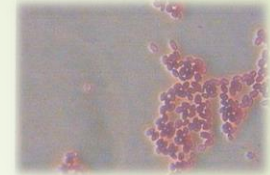
BATTERI



VIRUS



MUFFE



DANNOSI

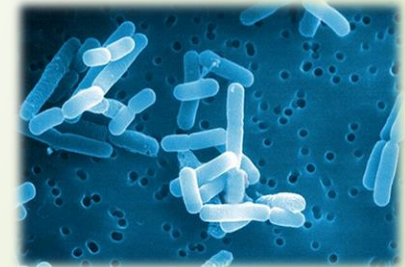
MALATTIE
TRASMISSIBILI CON
ALIMENTI



ALTERAZIONI dell'alimento
(ODORE, COLORE, CONSISTENZA, etc.)



BENEFICI



Birra, Lievito per
panificati, etc.

Ricapitolando...

PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE

Alcuni esempi

Controllo delle superfici a contatto con gli alimenti mediante pulizia: rimuove i contaminanti batterici, compresi gli agenti patogeni di origine alimentare e gli allergeni.

Controllo della qualità dell'acqua: riduce al minimo la presenza di molti potenziali pericoli (ad esempio: biologici, chimici, fisici).

Controllo della contaminazione fecale: riduce al minimo il potenziale di contaminazione con molti patogeni di origine alimentare come Salmonella, Campylobacter, Yersinia, ceppi patogeni di Escherichia coli.

Controllo delle pratiche di manipolazione degli alimenti e dell'igiene.

BUONE PRATICHE IGIENICHE



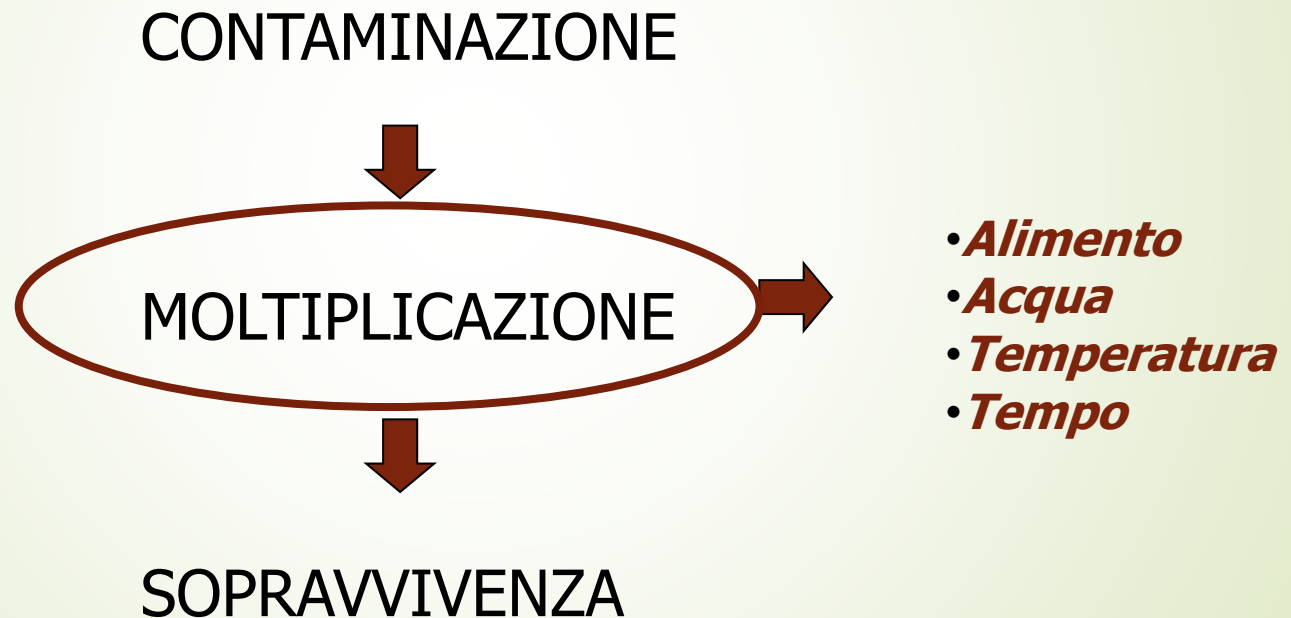
<https://www.regione.lombardia.it/wps/wcm/connect/290fbbf6-d3c1-4d7c-9958-e941db678d70/Manuale+buone+pratiche+microiimpres.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=ROOTWORKSPACE-290fbbf6-d3c1-4d7c-9958-e941db678d70-nPG0ZzM>

Evitare la
**contaminazione
crociata!**



La sicurezza alimentare nel food delivery

PERICOLI DA VALUTARE: MICROBIOLOGICO



IL RUOLO DELLA TEMPERATURA

Solo con le alte temperature si possono eliminare i batteri



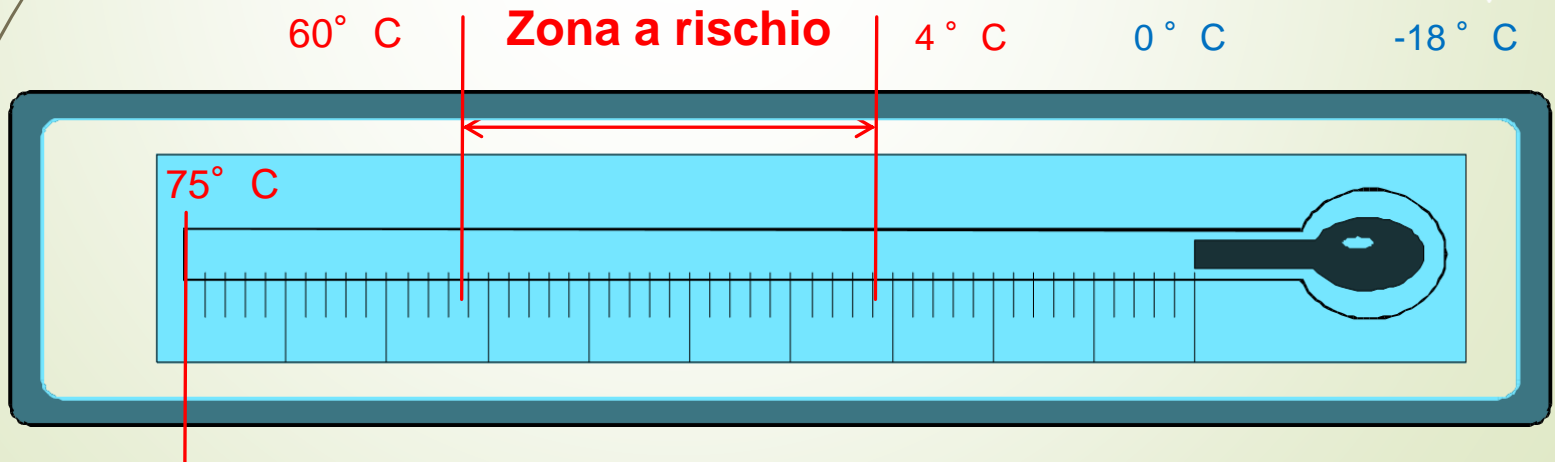
Nella **zona a rischio** i batteri si moltiplicano rapidamente



In frigorifero i batteri si moltiplicano molto lentamente



La surgelazione arresta la moltiplicazione batterica



LA GESTIONE DEL FRIGORIFERO

Controllare la temperatura con la frequenza prevista dal piano di autocontrollo e utilizzando un termometro tarato

Evitare il sovraccarico: all'interno del frigorifero deve circolare aria

I cibi crudi devono essere posti nella parte inferiore, in modo da evitare contaminazioni dei cibi cotti

Coprire i recipienti, per impedire contaminazioni

Separare i cibi cotti e i cibi crudi

Non mettere mai cibi caldi nel frigorifero, per non causare innalzamenti della temperatura e formazione di condensa

La sicurezza alimentare nel food delivery

GESTIONE PASTI DA ASPORTO E CONSEGNE A DOMICILIO



Freddi $< + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$

Caldi $> + 60\text{ }^{\circ}\text{C}$

Trasporto non
superiore ai 30
minuti

La sicurezza alimentare nel food delivery

PERICOLI DA VALUTARE: CHIMICO

- Residui di prodotti usati in agricoltura o nell'allevamento degli animali
- Sostanze provenienti dall'inquinamento (es. metalli pesanti)
- **Sostanze rilasciate da contenitori non idonei (cessione) → MOCA**
- Prodotti chimici per la pulizia o la manutenzione

La sicurezza alimentare nel food delivery

BUONE PRATICHE IGIENICHE

Informazioni per i consumatori

Sono rese disponibili (mediante apposita piattaforma web, menù, cartellonistica, comunicazione verbale) tutte le informazioni inerenti:

- Elenco delle pietanze;
- Ingredienti delle pietanze;
- Ingredienti **allergenici** → **ATTENZIONE**
- Se necessario, **modalità di conservazione/preparazione**;
- Se necessario, termine di conservazione.

Qualora per gli ordini a distanza non fosse disponibile una piattaforma web, questi saranno raccolti telefonicamente, le informazioni saranno comunicate verbalmente e **sarà cura dell'operatore chiedere al cliente se ha allergie da segnalare prima di accettare l'ordine.**

ATTENZIONE → **FORMAZIONE DELL'OPERATORE**

CONTAMINAZIONE DA ALLERGENI


Contatto crociato con allergeni: l'incorporazione involontaria di un alimento o ingrediente allergenico in un altro alimento che non è destinato a contenere tale alimento o ingrediente allergenico.



Trasmettere ai clienti le corrette informazioni sui prodotti



Se non possiamo garantire il controllo della contaminazione crociata da allergeni, i clienti devono esserne informati



Recenti modifiche agli allegati I e II del Regolamento CE 852/2004: il Regolamento UE 382/2021

Gestione degli allergeni alimentari

Ridistribuzione degli alimenti

Cultura della sicurezza alimentare

Recenti modifiche all' allegato I del Regolamento CE 852/2004: il Regolamento UE 382/2021

Gestione degli allergeni alimentari

1) L'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 è così modificato:

nella parte A, sezione II, è aggiunto il seguente punto 5 bis:

«5bis. Le attrezzature, i veicoli e/o i contenitori utilizzati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 non devono essere utilizzati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio di alimenti che non contengono tali sostanze o prodotti a meno che tali attrezzature, veicoli e/o contenitori non siano stati puliti e controllati almeno per verificare l'assenza di eventuali residui visibili di tali sostanze o prodotti.»;

Procedura operativa: rintracciabilità

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 (art.3 Reg.178/2002)





Procedura operativa: pulizia

L'ORDINE è un prerequisito senza il quale le parole igiene e pulizia perdono significato

La pulizia è una fase finalizzata alla rimozione dello sporco e di residui di cibo

La disinfezione è una fase finalizzata alla riduzione del numero di microrganismi vivi

La disinfezione non è efficace se non è preceduta da una pulizia completa

1. Fare ordine prima di iniziare la pulizia



2. Rimuovere i residui visibili (pulizia)



3. Ridurre ad un livello di sicurezza i microrganismi (disinfettare)



4. Pulire e riporre l'attrezzatura utilizzata in luogo adeguato

1



2



4



3



Grazie per l'attenzione



Via Ventimiglia, 165 - 10127 Torino
011.6700111 - fax 011.6700100 - E-mail labchim@lab-to.camcom.it
laboratorio.chimico@lab-to.legalmail.camcom.it