



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

IGIENE ALIMENTARE: ASPETTI PRATICI

Vanessa Giardiello

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio



Il Laboratorio Chimico è un'Azienda Speciale della Camera di commercio di Torino, senza fini di lucro, che rappresenta la sintesi degli interessi delle categorie economiche e dei consumatori, offrendo loro un servizio di **analisi, consulenza e formazione** assolutamente indipendente.

Attività del Laboratorio

Servizi analitici

Consulenza e Formazione

Progetti istituzionali

Eventi



Formazione: perché?

La formazione sull'igiene alimentare è di fondamentale importanza per il settore alimentare. Tutto il personale dovrebbe essere consapevole del proprio ruolo e della propria responsabilità nel proteggere il cibo dalla contaminazione o dal deterioramento. Il personale dovrebbe avere le conoscenze e le competenze necessarie per consentire loro di gestire gli alimenti in modo igienico. Coloro che maneggiano prodotti chimici per la pulizia o altri prodotti chimici potenzialmente pericolosi dovrebbero essere istruiti sull'uso corretto per prevenire la contaminazione del cibo.

Codex Alimentarius

Principi generali di igiene alimentare

CXC 1- 1969

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf

L'importanza della formazione



CAPITOLO XII

Formazione

**Reg. CE 852/2004
– Allegato II**

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
 2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;
- e
3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

La sicurezza degli alimenti

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

Articolo 14

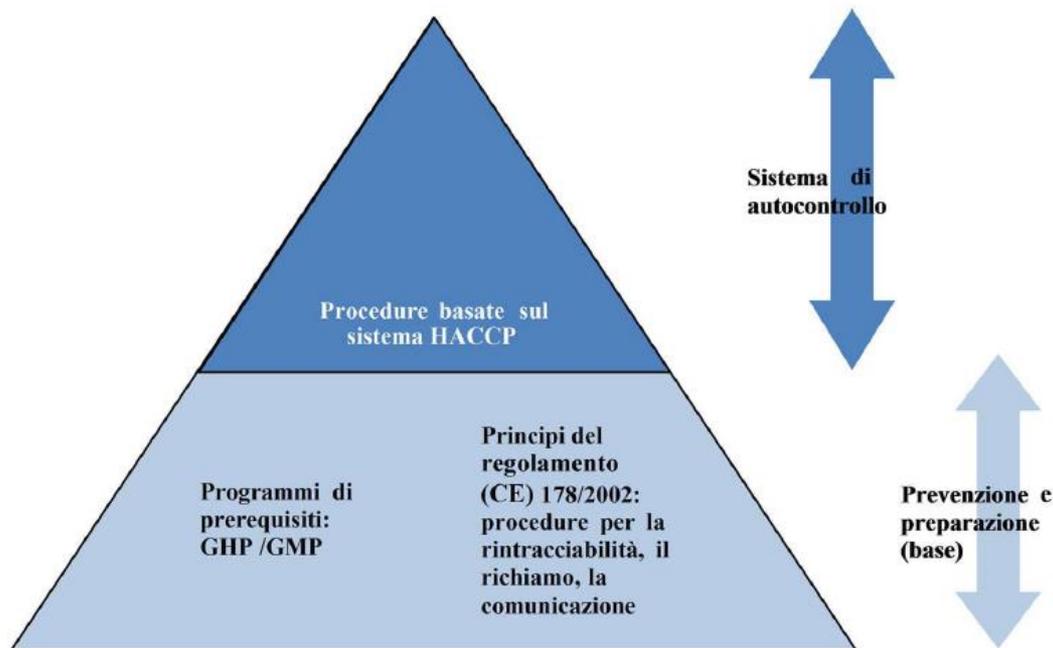
Requisiti di sicurezza degli alimenti

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.

SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Elementi di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS)

SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2016/C 278/01)

*La semplificazione dell'autocontrollo si basa sul fatto che il sistema HACCP è per sua natura **flexibile***

ANALISI DEI PERICOLI



GESTIONE DI EVENTUALI CCP



BUONE PRATICHE IGIENICHE/PREREQUISITI



SICUREZZA ALIMENTARE

LA SEMPLIFICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO

REGIONE PIEMONTE

D.D. 15 ottobre 2012, n. 692

Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa

- imprese del settore alimentare caratterizzate da un numero di addetti alle lavorazioni non superiore a 5 unità;
- imprese che, con numero di addetti comunque inferiore a 10, presentino caratteristiche che le rendono assimilabili alle microimprese quali: operatività in ambito locale (provincia sede dell'impresa e province limitrofe) proprietario singolo o costituito da un piccolo gruppo di persone, gestione in capo al proprietario e nessun collegamento a grandi aziende e/o alla grande distribuzione organizzata (in tal caso verrà effettuata una valutazione caso per caso, sulla base della documentazione fornita dall'OSA)

HACCP e AUTOCONTROLLO

**PIANO
HACCP**

**PROCEDURE
*PRP***

***Altri
documenti***

**MANUALE DI
AUTOCONTROLLO**

**MODULI DI
REGISTRAZIONE**



HACCP e AUTOCONTROLLO

Manuali di corretta prassi igienica

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1187&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene

The screenshot displays the website interface for HACCP and Autocontrollo. The top navigation bar includes 'La nostra salute', 'Temi e professioni', 'News e media', and 'Ministro e Ministero'. The main content area is titled 'Manuali GHP - buona prassi igienica' and includes a sub-header 'Il Regolamento' and 'Manuali GHP validati'. The text describes the EU Regulation (CE) n. 853/2004 and the Italian regulatory framework for HACCP. A sidebar on the right contains 'Moduli e servizi online' (Igiene degli Alimenti, Laboratori, Neri, Stabilimenti) and 'Eventi' (Toxoplasmosi, una sfida ancora aperta per la sanità medica e veterinaria). At the bottom, there is a section 'Vai direttamente a' with links to 'Modulistica Esportazione di alimenti', 'Modulistica di Notifica del sistema di allerta', 'Nulla osta sanitario (NOS) / documento comune di entrata (DCE) sull'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto', and 'POS 11 - Rilascio nulla osta sanitario / documento comune di entrata sull'importazione di alimenti di origine non animale'.

La nostra salute | Temi e professioni | News e media | Ministro e Ministero

Sei in: Home > Temi e professioni > Alimenti > Sicurezza alimentare > Igiene degli alimenti > Manuali GHP - buona prassi igienica

Manuali GHP - buona prassi igienica

I temi di questa sezione sono a cura di: **Direzione generale dell'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione**
Web editing: Cinzia Confalone, Deborah De Ciriato

Il Regolamento

Manuali GHP validati

Il **Regolamento (CE) n. 853/2004** promuove l'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e ne incoraggia la divulgazione e l'uso, riconoscendo l'adozione da parte degli operatori del settore alimentare (Osa) sia ad oggi una scelta volontaria, va sottolineata l'importanza del loro utilizzo per facilitare gli operatori stessi nell'osservanza degli obblighi normativi in materia di igiene.

Allo stesso tempo il Regolamento (CE) n. 853/2004 prevede che gli Stati membri valutino i manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. In proposito il Ministero della salute valuta i manuali di corretta prassi operativa con il supporto tecnico dell'Istituto superiore di sanità coinvolgendo nel contempo anche le Regioni e province autonome di Trento e Bolzano, le Associazioni di categoria e dei consumatori interessate alla materia oggetto del manuale, così come stabilito dall'Accordo Stato-Regioni **Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari**.

L'ufficio II della Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della salute, responsabile dell'attività di coordinamento per la validazione dei manuali di corretta prassi operativa (GHP), ricevuta la richiesta di validazione di un manuale alla casella di posta elettronica dedicata GHPmanualisesanita.it, dopo una prima valutazione, avvia la procedura di validazione, coinvolgendo il Tavolo di lavoro istituito con **Decreto dirigenziale 15 maggio 2008**. Il procedimento di validazione è regolato da una specifica **Procedura operativa standard**.

Il Tavolo di lavoro, il 21 gennaio 2011, ha approvato una **Linea-guida per l'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa**, finalizzata a fornire ai settori dell'industria alimentare indicazioni e criteri generali, in merito all'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa. Il 7 febbraio 2017 il Tavolo ha elaborato un nuovo documento **Linea-guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta Prassi operativa (rev 1)** che aggiorna e sostituisce il precedente.

Al fine di rendere omogenei i manuali sottoposti alla valutazione del tavolo tecnico, è opportuno che le associazioni di categoria che li redigono rispettino i criteri delle linee guida anche nella sequenza, oltre che nei contenuti.

Moduli e servizi online

- > Igiene degli Alimenti
- > Laboratori
- > Neri
- > Stabilimenti

Eventi

 **Toxoplasmosi, una sfida ancora aperta per la sanità medica e veterinaria**
Data evento: 29 marzo 2019 [Archivio eventi](#)

Vai direttamente a

- > Modulistica Esportazione di alimenti
- > Modulistica di Notifica del sistema di allerta
- > Nulla osta sanitario (NOS) / documento comune di entrata (DCE) sull'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto
- > POS 11 - Rilascio nulla osta sanitario / documento comune di entrata sull'importazione di alimenti di origine non animale

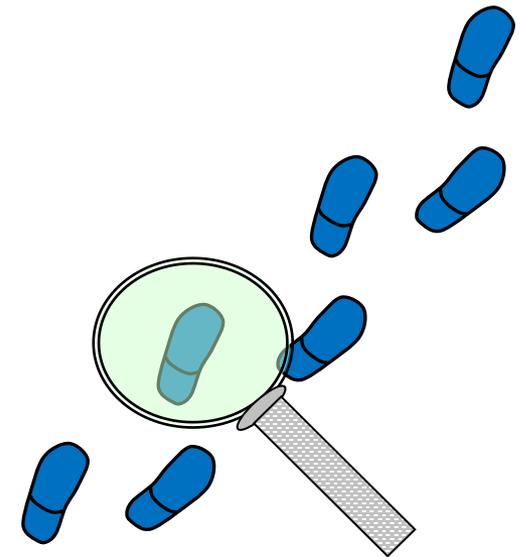
LA RINTRACCIABILITÀ

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)



LA RINTRACCIABILITÀ

Regolamento 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.

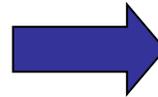
3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono **disporre di sistemi e procedure** per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti (rintracciabilità a valle)
4. Gli alimenti devono essere adeguatamente etichettati o identificati **per agevolarne la rintracciabilità**

LA RINTRACCIABILITÀ

L' art. 19 del Reg. CE 178/2002 impone ad ogni azienda alimentare, 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)



Regolamento CE 178/2002

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.

RASFF – Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi

Uno strumento chiave per garantire il flusso di informazioni per consentire una reazione rapida quando vengono rilevati rischi per la salute pubblica nella catena alimentare è RASFF, il sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi.

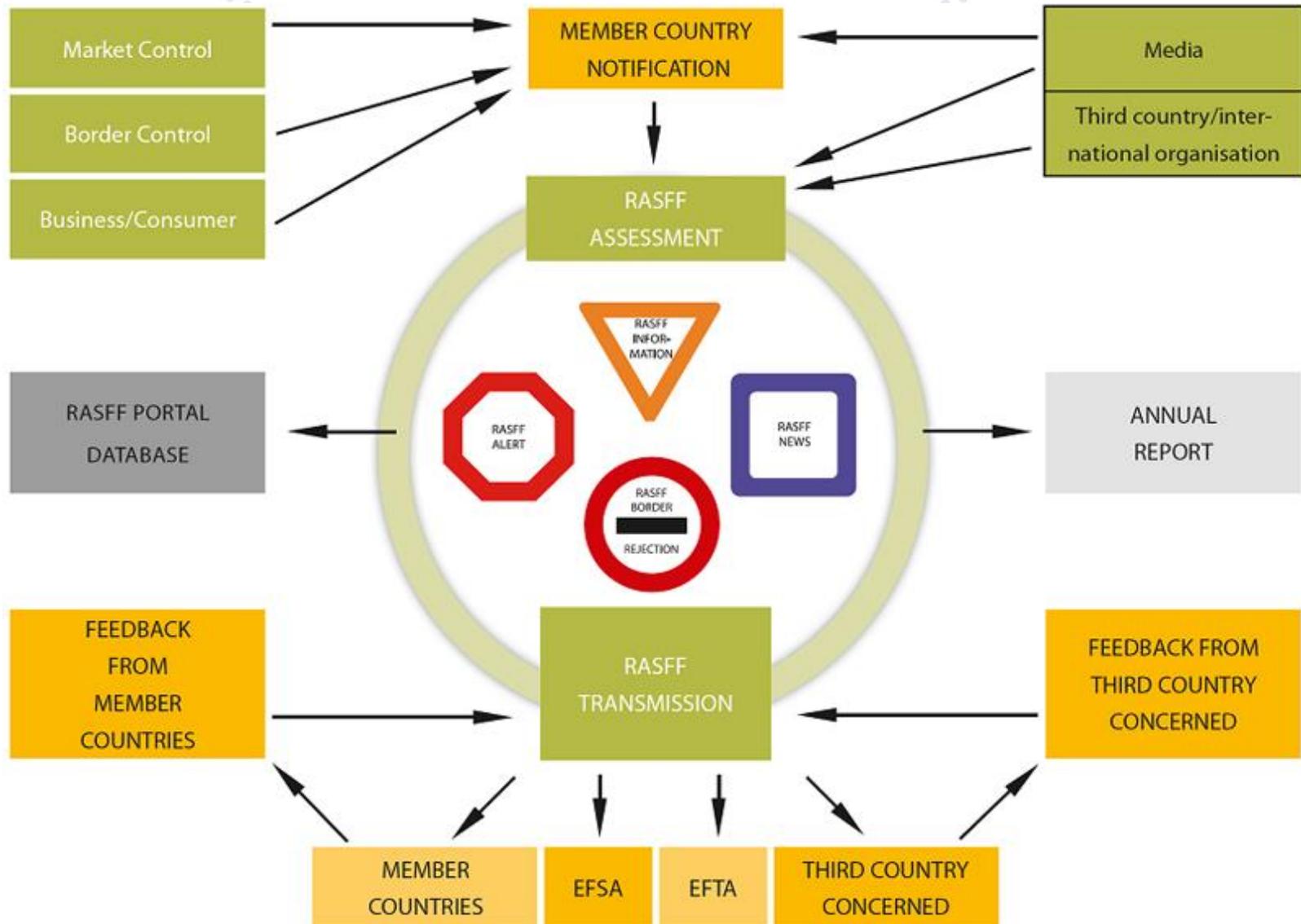
Le informazioni vitali scambiate tramite RASFF possono portare al ritiro dei prodotti dal mercato.

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?area=sicurezzaAlimentare&id=1146&menu=sistema



Rapid Alert System for food and feed

RAPID ALERT SYSTEM FOOD AND FEED



RINTRACCIABILITÀ & RITIRO/RICHIAMO

Il Ministero della salute ha reso disponibile una specifica area del portale per la pubblicazione dei richiami degli OSA.

L'OSA deve compilare il Modello e trasmetterlo alle Autorità sanitarie competenti che, dopo le opportune verifiche, provvederanno alla pubblicazione sul portale del Ministero. Il sistema è operativo dal 1° gennaio 2017.

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_4633_listaFile_itemName_0_file.pdf

Nota ministeriale del 15 dicembre 2016

Nota ministeriale del 31 maggio 2016

Reg. UE 16/2011

RINTRACCIABILITÀ & RITIRO/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:

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami

The screenshot shows the website of the Italian Ministry of Health. The header includes the logo and name of the ministry, a search bar, and navigation links. The main content area displays a news article titled "Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori". The article lists several food recall incidents, including: 19 settembre 2017 - Acqua Effervescente Naturale Cutolo Rionero; 11 settembre 2017 - FATTORIE VALLE DEL MISA - UOVA DI GALLINA IN GUSCIO; 8 settembre 2017 - Lanzi Srl - Salame Norcia; 7 settembre 2017 - Bontà viva - Bontà viva bifidus fibre "Avena - noc" Bontà viva bifidus fibre "Cereali" Bontà viva "kiwi-cereali"; 7 settembre 2017 - buongiorno freschezza - spinacio 500 g; 7 settembre 2017 - buongiorno freschezza - spinacio 500 g; 7 settembre 2017 - buongiorno freschezza - spinacio 500 g.

Come strutturare la procedura di rintracciabilità

Lo scopo della procedura è di ottemperare a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002, ed in particolare descrivere come l'azienda opera per:

- **ritirare dal mercato** i prodotti che possono presentare un rischio per la salute pubblica e di quelli ottenuti in condizioni tecnologiche simili
- **informare le autorità competenti** sulla natura del rischio e fornire tutte le informazioni relative al ritiro dei prodotti, collaborando con loro riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto che hanno fornito
- **segregare** i prodotti ritenuti pericolosi
- **informare l'anello a monte** (fornitore)
- **informare l'anello a valle** (clienti)
- **informare i consumatori** (in caso di richiamo)

SUSHI

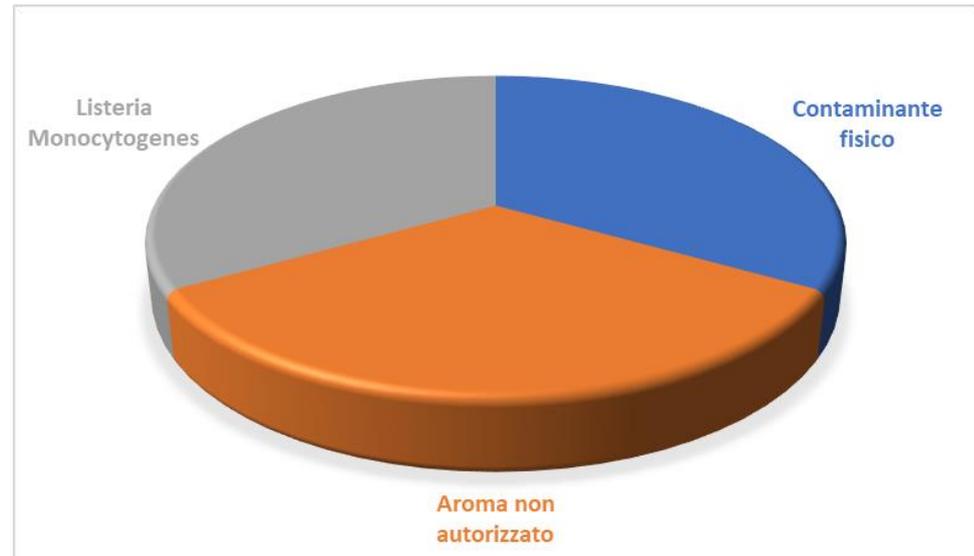


Da gennaio 2021 a maggio 2022 sono state rilevate 3 segnalazioni sul portale RASFF correlate a SUSHI:

1/3: presenza contaminante fisico → vetro

1/3: presenza di aroma non autorizzato

1/3: presenza di *Listeria monocytogenes*



KEBAB



Da gennaio 2021 a maggio 2022 sono state rilevate 15 segnalazioni sul portale RASFF correlate a KEBAB:

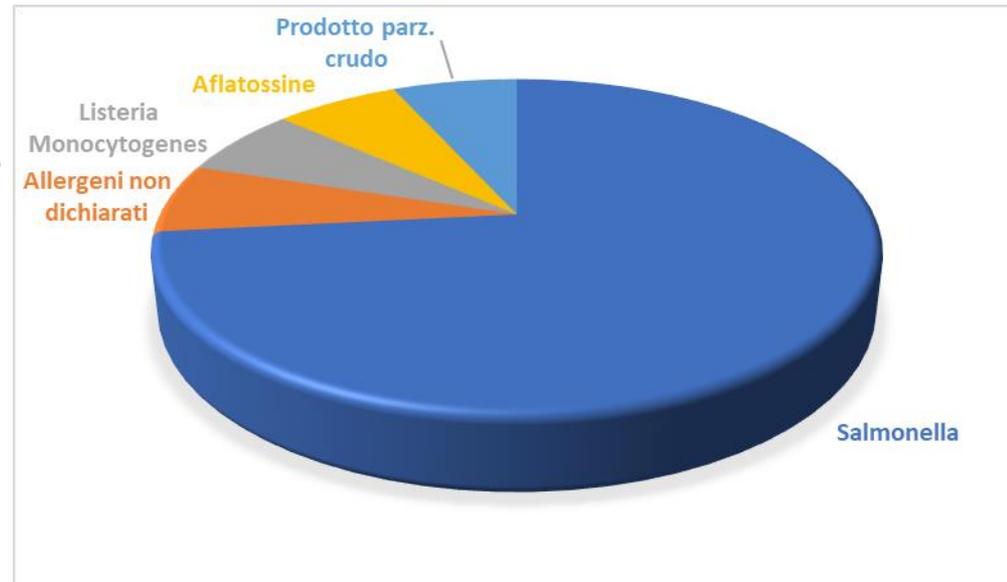
11/15: presenza di Salmonella

1/15: presenza di Aflatossine

1/15: presenza di Listeria monocytogenes

1/15: prodotto parzialmente crudo

1/15: presenza di allergeni non dichiarati



NOODLES



Da gennaio 2021 a maggio 2022 sono state rilevate 38 segnalazioni sul portale RASFF correlate a NOODLES:

3/38: contaminanti fisici → Vetro, metallo, escrementi topo

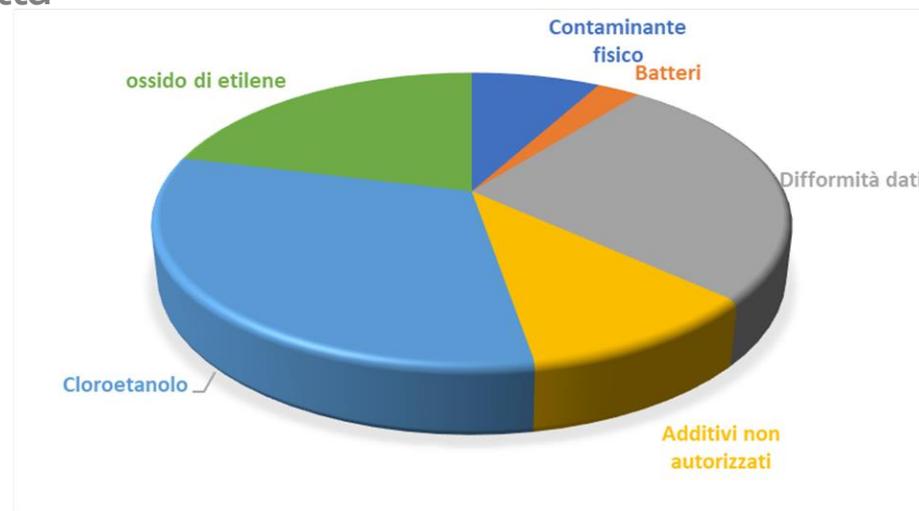
1/38: presenza di Stafilococchi – Mesofili - Enterobatteri

10/38: difformità sui dati dichiarati in etichetta

4/38: presenza di Additivi non autorizzati

12/38: presenza di Cloroetano

8/38: presenza di Ossido di etilene



MTA: MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE

TOSSINFEZIONI
ALIMENTARI



Provocate da
BATTERI VIVI E
VITALI
(es. *Salmonella*)

INTOSSICAZIONI
ALIMENTARI

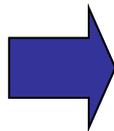


Provocate da TOSSINE
BATTERICHE
(es. *Staphylococcus
aureus*)

Sintomi a carico dell'apparato
gastrointestinale

(vomito, diarrea, dolori
addominali...)

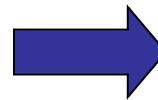
ALTRE
PATOLOGIE
(acute e croniche)



provocate da vari contaminanti chimici (es.
acrilammide, micotossine...)

CHE COS'É L'IGIENE ALIMENTARE?

BUONE PRATICHE DI
LAVORAZIONE



GHP/GMP/PRP

Tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari, in tutte le fasi della catena alimentare.

- prevenzione della contaminazione
- prevenzione della moltiplicazione microbica
- distruzione dei microrganismi

Programma di PreRequisiti

Condizioni e attività di base necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare, idoneo alla produzione, gestione e fornitura di alimenti sicuri per il consumo umano

STABILIMENTO, PROGETTAZIONE E IMPIANTI

FORMAZIONE E COMPETENZA

MANUTENZIONE

IGIENE DEL PERSONALE

TRASPORTO

PULIZIA E DISINFEZIONE

CONTROLLO DELLE OPERAZIONI

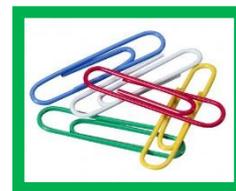
CONTROLLO DEI PARASSITI

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Reg. CE 852/2004- Allegato II ➡ PRP (procedure autocontrollo)

IDENTIFICAZIONE PERICOLI

Microbiologico – Chimico – Fisico – Allergeni



CONTAMINAZIONE

CONTAMINAZIONE: Introduzione o presenza nel prodotto alimentare di un contaminante.

CONTAMINANTE: Qualsiasi agente di natura biologica o chimica, o corpo estraneo, o altra sostanza non aggiunta intenzionalmente all'alimento, **che può compromettere la sicurezza o l'integrità dell'alimento.**

CONTAMINAZIONE CHIMICA

- 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)
- PRODOTTI CHIMICI PER LA PULIZIA o LA MANUTENZIONE

BUONE PRATICHE

- CONSERVARE I PRODOTTI CHIMICI LONTANO DALLE AREE ALIMENTARI
- SEGUIRE LE PROCEDURE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI D'USO
- TENERE I PRODOTTI CHIMICI IN CONTENITORI CON ETICHETTA
- USARE INDUMENTI PROTETTIVI ADATTI
- NON MESCOLARE MAI PRODOTTI CHIMICI TRA LORO
- EFFETTUARE LA ROTAZIONE DELLE SCORTE

CONTAMINAZIONE FISICA

- ✓ AMBIENTE (vetri, vernice, intonaco, piastrelle...)
- ✓ ATTREZZATURE (viti, bulloni, graffette, utensili vari...)
- ✓ PERSONALE (capelli, gioielli, cerotti, altri oggetti)
- ✓ MATERIE PRIME (pietre, gusci, ossa, noccioli, lische.....)
- ✓ MATERIALI DA IMBALLAGGIO (carta, cartone, pellicole...)
- ✓disordine in generale





Carta forno

Capello



BUONE PRATICHE

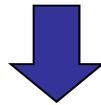


- Conservare i cibi in contenitori con coperchio o pellicole, per evitare che parti estranee possano cadere nell'alimento
- Verificare che gli utensili e le stoviglie siano in buone condizioni e non eccessivamente usurate
- La prevenzione della contaminazione fisica inizia dal mantenimento dell'ORDINE



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

Articolo 21

Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Fatte salve le disposizioni adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), sono conformi ai requisiti seguenti:

- a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'articolo 18, paragrafo 1, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II; nonché
 - b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), includono il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II.

**Regolamento
1169/11**

QUALI SONO GLI ALIMENTI ALLERGENICI?

- **Cereali contenente glutine** : grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) *sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;*
 - b) *maltodestrine a base di grano;*
 - c) *sciropi di glucosio a base di orzo;*
 - d) *cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola*
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- **Uova** e prodotti a base di uova
- **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) *gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;*
 - b) *gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) *olio e grasso di soia raffinato¹;*
 - b) *tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;*
 - c) *oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;*
 - d) *estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*

QUALI SONO GLI ALIMENTI ALLERGENICI?

➤ **Latte** e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), tranne:

a) *siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;*

b) *lattiolo.*

➤ **Frutta a guscio** mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne:

a) *la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*

➤ **Sedano** e prodotti a base di sedano

➤ **Senape** e prodotti a base di senape

➤ **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo

➤ **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/l espressi come SO₂

➤ **Lupini** e prodotti a base di lupini

➤ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

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

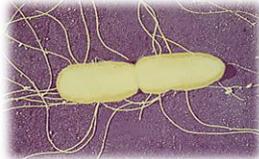
1) L'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 è così modificato:

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

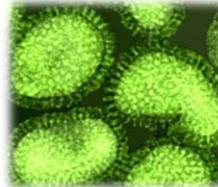
«5bis. Le attrezzature, i veicoli e/o i contenitori utilizzati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 non devono essere utilizzati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio 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.»;

CONTAMINAZIONE MICROBICA

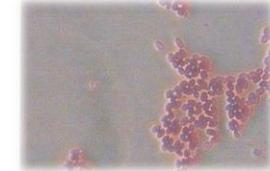
BATTERI



VIRUS

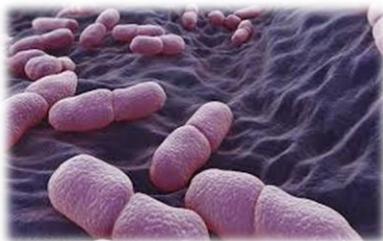


MUFFE



DANNOSI

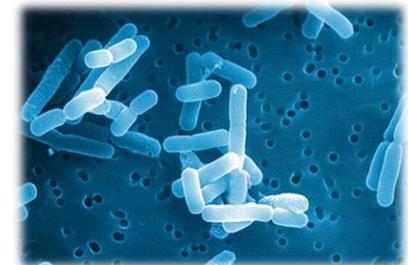
MALATTIE
TRASMISSIBILI CON
ALIMENTI



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



BENEFICI



Birra, Lievito per
panificati, etc.

FONTI COMUNI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA

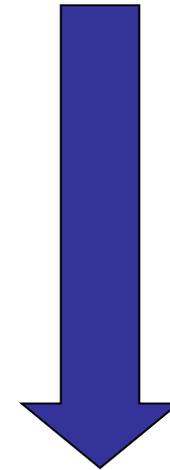
- ✓ MATERIE PRIME CONTAMINATE
- ✓ AGENTI INFESTANTI
- ✓ PERSONE → addetti, clienti
- ✓ SPORCO E POLVERE
- ✓ RIFIUTI

FONTI - VEICOLI - VIE DI CONTAMINAZIONE

FONTI (sporco, polvere, rifiuti, infestanti, persone...)



VEICOLI



ALIMENTI

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



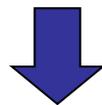
<https://www.regione.lombardia.it/wps/wcm/connect/290fbbf6-d3c1-4d7c-9958-e941db678d70/Manuale+buone+pratiche+microimprese.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=ROOTWORKSPACE-290fbbf6-d3c1-4d7c-9958-e941db678d70-nPG0ZzM>

Evitare la
**contaminazione
crociata!**

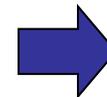


I MICROORGANISMI NEGLI ALIMENTI

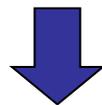
CONTAMINAZIONE



MOLTIPLICAZIONE



- *Alimento*
- *Acqua*
- *Temperatura*
- *Tempo*



SOPRAVVIVENZA

IL RUOLO DELLA TEMPERATURA

Solo con le alte temperature si possono eliminare i batteri



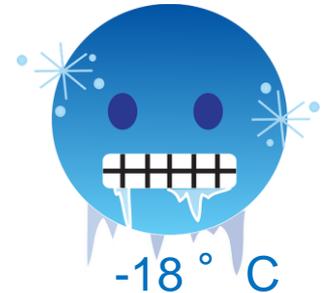
Nella **zona a rischio** i batteri si moltiplicano rapidamente



In frigorifero i batteri si moltiplicano molto lentamente



La surgelazione arresta la moltiplicazione batterica



60° C

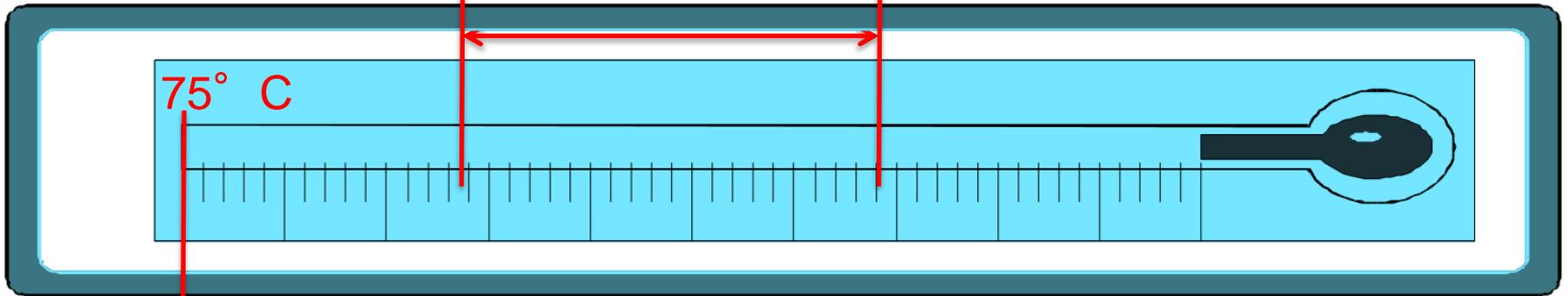
Zona a rischio

4° C

0° C

-18° C

75° C



IL RUOLO DELLA TEMPERATURA

RICEVIMENTO MERCI



STOCCAGGIO A T° CONTROLLATA



0 – 4°C



- 18°C



COTTURA

> 75°C



ABBATTIMENTO DI T°

< 10°C 2 ore



RIATTIVAZIONE

> 75°C



IL RUOLO DELLA TEMPERATURA: LA CATENA DEL FREDDO

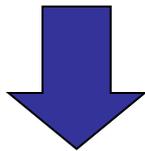
- ✓ Non distrugge i microrganismi
- ✓ Consente un prolungamento dei tempi di conservazione
- ✓ Rallenta la moltiplicazione della maggior parte dei batteri patogeni
- ✓ Più basse sono le temperature, maggiore è il rallentamento della moltiplicazione microbica

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

L'IMPORTANZA DELL'ETICHETTATURA

**IDENTIFICARE
CHIARAMENTE I PRODOTTI**



**SE GLI ALIMENTI NON SONO
CONSERVATI NELLE LORO
CONFEZIONI ORIGINALI,
MANTENERE LE ETICHETTE!**



IGIENE DEL PERSONALE

CAPITOLO VIII

Regolamento CE 852/2004

IGIENE PERSONALE

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare **indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.**



**LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE
RUCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!**

LAVAGGIO MANI



Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



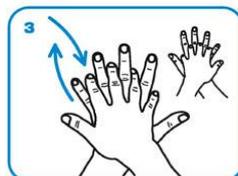
Bagna le mani con l'acqua



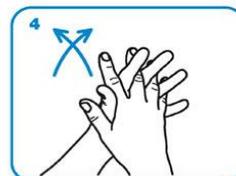
applica una quantità di sapone
sufficiente per coprire tutta la
superficie delle mani



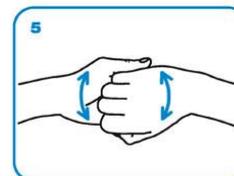
friziona le mani palmo
contro palmo



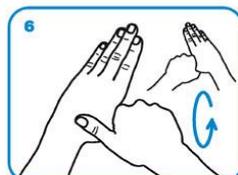
il palmo destro sopra il
dorso sinistro intrecciando le
dita tra loro e viceversa



palmo contro palmo
intrecciando le dita tra loro



dorso delle dita contro il
palmo opposto tenendo le
dita strette tra loro



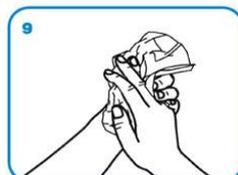
frizione rotazionale
del pollice sinistro stretto nel
palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti
ed indietro con le dita della
mano destra strette tra loro
nel palmo sinistro e viceversa



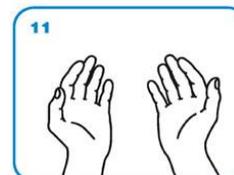
Risciacqua le mani
con l'acqua



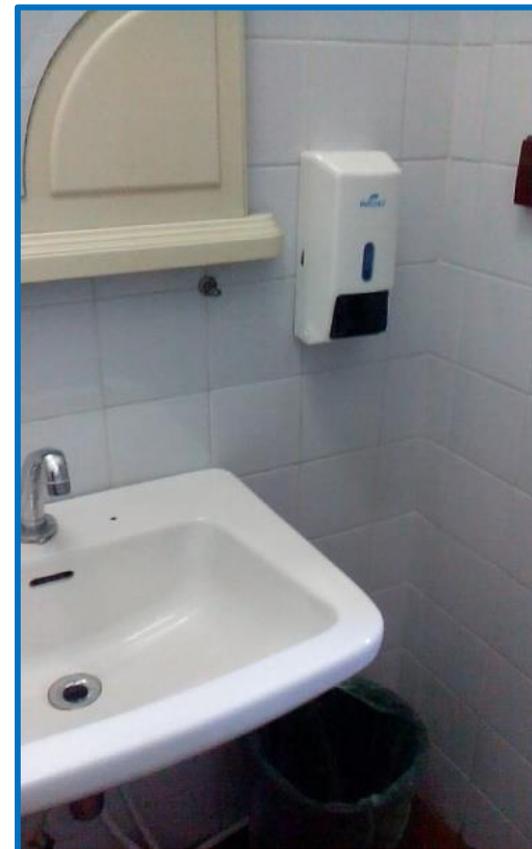
asciuga accuratamente con
una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere
il rubinetto



...una volta asciutte, le tue
mani sono sicure.



LAVAGGIO MANI

- Prima di cominciare a lavorare
- Dopo aver usato il WC
- Dopo essersi soffiati il naso o toccato bocca, orecchie, capelli
- Dopo le pause
- Dopo aver manipolato rifiuti/materiali sporchi
- Dopo le pulizie e dopo aver manipolato prodotti chimici
- Prima di un cambio di attività
- Regolarmente durante la manipolazione degli alimenti



NB: indossare i guanti NON ESIME dal lavarsi le mani

ABBIGLIAMENTO



- Camice / pantalone e maglietta
- Copricapo
- Guanti

- Pulito
- Riposto nell'armadietto a doppio scomparto



- GIOIELLI
- OROLOGI
- PROFUMI
- SMALTO

COMPORAMENTI NON IGIENICI



- ✓ Tossire o starnutire sul cibo
- ✓ Mangiare/masticare chewing-gum
- ✓ Mordersi le unghie, leccarsi le dita
- ✓ Indossare monili/piercing/unghie o ciglia artificiali

- ✓ Mangiare nei locali di preparazione degli alimenti
- ✓ Fumare (sigarette normali, elettroniche, etc.)



STATO DI SALUTE DEL PERSONALE

Regolamento CE 852/2004

2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

PULIZIA: PRINCIPI GENERALI

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

1



2. Rimuovere i residui visibili (pulizia)

2



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

3



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

4



FATTORI IMPORTANTI PER LA PULIZIA

Temperatura

Tempo di contatto

Concentrazione del detergente

Azione meccanica

ASCIUGATURA

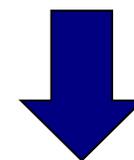
LA PROCEDURA/PIANO DI PULIZIA

- TIPO DI PRODOTTO
- FREQUENZA
- **MODALITA'** (diluizione prodotto, tempo di contatto)



Se qualcosa non è chiaro... non improvvisiamo!

DISINFEZIONE



**RIDUZIONE
DEI BATTERI
A LIVELLI DI
SICUREZZA**

ACQUA
>82°C

VAPORE

DISINFETTANTI
CHIMICI



DISINFETTARE FREQUENTEMENTE

tutte le superfici toccate con le mani

- ✓ Maniglie di porte, finestre, ante ecc
- ✓ Sedie e braccioli
- ✓ Tavoli
- ✓ Interruttori della luce
- ✓ Corrimano
- ✓ Rubinetti dell'acqua
- ✓ Telecomandi, tastiere, mouse, cellulari, telefoni, etc.

AGENTI INFESTANTI DEGLI ALIMENTI

Ratti e topi

Scarafaggi

Mosche

Formiche

Uccelli

Animali domestici



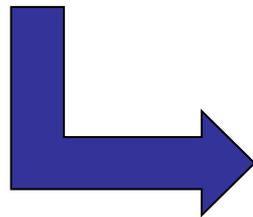
PROBLEMI

Trasmissione di malattie

Contaminazione e danneggiamento degli alimenti

Danni agli imballaggi e ai locali

Sanzioni e chiusura dell'attività



AGENTI INFESTANTI

PREVENZIONE



- Ordine
- Pulizia
- Gestione rifiuti
- Protezione accessi (porte/finestre/.....)

MONITORAGGIO



- Postazioni esche numerate e indicate su planimetria
- Frequenza dei controlli
- Tutto il personale è responsabile di OSSERVARE e RIFERIRE eventuali segni di infestanti

INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE



- Al superamento dei limiti di accettabilità
- Effettuati da tecnici competenti
- Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati per la derattizzazione/deblattizzazione

TRACCE DEGLI AGENTI INFESTANTI

RODITORI

- Roditori vivi o morti
- Rovesciamenti
- Rumori
- Orme
- Escrementi
- Macchie e peli
- Danneggiamenti

INSETTI

- Insetti vivi o morti
- Uova e larve

UCCELLI

- Uccelli vivi o morti
- Rovesciamenti
- Escrementi
- Piume

NB: Segnalare immediatamente la presenza di tracce di infestanti!

GESTIONE RIFIUTI



LA MANUTENZIONE



- Le carenze di manutenzione:
- impediscono la corretta pulizia
 - aumentano il rischio di contaminazione fisica

Normativa di riferimento

- Legge 283/1962, art 5, punto D
- Ordinanza Ministeriale 12 maggio 1992
- Regolamento CE/853/04 Sezione VIII Capitolo III, Capitolo V
- Regolamento CE/2074/05, Allegato II, Sezione I, Capitolo I, II
- Regolamento CE/1020/08, Allegato II

Il mancato rispetto della normativa vigente è soggetto all'emanazione di sanzioni amministrative (art. 6 comma 8 del D.lgs 193/2007) e penali (art. 5 punto d della Legge 283/1962) da parte dell'Autorità competente che esercita l'attività di vigilanza lungo tutta la filiera.



**A cura della Regione Piemonte
Direzione Sanità
in collaborazione con
l'Università degli Studi di Torino
Facoltà di Medicina Veterinaria**

Informate i vostri clienti

Quando vendete pesce fresco al consumatore finale:

- se il consumatore desidera consumarlo crudo o marinato consigliate l'applicazione domestica del trattamento di congelamento;
- se vendete o somministrate preparazioni tipo "sushi" o "sashimi", rifornitevi di prodotto per il quale sia garantito il preventivo congelamento; in caso contrario dovrete applicarlo presso il vostro esercizio.



CONTROLLO DEL RISCHIO ANISAKIS NEI PRODOTTI DELLA PESCA

Precauzioni e obblighi
degli operatori del
settore alimentare



Che cos'è l'Anisakidosi

L'anisakidosi è una zoonosi provocata da larve di parassiti appartenenti a vari generi tra cui *Anisakis*, *Pseudoterranova*, *Contracoecum*. Le forme adulte di questo parassita si trovano nel tratto digerente dei mammiferi marini (pinnipedi, balene e delfini) di tutto il mondo, mentre molte specie di pesci sono infestate dalle larve. Ad oggi la parassitosi è stata evidenziata in oltre 123 specie di pesci ed anche in quattro specie di cefalopodi, tra cui calamari.

I gadidi (merluzzo nordico, nasello, potassolo, molo, ecc.), gli sgombri, il pesce sciabola, la rana pescatrice, il pesce San Pietro, ma anche sardine, acciughe, triglie, pagelli sono le specie più spesso infestate, mentre nei pesci piatti l'infestazione è più rara. Il numero di larve e le specie di anisakidi variano a seconda delle zone geografiche dei luoghi di pesca, anche se nessuna zona ad oggi può considerarsi priva di rischio.

Nel pesce le larve del parassita, lunghe da 1 a 3 cm, di colore biancastro o giallastro, e con diametro di 0,8 mm circa si trovano spesso arrotolate in spirale nella cavità addominale, nell'intestino, sul fegato e sulle gonadi, talvolta nel muscolo.



Effetti sulla salute

Nell'uomo la malattia insorge, spesso in forma acuta, con forti dolori allo stomaco dopo poche ore dal pasto (1-8 ore), a seguito di ingestione di larve vitali presenti in pesci che non abbiano subito trattamenti idonei per l'inattivazione del parassita (congelamento a -20°C per 24 ore o trattamenti con il calore ad almeno 60°C).

Più rare sono le forme di orticaria: tali forme allergiche, ancora oggetto di studio, possono anche essere gravi, se la persona è particolarmente sensibile.

Occasionalmente, si segnalano anche forme intestinali con dolori addominali che compaiono dopo alcuni giorni dall'ingestione del parassita, talvolta associate ad ostruzioni o perforazioni intestinali.

Quali sono gli obblighi dell'operatore del settore alimentare?

Chi produce, commercializza o prepara per la ristorazione pesce o prodotti a base di pesce è il primo responsabile della sicurezza sanitaria degli alimenti immessi sul mercato (Reg. CE/853/04). In particolare tali prodotti non devono contenere parassiti. Questo pericolo deve essere preso in considerazione nei piani di autocontrollo sanitario (piani HACCP, Buone Pratiche di Lavorazione, tracciabilità, gestione delle non conformità). La normativa vigente prevede i seguenti obblighi per gli operatori:

- **controllo visivo**, effettuato su un numero rappresentativo di campioni, per assicurare l'assenza di parassiti visibili.
- **congelamento a -20°C per almeno 24 ore per i seguenti prodotti a rischio:**
 - I prodotti della pesca consumati crudi o quasi crudi;
 - i prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di affumicatura a freddo, nel corso del quale la temperatura interna del prodotto non ha superato i 60° (nelle specie di aringa, salmone selvatico, sgombero, spratto);
 - i prodotti della pesca marinati e/o salati, se il trattamento è insufficiente a distruggere le larve (*).

Il **controllo** dev'essere eseguito dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio.

(* Se si vuole evitare il congelamento, lavorazioni particolari, come salagione e marinatura, devono essere eseguite solo in condizioni controllate nel rispetto di specifici trattamenti e parametri.

Il controllo dei filetti o dei tranci di pesce dev'essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura.

Quali altre misure possono ridurre il rischio?

Per l'operatore del settore alimentare che commercializza prodotti della pesca freschi:

- qualificare i propri fornitori, richiedendo che forniscano, laddove sia possibile, prodotti già eviscerati. Infatti l'eviscerazione praticata il più vicino possibile al momento della cattura consente di eliminare i parassiti con il pacchetto intestinale. E' dimostrato che gli anisakidi migrano nella cavità addominale, sul fegato, e nel muscolo, solo alcune ore dopo la morte del pesce.
- richiedere al proprio fornitore precise indicazioni scritte che sia stato effettuato un "controllo visivo" per la ricerca dei parassiti a livello di intestino, fegato e gonadi, secondo le modalità indicate nel Regolamento CE/2074/2005, su un numero significativo di campioni. Queste certificazioni sono particolarmente importanti per quelle specie abitualmente vendute non eviscerate (acciughe, triglie per esempio), dove non è stato possibile mettere in atto un sistema preventivo per il controllo del parassita.
- formare accuratamente il personale che esegue i controlli.

Per l'operatore che prepara prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi (sushi, sashimi) o che vengono sottoposti solo ad un debole trattamento conservativo (pesce affumicato, marinato, salato, agrodolce) è necessario garantire l'inattivazione delle larve eventualmente presenti nei seguenti modi:

- mediante utilizzo di pesce già congelato all'origine;
- sottoponendo i prodotti acquistati freschi, o dopo la preparazione, a un trattamento di congelamento in profondità (-20°C per almeno 24 ore).

Grazie per l'attenzione

vanessa.giardiello@lab-to.camcom.it