

I Centri di Servizio per il Volontariato della Regione Lombardia

I Centri di servizio
per il volontariato nascono con
l'obiettivo di supportare,
sostenere e qualificare
le organizzazioni
di volontariato e più in
generale di essere agenti
di sviluppo del volontariato
e della cultura della solidarietà.

Il sistema HACCP nel volontariato

INTRODUZIONE

Il sistema HACCP ha cambiato l'approccio ed i comportamenti da adottare in materia di igiene alimentare.

Per affrontare in modo costruttivo il tema dell'HACCP, è indispensabile una riflessione sulle ragioni e sui principi che hanno ispirato questa metodologia. Una riflessione che va fatta prima di concentrarsi sulle sue implicazioni pratiche.

La normativa che ha introdotto nel nostro Paese il sistema HACCP, è frutto del recepimento di direttive europee che propongono un modo nuovo di vivere il rapporto tra lo Stato, nella sua veste di tutore della salute pubblica, e il cittadino/operatore alimentare, responsabile della buona conduzione di un processo produttivo in cui la salute può essere messa a rischio. La novità sta nel fatto che, per la prima volta, la relazione tra lo Stato e il cittadino non si basa più sul metodo della punizione/sanzione come strumento coercitivo con cui il primo obbliga l'altro ad un determinato comportamento (sistema a "comando e controllo"). Prefigura, invece, la collaborazione per raggiungere un obiettivo comune: la prevenzione dei rischi di natura alimentare.

Ma cosa comporta questo metodo di prevenzione per il mondo del volontariato e le sue attività?

L'HACCP è finalizzato a individuare luoghi, azioni e comportamenti che possano rappresentare un ipotetico pericolo e operare di conseguenza per evitare o limitare gli eventuali danni. Il mondo del volontariato, nel perseguire le finalità istituzionali, spesso svolge attività che hanno a che fare con la manipolazione di alimenti o di bevande. Quindi, è direttamente coinvolto nel prevenire comportamenti che possano determinare pericolo.

Le caratteristiche del lavoro volontario (azione senza fini di lucro motivata da libera scelta, limitata disponibilità di tempo , differenti livelli di capacità in possesso) dovranno essere coniugate dall'organizzazione in cui operano con i criteri di autocontrollo , formazione e comportamenti tali da superare sia i controlli degli Enti competenti che da garantire un livello qualitativo per il servizio che si intende fornire come risposta a bisogni sociali.

Per questo motivo il Coord. Regionale dei CSV ha scelto di procedere a una sorta di "pre-autocontrollo" per riflettere sull'anomalia rappresentata dal contesto in cui le organizzazioni non profit operano. Infatti, gli operatori addetti alle attività sono quasi sempre volontari che spendono se stessi e il proprio tempo per la collettività, ma che normalmente non hanno quelle

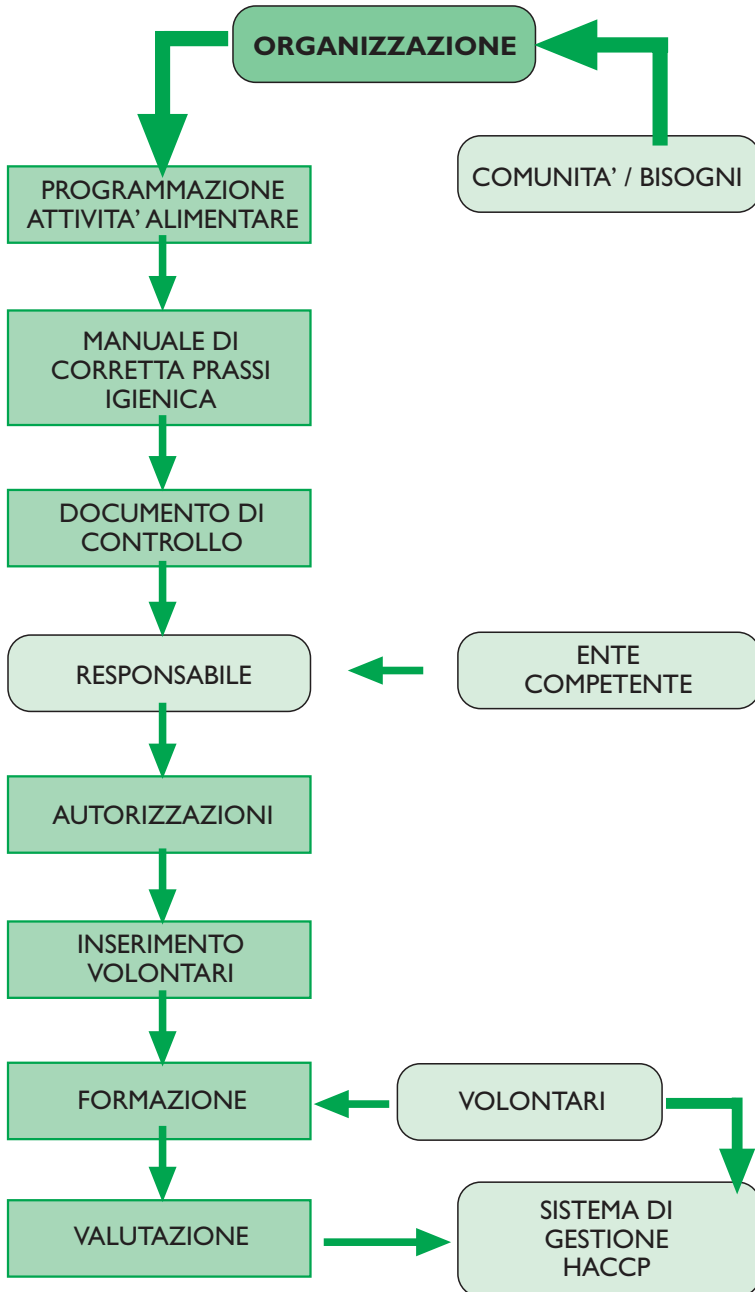
conoscenze professionali di base che l'attività in sé richiederebbe. Quindi, abbiamo deciso di intervenire con strumenti formativi/informativi mirati, utili a sanare, per quanto sia possibile, questa innegabile lacuna.

E' una assunzione di responsabilità nei confronti della salute delle persone e soprattutto una questione etica: il volontariato deve garantire alle persone con cui viene in contatto un modo di agire serio, rigoroso e soprattutto rispettoso della loro salute tanto quanto dei loro bisogni. Sono queste, alcune delle considerazioni che dovrebbero spingerci a scegliere di essere soggetti attivi di questo processo formativo, quindi di non limitarci semplicemente a subirlo come uno dei tanti adempimenti burocratici. Come spesso capita, sta solamente a noi decidere che lo vogliamo fare, non perché è obbligatorio, ma solamente perché è giusto.

MARCO GRANELLI

*Presidente Coordinamento Regionale
Centri di Servizio*

PROGRAMMA HACCP



PARTE I: ORGANIZZAZIONE ATTIVITA' SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

A. IL SISTEMA HACCP

Nel 1993 e nel 1996 la Comunità Economica Europea ha emanato due direttive, rispettivamente la 93/43 e la 96/43, aventi oggetto la sicurezza del consumatore finale di generi alimentari.

Gli Stati membri hanno deciso di adottare un procedimento automatico, il sistema HACCP, creato e già sperimentato con successo negli USA, per limitare, in futuro ed a qualsiasi livello, possibili incidenti derivanti dalla circolazione, lavorazione e distribuzione di alimenti definiti dannosi e/o pericolosi per l'incolumità dei consumatori.

Questa metodologia deve essere applicata da tutte le attività alimentari: dalle aziende produttrici, di trasformazione, manipolazione e confezionamento degli alimenti fino alla piccola distribuzione ed alla somministrazione al dettaglio (bar, ristoranti e mense).

L'articolo 3 del Decreto Legislativo n° 155 del 26 maggio 1997 ("Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/43/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", riportato in appendice al presente opuscolo) introduce pertanto in Italia, per tutte le "industrie alimentari", l'obbligatorietà dell'autocontrollo alimentare condotto secondo i principi dell'HACCP.

L'articolo 2 del succitato decreto definisce "industria alimentare" "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari".

La **sigla HACCP** è l'acronimo di 5 termini inglesi (Hazard Analysis and Critical Control Points), ovvero **Analisi dei Rischi e Punti Critici di Controllo**.

Significa che ogni azienda deve, per tutto quello che riguarda i flussi di processo produttivo ai quali sottopone gli alimenti, verificare che non esistano condizioni di pericolo, deterioramento e contaminazione e deve introdurre procedure di controllo (autocontrollo) e di sicurezza per tutti i punti più a rischio del processo produttivo degli alimenti.

La fase organizzativa di programmazione non è altro che la scelta più o meno esplicita dei criteri operativi, mezzi, risorse effettuate all'interno od all'esterno dell'organizzazione e riguarda:

- valori e finalità dell'attività alimentare

- procedure e regole
- disponibilità di tempo, risorse umane, competenze di tutti i soggetti che ad ogni titolo collaborano con l'organizzazione.

La finalità della programmazione è che queste regole, come previste dal Documento di autocontrollo, dovranno essere condivise da chi opera ed opererà in quanto, non regole astratte ma "regole di un gioco" che hanno la finalità di salvaguardare la salute di chi a qualunque titolo usufruirà dei servizi di somministrazione alimentare.

Sarà compito dell'organizzazione non tanto quello di fornire un burocratico Documento di Autocontrollo "precucinato e specialistico, quasi incomprensibile" ma una serie di scelte modello, tali da garantire nella fase operativa :

- chiara definizione dei ruoli e competenze
- disponibilità a lavorare con le procedure e per gli obiettivi prefissati
- fiducia e rispetto reciproco oltre le rispettive competenze: la persona che dispone di maggiori competenze avrà l'incarico di "fare crescere" il collega che al momento ne è sprovvisto.
- chiara e diretta comunicazione dei ruoli e delle procedure sia all'interno dell'organizzazione che nei confronti dell'utenza finale;

• **Responsabilità**

In base a quanto definito dall'articolo 2 del Decreto Legislativo 155/97, il "responsabile dell'industria alimentare" è individuato nel "titolare ovvero nel responsabile specificatamente delegato".

Il nominativo del responsabile, che può essere il legale rappresentante dell'ente (presidente dell'Associazione o del circolo, il parroco, ecc..) oppure un suo delegato, deve essere comunicato all'Ufficio Igiene dell'Azienda Sanitaria Locale (ASL) competente per territorio.

Compete a tale figura, pertanto, il compito di applicare quanto previsto dalla normativa vigente.

Il Responsabile alimentare ha il compito di gestire e verificare che sia rispettato il programma di lavoro come previsto dalla normativa HACCP.

Egli può essere un professionista od un volontario che dovrà avere capacità e competenze e conoscenze adeguate alle responsabilità che gli competono, infatti è la figura alla quale l'Ente Competente farà riferimento per ogni controllo ed al quale verrà contestata ogni infrazione sia di carattere civile che penale (art.3).

La nomina del responsabile dovrà essere formalizzata da parte del legale rappresentante dell'ente (presidente dell'Associazione o del circolo, il

parroco, ecc..), con relativa sottoscrizione per accettazione da parte del responsabile stesso e dovrà contenere oltre che il nominativo, la reperibilità e la durata dell'incarico i seguenti obblighi in merito a:

1) Pianificazione del programma ed elaborazione dell'organizzazione

- il responsabile ha potere decisionale, di **controllo e verifica di tutte le fasi del programma HACCP.**
- Il responsabile verifica il rispetto, da parte dei soci e persone a qualunque titolo addetti alla manipolazione di alimenti e bevande, delle procedure previste nel Documento di Autocontrollo.
- il responsabile assegna ai volontari ed ai collaboratori ruoli inerenti le attività alimentari e fornisce tutte le istruzioni necessarie come previsto dal Documento di autocontrollo.

2) Gestione del personale

- il responsabile dovrà svolgere un'attività di controllo costante finalizzata all'individuazione di ogni fattore potenzialmente pericoloso per la sicurezza degli alimenti.
- Il responsabile dovrà valutare le capacità e le condizioni dei volontari e dei collaboratori addetti alla manipolazione di alimenti e bevande.
- Il responsabile alimentare dovrà collaborare alla formazione dei volontari e collaboratori in relazione agli obblighi previsti nel Piano di Autocontrollo obbligatorio.

3) Funzioni di controllo e documentazione

- Il responsabile dovrà verificare che la fornitura di adeguati mezzi di lavoro agli addetti alla lavorazione, trasformazione, manipolazione e somministrazione dei prodotti alimentari sia sempre tale da garantire la sicurezza igienica e che tali mezzi siano utilizzati secondo le finalità;
- Garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita e la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuate in modo igienico.
- Individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti.
- Garantire che siano individuate, applicate e aggiornate le procedure di sicurezza avvalendosi del sistema HACCP.
- Tenere a disposizione dell'autorità sanitaria tutte le informazioni inerenti la natura, la frequenza e i risultati relativi al sistema HACCP.
- Ritirare dal commercio, informando l'autorità sanitaria, i prodotti che possano presentare un rischio immediato per la salute dei consumatori.

- Assicurare che gli addetti alle lavorazioni siano addestrati in materia di igiene alimentare, e garantire che tutte le fasi a cui possono essere sottoposti gli alimenti siano effettuate in modo igienico;
- Il responsabile deve mantenere aggiornata la documentazione inerente il documento di autocontrollo ogni qualvolta vi sia un cambiamento inerente l'attività e/o un cambiamento delle disposizioni vigenti nazionali e regionali.
- Il responsabile alimentare dovrà garantire che, in caso di sopralluogo delle autorità competenti, sia presente la relativa documentazione.

4) Comportamenti e situazioni a rischio

- Qualora il responsabile alimentare constati che i prodotti alimentari o che determinati comportamenti possano presentare un rischio per la salute prenderà tutte le misure necessarie per impedire danni alla salute di terzi.

Il responsabile, qualora ritenga di non avere ancora una sufficiente conoscenza dei meccanismi del sistema HACCP per l'attività di somministrazione, potrà appoggiarsi temporaneamente a professionisti competenti (ai quali preventivamente richiedere sempre qualifica professionale, costi preventivi e relativa fatturazione finale) o colleghi già esperti o Centri di servizio per il volontariato che siano in grado di rispondere ai più pressanti quesiti senza necessità di richiedere pareri preventivi agli Enti Pubblici di controllo che, non dimentichiamo, hanno sempre la veste di Pubblici Ufficiali e come tali non possono non procedere in caso di accertate violazioni della normativa vigente.

La figura del responsabile alimentare, che diventa quindi soggetto al quale le A.S.L. iscriveranno gli eventuali verbali di contestazione, potrà coincidere con il coordinatore dei volontari o sincronizzarsi con lo stesso ma comunque dovrà vivere l'esperienza sempre in prima persona con i volontari, essendo per gli stessi un punto di riferimento del programma HACCP

• **Sanzioni**

Le sanzioni sono principalmente di tipo economico e variano, a seconda dell'infrazione riscontrata. Nei casi peggiori, in cui si riscontra l'intenzionalità nell'arretrare pericolo alla salute del consumatore, è previsto anche l'arresto fino ad un anno e una ammenda economica.

• **Obiettivi del sistema HACCP**

Gli obiettivi generali del sistema di autocontrollo si basano su quanto riportato nell'articolo 3 del D.L. 155/97.

In base alla sua definizione, è evidente che l'obiettivo fondamentale del sistema HACCP è costituito dall'individuazione, nel ciclo produttivo, delle fasi in corrispondenza delle quali è possibile prevenire un pericolo, in modo da assicurare la perfetta integrità del prodotto alimentare. Oltre a questo aspetto di sicurezza, si possono anche definire altri obiettivi:

- la previsione di tutti i pericoli legati alla sicurezza alimentare potenzialmente presenti nel processo di produzione;
- la prevenzione del manifestarsi di tali pericoli attraverso la definizione di specifici parametri da tenere sotto controllo;
- la predisposizione di sistemi di controllo e monitoraggio per tali parametri e di intervento in caso di anomalie.

• **Processi e soggetti coinvolti**

Il metodo HACCP deve essere esteso a tutte le fasi di tutti i processi di trasformazione che conducono dalle materie prime al prodotto finito in un qualsiasi struttura, e quindi alle operazioni di trasporto e ricevimento delle materie prime, di scarico e di stoccaggio delle stesse, di produzione, di confezionamento, etichettatura, magazzinaggio del prodotto finito, di carico, di trasporto, distribuzione e vendita del medesimo, fino alle fasi di utilizzo. Può essere realizzato in qualsiasi momento del ciclo di vita di un processo/prodotto.

Si rivolge a tutte le realtà indipendentemente dalle loro dimensioni produttivo-organizzative, che operano con o senza fini di lucro.

Pertanto sono interessate anche **enti non commerciali in genere per attività quali ad esempio: la gestione di bar, circoli, mense scolastiche, convitti, feste patronali, ecc. nonché le parrocchie.**

• **Manuale di corretta prassi igienica**

In seguito all'emanazione del Decreto legislativo n. 155/97, il Ministero della Sanità ha aggiornato con la circolare 26 gennaio 1998 n.1 la circolare precedente del 28 luglio 1995 n. 21 con la quale si davano le indicazioni per la elaborazione dei manuali volontari di corretta prassi igienica.

I riferimenti considerati sono la direttiva igiene 93/43 CEE e le linee guida del sistema analisi rischi come da Codex Alimentarius.

Il Manuale di corretta prassi deve precisare:

- utilizzatori previsti, sia professionali che volontari;
- finalità previste, cioè se hanno lo scopo di precisare tecnicamente gli obiettivi della direttiva 93/43/CEE oppure se intendono aiutare gli operatori del settore ad attuare direttamente il sistema HACCP.

Il Manuale di corretta prassi igienica deve essere coerente con

- le caratteristiche economiche, temporali (attività stagionali o settimanali);
- il livello di formazione degli operatori;
- le tipologie dei fornitori;
- le esigenze degli utilizzatori finali della somministrazione e vendita di cibi e bevande;
- le modalità di utilizzo degli alimenti e bevande.

I manuali, elaborati con la più ampia collaborazione degli operatori del settore, saranno convalidati da Ministero della Salute.

Il Manuale di corretta Prassi igienica delle organizzazioni che utilizzano il lavoro del volontariato costituisce la base per la redazione del Documento di autocontrollo.

L'importanza del Manuale di Corretta Prassi igienica è dato anche dal fatto che spesso, in caso di denunce ai responsabili alimentari per violazioni della normativa sull'igiene degli alimenti, viene esclusa la sussistenza dei reati sanzionabili per anomalie nei casi in cui il responsabile può dimostrare che si è attenuto realmente e fedelmente alla scrupolosa attuazione del Documento di autocontrollo redatto sulla base di un Manuale di Corretta Prassi igienica approvato a livello ministeriale.

• **Attuazione del sistema HACCP**

Per rendere operativo il sistema HACCP, si dovranno realizzare i seguenti passaggi:

◆ **DESCRIVERE**

definire le azioni da eseguire e redigere un piano (detto appunto Piano di Autocontrollo)

◆ **FARE**

eseguire ciò che è stato stabilito

◆ **VERIFICARE**

valutare la corretta attuazione di quanto stabilito

◆ **DIMOSTRARE**

conservare la documentazione di quanto è stato realizzato.

- **Documento di autocontrollo**

Il documento consiste in un elaborato scritto riguardante indicativamente:

- ◆ analisi dei rischi,
- ◆ individuazione e il monitoraggio dei punti critici,
- ◆ procedure di gestione,
- ◆ eventuali revisioni e modifiche al sistema HACCP.

In particolare, il documento di autocontrollo, che dovrà essere redatto in fase di organizzazione, antecedentemente la richiesta delle autorizzazioni, dovrà riportare:

- ◆ La denominazione dell'associazione
- ◆ La sede di somministrazione cibi e bevande
- ◆ Gli incaricati dei controlli
- ◆ La descrizione dell'attività svolta con l'indicazione delle categorie merceologiche secondo i criteri HACCP
- ◆ Le attrezzature utilizzate
- ◆ L'analisi dei rischi connessi con l'attività svolta
- ◆ La procedura per la selezione dei fornitori e l'accettazione degli alimenti in entrata
- ◆ Il monitoraggio dei punti critici
- ◆ Le procedure di stoccaggio dei prodotti
- ◆ Le procedure di somministrazione e messa in vendita di alimenti e bevande
- ◆ Le procedure di manutenzione e di sanificazione dei locali, ambienti, attrezzature
- ◆ Le procedure di manutenzione degli impianti per la conservazione degli alimenti e dei locali per lo stoccaggio delle derrate.
- ◆ Le procedure per la formazione del personale; corso di formazione di ore 4, con i relativi attestati degli addetti ai lavori
- ◆ La gestione degli alimenti a rischio da non immettere al consumo.

Le informazioni relative alle procedure più critiche dovranno essere anche affisse nelle aree di lavoro degli addetti alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Il documento dovrà essere periodicamente aggiornato a cura del responsabile o degli addetti designati dal responsabile.

Il documento dovrà essere sempre mantenuto nella sede della somministrazione ed esibito aggiornato ad ogni richiesta dei pubblici ufficiali dell'Autorità di controllo.

Le **procedure gestionali** possono ad esempio, comprendere: la valutazione e gestione dei fornitori; la gestione dell'igiene di superfici, alimenti, attrezzature, biancheria da lavoro; le modalità di addestramento e formazione del personale e della sua igiene; infine, il controllo degli alimenti in arrivo, all'interno dell'attività e in uscita.

In pratica, **nel Documento di Autocontrollo**, il responsabile deve "descrivere quello che si fa" all'interno dell'attività.

E' importante sottolineare comunque che poi si deve controllare che gli addetti applichino "quello che si è scritto"!!!

· **Documento di autocontrollo semplificato**

In applicazione al D.Lgs. 155/97, a seguito delle modifiche apportate dall'art. 10 della legge 526/99, la Regione Lombardia ha individuato le "industrie alimentari" per le quali è possibile accedere a semplificazione delle procedure di autocontrollo:

1. insediamento produttivo di industria alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento non richiede particolari condizioni di stoccaggio e conservazione
2. insediamento produttivo di industria alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento richiede particolari condizioni di stoccaggio e conservazione
3. insediamento produttivo di industria alimentare ove avviene una manipolazione dell'alimento direttamente finalizzata alla vendita o somministrazione sul posto al consumatore finale, esclusa la grande distribuzione, la distribuzione organizzata e la ristorazione collettiva ove si effettuino attività di preparazione.

Per tali soggetti è possibile quindi prevedere l'applicazione delle procedure di semplificazione previste dalla delibera Regionale N.VI / 49632 - SEDUTA DEL 18 APRILE 2000

In tale delibera vengono evidenziati i 5 punti principali che il piano di autocontrollo deve contenere:

- 1) modalità di fornitura
- 2) accettazione dei prodotti
- 3) gestione operativa
- 4) igiene dei locali
- 5) formazione dei titolari delle industrie e degli addetti

B. CERTIFICATI

Di seguito si riportano alcuni adempimenti generalmente necessari per chi intende gestire una attività di somministrazione di alimenti e bevande:

- **Autorizzazione amministrativa**

L'esercizio di ogni attività inerente la preparazione e vendita di sostanze alimentari è subordinato al rilascio dell'autorizzazione sanitaria da parte dell'autorità competente ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962 n. 283 ("Disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e bevande")

Da un punto di vista igienico-sanitario chiunque, nell'ambito di strutture ricreative o affini, intenda aprire:

- ◆ un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande
- ◆ uno spaccio aziendale

a favore dei soci, deve conseguire l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalla legge; detta autorizzazione è rilasciata dal competente ufficio comunale previo "nulla-osta" del servizio di igiene degli alimenti e bevande della ASL competente, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione.

- **Autorizzazione sanitaria**

L'autorizzazione sanitaria è un atto di consenso emesso dalla Pubblica Amministrazione per l'esercizio di un'attività alimentare che se priva dei presupposti, può essere un vero pericolo per la salute pubblica.

Qualora nelle strutture soprannominate si intenda effettuare attività di somministrazione di alimenti e bevande (caffè, bar, osterie, pizzerie, trattorie, ristoranti, mense) occorre oltre all'autorizzazione amministrativa anche l'autorizzazione sanitaria (ai sensi dell'art.2 della L. 283/62) che viene rilasciata dal Sindaco del Comune dove si intende aprire l'attività. La domanda, in bollo, dovrà contenere

- il nome, la ragione sociale e la sede dell'organizzazione
- l'indicazione dell'ubicazione dell'attività per la quale si chiede l'autorizzazione
- l'indicazione dei generi merceologici che si intende trattare
- l'eventuale carattere stagionale dell'attività
- indicazione del presumibile termine di aprontamento dell'attività.

Va quindi presentata al Comune territorialmente competente, corredata di relazione tecnica e pianta planimetrica in scala 1:100/1:50, il tutto

in triplice copia. La relazione tecnica, firmata dal richiedente o da un tecnico incaricato, deve descrivere lo stato dei locali, il tipo e la funzione degli impianti e delle attrezzature, le modalità di lavorazione. La pianta planimetrica, anch'essa firmata come la relazione tecnica, deve riportare le dimensioni e la destinazione d'uso dei locali, il lay out e la relativa legenda degli impianti ed attrezzature. L'autorizzazione sarà rilasciata dopo esito positivo dei controlli effettuati dal SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione). Il parere prevede un pagamento definito dal tariffario regionale in base alla tipologia e alle dimensioni dell'attività che s'intende aprire.

- **Libretto di idoneità sanitaria**

Nella **Regione Lombardia** chi lavora nel settore alimentare non è più obbligato ad avere il libretto di idoneità sanitaria. (Legge della Regione Lombardia n°.12 del 4 agosto 2003 "Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica", riportata in appendice al presente opuscolo).

A garanzia della sicurezza alimentare e per prevenire le malattie infettive trasmesse da alimenti, prima di iniziare l'attività lavorativa chi opera in questo settore a vario titolo, ovvero sia come volontario sia come lavoratore stabile deve seguire un corso specialistico in materia igienico-sanitaria (minimo quattro ore con conseguimento di un attestato di frequenza), a cui seguono corsi di aggiornamento ogni due anni.

C. ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

- **I VOLONTARI**

Un'attività di somministrazione di cibi e bevande per essere capace di attirare volontari, prima di imporre o suggerire comportamenti spesso distanti dalla prassi quotidiana, deve avere le seguenti caratteristiche :

- Permettere di sviluppare un personale senso di appartenenza alle attività: il volontario deve avere chiaro il compito che gli è assegnato come dal documento di autocontrollo, che viene a costituirsi come "contratto" fra l'organizzazione ed il soggetto. In caso di compito che costituisce solo una parte dell'insieme, solo il programma HACCP è in grado di sviluppare il senso di continuità dell'azione.
- Permettere di pianificare, lasciando la libertà di modificare il proprio lavoro, sempre nel rispetto dei principi del Manuale di Corretta Prassi Igienica riportati nel Documento di Autocontrollo.
- Migliorare il senso di responsabilità verso i risultati: sentirsi responsabili della salute di terzi e contribuire al successo dell'iniziativa non sono

obiettivi che si possono ormai dare per scontati

- Prevedere una valutazione dell'attività svolta , allo scopo di valorizzare l'importanza del lavoro svolto.

• **La ricerca e l'inserimento dei volontari**

L'attività di preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande richiede un insieme di competenze già acquisite o in assenza il requisito di poter adeguatamente acquisire competenze nel settore alimentare.

- Dichiarare ai futuri volontari in sede di reclutamento che sarà fornita loro preliminarmente all'inserimento nell'organizzazione una formazione non può che chiarire dubbi e coniugare la disponibilità con il settore delle competenze.

Il messaggio di reclutamento dovrà contenere:

- quale bisogno della comunità i volontari andranno a soddisfare con la loro attività
- come i volontari potranno soddisfare questo bisogno della comunità
- i vantaggi che il volontario acquisirà per mezzo della formazione che riceverà.

Nel caso di richiesta di adesione il soggetto che vorrà prestare la propria attività dovrà compilare un questionario in cui dovrà dichiarare sotto la propria responsabilità :

- le proprie generalità, reperibilità e disponibilità in termini di tempo
- eventuali competenze già acquisite nel settore della preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande
- l'assenza di eventuali limitazioni all'attività a contatto diretto con alimenti e bevande consistenti in malattie di tipo contagioso, sintomatologie che possono ricondurre ad affezioni gastrointestinali incompatibili con la manipolazione di alimenti e bevande

Il questionario dovrà essere somministrato nel rispetto della legge 30 giugno 2003 n. 196, concernente la Privacy sui dati di tipo personale.

Il responsabile del reclutamento, in caso di autodichiarazione di condizioni incompatibili con la preparazione e contatto diretto con alimenti e bevande dovrà utilizzare i dati per un differente impiego del volontario stesso in attività non direttamente attinenti l'attività di somministrazione: esempio, maneggio di denaro, controllo in ingresso dei cibi confezionati, ecc....

• **Addestramento e formazione**

Per tutte le industrie del settore alimentare, il compito della autorità preposta al controllo è, anche, quello di verificare che gli addetti abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività, così come previsto dal Cap. X dell'Allegato del D. Lgs. n. 155/97.

• Cap. X: *“I responsabili dell'industria alimentare (per il D.Lgs 155/97 sono previsti nella fase successiva alla produzione primaria, ossia: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione e vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore) devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.”*

Inoltre la recente LEGGE REGIONE LOMBARDIA N° 12 (4 AGOSTO 2003) all'art4. (vedi testo in appendice) norma che:

- chi lavora nel settore alimentare non è più obbligato ad avere il libretto di idoneità sanitaria;
- a garanzia della sicurezza alimentare e per prevenire le malattie infettive trasmesse da alimenti, prima di iniziare l'attività lavorativa chi opera in questo settore deve seguire un corso specialistico in materia igienico-sanitaria, a cui seguono corsi di aggiornamento ogni due anni.

L'iter formativo ha lo scopo di tendere al raggiungimento dei seguenti obiettivi fondamentali:

- ◆ informare sulla natura del rischio alimentare, sulla sua possibile gravità e sugli specifici pericoli connessi alle diverse fasi della linea produttiva;
- ◆ fornire una sufficiente consapevolezza dei ruoli interpretati e delle loro possibili conseguenze sulla sicurezza igienica del prodotto; contestualmente rendere chiara la differenza, a livello delle singole tappe, fra un comportamento corretto ed uno pericoloso;
- ◆ addestrare all'utilizzo dei diversi strumenti propri dei sistemi di auto-controllo HACCP (registrazioni, compilazione schede, uso dei termometri, ecc.) e rendere evidente l'importanza di queste operazioni per garantire la salubrità degli alimenti trattati;
- ◆ valorizzare i ruoli di responsabilità e verifica, precisandone i limiti ma individuandone con chiarezza il significato nell'ambito degli obiettivi di sicurezza e qualità prefissati;
- ◆ tendere ad incidere in profondità sul bagaglio culturale specifico (in materia di sicurezza ed igiene alimenti) del soggetto, modificandone,

se possibile, la mentalità d'approccio al problema e cercando di rendere abituali i nuovi comportamenti acquisiti, mediante la sostituzione di quelli, spesso pericolosi, adottati in precedenza.

È ANCHE IMPORTANTE SOTTOLINEARE COME IL PROCESSO FORMATIVO, A QUALUNQUE TIPO DI OPERATORE VENGA RIVOLTO, NON POSSA MAI CONSIDERARSI CONCLUSO E, PERTANTO, NECESSITI DI UN CONTINUO AGGIORNAMENTO ("FORMAZIONE PERMANENTE").

- **La formazione del volontario**

Scopo della formazione è di mettere in grado il volontario di raggiungere le finalità dell'organizzazione come previsto nel Documento di Autocontrollo.

Nel settore della somministrazione di alimenti e bevande non è più possibile disgiungere le doti di disponibilità del volontario con le necessarie competenze.

Non è possibile condividere un Documento di Autocontrollo senza una adeguata formazione e senza una conoscenza dello stesso documento da parte del volontario.

- **CARATTERISTICHE DELLA FORMAZIONE**

- La formazione dovrà essere fornita con la finalità oltre che di "sapere" anche del "sapere fare", precisando la distanza esistente fra una somministrazione di alimenti e bevande in ambito organizzativo rispetto alle prassi spesso in uso nelle famiglie.

- La formazione dovrà essere effettuata da personale competente e professionalmente preparato .

- La formazione dovrà prevedere la consegna al soggetto partecipante del Corso di una apposita dispensa con i contenuti del corso.

- La formazione impartita dovrà essere verificata con l'utilizzo di test a risposta singola da somministrare immediatamente dopo avere effettuato il corso.

- Il rilascio dell'attestato di avvenuta formazione potrà avvenire solamente dopo il superamento di un numero minimo di risposte positive nel test.

- In caso di mancato superamento è possibile la somministrazione di un test di recupero entro 6 mesi dall'effettuazione del corso e solo in caso di superamento del test di recupero è possibile il rilascio del relativo attestato.

- La documentazione attestante i soggetti formatori, gli argomenti del corso, le dispense, i test di valutazione somministrati, i risultati dei test di

valutazione e dei test di recupero dovranno essere conservati presso l'associazione.

- La formazione dovrà essere effettuata preliminarmente all'inserimento del volontario nell'organizzazione ripetuta biennialmente oppure in caso di carenze formative rilevate dai funzionari pubblici dell'Autorità competente, o qualora il responsabile alimentare rilevi delle carenze diffuse di formazione tali da rendere impossibile l'applicazione del Documento di autocontrollo.

D. AMBIENTE DI LAVORO

• Normativa

I criteri generali di idoneità igienico-sanitaria che si applicano a tutte le aziende operanti nel settore degli alimenti e delle bevande (la cosiddetta "legislazione quadro") sono contenuti nella Legge n° 283 del 1962 (e successive modifiche) e nel relativo regolamento di attuazione contenuto nel DPR n° 327 del 1980.

Si ricorda che si affianca di tali norme, il citato Decreto Legislativo n° 155 del 1997.

• Requisiti minimi obbligatori per i locali

I locali destinati alla produzione e/o preparazione di pasti soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 283/62 devono presentare le caratteristiche base richieste dall'articolo 28 del d.P.R. 327/80.

Il Titolo IV del Regolamento di Igiene Tipo, che le ASL ed i Comuni del territorio di competenza possono recepire adattandolo alle proprie esigenze particolari, rappresenta un ulteriore specifico strumento normativo che, partendo dall'impianto della norma generale relativa ai laboratori di produzione, sviluppa in modo mirato le caratteristiche inderogabili dei centri di produzione pasti e delle mense, in applicazione dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

I requisiti minimi che sono oggetto dell'autorizzazione sanitaria sono:

- a. idoneità igienico strutturale dei locali;
- b. potabilità dell'acqua;
- c. corretto smaltimento dei rifiuti, compreso gli scarichi;
- d. documentazione di autocontrollo.

• Ambiente di lavoro

Nel caso dei BAR o di ATTIVITÀ AFFINI dovrebbero essere presenti almeno i seguenti ambienti:

- ◆ un vano idoneamente attrezzato per le preparazioni gastronomiche

autorizzate (essenzialmente piatti freddi, panini, tramezzini, riscaldamento di cibi precotti refrigerati/surgelati, ecc.); nel caso tali preparazioni vengano effettuate saltuariamente ed in quantitativi limitati, può essere accettabile che venga attrezzata allo scopo un'apposita zona del banco, purchè adeguatamente protetta (se necessario, refrigerata) e dotata di piani di lavoro sufficientemente ampi;

- ◆ una sala di somministrazione dotata di apposito banco attrezzato per la miscita, il servizio ai clienti e l'esposizione dei prodotti di gastronomia fredda e/o di pasticceria;
- ◆ un locale deposito;
- ◆ un vano spogliatoio ad uso degli addetti;
- ◆ gruppi igienici per il pubblico e per il personale che possono (in mancanza di spazio) coincidere.

- **Servizi igienici e spogliatoi**

- **SERVIZI IGIENICI**

I gabinetti devono essere in numero adeguato per il personale impiegato (almeno uno per ogni 10 addetti) e per le dimensioni delle aree di somministrazione, ben collegati ad un idoneo sistema di scarico dotato di chiusini sifonati e maiolicati fino a 2 m d'altezza; inoltre non devono aprirsi direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti; in generale è sempre preferibile la presenza di un antibagno con lavabo provvisto di tutti i dispositivi igienici di seguito riportati:

- acqua corrente calda e fredda
- dosatori per il sapone
- sistemi di asciugatura igienici (asciugamani non riutilizzabili o flussi d'aria calda)
- erogatori per l'acqua non manuali (evitare, se possibile, quelli a gomito).

Si ricorda che oltre i 10 dipendenti i servizi igienici devono essere divisi per sesso.

- **SPOGLIATOI**

Le dimensioni dello spogliatoio devono essere in funzione del numero degli addetti (oltre i 5 dipendenti vi deve anche essere separazione per sesso), mentre, per quanto concerne i gruppi igienici, deve essere comunque garantita una separazione adeguata fra anti-bagno e bagno (consigliabile una superficie complessiva minima di 2 mq).

Lo spogliatoio deve essere provvisto di armadietti, che dovranno essere così strutturati:

- a doppio scomparto separato (per il vestiario esterno e per quello di lavoro);
- realizzati in materiale facilmente lavabile e disinfettabile ed avere, possibilmente, delle prese d'aria per impedire il ristagno di odori all'interno.

E' da evitare la collocazione in locali di lavorazione o deposito dei prodotti alimentari.

E' possibile adibire a zona spogliatoio l'antibagno presente nel servizio igienico ad uso esclusivo degli addetti, qualora tale area risulti sufficientemente ampia e capace di contenere un numero adeguato di armadietti a doppio scomparto per tutti gli addetti alla lavorazione.

• **Magazzini**

I prodotti alimentari preconfezionati che non necessitano di conservazione a particolari temperature, devono essere depositati in locali appositamente dedicati, sufficientemente ampi in modo da contenere tutta la merce in ordine e senza accatastamenti. Gli alimenti devono essere mantenuti sollevati da terra, riposti in scaffalature o sopra bancali.

Gli alimenti che necessitano di particolari condizioni di temperatura devono essere conservati in appositi frigoriferi o congelatori a seconda del tipo di alimento.

Qualora non vi sia la possibilità di avere a disposizione altri luoghi, in tali locali possono essere tenuti anche i prodotti destinati alle pulizie, purché vengano mantenuti adeguatamente separati dagli alimenti.

Anche i locali adibiti a deposito sono oggetto di pulizia e manutenzione periodici.

• **Impianti**

- ◆ **L'acqua erogata** presso l'esercizio deve possedere i requisiti di potabilità previsti dalla normativa vigente e provenire dall'acquedotto cittadino o da altre fonti riconosciute potabili e periodicamente controllate; l'impianto per la sua distribuzione deve essere mantenuto in buone condizioni di efficienza e non avere alcuna possibile via di

comunicazione con altri impianti potenzialmente inquinanti come quello delle acque di scarico od, eventualmente, quello utilizzato per la distribuzione di acque non potabili destinate, ad esempio, al sistema antincendio od a scopi irrigui.

- ◆ **L'impianto delle acque di scarico** deve essere ben realizzato, provvisto di chiusini sifonati, periodicamente sottoposto a manutenzione e collegato alla fognatura pubblica o a regolare sistema di smaltimento debitamente autorizzato dalle autorità competenti in base alla normativa vigente.

IMPIANTO DI AERAZIONE

Gli impianti di aerazione, qualora presenti, devono essere progettati e realizzati con metodi e materiali che ne consentano una periodica pulizia e disinfezione e devono garantire un idoneo ricambio d'aria nei locali con adeguati valori di temperatura ed umidità; la presa d'aria esterna, sia negli impianti di condizionamento che in quelli di ventilazione, deve essere posta ad almeno 3m di altezza rispetto al piano di calpestio e lontano da possibili fonti inquinanti.

Devono essere evitati, inoltre, flussi d'aria da zone potenzialmente contaminate verso zone ove si svolgono lavorazioni a rischio (cucine) e vie di comunicazione fra gli impianti di aspirazione e quelli di immissione dell'aria (se non previo adeguato filtraggio).

ALTRI IMPIANTI

Per altri impianti che, come quello elettrico o del gas, esulano dal campo della presente trattazione, si rimanda alla specifica normativa in materia.

- **Attrezzature ed utensili**
- ◆ **PIANI DI LAVORO:** devono presentarsi lisci ed in materiale lavabile, disinfettabile e non tossico (ottimo al riguardo è l'acciaio inox).
- ◆ **CEPPI E TAGLIERI:** generalmente sono realizzati in legno, ma questo è un materiale organico, poroso, non inerte e difficilmente sanificabile, soprattutto se la superficie non è sottoposta ad un'attenta, costante ed efficace manutenzione (raschiatura e piallatura). Tutto questo rende possibile l'annidamento di residui organici nelle intaccature createsi con il tempo e ciò non solo non impedisce ma favorisce la crescita batterica.

E' consigliabile, invece, l'utilizzo del teflon che è un materiale sintetico ed inerte, facilmente pulibile e disinfettabile purché mantenuto in condizioni igieniche adeguate.

- ◆ **AFFETTATRICI, APPARECCHIATURE PER LA COTTURA E/O IL RISCALDAMENTO DELLE VIVANDE (FORNI ELETTRICI, MICROONDE, PIASTRE ELETTRICHE, ECC.),** macchine per il ghiaccio, quelle per il caffè, spremiagrumi, frullatori, ecc.: devono rispettare le norme di sicurezza ed essere costruiti in materiali lavabili, disinfettabili e non tossici; inoltre, è necessario siano facili da smontare per le periodiche operazioni di lavaggio e disinfezione; le apparecchiature più voluminose devono anche essere posizionate in modo da permettere agevoli interventi di pulizia e manutenzione su pareti e pavimenti.
- ◆ **COLTELLERIA OD ALTRA UTENSILERIA DI TAGLIO** o rifinitura: deve essere in acciaio inox, solida, mantenuta in buono stato e con manici non in legno.

Per le motivazioni sopra ricordate, è consigliabile limitare l'impiego del legno anche negli arredi e riservarlo, comunque, ad aree non destinate a venire in contatto con gli alimenti.

- ***Apparecchiature refrigeranti e riscaldanti***

E' sempre indispensabile che le attrezzature frigorifere ed i banchi caldi **SIANO DOTATI DI ALMENO UN TERMOMETRO**, ben visibile, per il controllo delle temperature e, nel caso dei congelatori del tipo "aperto", lo strumento deve essere posto a livello della linea di massimo carico.

I termometri devono essere periodicamente calibrati al fine di evitare errori di misurazione.

La temperatura misurata dai termometri deve essere continuamente verificata (ogni volta che ci si avvicina al frigor si consiglia di guardare il termometro), ma la registrazione su apposite tabelle deve essere effettuata solo con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.

- ***Locali ed aree utilizzati occasionalmente o stagionalmente***

Anche per le feste, le sagre e le cosiddette manifestazioni temporanee i locali devono essere realizzati in modo da impedire rischi di contaminazione degli alimenti e soprattutto evitare annidamento di agenti nocivi. Le strutture dovranno essere collocate lontano da fonti di inquinamento.

to ambientale (traffico veicolare, strade sterrate, concimaie, ecc.):

- ◆ la zona di mescolta, preparazione e vendita dovrà essere delineata, accessibile solo dagli addetti ai lavori, con pavimentazione idonea;
- ◆ gli scarichi liquidi devono essere idoneamente captati e smaltiti;
- ◆ i rifiuti solidi devono essere raccolti in idonei raccoglitori collocati in prossimità delle strutture e periodicamente allontanati;
- ◆ gli alimenti dovranno essere protetti da contaminazioni accidentali mediante contenitori chiusi o incarti per alimenti;
- ◆ le derrate dovranno essere conservate in appositi frigoriferi muniti di termometro e orologio senza batteria tampone;
- ◆ le stoviglie dovranno essere del tipo a perdere e nel caso di stoviglie riutilizzabile dovrà essere presente una lavastoviglie; le stoviglie, contenitori ed utensili dovranno riportare la dicitura "PER ALIMENTI";
- ◆ idonee attrezzature per la cottura ed il riscaldamento degli alimenti, costruite con materiale idoneo al contatto con sostanze alimentari;
- ◆ appositi WC idonei, segnalati, facilmente accessibili dal personale, provvisti di pavimento, pareti in materiale lavabile e disinfettabile, di vaso a caduta d'acqua e di lavabo;
- ◆ le derrate di scorta dovranno essere conservate in idonea struttura con le caratteristiche tali da assicurare la corretta conservazione;
- ◆ nei pressi dei tavoli di consumo degli alimenti dovranno essere collocati un numero idoneo di contenitori di rifiuti in materiale lavabile.

Per mantenere questi locali in perfetto stato igienico è necessario predisporre appropriate attrezzature al fine di consentire un'adeguata igiene personale: impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani; servizi igienici adeguati ad utilizzo esclusivo del personale e dei clienti; locali adibiti a spogliatoi.

Se negli stand allestiti avviene anche la preparazione, la manipolazione e la cottura di alimenti da consumarsi sul posto è indispensabile che il locale adibito a cucina abbia le seguenti caratteristiche:

- ◆ pareti facilmente lavabili, o comunque trattate con vernici lavabili, per almeno 2 mt da terra, con superfici continue e lisce;
- ◆ pavimenti, o idoneo piano di calpestio, sollevato dal suolo, facilmente lavabile, deve essere ricoperto da materiale antiscivolo, ignifugo;
- ◆ per la sola somministrazione è consentito che il locale sia composto da almeno 3 pareti laterali, idonea pavimentazione e una copertura a tetto;
- ◆ deve essere assicurata la presenza di acqua potabile per il lavaggio alimenti e per la cottura degli stessi;
- ◆ deve essere previsto un numero di lavabi sufficienti (a seconda dell'ampiezza e del lavoro dello stand) con comandi non manuali, dota-

zione di sapone liquido e asciugamani a perdere;

- ◆ la cucina deve essere dotata di piani di lavoro in acciaio o in materiale plastico (PVC o altro purché idoneo al contatto con alimenti); il marmo è consentito solo se idoneamente trattato per usi alimentari (eventuale autodichiarazione del costruttore o manutentore);
- ◆ verso l'esterno è d'obbligo provvedersi di adeguati mezzi di protezione da insetti (zanzariere alle finestre e tende frangivento alle porte ecc.);
- ◆ la zona cottura (fornelli, griglie, friggitrici, ecc..) deve essere fornita di cappa aspirante o di idoneo sistema di smaltimento fumi, vapori e gas verso l'alto.

E' ammessa la cottura all'esterno del locale "cucina" solo per la cottura con griglia, posta in luogo non accessibile al pubblico ed opportunamente protetta.

• **Distributori automatici**

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono rispondere ai requisiti previsti dagli artt. 32 - 34 del DPR n. 327/80 e dal cap. 7, par. 4.7.1. dell'aggiornamento del titolo IV del regolamento locale di igiene tipo - d.g.r.l. del 16/3/1993 n. 5/33946.

La fornitura dei prodotti confezionati destinati a distributori automatici deve avvenire sempre sotto la sorveglianza del Responsabile alimentare.

Inoltre:

- ◆ dell'installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'ASL competente per territorio;
- ◆ le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita tramite distributori devono essere state prodotte in stabilimenti o laboratori autorizzati e nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge;
- ◆ l'utilizzo dei distributori per la somministrazione degli alimenti e delle bevande deve sottostare a norme igieniche ben definite;
- ◆ adeguata distanza dai servizi igienici;
- ◆ costante pulizia delle bocche di erogazione dei prodotti;
- ◆ in caso di collegamento alla rete idrica, il distributore deve essere munito di dispositivo antiriflusso al fine di evitare contaminazioni interne;
- ◆ le bevande devono essere erogate ad una temperatura di almeno + 65° C;
- ◆ idoneo dispositivo di smaltimento dei rifiuti;
- ◆ svuotamento e pulizia del dispositivo di smaltimento rifiuti.

PARTE II: ELEMENTI BASE DI IGIENE ALIMENTARE PER LA FORMAZIONE DEI VOLONTARI, LA REDAZIONE DEL DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO E L'ELABORAZIONE DEL MANUALE DI CORRETTA PRASSI DI IGIENE.

ELEMENTI DI IGIENE PER IL MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

ELEMENTI DI IGIENE PER IL DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

- IGIENE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI

- **Definizioni**

- ◆ ALIMENTI

L'insieme delle materie commestibili e digeribili in grado di fornire sostanze destinate ad essere utilizzate dagli organismi viventi.

- ◆ IGIENE DEGLI ALIMENTI

Le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

- ◆ PERICOLO

L'agente chimico, biologico o fisico che rende l'alimento non salubre, la cui ingestione cioè provoca danno.

- ◆ RISCHIO

La probabilità/possibilità che si verifichi un danno a chi mangia un alimento contenente un pericolo.

Il rischio biologico è dovuto a organismi patogeni o potenzialmente tali e/o a sostanze tossiche dagli stessi elaborate o comunque immesse negli alimenti.

- **Microrganismi**

I microrganismi sono organismi viventi estremamente piccoli, microscopici, unicellulari. Le loro dimensioni sono dell'ordine del millesimo di millimetro.

I microrganismi si dividono in:

- ◆ batteri
- ◆ alghe
- ◆ miceti
- ◆ protozoi

I virus possiamo inserirli nei microrganismi ma, a differenza degli altri sopracitati, per vivere devono penetrare all'interno di una cellula e moltiplicarsi al suo interno (parassiti).

- **Rischio biologico e alimenti**

Le cellule batteriche trovano nei cibi un substrato ideale per la crescita traendo tutte le sostanze necessarie alla loro moltiplicazione:

- Acqua
- Zuccheri

- Proteine
- Vitamine e fattori di crescita
- Minerali

La crescita batterica è regolata da fattori fisici e chimici dell'alimento quali tra gli altri:

- Temperatura
- Tempo
- Ph
- Quantità di acqua
- Composizione dell'alimento

◆ TEMPERATURA

I batteri responsabili delle tossinfezioni alimentari, utilizzano (come noi) il cibo come fonte d'energia per la loro crescita. I batteri crescono meglio entro un certo intervallo di temperatura. A 80-90 °C in ambiente umido tutti i microbi muoiono in brevissimo tempo, mentre resistono assai più a lungo alle basse temperature essendo in grado di sopravvivere (con uno stato di vita latente, senza riprodursi) anche a molti gradi sotto zero. Secondo l'intervallo di temperatura che prediligono, i batteri sono classificati in tre gruppi:

- Batteri psicrofili : crescono a temperature vicine allo 0°C, metabolismo lento, si trovano in derrate refrigerate.
- Batteri mesofili : crescono a temperature comprese tra 20 e 45 °C, proliferano rapidamente, si trovano in alimenti conservati a temperature ambiente o quando avviene un'interruzione della catena del freddo. A questa classe appartengono i principali patogeni per l'uomo.
- Batteri termofili : crescono ad alte temperature comprese tra 45 e 65 °C, vivono nell'acqua e nel terreno.

◆ TEMPO

I microbi, più tempo hanno a disposizione e più si riproducono.

Per esempio: ho una cellula microbica, dopo 20 minuti ne ho due; dopo 40 minuti ne ho 4; dopo 60 minuti ne ho 8, e proseguite fino a 10 ore. In condizioni adatte di ambiente e temperatura, i batteri si moltiplicano dividendosi in due parti uguali ogni 20-30 minuti. In condizioni favorevoli una cellula dà origine a più di 17 milioni di cellule in otto ore e a un miliardo in 10 ore.

◆ UMIDITÀ

I batteri hanno bisogno di una elevata quantità di acqua a disposizione per vivere. Quindi, alimenti essiccati non favoriscono la crescita dei microbi, mentre invece alimenti freschi e ricchi di acqua, favoriscono la crescita dei batteri.

◆ OSSIGENO

Alcuni batteri crescono solo in presenza di ossigeno (aerobi), altri solo in assenza di ossigeno (anaerobi).

Ciò comporta che alcuni batteri si sviluppano anche sottovuoto o in particolare in conserve prodotte dall'uomo (es, *Clostridium botulinum*, il batterio responsabile del botulismo). Altri invece si sviluppano nel normale ambiente dove vive l'uomo, e quindi anche nelle nostre cucine.

◆ ACIDITA'

Il pH è una grandezza che definisce la concentrazione di ioni idrogeno in una soluzione (acidità).

La maggior parte dei batteri si sviluppa in ambienti il cui pH è compreso tra 4,5 e 9.

La maggior parte dei batteri non si riproduce in ambiente fortemente acida (un pH minore di 4,5)

◆ LUCE

I batteri prediligono la mancanza di luce, anche se tale assenza non è indispensabile, in quanto la luce ultravioletta contenuta nella luce a noi visibile è per loro moderatamente letale.

• **Meccanismi di resistenza dei batteri**

La maggior parte dei batteri in condizioni sfavorevoli muore. Alcuni batteri (detti "sporigeni") sviluppano spore (una specie di capsula esterna di protezione) che resiste alle condizioni sfavorevoli, come le alte temperature. Alcuni sporigeni responsabili di tossinfezioni alimentari (come il *Clostridium botulinum*) sono molto pericolosi perchè resistono alle temperature di cottura. Quindi possiamo dire che la spora è una specie di letargo cui vanno incontro non tutti i batteri, ma solo una parte. Da questo letargo il batterio si può risvegliare dopo alcuni anni, o mesi o giorni e riformare il batterio iniziale. Da ricordare che quando il batterio si trasforma in spora non è in grado di fare nulla: non si moltiplica,

non produce tossine, non si muove; è proprio come in letargo.

- **Microrganismi patogeni**

Patogeno è un microrganismo in grado di generare malattia.

La patogenicità è la capacità di un batterio di essere patogeno, cioè di generare malattia.

L'invasività è la capacità di invadere l'organismo.

La tossigenicità è la capacità di produrre tossine.

Si ricorda che in una determinata specie di patogeni può essere presente un ceppo più o meno virulento, cioè più o meno aggressivo.

- **Tossine prodotte dai microrganismi**

La tossina è una sostanza che risulta essere dannosa, tossica per l'organismo umano.

La tossina è prodotta da microbi, come ad esempio il *Clostridium botulinum* che produce la tossina botulinica, la cui ingestione da parte dell'uomo risulta essere molto spesso letale.

Mangiando un alimento che contiene la tossina, anche senza il microbo che l'ha prodotta, l'organismo subisce un danno.

- **Malattie alimentari**

Le “malattie alimentari” sono stati patologici che si manifestano in conseguenza del consumo di alimenti che possono contenere un microrganismo patogeno o una tossina di origine batterica.

Vi sono, inoltre, malattie alimentari provocate da sostanze tossiche non prodotte da microrganismi, ma che questi contribuiscono a formare, come l'istamina che si forma in alcuni pesci conservati a temperatura ambiente.

Le **intossicazioni alimentari** insorgono per consumo di un alimento che contiene una tossina, risultato di uno sviluppo microbico nell'alimento. Il batterio può anche essere già morto, ma la tossina può permanere (è il caso, ad esempio, dell'intossicazione stafilococcica, della gastroenterite da *Bacillus cereus*, del botulismo).

Le **infezioni alimentari** insorgono quando l'alimento consumato contiene batteri patogeni che colonizzano l'intestino dell'uomo, si sviluppano e causano lesioni ai tessuti. In generale non è necessario che il batterio si moltiplichi nell'alimento, ma se ciò accade la probabilità di infezione

aumenta (è il caso, ad esempio, della salmonellosi, della shigellosi, della listeriosi e dell'enterite da *Campylobacter*).

Le **tossinfezioni alimentari** sono una combinazione delle due prime forme. Il microrganismo patogeno deve raggiungere cariche molto elevate nell'alimento e dopo l'assunzione da parte dell'uomo continua il suo sviluppo nell'intestino dove libera la tossina che scatena la sintomatologia (per esempio, gastroenteriti da *Clostridium perfringens* e ceppi enterotossigeni di *Escherichia coli*).

I batteri responsabili di tossinfezioni e intossicazioni alimentari possono più facilmente moltiplicarsi e/o produrre tossine nell'alimento se sussistono alcuni fattori quali:

- ◆ presenza di alcune sostanze nutritive (proteine, zuccheri, ecc.);
- ◆ umidità;
- ◆ presenza o assenza di ossigeno a seconda del microrganismo;
- ◆ temperatura (maggiore sviluppo a temperatura ambiente);
- ◆ prolungato periodo di conservazione a temperature inadeguate.

È importante però ricordare a tale proposito che la moltiplicazione dei batteri patogeni non sempre purtroppo determina l'alterazione organolettica dell'alimento: ciò significa che il cibo può contenere quantità di germi sufficienti a provocare l'insorgenza di malattia senza però determinare la modificazione del sapore, del colore, dell'odore, dell'aspetto e della consistenza dell'alimento.

Nel caso di *Clostridium botulinum*, alcuni ceppi (tipo A, parte del B ed F) sono proteolitici e cioè si assiste, parallelamente, alla moltiplicazione del microrganismo, ad una modificazione del sapore, del colore, dell'odore e della consistenza dell'alimento fino a che quest'ultimo assume un aspetto repellente; altri ceppi (tipo E, parte del tipo B e F) non sono proteolitici e pertanto non determinano alcuna modificazione evidente del cibo, nonostante la moltiplicazione e la produzione di tossine da parte del batterio.

• **Microrganismi più frequentemente responsabili di tossinfezioni**

- Salmonella (batterio)
- Shigella (batterio)
- Epatite A (virus)
- Clostridium perfringens* (batterio)
- Stafilococco aureus (batterio)
- Ameba (protozoo)

• **Sintomi di tossinfezioni alimentari**

Nell'uomo possono manifestarsi malesseri sotto forma di semplici disturbi gastroenterici fino a forme cliniche gravi e con un periodo di incubazione che varia da qualche ora ad alcuni giorni.

Nel caso di comparsa di sintomi che fanno sospettare l'insorgenza di una malattia di origine alimentare, bisogna rivolgersi tempestivamente al proprio medico o, nel caso, al Pronto Soccorso più vicino. La diagnosi potrà essere effettuata sulla base dei sintomi clinici, sulla ricerca nelle feci dell'agente responsabile della malattia o, come nel caso di sospetto botulismo, la ricerca della tossina nel siero, feci, alimenti consumati.

Si ricorda che la sintomatologia delle malattie alimentari (dolori addominali, vomito, diarrea, dissenteria) può avere in anziani e bimbi un effetto in alcuni casi devastante e causare la morte per squilibrio idro-elettrolitico.

• **Modalità di contaminazione dei cibi**

Le contaminazioni possono avvenire in fase di:

- ◆ produzione (contaminazione primaria)
- ◆ lavorazione (contaminazione secondaria)
- ◆ conservazione, stoccaggio e commercializzazione del prodotto (contaminazione terziaria)
- ◆ consumo degli alimenti (contaminazione quaternaria).

Si ricorda comunque che la modalità più frequente di contaminazione dei cibi, è la *contaminazione crociata*, ovvero la contaminazione di un alimento "pulito" (es, piatto pronto per essere servito) da parte di un alimento contaminato.

Per impedire questo tipo di contaminazione, è necessario adottare i seguenti accorgimenti:

- ◆ non usare gli stessi utensili per lavorare alimenti diversi
- ◆ mantenere gli alimenti protetti e separati all'interno dei frigoriferi e dei congelatori
- ◆ non riciclare i residui alimentari
- ◆ non assaggiare con la stessa posata cibi diversi

La salubrità degli alimenti è pertanto assicurata se le diverse fasi di lavorazione sono condotte correttamente, secondo precisi criteri igienici.

• **Fasi fondamentali nella preparazione dei cibi**

- ◆ Fase di acquisto/ricevimento delle materie prime
- ◆ Fase di stoccaggio/ conservazione o deposito

- ◆ Fase di preparazione ed eventuale cottura
- ◆ Fase di mantenimento e distribuzione

- **Acquisto / ricevimento della merce**

E'utile che chi acquista la merce o è presente alle operazioni di scarico, valuti i seguenti parametri:

- ◆ Temperatura del mezzo di trasporto (per gli alimenti sottoposti a regime di temperatura controllata, come refrigerati e surgelati)
- ◆ Pulizia del mezzo
- ◆ Ordine degli alimenti
- ◆ Integrità delle confezioni
- ◆ Assenza di rigonfiamenti per i prodotti in scatola
- ◆ Integrità dell'alimento sfuso
- ◆ Stato organolettico
- ◆ Data di scadenza

Le merce deve essere accettata solo dopo che il controllo ha dato esito positivo.

Dovrà anche essere effettuata una lettura delle etichette, che devono essere scritte in italiano.

- **Data di scadenza e TMC**

La data di scadenza si indica con la dicitura “ da consumarsi entro il...” oppure “scade il...”.

Il TMC (termine minimo di conservazione) si indica con la dicitura “ da consumarsi preferibilmente entro il...”.

Per evitare di somministrare o vendere alimenti la cui scadenza è stata superata, e quindi alimenti che possono non avere più i requisiti organolettici e di salubrità che li devono contraddistinguere, occorre controllare a cadenza predefinita la scadenza di ogni alimento e applicare sempre il principio F.I.F.O. (First In-First Out: “*chi prima entra prima esce*”).

Si consiglia, pertanto, di destinare alla repentina vendita/somministrazione i prodotti prossimi alla data di scadenza /TMC.

La normativa vieta il consumo e la vendita dei prodotti a partire dal giorno successivo la loro scadenza (data di scadenza o TMC).

Per evitare che gli alimenti possano scadere, si consiglia di fare una previsione sui tempi di consumo e acquistare di conseguenza.

• **Conservazione degli alimenti**

Gli alimenti si dividono in:

- ◆ alimenti stabili (non si alterano facilmente)
- ◆ alimenti deperibili (soggetti a facile alterazione).

Tutti i prodotti confezionati non sottoposti a regimi di temperatura controllata (“alimenti stabili”), devono essere collocati ordinatamente nel locale deposito su scaffalatura o pedana, in modo da escludere il contatto diretto con il pavimento o le pareti; in tal modo, oltre ad evitare possibili insudiciamenti dei prodotti, si consentiranno più agevoli operazioni di pulizia dei locali.

E' opportuno rimuovere gli imballaggi originali di cartone prima di disporre le merci in deposito.

Si ricorda di verificare periodicamente le scadenze degli alimenti presenti nel magazzino.

• **Catena del freddo**

Per gli alimenti deperibili, per i quali deve essere mantenuta la catena del freddo, devono essere rispettati i limiti di temperatura indicati (vedi TABELLA I) per le diverse tipologie di alimenti.

In ogni modo, deve essere garantita la collocazione nel frigorifero o, nel caso di conservazione in celle frigorifere, le merci dovranno essere riposte su apposite scaffalature o pedane, in modo da evitare, così, il diretto contatto con il pavimento delle celle.

Tabella I: Temperature massime di conservazione dei prodotti crudi

TIPO DI ALIMENTO	TEMP. MAX DI CONSERVAZIONE (°C)
Pesce	+4
Carni	+4
Pollame	+4
Verdure	+8/10
Verdure di 4° gamma	+4
Uova e prodotti a base di uovo	+6/7
Latte pastorizzato e latticini freschi	+4
Salumi e formaggi	+6
Gelati alla frutta	-10
Altri gelati	-12
Surgelati	-18

Per quanto attiene i prodotti sfusi, che generalmente appartengono al gruppo dei deperibili, devono essere conservati all'interno delle apparecchiature frigorifere, rispettando le temperature di legge o consigliate e garantendo le opportune separazioni fra i diversi generi; tutto ciò vale anche per quei prodotti sfusi che sono stati sottoposti ad operazioni di preincarto (ad es. formaggi, salumi o preparati ortofrutticoli disposti in vaschette termosaldate).

Ricordiamo di:

- sbrinare periodicamente il congelatore;
- non sovraccaricare frigoriferi e congelatori;
- pulire frigoriferi e congelatori con la periodicità e le modalità indicate nel Piano di Autocontrollo aziendale.

• Preparazione e manipolazione dei prodotti

Nel procedere alla preparazione dei cibi si deve:

- ◆ impiegare corretti procedimenti nella manipolazione dei cibi;
- ◆ provvedere al corretto mantenimento dei cibi alle varie temperature raccomandate, evitando di esporli per tempi lunghi a temperatura ambiente.

Estremamente importante per questa fase è l'adeguata preparazione e formazione del personale addetto.

• Modalità di lavaggio della verdura

- ◆ il primo lavaggio dovrà essere abbastanza energico con abbondante acqua per far cadere sul fondo gli eventuali parassiti e il terriccio, prolungando la permanenza in acqua per circa 15 minuti;
- ◆ eliminata la prima acqua di lavaggio si procede con acqua pulita ad un nuovo lavaggio, aggiungendo del sale da cucina per eliminare gli eventuali insetti, tale lavaggio andrà prolungato per almeno 20 minuti;
- ◆ eliminata la seconda acqua di lavaggio, aggiunta acqua pulita, si procede ad un lavaggio rapido ed infine si asciuga la verdura da consumare cruda e si procede alla cottura di quella da consumare cotta.

• Conservazione sottovuoto

L'applicazione del sottovuoto è una tecnica ampiamente utilizzata per il confezionamento di carni fresche, che ne aumenta la conservabilità a temperatura non superiore a +4°C, senza danni per la salubrità del prodotto. Un inconveniente tipico riscontrato all'apertura delle confezioni sottovuoto è un odore acre, causato da sostanze volatili contenute nel

muscolo. Per eliminarlo, è sufficiente lasciare il taglio di carne all'aria per qualche minuto, prima del suo impiego.

Nel confezionamento sottovuoto bisogna porre attenzione che questo venga mantenuto (confezione ben aderente al pezzo di carne), alla quantità di liquido nella confezione che non deve essere eccessiva, segno di prodotto vicino alla scadenza, inoltre devono essere scartati i pezzi di carne che presentano marezze e scolorimento.

• **Scongellamento degli alimenti**

Per quanto riguarda i prodotti congelati e/o surgelati, questi possono essere cucinati direttamente, se in piccoli tagli, oppure devono essere opportunamente scongelati.

Ricordiamo che il decongelamento:

- ◆ non deve essere eseguito in acqua;
- ◆ non deve essere eseguito a temperatura ambiente;
- ◆ può essere eseguito nel microonde;
- ◆ può essere eseguito in frigorifero;
- ◆ deve essere rapido e completo.

• **Catena del caldo**

Anche per la catena del caldo, che riguarda i prodotti cotti da consumare caldi, gli alimenti devono sempre essere mantenuti alle temperature corrette di conservazione (vedi TABELLA II) utilizzando:

- vetrina termoriscaldata
- bagnomaria
- contenitori termici per il trasporto dei pasti

Tabella II: Temperature di conservazione dei prodotti cotti

TIPO DI ALIMENTO	TEMP. DI CONSERVAZIONE (°C)
Alimenti deperibili cotti da conservarsi freddi (arrosti, paste alimentari fresche con ripieno)	non superiori a + 10
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, snack, polli ecc....)	superiori a + 60
I cibi deperibili ricoperti o farciti con panne o creme a base di uovo e latte, i prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	fra 0 e + 4

- **Modalità di somministrazione**

Nella fase di somministrazione si devono rispettare le più elementari norme igieniche e di comportamento per esempio:

- ◆ non mettere le dita nei contenitori;
- ◆ non tossire o starnutire sui cibi;
- ◆ mantenere da parte del personale un aspetto pulito e idoneo;
- ◆ assicurare una costante pulizia del banco durante la distribuzione eliminando immediatamente residui di sporco;
- ◆ effettuare una corretta pulizia di attrezzature ed utensili.

- **Il sistema cuoci-refrigera**

I cibi una volta cotti:

- ◆ vanno consumati immediatamente;
- ◆ devono essere sempre mantenuti a una temperatura non inferiore a +65 °C dalla preparazione fino alla somministrazione in quanto l'alimento rimane per lungo tempo ad una temperatura che lo espone alla replicazione microbica

Se non vengono consumati subito vanno riposti nel frigorifero con un tempo di conservazione minimo (dopo aver subito un rapido abbattimento della temperatura entro 4 ore da +60°C a 4 °C) e, prima del consumo, vanno riscaldati rapidamente, ad alta temperatura (+75°C) e per almeno 10 minuti.

Gli alimenti riscaldati devono giungere al consumatore il più velocemente possibile e devono quindi essere riscaldati nel momento più prossimo alla somministrazione al fine di conservare le migliori caratteristiche organolettiche e nutritive.

ELEMENTI DI IGIENE PER LA FORMAZIONE DEI VOLONTARI

- **IGIENE DEL PERSONALE**

Il comma 1 del capitolo VIII del D. Lgs n. 155/97, prevede che ogni persona che lavora in locali per il trattamento dei prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia ed indossare indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi.

Pertanto:

- ◆ il camice deve essere chiaro;
- ◆ il copricapo deve contenere adeguatamente tutta la capigliatura;
- ◆ le scarpe devono avere la suola gommata;
- ◆ indossare guanti monouso (da sostituire frequentemente);

- ◆ indossare guanti d'acciaio per la disossatura;
- ◆ indossare guanti di gomma per il lavaggio delle verdure;
- ◆ usare la mascherina per la porzionatura.

Prestare particolare attenzione al lavaggio delle mani, operazione che deve essere effettuata frequentemente.

Di seguito elenchiamo alcune raccomandazioni sull'igiene personale per chi produce e vende alimenti affinché le mani non si trasformino in un veicolo di infezioni.

Lavare le mani:

- ◆ prima di iniziare a lavorare;
- ◆ all'uscita dalla toilette;
- ◆ dopo aver tossito, starnutito o essersi soffiato il naso;
- ◆ prima di riprendere a lavorare dopo un'interruzione per qualunque motivo (dopo aver fumato, pausa pranzo, uso servizi igienici....)
dopo aver toccato oggetti o alimenti che possono essere contaminati.

INOLTRE:

- ◆ asciugare le mani con cura anche negli spazi interdigitali, perchè in un ambiente caldo-umido i germi si sviluppano con facilità;
- ◆ utilizzare asciugamani monouso o asciugamani elettrici ad aria calda.
Non usare asciugamani in comune: trasmettono germi!
- ◆ tenere sempre le unghie corte e pulite e non usare smalto, che può divenire ricettacolo di germi o si può sfaldare;
- ◆ disinfettare e proteggere adeguatamente le lesioni delle mani per non contaminare ciò che si manipola;
- ◆ non rosicchiare le unghie: nell'umidità e negli anfratti proliferano i germi;
- ◆ non indossare orologi da polso e gioielli: impediscono un lavaggio efficace e nello spazio sottostante possono proliferare i germi ed, inoltre, possono finire nei cibi in preparazione.

• IGIENE DELL'AMBIENTE

• Sanificazione

Per "sanificazione" si intende l'insieme delle operazioni di detersione e di disinfezione di qualunque superficie.

• Detersione

Lo scopo dell'intervento di detersione consiste essenzialmente nella rimozione dei residui di materiale organico, in quanto questi possono:

- ◆ essere una fonte di contaminazione ed un efficace substrato di crescita di microrganismi;
- ◆ interferire con l'azione dei disinfettanti successivamente impiegati.

La detersione è da considerare pertanto operazione preliminare rispetto alla disinfezione ed alla sterilizzazione.

- **Disinfezione**

Disinfezione è il processo che si propone di uccidere i microrganismi patogeni o potenzialmente patogeni presenti sul substrato trattato.

La disinfezione può essere effettuata con prodotti chimici (disinfettanti) oppure, in maniera più ecologica, mediante il calore (apparecchiature generatrici di vapore).

- **Caratteristiche del disinfettante chimico**

- ◆ Contenente principi ad azione complementare ma mai antagonista
- ◆ Di basso costo
- ◆ Ad ampio spettro di azione sui microbi
- ◆ Con un buon potere penetrante
- ◆ Con una bassa azione corrosiva

PRIMA DI PROCEDERE ALL'ACQUISTO DI UN QUALSIASI DISINFETTANTE CHIMICO SI DOVRÀ SOTTOPORRE A SCRUPOLOSO CONTROLLO L'ETICHETTATURA, VERIFICANDO IN PARTICOLARE CHE:

- ◆ sia registrato presso il Ministero della Sanità come presidio medico chirurgico;
- ◆ sia indicato lo specifico uso per l'industria alimentare;
- ◆ siano specificate le dosi d'utilizzo ed eventualmente i tempi di contatto;
- ◆ siano riportate: composizione, ditta produttrice, il lotto e la data di produzione.

Si ricorda che i disinfettanti (ed in generale tutti i prodotti ed i materiali destinati alle pulizie) devono essere tenuti separati dai prodotti alimentari.

- **Norme da osservare per le fasi di pulizia**

- ◆ Non miscelare mai prodotti chimici diversi tra loro come varechina (candeggina) e ammoniaca o acidi, perché si produrrebbe un gas altamente corrosivo per le vie respiratorie

- ◆ L'alcool denaturato e l'aceto NON sono buoni disinfettanti
- ◆ I prodotti reclamizzati per la pulizia senza risciacquo sono inutili se non si procede alla pulizia-risciacquo, disinfezione-risciacquo prima di usarli
- ◆ Una superficie apparentemente lucida non significa che sia necessariamente pulita e disinfettata
- ◆ Rispettare le modalità di diluizione previste sull'etichetta;
- ◆ Non ricontaminare le superfici disinfettate con mani non lavate o materiali non disinfettati;
- ◆ Non utilizzare gli stessi stracci per le diverse operazioni

Il processo di pulizia deve essere effettuato nel seguente ordine:

- ◆ *Detersione*
- ◆ *Risciacquo*
- ◆ *Disinfezione*
- ◆ *Risciacquo*
- ◆ *Asciugatura (con materiale pulito, preferibilmente carta monouso)*

• **Disinfestazione**

La disinfestazione comprende l'insieme delle misure di lotta agli agenti potenziali causa di contaminazione di alimenti.

Gli agenti infestanti sono: topi, ratti, scarafaggi, mosche.

In presenza di tali animali:

- ◆ mantenere sotto controllo costante gli ambienti e mettere in atto le opportune azioni di bonifica;
- ◆ ispezionare periodicamente i locali, per avvistare direttamente gli infestanti.

• **Raccolta e smaltimento rifiuti**

I rifiuti ed i residui delle lavorazioni devono essere allontanati rapidamente dalle aree ove vengono manipolati e/o conservati gli alimenti.

Pertanto devono essere sempre presenti, nelle zone di lavorazione, appositi contenitori aventi le seguenti caratteristiche minimali:

- ◆ rigidi, lavabili e disinfettabili;
- ◆ dotati di coperchio azionabile a pedale;
- ◆ dotati di sacchi monouso interni che, una volta riempiti, verranno eliminati al più presto secondo le modalità previste per i rifiuti urbani (smaltimento in discarica tramite le aziende municipalizzate per la nettezza urbana) e per gli oli usati (se presenti).

L'eventuale stoccaggio temporaneo all'interno dell'esercizio deve avvenire in un vano specificamente adibito allo scopo.

Fac simili e modulistica utile

SCHEDA DESCRITTIVA TIPO DA FORNIRE AL VOLONTARIO

La scheda descrittiva , come strumento per fornire informazioni al volontario e per ridurre il rischio di attriti e problemi successivi legati ad una scarsa comunicazione su compiti, aspettative e diritti , dovrà contenere :

1. Definizione del lavoro da svolgere e ruolo da assumere

.....

2. Nome del responsabile alimentare e del coordinatore

.....

3. Una sintesi del lavoro , con indicazione delle attività e responsabilità ,

.....

4. Competenze, formazioni necessarie, esperienze richieste

.....

5. richiesta di disponibilità di ore e quanto tempo

.....

Qualora la scheda venga utilizzata come strumento di comunicazione esterna , dovrebbe contenere anche informazioni anche su :

- Organizzazione che programma attività di somministrazione cibi e bevande
- Problemi della comunità a cui i volontari potrebbero dare una risposta ed obiettivi che si vogliono raggiungere
- area dell'intervento nel cui ambito si richiede la collaborazione

QUESTIONARIO PER VOLONTARI SOMMINISTRAZIONE CIBI E BEVANDE

IL SOTTOSCRITTO NOMECOGNOME
 DATA DI NASCITA:.....NATO A
 RESIDENTE A :
 VIA:..... N.....TELEFONO:.....
 ASSOCIAZIONE :.....CITTA':.....

DICHIARA DI ESSERE IN POSSESSO DELL'ATTESTATO DI FORMAZIONE SOSTITUENTE IL GIA' LIBRETTO SANITARIO AI SENSI DELLA NORMATIVA VIGENTE, RILASCIATO IN DATADA.....
 INOLTRE DICHIARO SOTTO LA MIA RESPONSABILITA' CHE :

		SI	NO
1	SONO PORTATORE/ PORTATRICE SANO DI SALMONELLA		
2	SONO PORTATORE/TRICE SANO DI EPATITE DI TIPO A		
3	HO SOFFERTO DI DIARREA NEGLI ULTIMI 15 GIORNI		
4	HO SOFFERTO DI DOLORI ADDOMINALI NEGLI ULTIMI 15 GIORNI		
5	HO SOFFERTO DI VOMITO NEGLI ULTIMI 7 GIORNI		
6	HO SOFFERTO DI NAUSEA NEGLI ULTIMI 7 GIORNI		
7	HO SOFFERTO DI FEBBRE NEGLI ULTIMI 15 GIORNI		
8	HO SOFFERTO DI RAFFREDDORI NEGLI ULTIMI 7 GIORNI		
9	HO SOFFERTO DI CONGIUNTIVITE NEGLI ULTIMI 7 GIORNI		
10	HO FORUNCOLI SULLA PELLE DELLE MANI E DEGLI AVAMBRACCI		
11	SONO PORTATORE DI STREPTOCOCCO BETA EMOLITICO GRUPPO A		
12	HO AVUTO ASCESSI AI DENTI NEGLI ULTIMI 7 GIORNI		
13	HO PIAGHE O LESIONI ALLE MANI, VISO, AVAMBRACCI		
14	SOFFRO DI ALLERGIA AI DETERGENTI O DISINFETTANTI		
15	SOFFRO DI ALLERGIA AL CONTATTO CON GUANTI IN LATTICE		
16	SOFFRO DI ALLERGIA A QUALCHE PARTICOLARE ALIMENTO		
17	STO PRENDENDO FARMACI CHE DIMINUISCONO L'ATTENZIONE		
18	STO PRENDENDO FARMACI CHE INDUCONO SONNOLENZA		
19	SOFFRO DI MALATTIE PARTICOLARI DELLA PELLE		
20	SOFFRO DI PARASSITI : SCABBIA, PIDOCCHI, TENIA		

MI IMPEGNO ALTRESI', QUALORA DURANTE LA MIA ATTIVITA' DI VOLONTARIO RILEVASSI CAMBIAMENTI DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE , AD AVVIARNE IL RESPONSABILE ORGANIZZATIVO.

DATA FIRMA

Informativa ex D. Lgs. 196/03: L'associazione è, titolare del trattamento, tratta i dati liberamente conferiti per fornire i servizi indicati . Potrà esercitare i diritti dell'art. 7 del D.Lgs. 196/03 rivolgendosi al titolare del trattamento , all'indirizzo.....

I dati potranno essere trattati da incaricati preposti , al servizio soci delle associazioni di riferimento, e potranno essere comunicate a Società esterne solamente ai fini dell'invio dell'attestato.

CONSENSO: Attraverso la firma..... esprime il Suo consenso all'utilizzo dei dati personali ai fini di formazione e di assunzione degli incarichi relativi alla somministrazione di cibi e bevande.

In caso di mancanza di assenso , la Sua domanda di volontario non potrà essere presa in esame.

NOTA DEL RESPONSABILE ALIMENTARE SULL'AMMISSIONE DEL VOLONTARIO:

.....

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo, che dovrà essere redatto in fase di organizzazione, antecedentemente alla richiesta delle autorizzazioni dovrà riportare:

- ◆ La denominazione dell'associazione.....
- ◆ La sede di somministrazione cibi e bevande.....
- ◆ Gli incaricati dei controlli.....
- ◆ La descrizione dell'attività svolta con l'indicazione delle categorie merceologiche secondo i criteri HACCP.....
- ◆ Le attrezzature utilizzate.....
- ◆ L'analisi dei rischi connessi con l'attività svolta.....
- ◆ La procedura per la selezione dei fornitori e l'accettazione degli alimenti in entrata.....
- ◆ Il monitoraggio dei punti critici.....
- ◆ Le procedure di stoccaggio dei prodotti.....
- ◆ Le procedure di somministrazione e messa in vendita di alimenti e bevande.....
- ◆ Le procedure di manutenzione e di sanificazione dei locali, ambienti attrezzature.....
- ◆ Le procedure di manutenzione degli impianti per la conservazione degli alimenti e dei locali per lo stoccaggio delle derrate.....
- ◆ Le procedure per la formazione del personale ;corso di formazione di ore 4, con i relativi attestati degli addetti ai lavori.....
- ◆ La gestione degli alimenti a rischio da non immettere al consumo.....

Fac simile di Domanda di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 Legge 283/62

* Per il tramite del **COMUNE DI**
SPORTELLO UNICO PER LE IMPRESE
Al Direttore Generale dell'A.S.L.

Marca da bollo
€ 14,62

OGGETTO: Domanda di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 Legge 283/62.

Il sottoscritto :

nato a : prov.(.....) il (gg/mm/aaaa) :

residente in prov.(.....) via/p.za : n.

codice fiscale :

nella sua qualità di (1) :

della Ditta /Ente: (2).....

con sede legale in: prov. (.....) via/p.za : n. ...

Partita IVA num.: tel.:

A norma di quanto disposto dall'art. 2 legge 30 aprile 1962, n.283, dagli artt. 25 e seguenti del relativo regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 26 marzo 1980, n.327(3)

C H I E D E

IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA per l'attività di: (4)

produzione preparazione confezionamento deposito

delle seguenti sostanze/prodotti alimentari: (5)

.....

da effettuarsi **nell'esercizio** di:

stabilimento industriale (6)

laboratorio artigianale con annessa vendita (7)

laboratorio annesso ad esercizio commerciale di vendita (8)

ristorazione pubblica (9) (specificare).....

ristorazione collettiva-assistenziale (10) (specificare)

distribuzione all'ingrosso (11) (specificare)

altro (12) (specificare)

nei locali ubicati nel **Comune di**

via/piazza: num. tel.....

* (Ogni Comune e ogni ASL possiede propri moduli predisposti).

D I C H I A R A C H E :

L'attività avrà carattere : stagionale (Indicare periodo)..... permanente

L'esercizio è già predisposto : SI NO, lo sarà presumibilmente entro il (13)

La superficie complessiva dell'esercizio è di mq.

ALLEGA LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE (barrare la/e casella/e corrispondente/i)

A) due copie della pianta planimetrica con sezione quotata dei locali, in scala 1:100, con il calcolo distinto dei rapporti aeranti ed illuminanti, la destinazione d'uso dei locali e la disposizione spaziale delle principali attrezzature ed arredi firmate, sotto la propria responsabilità, dal titolare o dal legale rappresentante;

B) relazione descrittiva dei locali, degli impianti, (14), delle principali attrezzature ed arredi comprensiva di:

- indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari e documentazione di tali sistemi
- indicazione della modalità di approvvigionamento idro-potabile. Qualora la fonte di approvvigionamento fosse diversa dall'acquedotto pubblico si dovrà allegare copia del certificato di potabilità dell'acqua di data non anteriore a 3 mesi rilasciato da un laboratorio pubblico o privato accreditato. Analogo certificato dovrà essere allegato anche nel caso in cui si effettuino operazioni di trattamento dell'acqua potabile destinata al consumo umano come ad esempio l'addolcimento o l'addizionamento di anidride carbonica.
- descrizione delle modalità di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi (ivi compresi eventuali olii di frittura) ed eventuali modalità di trattamento delle acque reflue;
- dichiarazione di rispondenza dei macchinari e delle attrezzature alle norme vigenti in materia antinfortunistica.
- dichiarazione attestante che le canne fumarie e/o di esalazione sono idonee all'uso cui sono destinate, ad uso esclusivo, integre e correttamente posizionate;
- indicazione del n° dipendenti/addetti, distinti per sesso;
- altra eventuale documentazione (15)

C) dichiarazione di conformità degli impianti elettrici rilasciata dagli esecutori delle opere ai sensi della Legge 46/90.

D)

(1) ¹ Titolare, Legale rappresentante, Presidente pro tempore.....

(2) Ditta ai sensi dell'art.2563 C.C.

(3) Specificare eventuali altre leggi o regolamenti di riferimento

(4) Barrare una o più voci

Fac simile di Nomina del responsabile alimentare

DA RIPORTARE SU CARTA INTESTATA DELL'ASSOCIAZIONE

OGGETTO: NOMINA DEL RESPONSABILE ALIMENTARE

Il legale rappresentante dell'Associazionecon sede legale in

NOMINA

Il Sig. <.....> nato aresidente a

come responsabile alimentare ai sensi dell'art.2 e 3 del decreto legislativo n. 155 del 26 maggio 1997. per lo svolgimento delle seguenti attività:

1. attività decisionali, di controllo e verifica atte a garantire che le fasi di preparazione, trasformazione, confezionamento, deposito, distribuzione, manipolazione e somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuate in modo igienico.

2. verifica del rispetto, da parte dei soci e persone a qualunque titolo addetti alla manipolazione di alimenti e bevande, delle procedure e delle disposizioni in tema di sicurezza igienica ed attuare gli interventi necessari in caso di mancato rispetto.

3. attività di individuazione ed applicazione sia direttamente che a soggetti delegati di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici. A tale scopo dovrà effettuare la designazione dei lavoratori incaricati delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici fornendo tutte le istruzioni necessarie.

4. attività di controllo costante finalizzata all'individuazione di ogni fattore potenzialmente pericoloso per la sicurezza degli alimenti ed attività di aggiornamento e riesame periodico dell'analisi dei rischi, delle fasi critiche e delle procedure di controllo e sorveglianza. .

5. valutazione delle capacità e le condizioni degli associati addetti alla manipolazione di alimenti e bevande in rapporto alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari;

6. verifica che la fornitura di adeguati mezzi di lavoro agli addetti alla lavorazione, trasformazione, manipolazione e .. somministrazione dei prodotti alimentari sia sempre tale da garantire la sicurezza igienica e che tali mezzi siano utilizzati secondo le finalità;

7. controllo, di fronte all'autorità competente preposta, di tutte le informazioni concernenti la natura e i risultati delle modalità di controllo di cui ai punti precedenti; garanzia che in caso di sopralluogo delle autorità competenti la relativa documentazione sia disponibile, aggiornata e corrispondente alle disposizioni normative.

8. capacità di fornire agli associati impegnati nell'attività ogni informazione circa i rischi, l'organizzazione del lavoro, le misure di prevenzione e protezione;

9. Qualora il responsabile alimentare constati che i prodotti alimentari possano presentare un rischio per la salute, provvederà al ritiro e segregazione di tali prodotti dal ciclo e locali di lavoro, per impedire la somministrazione anche accidentale.

Il responsabile alimentare dovrà provvedere personalmente affinché tale prodotto alimentare pericoloso sia distrutto o utilizzato per fini diversi dal consumo umano o trattato in modo tale da garantirne la sicurezza.

Inoltre nel caso di affidamento a terzi di attività inerenti la somministrazione e commercializzazione di alimenti e bevande o servizi inerenti l'igiene dell'attività stessa, verificherà la idoneità tecnico professionale ed il rispetto delle condizioni di affido dei servizi.

<.....> li <data.....> Il legale rappresentante dell'Associazione.....

Per accettazione della nomina a Responsabile Alimentare, dichiarando di conoscere funzioni, compiti ed obblighi inerenti alla nomina.

<.....> li <.....> (firma del responsabile di sicurezza alimentare designato).....

Registro di documentazione della formazione

- Nome indirizzo del Committente dei Corsi
- Personale docente: identificazione
- Strutture: Aule
- Materiali e strumentazioni didattiche di supporto ai docenti e per l'uso dei principali sussidi audiovisivi
- Esperienze didattiche pregresse:
- Titolo del Corso
- Indicazione del profilo della figura da formare
- Principali obiettivi educativi specifici del corso
- Direttore (coordinatore) del corso
- Curriculum professionale del coordinatore del corso
- Durata del corso
- Metodo didattico utilizzato
- Discenti: profilo tipo
- Formatori: nominativi e qualifiche
- Previsione di attività di aggiornamento dei formatori
- Firme presenza discenti
- Firme presenza docenti
- Presa in carico di materiali didattici
- Programma del corso
- Valutazione dei discenti - Tipologia della valutazione:
- Oggetti della valutazione:
- Eventuale autovalutazione:
- Descrizione di tempi/fasi della valutazione
- Strumenti didattici della valutazione
- Materiali didattici consegnati

GLOSSARIO

ALIMENTO SALUBRE: alimento idoneo al consumo umano sotto il profilo igienico.

AUTOCONTROLLO: procedura con la quale un'azienda alimentare effettua direttamente il controllo sui propri processi di lavoro e sui propri prodotti.

AZIONE CORRETTIVA: tutte le misure atte a riportare sotto controllo un CCP ed a garantire che il prodotto la cui salubrità era stata compromessa, non determini danni alla salute umana.

BATTERI: microrganismi composti da una sola cellula, che si moltiplicano per scissione.

CAMPIONAMENTO: prelievo, a scopo di analisi, di una parte di prodotto, rappresentativa dell'intera produzione.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: proprietà di un alimento dal punto di vista del contenuto - tipologia e numero di colonie - di agenti microbici

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI: insieme dei contenuti energetici e plastici di un alimento, ossia di protidi, glucidi, lipidi, vitamine, minerali, acqua

CCP: sigla usata per indicare un Critical Control Point (Punto Critico di Controllo)

codex alimentarius: insieme di norme edite dalla FAO per il trattamento e l'uso di prodotti alimentari

COLIBATTERI: microrganismi che si trovano frequentemente nelle acque nere, e nell'intestino di portatori sani; possono provocare gravi disturbi. La loro presenza negli alimenti è indice di inquinamento fecale.

CONTAMINAZIONE CROCIATA: fenomeno che si realizza quando alimenti, acqua o aria igienicamente sicuri, subiscono una contaminazione da parte di prodotti, materiali, strumenti, acqua o aria provenienti da aree e/o impianti inquinati.

CONTAMINAZIONE: alterazione delle qualità igieniche di un alimento per effetto di microrganismi o di sostanze estranee.

deperibilità: proprietà degli alimenti che per la loro facile degradazione debbono essere conservati a bassa temperatura e consumati rapidamente.

DERATTIZZAZIONE: allontanamento dei topi da un ambiente, mediante opportuni trattamenti chimici. Deve essere effettuata da personale specializzato.

DETERIORAMENTO: perdita delle qualità organolettiche, nutritive o igieniche di un prodotto, per effetto dell'aria, del calore, dell'acqua, di microrganismi.

DETERSIONE: operazione volta a rimuovere, anche con l'ausilio di specifiche sostanze detergenti, ogni tipo di residuo, particella o sostanza capace di compromettere direttamente o indirettamente la salubrità di un alimento.

diagramma di flusso: schema riassuntivo di una serie di operazioni logiche o di produzione.

DISINFESTAZIONE: operazione volta ad eliminare ogni tipo di agente infestante tramite l'utilizzo di mezzi fisici o chimici.

DISINFEZIONE: operazione volta, tramite l'utilizzo di mezzi chimici o fisici, ad eliminare i microrganismi patogeni; conseguenza naturale di ogni intervento di disinfezione è, comunque, la consistente riduzione della carica microbica complessiva (costituita da patogeni e non patogeni).

ENZIMI: sostanze che facilitano una reazione chimica, aumentandone la velocità; ognuno è specifico per una determinata reazione.

ETICHETTA: deve contenere una serie di informazioni sugli ingredienti del prodotto, sulla data limite di utilizzazione, sugli additivi contenuti e sul fabbricante.

FLORA BATTERICA: insieme delle popolazioni di batteri presenti in un determinato ambiente o su una serie di operazioni di produzione.

FORNITORI ACCREDITATI: fornitori che l'azienda considera particolarmente affidabili perché capaci di garantire la costante qualità di un prodotto, anche, ad esempio, con un sistema di gestione tipo ISO 9000.

FUNGHI: nome comune dei miceti, famiglia di vegetali in alcuni casi commestibili in altri nocivi perché possono contaminare un alimento trasformandone le qualità.

GERMICIDA: sostanza capace di uccidere i microrganismi; disinfettante.

GRAVITA' DEL RISCHIO: impatto che un determinato tipo di contaminazione di un prodotto alimentare può avere sulla salute dei consumatori.

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points; sistema utilizzato per analizzare e tenere sotto controllo i punti critici di un processo produttivo.

IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: tutte le misure necessarie a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

INDUSTRIA ALIMENTARE: ogni soggetto, pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che eserciti una o più delle seguenti attività: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, somministrazione di prodotti alimentari.

INFESTANTI: insetti, roditori od altri animali in grado di contaminare direttamente o indirettamente i prodotti alimentari.

INTOSSICAZIONE: avvelenamento dovuto all'ingestione di alimenti

contaminati o alterati; può avere anche conseguenze gravi, particolarmente se si verifica in soggetti deboli.

IRRANCIDIMENTO: processo di alterazione dei grassi ed olii, per reazione con l'ossigeno dell'aria. Più frequente nei grassi insaturi.

ISO 9000: sistema di certificazione della qualità aziendale, ossia della rispondenza delle procedure a specifiche internazionali

ISOTERMIA: proprietà di un sistema di mantenere inalterata la propria temperatura interna.

LIEVITO: fungo unicellulare - saccaromicete - capace di attivare la fermentazione di alcune sostanze.

LIMITI CRITICI: limiti d'accettabilità entro i quali può variare un determinato parametro posto sotto controllo a livello di uno specifico CCP, senza che venga compromessa la salubrità del prodotto in quella fase.

LIOFILIZZAZIONE: eliminazione completa dell'acqua contenuta in un alimento, per azione del calore e della bassa pressione.

LIPIDI: termine impiegato per designare i grassi.

MACELLAZIONE: procedimento con cui un animale di allevamento viene abbattuto per consumarne la carne. Deve avvenire in uno stabilimento autorizzato, sotto sorveglianza veterinaria.

MALATTIE PARASSITARIE: malattie provocate da organismi estranei che si annidano nell'organismo e ne traggono nutrimento.

MICETI: muffe, lieviti.

MICROBO: organismo unicellulare, animale o vegetale, spesso capace di provocare malattie.

MICROORGANISMI PATOGENI: microrganismi potenzialmente in grado di produrre un'azione lesiva sull'uomo, attraverso l'invasione di organi e/o tessuti, oppure la sintesi di sostanze tossiche.

MISURA PREVENTIVA: intervento strutturale e/o gestionale volto a rimuovere in tutto o in parte la causa di un pericolo.

MONITORAGGIO: sistema di controllo basato sull'osservazione di parametri stabiliti; può essere biologico, del pH, dell'aria, dei tempi, delle mani, dell'umidità della temperatura, ecc.

MUFFE: funghi microscopici, capaci di contaminare alimenti.

omogeneizzazione: processo industriale con il quale si aumenta la digeribilità di un alimento

ORGANOLETTICO: si dice di quelle proprietà di una sostanza percepibili attraverso i sensi - sapore, odore, consistenza, colore, ecc.; difficilmente misurabile in modo oggettivo, ma importante per l'appetibilità di un alimento.

OSSIDAZIONE: reazione di una sostanza con l'ossigeno; in molti alimenti è un fattore di alterazione.

PASTORIZZAZIONE: trattamento di prodotti fluidi ad alta temperatu-

ra, per eliminare la maggior parte dei microrganismi. Permette un allungamento della vita utile del prodotto, ma non uccide tutti i microbi presenti.

PATOGENO: detto di microrganismi capaci di provocare malattie nell'uomo.

PERICOLO: potenziale contaminazione di natura biologica, fisica o chimica in grado di inficiare la salubrità di un alimento.

PESTICIDI: prodotti usati in agricoltura per distruggere infestanti e parassiti delle piante.

PH: grado di acidità di una sostanza. Il prodotto è acido se il pH è fra 0 e 6,9, neutro se pari a 7 e basico se compreso tra 7.1 e 14.

PIANO HACCP O PIANO DI AUTOCONTROLLO: insieme pianificato di procedure e metodologie basate sui principi fondamentali del sistema HACCP, per mezzo delle quali il responsabile dell'industria alimentare garantisce la salubrità dei prodotti commercializzati.

PROCEDURE DI VERIFICA: procedure atte a sottoporre a verifica periodica il piano HACCP per valutarne il corretto funzionamento.

PROCEDURE STANDARD/PROTOCOLLI: metodi di lavorazione codificati.

PUNTO CRITICO (CP): punto, procedimento o fase della lavorazione ove è possibile individuare un rischio di contaminazione del prodotto.

PUNTO CRITICO DI CONTROLLO (CCP): punto, procedimento o fase della lavorazione ove, applicando uno specifico sistema di controllo, è possibile eliminare o ridurre a livelli accettabili un determinato rischio alimentare.

RAFFERMAMENTO: processo con cui il pane diventa sempre più duro essiccandosi.

REFRIGERAZIONE: raffreddamento di un prodotto fino alla temperatura capace di impedire la proliferazione microbica.

RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificamente da lui delegato.

RISCHIO: grado di probabilità che un pericolo di contaminazione si verifichi concretamente.

SALATURA: metodo antichissimo di conservazione degli alimenti basato sull'azione del sale da cucina, che assorbendone gran parte dell'acqua impedisce lo sviluppo di molti microrganismi.

SALMONELLA: gruppo di vari batteri capaci di provocare infezioni alimentari anche gravi; sono particolarmente frequenti nel pollame, nelle uova e nei prodotti derivati.

SANIFICAZIONE: operazione comprendente opportuni interventi di detersione oltre che di disinfezione.

SCONGELAMENTO: operazione con la quale un alimento surgelato

viene riportato a temperatura ambiente.

SCOTTATURA: procedimento con cui un alimento crudo viene riscaldato rapidamente, per pochi minuti, allo scopo di bloccarne i processi enzimatici ed aumentarne la conservabilità.

SISTEMA HACCP: metodologia sistematica per l'individuazione, la prevenzione ed il controllo dei rischi di natura biologica, chimica o fisica che possono inficiare la salubrità di un alimento.

SOTTOVUOTO: tecnica di conservazione di alimenti in assenza di aria, in modo da eliminare i fenomeni di ossidazione ed aumentare la vita utile di un alimento.

STAFILOCOCCO: batterio capace di provocare malattie, molto diffuso nell'ambiente, negli alimenti e sull'uomo che spesso ne è portatore sano.

STERILE: si dice di un prodotto, una superficie, un contenitore che sia privo di microrganismi.

STREPTOCOCCO: genere di batteri molto diffusi non sempre patogeni.

SURGELAZIONE: processo con il quale un alimento fresco, o appena cucinato, viene portato rapidamente a bassa temperatura per allungarne in modo notevole il tempo di conservazione. La temperatura di surgelamento è inferiore a 18°C sotto zero; gli alimenti non possono essere risurgelati una volta che abbiano superato questa temperatura.

TOSSINE: sostanze nocive di origine batterica.

UHT: Ultra High Temperature; processo con cui alimenti in fase fluida come il latte, vengono trattati a caldo per uccidere al maggior parte delle specie microbiche presenti aumentando la vita utile del prodotto.

VACCINAZIONE: procedimento con il quale un organismo viene indotto a produrre anticorpi verso un determinato microrganismo o virus, in modo da potersene difendere in caso di infezione.

VIRUS: tipi di parassiti responsabili di molte malattie (dall'influenza all'AIDS).

Le norme su HACCP

Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 “Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari”

pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 136 del 13/6/1997
-Supplemento Ordinario n. 118-

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 6 febbraio 1996, n. 52, legge comunitaria per il 1994, ed in particolare l'articolo 32;

Vista la direttiva 93/43/CEE, del Consiglio del 14 giugno 1993, sull'igiene dei prodotti alimentari;

Vista la direttiva 93/3/CE, della Commissione del 26 gennaio 1996, recante deroga a talune norme della direttiva 93/43/CEE, con riguardo al trasporto marittimo di oli e grassi liquidi sfusi;

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni;

Vista la legge 23 dicembre 1978, n. 833, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 21 febbraio 1997;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni permanenti della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 maggio 1997;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri e del Ministro della sanità, di concerto con i Ministri dell'industria, del commercio e dell'artigianato, degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro e delle risorse agricole, alimentari e forestali;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

ART. 1

(Campo di applicazione)

1. Il presente decreto stabilisce, fatte salve le disposizioni previste da

norme specifiche, le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalita' di verifica dell'osservanza di tali norme.

ART. 2

(Definizioni)

1. Ai fini del presente decreto si intende per:

- a) igiene dei prodotti alimentari, di seguito denominata "igiene": tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria, che include tra l'altro la raccolta, la macellazione e la mungitura, e precisamente: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore;
- b) industria alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari;
- c) alimenti salubri: gli alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico;
- d) autorità competente: il Ministero della sanità, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, i comuni e le unità sanitarie locali, secondo quanto previsto dalla legge 23 dicembre 1978, n. 833, e successive modificazioni;
- e) responsabile dell'industria alimentare: il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificatamente delegato.

ART. 3

(Autocontrollo)

1. Il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

2. Il responsabile della industria alimentare deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points):

- a) analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;

- b) individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- c) decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
- d) individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
- e) riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

3. Il responsabile dell'industria alimentare deve tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza e i risultati alla procedura di cui al comma 2.

4. Qualora a seguito dell'autocontrollo di cui al comma 2, il responsabile dell'industria alimentare constati che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute provvede al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizione tecnologiche simili informando le autorità competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro degli stessi; il prodotto ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'autorità sanitaria locale fino al momento in cui, previa autorizzazione della stessa, non venga distrutto o utilizzato per fini diversi dal consumo umano o tratto in modo da garantirne la sicurezza; le spese sono a carico del titolare dell'industria alimentare.

5. Le industrie alimentari devono attenersi alle disposizioni di cui all' allegato, fatte salve quelle più dettagliate o rigorose attualmente vigenti purché non costituiscano restrizione o ostacolo agli scambi; modifiche a tali disposizioni possono essere effettuate con regolamento del Ministro della sanità previo espletamento delle procedure comunitarie.

Art. 4

(Manuali di corretta prassi igienica)

1. Al fine di facilitare l'applicazione delle misure di cui all'articolo 3, possono essere predisposti manuali di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del Codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius.

2. L'elaborazione dei manuali di cui al comma 1 è effettuata dai settori dell'industria alimentare e dai rappresentanti di altre parti interessate quali le autorità competenti e le associazioni dei consumatori, in consultazione con i soggetti sostanzialmente interessati tenendo conto, se necessario, del Codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius.

3. I manuali di cui ai commi 1 e 2 possono essere elaborati anche

dall'Ente nazionale italiano di unificazione (UNI).

4. Il Ministero della sanità valuta la conformità all'articolo 3 dei manuali di cui ai commi 1 e 2 secondo le modalità da esso stabilite e, se li ritiene conformi, li trasmette alla Commissione europea.

5. Ai fini dell'attuazione delle norme generali di igiene e della predisposizione dei manuali di corretta prassi igienica, le industrie alimentari possono tenere anche conto delle norme europee della serie EN 29000 ovvero ISO 9000.

Art. 5 (Controlli)

1. Il controllo ufficiale per accertare che le industrie alimentari osservino le prescrizioni previste dall'articolo 3, si effettua conformemente a quanto previsto dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123; per tale controllo si deve tener conto dei manuali di corretta prassi igienica di cui all'articolo 4.

2. Gli incaricati del controllo di cui al comma 1 effettuano una valutazione generale dei rischi potenziali concernenti la sicurezza degli alimenti, in relazione alle attività svolte dall'industria alimentare, prestando una particolare attenzione ai punti critici di controllo dalla stessa evidenziati, al fine di accertare che le operazioni di sorveglianza e di verifica siano state effettuate correttamente dal responsabile.

3. Al fine di determinare il rischio per la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari si tiene conto del tipo di prodotto, del modo in cui è stato trattato e confezionato e di qualsiasi altra operazione cui esso è sottoposto prima della vendita o della fornitura, compresa la somministrazione al consumatore, nonché delle condizioni in cui è esposto o in cui è immagazzinato.

4. I locali utilizzati per le attività di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b), vengono ispezionati con la frequenza, ove prevista, indicata nel decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, pubblicato nel supplemento ordinario n. 132 alla Gazzetta Ufficiale n. 260 del 7 novembre 1995; tale frequenza può tuttavia essere modificata in relazione al rischio.

5. Il controllo di prodotti alimentari in impostazione si effettua in conformità al decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.

Art. 6 (Educazione sanitaria in materia alimentare)

1. Il Ministero della sanità, d'intesa con le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano e le unità sanitarie locali, promuove campagne informative dei cittadini sull'educazione sanitaria in materia di corretta ali-

mentazione, anche, d'intesa con il Ministero della pubblica istruzione, nelle scuole di ogni ordine e grado, con la partecipazione dei docenti di materie scientifiche e di educazione fisica, nell'ambito delle attività didattiche previste dalla programmazione annuale.

Art. 7

(Modifiche di talune disposizioni preesistenti)

1. All'articolo 4, primo comma, della legge 30 aprile 1962, n. 283, dopo la parola: "alimentazione" sono inserite le seguenti: ", materiali e oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari" e, dopo la parola: "campioni" le parole: "delle sostanze stesse" sono sostituite dalle seguenti: "di tali sostanze, materiali e oggetti".

2. All'articolo 2-bis, comma 1, lettera a), del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, introdotto dall'articolo 2 del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 108, sono soppresse le parole: "di zinco".

Art. 8

(Sanzioni)

1. Salvo che il fatto costituisca reato il responsabile dell'industria alimentare e' punito con:

- a) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire due milioni a lire dodici milioni per l'inosservanza dell'obbligo di cui all'articolo 3, comma 3;
- b) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire tre milioni a lire diciotto milioni per la mancata o non corretta attuazione del sistema di autocontrollo di cui all'articolo 3, comma 2, o per l'inosservanza delle disposizioni di cui all'articolo 3, comma 5;
- c) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire dieci milioni a lire sessanta milioni per la violazione degli obblighi di ritiro dal commercio previsti dall'articolo 3, comma 4.

2. L'Autorita' incaricata del controllo procede all'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al comma 1, lettere a) e b), qualora il responsabile dell'industria alimentare non provveda ad eliminare il mancato o non corretto adempimento delle norme di cui all'articolo 3, commi 2 e 3, entro un congruo termine prefissato.

3. Il mancato rispetto delle prescrizioni di cui al comma 2, ovvero la violazione dell'obbligo di ritiro dal commercio previsto dall'articolo 3, comma 4, e' punito, se ne deriva pericolo per la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari, con l'arresto fino ad un anno e l'ammenda da lire seicentomila a lire sessanta milioni.

Art. 9

(Norme transitorie e finali)

1. Le industrie alimentari devono adeguarsi alle disposizioni del presente decreto entro dodici mesi dalla data della sua entrata in vigore, fatta eccezione per quelle che vendono o somministrano prodotti alimentari su aree pubbliche, le quali devono adeguarsi entro diciotto mesi dalla data della sua pubblicazione.

2. Nella applicazione delle disposizioni di cui ai capitoli I e II dell'allegato, alle lavorazioni alimentari svolte per la vendita diretta ai sensi della legge 9 febbraio 1963, n. 59, e per la somministrazione sul posto ai sensi della legge 5 dicembre 1985, n. 730, nonché per la produzione, la preparazione e il confezionamento in laboratori annessi agli esercizi di vendita al dettaglio di sostanze alimentari destinate ad essere vendute nei predetti esercizi, l'autorità sanitaria competente per territorio tiene conto delle effettive necessità connesse alla specifica attività.

(Si omette il testo dell'Allegato)

Legge regionale 4 agosto 2003 - n. 12
Norme relative a certificazioni in materia di
igiene e sanità pubblica

Pubblicata sul BURL del 4/8/2003, n. 32

IL CONSIGLIO REGIONALE

ha approvato

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Promulga la seguente legge regionale:

Art. 1

(Finalità e ambito di applicazione della legge)

1. La presente legge disciplina modalità di certificazione in materia di igiene e sanità pubblica.

2. È fatto salvo il rilascio delle certificazioni, qualora in altre Regioni siano diversamente disciplinate.

Art. 2

(Certificazioni sanitarie)

1. Non sono richiesti o rilasciati da servizi delle aziende sanitarie locali (ASL) della Regione Lombardia i seguenti certificati sanitari:

- a) il certificato di sana e robusta costituzione;
- b) il certificato di idoneità fisica per l'assunzione nel pubblico impiego;
- c) il certificato di idoneità fisica per l'assunzione di insegnanti;
- d) il certificato di idoneità fisica per l'assunzione di minori;
- e) il certificato di idoneità psicofisica per la frequenza di istituti professionali o corsi di formazione professionale.

2. In considerazione delle attuali condizioni sociali ed epidemiologiche relative alla popolazione della Regione Lombardia, non sono richiesti o rilasciati da servizi delle ASL della Regione Lombardia i seguenti certificati:

- a) il certificato per vendita dei generi di monopolio;
- b) il libretto di idoneità sanitaria per i parrucchieri.

3. In tutti i casi in cui sia richiesto il certificato che attesta l'esecuzione delle vaccinazioni obbligatorie, lo stesso è sostituito da autocertificazione ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 444 del 28 dicembre 2000 (Disposizioni regolamentari in materia di documentazione amministrativa (Testo C)).

4. Il certificato per l'esonero dalle lezioni di educazione fisica ed il certificato sanitario per l'ammissione ai soggiorni di vacanza per minori sono rilasciati dal medico di medicina generale o dal pediatra di libera scelta.

Art.3

(Determinazioni in materia di medicina scolastica)

1. La prevenzione collettiva nelle scuole di ogni ordine e grado è assicurata dal dipartimento di prevenzione delle ASL.
2. Sono aboliti gli obblighi relativi alla tenuta dei registri di medicina scolastica, degli archivi delle cartelle sanitarie individuali, del certificato medico di riammissione oltre i cinque giorni di assenza, nonché quello di effettuare periodiche disinfezioni e disinfestazioni degli ambienti scolastici al di fuori di esigenze di sanità pubblica.
3. Le operazioni di sanificazione, derattizzazione, disinfestazione degli ambienti scolastici, non dettate da esigenze di sanità pubblica, sono a carico della direzione scolastica.

Art.4

(Formazione del personale alimentarista finalizzata alla prevenzione ed al controllo delle malattie trasmesse da alimenti, in applicazione del decreto legislativo 26 maggio 1997 n. 155 (Attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3/CE Concernenti l'igiene dei prodotti alimentari))

1. Al fine di perseguire l'obiettivo della sicurezza alimentare, con particolare riguardo alla prevenzione delle malattie infettive trasmesse da alimenti, la formazione, l'aggiornamento del personale alimentarista e le attività dei dipartimenti di prevenzione delle ASL deputati al controllo, sono improntate:
 - a) all'acquisizione di conoscenze teorico-pratiche sull'epidemiologia dei rischi correlati agli alimenti, sui meccanismi di azione e sulle misure di prevenzione e controllo;
 - b) al costante adeguamento delle acquisizioni scientifiche e alla dimostrata efficacia delle misure proposte;
 - c) alla correlazione tra contenuti della formazione ed attività cui il personale è adibito, con graduazione quali-quantitativa al rischio connesso per le specifiche attività.
2. Gli operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti sono tenuti a ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa e ad essere aggiornati con periodicità biennale. L'onere della formazione e dell'aggiornamento è a carico dei datori di lavoro, come definiti dal d.lgs. n. 155/97.
3. I dipartimenti di prevenzione delle ASL, nell'ambito delle proprie competenze in materia di vigilanza ed ispezione, verificano con regolare periodicità l'adeguatezza della formazione e dell'aggiornamento e la corretta applicazione delle norme di buona prassi igienica da parte degli

operatori addetti, al fine di prevenire la contaminazione degli alimenti, sulla base delle direttive regionali all'uopo impartite.

4. Il libretto di idoneità sanitaria non può essere richiesto o rilasciato da servizi delle ASL della Regione Lombardia e non costituisce titolo obbligatorio all'esercizio delle attività di produzione, preparazione, somministrazione, deposito, vendita o distribuzione di alimenti.

La presente legge regionale è pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione.

È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e farla osservare come legge della Regione Lombardia.

Milano, 4 agosto 2003

Roberto Formigoni

(Approvata con deliberazione del Consiglio regionale n.VII/864 del 30 luglio 2003)

- **BIBLIOGRAFIA:**

- CIRCOLARE MINISTERO DELLA SANITÀ 28 Luglio 1995 n° 21;
- CONSIGLI SULLA PREVENZIONE DI ALCUNE MALATTIE INFETTIVE - Materiale tecnico informativo predisposto e distribuito dal Ministero della sanità - Dipartimento della Prevenzione - Ufficio III;
- D.P.R. 26 Marzo 1980 n° 327 - Regolamento di esecuzione della Legge 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- DECRETO LEGISLATIVO 26.05.97 N. 155 - Attuazione delle Direttive CEE 93/43 e 96/3 CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari;
- DIRETTIVA 93/43 CEE sull'igiene dei prodotti alimentari;
- IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE, Gianfranco Tiecco- ed. Ed agricole;
- LE MALATTIE DA ALIMENTI - Azienda Sanitaria Locale -Città di Milano C.so Italia n.19 -Milano, ANNO 2000;
- LEGGE 30 APRILE 1962 N° 283 E SUCC. MODIFICAZIONI - Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- QUADERNI DEL VOLONTARIATO N.11 - CIESSEVI - MILANO;
- TUTELA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI E BEVANDE E DEI CONSUMATORI, Rizzatti - Pirola editore;

- **SITOGRAFIA:**

- <http://europa.eu.int/scadplus/leg/it/lvb/f84001.htm>
- <http://www.asl.milano.it>
- <http://www.epicentro.iss.it/problemi/tossinfezioni/link.htm>
- http://www.ermesagricoltura.it/documenti/biblioteca/tutela_igienico_sanitaria.pdf
- <http://www.gazzettaufficiale.it/>
- <http://www.sanita.it>
- <http://www.sicurezzaalimentare.it/>

IL SISTEMA HCCP

Indice:

Introduzione	pag. 2
Parte I : Organizzazione attività somministrazione alimenti e bevande	pag. 5
A. il sistema HACCP	pag. 5
B. certificati	pag. 13
C. addestramento e formazione	pag. 14
D. ambiente di lavoro	pag. 18
PARTE II: Elementi base di igiene alimentare per la formazione dei volontari, la redazione del Documento di autocontrollo e l'elaborazione del Manuale di Corretta Prassi di Igiene.	pag. 25
Elementi di igiene per il manuale di corretta prassi igienica	pag. 25
Elementi di igiene per il documento di autocontrollo	pag. 25
· Igiene e microbiologia degli alimenti	pag. 25
Elementi di igiene per la formazione dei volontari	pag. 35
· Igiene del personale	pag. 35
· Igiene dell'ambiente	pag. 36
Fac simili e modulistica utile	pag. 39
Glossario	pag. 46
Le norme su HACCP	pag. 51
Bibliografia	pag. 61

Quanto riportato nel presente opuscolo vuole essere una guida per quanti affrontano le problematiche in esso trattate (igiene degli alimenti e HACCP); pertanto, non è da considerarsi esaustivo nei confronti di tali argomenti.

Chiuso in stampa mese di novembre '05

Si declina ogni responsabilità per possibili errori od omissioni, nonché per eventuali danni risultanti dall'uso delle informazioni ivi contenute. Il contenuto e la struttura del presente opuscolo non possono essere riprodotti o memorizzati, anche parzialmente senza l'autorizzazione degli autori.

L'attività del Coordinamento Regionale e questa iniziativa, così come previsto dalla Legge 266/91, è finanziata grazie al contributo delle Fondazioni Bancarie Cariplo, Banca del Monte di Lombardia e Monte dei Paschi di Siena.