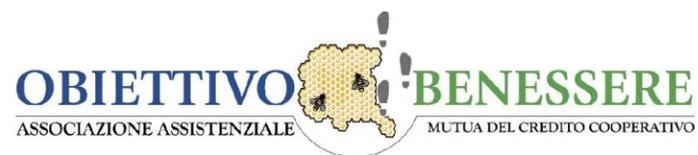


Udine, 15 giugno 2024



SEDE LEGALE: 33035 MARTIGNACCO (UD) VIA CIVIDINA, 9
SEDE OPERATIVA: 33034 FAGAGNA (UD) VIA UDINE, 36
TEL. 0432.637212

E-MAIL: info@obiettivobenesseresms.it - SITO INTERNET: www.obiettivobenesseresms.it
PEC MAIL: obiettivobenessere@casellapec.com - C.F. 94111810308

Socio Sostenitore



SITO INTERNET: www.primacassafvg.it - E-MAIL: info@primacassafvg.it
PEC MAIL: info@pec.primacassafvg.it

MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

*per la somministrazione di cibi e bevande
in occasione di manifestazioni temporanee
delle Associazioni di Volontariato
nella Regione Friuli Venezia-Giulia*

ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004



COS'È UN MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA



È UN IMPORTANTE STRUMENTO CHE AIUTA GLI OSA



AD APPLICARE CORRETTAMENTE LE NORME IGIENICHE E SANITARIE



AD APPLICARE CORRETTAMENTE I PRINCIPI HACCP



È UN DOCUMENTO ADOTTATO SU BASE VOLONTARIA



È UN APPROCCIO INCORAGGIATO DALL'UNIONE EUROPEA



UN MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA **DEVE:**

- essere redatto in modo tale da garantire una **facile comprensione**
- essere **funzionale** al settore cui è destinato
- contenere informazioni adeguate sui **pericoli** che possono manifestarsi
- costituire un riferimento per l'identificazione delle **misure di controllo** dei pericoli stessi
- favorire gli OSA nell'applicazione delle **misure di corretta prassi operativa** in materia di igiene
- favorire l'implementazione dei **programmi prerequisiti** (PRP)
- favorire la predisposizione di **procedure** basate sui principi HACCP
- comprendere **specifiche sezioni** secondo un **ordine prestabilito** (linee Guida MinSal 2007)



LINEE GUIDA MINISTERO SALUTE 07 FEBBRAIO 2007

1
2
3
4
5
6
7
8
9

Scopo e campo di applicazione

Definizioni e terminologia

Normativa cogente e altre fonti di riferimento

Descrizione dei processi produttivi

Pericoli e rischi specifici

Corrette prassi igieniche (GHP) e Buone prassi di fabbricazione (GMP)

Sistema HACCP

Politiche di gestione e comunicazione (rintracciabilità, richiamo, info ai consumatori...)

Eventuali appendici

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari

(2022/C 355/01)

6. FLESSIBILITÀ IN SEDE DI APPLICAZIONE DELLE GHP E DEL SISTEMA HACCP

Si dovrebbe tenere conto delle differenze in termini di rischio a seconda della natura dell'attività quando si valuta l'introduzione della flessibilità nell'applicazione delle GHP. Un esempio è la vendita al dettaglio di alimenti preimballati rispetto alla vendita al dettaglio che prevede un'ulteriore manipolazione degli alimenti (ad esempio nelle macellerie o nelle gastronomie in cui si manipolano gli alimenti esposti pronti al consumo). Un altro esempio è la differenza tra un'attività complessa di fabbricazione/trasformazione e una semplice, quale il magazzinaggio/trasporto.

Per garantire la proporzionalità degli oneri amministrativi, è possibile semplificare alcuni requisiti, come la documentazione e la tenuta delle registrazioni, nelle piccole imprese rispetto a quelle più grandi che svolgono la stessa attività.

Le procedure basate sul sistema HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili da poter essere applicate in qualsiasi situazione⁽¹⁶⁾.

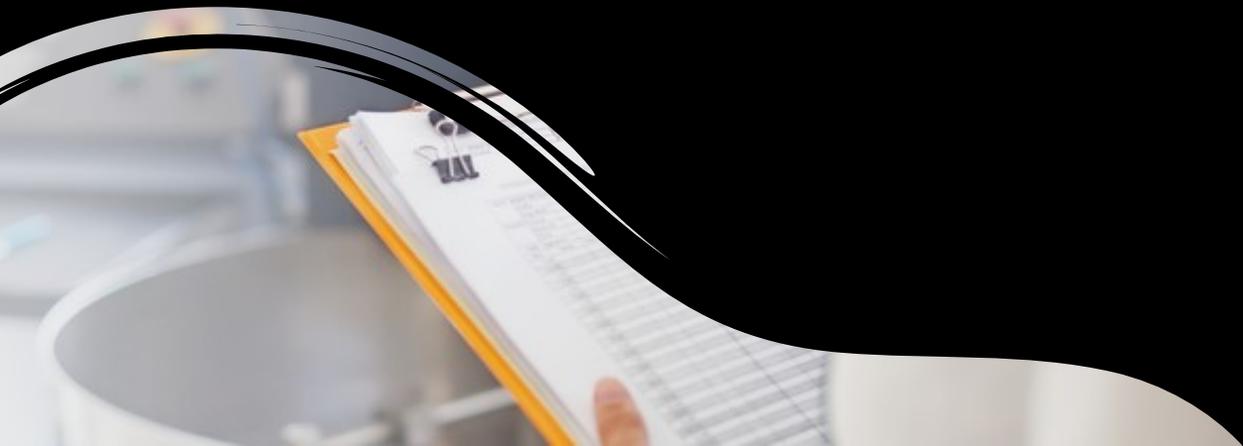
16.9.2022	IT	Giornale ufficiale dell'Unione europea	C 355/1
II (Comunicazioni)			
COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA			
COMMISSIONE EUROPEA			
COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE			
relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari			
(2022/C 355/01)			
INDICE			
			pagina
1.	Introduzione		2
2.	Scopo e ambito di applicazione		2
3.	Definizioni		3
4.	Normative		4
4.1.	GHP		4
4.2.	Procedure basate sul sistema HACCP		4
4.3.	Altri obblighi giuridici nel quadro di un PDG		5
5.	Relazione tra PDG, PG, GHP, PGHP e HACCP con le norme internazionali		5
6.	Flessibilità in sede di applicazione delle GHP e del sistema HACCP		7
7.	Manuali di corrette prassi igieniche e procedure basate sul sistema HACCP		7
7.1.	Manuali nazionali a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 853/2004		7
7.2.	Manuali dell'UE a norma dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 853/2004		8
8.	Formazione		8

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

(2022/C 355/01)

Gli allegati I e II, che si occupano rispettivamente delle GHP e delle procedure basate sul sistema HACCP, contengono orientamenti in materia di applicazione semplificata dell'FSMS per determinati OSA, tenendo conto della loro natura e delle loro dimensioni, e forniscono esempi:

- individuare le imprese alimentari in cui sarebbe opportuna una certa flessibilità in base al rischio e alle dimensioni;
- spiegare il concetto di «procedure semplificate basate sul sistema HACCP»;
- spiegare il ruolo dei manuali di corretta prassi operativa e dei manuali HACCP generici, compresa la necessità di disporre della documentazione;
- individuare la portata della flessibilità applicabile alle procedure basate sui principi del sistema HACCP.



COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

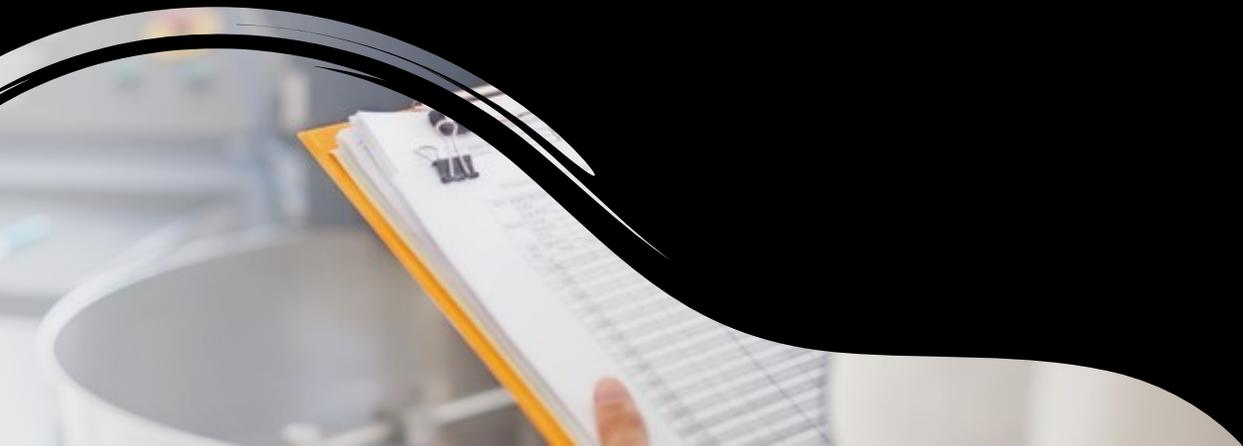
(2022/C 355/01)

Udine, 15 giugno 2024

L'esito dell'audit di un sistema di controllo della qualità privato e convalidato può essere utilizzato come fonte di informazioni e preso in considerazione nello sviluppo e nell'applicazione di un FSMS.

Se si evita un linguaggio che gli OSA possono trovare di difficile comprensione, in particolare nei manuali nazionali o generici, è possibile ridurre gli ostacoli che si frappongono al loro utilizzo.

La flessibilità non si pone come obiettivo primario la riduzione del numero di CCP e non dovrebbe compromettere la sicurezza alimentare.





**IL MANUALE DI
CORRETTA PRASSI IGIENICA**



Scopo e
campo di applicazione

Il manuale indirizza gli organizzatori di sagre, feste, fiere, eventi occasionali e/o temporanei nella **predisposizione ed adozione di un piano di autocontrollo** per tutte le principali attività di preparazione, conservazione, somministrazione e distribuzione di cibi e bevande, in conformità alle disposizioni europee, nazionali e locali in vigore



Le Associazioni di Volontariato (ADV) che svolgono occasionalmente attività di somministrazione di cibi e bevande **sono considerate “Operatori del Settore Alimentare” (OSA)** responsabili di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il loro controllo

È opportuno che le ADV adottino un piano di autocontrollo (semplificato) che offra garanzia di rispetto delle norme





Definizioni e terminologia

1 2 3

DEFINIZIONI
DI CARATTERE
GENERALE

DEFINIZIONI
SPECIFICHE
HACCP

DEFINIZIONI
SPECIFICHE
DEL MANUALE



1 ALCUNE DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE

LEGISLAZIONE ALIMENTARE

Leggi, regolamenti e disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati [Reg. (CE) n. 178/2002 – Art. 3.1]

*La legislazione alimentare persegue uno o più fra gli obiettivi generali di un livello elevato di **tutela della vita e della salute umana**, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente [Reg. (CE) n. 178/2002 – Art. 5.1]*



1 ALCUNE DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE

IMPRESA ALIMENTARE

*Ogni soggetto pubblico o privato, **con o senza fini di lucro**, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.2]*

Ogni Associazione di Volontariato che organizza, svolge o gestisce una attività temporanea, una manifestazione, un evento occasionale, è considerata "Impresa Alimentare"



1 ALCUNE DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)

*Persona fisica o giuridica **responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni** della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.3]*

Per la legislazione italiana l'OSA collima generalmente con la figura del Presidente di una Associazione o di suo delegato che abbia formalmente accettato l'incarico



1 ALCUNE DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE

RISCHIO

*Funzione della **probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute**, conseguente alla presenza di un pericolo [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.9]*

VALUTAZIONE DEL RISCHIO

*Processo su base scientifica costituito da **QUATTRO FASI: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio** [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.11]*



1 ALCUNE DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE

GESTIONE DEL RISCHIO

Processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.12]

COMUNICAZIONE DEL RISCHIO

*Lo **scambio interattivo**, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, **di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo** e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.13]*



1 ALCUNE DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE

Udine, 15 giugno 2024

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 [Reg. (CE) 852/2004 – Art. 2, lett. a)]



1 ALCUNE DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE

Udine, 15 giugno 2024

ACQUA POTABILE

1) ... tutte le acque ... per la preparazione di cibi, bevande o per altri usi domestici, in locali sia pubblici che privati, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne o in bottiglie o contenitori, comprese le acque di sorgente ...;

2) ... utilizzate in un'impresa alimentare e incorporate negli alimenti o prodotti destinati al consumo umano nel corso della loro produzione, preparazione, trattamento, conservazione o immissione sul mercato [Art. 1 - Dlgs 23 febbraio 2023, n. 18]



2 ALCUNE DEFINIZIONI SPECIFICHE HACCP

Udine, 15 giugno 2024

ADDETTO ALIMENTARE

chiunque manipoli direttamente alimenti, attrezzature e utensili usati per alimenti, confezionati o non imballati, o superfici che vengono a contatto con alimenti e che è tenuto, quindi, a rispettare i requisiti di igiene alimentare



2 ALCUNE DEFINIZIONI SPECIFICHE HACCP

Udine, 15 giugno 2024

ANALISI DEI PERICOLI

processo di raccolta e valutazione delle informazioni sui pericoli identificati nelle materie prime, nell'ambiente, nel processo o negli alimenti e le condizioni che portano alla loro presenza per decidere se si tratta o meno di pericoli significativi



2 ALCUNE DEFINIZIONI SPECIFICHE HACCP

Udine, 15 giugno 2024

AZIONE CORRETTIVA

qualsiasi azione intrapresa quando si verifica una deviazione al fine di ristabilire il controllo, separare e determinare la disposizione del prodotto interessato, se presente, e prevenire o ridurre al minimo il ripetersi della deviazione



2 ALCUNE DEFINIZIONI SPECIFICHE HACCP

Udine, 15 giugno 2024

DISINFEZIONE

riduzione mediante agenti biologici o chimici e/o metodi fisici del numero di microrganismi vitali sulle superfici, nell'acqua o nell'aria a un livello che non comprometta la sicurezza e/o l'idoneità alimentare



2 ALCUNE DEFINIZIONI SPECIFICHE HACCP

Udine, 15 giugno 2024

IDONEITÀ ALIMENTARE

garanzia che il cibo è accettabile per il consumo umano secondo l'uso cui è destinato

MONITORAGGIO

sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni dei parametri di controllo per valutare se una misura di controllo funziona



2 ALCUNE DEFINIZIONI SPECIFICHE HACCP

Udine, 15 giugno 2024

PERICOLO

agente biologico, chimico o fisico negli alimenti che può provocare effetti nocivi per la salute

PERICOLO SIGNIFICATIVO

pericolo identificato da un'analisi dei pericoli, che è ragionevolmente probabile che si verifichi a un livello inaccettabile e per il quale il controllo è essenziale dato l'uso previsto dell'alimento



2 ALCUNE DEFINIZIONI SPECIFICHE HACCP

Udine, 15 giugno 2024

PROGRAMMA DEI PREREQUISITI

programmi che includono buone pratiche igieniche, buone pratiche agricole e di fabbricazione, nonché altre pratiche e procedure, che stabiliscono le condizioni ambientali e operative di base sui cui poggia l'implementazione del Sistema HACCP



3 ALCUNE DEFINIZIONI SPECIFICHE DEL MANUALE

Udine, 15 giugno 2024

VALUTAZIONE GENERALE E PREREQUISITI

Attività assicurata dal responsabile della manifestazione inerente alla corrispondenza dell'attività programmata con i requisiti stabiliti per legge.

I prerequisiti costituiscono la condizione necessaria per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la catena alimentare che sia adatto alla produzione, manipolazione e fornitura di prodotti finali e alimenti sicuri per il consumo umano



3 ALCUNE DEFINIZIONI SPECIFICHE DEL MANUALE

MANIFESTAZIONE OCCASIONALE TEMPORANEA

Tutte le forme di spettacolo e di intrattenimento che vengono svolte occasionalmente e per un periodo limitato di tempo nell'arco dell'anno solare, con spettacoli e trattenimenti in luoghi pubblici, aperti al pubblico e/o privati. Nella definizione sono compresi anche i concetti di approvvigionamento, deposito, preparazione, somministrazione e distribuzione di prodotti alimentari

ALLESTIMENTI TEMPORANEI

Tutte le strutture e gli impianti installati per un periodo di tempo limitato e correlate allo svolgimento di manifestazioni temporanee



3 ALCUNE DEFINIZIONI SPECIFICHE DEL MANUALE

Udine, 15 giugno 2024

LUOGO PUBBLICO

Il luogo al quale chiunque può accedere senza limitazioni: vie, piazze, aree che rientrano nella disponibilità dell'Ente Pubblico

LUOGO APERTO AL PUBBLICO

Il luogo al quale chiunque può accedere ma a condizioni particolari imposte da chi esercita un diritto sul luogo medesimo: bar, cinema, pubblico esercizio in genere, aree private ecc.



3 ALCUNE DEFINIZIONI SPECIFICHE DEL MANUALE

Udine, 15 giugno 2024

PIANO DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO

Piano redatto e riferito ad una determinata manifestazione, che descrive le modalità organizzative, l'analisi dei rischi, le misure di controllo, e include le registrazioni dell'esito dei controlli. Nello specifico è un insieme di documenti che dettano le linee guida per garantire di sicurezza e igiene alimentare salvaguardando la salubrità del prodotto e la salute del consumatore.



A close-up photograph of a glass of red wine being poured into a glass, with a plate of pasta in the background. The wine is a deep red color and is being poured from a silver pitcher. The pasta is a tubular shape, possibly penne or farfalle, and is topped with a red sauce, white cheese, and fresh basil leaves. The background is dark, making the food and drink stand out.

Riferimenti normativi

Regolamento (CE) n. 2073/2005 - criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

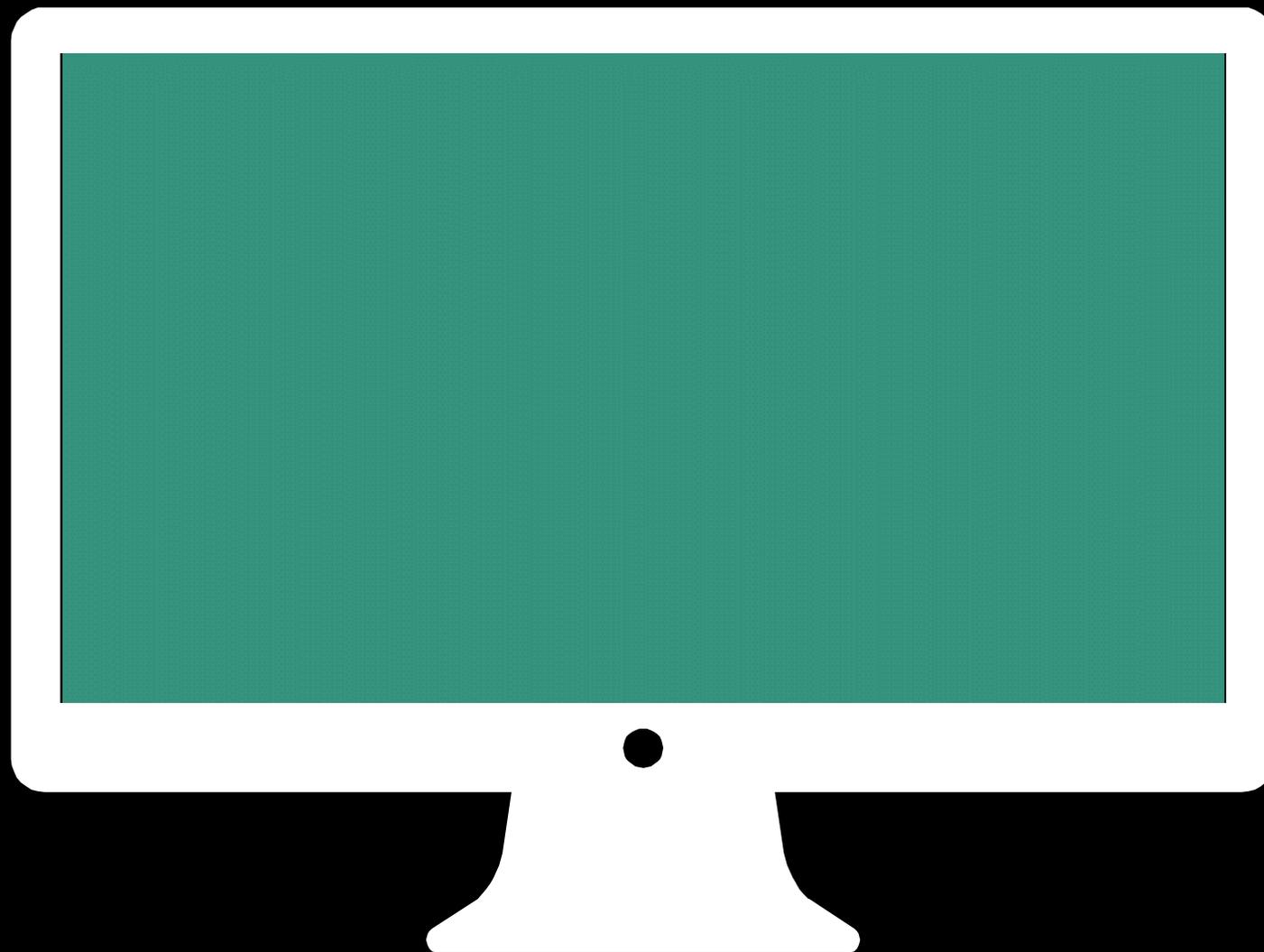
Regolamento (CE) n. 178/2002 - principi e requisiti generali legislazione alimentare

Regolamento (UE) n. 1169/2011 - informazioni sugli alimenti ai consumatori

Regolamento (CE) n. 852/2004 - igiene dei prodotti alimentari



Regolamento (CE) n. 1935/2004 - materiali a contatto con alimenti



Accordo Stato Regioni - linee guida applicative del Regolamento n.
852/2004/CE - Rep. Atti n. 59/CSR del 29 aprile 2010

Dlgs 23 febbraio 2023, n. 18 concernente la qualità delle acque
destinate al consumo umano

Ministero della Salute “Linea-guida per l’elaborazione e lo
sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa”



Uno sguardo
al Regolamento 852/2004



Regolamento (CE) n. 852/2004 - igiene dei prodotti alimentari

ALLEGATO II:

Capitolo 1

Requisiti generali applicabili alle strutture

Capitolo 2

Requisiti specifici applicabili ai locali dove vengono preparati, lavorati o trasformati i prodotti alimentari

Capitolo 3

Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee



Regolamento (CE) n. 852/2004 - igiene dei prodotti alimentari

Capitolo 5

Requisiti applicabili alle attrezzature

Capitolo 6

Rifiuti alimentari

Capitolo 7

Rifornimento idrico

Capitolo 8

Igiene del personale

Capitolo 9

Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

Addetto Sig

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004
 ALLEGATO II - CAPITOLO VI
Rifiuti Alimentari

RIF.	TESTO	APPLICAZIONE	CHECK
Comma 1	I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.	Pianificare l'allontanamento sistematico e frequente dei rifiuti, fornire opportune istruzioni agli addetti specificamente incaricati di svolgere tali mansioni.	<input type="checkbox"/>
Comma 2	I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.	Scegliere contenitori adatti allo scopo, di capienza sufficiente, possibilmente dotati di apertura a pedale al fine di evitare la contaminazione delle mani degli addetti alle lavorazioni.	<input type="checkbox"/>
Comma 3	Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.	Se si utilizzano dei container per l'accumulo massivo dei rifiuti, prevedere il loro frequente svuotamento. Sarebbe opportuno che tali contenitori siano posizionati all'interno di una specifica area recintata, lontana dalle aree di preparazione degli alimenti, onde evitare l'accesso agli animali anche di piccole dimensioni	<input type="checkbox"/>
Comma 4	Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.	Esistono obblighi particolari per lo smaltimento di alcune categorie di rifiuti (ad esempio oli di frittura, scarti di lavorazione di alimenti di origine animale). Assumere le necessarie informazioni a attuare, anche quando non obbligatoria, la raccolta differenziata.	<input type="checkbox"/>

Data e firma dell'addetto

Tutti i Capitoli dell'Allegato II appena richiamati sono stati accuratamente esaminati all'interno del manuale di corretta prassi igienica secondo la tecnica della check-list. Un esempio...

Analisi dei CCP



L'analisi dei CCP: CUORE DEL MANUALE

La valutazione dei rischi: STRAORDINARIO STRUMENTO DI PREVENZIONE

Le azioni preventive: LIMITARAZIONE DEI RISCHI E PERICOLI

**limiti adeguati, corretta frequenza di controllo, gestione
dei punti critici di controllo:** OTTIMA PREVENZIONE DEI
RISCHI



FASE	RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
<p><u>Introduzione materie prime</u></p>	<p>Contaminazione biologica, chimica e fisica</p>	<p>Qualifica dei fornitori. Documenti di conformità del prodotto. Altri documenti</p>	<p>Integrità delle confezioni Assenza di segni esteriori di deterioramento</p>	<p>Ispezione visiva su ogni partita introdotta. Controllo docum.ne Controllo etichette</p>		<p>Per prodotto non conforme, respingimento</p>

FASE	RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
<p><u>Stoccaggio materie prime</u></p>	<p>Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti</p>	<p>Rispetto tempi e temperature conservazione. Rispetto norme igieniche. Separazione alimenti di origine diversa</p>	<p>Integrità delle confezioni. Assenza di segni esteriori di deterioramento Verifica rispetto temperature di conservazione dei prodotti</p>	<p>Ispezione visiva. Registrazione giornaliera delle temperature</p>	<p>Superamento dei limiti di T°C</p>	<p>Scarto del prodotto. Interventi straordinari di manutenzione dei frigoriferi fino a completo ripristino</p>

FASE	RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
<p><u>Trattamento e preparazione alimenti</u></p>	<p>Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti</p>	<p>Formazione del personale. Rispetto norme igieniche. Separazione tra preparazioni fresche, crude e cotte. Lavaggio accurato di frutta e verdure</p>	<p>Assenza di segni esteriori di contaminazione</p>	<p>Ispezione visiva e sensoriale ad ogni lavorazione</p>		<p>Scarto del prodotto e formazione supplementare del personale</p>

FASE	RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
<p>Cottura</p>	<p>Sopravvivenza microbica e fungina</p>	<p>Formazione del personale. Rispetto norme igieniche. Rispetto tempi e temperature di cottura</p>	<p>Temperature di cottura +75°C al cuore del prodotto. Tempi di cottura</p>	<p>Controllo visivo temperatura e controllo tempi di cottura</p>		<p>Formazione supplementare del personale e nuova cottura o prosecuzione cottura</p>

FASE	RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
<u>Stoccaggio e conservazione e secondaria</u>	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	Rispetto tempi e temperature conservazione. Rispetto norme igieniche	Tempi e temperature di conservazione	Ispezione visiva e registrazione giornaliera delle temperature	Superamento dei limiti	Eliminazione totale del prodotto. Manutenzione straordinaria delle attrezzature

FASE	RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
<u>Riscaldamento</u>	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	Rispetto norme igieniche. Rispetto temperature	Riscaldamento a $T^{\circ} \Rightarrow 70^{\circ}\text{C}$	Controllo visivo della temperatura		Ripetizione della operazione di riscaldamento

FASE	RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
<u>Somministrazione</u>	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	Rispetto norme igieniche formazione del personale		Ispezione visiva		Eliminazione del prodotto e formazione supplementare del personale



La responsabilità degli
OSA

La responsabilità di ciò che viene prodotto rimane esclusivamente dell'operatore alimentare (prodotto e processo produttivo)

La regolamentazione europea lascia all'operatore privato il compito, e le responsabilità, di individuare e applicare soluzioni produttive e organizzative adatte alla propria realtà, tali da garantire un elevato livello di sicurezza alimentare



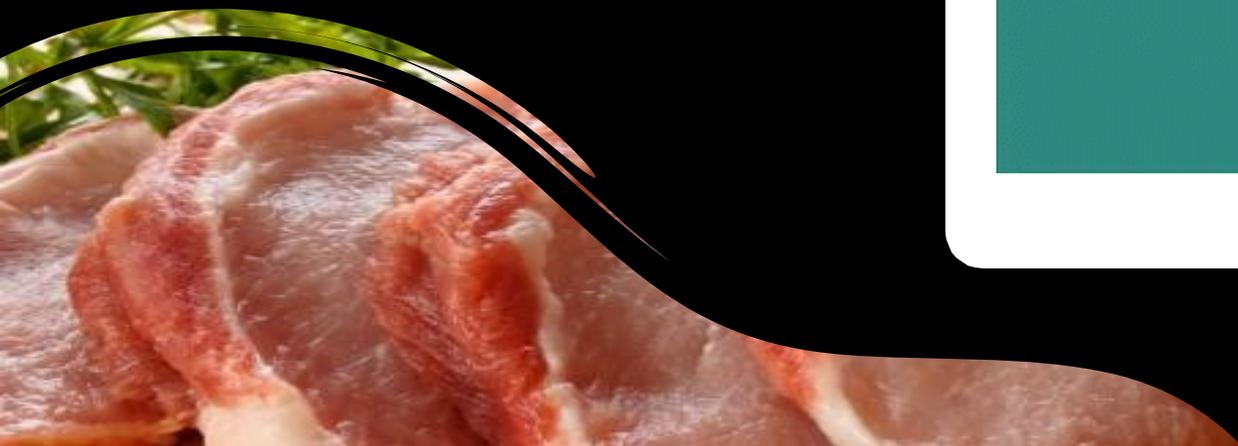
Ad esempio: sappiamo come sistemare gli alimenti in frigorifero?



E le uova? Vanno in frigorifero oppure no??????



Sappiamo come congelare la carne?



E una volta congelata, sappiamo come scongelarla?



**E se abbiamo
familiarizzato con le
migliori tecniche per
conservare i prodotti
alimentari, sappiamo
poi come trattarli al
meglio?**



... occhio anche agli stracci, strofinacci e spugne ...



... alle date di scadenza ...





Le schede del manuale

Il manuale è stato predisposto nel rispetto delle raccomandazioni del Ministero della Salute e in osservanza delle norme di riferimento attualmente in vigore

Il manuale è stato organizzato per schede in modo da favorirne il costante aggiornamento e la facile consultazione

Le schede sono state concepite con la tecnica del check-list quale suggerimento alla verifica degli adempimenti necessari



Ecco le schede che abbiamo predisposto:

Scheda A - Fac-simile delega responsabile autocontrollo

Scheda B - Check-list analisi CCP e loro gestione

Scheda B-1 - Esempio verbale controllo ricevimento merci

Scheda B-2 - Esempio verbale controllo stoccaggio merci

Scheda C - Check-list requisiti strutture fisse e temporanee e combinazione delle stesse

Scheda D - Check-list requisiti strutture fisse

Scheda E - Check-list requisiti strutture temporanee

Scheda F - Check-list requisiti delle attrezzature

Scheda G - Programma pulizie e disinfezione superfici e attrezzature

Scheda H - Check-list procedura igiene del personale

Scheda I - Piano di prevenzione e lotta contro gli infestanti

Scheda L - Procedura monitoraggio infestanti



Ecco le schede che abbiamo predisposto:

Scheda M - Check -list requisiti rifornimento idrico

Scheda N - Elenco preparazioni alimentari

Scheda O - Ricette

Scheda P - Temperature di conservazione alimenti durante il trasporto

Scheda Q - Temperature di conservazione alimenti – stoccaggio

Scheda R - Monitoraggio temperature di stoccaggio

Scheda S - Monitoraggio temperature minime di conservazione alimenti cotti da conservare caldi

Scheda T - Tabella allergeni

Scheda U - Piano delle pulizie per strutture e attrezzature

Scheda V - Check -list scarti e rifiuti



Ecco le schede che abbiamo predisposto:

06.01 - Scheda registrazione temperature

06.02 - Scheda registrazione non conformità

06.03 - Scheda registrazione formazione personale

06.04 - Check-list cose da fare prima della manifestazione

06.05 - Check-list cose da fare durante la manifestazione

06.06 - Check-list cose da fare a fine giornata



Tutte le schede sono importanti: ma attenzione a quella degli allergeni ...



Allergene	Esempi
Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Tutte le schede sono
importanti: ma
attenzione a quella
degli **allergeni** ...



Allergene	Esempi
Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

...o quella relativa all'igiene del personale ...

L'art 1 dell'Allegato II – Capitolo VIII del Regolamento (CE)

852/2004 recita *“Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi”*. Ciò significa almeno ma non solo:



- tenere le unghie corte, ben pulite e senza smalto;
- tenere capelli, baffi e barba in ordine;
- in caso di ferite sulle mani, disinfettarle e proteggerle con bende e cerotti impermeabili e guanti monouso;
- evitare di starnutire o tossire sugli alimenti;
- parlare distanziati dagli alimenti;
- evitare di toccarsi naso, bocca, orecchie durante il lavoro;
- nell'ambiente lavorativo, evitare di consumare cibi/bevande e di fumare;
- adottare un corretto lavaggio delle mani con sapone monouso e asciugatura igienica:
 - o prima di iniziare a lavorare e di toccare gli alimenti;
 - o tra manipolazioni di cibi diversi, specie se si passa da quelli crudi a quelli cotti;
 - o dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
 - o ogni volta che si interrompe la lavorazione degli alimenti;
 - o dopo aver starnutito, tossito o portato la mano alla bocca;
 - o dopo aver toccato viso o capelli o fatto uso di fazzoletto da naso;
 - o dopo aver toccato rifiuti chimici, detersivi, pesticidi e altri prodotti chimici;
 - o dopo essere andati ai servizi igienici



A close-up photograph of several champagne glasses filled with bubbly champagne. The focus is on the fine, golden bubbles rising through the liquid. The background is dark, making the bright, shimmering liquid stand out. The glasses are partially visible, with the central one being the most prominent.

... e per finire
ricordiamoci di ...

Interpretare

correttamente le

ricette

**Quella per preparare
un buon brodo diceva
che dopo averlo
bollito per ore
bisognava versarlo
attraverso un colino ...**



**Interpretare
correttamente le
ricette**

**Gli spaghetti alla
diavola non sono
esattamente questo...**



**Interpretare
correttamente le
ricette**

**Le uova non si
preparano al
microonde**



**Interpretare
correttamente le
ricette**

**... e nemmeno sul
fuoco**



Rispettare i tempi di cottura

NE' TROPPO



NE' TROPPO POCO



**Pulire sempre i locali di
lavorazione, anche dopo un
imprevisto ...**



**...mettendo ogni oggetto al
proprio posto, anche quelli
personali ...**



Essere

sempre

pronti in

caso di

controllo



Essere

sempre

pronti in

caso di

controllo



MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004

*per la somministrazione
di cibi e bevande
in occasione di manifestazioni
temporanee
nella regione
Friuli Venezia-Giulia*

