

*A Carlo Cannella.
Un uomo che abbiamo conosciuto e apprezzato
non solo per le sue qualità professionali,
che l'hanno reso un nutrizionista di fama internazionale
e un professore universitario amato e stimato,
ma anche e soprattutto per le sue grandi doti umane.
Un uomo che ha speso volentieri
parte del suo prezioso tempo per aiutare
il nostro settore a crescere
e ad essere all'altezza dei tempi che cambiano.
Grazie da tutti noi.*

Sommario

Prefazione	7
Premessa	9
1. Il Manuale di Corretta Prassi Operativa	9
1.1 Finalità del Manuale di Corretta Prassi Operativa (MCPO)	9
1.2 Campo di applicazione del MCPO	9
1.3 Definizione del MCPO	10
1.4 Riferimenti normativi e documentazione di supporto	13
1.4.1 Riferimenti normativi	13
1.4.2 Documentazione di supporto	15
1.5 Istruzioni per l'uso del MCPO	15
1.5.1 Fasi del sistema HACCP	16
2. Scopo e campo d'applicazione del Manuale di Autocontrollo (MA). Team di autocontrollo	16
3. Definizioni	17
4. Riferimenti normativi	17
5. Descrizione dei processi produttivi	17
6. Pericoli e rischi specifici	18
6.1 Analisi qualitativa dei pericoli	19
6.2 Analisi quantitativa dei pericoli (analisi dei rischi)	20
6.3 Valutazione della gravità del rischio	20
6.4 DETERMINAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO	21
7. Corretta Prassi Igienica	22
7.1 Prerequisiti relativi a edifici, locali e attrezzature	22
7.1.1 Requisiti generali applicabili alle SRC	22
7.1.1.1 Disposizione, progettazione, costruzione, ubicazione e dimensione delle strutture	22
7.1.1.2 Attrezzature sanitarie	23
7.1.1.3 Attrezzature per il lavaggio delle mani	23
7.1.1.4 Spogliatoi	24
7.1.1.5 Ventilazione	24
7.1.1.6 Illuminazione	24
7.1.1.7 Fognature	24
7.1.2 Requisiti specifici per locali utilizzati per la preparazione, trattamento o trasformazione degli alimenti (esclusi locali di somministrazione)	25
7.1.2.1 Flusso della "marcia in avanti"	25
7.1.2.2 Requisiti specifici	25
7.1.2.3 Attrezzature per la pulizia di utensili nelle aree di trasformazione	26
7.1.2.4 Attrezzatura per il lavaggio degli alimenti nelle aree di trasformazione	26

7.1.3	Piani di lavoro, apparecchiature, utensili e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)	26
7.1.4	Rifiuti	27
7.1.5	Rifornimento idrico	28
7.2	Prerequisiti relativi a pulizia e disinfezione, manutenzione, gestione dei rifiuti, disinfestazione e derattizzazione	28
7.2.1	Pulizia e disinfezione	28
7.2.1.1	Piano di pulizia e/o disinfezione	28
7.2.1.2	Pulizia e/o disinfezione	29
7.2.1.3	Conservazione dei materiali	29
7.2.1.4	Lavaggio stoviglie e utensili	30
7.2.2	Manutenzione	30
7.2.3	Gestione dei rifiuti	31
7.2.4	Disinfestazione e derattizzazione	31
7.3	Prerequisiti relativi all'igiene del personale	32
7.3.1	Igiene del personale	32
7.3.2	Abbigliamento da lavoro	32
7.3.3	Igiene delle mani	33
7.3.4	Informazione sullo stato di salute del personale	34
7.3.5	Formazione	34
7.4	Prerequisiti relativi alla produzione degli alimenti	35
7.4.1	Approvvigionamento	35
7.4.2	Ricevimento della merce	36
7.4.3	Conservazione dei prodotti	37
7.4.3.1	Conservazione di prodotti a temperatura ambiente	37
7.4.3.2	Conservazione di prodotti refrigerati e/o surgelati/congelati	38
7.4.3.3	Conservazione di prodotti deperibili dopo l'apertura delle confezioni originarie	39
7.4.4	Preparazione degli alimenti	41
7.4.4.1	Prodotti surgelati/congelati	41
7.4.4.2	Prodotti ortofrutticoli freschi	42
7.4.4.3	Uova fresche in guscio	42
7.4.4.4	Piatti freddi (salumi, formaggi, insalatone, ecc.)	43
7.4.4.5	Trattamento termico di cottura	43
7.4.4.6	Abbattimento rapido	44
7.4.4.7	Congelamento "in proprio" dei prodotti	45
7.4.4.8	Riattivazione	45
7.4.4.9	Mantenimento	46
7.4.5	Confezionamento	46
7.4.6	Trasporto/Distribuzione	46
7.4.7	Somministrazione	47
7.4.8	Gestione eccedenze	48
7.4.8.1	Eccedenze di produzione	48

7.4.8.2 Eccedenze di somministrazione	48
7.4.9 Diete speciali	48
7.4.9.1 Diete per allergie e intolleranze	48
8. Punti Critici di Controllo (CCP)	49
8.1 Determinazione dei limiti critici	49
8.2 Determinazione delle procedure di monitoraggio per il controllo dei CCP	49
8.3 Determinazione delle azioni correttive	49
8.4 Determinazione delle procedure di verifica	49
8.5 Predisposizione della documentazione e delle registrazioni	50
9. Verifica e validazione del manuale di autocontrollo	50
9.1 Controllo microbiologico della produzione	51
Appendice 1 - Esempio di Piano di Autocontrollo per SRC	52
Appendice 2 - Allerte e crisi alimentari: procedura di ritiro/riciamo	60
Appendice 3 - Gestione allergeni	63

Prefazione

Ho ricevuto la richiesta di scrivere la prefazione di questo Manuale dopo la scomparsa del prof. Carlo Cannella, per me un caro collega e amico. Il risultato non sarà certamente lo stesso ma spero, dopo 25 anni di lavoro insieme, di poter esprimere anche il suo pensiero.

Il presente manuale è rivolto alle aziende che operano nel settore della ristorazione collettiva che attualmente fornisce complessivamente circa cinque milioni di pasti al giorno.

Il ruolo delle Aziende costituisce, quindi, un elemento importante di politica sia sociale che salustistica dal momento che i pasti sono serviti in industrie, amministrazioni, scuole, ospedali, cliniche, case di riposo, case di reclusione, caserme, ecc. Le Aziende di ristorazione sono, perciò, investite di una grande responsabilità verso la collettività e la loro mission è quindi principalmente fornire pasti igienicamente sicuri di buona qualità e nutrizionalmente validi.

Nel sistema ristorazione, le Aziende devono sempre guardare al futuro investendo in modo continuo sulla qualificazione e professionalità delle risorse umane e sulle tecnologie innovative applicabili.

L'applicazione dei Regolamenti Comunitari, il cosiddetto "pacchetto igiene", entrati in vigore dal 1 gennaio 2006, ha avviato un importante processo di rinnovamento della normativa: a seguito della loro pubblicazione, le vecchie normative nazionali e comunitarie in contrasto con questi Regolamenti sono state abrogate per armonizzare principi di base e procedure di applicazione.

Il Regolamento CE 178/2002 (art. 18, 19 e 20) ha introdotto il concetto di "rintracciabilità" della filiera agro alimentare e di "allerta" sanitaria. Il Regolamento CE 852/2004, che ha sostituito il D. Lgs. 155/97 che istituiva per le imprese alimentari l'adozione del sistema HACCP, ha ulteriormente precisato quanto già riportato nel D. Lgs. 155/97 e ampliato la responsabilità sulla filiera alimentare fino alla produzione primaria precedentemente esclusa.

Il Manuale è stato quindi redatto esaminando tutti gli aspetti cogenti per prevenire e ridurre rischi sia per il fruitore che per l'operatore.

Particolare attenzione viene posta alle raccomandazioni riguardanti la preparazione degli alimenti con indicazioni per un corretto approvvigionamento, una adeguata conservazione, preparazione e somministrazione degli alimenti e ai controlli analitici, senza tralasciare le problematiche riguardanti gli edifici, le aree di lavoro, le attrezzature fino alle raccomandazioni per l'igiene e la salute del personale impiegato. Si dà risalto, infine, anche alle procedure di attivazione del Sistema di Allerta in presenza di problemi interni e/o esterni all'azienda.

Il Manuale è corredato di esempi pratici che, entrando nel dettaglio di ciascun argomento trattato, facilitano l'applicazione delle Raccomandazioni, che ogni Azienda potrà personalizzare sulla base delle sue dimensioni e sull'analisi dei rischi effettuata sulla propria attività.

Altro intento del Manuale è quello di essere di indirizzo nell'applicazione delle normative anche per le piccole aziende che non sono in grado di investire nella ricerca e nell'innovazione ma che devono essere coinvolte nell'adozione di misure preventive dei rischi associati alla preparazione e somministrazione di pasti.

Valeria del Balzo
Nutrizionista

Sapienza Università di Roma



Premessa

Il presente Manuale di Corretta Prassi Operativa per la ristorazione collettiva è stato elaborato a seguito dell'entrata in vigore delle Norme Comunitarie pubblicate con la finalità di rafforzare la garanzia della Sicurezza Alimentare, delegando ancor più alle imprese l'adozione di misure preventive e di controllo atte a contenere e a ridurre il rischio che alimenti non sicuri giungano al consumatore finale.

Il Manuale prende quindi in dovuta considerazione i requisiti delle Normative Quadro della UE riguardanti l'igiene degli alimenti, le Normative Nazionali e i documenti Linee Guida, oltre ai principi generali e specifici del Codex Alimentarius.

Il presente Documento è stato redatto sulla base dell'«European Code to Good Hygiene Practices for the contract Catering Sector» elaborato dalla Federazione Europea della Ristorazione Collettiva - European Federation of Contract Catering Organisations (FERCO) e sulle indicazioni delle Linee Guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei Manuali di Corretta Prassi Operativa (Ministero della Salute 28/01/2011).

Per la sua redazione sono state inoltre tenute in considerazione le precedenti revisioni dei seguenti documenti: «Manuale di Corretta Prassi Igienica per la Ristorazione Collettiva - FERCO» (elaborato da ANGEM e pubblicato da UNI), «Manuale di Corretta Prassi Igienica per la Ristorazione - FIPE».

I. Il Manuale di Corretta Prassi Operativa

I.1 Finalità del Manuale di Corretta Prassi Operativa (MCPO)

Finalità del presente Manuale è quello di favorire e/o coadiuvare gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) della Ristorazione Collettiva nell'applicazione delle misure di corretta prassi operativa in materia di igiene e per l'implementazione dei **prerequisiti**, nonché nella predisposizione e attuazione di una o più procedure, specifiche per la propria realtà produttiva e basate sui principi del sistema HACCP, in ottemperanza a quanto previsto dal **Regolamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari** e dal **Regolamento CE 178/2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.

Le misure di sicurezza alimentare individuate nel presente Manuale costituiscono standard comuni atti a eliminare il più possibile i rischi igienico sanitari connessi al consumo degli alimenti.

I.2 Campo di applicazione del MCPO

Il Manuale si applica alle **Attività della Ristorazione Collettiva** erogate a un committente (ente o impresa pubblica o privata) da un fornitore di servizi (Società di Ristorazione Collettiva - SRC), sulla base di un contratto, destinate a comunità delimitate e definite.

La ristorazione collettiva presenta delle caratteristiche peculiari che la differenziano da altre forme di ristorazione:

- l'esistenza di un contratto stipulato tra il Committente e il fornitore dei servizi di ristorazione;

- una tipologia ben definita di clienti, dipendenti, studenti, degenti d'Ospedale, ospiti di Case di Cura o Case di Riposo, militari, ecc. aventi accesso ai servizi di ristorazione del Committente;
- la prestazione viene condotta presso i locali del Committente, in generale utilizzando le apparecchiature e/o attrezzature di quest'ultimo o presso centri cottura di disponibilità della SRC.

1.3 Definizione del MCPO

In questo Manuale, le espressioni in grassetto hanno il seguente significato:

ACQUA POTABILE - L'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati dalla normativa nazionale vigente sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

ALIMENTO (O PRODOTTO ALIMENTARE, O DERRATA ALIMENTARE) - Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato a essere ingerito, o che si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

ALIMENTO POTENZIALMENTE PERICOLOSO - Prodotto alimentare che può modificare lo stato di salute del consumatore.

ALIMENTI PRONTI AL CONSUMO - Alimenti che non necessitano di ulteriori trattamenti e/o trasformazioni prima del consumo.

ANALISI DEL RISCHIO - Processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.

AZIENDA DI RISTORAZIONE O SOCIETÀ DI RISTORAZIONE COLLETTIVA (SRC) - Azienda che fornisce servizi di ristorazione fuori casa.

AZIONE CORRETTIVA - Azione per eliminare la causa di una non conformità rilevata o di altre situazioni indesiderabili rilevate.

AZIONE PREVENTIVA - Azione intrapresa per eliminare le cause di potenziali non conformità, difetti o altre situazioni indesiderate, al fine di prevenirne il verificarsi.

CARATTERISTICA - Elemento distintivo o oggettivo e misurabile che soddisfa il requisito.

CATENA DEL FREDDO - Apparecchiature o operazioni atte a mantenere a basse temperature i vari prodotti alimentari, refrigerati, surgelati o congelati, dal luogo di produzione a quello di distribuzione o somministrazione, al fine di non compromettere la salubrità degli stessi.

CLIENTE - Organizzazione o persona che riceve un prodotto o un servizio.

COMMITTENTE - Cliente pubblico e/o privato che stipula con il fornitore un contratto per la fornitura di prodotti e/o l'acquisizione di servizi.

CONFEZIONAMENTO - Collocazione del pasto in contenitori, mono o pluri porzione, idonei al loro mantenimento, movimentazione e trasporto dal sito di produzione al sito di consumo; il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro primario.

CONFORMITÀ - Soddisfimento di un requisito.

CONSUMATORE FINALE - Cliente finale che fruisce del servizio di ristorazione fuori casa.

CONTAMINAZIONE - La presenza o l'introduzione di un pericolo.

CONTAMINAZIONE CROCIATA - Trasferimento di un agente contaminante da un alimento a un altro, anche attraverso superfici e/o attrezzature e/o utensili.

CONTROLLO - Insieme delle attività di verifica della conformità di un prodotto o di un processo.

CORRETTA PRASSI IGIENICA - Insieme dei prerequisiti e della corretta prassi operativa.

CORRETTA PRASSI OPERATIVA - Insieme delle buone pratiche igieniche (GHP) e di produzione (GMP).

DIAGRAMMA DI FLUSSO - La rappresentazione schematica e sistematica della sequenza e delle interazioni tra le fasi.

DISTRIBUZIONE - Attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati nel luogo di somministrazione (ad esempio: reparto ospedaliero, plesso scolastico, ecc.).

DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE - Documenti in forma cartacea e/o digitale utilizzati per la registrazione delle attività di monitoraggio, controllo, verifica.

ECCEDEZZA DI PRODUZIONE - Piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali.

ECCEDEZZA DI SOMMINISTRAZIONE - Piatto/pasto somministrato, non consumato, che non può essere riutilizzato.

FORNITORE - Organizzazione o persona che fornisce un prodotto o eroga un servizio.

GESTIONE DEL RISCHIO - Processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative di 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.

HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points (Analisi dei Pericoli e individuazione dei Punti Critici di Controllo) un sistema capace di identificare, valutare e controllare i pericoli che hanno importanza per la sicurezza degli alimenti.

IMBALLO PRIMARIO - Materiale di confezionamento a diretto contatto con l'alimento.

IMBALLO SECONDARIO - Materiale di confezionamento non a diretto contatto con l'alimento.

IMMISSIONE SUL MERCATO - La detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, compresa l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente dette.

IMPRESA ALIMENTARE - Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

INFESTANTI - Insetti, uccelli, roditori o qualsiasi altro animale capace di contaminare gli alimenti, sia direttamente che indirettamente.

LIMITE CRITICO - Un criterio che determina l'accettabilità o meno di un parametro di controllo.

MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO - Ogni contenitore, come per esempio scatolette, bottiglie, cartoni, scatole, casse e sacchi, oppure materiale di confezionamento e di copertura, come per esempio foglio d'alluminio, pellicola, metallo, carta, carta da forno e confezionamento in tessuto.

MICROORGANISMI - Batteri, virus, lieviti, muffe, alghe, protozoi parassitari, elminti parassitari microscopici e i loro metaboliti e tossine.

MONITORAGGIO - Procedura per individuare eventuali carenze nelle misure di controllo.

NON CONFORMITÀ - Mancato soddisfacimento di un requisito.

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE - La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

PASTO - Composizione di uno o più piatti destinati al consumo. Le modalità con le quali il pasto può essere conservato fino alla somministrazione sono di seguito elencate.

PASTO A LEGAME CALDO - Pasto che è somministrato mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche determinate in fase di produzione, senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.

PASTO A LEGAME CONGELATO/SURGELATO - Pasto che dopo la sua produzione è congelato/surgelato mediante abbattimento rapido della temperatura ed è successivamente rinvenuto termicamente mantenendo, nello spazio e nel tempo, le rispettive condizioni termiche sino alla somministrazione.

PASTO A LEGAME REFRIGERATO - Pasto che dopo la sua produzione è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura ed è successivamente rinvenuto termicamente mantenendo, nello spazio e nel tempo, le rispettive condizioni termiche sino alla somministrazione.

PERICOLO (O ELEMENTO DI PERICOLO) - Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

PIATTO/PIETANZA - Singoli prodotti alimentari e/o loro composizioni, tal quali o trasformati su base di ricette costituenti una porzione per singolo consumatore.

PORZIONAMENTO - Suddivisione degli alimenti, prima o dopo la cottura, in frazioni singole o multiple.

PROCESSO - Insieme di attività correlate e/o interagenti che trasformano elementi di ingresso in elementi di uscita.

PREREQUISITI/PROGRAMMA DI PREREQUISITI (PRP) - Condizioni e attività di base (della sicurezza alimentare) necessarie per mantenere lungo tutta la filiera alimentare un ambiente igienico idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri e di alimenti sicuri per il consumo umano.

PUNTO CRITICO DI CONTROLLO (CCP) - Una operazione o fase in corrispondenza della quale sia possibile eliminare il pericolo o ridurlo entro limiti accettabili.

QUALITÀ - Grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti.

RAFFREDDAMENTO/ABBATTIMENTO - Abbassamento della temperatura interna di un prodotto caldo a temperatura di refrigerazione/congelazione/surgelazione in un tempo breve.

REQUISITO - Esigenza o aspettativa che può essere espressa, implicita o cogente.

RIATTIVAZIONE - Ripristino della temperatura idonea al consumo di alimenti cotti, precedentemente raffreddati/abbattuti.

RICONTAMINAZIONE - La contaminazione di un prodotto alimentare da parte di un agente contaminante che era stato interamente o quasi interamente eliminato in una fase precedente del processo.

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

RISCHIO - Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

RISTORAZIONE COLLETTIVA - Ristorazione fuori casa definita da un contratto tra committente e fornitore, che si rivolge a comunità delimitate e definite. Il committente determina i requisiti del servizio di ristorazione.

RISTORAZIONE FUORI CASA - Insieme dei servizi di ristorazione che non si realizzano nell'ambito domestico.

SEMILAVORATO - Prodotto alimentare lavorato in attesa di essere sottoposto a ulteriori lavorazioni o fasi produttive (cottura, assemblaggio ingredienti, ecc.).

SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA - Approvvigionamento, preparazione, conservazione, distribuzione, somministrazione di alimenti che il cliente può consumare presso il luogo di preparazione oppure presso altro luogo di consumo (terminale).

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI - Garanzia che l'alimento non nuocerà al consumatore quando preparato e/o consumato in base all'uso previsto.

SOMMINISTRAZIONE - Attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore.

TRASFORMAZIONE - Qualsiasi azione che provochi una sostanziale modificazione del prodotto iniziale, comprese trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

TOSSINFEZIONI ALIMENTARI - Patologia trasmessa tramite il consumo degli alimenti, causata da infezione (sviluppo di microrganismi) e/o da intossicazione (effetto delle tossine generate da microrganismi).

VERIFICA - Attività volta a confermare che il sistema HACCP stia lavorando efficacemente.

VALIDAZIONE - Attività volta ad assicurare che le procedure di controllo previste siano efficaci nel garantire il controllo dei pericoli per la sicurezza alimentare, ottenendo prodotti finiti conformi ai livelli di accettabilità definiti.

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.

1.4 Riferimenti normativi e documentazione di supporto

1.4.1 Riferimenti normativi

L'elenco seguente non è da ritenersi esaustivo della normativa applicabile al settore della Ristorazione Collettiva in quanto riporta solamente le normative cui si è fatto riferimento nel presente documento.

- Legge 283/62 - Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari.
- Regolamento CE 178/2002 (28/01/2002) e successive modifiche e/o integrazioni - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento CE 852/2004 (29/04/2004) e successive modifiche e/o integrazioni - Igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento CE 853/2004 (29/04/2004) e successive modifiche e/o integrazioni - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

- Regolamento CE 2073/2005 (15/11/2005) e successive modifiche e/o integrazioni - Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- D.Lgs. 114/2006 (08/02/2006) e successive modifiche e/o integrazioni - Attuazione delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
- Regolamento CE 1935/2004 (27/10/2004) e successive modifiche e/o integrazioni- Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.
- D.Lgs. 193/2007 (06/11/2007) e successive modifiche e/o integrazioni -Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- Provvedimento 10/05/2007 - Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano - Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su «Linee Guida relative all'applicazione del Regolamento CE della Commissione Europea n.2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari».
- Linea Guida applicativa del Regolamento (CE) n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari del 9 febbraio 2006.
- Linee Guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale del 9 febbraio 2006.
- D.Lgs. 27/09/07 n. 178 - disposizioni correttive e integrative al D.Lgs. 8/02/06 n. 114, recante attuazione delle Direttive 2003/8/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della Direttiva 006/142/CE.
- Accordo 28/07/2005 - Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del D.Lgs. 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante «Linee Guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica», volto a favorire l'attuazione del Regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002. (Rep.atti n. 2334).
- Provvedimento 13 novembre 2008 - Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano. Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sulla proposta del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali di modifica dell'Intesa 15 dicembre 2005 (Rep. atti n. 2395) recante «Linee Guida per la gestione operativa del Sistema di Allerta per alimenti destinati al consumo umano» (Rep.atti n. 204/CSR).
- Direttiva 2007/68/CE - Modifica l'allegato III bis della Direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto concerne l'inclusione di alcuni ingredienti alimentari.
- Regolamento UE 1169/2011 25 ottobre 2011 - Informazioni sugli alimenti ai consumatori: modifica i Regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio e abroga la Direttiva 87/250/CEE della Commissione, la Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la Direttiva 1999/10/CE della Commissione, la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, le Direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il Regolamento (CE) n.608/2004 della Commissione.

1.4.2 Documentazione di supporto

- Codice di prassi igienica per alimenti precotti e cotti nell'ambito della ristorazione collettiva. Codex Alimentarius, CAC/RCP 39-1993 <http://www.codexalimentarius.org>
- Codice di prassi internazionale raccomandata - Principi generali di igiene alimentare. Codex Alimentarius, CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 <http://www.codexalimentarius.org>
- Sistema di analisi dei pericoli e del punto critico di controllo - Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) - e Linee Guida per l'applicazione, Allegato al Codex Alimentarius, CAC/RCP 1-1969 (Rev.4 - 2003) <http://www.codexalimentarius.org>
- Food Code 2009 - U.S. Department of Health and Human Services <http://www.fda.gov>
- Norma UNI 11407:2011 - Servizi di ristorazione fuori casa. Requisiti minimi per la stesura di capitolato di appalto, bando disciplinare" - 2011 <http://www.uni.com>.
- Norma UNI EN ISO 9000:2005 - Sistemi di gestione per la qualità - Fondamenti e vocabolario.
- Norma UNI EN ISO 22000:2005 - Sistema di gestione per la sicurezza alimentare.
- Norma ISO/TS 22004:2005 - Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005.
- Sicurezza dei prodotti alimentari: http://europa.eu/pol/food/index_it.htm
- Ministero della Salute: <http://www.salute.gov.it>
- EFSA - Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare: <http://www.efsa.europa.eu/it>
- European Guide to Good Practice For Food Hygiene In The Contract Catering Sector Draft 6 May 2009: <http://www.ferco-catering.org>
- Manuale di corretta prassi igienica per la Ristorazione FIPE terza edizione - 1998. <http://www.fipe.it>
- Manuale di corretta prassi igienica per il settore della produzione artigianale dei prodotti alimentari Confesercenti - 1999 <http://www.confesercenti.it>
- Linea Guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di Corretta Prassi Operativa - Ministero della salute 28/01/2011.

1.5 Istruzioni per l'uso del MCPO

Questo MCPO rappresenta un riferimento per l'OSA della SRC per la stesura del Manuale di Autocontrollo aziendale.

I capitoli successivi costituiscono la traccia per la redazione del documento di autocontrollo che l'OSA dovrà personalizzare sulla base delle specificità del servizio di ristorazione. In base all'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 l'impresa (Operatore del Settore Alimentare - OSA - come definito al Regolamento (CE) 178/2002) deve predisporre, attuare e mantenere procedure basate sul sistema HACCP.

HACCP è l'acronimo di **Hazard Analysis Critical Control Points (Analisi dei pericoli e dei Punti Critici di Controllo)** e consiste nell'approccio sistematico alla localizzazione, alla verifica e al controllo dei pericoli potenziali legati alla sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare. Il sistema si basa sulla identificazione dei pericoli/rischi specifici e dei punti di controllo del processo produttivo e sulla definizione delle misure preventive da adottare, in modo da tenerli sotto controllo.

In sintesi, questo significa che una SRC deve individuare all'interno della propria organizzazione ogni fase delle attività che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza igienica degli alimenti.

Tale approccio deve essere sufficientemente flessibile per poter essere applicato in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire "limiti critici" non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.

1.5.1 Fasi del sistema HACCP

Le fasi del sistema HACCP sono le seguenti:

- Analisi dei pericoli.
- Identificazione dei punti critici di controllo (CCP).
- Determinazione dei limiti critici.
- Determinazione delle procedure di monitoraggio per il controllo dei CCP.
- Determinazione delle azioni correttive.
- Determinazione delle procedure di verifica.
- Predisposizione della documentazione e delle registrazioni.

2. Scopo e campo d'applicazione del Manuale di Autocontrollo (MA). Team di autocontrollo

Il Manuale di Autocontrollo (MA) deve descrivere chiaramente:

- **Lo scopo** - Garanzia della salubrità degli alimenti e della salute degli utenti in conformità alle normative vigenti.
- **IL CAMPO DI APPLICAZIONE** - Fasi operative che costituiscono l'attività produttiva, dal ricevimento delle materie prime alla somministrazione dei prodotti finiti.
- **UTENZA** a cui è rivolto il servizio.
- **IL GRUPPO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE** - Gruppo di lavoro permanente composto da personale interno ed eventualmente esterno all'azienda dotate di conoscenze ed esperienze multidisciplinari nello sviluppo e applicazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare.
- **DATA DI ENTRATA IN VIGORE** del manuale.
- **I CRITERI DI REVISIONE DEL SISTEMA** - Modifiche periodiche e/o a seguito di ogni aggiornamento legislativo, variazione significativa dei processi e/o attività del Manuale di Autocontrollo.

3. Definizioni

Il Manuale di Autocontrollo (MA) deve riportare le definizioni dei termini utilizzati all'interno del documento in modo da consentirne una migliore comprensione. A tale scopo si possono prendere come riferimento le definizioni contenute nel paragrafo 1.3 eventualmente integrate dall'OSA.

4. Riferimenti normativi

Il Manuale di Autocontrollo (MA) deve riportare l'elenco della normativa cogente pertinente agli aspetti igienico sanitari relativi al campo di applicazione del manuale stesso. A tale scopo si può prendere come riferimento l'elenco della normativa riportata al paragrafo 1.4 ed eventualmente integrato dall'OSA.

5. Descrizione dei processi produttivi

Nel settore della ristorazione collettiva possiamo schematizzare i sistemi di preparazione del pasto e della relativa somministrazione/distribuzione nel modo seguente:

SISTEMA TRADIZIONALE - I pasti vengono preparati e consumati direttamente nel luogo di produzione.

SISTEMA IN TRASPORTATO - Preparazione dei pasti in cucina centralizzata, confezionamento mono/pluri porzione, trasporto e consumo in luogo diverso da quello produzione.

SISTEMA MISTO - Combinazione dei precedenti sistemi.

La cucina di una SRC è in grado di produrre diverse tipologie di menu, il che implica l'utilizzo di un'ampia gamma di prodotti in relazione ai diversi piatti da allestire.

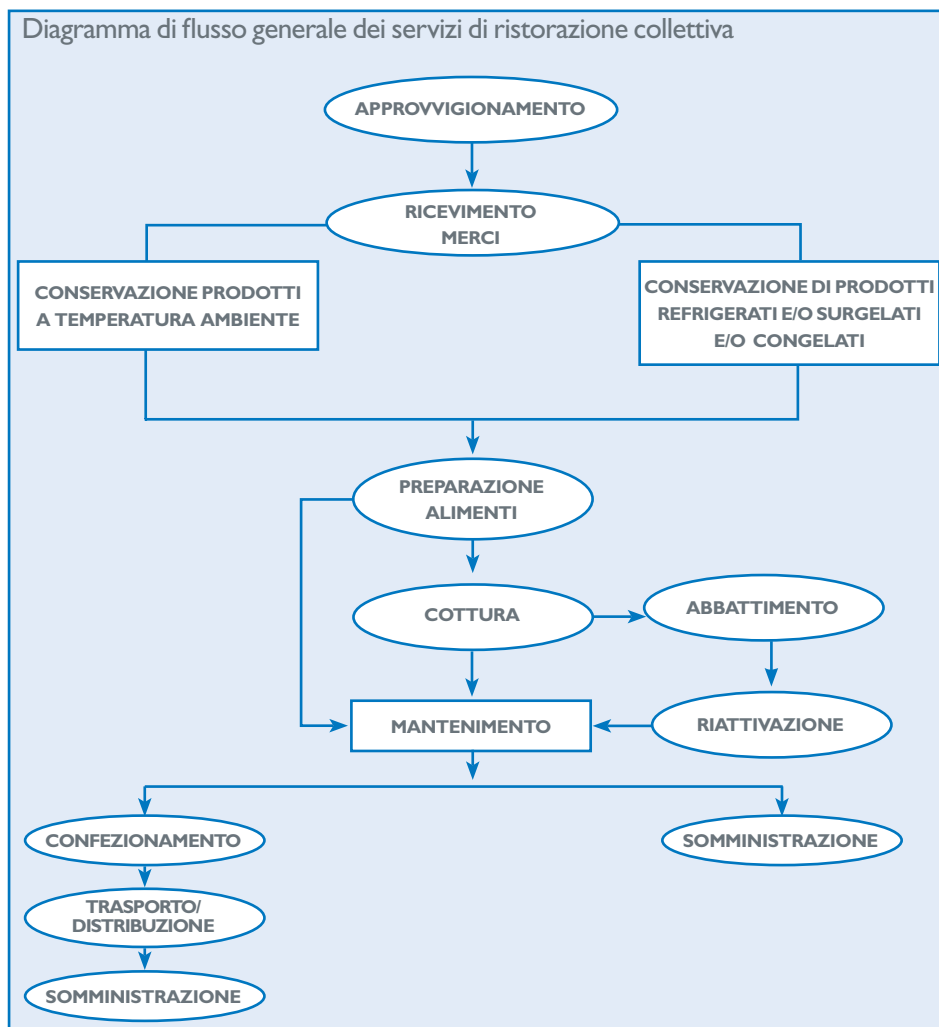
Il numero e la conformazione dei locali e delle attrezzature presenti nella ristorazione professionale può mutare moltissimo in funzione dei seguenti parametri:

1. tipologie di servizio;
2. tipologia di utenza;
3. numero di pasti erogati.

In considerazione delle numerose preparazioni alimentari approntate nella Ristorazione Collettiva, si evidenziano processi produttivi sovrapponibili. Pertanto i diagrammi di flusso devono essere redatti rappresentando le fasi del processo produttivo (es.: ricevimento, conservazione, cottura, raffreddamento, riattivazione, ecc.), anziché riguardare flussi di produzione di ogni singola ricetta.

Questo tipo di approccio, tra l'altro, trova conferma nel Manuale di Corretta Prassi Igienica della Ristorazione FIPE, approvato dal Ministero della Sanità con pubblicazione sulla G.U. in data 1/11/98, nel Food Code - U.S. Public Health Service - FDA - ed. 2009 e in European Guide to Good Practice for Food Hygiene in The Contract Catering Sector; FERCO - Draft 6 - May 2009.

Nel diagramma di flusso, di seguito riportato, sono indicate le fasi principali caratterizzanti un servizio di ristorazione collettiva.



Qualora il servizio contempli fasi diverse o non previste tra quelle sopra riportate, i flussi dovranno essere personalizzati nei piani di autocontrollo e rispecchiare il processo della singola unità di riferimento.

6. Pericoli e rischi specifici

Il gruppo per la sicurezza alimentare deve identificare i pericoli sulla base dei seguenti elementi:

- informazioni preliminari e dati raccolti (normativa vigente, non conformità, referti di analisi microbiologiche e chimiche);
- esperienza;
- dati storici ed epidemiologici di letteratura;

- informazioni derivanti dalla filiera alimentare relative ai pericoli che possono avere rilevanza per la sicurezza dei prodotti finiti o semilavorati.

Il processo produttivo viene sottoposto ad analisi aiutandosi con il diagramma di flusso. Per ciascuna fase si procede a:

- identificare i pericoli (analisi qualitativa);
- valutare il rischio relativo a ciascuno dei pericoli individuati (analisi quantitativa);
- valutare la presenza di CCP (punto critico di controllo) cioè delle fasi dalle quali dipende, in misura critica o decisiva, la prevenzione di un danno.

Il processo produttivo legato a un'azienda di ristorazione collettiva comporta la possibilità di incontrare diversi agenti pericolosi per la salute umana, a causa dell'acquisto e dell'utilizzo di molteplici prodotti alimentari.

Risulta allora fondamentale la scelta dei fornitori, la gestione degli acquisti, la formazione del personale.

6.1 Analisi qualitativa dei pericoli

Nello schema sottostante si riportano le classi e gli specifici agenti pericolosi che si possono ragionevolmente riscontrare nell'attività di preparazione e somministrazione dei pasti.

Tipo di pericolo	Provenienza del pericolo	Agente specifico
Biologico / Microbiologico	Materie prime Acqua Macchine e impianti Strutture edilizie Servizi ausiliari Ambiente esterno Insetti e altri animali infestanti Personale	Virus
		Batteri (E. coli, Salmonella spp., S. aureus, Shigella, Cl. Perfringens, Cl. Botulinum, B. cereus, Listeria m., Yersinia enterocolitica, Campylobacter jejuni, ecc.)
		Muffe, Lieviti
		Protozoi e parassiti (Tenia, Toxoplasma, Anisakis, ecc.)
		Insetti e altri animali infestanti
Fisico	Particelle di diversa provenienza	Frammenti di corpi estranei (metallo, plastica, legno, vetro, oggetti personali, ecc.)
Chimico	Materie prime Macchine e impianti Strutture edilizie Servizi ausiliari Ambiente esterno Personale Materiali a contatto con alimenti	Additivi e Coadiuvanti tecnologici
		Sostanze chimiche derivanti dalla frittura
		Contaminanti ambientali
		Residui di detersivi e disinfettanti
		Metalli pesanti
		Residui di farmaci
		Prioni
		Sostanze cedute dai materiali a contatto con alimenti
		Tossine naturali
		Presenza di sostanze allergizzanti per soggetti sensibili

I pericoli sopra individuati rappresentano un possibile esempio di analisi qualitativa che dovrà essere valutata ed eventualmente completata dall'OSA in base alla propria organizzazione e modalità operative.

6.2 Analisi quantitativa dei pericoli (analisi dei rischi)

Una volta individuati i pericoli, questi devono essere selezionati in base alla loro importanza mediante la valutazione quantitativa della gravità del rischio.

La gravità del rischio (**G**) è data dal prodotto della gravità del danno (**D**) per la probabilità (**P**) che l'evento dannoso si verifichi:

$$G = D \times P$$

D= Gravità della patologia sulla salute del consumatore. È stabilita in base ai dati di tossicità riportati in letteratura.

P= Probabilità che il pericolo dia luogo a un danno. Può essere valutata in base ai dati di frequenza del danno prodotto dal consumo dell'alimento in esame; può essere corretta applicando modalità operative, organizzative o procedure di prevenzione che ne diminuiscano l'incidenza.

Per esempio la scelta di fornitori qualificati, la formazione del personale, la corretta conduzione delle procedure di pulizia consentono di ridurre la probabilità che il danno si concretizzi.

6.3 Valutazione della gravità del rischio

In base ai valori di **G** si individuano rischi:

- **ACCETTABILI** - Cioè irrilevanti ai fini della sicurezza alimentare o rilevanti ma gestiti attraverso i prerequisiti e le azioni preventive.
- **GRAVI** - Cioè determinanti per la sicurezza alimentare, per la salute del consumatore e quindi da valutare attentamente per stabilire se siano o meno CCP.

Per uno stesso pericolo, mentre la probabilità di accadimento è variabile, la gravità del danno è costante; ne consegue che tutte le operazioni effettuate ai fini della riduzione del rischio saranno rivolte alla diminuzione della probabilità di accadimento.

Ciascun OSA deve definire, all'interno del MA aziendale:

- valutazioni per **D** e **P**;
- valutazioni per **G**;

e in conseguenza a ciò definire i CCP della propria attività.

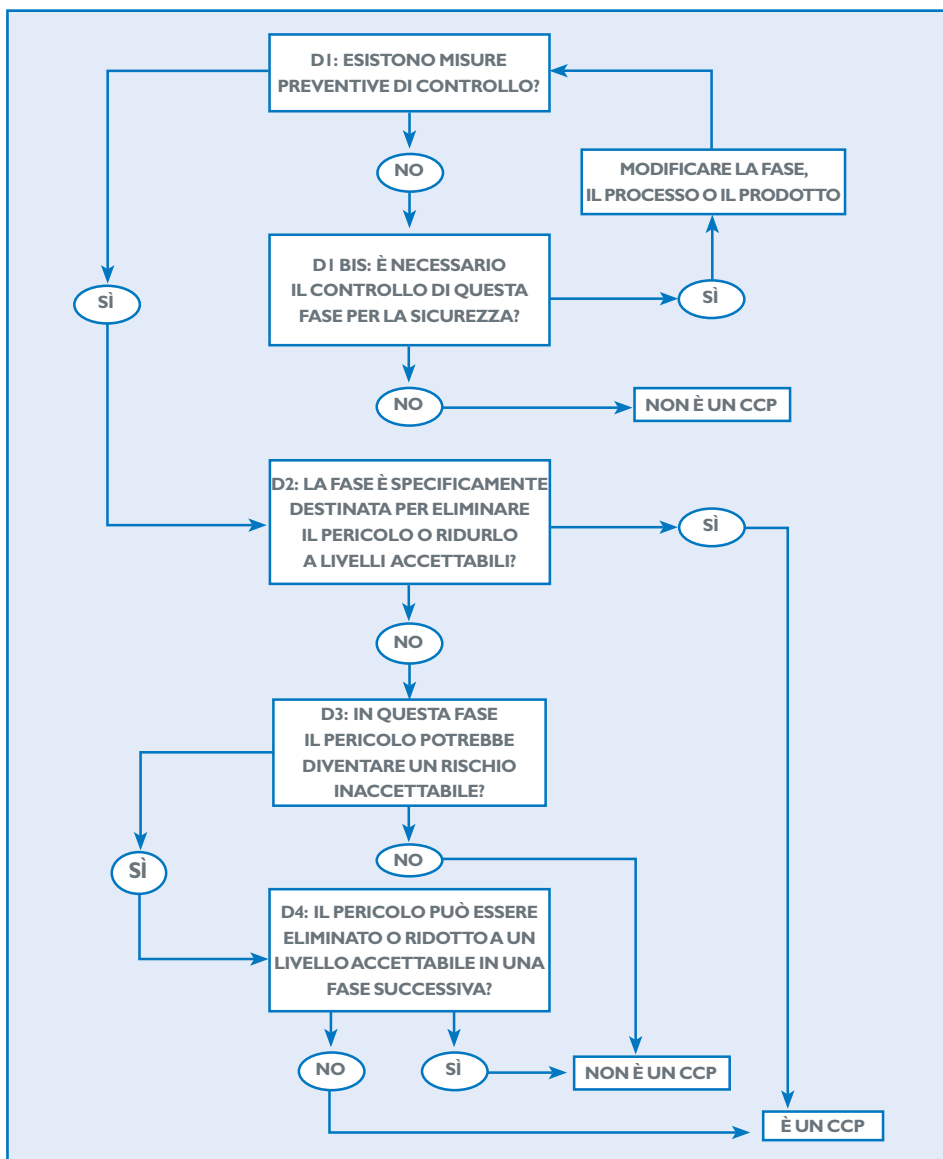
Esempi di valutazioni per **D** e **P**.

Gravità del danno	Descrizione
Danno poco grave	Danno momentaneo, senza conseguenze di lungo termine
Danno grave	Danno lentamente reversibile; il pericolo può determinare un danno al consumatore tale da richiedere il ricovero ospedaliero
Danno molto grave	Danno associato a possibili esiti letali o a infermità permanenti
Probabilità del danno	Descrizione
Danno poco probabile	Si è verificato raramente, sono noti solo rarissimi episodi simili
Danno probabile	Si è verificato qualche volta, è noto qualche episodio analogo
Danno molto probabile	Si è verificato frequentemente, sono noti numerosi episodi simili

Alla luce di quanto sopra descritto, per ciascun pericolo individuato è necessario calcolare il rischio motivando le valutazioni di **D** e **P** attribuiti.

6.4 DETERMINAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

In relazione ai pericoli valutati si procede all'applicazione dell' **Albero delle decisioni** (rispondere alle domande in sequenza). Di seguito un esempio di possibile **Albero delle decisioni**.



Tutte le fasi riportate sul diagramma di flusso che rappresenta il processo aziendale devono essere sottoposte all'Albero delle decisioni.

Tale studio porta alla definizione di diverse modalità di gestione del rischio:

1. Corretta Prassi Igienica: vedere sezione 7.
2. Punti Critici di Controllo (CCP): vedere sezione 8.

7. Corretta Prassi Igienica

7.1 Prerequisiti relativi a edifici, locali e attrezzature

Nella maggioranza dei casi una SRC esegue le sue attività utilizzando locali, attrezzature e utensili messi a disposizione dai Committenti.

Pertanto il Committente deve garantire e attestare l'idoneità delle strutture e la conformità di impianti e attrezzature.

In ogni caso le SRC si impegnano a:

- verificare la corretta esecuzione delle operazioni di manutenzione eseguite su attrezzature e locali, anche quando non di propria competenza;
- assistere il Committente qualora fosse necessario prevedere la ristrutturazione e la messa a norma di locali e attrezzature, mettendo a disposizione l'esperienza maturata in situazioni analoghe;
- comunicare tempestivamente al Committente eventuali anomalie che richiedano interventi manutentivi immediati.

7.1.1 Requisiti generali applicabili alle SRC

(Regolamento CE 852/2004 - Allegato II, Capitolo I).

Le strutture destinate agli alimenti devono essere costruite in modo appropriato, sottoposte a manutenzione ordinaria e straordinaria e tenute in buone condizioni igienico-sanitarie.

7.1.1.1 Disposizione, progettazione, costruzione, ubicazione e dimensione delle strutture

Le strutture devono:

- consentire il rispetto dei flussi degli alimenti secondo il principio della **marcia in avanti**, ovvero a senso unico dall'arrivo della materia prima al consumo del pasto. L'utilizzo del concetto della **marcia in avanti** implica la localizzazione delle zone di lavoro in una particolare successione e divisione al fine di evitare le contaminazioni crociate tra "sporco e pulito";
- permettere adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione;
- prevenire o minimizzare la contaminazione trasmessa per via aerea (polvere, fumo...);
- assicurare un adeguato spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene;
- essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici e la formazione di condensa o di muffe sulle superfici;
- evitare l'ingresso e la permanenza di infestanti/animali nocivi;
- prevedere, ove necessario, adeguate strutture per la manipolazione e la conservazione a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

RACCOMANDAZIONI

- Per il ricevimento merci è auspicabile un ingresso e un'area dedicata, per consentire agevolmente lo scarico e l'accettazione delle stesse.

- I magazzini per la conservazione dei prodotti alimentari destinati ad essere conservati a temperatura ambiente dovranno essere di capienza sufficiente e attrezzati con scaffalature e/o bancali in materiale idoneo facilmente lavabile. Le confezioni devono essere sollevate di almeno 20 cm dal pavimento e deve essere assicurato un idoneo ricambio dell'aria.
- I depositi (celle, armadi frigoriferi, ecc.) per i prodotti alimentari destinati ad essere conservati a temperatura di refrigerazione e surgelazione/congelazione dovrebbero essere in numero e capacità sufficiente da consentire la conservazione differenziata degli stessi in base alla categoria merceologica di appartenenza (es. carni/salumi/ortofrutta, ecc.) e stato di lavorazione (materie prime/semilavorati, prodotti crudi/cotti, ecc.).
- Nella necessità di conservare alimenti di tipologia differente nello stesso frigorifero/cella occorre mantenere una buona separazione utilizzando contenitori muniti di coperchio o altri sistemi protettivi. In questo caso la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento che deve essere conservato a temperatura più bassa.
- Le attrezzature di refrigerazione e surgelazione/congelazione (celle, armadi frigoriferi, ecc.) devono essere dotati di termometro per il controllo della temperatura di facile e accessibile lettura.
- Dovrebbero essere disponibili reparti o aree/zone separate di produzione/preparazione in base alla categoria merceologica di appartenenza degli alimenti, al fine di prevenire le contaminazioni crociate. Se ciò non fosse possibile è necessario eseguire le lavorazioni in tempi diversi, pur nello stesso ambiente, facendo precedere tra una lavorazione e l'altra un'adeguata pulizia di superfici e attrezzature.
- È auspicabile disporre di un locale chiuso, da adibire a deposito di rifiuti. Tali strutture andrebbero progettate in modo da evitare l'accesso ai rifiuti da parte di animali infestanti e ubicati in una zona separata dalle aree di produzione e conservazione.

7.1.1.2 Attrezzature sanitarie

È necessario disporre di un numero adeguato di servizi igienici collegati ad un efficiente sistema di scarico.

I servizi igienici non devono aprirsi direttamente sui locali nei quali vengono manipolati gli alimenti.

Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.

7.1.1.3 Attrezzature per il lavaggio delle mani

È necessario disporre un numero adeguato di lavabi opportunamente disposti e destinati al lavaggio delle mani, forniti di acqua corrente calda e fredda, di materiali per la pulizia delle mani e di dispositivi per l'asciugatura igienica.

Ove necessario, le attrezzature per il lavaggio dei prodotti alimentari dovranno essere distinte da quelle per il lavaggio delle mani.

RACCOMANDAZIONI

- Sono consigliabili rubinetti del tipo azionabile con comando non manuale.
- Nel caso di disponibilità di acqua calda e fredda, si consiglia di installare un rubinetto miscelatore.

- Nel caso di uso di carta monouso, si consiglia di fornire un numero sufficiente di dispensatori e di cestini posizionati vicino a ciascun lavandino.
- Le attrezzature per il lavaggio delle mani andrebbero posizionate accanto ai servizi igienici e in posizione tale da obbligare gli operatori a lavarsi le mani prima della ripresa delle attività.
- È consigliabile installare adeguata cartellonistica indicante l'obbligo di lavarsi le mani dopo l'uso dei servizi igienici.

7.1.1.4 Spogliatoi

Ove necessario, in ogni struttura di ristorazione dovrebbero essere disponibili locali destinati a spogliatoio di grandezza idonea e dotati di armadietti a doppio scomparto in numero adeguato agli operatori. Nel caso in cui il personale in forza sia di sesso diverso e in numero superiore a 5, gli spogliatoi devono essere differenziati per sesso.

Gli spogliatoi devono essere ben illuminati, ventilati e riscaldati.

7.1.1.5 Ventilazione

È necessario fornire misure adeguate e sufficienti di ventilazione naturale o meccanica in modo da evitare un accumulo eccessivo di caldo, condensa di vapore e polvere e per rimuovere l'aria contaminata. La direzione di flusso d'aria non dovrà mai provenire da una zona sporca verso una pulita. I sistemi di ventilazione devono essere costruiti in modo da permettere un facile accesso ai filtri e alle altre parti che necessitano di pulizia o di sostituzione.

RACCOMANDAZIONI

- Le bocche di ventilazione dovranno essere fornite di griglie facilmente rimovibili o di altri tipi di chiusura protettiva fatti di materiale non soggetto a corrosione.
- Sopra le attrezzature di cottura e di lavaggio deve essere installato un dispositivo capace di rimuovere in modo efficace i vapori (cappa di aspirazione fumi).

7.1.1.6 Illuminazione

Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

RACCOMANDAZIONI

In qualsiasi zona di produzione, i sistemi di illuminazione saranno dotati di dispositivi di sicurezza (antiscoppio) e protetti in modo da prevenire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura.

7.1.1.7 Fognature

Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possano presentare un alto rischio per i consumatori finali.

RACCOMANDAZIONI

- Si consiglia di dotare le strutture di un sistema adeguato ed efficiente di scarico delle acque reflue, tenuto in buone condizioni e ben funzionante in ogni momento.
- Tutte le tubature di scarico devono essere posizionate in modo da non contaminare la rete idrica dell'acqua potabile.
- Tutte le tubature di scarico dovrebbero essere munite di sifone.

7.1.2 Requisiti specifici per locali utilizzati per la preparazione, trattamento o trasformazione degli alimenti (esclusi locali di somministrazione)

(Regolamento CE 852/2004 - Allegato II, Capitolo II)

7.1.2.1 Flusso della “marcia in avanti”

I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a somministrazione) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica, impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni.

RACCOMANDAZIONI

È corretta prassi igienica quella di organizzare le attività, nello spazio o nel tempo, tramite un corretto flusso del processo, dall'arrivo delle materie prime fino al consumo del prodotto finale, in modo da prevenire le contaminazioni crociate.

Quindi, nel caso in cui la sistemazione dei locali adibiti agli alimenti non permetta che l'attuazione delle varie attività avvenga in aree separate fisicamente l'una dall'altra, tali attività andranno eseguite in tempi diversi.

7.1.2.2 Requisiti specifici

I **pavimenti** devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente.

Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio.

RACCOMANDAZIONI

- Evitare il passaggio di acque di scarico.
- I pavimenti dovrebbero essere inclinati in modo da favorire il flusso dei liquidi nei canali di scarico. I canali di scarico dovranno essere dotati di sifone ed essere facili da pulire.
- Si consiglia l'uso di materiale non scivoloso, antiscivolo.

Le **pareti** devono essere mantenute in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente.

RACCOMANDAZIONI

- Gli angoli e gli spigoli tra i muri e i pavimenti e tra i muri e i soffitti saranno sigillati e arrotondati per facilitarne la pulizia.

- I soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sovraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle.

Le **finestre** e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione.

Le **porte** devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che l'OSA non dimostri all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

RACCOMANDAZIONI

- Le porte comunicanti con l'esterno devono sempre essere tenute chiuse; tuttavia possono essere tenute aperte per il tempo strettamente necessario alle attività di carico e scarico, dotando le uscite di adeguati sistemi di protezione da infestanti volanti.

Le **superfici** (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelle a contatto con questi ultimi, devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che l'OSA non dimostri all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

7.1.2.3 Attrezzature per la pulizia di utensili nelle aree di trasformazione

Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e la conservazione degli utensili e apparecchiature di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

7.1.2.4 Attrezzatura per il lavaggio degli alimenti nelle aree di trasformazione

Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni lavello o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

7.1.3 Piani di lavoro, apparecchiature, utensili e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

(Regolamento CE 852/2004 - Allegato II, Capitolo V)

Tutti i materiali, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati;
- essere puliti e disinfettati con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;

- essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati, ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere;
- essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e delle aree circostanti;
- essere utilizzati nel rispetto delle modalità d'uso indicate dal produttore.

Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di dispositivi di controllo.

Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori, sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

RACCOMANDAZIONI

- La capacità dell'attrezzatura messa a disposizione deve essere sufficiente a produrre i cibi in condizioni igieniche soddisfacenti.
- È necessario che l'attrezzatura e gli utensili siano resistenti alla pulizia e alla disinfezione senza subire danni e non dovranno trasferire sostanze tossiche, odori o sapori ai prodotti alimentari. Le superfici saranno lisce e senza segni di fori, crepe o spaccature. L'uso del legno e di altri materiali non adeguatamente lavabili e disinfettabili sarà evitato, a meno che si possa chiaramente escludere che il loro uso possa essere fonte di contaminazione.
- L'attrezzatura e gli utensili da cucina sono potenziali fonti di contaminazione crociata. È, quindi, molto importante che tutte le attrezzature e gli utensili da cucina che vengono usati per la lavorazione di alimenti diversi (crudi o cotti, pesce o carne, ecc.) vengano puliti e disinfettati tra una lavorazione e l'altra.
- Dopo ogni lavaggio gli utensili, le pentole e altri contenitori devono essere riposti in luoghi protetti da polveri e altre fonti di possibili contaminazioni; a tal fine le pentole e gli altri contenitori devono essere posizionati capovolti.

7.1.4 Rifiuti

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo VI)

- I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali di lavorazione, per evitare che si accumulino.
- I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere collocati in contenitori chiusi, a meno che l'OSA non dimostri all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi 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.
- Si devono prevedere opportune procedure per la raccolta e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti.
- I locali 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 da infestanti.
- Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alle normative vigenti in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

RACCOMANDAZIONI

- I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere collocati in contenitori muniti di coperchio, con comando a pedale.
- I contenitori per i rifiuti presenti nelle aree di produzione devono essere mantenuti chiusi durante le lavorazioni.

7.1.5 Rifornimento idrico

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo VII)

- Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente.
- L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati. L'approvvigionamento, di norma, avviene tramite acquedotto pubblico, pozzi privati o cisterne. In tutti i casi il gestore dell'acquedotto e il proprietario dell'impianto idrico o del pozzo/cisterna devono garantire il rispetto dei parametri di potabilità definiti dalla normativa vigente. L'OSA deve verificare che l'acqua, utilizzata nel processo di produzione, rispetti i parametri di potabilità previsti.
- Qualora l'acqua non potabile sia utilizzata, ad esempio, per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.
- L'acqua riciclata, utilizzata nella trasformazione o come ingrediente, non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.
- Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti, o che potrebbe contaminare gli stessi, deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
- Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.
- Laddove venga utilizzata acqua per raffreddare alimenti cotti confezionati in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

7.2 Prerequisiti relativi a pulizia e disinfezione, manutenzione, gestione dei rifiuti, disinfestazione e derattizzazione

7.2.1 Pulizia e disinfezione

7.2.1.1 Piano di pulizia e/o disinfezione

Per ogni sito produttivo deve essere redatto un piano di pulizia e/o disinfezione che riguardi gli edifici, le aree di lavoro, l'attrezzatura, gli utensili da cucina e che descriva tutte le attività di pulizia e di disinfezione.

A titolo esemplificativo il piano dovrebbe riportare le seguenti informazioni:

- area di intervento;
- punto di intervento (attrezzature, superfici, ecc.);
- tipo di intervento (detersione, disinfezione, disincrostazione ecc.);
- frequenza;
- tipo di prodotto;
- modalità operativa.

7.2.1.2 Pulizia e/o disinfezione

Allo scopo di impedire la contaminazione degli alimenti, l'insieme delle superfici, attrezzature e utensili deve essere pulito e/o disinfettato ogni qualvolta le circostanze lo esigano e comunque con le frequenze stabilite dal piano di sanificazione aziendale.

In particolare per alcuni utensili e/o attrezzature utilizzate per la lavorazione di diverse tipologie di alimenti è necessario prevedere degli interventi di pulizia e/o disinfezione che minimizzino il rischio di contaminazione crociata.

FASI OPERATIVE DELLA PULIZIA

La pulizia viene attuata attraverso le seguenti fasi (di cui è indispensabile rispettare la sequenza):

- asportazione meccanica dei residui grossolani;
- detergenza;
- risciacquo;
- asciugatura.

Nel caso in cui alla detergenza segua la disinfezione occorre aggiungere le seguenti fasi:

- disinfezione (rispettare dosaggi e tempi di contatto indicati dal produttore);
- risciacquo;
- asciugatura.

Nell'ambito delle attività di pulizia occorre rispettare le seguenti indicazioni:

- utilizzare solo prodotti chimici individuati dall'azienda (di cui siano disponibili le schede tecniche e di sicurezza);
- rispettare le indicazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dal produttore e le procedure aziendali, al fine di garantire la protezione degli operatori e dell'ambiente;
- non miscelare i prodotti tra di loro;
- non travasare i prodotti in contenitori impropri (bottiglie di acqua ecc.);
- utilizzare gli appositi contenitori per diluire i prodotti.

L'efficacia del trattamento deve avvenire attraverso l'ispezione visiva effettuata al termine dell'intervento verificando l'assenza di residui solidi visibili, gocce d'acqua e umidità, unto e cattivi odori.

7.2.1.3 Conservazione dei materiali

Le attrezzature di pulizia (quali le scope per spazzare e lavare i pavimenti, i panni, ecc.) e le sostanze chimiche devono essere tutte riposte pulite e sistemate separate in apposito locale o armadio chiuso in modo tale da non contaminare gli alimenti, gli utensili e le attrezzature.

7.2.1.4 Lavaggio stoviglie e utensili

È necessario lavare accuratamente i contenitori, i materiali e gli utensili da cucina dopo ogni utilizzo, manualmente o utilizzando specifiche apparecchiature.

Lavaggio meccanico

Per ottenere stoviglie e utensili puliti e privi di contaminazione, è necessario che l'attrezzatura di lavaggio sia pulita ed efficiente e che la temperatura dell'acqua usata sia adeguata in ogni fase del ciclo:

- l'acqua di prelavaggio deve essere ad una temperatura compresa tra +20°C e +45°C;
- l'acqua di lavaggio deve essere ad una temperatura compresa tra +55°C e +65°C;
- l'acqua di risciacquo deve essere ad un minimo di +80°C.

Prima di essere caricati in lavastoviglie, i piatti devono essere privati di ogni residuo di cibo. Gli utensili e le stoviglie molto sporchi devono essere messi a mollo in acqua con un detergente, per il tempo indicato dal produttore.

Alla fine del ciclo, il carico va controllato e qualsiasi piatto non perfettamente pulito va rilavato. Gli utensili e le stoviglie puliti e asciutti devono essere riposti in un posto asciutto, pulito e al riparo dalla polvere.

Lavaggio a mano

Per ottenere utensili e stoviglie puliti e privi di contaminazione, è necessario:

- privare i piatti di ogni residuo di cibo prima di sottoporli a lavaggio manuale. Gli utensili e le stoviglie molto sporchi devono essere messi in ammollo in acqua con un detergente, per il tempo indicato dal produttore; che la temperatura dell'acqua per il lavaggio sia la più alta possibile compatibilmente con le norme di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- cambiare l'acqua quando serve;
- usare un detergente appropriato, seguendo le indicazioni del fornitore per quanto riguarda la concentrazione e le sue modalità d'uso;
- sostituire i materiali di lavaggio usurati, come per esempio spugne o spazzole;
- asciugarli all'aria o con carta monouso;
- riporli in un posto asciutto, pulito e al riparo dalla polvere.

7.2.2 Manutenzione

L'efficienza tecnica degli impianti e delle attrezzature contribuisce in modo determinante alla sicurezza del lavoro e alla qualità degli alimenti prodotti e somministrati agli utenti.

La manutenzione è il complesso di operazioni aventi lo scopo di mantenere nelle condizioni di migliore efficienza, intesa come rispondenza agli scopi per cui è stato costruito, un impianto, una macchina o un edificio.

L'azione manutentiva si attua con una periodicità che è in funzione della capacità di ogni elemento di conservare un'adeguata risposta a precise condizioni d'uso, pertanto sarà meno frequente quanto più durevoli sono gli elementi oggetto di manutenzione. Ne consegue che le azioni manutentive devono essere condotte in modo da tenere sotto controllo gli elementi, regolandone il processo di invecchiamento, riducendo la possibilità di dissesto e ritardandone l'obsolescenza.

7.2.3 Gestione dei rifiuti

Tutti i rifiuti devono essere eliminati in modo igienico ed ecologico, in conformità alle norme vigenti applicabili all'argomento, in modo da non porsi come fonte diretta o indiretta di contaminazione.

Si raccomanda l'uso delle soluzioni più ecologiche per separare i rifiuti, in modo da renderli riciclabili o riutilizzabili.

I contenitori per la raccolta dei rifiuti devono essere in numero sufficiente e disposti razionalmente.

Gli scarti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri rifiuti:

- devono essere depositati nei contenitori chiudibili, salvo il caso in cui contenitori aperti non costituiscano fonte di contaminazione per gli alimenti e gli ambienti di produzione (area sbarazzo-lavaggio, ecc.). Tali contenitori saranno costruiti in modo adeguato, tenuti in buon stato d'uso e facili da pulire e, ove necessario, da disinfettare;
- ogni volta che i contenitori risultano colmi devono essere rimossi al più presto dai locali di produzione, per evitare che si accumulino e, comunque, i rifiuti devono sempre essere rimossi al termine dell'attività lavorativa giornaliera e dopo ogni turno di lavoro.

Pulire e disinfettare i contenitori portarifiuti una volta al giorno e comunque al termine del ciclo produttivo.

Eventuali magazzini di deposito dei rifiuti, presenti all'interno della struttura produttiva, devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri infestanti.

La temperatura nello spazio adibito allo stoccaggio temporaneo dei rifiuti deve essere mantenuta a valori i più bassi possibili e lo spazio stesso deve essere provvisto di buona ventilazione.

7.2.4 Disinfestazione e derattizzazione

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo IX, par. 4)

Gli insetti e i roditori trasportano i batteri patogeni dalle zone di contaminazione (aree inquinate, scarichi, ecc.) agli alimenti preparati e alle superfici a contatto con alimenti. Questo significa che la loro presenza nelle aree di conservazione, preparazione e somministrazione degli alimenti va evitata.

Le strutture devono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situate, progettate e costruite, nonché mantenute pulite e sottoposte a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di infestanti.

Occorre istituire adeguate procedure di controllo degli infestanti per impedire l'accesso degli animali ai locali dove si preparano, manipolano o conservano gli alimenti.

RACCOMANDAZIONI

È opportuno affidare l'attività programmata di monitoraggio, di disinfestazione e derattizzazione ad azienda specializzata, con competenze ed esperienza nel settore alimentare. Tuttavia l'operatore del settore alimentare deve provvedere ad un monitoraggio visivo

degli stabilimenti e delle zone circostanti esterne, per valutare la presenza di tracce di infestazione e, in caso di rilevamento di non idoneità, dovranno essere attuate adeguate misure correttive quali, per esempio:

- intervento straordinario dell'azienda specializzata;
- ripristino condizioni strutturali idonee ad evitare l'infestazione;
- manutenzione del verde e accurata pulizia delle aree interne ed esterne;
- conferimento e smaltimento regolare dei rifiuti;
- utilizzo di dispositivi per la derattizzazione e disinfestazione nelle zone di produzione progettati e realizzati in modo da evitare la contaminazione degli alimenti.

Acquisire dal fornitore tutta la documentazione tecnica e di sicurezza relativamente ai dispositivi e prodotti utilizzati.

Mantenere le registrazioni degli interventi effettuati dalla azienda specializzata e delle eventuali non conformità riscontrate dall'operatore del settore alimentare.

7.3 Prerequisiti relativi all'igiene del personale

7.3.1 Igiene del personale

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo VIII, Par. I)

Le persone sono potenziali portatori di malattie causate da microrganismi patogeni che vivono e si sviluppano su alcune parti del corpo, come capelli, naso, bocca, gola, intestino e in lesioni della pelle.

La bocca è la sede di molti germi. Mangiare o fumare potrebbe trasferire i germi agli alimenti per mezzo delle dita. La tosse da fumo o persino il fumo stesso delle sigarette possono dar luogo a contaminazione per via aerea.

Ogni comportamento che può contaminare gli alimenti, come mangiare, fumare, masticare gomma e sputare è vietato nelle zone di manipolazione o conservazione degli alimenti.

Le persone addette alla manipolazione degli alimenti devono mantenere uno standard elevato di pulizia personale e indossare indumenti adeguati, puliti e, se occorre, protettivi.

L'igiene personale deve essere tale da ridurre al minimo, sempre e comunque, il rischio di contaminazione. A tal fine è, inoltre, vietato indossare monili (orecchini, collane, bracciali, orologi, anelli, piercing, ecc.) negli ambienti di lavoro.

Il rischio di contaminazione deve essere conosciuto a tutti coloro che manipolano gli alimenti. L'operatore del settore alimentare deve provvedere ad informare adeguatamente i propri dipendenti, mediante attività di formazione e di istruzione relative:

- alla possibilità di essere un portatore dei microbi patogeni e ai meccanismi di trasmissione;
- alle condizioni capaci di aumentare il rischio di intossicazione alimentare;
- alle misure di prevenzione.

7.3.2 Abbigliamento da lavoro

Durante l'orario di lavoro tutti gli addetti a contatto con gli alimenti devono indossare sempre adeguati indumenti da lavoro, in base alle attività eseguite, che devono essere lavabili o monouso.

Gli indumenti utilizzati per le attività di ristorazione e pulizia sono da considerarsi abiti personali da lavoro che il dipendente ha il dovere di mantenere in buone condizioni di pulizia e igiene.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Gli indumenti da lavoro e le scarpe devono essere conservati separatamente dall'abbigliamento e dagli effetti personali.
- Prima di accedere agli ambienti di lavoro indossare indumenti puliti, di colore chiaro e adatti alle mansioni che ogni addetto è chiamato a svolgere.
- Il copricapo deve essere indossato in modo da contenere tutta la capigliatura.
- Cambiare l'abbigliamento quando è sporco.
- Devono essere predisposte adeguate procedure per regolare l'ingresso ai locali di produzione di personale esterno (subappaltatori, addetti alla manutenzione ed eventuali visitatori) al fine di minimizzare il rischio di contaminazione crociata.

7.3.3 Igiene delle mani

Le mani rappresentano il principale veicolo di contaminazione.

Per evitare ogni rischio occorre informare il personale e adottare le seguenti misure preventive:

- vietare l'uso di monili;
- mantenere le mani e le unghie ben pulite; le unghie devono essere tenute corte e non smaltate. È vietato l'impiego di unghie finte;
- lavare mani e avambracci (quando l'avambraccio non è coperto) con acqua corrente potabile calda e con sapone liquido prelevato da un dispensatore:
 - all'inizio dell'attività lavorativa e prima di riprendere il lavoro;
 - dopo l'utilizzo dei servizi igienici;
 - dopo essersi soffiati il naso (sono da utilizzare solo fazzoletti monouso, da eliminare nella pattumiera dopo ogni utilizzo);
 - dopo aver riparato con la mano il naso e la bocca da starnuti o colpi di tosse;
 - dopo avere mangiato;
 - dopo avere fumato;
 - dopo aver toccato foruncoli o altre lesioni della pelle;
 - dopo essersi sistemati i capelli o il copricapo;
 - dopo aver toccato imballaggi, superfici, contenitori o utensili sporchi;
 - dopo aver effettuato operazioni di pulizia;
 - dopo aver provveduto allo smaltimento dei rifiuti;
 - dopo la manipolazione di alimenti diversi, con particolare riguardo ai passaggi tra crudo e cotto, tra verdure e carni crude, dopo aver toccato uova in guscio;
 - dopo aver maneggiato denaro o il telefono;
- asciugare sempre bene le mani con carta monouso;
- quando si utilizzano guanti monouso per la manipolazione degli alimenti, questi devono essere perfettamente puliti e regolarmente cambiati. L'uso di guanti non esonera l'addetto dal lavarsi le mani regolarmente. Sostituire eventuali guanti strappati o bucati;
- eventuali lesioni, ferite ed escoriazioni devono essere medicate e poi protette con

bende, cerotti o altra medicazione impermeabile. La benda o il cerotto deve essere aderente, ben fissato e visibile. Per piccole lesioni sulle dita o sulla mano si raccomanda anche l'uso di un protettori dito o guanto monouso. Occorre garantire agli addetti la continua disponibilità delle medicazioni di cui sopra;

- si raccomanda di affiggere avvisi in cui si ricorda al personale l'obbligo di lavarsi le mani.

7.3.4 Informazione sullo stato di salute del personale

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo VIII, par. 2)

Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffre di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Prima di mettersi al lavoro, notificare ai propri superiori eventuali malattie o ferite capaci di diventare fonte di contaminazione degli alimenti. In particolare:
 - infezioni della gola, della bocca o del naso;
 - infezioni dell'occhio;
 - infezioni dei denti;
 - infezioni da lesioni della pelle, soprattutto su mani e avambracci;
 - infezioni gastrointestinali, quali diarrea e vomito.
- Il personale che soffre di infezioni respiratorie o altre malattie infettive (in particolare, ferite aperte o malattie della pelle su testa, collo, braccia o mani, vomito, diarrea) va tenuto lontano dalla preparazione, manipolazione o confezionamento di alimenti o bevande, e dai relativi ingredienti, nella misura in cui esiste il rischio di contaminazione. Se possibile, tali persone devono essere impiegate in altre mansioni o adottare i necessari provvedimenti al fine di evitare contaminazioni con gli alimenti (es: utilizzo di mascherine). La ripresa del lavoro deve essere consentita solo in seguito alla presentazione di certificato medico di idoneità alle mansioni svolte, salvo specifiche disposizioni normative locali.
- Tutto il personale, compreso il personale direttivo, va informato sui requisiti di cui sopra e ha il dovere di ottemperarvi.

7.3.5 Formazione

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo XII)

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che:

- gli addetti alla manipolazione degli alimenti abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;

- i responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP siano in possesso di idoneo titolo di studio o di un'adeguata esperienza nel settore di riferimento, o che abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;
- siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale e regionale in materia di formazione e addestramento.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- All'atto dell'assunzione, informare il personale circa i rischi igienico-sanitari connessi alle attività svolte.
- Svolgere corsi di formazione e/o addestramento entro un tempo congruo dal momento dell'assunzione e successivamente ogni qualvolta sia ritenuto necessario.
- Conservare adeguata documentazione relativa alle attività di formazione.

7.4 Prerequisiti relativi alla produzione degli alimenti

7.4.1 Approvvigionamento

I prodotti e i servizi devono essere acquistati da fornitori selezionati e qualificati dall'azienda di ristorazione.

La selezione dei fornitori è di massima importanza, dato che la qualità e il livello di igiene del prodotto fornito influenzano la trasformazione del prodotto finale destinato al consumatore. Quindi, nel selezionare i loro fornitori, gli operatori del settore della ristorazione collettiva devono considerare, oltre agli aspetti economici, anche gli aspetti igienico-sanitari, qualitativi e di servizio.

In particolare il contratto di fornitura deve prevedere almeno i seguenti aspetti:

- il livello atteso di qualità dei prodotti, specialmente per quanto riguarda prodotti altamente deperibili e refrigerati;
- le condizioni di consegna;
- il rispetto della normativa vigente con particolare riferimento alle temperature di trasporto, rintracciabilità, etichettatura, autocontrollo, imballaggio, idoneità dei materiali destinati a venire a contatto con alimenti, ecc.;
- le specifiche tecniche dei prodotti (caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche e nutrizionali ecc.);
- le specifiche tecniche per i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (dichiarazione di conformità e specifiche d'uso).

I fornitori devono essere monitorati e periodicamente rivalutati attraverso una specifica procedura con criteri definiti.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

È necessario eseguire una buona programmazione degli ordini stabilendo le quantità e la varietà merceologica in base alle previsioni di lavoro. Questo accorgimento, oltre a permettere un miglior controllo della spesa, consente di disporre sempre di materie prime in condizioni di freschezza e di effettuare controlli adeguati sulle merci in consegna. Per conseguire questa serie di vantaggi sarà opportuno stabilire regole chiare con i fornitori.

7.4.2 Ricevimento della merce

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo IX, par. 1).

L'impresa alimentare non dovrà accettare materie prime o ingredienti destinati alla trasformazione dei prodotti se rileva o sospetta che essi contengano parassiti, microrganismi o sostanze tossiche o decomposte o corpi estranei che non si possano ridurre a livelli accettabili tramite procedure adottate nelle successive fasi del processo produttivo.

Al momento della consegna, devono essere applicate delle procedure per assicurare che ogni prodotto accettato sia conforme agli standard di qualità e di sicurezza richiesti e per conservare i prodotti ricevuti a temperature adeguate.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Il personale deve accettare la merce solo se la consegna proviene da un fornitore selezionato e qualificato.
- Le consegne devono essere effettuate in orari prestabiliti e in presenza di personale in grado di effettuare i controlli di corrispondenza all'ordine e conformità ai requisiti merceologici e di sicurezza igienico sanitaria.
- L'imballaggio esterno, ove possibile, dovrebbe essere eliminato al fine di prevenire una possibile contaminazione all'interno dei luoghi di produzione. Le informazioni riportate sull'imballaggio secondario devono essere conservate, qualora non presenti sull'imballaggio primario, per garantire la rintracciabilità.
- Il personale dedicato al controllo delle consegne deve effettuare un'ispezione iniziale delle condizioni di consegna per controllare gli alimenti prima che siano accettati, verificando almeno i seguenti punti:
 - **Etichetta** - le informazioni previste dalla normativa vigente riportate sull'etichetta devono essere verificate per tutti i prodotti preconfezionati all'origine.
 - **Temperatura** - per gli alimenti da trasportare a temperatura controllata, occorre verificare la conformità delle temperature di trasporto, controllando la temperatura del mezzo o direttamente la temperatura del prodotto.
 - **Imballo** - rifiutare la consegna di merce il cui imballaggio è danneggiato o inadeguato a garantire la sicurezza igienica del prodotto.
 - **Monitoraggio visivo** - è molto importante che la qualità dei prodotti consegnati sia conforme agli standard attesi sia organolettici (aspetto, odore, colore, ecc.) che fisici (assenza corpi estranei, infestanti, ecc.).

Qualsiasi prodotto non conforme non dovrà essere accettato ma reso al fornitore.

I prodotti non conformi, che non possono essere resi immediatamente al fornitore, devono essere eliminati oppure isolati e identificati con apposito cartello riportante la dicitura: «**DA NON USARE**», «**DA RESTITUIRE AL FORNITORE**», ecc.

Dopo il controllo, i prodotti alimentari devono essere collocati nei rispettivi luoghi di conservazione il più rapidamente possibile, in modo da proteggerli da qualsiasi forma di contaminazione e sviluppo microbico nel rispetto delle temperature idonee di conservazione. I materiali di pulizia e di consumo devono essere conservati in ambienti dedicati e, comunque, separati dagli alimenti.

7.4.3 Conservazione dei prodotti

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo IX, par.2)

Le materie prime e tutti gli ingredienti conservati presso un'impresa alimentare devono essere tenuti in condizioni appropriate per prevenire ed evitare il loro deterioramento e per proteggerli da eventuali contaminazioni.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Prima di trasferire le materie prime occorre verificare l'idoneità dell'ambiente con particolare attenzione alle temperature di conservazione e alla disponibilità di spazi.
- L'acquisto delle materie prime non deve mai eccedere la capacità di conservazione dei locali a disposizione.
- La conservazione dei prodotti alimentari deve essere differenziata in base alla categoria merceologica di appartenenza (es. carni/salumi/ortofrutta, ecc.) e allo stato di lavorazione (materie prime/semilavorati, prodotti crudi/cotti, ecc.) per prevenire eventuali contaminazioni crociate.
- Nella necessità di conservare alimenti di tipologia differente nella stessa attrezzatura frigorifera, occorre mantenere una idonea separazione utilizzando adeguati sistemi protettivi. In questo caso la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento che deve essere conservato a temperatura più bassa.
- La merce accettata deve essere trasferita nel più breve tempo possibile nei locali di conservazione appropriati, in modo da garantire che i prodotti deperibili non rimangano a lungo a temperature non idonee.
- I locali di conservazione, gli scaffali, le attrezzature frigorifere devono essere tenuti puliti e ordinati.
- È necessario attuare un corretto sistema di rotazione delle materie prime in base al principio "FEFO - First expiring-First out" (primo a scadere, primo ad uscire): i prodotti che hanno la data di scadenza più remota devono essere riposti in fondo, mentre quelli con la data di scadenza più prossima devono essere portati in avanti in modo da essere utilizzati prima.
- È estremamente importante controllare regolarmente le date di scadenza in modo da poter eliminare eventuali prodotti scaduti.
- Le materie prime non più in confezione originaria devono essere adeguatamente protette in modo da prevenire qualsiasi forma di contaminazione.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.3.1 Conservazione di prodotti a temperatura ambiente

Le materie prime che possono essere conservate a temperatura ambiente quali pasta, riso, scatolame, farine, cereali, caffè, zucchero, acqua minerale ecc. devono essere collocate in un luogo fresco e asciutto, con una buona circolazione d'aria, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole e al riparo da insetti e roditori.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- I prodotti devono essere sempre disposti sollevati da terra e non addossati alle pareti, in maniera tale da consentire la pulizia e l'ispezione dell'ambiente.

- Pasta, riso, farine, cereali e legumi secchi dovrebbero preferibilmente essere tra loro separati al fine di prevenire eventuali infestazioni crociate.
- Le porte e le finestre dei magazzini devono essere protette in modo da impedire l'accesso di eventuali infestanti.
- I materiali per la pulizia devono essere tenuti assolutamente separati dagli alimenti.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.3.2 Conservazione di prodotti refrigerati e/o surgelati/congelati

I prodotti refrigerati, surgelati/congelati devono essere riposti il più presto possibile nelle idonee attrezzature di conservazione e alle temperature previste per evitare l'interruzione della catena del freddo. Le temperature massime di conservazione dei prodotti refrigerati, surgelati/congelati sono quelle indicate dai produttori sulle confezioni. In caso le indicazioni non fossero previste, si riportano nella tabella seguente quelle massime di riferimento per le diverse tipologie di prodotti. La temperatura minima dei prodotti refrigerati non potrà essere inferiore a 0°C, quella massima dei prodotti congelati/surgelati non potrà essere superiore a -18°C.

Temperature massime di conservazione consigliate

Prodotti	T° max di conservazione
Carni fresche	+4°C
Formaggi freschi e burro	+6°C
Formaggi stagionati	+8°C
Frutta e verdure fresca	+10°C
Salumi stagionati	+8°C
Uova fresche	+8°C
Congelati/surgelati	-18°C
Ovoprodotti	+4°C
Ortofrutta IV gamma	+4°C
Latte fresco, microfiltrato, latticini e yogurt	+4°C
Paste fresche	+4°C

È vietato congelare un prodotto acquistato come fresco refrigerato, salvo specifica autorizzazione rilasciata dall'Autorità competente o per altre disposizioni legislative (pesce crudo).

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Disporre i prodotti sollevati da terra e non addossati alle pareti, in maniera tale da consentire la pulizia e l'ispezione dell'ambiente.
- Assicurare un corretto flusso di aria intorno ai prodotti evitando di sovrapporli.
- Limitare l'apertura delle porte delle attrezzature frigorifere alle operazioni di carico e prelievo delle materie prime.
- Controllare le temperature delle dotazioni frigorifere.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.3.3 Conservazione di prodotti deperibili dopo l'apertura delle confezioni originarie

Il dimensionamento degli ordini rispetto ai consumi settimanali, le tempistiche di consegna settimanali e la corretta rotazione delle derrate stoccate garantiscono un veloce ricambio, riducendo i rischi di contaminazione e deperimento dovuti ad una prolungata conservazione.

La conservabilità degli alimenti, dopo l'apertura delle confezioni, è soggetta a un numero elevato di variabili (qualità del prodotto di partenza, temperature di conservazione, parametri chimico fisici intrinseci, ecc.) che rendono difficilmente generalizzabili i tempi di conservazione; inoltre non esistono indicazioni di legge in materia.

Le temperature e i tempi di conservazione dei prodotti, dopo l'apertura della confezione originale, sono quelle indicate dai produttori.

Nel caso in cui le indicazioni non fossero previste, si riportano nella tabella seguente tempi e temperature indicativi da applicare durante il periodo di conservazione, fatta salva la possibilità, da parte di ogni singola azienda, di definire altre modalità purché opportunamente validate.

Alterazioni visibili e sensoriali quali muffe, colorazioni, odori anomali, ecc., inibiscono l'utilizzo del prodotto, indipendentemente dai tempi stabiliti come limiti massimi di conservazione riportati nella suddetta tabella.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Dopo l'apertura della confezione originaria, per i prodotti surgelati/congelati valgono le modalità di conservazione (tempi/temperature) indicate dal produttore sulla confezione; mentre per i restanti prodotti, il termine minimo di conservazione (TMC) o la data di scadenza non costituiscono più l'unico riferimento per l'utilizzo del prodotto. Pertanto, le materie prime non più in confezione originaria devono essere trasferite in contenitori idonei per alimenti, opportunamente protette e conservate con le modalità (tempo/temperatura) riportate nella tabella seguente. I prodotti devono riportare le informazioni necessarie per l'identificazione ai fini del successivo utilizzo e della relativa rintracciabilità. In ogni caso il prodotto deve essere consumato entro il termine ultimo di conservazione (data di scadenza /TMC) definito dal produttore.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.
- È vietato congelare un prodotto semilavorato fresco refrigerato salvo specifica autorizzazione rilasciata dall'Autorità competente.

Conservazione dopo l'apertura delle confezioni

PRODOTTI	TEMPERATURA (°C)	TEMPO *
CARNI ROSSE E SELVAGGINA		
Taglio anatomico	0/+4	4 giorni
Porzionato	0/+4	3 giorni
Macinato	0/+4	2 giorni
CARNI BIANCHE		
Taglio anatomico	0/+4	3 giorni
Porzionato	0/+4	2 giorni
Macinato	0/+4	in giornata
PRODOTTI ITTICI FRESCHI		
Pesci interi, a tranci, molluschi e crostacei	0/+4	2 giorni
SALUMI		
Salumi crudi (salsiccia)	0/+4	3 giorni
Salumi stagionati	0/+4	15 giorni
Salumi cotti	0/+4	7 giorni
Wurstel (da consumarsi previa cottura)	0/+4	5 giorni
Carne salata	0/+4	7 giorni
FORMAGGI E LATTICINI		
Formaggi freschi	0/+4	4 giorni
Formaggi pasta molle stagionati (taleggio, gorgonzola, brie...)	0/+4	10 giorni
Formaggi pasta dura stagionati (grana, pecorino, asiago...)	0/+4	2 mesi
Formaggio grattugiato	0/+4	7 giorni
Burro/margarina	0/+4	15 giorni
Latte/panna/creme UHT	0/+4	4 giorni
Latte/panna fresca	0/+4	3 giorni
Yogurt	0/+4	3 giorni
OVOPRODOTTI		
Tuorli, albumi di uova fresche	0/+4	in giornata
Uova pastorizzate	0/+4	3 giorni
SPEZIE, ESTRATTI, CONDIMENTI		
Salse a base d'uovo (maionese industriale, tonnata...)	0/+4	15 giorni
Altre salse industriali (ketchup, salsa chili, senape...)	0/+4	1 mese
Spezie, erbe aromatiche secche ed estratti liofilizzati	ambiente	12 mesi
Estratti vegetali/animali in pasta	0/+4	6 mesi
PRODOTTI IN SCATOLA		
Ortaggi al naturale (fagiolini, mais, ecc.)	0/+4	3 giorni
Ortaggi sottaceto, sottolio, e in salamoia	0/+4	1 mese
Ortaggi sottosale (capperi)	ambiente	2 mesi
Conserve di pomodoro (pelati, polpa, passata, ecc.)	0/+4	5 giorni
Pesce in scatola sottolio	0/+4	5 giorni
Frutta scioppata	0/+4	7 giorni

* il tempo di conservazione è calcolato includendo il giorno di apertura della confezione.

7.4.4 Preparazione degli alimenti

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo IX, par. 3).

In ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione, gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi contaminazione che possa rendere i cibi inadatti al consumo umano o pericolosi per la salute.

Durante la preparazione devono essere adottate tutte le misure atte a prevenire eventuali contaminazioni crociate che possano avvenire attraverso il contatto diretto o indiretto dei cibi con il personale, con altri ingredienti, con le superfici di lavorazione e con altri materiali (imballi, rifiuti, utensili ecc.).

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Prima di iniziare la produzione, si deve verificare che tutte le differenti zone della cucina (lavorazione, cottura, ecc.) siano pulite.
- Lavarsi le mani prima dell'inizio della lavorazione e ad ogni cambio di lavorazione/attività.
- Indossare abiti puliti e consoni alla lavorazione da effettuare.
- Evitare l'utilizzo di stracci/torcioni in stoffa, preferendo carta monouso.
- Controllare visivamente lo stato igienico e la qualità sensoriale (aspetto, colore) degli alimenti da sottoporre a lavorazione, verificando la conformità della scadenza.
- Eliminare eventuali imballaggi direttamente nelle aree di stoccaggio, evitando di portarli nelle zone di produzione.
- Limitare lo stazionamento a temperatura ambiente mediante prelievi frazionati dai frigoriferi di stoccaggio delle materie prime e il corretto mantenimento dopo la lavorazione dei semilavorati/prodotti finiti.
- Trasferire i prodotti semilavorati non destinati al consumo giornaliero in contenitori idonei per alimenti, opportunamente protetti. I prodotti devono riportare le informazioni necessarie per l'identificazione ai fini del successivo utilizzo e della relativa rintracciabilità.
- Ridurre al minimo situazioni di promiscuità all'interno dell'area di lavorazione, evitando contemporanee lavorazioni di alimenti di diversa merceologia.
- Ad ogni cambio di lavorazione procedere alla sostituzione o pulizia/disinfezione di attrezzature, utensili e piano di lavoro, al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate.
- Rimuovere il più rapidamente possibile dalle aree di lavorazione rifiuti e imballaggi.
- È necessario procedere alla pulizia/disinfezione di locali e attrezzature solo al termine delle operazioni di preparazione degli alimenti.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.4.1 Prodotti surgelati/congelati

Gli alimenti surgelati/congelati possono essere avviati direttamente alla cottura o sottoposti alla fase di scongelamento.

Modalità di scongelamento

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo IX, par. 7)

Lo scongelamento degli alimenti deve essere condotto in modo tale da ridurre al minimo

il rischio di sviluppo di microrganismi patogeni o della formazione di tossine negli alimenti stessi. Durante lo scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Laddove il liquido di scongelamento possa rappresentare un rischio per la salute, dovrà essere adeguatamente allontanato. Al termine dello scongelamento, il cibo deve essere manipolato in modo tale da minimizzare il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o della formazione di tossine.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- È vietato scongelare i prodotti in acqua calda o a temperatura ambiente.
- Rimuovere l'imballo primario e secondario dal prodotto da scongelare.
- Porre gli alimenti in contenitori idonei, opportunamente protetti, possibilmente dotati di griglie o altro sistema idoneo a separarli dal liquido di scongelamento.
- Eseguire lo scongelamento dei prodotti ad una temperatura massima di +4°C.
- I prodotti devono essere utilizzati entro le 24 ore dal completo scongelamento.
- È assolutamente vietato ricongelare i prodotti una volta scongelati.
- In caso di emergenza (ad es.: variazioni al menu non programmabili, guasto attrezzatura di scongelamento, ecc.) è consentito lo scongelamento preferibilmente in involucro protettivo in acqua fredda corrente per il tempo necessario a raggiungere il completo scongelamento, purchè il prodotto sia utilizzato in giornata.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.4.2 Prodotti ortofrutticoli freschi

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Occorre individuare un'area/reparto dedicato alla trasformazione dei prodotti ortofrutticoli freschi.
- Le verdure o la frutta crude da consumarsi tal quale, o destinate a subire un'operazione di lavorazione, devono essere sempre mondate e accuratamente lavate con acqua potabile. Può essere prevista una disinfezione di questi alimenti tramite prodotti cloroattivi idonei al contatto con alimenti, seguita da un efficace risciacquo con acqua potabile al fine di eliminare dall'alimento i residui del disinfettante.
- Le attrezzature, le superfici di lavoro, i contenitori e gli utensili utilizzati durante la fase di lavorazione devono essere puliti e sanificati accuratamente in modo da evitare la ricontaminazione dei prodotti.
- Al termine della fase di lavorazione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi tipo di contaminazione e conservati ad una temperatura non superiore ai +10°C, se non sono utilizzati immediatamente per la cottura o per la somministrazione.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.4.3 Uova fresche in guscio

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- È consentito l'utilizzo di uova fresche in guscio nella produzione di cibi sottoposti a cottura, nel rispetto delle seguenti modalità:

- evitare di rompere i gusci sul bordo del contenitore destinato a contenere le uova sgusciate, verificando l'assenza di frammenti di guscio e smaltendoli immediatamente nei contenitori dei rifiuti;
- lavarsi le mani accuratamente al termine delle operazioni;
- procedere ad un'attenta pulizia/sanificazione delle superfici utilizzate.
- È vietato l'utilizzo di uova fresche in guscio nella produzione di cibi contenenti uova crude (maionese, insalata russa, vitello tonnato, pasta alla carbonara, tiramisù, ecc.) che devono essere realizzate con ovo-prodotti industriali (per es. maionese, salse, ecc.) o con preparati a base di uova pastorizzate.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.4.4 Piatti freddi (salumi, formaggi, insalatone, ecc.)

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Gli alimenti che devono essere consumati freddi senza ulteriori trattamenti termici richiedono particolare attenzione nella loro manipolazione, nel rispetto delle seguenti modalità:
 - lavarsi le mani prima dell'inizio della lavorazione ed ad ogni cambio di lavorazione/attività;
 - separare e distinguere i vari tipi di alimenti utilizzando spazi, utensili, attrezzature e/o tempi diversi;
 - verificare che i piani di lavoro, le attrezzature, i materiali e le stoviglie siano pulite;
 - prelevare dalle attrezzature frigorifere piccole quantità di prodotti riducendo i tempi di esposizione a temperatura ambiente;
 - evitare di preparare grosse partite di piatti che potrebbero avere tempi di sosta troppo lunghi.
- Al termine della preparazione, i prodotti devono essere protetti da qualsiasi tipo di contaminazione e conservati ad una temperatura non superiore ai +4°C.
- Il tempo massimo di conservazione ad una temperatura massima di +4°C nelle attrezzature frigorifere è di massimo 3 giorni, incluso il giorno di produzione.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.4.5 Trattamento termico di cottura

I prodotti devono essere avviati alla cottura nel più breve tempo possibile, al fine di evitare stazionamenti a temperatura ambiente che potrebbero favorire una proliferazione batterica. La cottura deve avvenire in accordo con le modalità previste dalle buone pratiche di cucina (ricette) e comunque in modo tale che la temperatura al cuore dell'alimento raggiunga un valore di sicurezza non inferiore a +75°C, rilevata utilizzando un apposito termometro a sonda.

Cotture particolari

Per i seguenti alimenti non è prevista una rilevazione diretta della temperatura mediante termometro a sonda:

- **alimenti costituiti da pezzi interi con cottura "al sangue" (roast-beef, ecc.)**
 - la verifica visiva dell'adeguata rosolatura superficiale (formazione della "crosta") è sufficiente a garantire la salubrità degli stessi.

- **alimenti costituiti da pezzi di ridotte dimensioni (bistecche, cotolette impanate, spezzatini, hamburger alla piastra ecc.)**
 - la verifica visiva della variazione di colore (imbrunimento) estesa su tutte le superfici e l'assenza di colore rosaceo e/o di liquido all'interno, è sufficiente a garantire la salubrità degli stessi.
- **alimenti e/o liquidi per cui è prevista una ebollizione controllata (pasta, riso, legumi, minestrone, ragù, ecc.)**
 - la verifica visiva del raggiungimento dell'ebollizione estesa su tutta la superficie, è sufficiente a garantire la salubrità degli stessi.
- **alimenti di piccole dimensioni sottoposti a frittura (patatine, calamari, frittura di pesce, ecc.)**
 - la verifica visiva della variazione di colore (doratura) estesa su tutte le superfici è sufficiente a garantire la salubrità degli stessi.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- I prodotti cotti devono essere avviati immediatamente alla distribuzione, al confezionamento per il trasporto o, se previsto, all'abbattimento rapido della temperatura.
- Nel caso in cui, per ragioni organizzative, i prodotti cotti non possano essere distribuiti o confezionati subito, nell'attesa, devono essere conservati alle idonee temperature in armadi caldi o carrelli termici.
- Per evitare la formazione di residui carboniosi è consigliabile effettuare un filtraggio dell'olio, soprattutto in seguito alla frittura di prodotti panati.
- I grassi e gli oli per friggere devono essere sostituiti quando presentano imbrunimento.
- Durante la frittura non deve essere superato il punto di fumo specifico dell'olio utilizzato (temperatura oltre la quale l'olio comincia a produrre fumo, segno evidente di alterazioni delle proprie caratteristiche originarie).
- L'olio di frittura non deve essere rabboccato con oli di tipologie diverse.
- Lo smaltimento degli oli esausti deve essere effettuato in conformità alla normativa vigente.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.4.6 Abbattimento rapido

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo IX, par. 6)

Quando i cibi non vengono somministrati immediatamente dopo la loro cottura ma sono destinati ad altre fasi di lavorazione per essere somministrati freddi o caldi, devono essere raffreddati il più velocemente possibile ad una temperatura che eviti rischi per la salute.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio dell'abbattimento deve essere il più breve possibile.
- Le preparazioni devono essere suddivise in piccole porzioni prima di subire il processo di raffreddamento.
- L'abbattimento rapido degli alimenti può avvenire mediante le seguenti modalità:
 - **utilizzo di abbattitore** - l'alimento deve essere portato ad una temperatura non superiore a +10°C in un tempo massimo di 3 ore;

- **utilizzo di tecniche di raffreddamento alternative** - in assenza di abbattitore è possibile adottare un ciclo di raffreddamento tale da non provocare rischi per la salute. Secondo quanto previsto dal Food Code 2009 del FDA al capitolo -3- 501.14 - Cooling, la temperatura del prodotto deve essere portata da +57°C a +5°C in un tempo massimo di 6 ore ed effettuata in due fasi: da +57°C a +21°C in 2 ore e da +21°C a +5°C in 4 ore. Pertanto, in base alla tipologia e alla dimensione del prodotto, purché adeguatamente protetto, è possibile raffreddarlo mediante immersione (in acqua e ghiaccio, o acqua corrente) e/o refrigerazione in apposita attrezzatura frigorifera di conservazione.
- Appena completato il raffreddamento, i prodotti devono essere trasferiti nelle apposite attrezzature frigorifere alle corrette temperature di conservazione in contenitori idonei per alimenti, opportunamente protetti, fino al momento di ulteriore trasformazione o di consumo finale.

7.4.4.7 Congelamento “in proprio” dei prodotti

È consentito procedere al “congelamento in proprio” del prodotto finito che è stato sottoposto a cottura solo previa autorizzazione dell’Autorità competente.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

Nel caso in cui il “congelamento in proprio” sia possibile, deve avvenire osservando scrupolosamente le seguenti modalità:

- è vietato il congelamento di materie prime fresche refrigerate;
- devono essere definiti i parametri per il completo congelamento (tempo, temperatura) e di durata (tempo massimo di conservazione), le operazioni da eseguire, l’attrezzatura necessaria e le sue modalità di conservazione e utilizzo;
- il prodotto congelato deve riportare un’etichetta indicante il nome del prodotto, la data di congelamento, la data di scadenza e la scritta “Non ricongelare dopo lo scongelamento”;
- i prodotti congelati devono essere conservati ad una temperatura uguale o inferiore a -18°C. Il tempo massimo di conservazione dei prodotti congelati non dovrebbe superare i due mesi.

7.4.4.8 Riattivazione

Tutti i prodotti sottoposti ad abbattimento rapido/congelamento da consumare caldi devono essere riportati ad una temperatura minima di +75°C al “cuore” del prodotto con attrezzature che consentano un rapido raggiungimento di tale valore.

Per i prodotti liquidi e semiliquidi (brodi, sughi, minestrone, ragù, ecc.) la verifica visiva del raggiungimento dell’ebollizione estesa su tutta la superficie, è sufficiente a garantire la salubrità degli stessi.

I prodotti riattivati devono essere mantenuti a temperature superiori a +60/+65°C fino alla fase di somministrazione e non possono subire ulteriori fasi di raffreddamento e di riscaldamento.

Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.4.9 Mantenimento

La presente fase si applica ai prodotti finiti caldi o freddi che per ragioni organizzative al termine della preparazione non possono essere immediatamente avviati alle fasi successive del processo (confezionamento, trasporto, distribuzione, somministrazione, ecc.).

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- I prodotti da consumarsi caldi devono essere mantenuti ad una temperatura superiore a +60/+65°C.
- I prodotti da consumarsi freddi devono essere mantenuti ad una temperatura inferiore a +10°C.

7.4.5 Confezionamento

Il confezionamento è costituito da una serie di operazioni necessarie per garantire la protezione delle preparazioni alimentari, nel corso del trasporto, dall'alterazione delle caratteristiche igienico - sanitarie, dal decadimento organolettico e dall'inquinamento da parte di sostanze esterne.

Il confezionamento delle preparazioni alimentari può essere effettuato, in funzione della tipologia del servizio, in monoporzione e/o multiporzione utilizzando contenitori idonei muniti di coperchio o termosigillati.

Qualora non siano disponibili attrezzature per il mantenimento alle temperature previste, il confezionamento dei prodotti caldi o riscaldati deve essere effettuato subito dopo la cottura o il riscaldamento; il confezionamento dei prodotti freddi, invece, deve avvenire subito dopo la preparazione o il prelievamento dal frigorifero.

Al termine della fase di confezionamento gli alimenti devono essere rapidamente collocati in idonei contenitori/carrelli per il trasporto/distribuzione, atti a garantire le temperature di trasporto previste.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Le aree di confezionamento devono essere pulite.
- Le attrezzature per il confezionamento e il trasporto (per es. carrelli termostatati, contenitori termici, termosigillatrici, linee di confezionamento ecc.) devono essere:
 - correttamente funzionanti;
 - pulite;
 - dotate di guarnizioni a tenuta (se presenti);
 - chiudibili correttamente.
- I contenitori utilizzati per il trasporto devono essere dedicati al trasporto di alimenti.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.6 Trasporto/Distribuzione

(Regolamento CE 852/2004 - Norme Generali di Igiene, Allegato II, Capitolo IV)

La presente fase si applica ai prodotti che devono essere consumati in luoghi distanti dall'ambiente nel quale vengono preparati.

Le attività da porre in atto devono mantenere inalterate le caratteristiche:

- igieniche e sanitarie;

- organolettiche;
- e devono tener conto:
- dei tempi e delle modalità di confezionamento;
 - della distanza da percorrere;
 - dei tempi di consegna;
 - dei tempi di distribuzione.

I vani di carico dei veicoli e/o le attrezzature utilizzate per il trasporto degli alimenti devono essere:

- progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione;
- mantenuti puliti;
- sottoposti a regolare manutenzione.

È consentito il trasporto contemporaneo di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari, purchè si provveda a separare in maniera efficace i vari prodotti.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Le aree di carico devono essere pulite.
- La pulizia dei vani di carico dei veicoli deve essere verificata prima di ogni trasporto.
- Le attrezzature per il trasporto/distribuzione (per es. carrelli termostatati, contenitori termici, ecc.) devono essere:
 - pulite;
 - dotate di guarnizioni a tenuta (se presenti);
 - chiudibili correttamente.

7.4.7 Somministrazione

La fase di somministrazione può avvenire alla fine del ciclo produttivo sia direttamente negli ambienti adiacenti e annessi al luogo di produzione, che in luoghi dislocati a distanza (unità, plessi, reparti).

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- Prima dell'inizio della fase di somministrazione gli operatori devono:
 - rispettare le regole di igiene personale definite nella parte IV del presente manuale. In particolare controllare che la divisa sia pulita, indossare correttamente il copricapo e lavarsi le mani;
 - verificare lo stato di efficienza e di pulizia dei locali (assenza di infestanti, fattori di contaminazione, ecc.), delle attrezzature eventualmente presenti (mantenitori di temperatura) e accessori (utensili, stoviglie, ecc.) di somministrazione;
 - attivare in tempi utili le attrezzature di mantenimento della temperatura (se presenti), controllandone l'adeguato funzionamento.
- Nel caso non siano disponibili attrezzature di mantenimento delle temperature o mal funzionanti, possono essere somministrati alimenti cotti o crudi purchè non siano stati tenuti a temperatura ambiente per tempi superiori a 2 ore.
- Controllare visivamente e olfattivamente che gli alimenti possiedano le caratteristiche sensoriali previste e che siano assenti eventuali corpi estranei.

7.4.8 Gestione eccedenze

7.4.8.1 Eccedenze di produzione

Gli alimenti semilavorati e/o pronti al consumo, prodotti in eccedenza e non ancora avviati alle fasi successive, devono essere posti in contenitori idonei, protetti da coperchio e/o pellicola trasparente e identificati con etichetta riportante la denominazione dell'alimento e le indicazioni necessarie per l'utilizzo (es. data produzione, data consumo, ecc.) e conservati a temperatura compresa tra 0 e +4°C per un tempo massimo di 48 ore dalla fine del ciclo di produzione.

Nel caso di prodotti semilavorati e/o pronti al consumo cotti, essi devono essere preventivamente raffreddati.

7.4.8.2 Eccedenze di somministrazione

Gli alimenti eccedenti alla fase di somministrazione hanno una maggiore probabilità di essere contaminati essendo stati posti in esposizione e, pertanto, non devono essere riutilizzati.

Tuttavia, è possibile individuare gli alimenti che possono essere riutilizzati, senza recare danno alla salute dei consumatori, attraverso un'attenta analisi dei rischi secondo il metodo HACCP e individuando le specifiche procedure.

7.4.9 Diete speciali

Per diete speciali si intendono tutte le preparazioni alimentari elaborate in funzione di specifiche richieste degli utenti per particolari patologie o per motivazioni etico-religiose.

Nel presente documento verranno valutate le diete legate ad allergia o intolleranza che richiedono l'utilizzo di derrate e modalità operative specifiche.

7.4.9.1 Diete per allergie e intolleranze

La preparazione di tali diete potrà avvenire solo in seguito al ricevimento di documentazione medica che attesti almeno l'elenco degli alimenti non ammessi.

L'attività potrà essere svolta negli stessi locali dove vengono lavorati gli altri prodotti solo adottando opportune e documentate procedure volte a ridurre il rischio di contaminazione crociata, quali:

- procedure di pulizia/sanificazione ambientale
- procedure di igiene del personale
- procedure operative
- differenziazione spaziale e/o temporale delle preparazioni
- specifica formazione del personale.

CORRETTA PRASSI RACCOMANDATA

- È opportuno che vengano adottate idonee procedure per l'accesso al servizio, nell'intento di ridurre tutte le richieste improprie non derivanti da motivazioni di tipo sanitario, che potrebbero paradossalmente andare a ridurre la doverosa attenzione verso la sicurezza e la qualità dei pasti per i soggetti realmente affetti da patologie.
- Stoccare le derrate dietoterapeutiche separate e chiaramente identificabili, in modo

da evitare la contaminazione con alimenti non ammessi. La separazione può essere effettuata anche tramite contenitori chiusi ed etichettati, in cui le materie prime devono essere conservate in confezione originale od opportunamente chiuse.

- Durante tutte le fasi di preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione, attuare procedure che garantiscano il minimo rischio di contaminazione crociata evitando l'uso promiscuo di piani di lavoro, attrezzature, utensili.
- Attuare opportuni comportamenti per evitare che il personale stesso non diventi veicolo di contaminazione crociata.
- Nelle fasi di confezionamento e somministrazione è necessario identificare in modo preciso e inequivocabile i prodotti destinati a dieta speciale.
- Opportuni protocolli formativi devono essere garantiti per assicurare che gli operatori siano a conoscenza dei rischi e delle modalità da applicare.

8. Punti Critici di Controllo (CCP)

8.1 Determinazione dei limiti critici

Per ogni CCP devono essere stabiliti i limiti critici che differenziano l'accettabilità dall'inaccettabilità, ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati.

Il limite critico consiste in un requisito verificabile, qualitativo e/o quantitativo, che determina l'accettabilità o meno di un parametro di controllo.

8.2 Determinazione delle procedure di monitoraggio per il controllo dei CCP

Per ogni CCP individuato devono essere stabilite le procedure di monitoraggio in modo da assicurare che il CCP venga realmente ed effettivamente controllato.

Le procedure devono definire:

- la frequenza/periodicità dei controlli;
- gli strumenti utilizzati per il monitoraggio (es. controllo visivo, termometro a sonda ecc.);
- l'incaricato all'esecuzione dei controlli;
- la documentazione da utilizzare per registrare l'esito dei controlli (check-list, moduli, ecc.).

8.3 Determinazione delle azioni correttive

Devono essere stabilite le azioni correttive da adottare nei casi in cui il monitoraggio indichi che uno specifico CCP non sia sotto controllo, ovvero devono essere chiaramente definite le procedure da adottare nel caso in cui le attività di monitoraggio evidenzino il mancato rispetto dei limiti critici. Le azioni correttive dovrebbero definire sia i trattamenti "immediati" da adottare per il ripristino del limite critico, sia le attività necessarie da attuare affinché lo scostamento dai limiti critici non abbia a ripetersi.

8.4 Determinazione delle procedure di verifica

Devono essere definite le procedure da applicare regolarmente per verificare che il monitoraggio del CCP sia eseguito correttamente.

A tal fine possono essere utilizzati metodi, procedure, prove di verifica e di audit, incluso il campionamento e l'analisi casuale.

La verifica dovrebbe essere eseguita da una persona diversa da colui che ha la responsabilità di eseguire il monitoraggio e le azioni correttive.

Esempi di attività di verifica sono:

- esame delle registrazioni;
- attività ispettive (audit);
- analisi dei reclami;
- analisi non conformità;
- eventuali verifiche analitiche;
- ecc.

8.5 Predisposizione della documentazione e delle registrazioni

Devono essere predisposti documenti e/o registrazioni, necessari per dimostrare l'applicazione delle procedure del sistema HACCP, che devono essere conservati per un periodo adeguato (preferibilmente non inferiore a 3 mesi).

Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase, l'OSA dovrà riesaminare le procedure e apportare le necessarie modifiche.

9. Verifica e validazione del manuale di autocontrollo

Verifica

L'Operatore del Settore Alimentare deve stabilire le procedure di verifica per confermare che il sistema HACCP stia lavorando efficacemente, quali ad esempio: audit, analisi di laboratorio, riesame delle non conformità, conferme della tenuta sotto controllo dei CCP, ecc.

Inoltre, qualora si verifichi qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase, l'OSA è tenuto a verificare il sistema di autocontrollo, confermandolo o apportando le eventuali modifiche.

Validazione

Lo scopo della validazione è assicurare che le procedure di controllo previste siano efficaci nel garantire il controllo dei pericoli per la sicurezza alimentare, ottenendo prodotti finiti conformi ai livelli di accettabilità definiti.

Gli strumenti di validazione possono essere:

- validazioni eseguite da terzi o dati riportati in letteratura scientifica o conoscenze storiche aziendali;
- prove sperimentali per simulare le condizioni di processo;
- utilizzo di modelli matematici e predittivi;
- utilizzo di manuali di corretta prassi igienica riconosciuti dal Ministero;
- analisi di laboratorio;

- statistiche dell'andamento storico del sistema di autocontrollo (registrazioni, non conformità, emergenze, ecc.).

9.1 Controllo microbiologico della produzione

L'attività principale di ristorazione consiste nella trasformazione quotidiana di materie prime, con conseguente produzione di formulazioni alimentari costituite da matrici alimentari complesse, consumate immediatamente alla fine del loro ciclo produttivo, sia direttamente negli ambienti adiacenti e annessi al luogo di produzione che in luoghi (unità/plessi/reparti) dislocati a distanza.

L'applicazione di metodiche ufficiali nell'esecuzione delle analisi di laboratorio fornisce indicazioni solo dopo qualche giorno o al massimo il giorno dopo, comunque oltre i tempi in cui il prodotto alimentare viene consumato. I risultati analitici nella ristorazione quindi non sempre consentono il loro utilizzo ai fini dell'avvio delle procedure di ritiro/richiamo in caso di non conformità.

Dunque il dato analitico può essere considerato nella definizione dei criteri di igiene del processo, ovvero come strumento di validazione dei processi produttivi e delle procedure adottate, oltre che costituire un elemento per la prevenzione e il miglioramento.

Proprio per le particolari connotazioni che le analisi assumono nella Ristorazione Collettiva, il piano di controllo analitico solitamente prevede la ricerca di un numero e di tipologie di parametri microbiologici diversi da quelli richiamati nel capitolo II Regolamento CE n. 2073/2005 (criteri di igiene del processo), che non devono quindi essere considerati vincolanti.

In assenza di riferimenti legislativi e di letteratura, ogni azienda di ristorazione individua i parametri analitici microbiologici e relativi limiti, la frequenza e la tipologia delle matrici alimentari da campionare, sulla base dell'analisi del rischio condotta sul processo produttivo e l'analisi statistica delle risultanze delle precedenti attività di monitoraggio.

L'azienda di ristorazione ricorre al campionamento e alle analisi microbiologiche, qualora altre misure di controllo non consentano la validazione e la verifica del piano di autocontrollo.

Qualora i risultati delle prove analitiche siano insoddisfacenti, le Aziende di ristorazione adottano i provvedimenti e le misure correttive di cui alle procedure del manuale di autocontrollo aziendale. Esse adottano inoltre misure per accertare le cause dei risultati insoddisfacenti. Tali misure possono includere modifiche delle procedure HACCP o altre misure di controllo, quali il ritiro e richiamo del prodotto o interventi formativi sul personale operativo.

Appendice I - Esempio di Piano di Autocontrollo per SRC

Le tabelle successive rappresentano solo un esempio che può essere preso a riferimento per l'elaborazione del piano di autocontrollo. La definizione delle misure di controllo (CCP, ecc.) può essere definita da ciascuna Azienda, sulla base dell'analisi dei rischi condotta sul proprio processo produttivo e sulle eventuali validazioni effettuate (di processo, di misurazione, ecc.).

FASE (MISURA DI CONTROLLO)	PERICOLI ASSOCIATI (B, F, C)	MODALITÀ DI CONTROLLO	FREQUENZA CONSIGLIATA
Ricevimento merci (Corretta Prassi Igienica)	B	Controllo della temperatura degli alimenti deperibili trasportati. Il controllo può essere effettuato in due modi: <ul style="list-style-type: none"> • misurare la temperatura del prodotto con il termometro 	I controlli devono essere effettuati ed eventualmente registrati con la periodicità o le modalità stabilite in base all'analisi dei rischi di ogni singola azienda
		<ul style="list-style-type: none"> • verificare la temperatura del mezzo di trasporto 	
	B, F, C	Controllo dei prodotti alla consegna: Monitoraggio visivo	I controlli devono essere effettuati ed eventualmente registrati con la periodicità e le modalità stabilite in base all'analisi dei rischi di ogni singola azienda

Legenda pericoli associati

LETTERA	TIPO DI PERICOLO
B	Biologico
F	Fisico
C	Chimico

	LIMITE DI ACCETTABILITÀ	TRATTAMENTO NON CONFORMITÀ	REGISTRAZIONI
	<p>Valori massimi di temperatura e relativa tolleranza ammessa dal D.P.R. 327/80 art. 51 allegato C per consegne frazionate</p> <p>Sostanze alimentari refrigerate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Latte pastorizzato in confezioni +9°C - Panna o crema di latte pastoriz. conf. +9°C - Ricotta +9°C - Yogurt in confezioni +14°C - Formaggi freschi +14°C - Burro +14°C - Prodotti ittici freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio) +4°C - Molluschi +6°C - Carni rosse +10°C - Pollame e conigli +8°C - Frattaglie +8°C <p>Sostanze alimentari congelate e surgelate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati -10°C - Altri gelati -12°C - Prodotti della pesca congelati o surgelati -15°C - Altre sostanze alimentari surgelate -15°C - Carni congelate -7°C - Tutte le altre sostanze alimentari congelate -7°C <p>Nel caso di misura della temperatura il limite di accettabilità è quello relativo alla sostanza alimentare per cui il DPR 327/80 prevede il valore più basso</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restituire la merce al fornitore 2. I prodotti non conformi che non possono essere resi immediatamente al fornitore devono essere eliminati oppure isolati e identificati con apposito cartello riportante la dicitura: "DA NON USARE", "DA RESTITUIRE AL FORNITORE" ecc. 3. Registrare l'azione adottata 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Corretta etichettatura alimenti e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti • Presenza di bollo CE per prodotti di origine animale • Idoneità dell'imballo • Confezioni integre e prive di ammaccature • Non superamento di TMC e data di scadenza <p>Verifica assenza di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rigonfiamento - essudazioni - colorazioni anomale - odori anomali - infestanti - insudiciamento - corpi estranei 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restituire la merce al fornitore 2. I prodotti non conformi che non possono essere resi immediatamente al fornitore devono essere eliminati oppure isolati e identificati con apposito cartello riportante la dicitura: "DA NON USARE", "DA RESTITUIRE AL FORNITORE" ecc. 3. Registrare l'azione adottata 	

FASE (MISURA DI CONTROLLO)	PERICOLI ASSOCIATI (B, F, C)	MODALITÀ DI CONTROLLO	FREQUENZA CONSIGLIATA	
<p>Conservazione prodotti refrigerati e/o surgelati congelati (CCP)</p>	<p>B</p>	<p>Controllo della temperatura di conservazione dei prodotti refrigerati e/o surgelati/congelati: la temperatura dei prodotti è controllata indirettamente mediante il controllo della temperatura dei locali/ attrezzature di conservazione attraverso la lettura del display/ indicatore o termometro in dotazione</p>	<p>I controlli devono essere effettuati ed eventualmente registrati con la periodicità e le modalità stabilite in base all'analisi dei rischi di ogni singola azienda. È consigliabile un monitoraggio almeno giornaliero lontano dalla fase di sbrinamento e ricevimento merci.</p>	
<p>Conservazione prodotti a temperatura ambiente (Corretta Prassi Igiene)</p>	<p>B, F, C</p>	<p>Controllo visivo e olfattivo del prodotto</p>	<p>I controlli devono essere effettuati ed eventualmente registrati con la periodicità e le modalità stabilite in base all'analisi dei rischi di ogni singola azienda</p>	

	LIMITE DI ACCETTABILITÀ	TRATTAMENTO NON CONFORMITÀ	REGISTRAZIONI
	<p>Le attrezzature frigorifere devono essere impostate ad una temperatura di esercizio che garantisca il rispetto della temperatura di conservazione prevista per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti refrigerati, congelati e/o surgelati confezionati all'origine: - temperatura indicata sull'etichetta del prodotto dal produttore • Prodotti refrigerati, sfusi o privi di indicazioni: - carni fresche: +4°C - formaggi freschi/burro: +6°C - formaggi stagionati: +8°C - salumi stagionati: +8°C - uova: +8°C - alimenti semilavorati o cotti: +4°C - ovoprodotti: +4°C - ortofrutta IV gamma: +4°C - latte fresco, microfiltrato, latticini e yogurt: +4°C - paste fresche: +4°C <p><i>Nella necessità di conservare alimenti di tipologia differente nella stessa attrezzatura frigorifera, occorre mantenere una temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento che deve essere conservato a temperatura più bassa</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se la temperatura rilevata non supera di oltre 3°C* il limite di accettabilità: - garantire il ripristino delle corrette temperature di conservazione; - se ciò non fosse possibile trasferire i prodotti in altra attrezzatura a temperatura idonea. • Se la temperatura rilevata supera di oltre 3°C* il limite di accettabilità: - misurare la temperatura dei prodotti con il termometro in dotazione: a. <i>Se la temperatura dell'alimento è inferiore al limite critico</i> - trasferire i prodotti in altra attrezzatura a temperatura idonea. b. <i>Se la temperatura dell'alimento è superiore al limite critico</i> - eliminare l'alimento. • Registrare l'azione intrapresa <p>* In assenza di limiti normati riferiti alla temperatura di conservazione degli alimenti, si fa riferimento al rialzo termico ammesso dal D.P.R. 327/80 - art.51 all. C relativo alle temperature in fase di trasporto frazionato, fatta salva la possibilità da parte di ogni singola azienda di definire altre temperature purchè opportunamente validate.</p>	SI
	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti congelati/surgelati sfusi o privi di indicazioni: <p style="text-align: center;">-18°C</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se la temperatura è inferiore a -18°C: - trasferire il prodotto in altra attrezzatura funzionante e consumare entro la data di scadenza definita dal produttore. • Se la temperatura è compresa tra -18°C e -12°C: - trasferire il prodotto in altra attrezzatura funzionante e consumare entro 30 giorni. • Se la temperatura è compresa tra -12°C e -6°C: - trasferire il prodotto in altra attrezzatura funzionante e consumare entro 7 giorni. • Se la temperatura è compresa tra -6°C e +4°C: - trasferire il prodotto in altra attrezzatura funzionante e consumare entro 1 giorno. • Se la temperatura è superiore a +4°C: - eliminare il prodotto. • Registrare l'azione intrapresa. 	
	Assenza di corpi estranei e di caratteristiche sensoriali anormale (odore, colore, consistenza, ecc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sospendere la somministrazione 2. Valutare l'entità e la tipologia della contaminazione per intraprendere le azioni opportune 3. Registrare l'azione intrapresa 	

FASE (MISURA DI CONTROLLO)	PERICOLI ASSOCIATI (B, F, C)	MODALITÀ DI CONTROLLO	FREQUENZA CONSIGLIATA	
Preparazione alimenti (Corretta Prassi Igienica)	B, F, C	Controllo visivo e olfattivo dei prodotti in lavorazione	Ad ogni lavorazione	
Cottura (CCP)	B	Controllo del valore della temperatura dell'alimento utilizzando un termometro a sonda	I controlli devono essere effettuati a ogni cottura	
		Controllo visivo delle cotture particolari (7.4.4.5)	I controlli devono essere effettuati a ogni cottura	
	C	Controllo visivo delle frittiture	I controlli devono essere effettuati a ogni frittura	
Cottura (Corretta Prassi Igienica)	C, F	Controllo visivo e olfattivo del prodotto	I controlli devono essere effettuati a ogni cottura	
Abbattimento rapido (CCP)	B	Controllo del valore della temperatura/tempo	I controlli devono essere effettuati a ogni abbattimento rapido	
Abbattimento rapido (Corretta Prassi Igienica)	C, F	Controllo visivo e olfattivo del prodotto	I controlli devono essere effettuati a ogni abbattimento rapido	
Riattivazione (CCP)	B	Controllo del valore della temperatura dell'alimento utilizzando un termometro a sonda	I controlli devono essere effettuati a ogni riattivazione	
		Controllo visivo	I controlli devono essere effettuati a ogni riattivazione	
Riattivazione (Corretta Prassi Igienica)	C, F	Controllo visivo e olfattivo del prodotto	I controlli devono essere effettuati a ogni riattivazione	

	LIMITE DI ACCETTABILITÀ	TRATTAMENTO NON CONFORMITÀ	REGISTRAZIONI
	Rispetto della corretta prassi operativa indicata nei paragrafi dal 7.4.4.1 al 7.4.4.4	Vedi paragrafi dal 7.4.4.1 al 7.4.4.4	
	Temperatura al cuore del prodotto: non inferiore a +75°C	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riscaldare il prodotto più a lungo e continuare a misurare fino a quando la temperatura interna è superiore a +75°C. 2. Eliminare il prodotto se non è possibile prolungare il riscaldamento. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	SI
	Raggiungimento dei parametri visivi relativi agli alimenti indicati come cotture particolari al paragrafo 7.4.4.5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riscaldare il prodotto più a lungo fino al raggiungimento dei parametri visivi relativi agli alimenti indicati come cotture particolari al paragrafo 7.4.4.5. 2. Eliminare il prodotto se non è possibile prolungare il riscaldamento. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	
	Variazione di colore dell'olio di frittura dal colore tipico verso tonalità più scure (imbrunimento)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire l'olio di frittura. 2. Smaltire l'olio esausto secondo le modalità previste dalle normative vigenti. 	
	Assenza di corpi estranei e di caratteristiche sensoriali anomale (odore, colore, consistenza, ecc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sospendere la somministrazione. 2. Valutare l'entità e la tipologia della contaminazione per intraprendere le azioni opportune. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	
	<p>Con abbattitore: raggiungimento di +10°C in max 3 ore dall'inizio della fase di abbattimento.</p> <p>Con tecniche alternative: raggiungimento di +5°C in max 6 ore attraverso 2 fasi: - da +57°C a +21°C in max 2 ore - da +21°C a +5°C in max 4 ore</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riscaldare subito il prodotto a +75°C e consumarlo. 2. Eliminare il prodotto se il trattamento precedente non risulta possibile. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	SI
	Assenza di corpi estranei e di caratteristiche sensoriali anomale (odore, colore, consistenza, ecc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sospendere la somministrazione. 2. Valutare l'entità e la tipologia della contaminazione per intraprendere le azioni opportune. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	
	Temperatura al cuore del prodotto: non inferiore a +75°C per prodotti solidi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riscaldare il prodotto più a lungo e continuare a misurare fino a quando la temperatura interna sia superiore a +75°C. 2. Eliminare il prodotto se non è possibile prolungare il riscaldamento. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	SI
	Raggiungimento del punto di ebollizione per prodotti liquidi e semiliquidi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riscaldare il prodotto più a lungo fino al raggiungimento del punto di ebollizione. 2. Eliminare il prodotto se non è possibile prolungare il riscaldamento. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	
	Assenza di corpi estranei e di caratteristiche sensoriali anomale (odore, colore, consistenza, ecc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sospendere la somministrazione. 2. Valutare l'entità e la tipologia della contaminazione per intraprendere le azioni opportune. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	

FASE (MISURA DI CONTROLLO)	PERICOLI ASSOCIATI (B, F, C)	MODALITÀ DI CONTROLLO	FREQUENZA CONSIGLIATA
Mantenimento (Corretta Prassi Operativa)	B	Il controllo può essere effettuato in due modi: • Controllo diretto: verifica del valore della temperatura dell'alimento utilizzando un termometro a sonda	I controlli devono essere effettuati ed eventualmente registrati con la periodicità e le modalità stabilite in base all'analisi dei rischi di ogni singola azienda
		• Controllo indiretto del valore della temperatura dell'alimento mediante il controllo della temperatura delle attrezzature di mantenimento utilizzando un termometro a sonda o verificando il display	I controlli devono essere effettuati ed eventualmente registrati con la periodicità e le modalità stabilite in base all'analisi dei rischi di ogni singola azienda
Confezionamento (Corretta Prassi Operativa)	F, C	Controllo visivo e olfattivo del prodotto	I controlli devono essere effettuati ed eventualmente registrati con la periodicità e le modalità stabilite in base all'analisi dei rischi di ogni singola azienda
Somministrazione (Corretta Prassi Operativa)	B	Il controllo può essere effettuato in due modi: • Controllo diretto: verifica del valore della temperatura dell'alimento utilizzando un termometro a sonda	I controlli devono essere effettuati ed eventualmente registrati con la periodicità e le modalità stabilite in base all'analisi dei rischi di ogni singola azienda
		• Controllo indiretto del valore della temperatura dell'alimento mediante il controllo della temperatura delle attrezzature di mantenimento utilizzando un termometro a sonda o verificando il display	I controlli devono essere effettuati ed eventualmente registrati con la periodicità e le modalità stabilite in base all'analisi dei rischi di ogni singola azienda
	F, C	Controllo visivo e olfattivo del prodotto	I controlli devono essere effettuati ed eventualmente registrati con la periodicità e le modalità stabilite in base all'analisi dei rischi di ogni singola azienda

	LIMITE DI ACCETTABILITÀ	TRATTAMENTO NON CONFORMITÀ	REGISTRAZIONI
	Prodotti da consumarsi caldi - Temperatura del prodotto non inferiore a +60°C	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se il prodotto è rimasto a temperatura inferiore a +60°C per meno di 2 ore dalla fine della cottura, riscaldarlo fino a quando la temperatura raggiunge +75°C. 2. Eliminare il prodotto se è rimasto a temperatura inferiore a +60°C per più di 2 ore dalla fine della cottura. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	
	Prodotti da consumarsi freddi - Temperatura del prodotto non superiore a +10°C	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eliminare il prodotto se è rimasto a temperatura superiore a +10°C per più di 2 ore. 2. Registrare l'azione intrapresa. 	
	Prodotti da consumarsi caldi - Temperatura dell'attrezzatura non inferiore a +80°C	1. Rilevare la temperatura del prodotto e seguire le indicazioni riportate nel trattamento della non conformità sopra descritta per i prodotti da consumare caldi.	
	Prodotti da consumarsi freddi - Temperatura dell'attrezzatura non superiore a +10°C	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rilevare la temperatura del prodotto. 2. Eliminare il prodotto se è rimasto a temperatura superiore a +10°C per più di 2 ore. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	
	Assenza di corpi estranei e di caratteristiche sensoriali anomale (odore, colore, consistenza, ecc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sospendere la somministrazione. 2. Valutare l'entità e la tipologia della contaminazione per intraprendere le azioni opportune. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	
	Prodotti da consumarsi caldi - Temperatura del prodotto non inferiore a +60°C	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se il prodotto è rimasto a temperatura inferiore a +60° per meno di 2 ore dalla fine della cottura, riscaldarlo fino a quando la temperatura raggiunge +75°C. 2. Eliminare il prodotto se è rimasto a temperatura inferiore a +60° per più di 2 ore dalla fine della cottura. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	
	Prodotti da consumarsi freddi - Temperatura del prodotto non superiore a +10°C	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eliminare il prodotto se è rimasto a temperatura superiore a +10°C per più di 2 ore. 2. Registrare l'azione intrapresa. 	
	Prodotti da consumarsi caldi - Temperatura dell'attrezzatura non inferiore a +80°C	1. Rilevare la temperatura del prodotto e seguire le indicazioni riportate nel trattamento della non conformità sopra descritta per i prodotti da consumare caldi.	
	Prodotti da consumarsi freddi - Temperatura dell'attrezzatura non superiore a +10°C	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eliminare il prodotto se è rimasto a temperatura superiore a +10°C per più di 2 ore. 2. Registrare l'azione intrapresa. 	
	Assenza di corpi estranei e di caratteristiche sensoriali anomale (odore, colore, consistenza, ecc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sospendere la somministrazione. 2. Valutare l'entità e la tipologia della contaminazione per intraprendere le azioni opportune. 3. Registrare l'azione intrapresa. 	

Appendice 2 - Allerte e crisi alimentari: procedura di ritiro/riciamo

ALLERTE ALIMENTARI

Ogni SRC, in conformità al Regolamento CE n. 178/2002, deve dotarsi di una specifica procedura che recepisca le Linee Guida per la gestione operativa del Sistema di Allerta per gli alimenti destinati al consumo umano, emanate dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano (Intesa del 13 novembre 2008, che sostituisce quella approvata con Intesa del 15 dicembre 2005).

La procedura (attivazione del Sistema di Allerta) si applica per alimenti già presenti sul mercato (non più sotto il controllo diretto del produttore), nei seguenti casi:

- si ravvisa in un alimento un rischio grave e immediato per il consumatore, per cui è richiesto un tempestivo intervento immediato dell'ASL e degli operatori coinvolti: a tal fine è necessario considerare quanto previsto dall'art. 14 del Regolamento CE 178/2002;
- superamento nell'alimento dei limiti fissati dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare (criteri di sicurezza alimentare Regolamento CE 1441/2007), anche per attività di autocontrollo sia del fornitore, che interne.

Ai fini della procedura, è possibile effettuare la seguente classificazione:

- alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore e per i quali è richiesto un intervento immediato. Per tale tipologia è prevista l'attivazione del Sistema di Allerta;
- alimenti che pur presentando non conformità alle norme vigenti, non rappresentano un grave rischio per il consumatore e/o non richiedono un intervento immediato (trattamento come non conformità interna di processo).

L'allegato D al provvedimento 13 novembre 2008 (Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano) indica quando si identifica un grave rischio sanitario o quando è necessaria una valutazione scientifica per accertare la presenza di un grave rischio sanitario.

A titolo esemplificativo **non costituiscono grave rischio per la salute pubblica** e, pertanto, non comportano l'attivazione del Sistema di Allerta gli alimenti:

- nei quali siano stati superati i limiti microbiologici di igiene del processo (i prodotti non sono stati immessi sul mercato: trattamento come NC interna di processo);
- nei quali sia stata riscontrata la presenza di additivi o di residui di sostanze autorizzate ma in quantitativi superiori a quanto consentito dalla normativa vigente, qualora il quantitativo di tali sostanze consenta di escludere ragionevolmente la pericolosità per la salute pubblica;
- nei quali sia stata riscontrata la presenza di microrganismi potenzialmente patogeni in prodotti intermedi, che subiranno uno o più trattamenti tali da garantire la distruzione dei microrganismi patogeni, prima della commercializzazione dell'alimento;
- nei quali sia stata riscontrata la presenza di germi indicatori di igiene o indice contamina-

- zione superiori ai limiti consentiti o a valori guida eventualmente disponibili;
- nei quali l'agente biologico potenzialmente pericoloso risulti non vitale;
- nei quali sia stata riscontrata una frode commerciale (adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni, che non rappresentano un pericolo attuale o potenziale per il consumatore).

La procedura si applica anche ai prodotti intermedi, se già immessi sul mercato, intesi come prodotti semilavorati non destinati al consumatore finale o destinati ad utilizzatori commerciali intermedi e agli artigiani, per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni e ai materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti (Regolamento CE 1935/2004).

Nel caso in cui si sospetti la presenza di un rischio grave, ma non siano disponibili sufficienti informazioni o dati scientifici al riguardo, sulla base del principio di precauzione, di cui all'art. 7 del Regolamento CE 178/2002, si procede all'immediata attivazione del Sistema di Allerta .

Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio (art. 14, comma 6 del Regolamento CE 178/2002.)

L'attivazione del Sistema di Allerta prevede il ritiro dell'alimento (nel caso in cui il prodotto sia già stato immesso sul mercato ma non abbia raggiunto il consumatore finale) o il richiamo (nel caso in cui il prodotto sia già stato immesso sul mercato e abbia raggiunto il consumatore) nei casi sopra previsti di applicazione.

L'allerta si intende conclusa quando la ASL abbia notificato la REVOCA agli operatori interessati nel momento in cui:

- il prodotto è stato completamente ritirato dal commercio;
- il prodotto non è stato rinvenuto perché già consumato;
- ulteriori accertamenti hanno escluso pericoli per la salute dei consumatori.

CRISI ALIMENTARE

Si parla di Crisi Alimentare quando una segnalazione/informazione di pericolo per la salute pubblica che raggiunge l'OSA non è di provenienza dell'autorità competente (Asl, Ministero Salute, ecc.).

Alcune fonti, in tal caso, possono essere:

- Medici di base, Pediatri, Ospedali che comunicano all'OSA l'esistenza di una diagnosi di un fatto acuto epidemiologicamente associato all'ingestione di un alimento (malattia trasmessa da alimenti);
- Mass Media;
- Fornitori;
- Clienti.

ATTIVAZIONE SISTEMA DI ALLERTA /CRISI ALIMENTARE - MODALITÀ OPERATIVE

Sistema di Allerta

Dovrà essere definita un'adeguata procedura per la gestione dell'attività e delle comunicazioni che ne derivano.

La procedura codificata deve garantire la rapidità delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti da adottare a seguito di riscontro di alimento che rappresenti grave rischio per la salute del consumatore (Sistema di allarme rapido).

Nel caso in cui l'informazione provenga dall'esterno o dalla ASL come procedura di attivazione del Sistema di Allerta, la SRC deve:

- acquisire dal fornitore la lista di distribuzione del prodotto presso gli impianti di ristorazione. La lista deve contenere almeno i seguenti dati:
 - identificativo dell'impianto, indirizzo completo della sede dell'impianto;
 - lotto;
 - scadenza/TMC;
 - quantità di prodotto fornito, tipologia e numero delle confezioni;
 - numero DDT;
 - data di consegna;
- verificare la presenza del prodotto oggetto di ritiro presso gli impianti in tutte le fasi del processo;
- sospendere la produzione e somministrazione del prodotto, se in uso;
- richiamare i prodotti eventualmente già consegnati ai clienti;
- identificare e isolare il prodotto presso gli impianti;
- comunicare al fornitore le quantità in giacenza e le quantità eventualmente distrutte;
- predisporre il ritiro da parte del fornitore, se in confezione integra e originaria, diversamente si deve provvedere alla sua distruzione con le modalità previste dalla normativa vigente;
- comunicare alla ASL che ha attivato il Sistema di Allerta, se richiesto, le quantità di prodotto già ritirate dal fornitore, quelle in giacenza di cui è stato richiesto il ritiro e le quantità eventualmente distrutte;
- verificare l'effettivo ritiro da parte del fornitore nei tempi concordati, che comunque deve avvenire nel più breve tempo possibile.

Nel caso in cui l'informazione provenga dall'interno è la SRC che attiva la procedura di ritiro/richiamo del prodotto.

Nel caso la SRC abbia avuto riscontro che l'alimento sia nocivo e pericoloso per la salute pubblica e abbia accertato l'obbligatorietà della segnalazione all'ASL, provvede alla notifica alla stessa delle attività intraprese e delle risultanze della gestione della procedura adottata.

Nei casi in cui si provveda alla distruzione del prodotto, questa può essere effettuata, laddove consentito dalla legge, mediante assimilazione a rifiuti urbani, seguendo le modalità locali vigenti (raccolta differenziata, conferimento in piattaforma ecologica, ecc.).

Prova dell'avvenuta distruzione deve avvenire tramite apposita documentazione interna o rilasciata da terzi autorizzati attestante lo smaltimento.

A seguito di comunicazione da parte della ASL della revoca dell'allerta, la SRC procede alla valutazione dell'idoneità al consumo dei prodotti eventualmente isolati e ancora presenti presso l'impianto, in caso favorevole può far riavviare il prodotto al consumo; diversamente deve provvedere a farlo ritirare dal fornitore o a far distruggere il prodotto.

Crisi alimentare

Anche nel caso di Crisi alimentare, dopo aver valutato l'attendibilità della segnalazione, dovrà essere definita un'adeguata procedura per la gestione dell'attività e delle comunicazioni che ne derivano, in modo che la stessa possa essere efficacemente applicata.

Per controllare la salubrità degli alimenti in caso di crisi alimentare è possibile avvalersi di "campioni testimone".

I campioni testimone sono costituiti da aliquote delle preparazioni (piatti) servite nella giornata, scelte tra quelle maggiormente a rischio e più rappresentative in base ai quantitativi prodotti.

Per la raccolta dei campioni testimone occorre seguire le seguenti indicazioni.

Modalità di raccolta

L'incaricato addetto alla raccolta dei campioni testimone:

- deve lavarsi accuratamente le mani prima di iniziare le operazioni di campionamento;
- non deve tossire o stanutire durante le operazioni di campionamento;
- non deve interrompere queste operazioni per fare altri lavori;
- non deve toccare con le mani le superfici interne del sacchetto.

Quando prelevare

I campionamenti devono essere effettuati non appena la preparazione è stata ultimata.

Come prelevare

I sacchetti per la raccolta del materiale devono essere aperti solo al momento del trasferimento del campione e per il tempo strettamente necessario all'operazione, per evitare contaminazioni.

Gli alimenti devono essere prelevati con posate pulite, meglio se sanificate o monouso.

Il campione deve essere rappresentativo dell'intera preparazione; se il piatto ha più componenti (es. insalata di riso) occorre rimescolare in modo da avere un campione che rappresenti bene l'intero piatto. La quantità di alimento da prelevare non deve essere inferiore a 100 g meglio se 150 g.

Al termine del prelievo, chiudere correttamente il sacchetto e identificarlo riportando per es. la data, il nome del piatto e la dicitura "campione testimone".

Come conservare

I sacchetti relativi ai piatti del giorno devono essere immediatamente riposti nel congelatore/surgelatore per minimo 48 ore (salvo diverse disposizioni contrattuali/normative/aziendali).

Appendice 3 - Gestione allergeni

Le Società di Ristorazione Collettiva sono consapevoli che i consumatori hanno il diritto di essere appropriatamente informati sul cibo che consumano, fornendo loro le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro.

In particolare, alcuni ingredienti o prodotti (identificati dalla normativa comunitaria vigente), possono provocare allergie o intolleranze, costituendo un pericolo per la salute di alcune

persone. Pertanto è necessario mettere a disposizione di tali soggetti le informazioni relative ai suddetti ingredienti qualora presenti nelle preparazioni alimentari somministrate. La modalità di informazione più efficace e percorribile deve tenere conto delle seguenti peculiarità del servizio di Ristorazione Collettiva:

- I menu cambiano ogni giorno. Ciò comporta l'utilizzo di un elevato numero di materie prime e di conseguenza la gestione di numerosi fornitori/produttori;
- l'offerta del cibo è basata su una grande varietà di piatti diversi;
- le ricette devono rispettare i vincoli contrattuali, le tradizioni culinarie regionali o nazionali, seguendo l'offerta del mercato stagionale e tenendo conto degli stili di vita, dell'età, della cultura e religione dei consumatori;
- alcune tipologie di utenti (bambini) non sono in grado di comprendere le informazioni fornite;
- il livello di informazione che le aziende di ristorazione collettiva possono fornire ai loro clienti dipende molto dai dati pervenuti dai produttori di materie prime.

Quindi qualunque approccio deve:

- **Prevedere un'adeguata formazione/addestramento del personale.**

Gli operatori devono conoscere le procedure aziendali per gestire il rischio allergeni.

- **Essere flessibile per tenere conto delle specificità del settore.**

È importante che i consumatori possano avere accesso all'informazione, se lo richiedono. L'etichetta non è l'unica e la migliore fonte di informazione per il cliente. Lo staff o lo chef sono disponibili per spiegare quali alimenti sono utilizzati in un piatto e come è stata fatta la preparazione.

- **Rendere consapevole il consumatore allergico.**

Le modalità produttive non possono garantire la completa assenza di eventuali allergeni, in quanto la corretta applicazione delle Corrette Prassi Operative non consente di escludere il rischio di contaminazioni crociate.

Pertanto potrebbe essere consigliabile esporre nelle zone di somministrazione un avviso generale per informare i consumatori interessati che il cibo potrebbe contenere allergeni, incoraggiandoli a chiedere al personale dell'unità informazioni sugli ingredienti usati nei piatti in menu.

