



# Sicurezza alimentare Autocontrollo e Controllo ufficiale

Valter Carraro

Trento, settembre 2014

# Le leggi sugli alimenti

*Il passato*  
legislazione nazionale



*Il presente*  
Regolamenti europei

- alto livello di dettaglio
- differente approccio tra alimenti di origine animale e vegetale
- attività di controllo di tipo tradizionale
- Ruolo dominante delle autorità di controllo (autorizza/ordina/controlla e comanda)

- approccio orizzontale per tutti gli alimenti (*approccio completo e integrato*)
- Intera catena alimentare (*dal campo alla tavola*) comprende la produzione primaria
- Separazione delle responsabilità (*operatori e autorità competenti*)

sicurezza alimentare:

## Obblighi e regole

**Le regole per gli  
OSA**

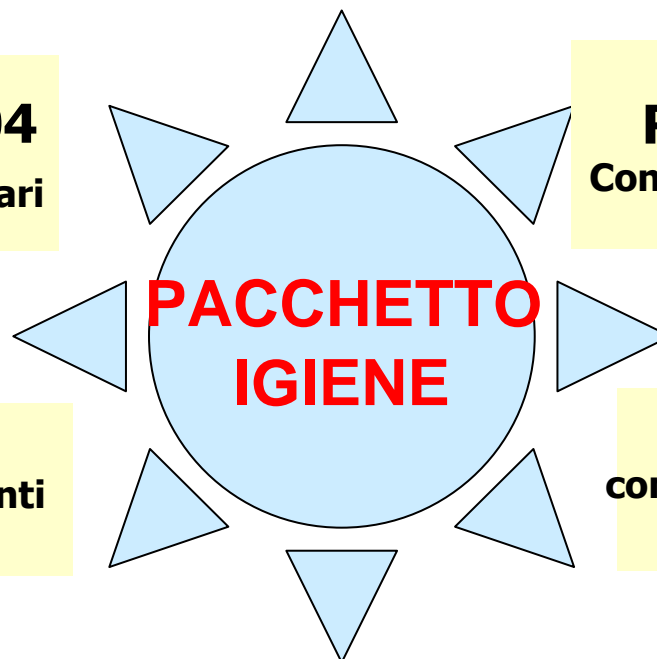
**Le regole per le  
Autorità di controllo**

**Reg CE 852/2004**  
igiene prodotti alimentari

**Reg CE 882/2004**  
Controlli ufficiali sugli alimenti

Reg CE 853/2004  
norme specifiche alimenti  
di origine animale

Reg CE 854/2004  
controlli ufficiali alimenti  
di origine animale



**Regole generali**

**Reg CE 178/2002**  
principi generali legislazione  
alimentare

# Regolamento CE 882/2004

Fissa le **regole generali** per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte a:

- **prevenire, eliminare o ridurre** a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali
- garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori



# Le regole generali del controllo ufficiale

- I controlli devono essere eseguiti periodicamente e con frequenza proporzionata ai rischi del settore
- I controlli ufficiali devono essere svolti sulla base di procedure documentate che contengono:
  - informazioni e istruzioni al personale che effettua il controllo ufficiale
  - descrizione dell'organizzazione e dei rapporti ai vari livelli di competenza, degli obiettivi da raggiungere, dei compiti, responsabilità e obblighi del personale

# Le principali novità

- L'attuazione di queste tecniche esige **un'adeguata formazione** del personale addetto ai controlli ufficiali
  
- L'**autorità competente** assicura che vengano rispettate le "nuove regole"
  - efficacia e appropriatezza dei controlli
  
  - coordinamento efficace ed efficiente tra il livello centrale e il livello regionale

# Autorità Competente

## □ Il Ministero della Salute:

- compiti di **indirizzo e coordinamento** in materia di sicurezza alimentare
- elaborazione e adozione dei **piani pluriennali di controllo**
- **supervisione e controllo** sulle attività di Regioni e Province autonome

## □ Le Regioni e Province Autonome

- compiti di indirizzo e coordinamento delle attività territoriali delle ASL;
- elaborazione e adozione dei **piani regionali di controllo**;
- individuazione degli **standard di funzionamento dei Servizi delle ASL** (es. procedure per lo svolgimento dei controlli, piani di formazione);
- supervisione e controllo sulle attività delle ASL;

## □ Le Aziende Sanitarie Locali:

- compiti di indirizzo
- pianificazione, programmazione ed **esecuzione a livello locale dei controlli** ufficiali sugli OSA

## Analisi del contesto

- Attività soggette a controllo:
  - Il **Registro delle imprese alimentari** conta 9.544 imprese alimentari, con esclusione dei produttori primari
- Dati su attività di controllo ufficiale 2013: 980 controlli a cui si aggiungono i 70 controlli presso i produttori primari

	Prod e conf	Prod e conf con vendita	Depositi ingrosso	Ristorazione pubblica	Ristorazione collettiva	Distribuzione dettaglio
N° imprese registrate	472	356	163	5046	823	1381
N° imprese controllate anno 2012	350	176	92	211	75	76



# Programma operativo anno 2014

Il numero elevato di imprese alimentari registrate non consente con le risorse umane a disposizione di assicurare l'attività prevista dal PSA (7.203 controlli)

## Obiettivi:

- interventi in base alle **risorse disponibili**
- **numero e tipologia** di attività da controllare
- al **livello di rischio** assegnato (> livello di rischio e > frequenza di controllo)
- aggiornamento del registro delle imprese alimentari

# Autocontrollo

## REG. CE 852/2004 (le regole per l'OSA)

Art. 1: "La **responsabilità principale** per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare"

**L'OSA deve garantire che tutte le fasi** della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti sottoposti al suo controllo **soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati dal Regolamento.**



# Disposizioni generali/2


Art. 4: ....Gli operatori del settore alimentare che svolgono attività diverse da quella di produzione primaria devono attenersi alle disposizioni generali d'igiene di cui **all'allegato II**.

# ALLEGATO II

L'allegato specifica le disposizioni riguardanti:

- i locali, compresi i siti esterni;
- le condizioni di trasporto;
- le attrezzature;
- i rifiuti alimentari;
- l'alimentazione idrica;
- l'igiene personale delle persone che entrano in contatto con i prodotti alimentari;
- i prodotti alimentari medesimi;
- il confezionamento e l'imballaggio;
- il trattamento termico che permette di trasformare certi prodotti alimentari;
- la formazione degli operatori del settore.

Regolamento CE n. 852/2004



Scrivi quello che devi fare:

**Piano di autocontrollo**

(documento)

Rivedi quello che hai  
scritto:

**Revisione del Piano**

Fai quello che hai  
scritto:

**Applicazione del  
Piano**

(Registrazioni)

Verifica i risultati:

**Verifica del Piano**



# Schema generale di un piano di autocontrollo

I. Parte generale

II. “Prerequisiti” o requisiti fondamentali

III. Il sistema HACCP dell’azienda



# Documento ( protocollo) del Piano

## I. Parte generale

- 1.1 **Identificazione dell'industria alimentare**
- 1.2 **Organizzazione aziendale per l'autocontrollo**
- 1.3 Scopo del piano
- 1.4 Campo d'applicazione
- 1.5 Istruzioni per l'uso del piano
- 1.6 Altro...(la legislazione generale di riferimento, Le definizioni sono un elenco di termini che saranno utilizzati nel manuale; per esempio, riportare che cosa si intende per pericolo, rischio, monitoraggio, ecc



## PARTE GENERALE

**Identificazione dell'impresa alimentare:** denominazione; sede legale; partita IVA; (iscrizione Camera di Commercio); Responsabile legale; copia SCIA; planimetria dei locali; Descrizione dell'attività: Ristorazione collettiva per ospiti (dipendenti/ preparazione di pasti trasportati)

**L'organizzazione aziendale per l'autocontrollo:** Responsabile della sede operativa (stabilimento); Preposto o Referente per la sicurezza alimentare; gruppo di lavoro; responsabili di fase; elenco del personale (come allegato)





# Obbligo di registrazione

# Obbligo di aggiornamento

**Deve esserci coerenza e corrispondenza tra le attività svolte e quelle di cui all'autorizzazione sanitaria/SCIA:**

Aggiornare la SCIA

- Ogni qualvolta ci sia un ampliamento o una modifica dell'utilizzo dei locali
- Ogni qualvolta ci sia una nuova attività rilevante (p.es. preparazione di pasti trasportati)

# Schema generale di un piano di autocontrollo

## II. I “Prerequisiti” o requisiti fondamentali

Sono presentati e descritti in questa sezione i requisiti fondamentali (*Prerequisite Programs*) adottati dall’Azienda per quanto riguarda la gestione dell’igiene nel proprio stabilimento.

Si tratta, sostanzialmente, di procedure di carattere generale che consentono di porre sotto controllo le condizioni operative dell’azienda al fine di disporre di un ambiente compatibile con la produzione e commercializzazione di alimenti sicuri e integri.



# I “Prerequisiti” o requisiti fondamentali

- Locali e attrezzature
- Piano di pulizie
- Personale
  - Igiene del personale
  - Formazione e addestramento
- Procedure (Istruzioni operative)



## 2 LOCALI E ATTREZZATURE

Documentazione:

- 2.1 **Planimetria aggiornata dei locali e delle attrezzature** presenti e relativa descrizione (come allegati?)
- 2.2 Registro/scheda non conformità riportante gli interventi strutturali o di manutenzione effettuati o in programma.
- 2.3 Libretto di uso e manutenzione o schede tecniche delle attrezzature.

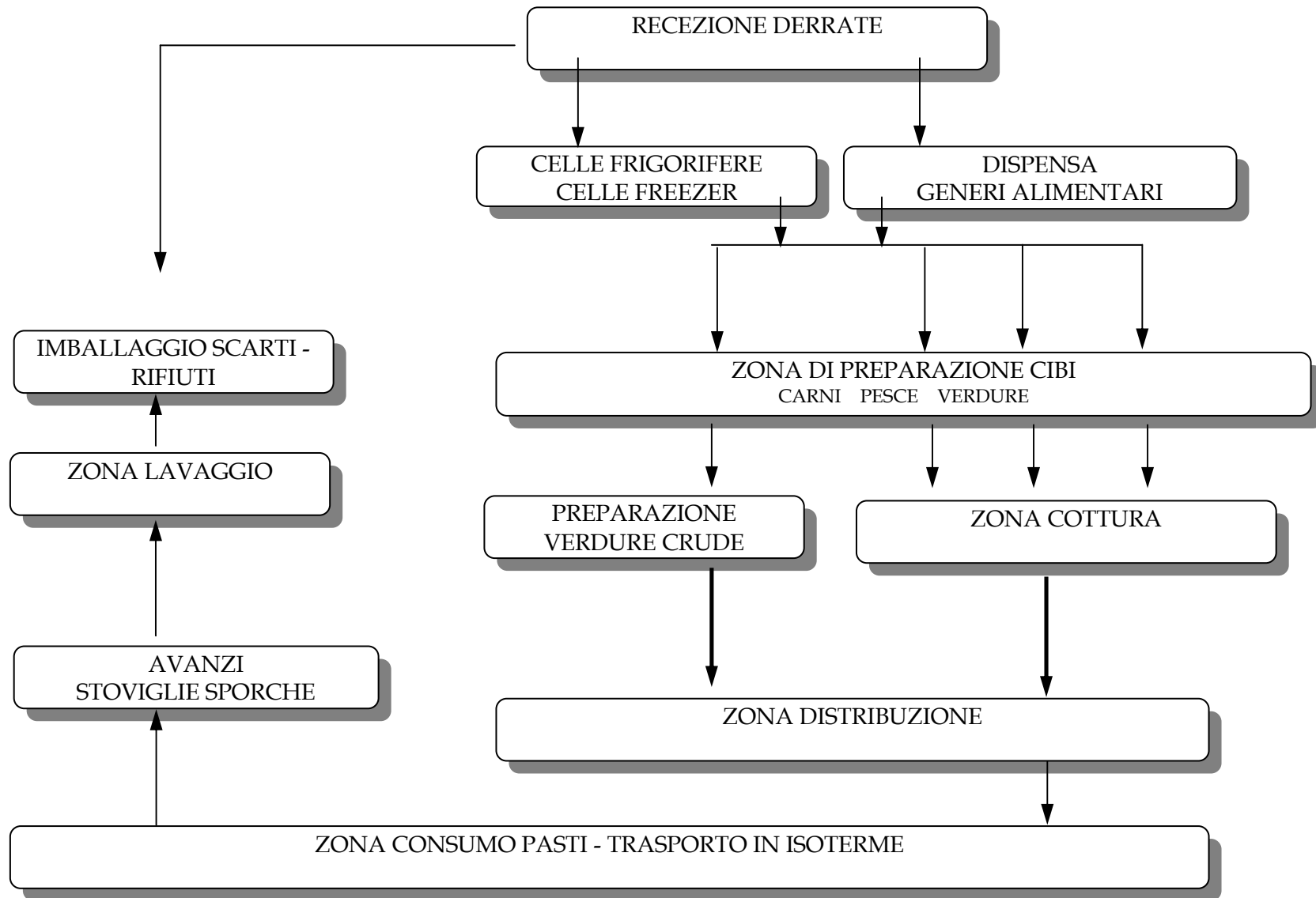
# Planimetria

In una cucina professionale il numero delle zone di lavorazione varia in funzione delle sue dimensioni e della sua tipologia; in ogni caso le principali zone presenti dovrebbero essere:

- zona di recezione e stoccaggio,
- zona di preparazione dei cibi,
- zona di cottura,
- zona di confezionamento,
- zona di lavaggio,
- zona di distribuzione e consumo dei pasti.

zona di servizio e toilette,

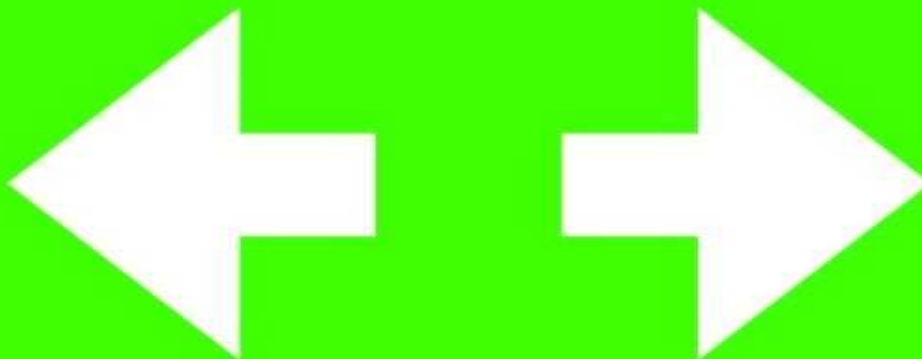
### 3.2. Esempio di schema di percorso secondo il criterio del "non ritorno"



SEPARARE GLI ALIMENTI per  
abbattere la contaminazione



**SEPARARE**





# QUALI ACCORGIMENTI

IDENTIFICARE GLI ALIMENTI SPORCHI  
DA QUELLI "PULITI" E TENERLI  
SEPARATI





# SEPARARE GLI ALIMENTI CRUDI DA QUELLI COTTI

Tenere la carne, il pollame e il pesce crudo **separati** dagli altri cibi.

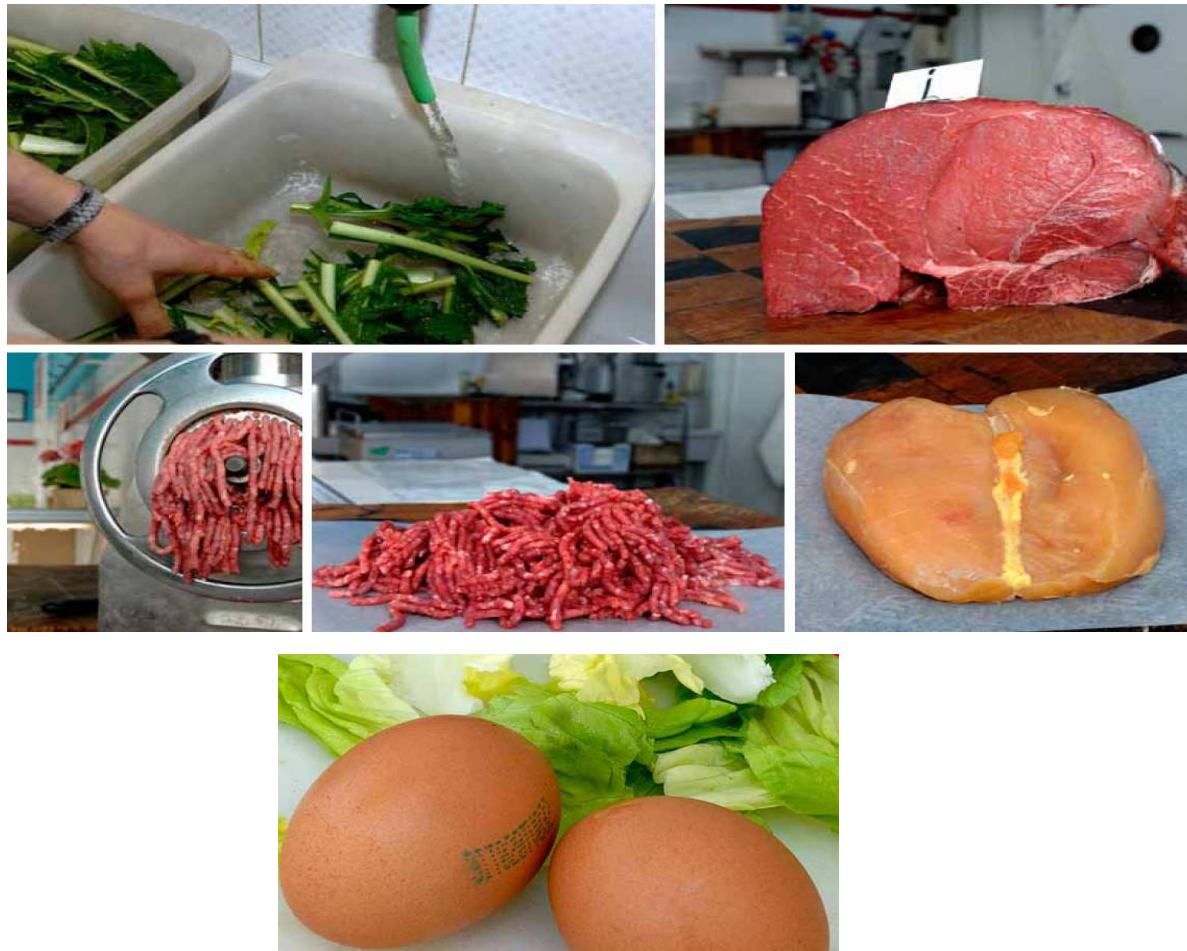
Utilizzare attrezzature e utensili (per es coltelli e taglieri) **dedicati**.

Conservare gli alimenti in **contenitori** idonei per evitare il contatto tra cibi crudi e cibi pronti per il consumo.

# ALIMENTI PULITI



# ALIMENTI SPORCHI





## 2 LOCALI E ATTREZZATURE

Documentazione:

- 2.1 Planimetria aggiornata dei locali e delle attrezzature presenti e relativa descrizione (come allegati?)
- 2.2 **Registro/scheda non conformità** riportante gli interventi strutturali o di manutenzione effettuati o in programma.
- 2.3 Libretto di uso e manutenzione o schede tecniche delle attrezzature.

## 2 LOCALI E ATTREZZATURE

# Controllo ufficiale

Controlli sul campo:

- **pavimenti:** lavabili e in buon stato di manutenzione; ove necessario, con una pendenza idonea a favorire il deflusso delle acque reflue verso pozzetti dotati di sifoni e idonea griglia: rilevare la presenza di ristagni di acqua durante l'attività lavorativa;
- **soffitti** dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato vernice e intonaco non si sfaldino o si stacchino;
- **porte esterne** che si chiudano perfettamente e non in cattivo stato di manutenzione (es. presenza di fessure);
- **porte interne** in buono stato di manutenzione
- **spogliatoi e servizi igienici:** separati dalle aree di lavorazione, e in buone condizioni strutturali; dotati di armadietti in numero sufficiente; i lavandini: provvisti di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso.
- **aree esterne** allo stabilimento pulite ed in buone condizioni, sgombre da materiale estraneo all'attività di lavorazione;



## Autocontrollo

- **controllare la struttura periodicamente** (es. ogni mese);
- **registrare eventuali problemi** (es. finestre e piastrelle rotte, pareti o soffitti scrostati, ecc.);
- **programmare gli interventi necessari**



## **utilizzo dell'armadietto negli spogliatoi:**

Sono presenti oggetti/materiali estranei?

Gli abiti da lavoro e quelli personali sono separati?;



## Lavamani

- Sono provvisti di acqua corrente calda e fredda?
- Di sapone e asciugamani monouso?



### 3 PULIZIA E SANIFICAZIONE

3.1 **Programma di pulizia** e sanificazione articolato per per singola superficie e attrezzatura; deve contenere :

- periodicità,
- prodotti utilizzati/ concentrazioni di utilizzo/ modalità di conservazione
- responsabilità
- monitoraggio: (vedi scheda di monitoraggio delle pulizie )

3.2 Schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia.

3.3 Registro/scheda non conformità.

Pulire per abbattere la  
contaminazione



Pulire





# LE SUPERFICI DI LAVORO PULITE

**Pulisci le superfici di lavoro e gli  
utensili dopo ogni operazione per  
evitare la contaminazione  
crociata.**

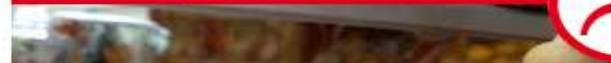


# PULIRE STOVIGLIE E UTENSILI

- Pulire durante la preparazione (per non dare l'opportunità di crescita a microrganismi)
- Attenzione alla pulizia di piatti, posate e bicchieri
- Sanificare taglieri e utensili dopo il contatto con carne e/o pesce crudo
- Asciugare (i microrganismi crescono facilmente in luoghi umidi)

# PULIRE STOVIGLIE E UTENSILI

requisiti **STRUTTURALI** > **buone prassi** e **cattive prassi**





## **4 PERSONALE**

### **4.1 Norme di comportamento del personale alimentarista**

### **4.2 Elenco del personale**

### **4.2 Programma di formazione**

(Attività di formazione documentata riportante l'elenco dei partecipanti, le date dei momenti formativi, gli argomenti trattati, eventuali documentazioni rilasciate (opuscoli, articoli, attestati di partecipazione, ecc.). ; verbali di formazione interna e/o addestramento)

## 4 PERSONALE

### CONTROLLO SUL CAMPO

# Controllo ufficiale

- **gli abiti civili e gli oggetti personali:** (portafogli, borsette, scarpe ecc.) sono presenti nelle aree del prodotto edibile?;
- **orologi da polso, braccialetti e anelli:** sono indossati durante le operazioni di lavorazione di alimenti?;
- **corretto utilizzo dell'armadietto negli spogliatoi:** è presente materiale estraneo? Vi è promiscuità tra gli abiti da lavoro e quelli personali?;
- **lavaggio mani:** il personale si lava le mani prima di iniziare a lavorare e ad ogni ripresa del lavoro dopo interruzioni (manipolazione di prodotti diversi, pause, accesso ai servizi igienici ecc.)?;
- **foruncoli, tagli, ferite di qualsiasi genere:** sono protetti con cerotti, bendaggi idonei e, se sulle mani, con guanti in monouso o in materiale sanificabile?;

50 secondi



1 Wet hands thoroughly with water. Take one measure of cleanser.



2 Rub hands palm to palm.



3 Right hand over back of left. Change and repeat.



4 Fingers linked in palms.



5 Rotate right hand around left thumb, change hands and repeat.



6 Rotate right hand around left wrist, change hands and repeat.



## 4 PERSONALE

### CONTROLLO SUL CAMPO

# Controllo ufficiale

- **in caso di sintomi riferibili a infezioni delle vie respiratorie:** il personale ha preso opportune precauzioni (esempio uso di mascherine naso-bocca, lavaggio normale e disinfezione delle mani dopo l'uso dei servizi igienici ecc.)?;
- **consumo di cibi o bevande, fumare** all'interno dei locali di lavorazione;

## 4 PERSONALE

### **La formazione può essere realizzata:**

- **Attraverso incontri di formazione e informazione interni**

In questo caso è necessario che sia redatta una documentazione che descriva: la data di realizzazione dell'iniziativa, l'elenco dei partecipanti all'iniziativa (con firma comprovante la presenza), gli argomenti trattati e gli esiti delle valutazioni del livello di formazione conseguito

- **Attraverso corsi di formazione realizzati da aziende esterne**

la cui frequenza viene certificata con il rilascio di un attestato di partecipazione (ed eventuale altra documentazione rilasciata dall'ente)



## **5 PROCEDURE**

**5.1 Ricevimento delle materie prime**

**5.2 Conservazione degli alimenti deperibili (in frigo e i freezer)**

**5.3 Conservazione alimenti non deperibili a °T ambiente**

**5.4 Scongelamento**

**5.5 Cottura al forno di pietanze a base di carne/pesce**

**5.6 Raffreddamento di alimenti cotti (da refrigerare)**

**5.7 Congelamento**

**5.8 Altre.....**



Procedure:

# Ricevimento delle materie prime

- 1. Individuare un responsabile di fase** opportunamente addestrato
- 2. Controllo del documento di trasporto** e della corrispondenza della merce consegnata
- 3. Valutazione dell'idoneità della merce consegnata:**
  - temperatura di trasporto
  - Integrità della confezione
  - Data di scadenza/tMC (termine Minimo di Conservazione)
  - Aspetto merceologico
- 4. Corretto immagazzinamento**



Procedure:

# Congelamento

- 1. Disponibilità di attrezzatura dedicata** (diversa da quella utilizzata per la conservazione)
- 2. Congelare alimenti in buono stato di conservazione,** non scaduti, non scongelati
- 3. Avvolti in involucri per alimenti** o in contenitori chiusi
- 4. Etichettati** (tipo di alimento, data di congelamento, data massima di consumo)
- 5. Altre specifiche:** tipologia di alimenti, pezzatura, data massima di consumo prevista per tipologia



# Bonifica mediante congelamento del pesce da consumarsi crudo

**I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi (es. sushi), devono essere portati alla temperatura di -20 °C per almeno 24 ore**, a meno che gli stessi non vengano forniti dopo aver già subito il processo di risanamento (certificato).

Il congelamento va visto in questo caso come una attività di bonifica da eventuali parassiti presenti.

Una volta scongelati questi prodotti non possono essere ricongelati.



# Schema generale di un piano di autocontrollo

## A. Documentazione permanente

- 1) Documento (o protocollo) del Piano
- 2) Registro/Schede di non conformità

## B. Documentazione di uso corrente

- 1) Schede di monitoraggio del programma delle pulizie
- 2) Schede di monitoraggio delle temperature (frigo e freezer)
- 3) Altro....

# Registro/Schede di Non Conformità

**Una NC rappresenta una situazione che si discosta dalle normali situazioni di lavorazione.**

*Esempi di NC possono essere:*

- rottura di un imballo durante il ricevimento o la consegna di un prodotto
- mancato funzionamento di un frigorifero durante la notte
- presenza di prodotti scaduti
- presenza di infestanti
- esiti di analisi su alimenti e/o ambiente non soddisfacenti

è importante inoltre tenerne traccia:

- Registrare la NC (su registro o scheda di NC)
- Indicare i provvedimenti presi
- Registrare la risoluzione del problema