



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

RISTORAZIONE COLLETTIVA: IGIENE DEGLI ALIMENTI, PACCHETTO DI SICUREZZA ALIMENTARE

Dott.ssa Anna Maria Catania
Dirigente medico – Uff. 2 DGISAN





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II



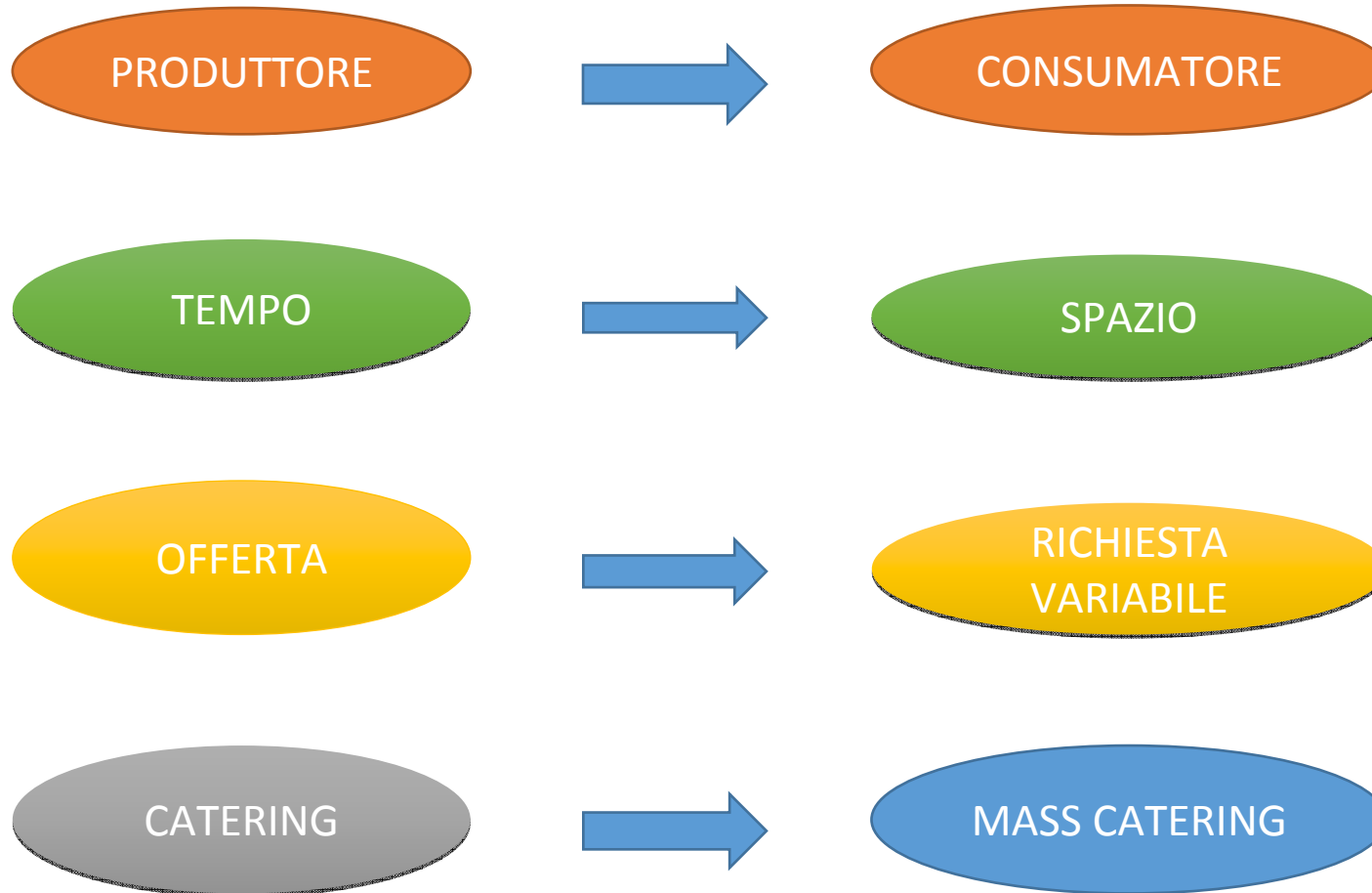
Ristorazione collettiva





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e
la Nutrizione – Uff. II

PIZZERIA BAR
TAVOLA CALDA

MENSE SCOLASTICHE
AZIENDALI OSPEDALIERE

CATERING: Preparazione,
somministrazione nel luogo di
preparazione.
MASS CATERING: Preparazione,
somministrazione per una gran numero
di persone

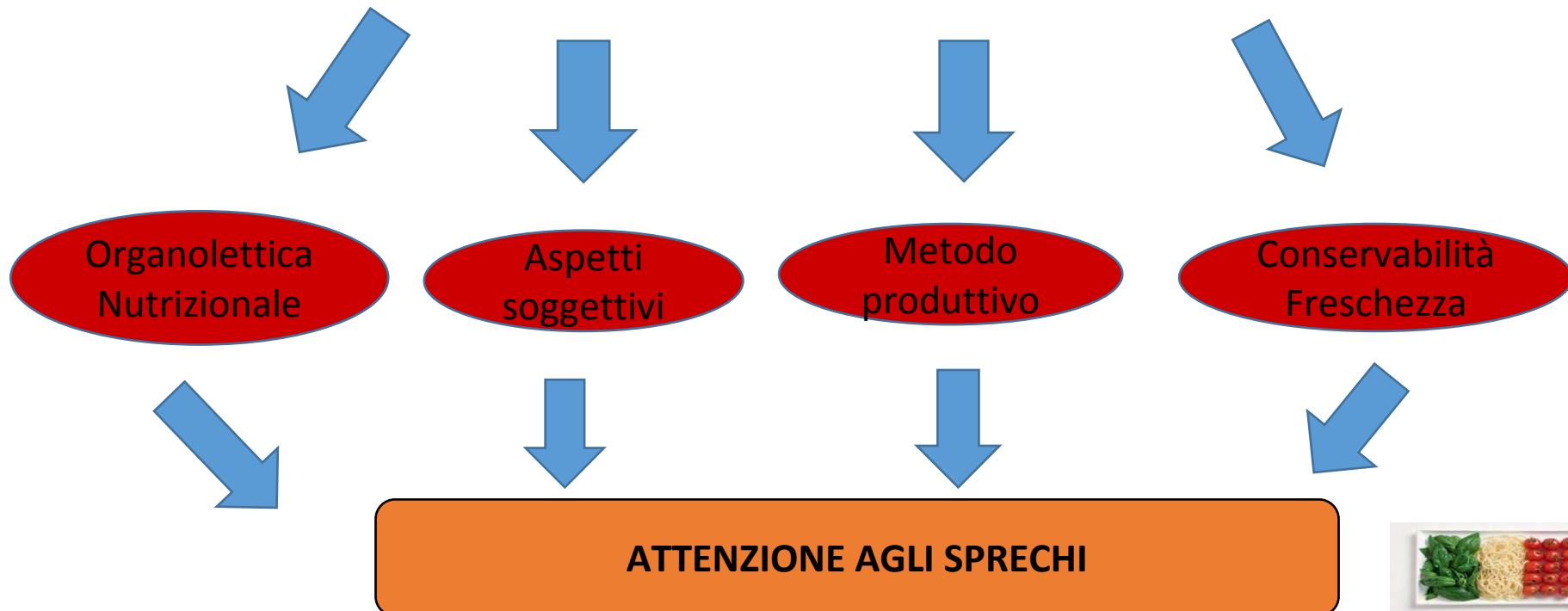




Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Uff. II

QUALITA' DEL CIBO





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II



Ispezioni dei Nas: “Controlli a Campione per verificare la qualità del cibo offerto”





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Verifiche nel settore della ristorazione collettiva

Mense di istituti scolastici

Ospedali, case di cura case di riposo

**Accertamento delle condizioni igieniche e strutturali degli ambienti,
rispetto delle clausole contrattuali, condizioni di salubrità degli alimenti.**

- **1.652 ispezioni in servizi di ristorazione**
- **669 istituti scolastici, di cui il 16% risultati irregolari**
- **209 strutture sanitarie, di cui il 22% risultati irregolari**
- **774 strutture aziendali e fast food (31% irregolari)**





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Uff. II

Principali violazioni riscontrate

- ▶ Le violazioni più ricorrenti hanno riguardato: carenze igienico-strutturali;
- ▶ omessa attuazione del piano di autocontrollo;
- ▶ mancata predisposizione di idoneo sistema di rintracciabilità dei prodotti;
- ▶ irregolarità dell'etichettatura.
- ▶ riscontrati illeciti di natura penale, quali la detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione,
- ▶ la frode in commercio e nelle pubbliche forniture.
- ▶ E' stata disposta la sospensione dell'attività per carenze igienico-strutturali di 15 strutture (mense/refettori, cucine, depositi alimenti) e sequestrati oltre 1.300 kg di alimenti vari, per un valore complessivo di circa € 800.000.





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

- **Sicurezza alimentare** insieme di processi che mirano a garantire la buona qualità di un cibo o di una bevanda sotto il profilo igienico e sanitario.
- **Gli aspetti normativi** che regolano il settore rappresentano un metodo di prevenzione primaria al fine di ridurre l'incidenza delle malattie trasmesse con gli alimenti .





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

ALIMENTI IN SICUREZZA

- **Legislazione sanitaria (requisiti minimi d'igiene)**
- **Controlli ufficiali dell'Autorità sanitaria competente**
- **Attività degli OSA**
- **Programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP (Strumento di analisi e controllo delle condizioni di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari)**





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Rischi per la salute connessi al consumo di alimenti





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

INTOSSICAZIONI ALIMENTARI

Le intossicazioni alimentari sono manifestazioni patologiche che si determinano in seguito al consumo di alimenti contenenti tossine prodotte da microrganismi che si sono moltiplicati sull'alimento precedentemente al suo consumo.

Perché si manifesti l'intossicazione pertanto non obbligatoriamente ci deve essere il microrganismo, bensì è indispensabile la presenza della sua tossina.

Quindi per alcuni microrganismi la moltiplicazione nell'alimento adatto è necessaria per produrre sufficienti quantità di tossine che sono le sole responsabili della sintomatologia.

(es. *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*)





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

- **Tipi e cause di contaminazione degli alimenti**
- ***Ci sono tre tipi di contaminazione dell'alimento:***
 - ***Contaminazione primaria***
 - ***Contaminazione secondaria***
 - ❑▪ ***Contaminazione crociata***
 - ❑ **Contaminanti negli alimenti**
 - ❑ **Chimici (pesticidi , sostanze chimiche , farmaci veterinari , ormoni)**
 - ❑ **Fisici (sassi , pezzi di vetro , anelli)**
 - ❑ **Biologici (batteri , virus , muffe)**





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Punti chiave della sicurezza alimentare

**GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA) HANNO LA
RESPONSABILITÀ DI GARANTIRE LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

- **Responsabilità dell'osa**
- **Approccio globale ed integrato della filiera**
- **Rintracciabilità**
- **Analisi del rischio**
- **Il sistema HACCP**





I REGOLAMENTI DEL PACCHETTO IGIENE

■ **Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002** e successive modifiche
Regolamento che sancisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

AUTORITA' COMPETENTE

■ **Regolamento (CE) n. 852/2004** del 29 aprile 2004 e successive modifiche
Igiene dei prodotti alimentari

■ **REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**
■ che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

■ **Regolamento (CE) n. 882/2004/CE** del 29 aprile 2004 e successive modifiche
Regolamento relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità.

■ **REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**
■ del 29 aprile 2004
■ che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale
■ destinati al consumo umano

■ del 15 novembre 2005
■ **REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE**
■ sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

■ **REGOLAMENTO (CE) N. 2075/2005 DELLA COMMISSIONE**
■ del 5 dicembre 2005
■ che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine
■ nelle carni



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

REGOLAMENTO 2073/2005

Criteri microbiologici

Articolo 1

Oggetto e campo d'applicazione

Il presente regolamento stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004. L'autorità competente verifica il rispetto delle norme e dei criteri di cui al presente regolamento conformemente al regolamento (CE) n. 882/2004, senza pregiudizio del suo diritto di procedere a ulteriori campionamenti ed analisi per la rilevazione e la misura della presenza di altri microrganismi, delle loro tossine o dei loro metaboliti, o come verifica dei processi, per i prodotti alimentari sospetti, o nel contesto dell'analisi del rischio.





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Reg. (CE)2073/2005

Identificare ogni pericolo per ogni fase del processo di produzione dalla ricezione della materia prima fino alla produzione del prodotto finito

- ▶ Descrizione dei prodotti, incluse le pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare quali :
 - ▶ Composizione
 - ▶ Caratteristiche fisico chimiche
 - ▶ Trattamento
 - ▶ Confezionamento
 - ▶ Condizioni di stoccaggio , trasporto
 - ▶ Scadenza
 - ▶ Istruzioni per l'uso
 - ▶ **Qualunque criterio microbiologico** o chimico applicabile





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

REGOLAMENTO 2073/2005

La sicurezza dei prodotti alimentari è garantita **da misure di prevenzione**, quali la messa in atto di pratiche corrette in materia di igiene e di procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (procedure HACCP).

I criteri microbiologici possono essere applicati per la validazione e la verifica di procedure HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene; è pertanto opportuno fissare criteri microbiologici che definiscano l'accettabilità dei processi nonché criteri microbiologici di sicurezza dei prodotti alimentari che fissino una soglia oltre la quale un alimento sia da considerarsi contaminato in modo inaccettabile dai microrganismi cui tali criteri si riferiscono.





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Criteri microbiologici

Definizioni (prima parte)

- a) "microrganismi", i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti;
- b) "criterio microbiologico", un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita;
- c) "criterio di sicurezza alimentare", un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato;
- d) "criterio di igiene del processo", un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari;
- e) "partita", un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito;





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

► Quando non applicabile il reg (CE) 2073/05 le aziende di ristorazione, ove necessario, individuano i parametri analitici microbiologici e i relativi limiti, la frequenza e la tipologia delle matrici alimentari da campionare sulla base dell'analisi del rischio condotta sul processo produttivo





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

REGOLAMENTO 852/2004

**Questo regolamento mira a garantire l'igiene dei prodotti alimentari
in tutte le fasi del processo di produzione, dalla produzione primaria fino
alla vendita al consumatore finale**

- requisiti generali e specifici in materia di igiene,
- analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo manuali di buona prassi igienica comunitari e nazionali (Manuali GHP).
- formazione degli Operatori del settore alimentare (OSA)





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Art 1 comma 1 lettera f

È necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi.





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Uff. II

I punti “chiave” del Reg. 852

Il sistema HACCP come metodologia di autocontrollo per tutte le fasi successive alla produzione primari

Detta requisiti e procedure di sicurezza igienica per la produzione primaria.

Introduce il Criterio di “flessibilità”

Tenuta delle registrazioni (adeguate e commisurate alla natura ed alle dimensioni dell'impresa)

La formazione del personale

Richiede l'introduzione (applicazione su “base volontaria” ma fortemente consigliata) di Manuali di corretta prassi operativa.





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Uff. II



I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono **7**:

- ▶ 1) Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre
- ▶ 2) Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio
- ▶ 3) Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità
- ▶ 4) Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo
- ▶ 5) Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti)
- ▶ 6) Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate
- ▶ 7) Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

- **Regolamento CE n. 852/04 – allegato II**

Requisiti delle strutture e dei locali

- requisiti delle strutture mobili e/o temporanee**
- trasporto**
- requisiti delle attrezzature**
- rifiuti alimentari**
- igiene personale**
- requisiti applicabili ai prodotti alimentari**
- confezionamento e imballaggio**
- trattamento termico**
- formazione**





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Reg. (CE) 852/2004

▶ Art 4 , com. 3, :“gli operatori del settore alimentare, SE
NECESSARIO, adottano le seguenti misure igieniche specifiche:

- ▶ a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari
- ▶ b) procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissatidel presente reg.
- ▶ c) rispetto requisiti in materia di controllo temperature
- ▶ d) mantenimento catena freddo
- ▶ e) campionamento ed analisi





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

“Necessario”, “ove opportuno”

Quando negli allegati sono utilizzati i termini “ove necessario”,
“ove opportuno”, “adeguato” o “sufficiente” spetta in primo luogo
all'operatore del settore alimentare stabilire se una prescrizione è
necessaria ...per raggiungere gli obiettivi del regolamento 852/2004
(*Guida **SANCO/1731/2008 Rev. 6***)





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Quando è necessario?

► Nel determinare se una prescrizione è necessaria, opportuna, adeguata o sufficiente per raggiungere gli obiettivi del regolamento, occorre tenere conto della **natura** del prodotto alimentare e dell'**uso** cui è destinato .





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

È necessario

PASTO

- COMPOSIZIONE DI ALIMENTI PER IL CONSUMO IMMEDIATO

MATERIE

- **CONDIZIONI MICROBIOLOGICHE MATERIE GREZZE**
- **CONTAMINAZIONI CROCIATE**

CATEGORIE

- **CONSUMATORI VULNERABILI**
- **EFFETTO DEL TRATTAMENTO**
- **SULLO STATO MICROBIOLOGICO DELL'ALIMENTO**





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Semplificazione dell'autocontrollo

*Il **D.Lgs 155/1997** (rec. «Direttiva igiene» 93/43/CE ha esteso l'obbligo di applicazione del metodo HACCP a tutte le imprese alimentari indipendentemente dalle **dimensioni**, dal **settore** di appartenenza e dal **tipo** di attività esercitata.*

Sino ad allora, infatti, l'obbligo di applicare l'«HACCP» valeva solo per alcune tipologie di imprese operanti in filiere di origine animale e a livello di vendita all'ingrosso.





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Semplificazione dell'autocontrollo

Con la generalizzazione dell'obbligo anche alle imprese del dettaglio alimentare l'obiettivo del legislatore era di innalzare il livello di sicurezza igienico sanitaria dei prodotti alimentari e delle lavorazioni demandando all'**OSA** la responsabilità di :

- Conoscere i pericoli per la salute umana derivanti dal consumo di alimenti contaminati da microrganismi patogeni, sostanze chimiche e/o agenti fisici
- Identificare lungo la propria filiera produttiva i punti critici per il rischio di contaminazione degli alimenti
- Gestire opportunamente tali punti critici in modo da ridurre, se non eliminare il rischio, garantendo così la salubrità dei propri prodotti e la tutela della salute del consumatore





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

- Semplificazione dell'autocontrollo
- In **alternativa** del sistema HACCP tradizionale, l'adeguatezza strutturale e l'applicazione delle “**Buone Prassi di Igiene**” (*Good Hygiene Practices*) anche chiamate “**Norme di Corretta Prassi Igienica**” potrebbero costituire uno strumento altrettanto valido ed efficace per garantire la **sicurezza alimentare** di prodotti e lavorazioni nelle piccole imprese che si occupano di produzione e vendita al dettaglio di alimenti.





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Punti di debolezza dell'HACCP

•L'applicazione del metodo HACCP si è rivelato nel corso degli anni molto **difficoltoso** nella realtà delle imprese alimentari di piccole dimensioni per una serie di motivi

1- *le risorse economiche e umane limitate*

2- *il «manuale di autocontrollo»*





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti
e la Nutrizione – Uff. II

Regolamento (CE) n. 178/2002

art. 14 requisiti di sicurezza degli alimenti

.....

3. Per determinare se un **alimento sia a rischio** occorre prendere in considerazione quanto segue:

- a) le **condizioni d'uso normali** dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le **informazioni riportate sull'etichetta** o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di **evitare specifici effetti nocivi** per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

- □ L'obbligo di "rintracciabilità" è prescritto
- dall'art. 18 del Regolamento n. 178/2002, che
- dispone l'obbligo in tutte le fasi di produzione,
- trasformazione e distribuzione, di rintracciare
- gli alimenti, i mangimi, gli animali destinati alla
- produzione alimentare e qualunque altra
- sostanza destinata o atta a entrare a far parte
- di un alimento o di un mangime.





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

- Tracciabilità e Rintracciabilità
 - □ La **tracciabilità** viene definita come il processo
 - che segue il prodotto "**da monte a valle**" della
 - cosiddetta filiera agro-alimentare e fa in modo
 - che, ad ogni stadio attraverso cui passa il
 - prodotto stesso, vengano lasciate precise ed
 - opportune informazioni (tracce).
 - □ La **rintracciabilità** risulta essere, invece, il
 - processo inverso, da "**valle a monte**":
 - possibilità di ricostruire e seguire il percorso di
 - un alimento, attraverso tutte le informazioni
 - lasciate nelle varie fasi della filiera.





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

- Il responsabile dell'autocontrollo deve, a prescindere dai mezzi utilizzati, fornire le seguenti informazioni per dimostrare da chi ha ricevuto un alimento:
 - nominativo del fornitore;
 - tipologia dei beni ricevuti;
 - indicazioni riferite all'etichettatura o ad altri
 - sistemi di identificazioni necessari ai fini
 - dell'individuazione del prodotto (ad es. n. di
 - lotto, ove previsto);
 - altre informazioni previste da norme specifiche.





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

Il Regolamento n. 178/2002/CE impone (art. 19) al Responsabile dell'impresa alimentare l'obbligo di ritirare dal mercato i prodotti che presentano un rischio per la salute dei consumatori.

□ Ne deriva l'esigenza di rintracciare la merce immessa in commercio, individuandola presso gli utilizzatori nel più breve tempo possibile.

31/05/2016 [NOTA del Ministero della Salute](#)

Procedure per il richiamo, da parte degli OSA, di prodotti non conformi, ai sensi del

Regolamento (CE) 178/2002 e successiva pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati per una corretta tutela del consumatore(pdf, 0.96 Mb)





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

- **Il ritiro** è l'operazione per la quale un operatore del settore alimentare si accorge della non conformità di un alimento che ha lasciato l'azienda produttrice e quindi ne impedisce la distribuzione e l'offerta al consumatore.
- **Il richiamo** è invece l'operazione che consiste nell'informare, anche attraverso i mass media del potenziale pericolo legato alla commercializzazione di un prodotto non conforme che ha già raggiunto il consumatore finale.





Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione – Uff. II

- Grazie per l'attenzione

