



CORSO HACCP



CORSO HACCP

- **Non Manipolatori:** deputati alla sola somministrazione e vendita dei prodotti alimentari;
- **Manipolatori:** manipolano alimenti deteriorabili ad alto rischio per la sicurezza alimentare;
- **Titolari e Responsabili** del sistema di autocontrollo alimentare.

IL PACCHETTO IGIENE

Il quadro normativo comunitario in materia di sicurezza alimentare è disciplinato dal Regolamento europeo n. 178/02, detto **Pacchetto igiene**.

Comprende quattro testi legislativi in applicazione dal 1° gennaio 2006:

1. *Regolamento 852/04* → igiene dei prodotti alimentari
2. *Regolamento 853/04* → igiene degli alimenti ad uso zootecnico
3. *Regolamento 854/04* → norme specifiche per i controlli ufficiali su alimenti di origine animale
4. *Regolamento 882/04* → controlli ufficiali, quali ispezione e verifica

REGOLAMENTO 852/04

- È rivolto a tutti gli operatori del settore alimentare
- Obbliga l'applicazione di procedure di gestione del rischio basate sul sistema HACCP
- Introduce il principio di sussidiarietà
- Garantisce la flessibilità
- Prevede la possibilità che vengano fissati criteri microbiologici e di temperatura
- Predice l'attribuzione di un numero di registrazione o di riconoscimento da parte dell'Autorità competente a tutti gli impianti che trattano alimenti

REGOLAMENTO 853/04

- Si applica agli alimenti “non trasformati” e “trasformati”
- Non si applica ai prodotti composti
- Non include gli esercizi di vendita al dettaglio e la fornitura diretta di piccoli quantitativi dei prodotti primari
- Prevede requisiti su costruzione, configurazione e attrezzature dei macelli in cui si sono macellati ungulati domestici che tutti gli operatori del settore devono rispettare
- Stabilisce la presenza di un bollo o un marchio sanitario
- Introduce l’obbligo di gestire l’informativa sulle condizioni di allevamento

REGOLAMENTO 854/04

- Stabilisce i criteri e le responsabilità per il riconoscimento degli stabilimenti e per la conduzione dei controlli ufficiali sui prodotti alimentari di origine animale
- Suddivide le responsabilità tra operatore alimentare e controllore
- Impone all'Autorità competente di procedere al riconoscimento degli stabilimenti assicurandosi che siano rispettati gli adempimenti previsti dalla normativa in vigore

REGOLAMENTO 882/04

- Definisce i criteri generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali su tutti gli alimenti prodotti o commercializzati sul territorio dell'UE
- Stabilisce la frequenza dei controlli ufficiali sulla base di una valutazione dei rischi associati agli animali, ai mangimi e agli alimenti
- Mira a prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali e garantire pratiche commerciali leali.

DECRETO LEGISLATIVO 193/07

- Oltre a fornire la definizione fondamentale di alimento, istituire l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissare procedure nel campo della sicurezza alimentare, il Regolamento europeo n. 178/2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.
- L'articolo 18 del citato regolamento introduce il principio della "rintracciabilità" di tutti gli alimenti e mangimi. La rintracciabilità non è altro che la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento 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.

ARTICOLO 18

1. Definisce l'estensione della rintracciabilità in due punti: oggetto e soggetti obbligati;
2. Stabilisce l'obbligo di essere in grado di individuare i propri fornitori di materie prime;
3. Definisce l'obbligo di essere in grado di individuare gli operatori economici a cui hanno consegnato i propri prodotti;
4. Identificare gli alimenti e i mangimi che sono o verranno posti sul mercato.
5. Specifica la procedura da applicare per ulteriori regole in materia di rintracciabilità

HACCP

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT

- ✓ Nasce in America negli anni '60 come strumento di prevenzione nella preparazione dei pasti per le missioni spaziali
- ✓ Viene inserito in Europa con la Direttiva Europea 43/93 in seguito sostituita dal Regolamento 852/04
- ✓ In Italia è dapprima regolamentato con il Decreto Legislativo 155/97, successivamente abrogato con il Decreto Legislativo 193/07

I 7 PRINCIPI DELL'HACCP

- Individuare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
- Identificare i punti critici di controllo (CCP);
- Definire i limiti critici oltre i quali i CCP non sono sotto controllo;
- Applicare procedure di sorveglianza nei punti critici di controllo;
- Pianificare azioni correttive se un punto non risulta sotto controllo;
- Stabilire le procedure da applicare per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
- Definizione delle procedure di registrazione



CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

- Contaminazioni primarie: si verificano negli alimenti in fase di produzione;
- Contaminazioni secondarie: si riscontrano in fase di lavorazione;
- Contaminazioni terziarie: si verificano a livello di conservazione, stoccaggio e vendita del prodotto;
- Contaminazioni quaternarie: si riscontrano in fase di consumo

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

- Al di sotto dei 5°C la capacità di moltiplicazione dei germi è molto ridotta o impedita, mentre al di sopra di questo valore aumenta in modo considerevole, soprattutto tra i 20°C e i 45°C. Durante la preparazione di una pietanza bisogna assicurarsi che l'alimento, anche nel suo interno, raggiunga una temperatura di cottura sufficiente a distruggere i germi patogeni, ossia circa 75°.

TEMPO

- Più tempo passa più è facile che qualora non venga rispettata la catena del caldo e del freddo i germi si riproducano raggiungendo così una numerosità sufficiente per causare la malattia nell'uomo. Ciò vale soprattutto per gli alimenti deperibili e quando non ci sia la possibilità di conservarli in modo corretto fino al momento del consumo.

TEMPERATURA E LIMITI

- Alimenti non deperibili: hanno un basso contenuto di acqua quindi lo sviluppo e la moltiplicazione microbica è molto bassa
- Alimenti deperibili: presentano nella loro composizione un elevato contenuto di acqua favorendo lo sviluppo e la moltiplicazione

TEMPERATURA E LIMITI

- Prodotti gastronomici caldi: da +60° a +65°C
- Prodotti gastronomici, refrigerati e non, in generale: massimo a +10°C
- Frutta mediterranea: da +8° a +12°C
- Frutta: da +5 a +10°C
- Carni rosse, carni rosse in atmosfera modificata e carni in pezzi inferiori a 100 grammi: massimo a +7°C
- Panna pastorizzata, burro e margarina: Limite superiore +6°C
- Molluschi: +6°C

TEMPERATURA E LIMITI

- Latte fresco pastorizzato: da +1° a +6°C
- Uova, prodotti pastorizzati, selvaggina e carni bianche in atmosfera modificata: Limite superiore +4°C
- Prodotti lattiero - caseari, paste dolci farcite con crema o panna, pasta fresca e preparazioni gastronomiche a base di carne: da 0° a +4°C
- Frattaglie: Limite superiore +3°C
- Carni macinate e preparazione di carni: Limite superiore +2°C

TEMPERATURA E LIMITI

- Pollame e conigli: da -2° a $+4^{\circ}\text{C}$
- Gelato mantecato: Limite superiore -10°C
- Carne congelata: Limite superiore -12°C
- Prodotti surgelati: Limite superiore -18°C
- Prodotti ittici freschi e scongelati: temperatura ghiaccio di fusione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ogni alimento è contraddistinto da 5 caratteristiche organolettiche: sapore, odore, aspetto, consistenza e rumore. Inoltre, è necessario considerare la presenza nell'alimento di principi nutritivi che possono subire alterazioni:

- I carboidrati possono fermentare ad opera di batteri o lieviti;
- Le proteine possono subire putrefazione a causa di enzimi e batteri;
- I grassi possono irrancidirsi a causa di enzimi e ossigeno atmosferico;
- Le vitamine possono subire inattivazione a causa delle luce e dell'ossigeno;
- L'alcol può subire inacidimento ad opera di batteri.

TECNICHE DI CONSERVAZIONE

- Agiscono sulla presenza di acqua: liofilizzazione, concentrazione, essiccamento e salagione.
- Agiscono sulla temperatura: refrigerazione, congelamento, surgelazione, pastorizzazione, ebollizione e sterilizzazione.

MICROORGANISMI PATOGENI

I fattori che influenzano la crescita batterica sono:

- Temperatura - si distinguono in psicrofili, mesofili, termofili;
- Tempo;
- Nutrimento;
- Ossigeno - si suddividono in aerobi, anaerobi e aerobi o anaerobi facoltativi;
- Umidità;
- Acidità.

TOSSINFEZIONI

Salmonellosi: comparsa dei sintomi all'incirca dopo 12 - 36 ore dall'ingestione dell'alimento contaminato; caratterizzata da diarrea, dolori addominali, nausea, vomito e febbre.

È buona prassi: lavarsi le mani; rispettare il ciclo di lavorazione e allontanare - per precauzione - gli addetti alla manipolazione degli alimenti fino a guarigione

TOSSINFEZIONI

Stafilococchi: i sintomi si manifestano 2 - 3 ore dopo e in alcuni casi anche 6 ore dopo, rappresentati da nausea, vomito, diarrea e crampi addominali.

È buona prassi: il lavaggio frequente delle mani, l'uso di bendaggi impermeabili per le ferite, l'uso di mascherine e guanti per lavorare alimenti che non subiranno cottura, il rispetto delle temperature, evitare l'eccessiva manipolazione dei cibi.

TOSSINFEZIONI

Clostridium Perfringens: i sintomi si mostrano da 6 a 24 ore dall'ingestione e consistono in coliche addominali, diarrea e nausea.

È buona prassi: assicurare la completa cottura dei cibi, preparare i cibi con mani, utensili, piani di lavoro e attrezzature pulite, tenere gli alimenti a temperatura superiore a 65°C fino al momento del loro consumo o raffreddarli nel più breve tempo possibile a temperatura controllata.

TOSSINFEZIONI

Bacillus Cereus: i sintomi consistono in vomito, diarrea acquosa e dolori addominali.

È buona prassi: adottare adeguate procedure nella manipolazione dei cibi, controllare le temperature, non preparare quantità eccessive di riso con largo anticipo.

TOSSINFEZIONI

Clostridium Botulinum: i sintomi compaiono dalle 12 alle 36 ore dopo l'ingestione. Un sintomo tipico è la secchezza della bocca e della gola.

È buona prassi: oltre al rispetto delle norme igieniche della lavorazione bisogna procedere con la sterilizzazione delle conserve

ALLERGIE E INTOLLERANZE

Gli ingredienti che possono generare allergie sono:

cereali con glutine, crostacei, molluschi, uova e prodotti a base di uova, latte quali proteine del latte come formaggi, ricotta, quark e lattosio, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e lecitina di soia, frutta a guscio e noci, sedano da costa e sedano rapa, senape, semi di senape e prodotti a base di senape, sesamo, lupini e farina di lupini, anidride solforosa e solfiti

ALLERGIE E INTOLLERANZE

I principali sintomi di reazioni allergiche possono essere:

Per *bocca e faringe*: gonfiore delle mucose, tosse e bruciore ai polmoni,

Per il *naso*: starnuti, raffreddore allergico e intasamento,

Per gli *occhi*: infiammazione, gonfiore e arrossamento delle palpebre e lacrime,

Per la *pelle*: arrossamento, prurito, eruzioni cutanee, asma e pelle secca,

ALLERGIE E INTOLLERANZE

Per *bronchi e polmoni*: mancanza d'aria e asma,

Per *l'apparato digestivo*: crampi, flatulenza, bruciore di stomaco, diarrea, stitichezza e prurito anale,

Per il *sistema nervoso*: emicrania, depressione e mal di testa,

Per *l'apparato circolatorio*: shock allergico anafilattico con insufficienza di ossigeno ai tessuti. Quest'ultimo può essere letale e interessa la pelle, le vie respiratorie, il sistema cardiocircolatorio e il tratto digerente.

INFESTANTI COMUNI

In un'azienda alimentare animali nocivi – come insetti o roditori – possono costituire una minaccia o un problema serio.

Il rischio maggiore è che trasmettano malattie all'uomo tramite alimenti contaminati o particelle di polvere contaminate dalle loro deiezioni, quali: uova, peli, carcasse e così via.

INFESTANTI COMUNI

Le blatte: sono insetti molto diffusi e alcune specie possono essere vettori di microrganismi patogeni, queste possono trasportare - passivamente - sulla superficie esterna del corpo e all'interno del canale alimentare un elevato numero di specie di microrganismi patogeni, responsabili di dissenterie batteriche, febbri, botulismo, colera e poliomielite. Tali insetti hanno la caratteristica di rigurgitare parte del cibo assunto e di defecare durante il pasto contaminando alimenti, stoviglie e utensili; attraverso questo meccanismo di “contagio indiretto” gli agenti patogeni veicolati dalle blatte possono raggiungere l'uomo e gli animali domestici.

INFESTANTI COMUNI

Le tignole: sono delle piccole farfalle infestanti di molte tipologie di alimenti. Quest'insetto non provoca un rischio sanitario vero e proprio ma danni indiretti sugli alimenti dovuti alle larve attraverso la produzione di escrementi e danni diretti che si verificano in seguito alla loro attività alimentare.

INFESTANTI COMUNI

Le mosche: queste tendono a frequentare ambienti o materiali insalubri di conseguenza la saliva, le feci e il contatto con la superficie esterna delle mosche sono delle fonti di inquinamento degli alimenti per l'uomo; sono coinvolte nella trasmissione di almeno 65 malattie umane e animali delle quali le principali si manifestano con dissenteria e congiuntivite.

INFESTANTI COMUNI

Le formiche: queste vivono in nidi ricavati nel terreno e spesso trovano dimora all'interno dei locali alimentari, ad esempio dentro le intercapedini delle pareti o nelle canalizzazioni dei cavi e dei tubi.

I coleotteri: l'ordine dei Coleotteri è il più numeroso della classe degli insetti e di qualunque altro ordine del regno animale; alcune specie hanno grande impatto sull'economia umana perché possono danneggiare le colture, i manufatti e gli alimenti. La maggior parte dei danni sono causati dalle larve

NORME IGIENICHE

Tra le possibili sorgenti di contaminazione degli alimenti l'uomo e il suo comportamento rivestono un ruolo di primaria importanza e le procedure relative alle lavorazioni così come ad ogni attività con materiali alimentari o superfici a contatto con alimenti devono prevedere requisiti specifici. L'igiene della persona e la cura dello stato di salute sono elementi chiave nelle azioni preventive alle contaminazioni biologiche

NORME IGIENICHE

- Rispettare l'igiene personale: pulizia quotidiana del corpo, pulizia regolare di denti, capelli e barba;
- Curare scrupolosamente la pulizia delle mani;
- Curare la pulizia delle unghie che devono essere corte e prive di smalto;
- Lavare sempre le mani;
- Verificare che non ci siano ferite esposte. Nel caso coprirle con un'appropriata medicazione.

NORME IGIENICHE

- Le medicazioni devono essere coperte dal vestiario o se sulle mani da guanti;
- Evitare il trucco e l'uso di creme cosmetiche;
- In presenza di sintomatologia a sospetto di carattere infettivo rivolgersi al medico curante;
- Comunicare al responsabile situazioni che possano rappresentare un rischio di contaminazione;
- Valutare l'opportunità di una temporanea assegnazione a mansioni non a diretto contatto con gli alimenti.

NORME IGIENICHE

Il personale deve indossare l'abbigliamento dedicato al reparto che deve essere di colore chiaro ad evidenziare l'eventuale sporcizia, comprese le calzature. L'abbigliamento è riposto all'interno degli spogliatoi e non deve essere indossato all'esterno degli stessi. Nel vestiario è compresa la cuffia atta a raccogliere e coprire interamente i capelli. Per le operazioni che richiedono l'utilizzo delle mani è richiesto l'utilizzo di guanti monouso, gli stessi devono essere puliti, integri e sostituiti frequentemente, inoltre, ad ogni sostituzione dei guanti devono essere lavate le mani.

BUONE PRASSI IGIENICHE

- L'impiego di materie prime di qualità;
- La verifica della merce in entrata;
- Il puntuale controllo dello stato di conservazione dei prodotti in deposito e la data di scadenza degli stessi;
- L'adeguata conservazione dei cibi in scatola in luogo fresco e asciutto;
- Il controllo visivo delle confezioni;
- La collocazione dei cibi non a diretto contatto con il pavimento;

BUONE PRASSI IGIENICHE

- L'adeguata sistemazione di detersivi, insetticidi e prodotti medico – sanitari,
- La conservazione dei prodotti alimentari in contenitori che riportino l'indicazione dell'idoneità all'uso,
- La tempestiva sistemazione in frigo di prodotti facilmente deteriorabili,
- Lo scongelamento rapido dei surgelati,
- L'impiego di uova pastorizzate,
- L'utilizzo di superfici e utensili diversi.

BUONE PRASSI IGIENICHE

- **FRIGO:** in alto salumi e formaggi; a metà carni fresche e pesce; in basso verdure e frutta. Temperatura prevista + 4 °C.
- **CONGELATORE:** temperatura prevista – 18 °C. Scongelamento in frigo a +4 °C. Temperatura di cottura 75 °C.

BUONE PRASSI IGIENICHE

- L'accesso alle aree di lavorazioni deve essere controllato;
- Il personale deve possedere una formazione documentata;
- Il personale che accede occasionalmente deve essere registrato, informato, intervistato sullo stato di salute e abbigliato con vestiario monouso;
- E' vietato accedere nei reparti produttivi indossando orologi, collane, braccialetti, orecchini e anelli.



Azienda Sicura
Formazione e Consulenza

www.aziendasicura.net
