

Aspetti igienici nella preparazione e presentazione degli alimenti nell'ambito delle manifestazioni temporanee

Luigi Tonellato

MASTIERGROUP
nato in servizi

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 28 gennaio 2002


che 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

Articolo 18 Rintracciabilità

1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la **rintracciabilità degli alimenti**, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di **individuare chi abbia fornito loro un alimento**, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o **qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento** o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.
3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.
4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.
5.

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 28 gennaio 2002

che 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



La rintracciabilità è uno “strumento neutro” che non vale a connotare i prodotti di una particolare “qualità” ma serve invece, agli operatori e alle autorità di controllo, per gestire eventuali problemi di sicurezza alimentare.

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

Articolo 5
Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

2. I principi del sistema HACCP di cui al paragrafo 1 sono i seguenti:

- a) identificano ogni pericolo e lo valutano in base al rischio e ridotto a livelli accettabili;
- b) identificano i punti critici di controllo, i punti in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire, eliminare o ridurre un rischio o per ridurre il rischio a livelli accettabili;
- c) stabilisce, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione e riduzione dei rischi identificati;
- d) stabilisce ed applica procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) stabilisce le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilisce le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);

g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di assicurare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsiasi altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

4. Gli operatori del settore alimentare:

- a) dimostrano all'autorità competente che essi rispettano il paragrafo 1, secondo le modalità richieste dall'autorità competente, tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare;
- b) garantiscono che tutti i documenti di cui sono descritte le procedure elaborate a norma del presente articolo siano costantemente aggiornati;
- c) conservano ogni altro documento e registrazione per un periodo adeguato.

Articolo 5
Analisi dei pericoli e punti critici di controllo



Allegato B al Decreto n. 140 del 5 marzo 2008 pag. 1/12

PROCEDURE E MODULISTICA PER LA REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE IN STRUTTURE DOVE SI PRODUCONO, LAVORANO, TRASFORMANO, DISTRIBUISCONO E SOMMINISTRANO ALIMENTI.

PROCEDURE PER LA REGISTRAZIONE

1. L'operatore del settore alimentare che vuole svolgere una o più attività previste all'articolo 5 deve presentare una Dichiarazione di Inizio Attività, cd. D.I.A. (ex art. 19 della Legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modifiche ed integrazioni), tramite allegato B1, ai competenti Servizi dell'Az.ULSS. La D.I.A. presentata deve essere corredata della documentazione prevista. Le attività potranno iniziare trascorsi ~~sette~~ sette giorni dalla data di protocollo o da quella della ricevuta di ritorno della raccomandata. È necessario presentare una D.I.A. per ogni singolo insediamento ad esclusione di quanto specificato nelle successive indicazioni per la compilazione.

Allegato B1 al Decreto n. 140 del 5 marzo 2008 pag. 3/12

Allegato B1 - Modulo D.I.A.

Al servizio _____
Data/Inizio attività _____

Regione: Servizio di competenza (D.L. n. 140 del 5 marzo 2008, art. 10, comma 1)

1. Operatore Attività e attività

Individuo

Codice Fiscale _____ Indirizzo (via e numero) _____
Codice Prov. _____ Data _____/_____/_____
Luogo di nascita _____ Sesso _____
Cognome _____ Nome _____
Via/Place _____ n° _____ C.A.P. _____ Tel. _____
Nella sede iscritto al _____

Titolare dell'Impresa Individuale

Denominazione I.V.A. (per gli art. 101) _____
Codice Fiscale _____
Via/Place _____ n° _____ C.A.P. _____ Tel. _____
In affiliazione al Registro delle Imprese (per gli art. 101) _____

Aspetto rappresentativo della Società/Ente

Denominazione e ragione sociale _____
Codice Fiscale _____ Partita I.V.A. (per gli art. 101) _____
Via/Place _____ n° _____ C.A.P. _____ Tel. _____
In affiliazione al Registro delle Imprese (per gli art. 101) _____

Commissione manifestazione compilare visibile

- Presidente pro-tempore
- Associazione Pro Loco
- Nome manifestazione

Fiere, festival, sagre popolari - Almeno 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione deve essere presentato l'allegato B1. Qualora i Servizi competenti non effettuino il sopralluogo l'attività può iniziare dopo 10 giorni dall'avvenuta comunicazione. Vista la particolare tipologia di attività, in relazione ai luoghi in cui verrà svolta, si ritiene che l'allestimento dell'attrezzatura possa essere terminato almeno 24 ore prima dell'inizio della manifestazione in modo da consentire un eventuale attività di controllo da parte dei Servizi preposti. La registrazione ha carattere permanente. Qualora non intervengano variazioni relative alla titolarità, strutturali o di attività, ad ogni ripresa di attività è sufficiente l'invio della comunicazione con l'allegato B2 della data di inizio e termine della manifestazione. In caso di variazioni al modello B2 è necessario allegare la documentazione prevista. Dove è presente la riga "denominazione" manifestazione deve essere inserita la denominazione della sagra, fiera, o festival.

Il modulo B1, la prima volta, il modulo B2 successivamente vanno presentati al SIAN almeno 10 giorni prima della manifestazione, con la possibilità di completare l'allestimento delle attrezzature almeno 24 ore prima dell'inizio della manifestazione.

Fiere, festival, sagre popolari - Almeno 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione deve essere presentato l'allegato B1. Qualora i Servizi competenti non effettuino il sopralluogo l'attività può iniziare dopo 10 giorni dall'avvenuta comunicazione. Vista la particolare tipologia di attività, in relazione ai luoghi in cui verrà svolta, si ritiene che l'allestimento dell'attrezzatura possa essere terminato almeno 24 ore prima dell'inizio della manifestazione in modo da consentire un eventuale attività di controllo da parte dei Servizi preposti. La registrazione ha carattere permanente. Qualora non intervengano variazioni relative alla titolarità, strutturali o di attività, ad ogni ripresa di attività è sufficiente l'invio della comunicazione con l'allegato B2 della data di inizio e termine della manifestazione. In caso di variazioni al modello B2 è necessario allegare la documentazione prevista. Dove è presente la riga "denominazione" manifestazione deve essere inserita la denominazione della sagra, fiera, o festival.

La registrazione ha carattere permanente; non è pertanto conveniente modificare gli aspetti strutturali o le tipologie di attività. In tal caso è sufficiente presentare il modulo B2 con l'indicazione delle date d'inizio e di termine della manifestazione.

**Cura della persona,
Divisa in ordine**



**Cappello
in testa
o
capello
nella minestra?**



Lavarsi le mani ripetutamente



Superfici

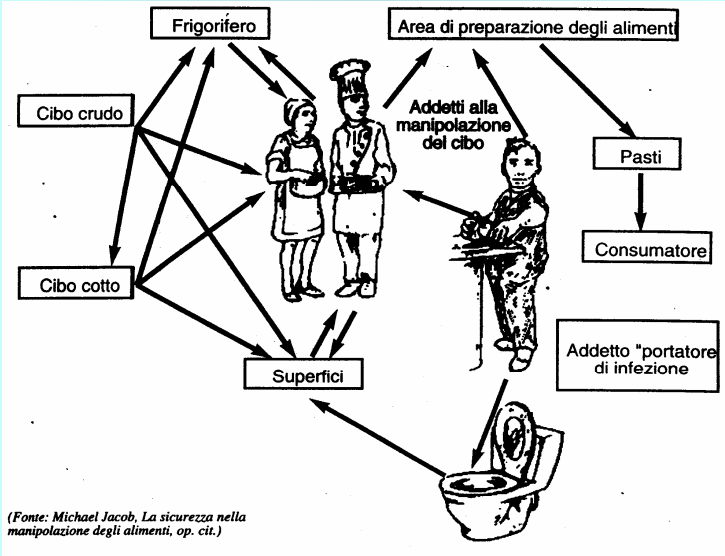
Materiali idonei per il contatto con gli alimenti.

Ordine e pulizia!





Evitare le contaminazioni degli alimenti

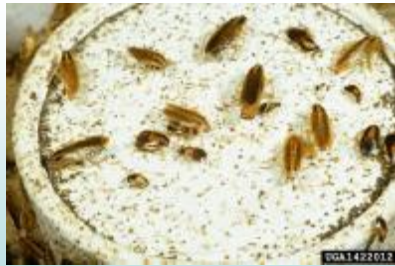


Proteggere gli alimenti da insetti, roditori ed altri animali



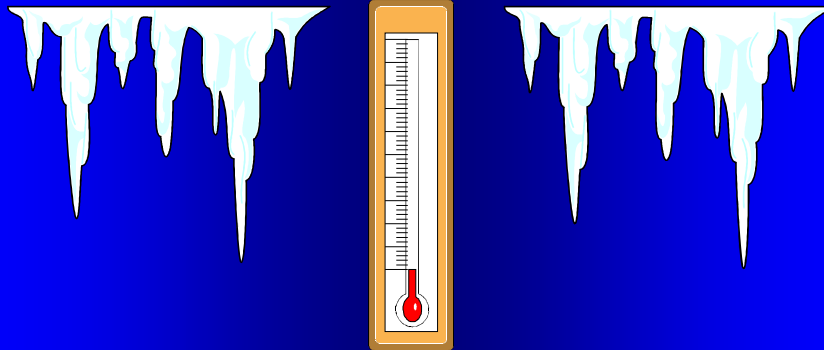
Gli animali sono spesso portatori di microbi che causano malattie trasmesse da alimenti.

Conservare gli alimenti in contenitori ben chiusi è la migliore protezione da questo rischio.





L'IMPORTANZA DELLE TEMPERATURE



21

Conservare accuratamente gli alimenti

Dotarsi di attrezzature frigorifere adeguate e perfettamente funzionanti.

Tenere tutti i frigoriferi in ordine e puliti.

Rilevare e registrare le temperature.

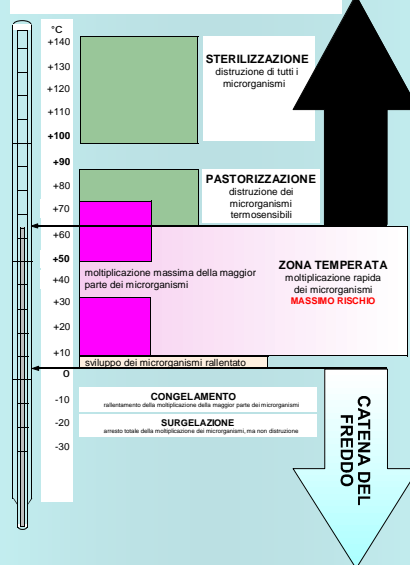


Conservare accuratamente i cibi cotti

I cibi preparati in anticipo, o gli avanzi, devono essere tenuti al caldo (a temperatura superiore o uguale a 65°C) oppure refrigerati (a temperatura inferiore a 10°C; meglio se a 4°C) dopo essere stati rapidamente raffreddati.



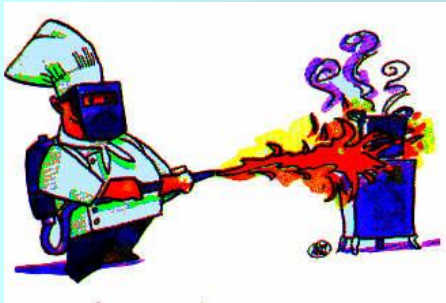
EFFETTO DELLA TEMPERATURA SULLO SVILUPPO DEI MICROORGANISMI



Cuocere a fondo gli alimenti

Molti cibi crudi come la carne, le uova, i prodotti ittici sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie.

Una cottura accurata li distruggerà completamente, ma la temperatura deve raggiungere almeno i 70°C al cuore dell'alimento.



Consumare immediatamente i cibi cotti



Durante il raffreddamento a temperatura ambiente dei cibi cotti, si creano condizioni favorevoli alla crescita ed alla moltiplicazione dei microbi eventualmente presenti: più tempo passa tra cottura e consumo, più aumenta il rischio.

Riscaldare completamente gli alimenti conservati già cotti



Questa è la migliore soluzione per combattere i microbi che possono essere presenti durante la conservazione, che nel momento in cui si riscalda, blocca i microbi ma non li uccide. Per questo, quando si riscalda un cibo deve raggiungere almeno i 70°C in tutte le sue parti per almeno 2 minuti.

Trasporto degli alimenti deve garantire:

- Rispetto delle temperature
- Assenza di promiscuità per evitare l'insudiciamento

TRASPORTO DEGLI ALIMENTI



Grazie per l'attenzione!

Dott. Luigi Tonellato

MASTERGROUP srl

Viale G. Carducci, 27 – 31015 CONEGLIANO TV

tonellato@mgnet.it