

AiFOS

Associazione Italiana Formatori ed
Operatori della Sicurezza sul Lavoro



Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



SICURGARDA s.n.c.

CONSULENZA E FORMAZIONE PER LE AZIENDE

www.sicurgarda.com  

Convegno di studio e approfondimento

Formazione Formatori dell'igiene alimentare: l'HACCP nelle aziende

Relatore: MATTEO FADENTI

Legislazione e semplificazione in materia di igiene alimentare



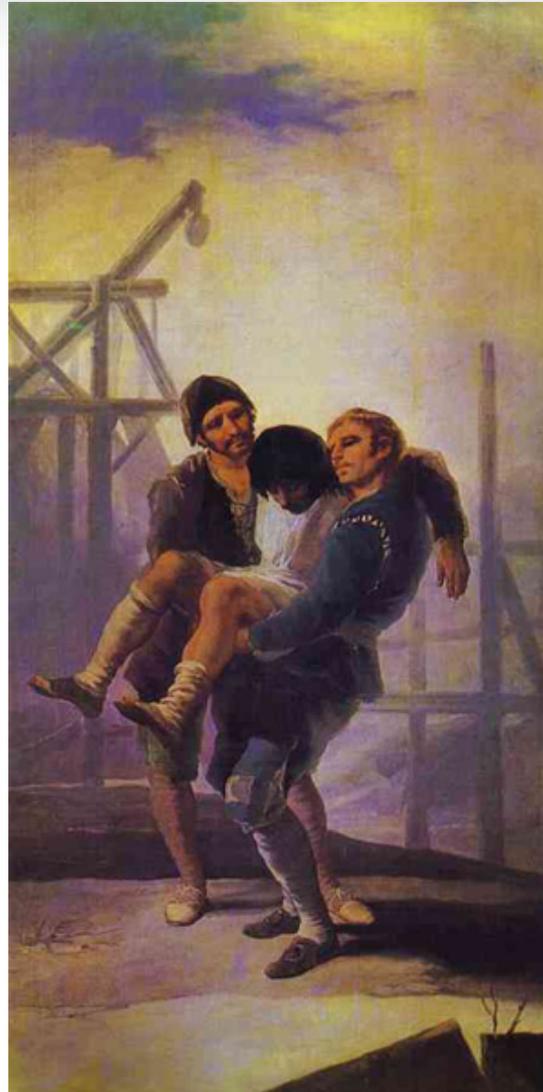
Brescia, 28 settembre 2015 dalle ore 14.30 alle ore 17.30



Media Partner



Introduzione



(AE) FOOD SAFETY: EFSA consults on safety assessments of substances in contact with food

by **Agence Europe** on 10/09/2015 02:00 CEST

Brussels, 09/09/2015 (Agence Europe) - The European Food Safety Authority (EFSA) has opened a public consultation, to run until 7 October, on a scientific opinion it is preparing on chemicals in materials that come into contact with food....

Revisiting the estimation of consumer exposure to chemical substances, re-evaluated in the light of the latest scientific and regulatory data, is a key component of this draft opinion on *“Recent developments in the risk assessment of chemicals in food and their potential impact on the safety assessment of substances used in food contact materials”*.

...In this draft opinion, EFSA experts propose two thresholds of human exposure (1.5 and 80 micrograms per kg of body weight per day) which would trigger the requirement for additional toxicity data. The experts believe that greater attention should now be devoted to finished materials to identify and assess the safety of migrating substances.....

“

L'uomo è ciò che mangia.

Ludwig Feuerbach

”



Prima della normativa... il CODEX ALIMENTARIUS

✓ CODEX ALIMENTARIUS

C O D E X A L I M E N T A R I U S
International Food Standards



World Health
Organization



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations

STABILIRE:

- REGOLE,
- LINEE GUIDA,
- STANDARD ALIMENTARI ARMONIZZATI

CHE COSTITUISCANO UN *CODICE ALIMENTARE* DI RIFERIMENTO IN TUTTO IL MONDO

D.LGS.109/92....

CODEX HACCP ADOTTATO NEL 1993 A GINEVRA

- ✓ DALLA D.LGS. 155/97 AL PACCHETTO IGIENE:

D.LGS. 193/07: Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti

REG CE 852/2004: Norme generali di igiene dei prodotti alimentari

REG CE 853/2004: Igiene degli alimenti di origine animale

REG CE 854/2004: Controlli ufficiali sui prodotti di origine animale

REG CE 882/2004: Controlli ufficiali su mangimi e benessere animale

REG CE 178/2002: istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare



✓ MA NON SOLO:

REGOLAMENTO (CE) N. 1020/2008: MODIFICA ALLEGATI II E III DEL
853/2004

REGOLAMENTO (CE) N. 2074/2005: MODALITA' DI ATTUAZIONE DI
TALUNI PRODOTTI CONTENUTI NELLA 853/2004

REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005: CRITERI MICROBIOLOGICI
APPLICABILI SUGLI ALIMENTI

REGOLAMENTO (CE) N. 152/2009: I METODI DI CAMPIONAMENTO E
D'ANALISI PER I CONTROLLI UFFICIALI DEGLI ALIMENTI PER GLI ANIMALI

REGOLAMENTO (CE) N. 691/2013: CHE MODIFICA LA 152/2009

ECC.....

✓ NOVITA'?:

Regolamento UE 1169/2011

BISCOTTI BRESCIANI

Ingredienti: **Farina di grano 0**, zucchero, **burro**, **latte**, **uova**, bicarbonato d'ammonio, sale, marsala. **Può contenere tracce di frutta secca.**

In grassetto gli allergeni.

Quantità netta: 250g

Data scadenza: 15/05/2016

Prodotto da Panificio Pinco pallino Via Brescia 22/a a Desenzano del Garda (BS)

Lotto/data confezionamento:

Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore, umidità e luce.

CROSTATA DI CILIEGIA

Ingredienti: Pasta frolla 70% (**farina di grano 0**, zucchero, **burro**, lievito, **uova**, sale), marmellata di ciliegia 30% (polpa di ciliegie, fruttosio, zucchero, addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio, correttore di acidità: acido citrico, citrato di sodio e citrato di calcio, conservante: sorbato di potassio, aromi). **Può contenere frammenti di frutta secca.**

In grassetto gli allergeni.

Quantità netta: 500g

Data scadenza: 17/10/2015

Prodotto da Panificio Esempio Via Quallsiasi, 7 a Desenzano del Garda (BS)

Lotto: 123456789

Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore, umidità e luce.

Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero per massimo 2 giorni.

I 14 ALLERGENI PRINCIPALI

(REG CE 1189/2011)

SE SEI UN SOGGETTO ALLERGICO, AVVISA IL PERSONALE, CHE SAPRÀ INDICARTI LA PRESENZA O MENO NEI NOSTRI PRODOTTI DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI DALLA NORMATIVA EUROPEA



SEDANO



SOIA



CROSTACEI



UOVA



PESCE



LUPINI



LATTE



MOLLUSCHI



SENAPE



NOCI E FRUTTA A GUSCIO



ARACHIDI



SEMI DI SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA



CEREALI (con glutine)



✓ NOVITA'?:

Regolamento UE 1169/2011: menu'?????

- **FORMAZIONE PERSONALE (comunicazione)**
- **INFORMAZIONE (nota prot. n. 3674, del 6.2.2015)**
- **LIBRO INGREDIENTI CON ALLERGENI**

I 14 ALLERGENI PRINCIPALI

(REG CE 1169/2011)

SE SEI UN SOGGETTO ALLERGICO, AVVISA IL PERSONALE, CHE SAPRÀ INDICARTI LA PRESENZA O MENO NEI NOSTRI PRODOTTI DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI DALLA NORMATIVA EUROPEA



✓ NOVITA'?:

NEI MENU'

16 febbraio u.s. il Ministero della Salute ha reso pubblica, sul sito istituzionale, una nota (prot. n. 3674, del 6.2.2015, allegata alla presente) della Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti diretta al Ministero dello Sviluppo Economico ed agli Assessorati alla sanità delle Regioni, con preghiera di assicurarne la diffusione a tutti gli operatori del settore interessati.

- **“le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”;**
- **“per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.**

Lo stabilisce la **legge 161/2014 in vigore dal 25/11/2014**

Art. 18: *“Gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, **fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti**, devono essere presentati in contenitori **etichettati conformemente** alla normativa vigente, forniti di **idoneo dispositivo di chiusura** in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata e provvisti di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l’esaurimento del contenuto originale indicato nell’etichetta”.*



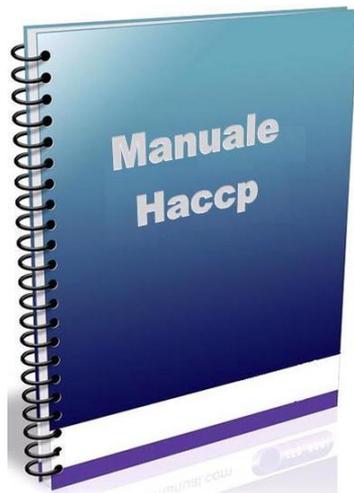
Fonte: <http://www.tappointirabbocco.it/>

La sanzione da **1.000 a 8.000 euro**, con confisca del prodotto.
La legge non prevede alcun tempo di adeguamento, **neanche per l’esaurimento delle scorte in magazzino.**

✓ LEGGI, DECRETI e DELIBERE REGIONALI:

RIGUARDANTI:

- FORMAZIONE HACCP
- MANUALI HACCP



HACCP: COSA PREVEDONO LE REGIONI?: FORMAZIONE

CALABRIA	<p><u>CATEGORIA A: rischio elevato</u> - attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione/somministrazione. 8 ORE</p> <p><u>CATEGORIA B: rischio medio</u> - attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita. 6 ORE</p> <p><u>CATEGORIA C: rischio basso</u> - attività che non comportano un contatto diretto con i prodotti alimentari. ESCLUSI</p>	4 ORE (OGNI 3 ANNI) PER <u>CATEGORIE A-B</u>	-PERSONALE DIP. PREV. ASL -DOCENTE PRIVATO CON SEGUENTE TITOLO DI STUDIO: - laurea in medicina e chirurgia; - laurea in medicina veterinaria; - laurea in scienze biologiche; - laurea in chimica; - laurea in scienze agrarie e forestali; - laurea in farmacia; - laurea in scienze e tecnologie alimentari; - laurea in dietistica; - laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali; - laurea in ingegneria delle industrie alimentari; - laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.	DELIBERAZIONE 02 febbraio 2012, N.28 ALLEGATO A
-----------------	--	---	--	--

HACCP: COSA PREVEDONO LE REGIONI?: FORMAZIONE

<p>EMILIA ROMAGNA</p>	<p>ADDETTI LIVELLO DI RISCHIO 2 ADDETTI LIVELLO DI RISCHIO 1 3 ORE (ENTRAMBI I LIVELLI)</p>	<p>2 ORE (LIV 1 OGNI 4 ANNI) (LIV 2 OGNI 3 ANNI)</p>	<p>- PERSONALE ASL (DIP SAN PUB) -ALTRI ENTI RICONOSCIUTI IDONEI</p>	<p>LEGGE REGIONALE 24 giugno 2003, n. 11 DGR N.342/2004</p>
<p>FRIULIA VENEZIA GIULIA</p>	<p>- 3 ORE minimo PER TUTTI GLI ADDETTI - 4 O 8 ORE PER I RESPONSABILI (a seconda del settore: 4 per i resp. di imprese di commercializzazione, 8 per i resp di imprese di somministrazione, produzione e trasformazione)</p>	<p>-OGNI 2 ANNI PER TUTTI -OGNI 5 ANNI PER RESPONSABIL I</p>	<p>- SIA ENTI PUBBLICI CHE PRIVATI - DOCENTE PRIVATO CON SEGUENTE TITOLO DI STUDIO: - laurea in medicina e chirurgia; - laurea in medicina veterinaria; - laurea in scienze biologiche; - laurea in chimica; - laurea in farmacia; - laurea in scienze e tecnologie alimentari; - laurea in dietistica; - laurea in biotecnologie; - laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.</p>	<p>LEGGE REGIONALE 18 agosto 2005, n. 21 Protocollo n° 9916 del 12/05/2008 B.U. N.47 20 novembre 2013 (per FAD)</p>

HACCP: COSA PREVEDONO LE REGIONI?: FORMAZIONE

LIGURIA	<ul style="list-style-type: none">- 8 ORE PER TUTTI GLI ADDETTI- 16 PER I RESPONSABILI- 2 ORE IN AGGIUNTA NEL CASO DI ALIMENTI GLUTEN-FREE	<ul style="list-style-type: none">- OGNI 5 ANNI CORSO DI FORMAZIONE NORMALE (O 4 ORE???)	<ul style="list-style-type: none">- ASL O ALTRI ENTI PUBBLICI O PRIVATI- DOCENTI CON SEGUENTE TITOLO DI STUDIO:<ul style="list-style-type: none">- laurea in medicina e chirurgia;- laurea in medicina veterinaria;- laurea in scienze biologiche;- laurea in chimica;- laurea in scienze agrarie e forestali;- laurea in farmacia;- laurea in scienze e tecnologie alimentari;- laurea in dietistica;- laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;- laurea in ingegneria delle industrie alimentari;- laurea in tecniche erboristiche- laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.- periti agrari per i corsi riservati agli operatori agricoli	<ul style="list-style-type: none">- DGR N. 793/29.06.2012 (B.U.R. N. 30 25.07.2012)
----------------	--	--	--	---

HACCP: COSA PREVEDONO LE REGIONI?: FORMAZIONE

LOMBARDIA	/	/	/	LEGGE REGIONALE 30 DICEMBRE 2009 + PROTOCOLLO H1.2011.0019352
VENETO	Formazione impartita dal datore di lavoro o dal responsabile dell'attività lavorativa di manipolazione alimentare	Rinnovo procedure ogni qualvolta sopraggiungano variazioni del ciclo produttivo.	/	LEGGE REGIONALE N. 2 19 MARZO 2013

HACCP: COSA PREVEDONO LE REGIONI?: FORMAZIONE

TOSCANA	<p>I corsi si articolano in unità formative (TOT 4) della durata minima di 4 ore.</p> <ul style="list-style-type: none">- TITOLARI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILI AUTOCONTROLLO per attività semplici U.F. I-II-III (tot. 12 ORE)- TITOLARI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILI AUTOCONTROLLO per attività complesse U.F. I-II-III-IV (tot 16 ORE)- ADDETTI CON MANSIONE ALIMENTARE SEMPLICE (commercio, somministrazione) U.F. I-III (tot. 8 ORE)- ADDETTI CON MANSIONE ALIMENTARE COMPLESSA (produzione, manipolazione, preparazione) U.F. I-III-IV (tot. 12 ORE)	<p>AGGIORNAMENTI O QUINQUENNALE PER ADDETTI 4 ORE (1 unità)</p> <p>AGGIORNAMENTI O QUINQUENNALE PER RESPONSABILI 8 ORE (2 unità)</p>	<p>AGENZIE FORMATIVE ACCREDITATE ai sensi della DGR 436/03 (e modifiche),</p> <ul style="list-style-type: none">- IMPRESE ALIMENTARI CON PROPRIA STRUTTURA ORGANIZZATIVA INTERNA che consenta di assicurare la formazione per i propri addetti,- DOCENTI con esperienza di almeno un anno CON SEGUENTE TITOLO DI STUDIO:- laurea in medicina e chirurgia;- laurea in medicina veterinaria;- laurea in scienze biologiche;- laurea in chimica;- laurea in scienze agrarie e forestali;- laurea in farmacia;- laurea in scienze e tecnologie alimentari;- laurea in dietistica;- laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;- laurea in ingegneria delle industrie alimentari;- laurea in tecniche erboristiche- laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.- periti agrari per i corsi riservati agli operatori agricoli.	<p>D.G.R. N. 559 21 LUGLIO 2008 E ALLEGATO ALLA NOTA ESPLICATIVA</p>
----------------	---	--	--	---

✓ **DECRETO MINISTERIALE UNICO PER LA FORMAZIONE,
MINISTERO DELLA SALUTE:**

- **REQUISITI SPECIFICI PER I DOCENTI (NO PERITI,
INGEGNERI, GEOMETRI)**
- **ARGOMENTI**
- **DURATA DEI CORSI E AGGIORNAMENTI**
- **DIVISIONE IN TRE CATEGORIE (LA C NON HA L'OBBLIGO DI
EFFETTUARE LA FORMAZIONE)**
- **POSSIBILITA' DI EFFETTUARE FAD**

SEMPLIFICAZIONE?: REG CE 852/2004 LO PREVEDE

Con il presente documento si attua quanto previsto dal **comma 2 , punto g , dell'articolo 5 Regolamento 852/2004** CE con cui viene stabilito che la documentazione e le registrazioni debbono essere **adeguate alla natura e alle dimensione dell'impresa** alimentare .

Nella fattispecie si procede: **alla semplificazione dei documenti** che sintetizzano le modalità di applicazione dei **prerequisiti** e alle registrazioni, almeno, delle Non Conformità rilevate.

ALCUNE REGIONI HANNO PUNTATO SULLA **SEMPLIFICAZIONE**:

✓ REGIONE LOMBARDIA

DELIBERAZIONE N° X / 1105 Seduta del 20/12/2013



✓ REGIONE EMILIA ROMAGNA

DGR. N. 1869/2008



"Map of region of Lombardy, Italy, with provinces-it" di Vonvikken - Opera propria. Con licenza Pubblico dominio tramite Wikimedia Commons - https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Map_of_region_of_Lombardy,_Italy_with_provinces-it.svg#/media/File:Map_of_region_of_Lombardy,_Italy_with_provinces-it.svg

"Map of region of Emilia-Romagna, Italy, with provinces-it" di Vonvikken - Opera propria. Con licenza Pubblico dominio tramite Wikimedia Commons - https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Map_of_region_of_Emilia-Romagna,_Italy_with_provinces-it.svg#/media/File:Map_of_region_of_Emilia-Romagna,_Italy_with_provinces-it.svg

PREMESSA...

**APPLICAZIONE SISTEMA HACCP
CON
PREREQUISITI E PROCEDURE**



IGIENE ALIMENTARE

PREMESSA...

CI VUOLE FLESSIBILITA' SUI 7 PRINCIPI HACCP



**APPLICANDO PREREQUISITI E PRASSI
IGIENICHE**



**MANUALI DI CORRETTA PRASSI
OPERATIVA**

La corretta applicazione delle presenti linee di indirizzo contribuirà a :

1. ridurre gli oneri ingiustificati a carico delle microimprese del settore alimentare e rendere più efficaci i controlli ufficiali su tali imprese.
2. rispettare gli obblighi previsti nell'ambito dei piani di autocontrollo.
3. aumentare l'affidabilità degli OSA (operatori del Settore alimentare) con conseguente riduzione della frequenza del controllo ufficiale e pertanto riduzione dei costi della P.A..

CAMPO DI APPLICAZIONE

Rientrano nel campo di applicazione delle seguenti linee di indirizzo gli operatori del settore alimentare che svolgono operazioni **“semplici”**: chioschi, banchi del mercato, auto negozi, banchi temporanei di vendita, locali in cui sono serviti prevalentemente bevande, negozi alimentari al dettaglio, **piccoli** bar, **macellerie, pescherie, panetterie, piccoli ristoranti**, ecc. Qualora le imprese presentino un elevato grado di complessità, in ragione degli alimenti trattati, dei processi produttivi attuati e della tipologia del consumatore finale, si rimanda alla applicazione integrale degli adempimenti previsti dal Regolamento CE 852/2004

STRUTTURA

- PARTE PRIMA: APPLICAZIONE DEI PREREQUISITI**
- PARTE SECONDA: SCHEDE DI APPROFONDIMENTO**
- PARTE TERZA: DOCUMENTI E REGISTRAZIONI**

SI DEVE...

AD ESEMPIO

8. CONSERVAZIONE DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI FINITI

L'ETICHETTA DEI SEMILAVORATI DEVE CONTENERE LE SEGUENTI INFORMAZIONI:

- DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**
- DATA DI PREPARAZIONE**
- DATA DI SCADENZA (DA INDICAZIONI PER RICAVARLA)**
- CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Possono essere ADESIVE, STAMPATE o SCRITTE A MANO, l'importante è che risultino leggibili e che si mantengano nel tempo.

14.FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il personale deputato alla manipolazione degli alimenti deve essere adeguatamente formato rispetto al tipo di lavoro svolto. Il responsabile dell'attività è tenuto in ogni caso a valutare la formazione del personale, valutandone i comportamenti nel corso dell'attività lavorativa. Comportamenti inadeguati dovranno essere corretti con ulteriori interventi di formazione o informazione (**tutti documentati**). La formazione può essere realizzata:

- **attraverso incontri di formazione e informazione interni.** In questo caso è necessario che sia redatta una documentazione che descriva: 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 (es.: attraverso questionari di verifica o prove pratiche) ;
- **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).

1 GESTIONE ALLERGENI

Cosa e come fare	Perché
<i>Fare attenzione nella somministrazione dei piatti controllando tutti gli ingredienti utilizzati, anche nella preparazione di eventuali salse o condimenti</i>	<i>Anche piccole quantità possono provocare gravi reazioni</i>
<i>Conservare sempre una copia dell'elenco ingredienti utilizzati nella preparazione di un piatto e attenersi scrupolosamente alle ricette</i>	<i>Non sempre è possibile ricordare tutti gli ingredienti e la lista può essere utile per non dimenticare alcuni componenti</i>
<i>Nel preparare piatti "ingrediente", (semilavorati) ricordarsi di pulire accuratamente tutte le superfici, la strumentazione e lavarsi le mani</i>	<i>Anche residui molto piccoli di alimenti contenenti allergeni possono scatenare una grave reazione in persone sensibili</i>
<i>Specificare nel menù quali alimenti contengono allergeni (sesamo, noci, latte, uova, ecc.) in un elenco unico o distinto per prodotto</i>	<i>Questo consente alle persone allergiche di identificare gli alimenti che non possono mangiare</i>

9. FORMAZIONE DEL PERSONALE

IL PERSONALE DEVE ESSERE ADEGUATAMENTE FORMATO PER LE ATTIVITÀ CHE DEVE SVOLGERE

Cosa e come fare	Perché
<i>E' importante formare il personale e effettuare regolari supervisioni su chi manipola gli alimenti</i>	<i>A volte procedure non correttamente applicate possono comportare alterazioni degli alimenti e l'esposizione dei consumatori a rischi inaccettabili</i>
<i>Se vengono fatti incontri di formazione raccogliere le firme dei partecipanti Sarebbe utile valutare la formazione ricevuta mediante test, questionari, domande o prove pratiche o con verifica in campo dell'adozione di comportamenti corretti</i>	<i>L'attestazione della presenza attesta che il personale ha ricevuto istruzioni su quell'argomento Spesso "sembra" di aver capito ma le procedure vengono poi applicate in maniera non corretta</i>
<i>Fare dei controlli sulla corretta applicazione delle procedure al termine della giornata lavorativa</i>	<i>In caso di errori, spiegare la procedura corretta il giorno stesso</i>

10. GESTIONE IMBALLAGGI

I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI DEVONO ESSERE GESTITI CON CURA PERCHÉ POSSONO ESSERE FONTE DI CONTAMINAZIONE PER GLI ALIMENTI

Cosa e come fare	Perché
<i>Il personale deve essere adeguatamente formato sull'uso degli imballaggi</i>	<i>Ci possono essere particolari tipologie di imballaggi che non possono venire a contatto con alcuni alimenti</i>
<i>Conservare la scheda tecnica relativa alla composizione degli imballaggi utilizzati</i>	<i>Ci possono essere dei componenti che causano allergie o intolleranze, vedi scheda tecnica "Gestione allergeni"</i>
<i>Gli imballaggi devono essere tenuti in luoghi puliti e idonei alla conservazione di tali materiali</i>	<i>Anche gli imballaggi possono essere fonte di contaminazione</i>

19. ANALISI SU ALIMENTI E AMBIENTI DI LAVORO

Cosa e come fare

E' importante ricordare che per:

- *Valutare le condizioni di conservazione di un semilavorato;*
- *Valutare la conservabilità di un alimento*

è possibile ricorrere a studi in processo e di prodotto ed all'utilizzo della microbiologia predittiva, al fine di garantire i requisiti di sicurezza igienico sanitaria e di ridurre il numero di analisi microbiologiche necessarie.

Perché

*Le analisi degli alimenti (ed in particolare dei semilavorati durante il processo di produzione) e delle superfici ambientali devono essere utilizzate per la "**Validazione**" del piano di autocontrollo aziendale.*

Non è assolutamente necessario eseguire le analisi per il monitoraggio dei punti critici di controllo; il monitoraggio infatti deve essere effettuato utilizzando parametri oggettivi ma immediati (tempo, temperature, pH, attività dell'acqua, umidità, calo peso, procedure di sanificazione, etc.)

*ella ricerca di tali parametri e
inversamente proporzionale al ricorso
all'utilizzo di criteri di igiene di processo
ed al ricorso allo studio / registrazione
dei parametri tecnologici.*

*Ricordate che le analisi microbiologiche
hanno un limite di sensibilità e di
specificità molto variabile in funzione
della metodica e della matrice; è molto
più utile avere lo storico dei parametri
tecnologici per gestire l'eventuale non
conformità.*

*A CHI RIVOLGERSI
Il laboratorio deve essere accreditato
ACCREDIA secondo la norma ISO 17025.*

*le **analisi microbiologiche** possono essere
utilizzate **solo per "validare" l'efficacia del
processo**, ma successivamente sarà sufficiente
registrare le caratteristiche del processo di
cottura per dimostrare di rispondere ai requisiti
definiti.*

- *Valutare le condizioni igieniche di pulizie
ed attrezzi:
dopo che il processo di sanificazione è stato
"validato" con le analisi microbiologiche,
queste, in assenza di modifiche del processo,
non dovranno più essere effettuate ma sarà
sufficiente dimostrare ed eventualmente
registrare l'avvenuto processo di sanificazione*

*Attenzione: deve essere accreditata anche la
metodica richiesta e non solo il laboratorio.*

A) DOCUMENTI che devono essere disponibili presso l'azienda

- 1. IDENTIFICAZIONE AZIENDA**
- 2. PIANO DI SANIFICAZIONE**
- 3. PIANO DI DISINFESTAZIONE**
- 4. SCHEDA PRODOTTI e TEMPI DI CONSERVAZIONE (ove necessario)**
- 5. ANALISI DEI PERICOLI**
- 6.altri facoltativi**

B) REGISTRAZIONI minime richieste

- 1. SCHEDA di NON CONFORMITA'**
- 2. SCHEDA FORMAZIONE INTERNA**
- 3. LISTA FORNITORI**
- 4.altri facoltativi**

4. SCHEDA PRODOTTI e TEMPI DI CONSERVAZIONE

Tempi e modalità di conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti

FAC SIMILE DI SCHEDA

PRODOTTO	MODALITA' DI CONSERVAZIONE			TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE	NOTE
	Temperatura ambientale	Frigorifero	Congelatore		

5. ANALISI DEI PERICOLI NELLE FASI DI LAVORAZIONE

Fase	Pericolo			Misura di controllo	Manuale BPI
	F	C	B		
Ricevimento materie prime	X		X	F e B: verifica integrità confezioni B: rispetto catena del freddo	Capitolo 2
Conservazione materie prime			X	B: rispetto catena a freddo	Capitolo 2
Lavorazioni a freddo	X	X	X	F: verifica integrità superfici e attrezzature C: corretto utilizzo degli additivi, prevenzione contaminazione crociata B: prevenzione contaminazione crociata; rispetto catena del freddo	Capitolo 3 Capitolo 4
Lavorazioni a caldo	X	X	X	F: verifica integrità superfici e attrezzature B: prevenzione contaminazione crociate C: corretto utilizzo degli additivi, prevenzione contaminazione crociata B: adeguata cottura	Capitolo 3 Capitolo 5
Raffreddamento			X	B: raffreddamento rapido	Capitolo 6
Conservazione semilavorati o prodotti finiti			X	B: rispetto catena del freddo	Capitolo 8
Presentazione ed esposizione dei prodotti			X	F e B: verifica integrità confezioni B: rispetto catena del freddo	Capitolo 9
Somministrazione	X		X	F: verifica integrità superfici e attrezzature B: prevenzione contaminazione crociata	Capitolo 10
Trasporto dei prodotti alimentari	X		X	F e B: verifica integrità confezioni B: rispetto catena del freddo	Capitolo 11

*Grazie per
l'attenzione*

*Dott. Matteo
Fadenti*



AiFOS

Associazione Italiana Formatori ed
Operatori della Sicurezza sul Lavoro