

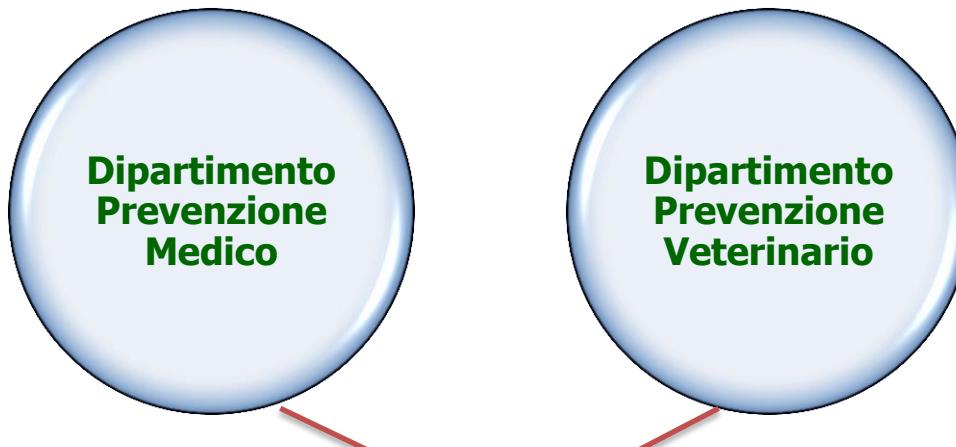
Sicurezza Alimentare e controlli ufficiali

Milano, 6 maggio 2015

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Integrazione dei dipartimenti



Obiettivo comune:

**GARANZIA SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA
DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI**

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Integrazione dei dipartimenti

Salute: valore prioritario

**Art. 32 Cost: fondamentale diritto dell'individuo
e interesse della collettività**

La complessità del tema inerente l'alimentazione in termini di sicurezza igienica e nutrizionale necessita un approccio integrato e richiede molteplici contributi professionali, ben rappresentati nel Dipartimento di Prevenzione Medico e nel Dipartimento di Prevenzione Veterinario

→ svolgono funzioni **SUPPLEMENTARI**, ma **NON SOVRAPPONIBILI**

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Organizzazione ASL Milano

Dipartimento di Prevenzione Medico

tutela e promuove la salute dei cittadini attraverso progettazione, organizzazione ed esecuzione di attività di prevenzione rivolte alla riduzione o alla eliminazione dei rischi per la salute, indirizzando l'azione sia sugli ambienti di vita e di lavoro, sia sulle singole persone

Strutture organizzative del Dipartimento Prevenzione (Art 7-quater D. Lgs. 502/92 e integrazioni/ modifiche)

S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

tutela la salubrità degli alimenti, delle bevande e dell'acqua destinata al consumo umano, e promuove nella popolazione stili alimentari corretti e protettivi

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

ASL Milano

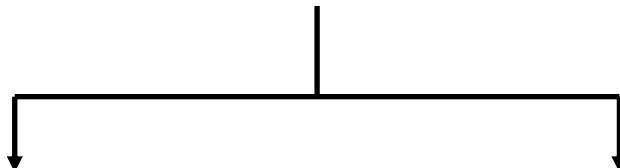


Dipartimento di Prevenzione Medico



S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Si avvale di



S. s. Igiene Alimenti

S. s. Igiene Nutrizione

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Igiene Alimenti	Igiene Nutrizione
vigilanza e controllo in materia di sicurezza alimentare nella ristorazione pubblica	vigilanza nutrizionale
vigilanza e controllo in materia di sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva (strutture ospedaliere, RSA, carceri, scuole pubbliche e private)	facilitazione di abitudini alimentari corrette, ai fini della promozione della salute e della prevenzione delle patologie cronico - degenerative e dei loro principali fattori di rischio
sorveglianza e prevenzione delle malattie trasmissibili con alimenti	prevenzione della malnutrizione negli ospedali e nelle RSA
informazione ed educazione sanitaria in materia di sicurezza alimentare	
vigilanza e controllo delle acque destinate al consumo umano	
stati d'allerta alimentari	

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Principali riferimenti

... in materia di Igiene degli Alimenti

Reg. CE 178/2002
Reg. CE 852/2004
Reg. CE 882/2004
Reg. CE 853/04 (ambito veterinario)
Reg. CE 854/04 (ambito veterinario)

“pacchetto igiene”
della Comunità Europea,
in vigore da 1/1/2006

La gestione dei controlli ufficiali viene effettuata in accordo ai Regolamenti del pacchetto igiene con particolare riferimento al Regolamento (CE) 882/2004 che ha stabilito l' approccio sistematico e criteri operativi

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Il pacchetto igiene

Punti chiave della sicurezza alimentare

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

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

REG CE 882/04

TITOLO I

Articolo 1, Oggetto e campo di applicazione[...]

4. L'esecuzione dei controlli ufficiali ai sensi del presente regolamento lascia impregiudicata la responsabilità legale, in via principale, degli operatori del settore per la sicurezza dei mangimi e degli alimenti, come previsto dal regolamento (CE) n. 178/2002 e la responsabilità civile o penale risultante dalla violazione dei loro obblighi.

Ruoli dell'Autorità Competente e dell'OSA

L'Autorità Competente, attraverso il sistema dei controlli ufficiali, **valuta** la filiera della produzione alimentare , **verifica** il rispetto dei requisiti e soprattutto gli effettivi risultati in termini di controllo del rischio per **conseguire l'obiettivo generale di un elevato livello di tutela della salute umana.**

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

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

REG CE 882/04

- Le autorità competenti (AC) garantiscono attraverso il sistema del controllo ufficiale il rispetto della sicurezza alimentare
- Le AC, tenendo conto della specializzazione produttiva di ogni operatore, devono utilizzare le tecniche di controllo più idonee (**sorveglianza, monitoraggio, ispezione, verifica, audit, campionamento per analisi, analisi di laboratorio**).
- Gli organismi di controllo della Commissione valutano la capacità delle Autorità competenti di adempiere a questi compiti

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

REG CE 882/04

Art. 3

Obblighi generali in relazione all'organizzazione di controlli ufficiali

I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione dei mangimi o degli alimenti e degli animali e dei prodotti di origine animale.

I controlli si esercitano **sulle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti**, sull'uso dei mangimi e degli alimenti, **sul magazzinaggio dei mangimi e degli alimenti**, su qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione, compreso il trasporto, relativi ai mangimi o agli alimenti e **sugli animali vivi**, richiesti per raggiungere gli obiettivi del presente regolamento

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

REG CE 882/04

L'attività di vigilanza si attua attraverso:

- controllo ufficiale di strutture, ambienti, attrezzature (condizioni di igiene e conformità alla normativa)
- controllo ufficiale degli alimenti e delle materie prime
- controllo delle modalità di preparazione/conservazione/somministrazione degli alimenti
- verifica della presenza, conoscenza ed applicazione da parte degli operatori di adeguate procedure di autocontrollo (consapevolezza dei rischi e delle criticità insite nell'attività alimentare)

N.B.:

prevenzione ed interventi per episodi di malattie trasmesse da alimenti (es. sospetta tossinfezione alimentare)

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Reg. CE n. 882/2004

Articolo 8

Procedure di controllo e verifica

I **controlli ufficiali** ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo **procedure documentate**.

Le Autorità Competenti devono pertanto prevedere procedure per verificare l'efficacia dei controlli ufficiali .

Le autorità competenti assicurano :

- l'**efficacia** e l'**appropriatezza** dei controlli ufficiali

Standard Operativi per le Autorità Competenti Locali.



Regione Lombardia
Sanità

Manuale Operativo Delle Autorità Competenti Locali

"Aziende Sanitarie Locali Regione Lombardia"

*Standard di Organizzazione e Funzionamento
ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004*

Rev.	Data	Causale	Redazione	Verifica	Approvazione
0	01.10.2010	Prima emissione	Gruppo di lavoro Decreto n. 7630:2009	Comitato tecnico Decreto n. 7630:2009	Direzione Generale Sanità

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

PROCEDURE	
PROCEDURE DI SISTEMA	Definiscono criteri di carattere generale per lo svolgimento della attività di controllo ufficiale
1. Procedura di AUDIT	2. Procedura di ISPEZIONE
3. Procedura di CAMPIONAMENTO	4. Procedura di CERTIFICAZIONE UFFICIALE
PROCEDURE SPECIALI	Definiscono modelli operativi per la conduzione dei controlli ufficiali in specifici ambiti produttivi
1. Stabilimenti di preparazione/deposito/distribuzione di alimenti	2. Stabilimenti di produzione e trasformazione alimenti
3. Aziende Agricole	4. Stabilimenti sottoprodotti di origine animale
5. Allevamenti animali	6. Distribuzione e gestione farmaco veterinario
7. Produzione e distribuzione di mangimi	
ALTRI DOCUMENTI ATTUATIVI	Includono Procedure e/o Istruzioni operative di carattere gestionale e/o operativo
1. Gestione documentale	2. Gestione reclami
3. Gestione provvedimenti amministrativi	4. Gestione Sistemi di Allerta
5. Gestione processo formativo	6. Gestione Audit interni

Manuale Operativo delle Autorità Competenti locali

- Il manuale definisce gli standard di funzionamento dei Servizi ASL che operano in qualità di autorità competenti nel settore della sicurezza alimentare in conformità ai requisiti di cui al Reg CE 882/2004 ,secondo i criteri enunciati dalla norma UNI CEI ISO/IEC17020/2005 e in armonia con i sistemi di gestione per la qualità definiti dalla UNI EN 9001:2008

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

L'importanza degli standard

- Assicurano un'omogenea valutazione delle capacità dell'OSA di garantire l'autocontrollo in tutte le fasi della produzione, trasformazione, produzione degli alimenti
- Rendono possibile il confronto tra strutture operative al fine di raggiungere l'equivalenza dei Controlli Ufficiali effettuati in Regione Lombardia dalle diverse ASL

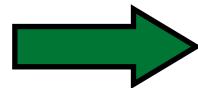
Manuale autorità competente

OSA



**deve applicare
le sue procedure autocontrollo**

ASL



**deve applicare
manuale dell'autorità competente
e le procedure speciali**

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)



**Regione
Lombardia**

ASL Milano



PIANO ALIMENTI

Reg. 882/2004, Articolo 2 - Definizioni

“piano di controllo”: una descrizione elaborata dall’autorità competente contenente informazioni generali sulla struttura e l’organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale

La DGS reg. Lombardia 1.2.2007 “programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari in Lombardia nel 2007” ha determinato la predisposizione, da parte dei Dipartimenti DpPRE e DpPVe, del Piano alimenti integrato (delibera ASL 644/2007).

Il Piano si prefigge così l’obiettivo di realizzare l’attività di controllo ufficiale anche attraverso il coordinamento degli interventi nei due ambiti in cui si realizza la sicurezza alimentare, ovvero quello inteso come di competenza del settore Medico e quello inteso come di competenza del settore Veterinario, nell’ottica della semplificazione amministrativa e della razionalizzazione delle risorse, di strutture, di personale, di tempo, ecc.

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

DPCS

Documento di programmazione e coordinamento dei servizi socio-sanitari

- Strumento per la tutela della salute dei cittadini e di governance dei servizi socio-sanitari
- **Sulla base delle disposizioni regionali delineate dal piano Socio-sanitario regionale 2010/2014 e dalle regole di sistema la redazione è tesa a declinare gli obiettivi ed azioni che l'azienda intende a raggiungere nell'arco dell'anno , tenuto conto dell'analisi di contesto ben rappresentata nel documento**

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

PIANO ALIMENTI

Nella programmazione dei controlli, le strutture da sottoporre a controllo vengono individuate in integrazione con il Dipartimento Veterinario (DpVE) e tenendo conto per gli aspetti di competenza della SCIgAN:

- della tipologia di macrocategorie presenti sul territorio
- dell'attribuzione del livello di rischio per macrocategoria
- dell'identificazione dei rischi associati alla specifica attività sulla base di dati storici agli atti
- della correlazione tra la classe di rischio della categoria e percentuale di copertura delle strutture presenti sul territorio, in integrazione con il DpVE.

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Piano Integrato dei Controlli in ambito sanitario e socio-sanitario 2014

MACROCATEGORIE REGISTRATI	MACROCATEGORIA GORIA Impres@	Descrizione Macrocategoria	N. ATTIVITA' PRESENTI	N. CONTROLLI PROGRAM. SC.Igan
Distributori automatici di alimenti		Distributore di latte crudo	6	
Produzione primaria	111	Produzione primaria ortofrutta		
		Produzione primaria cereali per il consumo umano	8	8
Deposito di alimenti, bar, tavola fredda, refettorio (senza preparazione pasti)	223	Mense scolastiche senza preparazione- Refettori (SOLO SOMMINISTRAZIONE)	195	40
	224	Mense asili nido senza preparazione - Refettori (SOLO SOMMINISTRAZIONE)	49	10
	9707	Mense aziendali senza preparazione- Refettori (SOLO SOMMINISTRAZIONE)	7	
		BAR (somministrazione di generi di caffetteria e bevande : compresa la cottura di prodotti da forno/surgelati/congelati/ brioches e simili)	111	500(*)- (**)
		BAR Tavola fredda (si intende somministrazione di panini, piatti freddi, insalate...)	5235	
	227	Bar con somministrazione di cibi cotti preparati altrove (preconfezionati o consegnati da laboratori)	128	
	3611	Impianti Acquedotto (centrali e pozzi)	686	20
	220	Trasporto di generi alimentari (trasporto su strada,ferrovie e aereo)	98	
	0219	Commercio al dettaglio di prodotti alimentari in sede fissa	3135	48
		Negozio commercializzazione al dettaglio frutta e verdura	352	
Negozio di vicinato Negozio di prossimità - superette e supermercati, Ristoranti, trattorie, selfservice, agriturismi, mense e altre attività di preparazione pasti < 100 coperti/die		Negozio commercializzazione al dettaglio pane e prodotti da forno	168	
		Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni (compresa vendita surgelati)	117	4
		Azienda agritouristica con somministrazione pasti	1	
	4712	Erboristerie...	40	
	217	Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari (con proprietà della merce commercializzata)	317	30

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)



Regione
Lombardia

ASL Milano

MACROCATEGORIE REGISTRATI	MACROCATEGORIE GORIA Impres@	Descrizione Macrocategoria	N. ATTIVITA' PRESENTI	N. CONTROLLI PROGRAM.
Negozio di vicinato Negozio di prossimità - superette e supermercati, Ristoranti, trattorie, selfservice, agriturismi, mense e altre attività di preparazione pasti < 100 coperti/die	211	Laboratorio produzione senza somministrazione senza servizio diretto ai tavoli (Si intendono solo laboratori che 1) producono per conto terzi senza vendita diretta al consumatore finale 2) producono principalmente per conto terzi ma hanno anche una vendita diretta (es. spaccio aziendale)	40	8
		Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	6	
		Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	8	
	220	Laboratorio di produzione e vendita di gelati	452	
		Depositi e logistiche alimentari e non (stoccaggio per conto terzi senza proprietà della merce)		5
	221	Depositi registrati	477	
		Pasticcerie con somministrazione in loco (con servizio ai tavoli e vendita con laboratorio annesso)	446	40
		Cibi da asporto : attività di ristorazione senza somministrazione in loco con preparazione e vendita di cibi di asporto (pasti take-away, pizzerie, kebab, panetterie.....)	436	240
	9706	Gastronomie, rosticcerie	943	100(*)
		Mense aziendali con preparazione (con utenza totalmente o prevalentemente aziendale dove avviene 1) preparazione e somministrazione solo in loco 2) con somministrazione in loco e trasporto dei pasti in quantità > 50% dei pasti preparati)	1077^	20
	225	Mense scolastiche con preparazione (con utenza totalmente o prevalentemente scolastica dove avviene 1) preparazione e somministrazione solo in loco 2) Centro cottura con preparazione, trasporto e parziale somministrazione < del 50% dei pasti trasportati	296	40
	219	Macelleria e/o polleria/ pescheria GDO (SUPERMERCATI E SUPERETTE)	522	
			583	10(*)

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)



**Regione
Lombardia**

ASL Milano

MACROCATEGORIE REGISTRATI	MACROCATEGORIA GORIA Impres@	Descrizione Macrocategoria	N. ATTIVITA' PRESENTI	N. CONTROLLI PROGRAM.
Ipermercati Ristoranti, trattorie, selfservice, agriturismi, mense e altre attività di preparazione pasti compresi tra 100 e 500 coperti/die	219	GDO con laboratori di produzione <i>(IPERMERCATI con superficie di vendita > 2500 mq e supermercati con superficie di vendita > 400 mq senza laboratorio -con all'interno uno o più laboratori di produzione)</i>	13	4
	0226	Mense asili nido con preparazione (con utenza totalmente o prevalentemente sensibile dove avviene 1) preparazione e somministrazione solo in loco 2) con somministrazione in loco e trasporto)	181	40
	221	Ristoranti :comprende 1) attività in loco rivolta al consumatore finale 2) attività dove vengono somministrati alimenti a seguito di utilizzo di macchine semiautomatiche e cottura -senza lavorazione intermedie: -es: preparazione crepes, cottura patatine-cottura pasta...	4642	785(*)
	224	Mense strutture Socio-sanitarie senza preparazione - Refettori (SOLO SOMMINISTRAZIONE)	10	10
	226	Mense strutture Socio-sanitarie con preparazione (con utenza totalmente o prevalentemente sensibile dove avviene 1) preparazione e somministrazione solo in loco 2) con somministrazione in loco e trasporto)	97	57(*)
	222	Preparazione pasti senza somministrazione (o con somministrazione pasti <50% dei pasti preparati) intende 1) Centro cottura con preparazione e trasporto di tutti i pasti preparati 2) Centro cottura con preparazione, trasporto e parziale somministrazione < del 50% dei pasti trasportati	49	34(*)

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Controlli SCIAN

TIPO SOGGETTO01 - TIPO SOGGETTO02

Filtri applicati: Anno Controllo uguale a 2014, 2013, 2012, 2011 **AND** Ente Controllore uguale a 308 - A.S.L. DI MILANO **AND** Servizio uguale a 130 - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

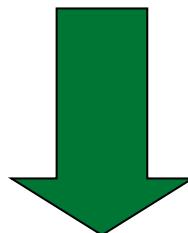
	ANNO CONTROLLO	2014	2013	2012	2011
		Num Controlli	Num Controlli	Num Controlli	Num Controlli
ENTE CONTROLLORE					
308 - A.S.L. DI MILANO		7.062	7.874	7.124	7.226

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Ispezione

Il controllo ispettivo
Non necessariamente riguarda tutti gli aspetti



**Con la programmazione annuale
Vengono individuati gli ambiti da valutare
In relazione alla tipologia di attivita'
ispezionata**

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Aspetto valutato	Evidenza di conformità	Norma di riferimento
PULIZIA E SANIFICAZIONE	Nei locali di preparazione i pavimenti, le pareti, gli arredi, le attrezzature, gli utensili e i piani di lavoro non presentano residui alimentari riferibili a precedenti lavorazioni, né accumuli di sporosità di varia natura	Reg. CE 852/04 art II capp. I – II -V
	Depositi, servizi igienici, spogliatoi all'esame visivo si presentano puliti.	Reg CE 852/04 art II cap. I
	Non sono conservati prodotti per la pulizia/disinfezione nelle zone di manipolazione alimenti, gli stessi sono etichettati e conservati in contenitori chiusi.	Reg CE 852/04 art II capp. I- IX
	Non è presente materiale non congruo con l'attività svolta.	Reg. CE 852/04 art II cap. II
MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE	I locali hanno pavimenti, pareti e plafoni privi di rotture, distacchi di intonaco, caduta di particelle, infiltrazioni, muffe.	Reg CE 852/04 art II capp. I- V
	Le attrezzature e gli impianti sono funzionanti, privi di rotture, sfaldamenti, ruggine/ossidazioni.	Reg CE 852/04 art II cap. V
LOTTA INFESTANTI	Non sono stati rilevati infestanti o tracce manifeste di infestazione.	Reg CE 852/04 art II cap. I
	Le aperture verso l'esterno sono chiudibili e munite di barriere anti insetti o altri sistemi equivalenti.	Reg CE 852/04 art II cap. II
	Sono presenti dispositivi per il monitoraggio degli animali volatili, strisciante e roditori.	Reg CE 852/04 art II cap. IX
IGIENE DEGLI ALIMENTI E STATO CONSERVAZIONE	Gli alimenti sono conservati e manipolati in modo da evitare deterioramento e contaminazione (es. in contenitori idonei al contatto con alimenti; divisi per tipologia merceologica e profilo igienico; protetti in superficie; sollevati da terra; utilizzo di diverse attrezzature per diverse lavorazioni, separazione nel tempo e/o nello spazio di lavorazioni diverse).	Reg CE 852/04 art II cap. IX
	Gli alimenti deperibili sono conservati in condizioni tali da mantenerli alle temperature prescritte, dove previsto, dalla norma, dall'OSA, dai produttori o dalle buone prassi operative.	Reg CE 852/04 art II cap. IX
	I semilavorati e i prodotti finiti sono identificati (tipologia, data di produzione, durata).	Reg CE 852/04 art.4.3.b
	Gli alimenti destinati alla somministrazione differita e/o i semilavorati vengono raffreddati il più rapidamente possibile, mediante: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> abbattitore di temperatura <input type="checkbox"/> attrezzature frigorifere esclusivamente dedicate 	Reg CE 852/04 art II cap. IX
	Non vi sono alimenti in fase di scongelamento a temperatura ambiente.	Reg CE 852/04 art II cap. IX
	I materiali di confezionamento sono conservati al riparo da fonti di insudiciamento.	Reg CE 852/04 art II cap. X
IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE	Gli operatori presentano un idoneo standard di igiene personale e indossano indumenti adeguati alla mansione.	Reg CE 852/04 art II cap. VIII
	Gli operatori utilizzano dispositivi per la custodia separata degli abiti da lavoro e personali.	Reg CE 852/04 art II cap. I - RLI
	I lavabi a disposizione per il lavaggio delle mani sono dotati di sapone e sistema igienico di asciugatura.	Reg CE 852/04 art II capI
	Il personale addetto opera secondo la prassi igienica ed è presente documentazione attestante l'avvenuta formazione.	Reg CE 852/04 art II cap. XII

La nostra sintesi

ETICHETTATURA	I prodotti alimentari verificati a campione/nella totalità presentano etichette conformi alla normativa vigente.	D.Lgs 109/92
GESTIONE RINTRACCIAZIABILITÀ	E' presente un sistema in grado di individuare il fornitore dei prodotti alimentari	Reg. CE 178/02 art. 18.2
	E' presente un sistema in grado di individuare le imprese alle quali sono stati forniti i prodotti alimentari	Reg. CE 178/02 art. 18.3
	Per ogni singola produzione sono presenti modalità di attribuzione ed identificazione dei lotti.	Reg. CE 178/02 art. 18.4
	Etichette o sistemi di identificazione per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti dei prodotti alimentari	Reg. CE 178/02 art. 18.4
VERIFICA AUTORIZZAZIONI, REQUISITI STRUTTURALI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	I locali in uso all'attività rispettano la destinazione d'uso specificata nella pianta planimetrica allegata alla SCIA o alla Autorizzazione Sanitaria.	Reg CE 852/04 art.6
	La struttura dispone di spazi, arredi ed attrezzature per manipolare e conservare i prodotti alimentari adeguatamente dimensionati alla realtà produttiva.	Reg CE 852/04 all II cap.I-III
	Frigoriferi, congelatori, scaldavivande, vetrine espositive, banchi frigorifero sono dotate di termometro facilmente controllabile.	Reg CE 852/04 all II cap. I -V
	Nella zona di preparazione sono presenti lavabi dotati di acqua corrente fredda e calda e di rubinetteria non manuale per il lavaggio delle mani, adeguatamente collocati ed attrezzati.	Reg CE 852/04 all II cap. I
	Sono presenti lavelli per le operazioni di lavaggio degli alimenti separati e distinti da quelli utilizzati per la pulizia e disinfezione degli strumenti e utensili di lavoro.	Reg CE 852/04 all II cap. I
	Sono presenti servizi igienici ad uso esclusivo per gli addetti alla preparazione, trasformazione e manipolazione diretta degli alimenti.	Reg CE 852/04 all II cap.I - RLI
	Sono presenti dispositivi per la custodia separata degli abiti da lavoro, indumenti personali.	Reg CE 852/04 all II cap. I - RLI
AUTOCONTROLLO	Il documento aziendale riporta i dati identificativi dell'azienda/dell'OSA ed esplicita l'attività svolta, i locali in uso, l'analisi dei pericoli specifici per la tipologia di attività esercitata e la descrizione delle misure di controllo preventive associate.	Reg CE 852/04 art.5
	Vi è evidenza delle azioni correttive intraprese in caso di non conformità.	Reg CE 852/04 art.5
	Le procedure prerequisito relativamente agli aspetti valutati risultano applicate <ul style="list-style-type: none"> o pulizia o manutenzione o lotta infestanti o controllo temperature o approvvigionamento idrico o selezione fornitori o formazione personale o rintracciabilità e ritiro 	Reg CE 852/04 art.5

La nostra sintesi

Provvedimenti

D. l.vo n.193 del 9/11/2007 - art. 6

Stabilisce le sanzioni per le violazioni dei disposti del pacchetto igiene

- **PRESCRIZIONI → SANZIONE IN CASO DI INOTTEMPERANZA**
- **SOSPENSIONI → CARENZE IGIENICHE O STRUTTURALI TALI DA NON POTER PROSEGUIRE L'ATTIVITÀ**
- **SOSPENSIONI → SANZIONI ACCESSORIE**
- **SANZIONI AMMINISTRATIVE PECUNIARIE**
- **EVENTUALI PROCEDIMENTI PENALI (UPG):**
 - **SEQUESTRO,**
 - **DENUNCIA (PER ESEMPIO FRODI, ADULTERAZIONI, ALIMENTI CONTAMINATI , ESITI ANALITICI SFAVOREVOLI)**
 - **650 C.P. IN CASO DI INOTTEMPERANZA**

NB: in Italia le sanzioni sono disciplinate dalla legge speciale che riguarda il procedimento amministrativo sanzionatorio – L. 689/1981

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)



MILANO 2015

FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE



Regione
Lombardia

ASL Milano

PROBABILI SCENARI in EXPO

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)



Obiettivi del «Grande evento»

Stimolare e guidare la discussione a livello mondiale sulle sfide e sulle innovazioni correlate alla nutrizione, alla produzione, alla disponibilità e alla distribuzione del cibo

Facilitare la cooperazione tra i soggetti coinvolti e le istituzioni

Creare una piattaforma mondiale per le innovazioni e le migliori pratiche nell'ambito della nutrizione, della salute, del benessere, della sostenibilità e delle tecnologie

L'OFFERTA DI RISTORAZIONE DOVRÀ COSTITUIRE UN ELEMENTO CARDINE DELLA ESPERIENZA VISSUTA DAL VISITATORE

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Expo 2015: qualche numero

Tipologia di offerta di servizio:

Ristoranti

Bar–Tavola fredda- Self service – Quick service – Catering - Take away

Chioschi

Food Track

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Expo 2015 e SC IAN

**SC IAN è stata molto coinvolta nella valutazione dei progetti
(circa 500 tra progetti e varianti di progetto)**

- l'alimentazione è il tema dell'evento
- attività alimentari sono state inserite all'interno di quasi tutti i progetti presentati dai Paesi partecipanti
- confronto con Paesi con diversità di abitudini alimentari e di norme in materia di sicurezza alimentare

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Expo 2015 e SC IAN

SC IAN

ai fini della sicurezza alimentare e della riduzione del rischio, sia per i visitatori che per gli addetti - ha predisposto per Expo linee guida da diffondere ai paesi partecipanti per facilitare questi ultimi ad applicare i principi di corretta prassi igienica

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Expo 2015 e SC IAN

Le linee guida contengono alcuni requisiti fondamentali in materia di:

- a. lay-out di locali e attrezzature per la preparazione e la somministrazione degli alimenti, al fine di ridurre il rischio di possibili contaminazioni crociate
- b. installazione di lavamani in numero sufficiente
- c. installazione di idonee attrezzature, congrue con l'attività svolta
- d. corretta gestione rifiuti
- e. presenza di sistemi di captazione ed espulsione odori e vapori

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

Controlli acqua potabile

SCIAN in integrazione dei controlli effettuati dall'ente gestore ha programmato:

- Controlli per la valutazione chimica e microbiologica dell'acqua destinata al consumo umano nelle centrali di pompaggio che forniranno acqua al sito EXPO
- Controlli nel punto rete di ingresso al sito EXPO

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Intervento a cura di :

S. Fracchia (direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione)