

REGIONE DEL VENETO



ULSS2
MARCA TREVIGIANA

BUONE PRASSI IGIENICHE NELL'AMBITO DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

I principi della sicurezza alimentare

AUTOCONTROLLO

**BUONE PRATICHE
DI LAVORAZIONE
E DI IGIENE
(G.M.P. e G.H.P.)**

**REQUISITI
STRUTTURALI**





Contesto normativo

- Il Reg. 852/2004 individua nel metodo **HACCP** lo ***strumento per individuare e gestire i pericoli*** da parte delle imprese alimentari in ciascuna fase produttiva e in ciascun segmento della filiera alimentare



SICUREZZA ALIMENTARE



SALUTE DEL CONSUMATORE



LE MICROIMPRESE ALIMENTARI



MANUALE di BUONE PRATICHE di IGIENE





Fattori di contaminazione degli alimenti

Analisi delle fasi di lavorazione

pericolo biologico

(batteri patogeni, virus, muffe, tossine batteriche...)

pericolo fisico

(corpi estranei,)

pericolo chimico

(contenitori non adatti al contatto con alimenti, residui di detergenti e sanificanti, residui di antiparassitari, allergeni...)

Fase	Pericolo			Misura di controllo	Manuale BPI
	F	C	B		
Ricevimento materie prime	●		●	✓ F e B: verifica integrità confezioni ✓ B: rispetto catena del freddo	Capitolo 2
Conservazione materie prime			●	✓ B: rispetto catena del freddo	Capitolo 2
Lavorazioni a freddo	●	●	●	✓ 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	●	●	●	✓ F: verifica integrità superfici e attrezzature ✓ B: prevenzione contaminazione crociata ✓ C: corretto utilizzo degli additivi, prevenzione contaminazione crociata ✓ B: adeguata cottura	Capitolo 3 Capitolo 5
Raffreddamento			●	✓ B: raffreddamento rapido	Capitolo 6
Conservazione semilavorati e prodotti finiti			●	✓ B: rispetto catena del freddo	Capitolo 7
Presentazione e esposizione dei prodotti			●	✓ F e B: verifica integrità confezioni ✓ B: rispetto catena del freddo	Capitolo 8
Somministrazione	●		●	✓ F: verifica integrità superfici e attrezzature ✓ B: prevenzione contaminazione crociata	Capitolo 9
Trasporto dei prodotti alimentari	●		●	✓ F e B: verifica integrità confezioni ✓ B: rispetto catena del freddo	Capitolo 10

F – Pericoli fisici:
Contaminazione da corpo estraneo

C – Pericoli chimici:
Contaminazione chimica (additivi, allergeni, ecc.)

B – Pericoli biologici:
Contaminazione biologica (microrganismi, parassiti), moltiplicazione microrganismi patogeni, sopravvivenza microrganismi patogeni



FATTORI DI CONTAMINAZIONE BIOLOGICA

MICROORGANISMI VIVI

CONTAMINAZIONE PRIMARIA

MUNGITURA
MACELLAZIONE
IRRIGAZIONE
RACCOLTA

CONTAMINAZIONE SECONDARIA

AMBIENTI DI LAVORAZIONE
ATTREZZATURE
COMPORTAMENTO
OPERATORI
CONSERVAZIONE

Batteri
Virus
Parassiti



REGIONE DEL VENETO



ULSS2
MARCA TREVIGIANA

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA: CONDIZIONI IGIENICHE DEI LOCALI





REGIONE DEL VENETO



ULSS2
MARCA TREVIGIANA

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA: INFESTAZIONE DA BLATTE NEL RETROBANCO DI UN BAR





MONITORAGGIO DEGLI INFESTANTI

Verifica dell'eventuale presenza o passaggio di animali infestanti



Installazione di trappole



Retine antinsetto

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA: I BIDONI PORTA RIFIUTI



I bidoni porta rifiuti devono essere tutti
chiudibili con coperchio e apribili con pedale



IL CALORE

Sottoponendo un alimento ad una $T^\circ > 75^\circ\text{C}$ in modo uniforme in tutti i suoi punti per un tempo sufficiente, i batteri patogeni vengono eliminati

***Più la temperatura è alta,
maggiore è la possibilità
di distruzione***



pastorizzazione

***65°C-80°C per
alcuni minuti***

**VENGONO DISTRUTTI
I GERMI PATOGENI**



ebollizione

100°C

**ALCUNE SPORE E
TOSSINE POSSONO
RESISTERE**



sterilizzazione

120°C x 20 minuti

**SI HA LA DISTRUZIONE DI
TUTTI I MICRORGANISMI**

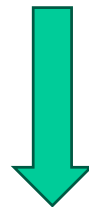




SALMONELLA



ATTENZIONE ALLA
CONTAMINAZIONE CROCIATA!!!!

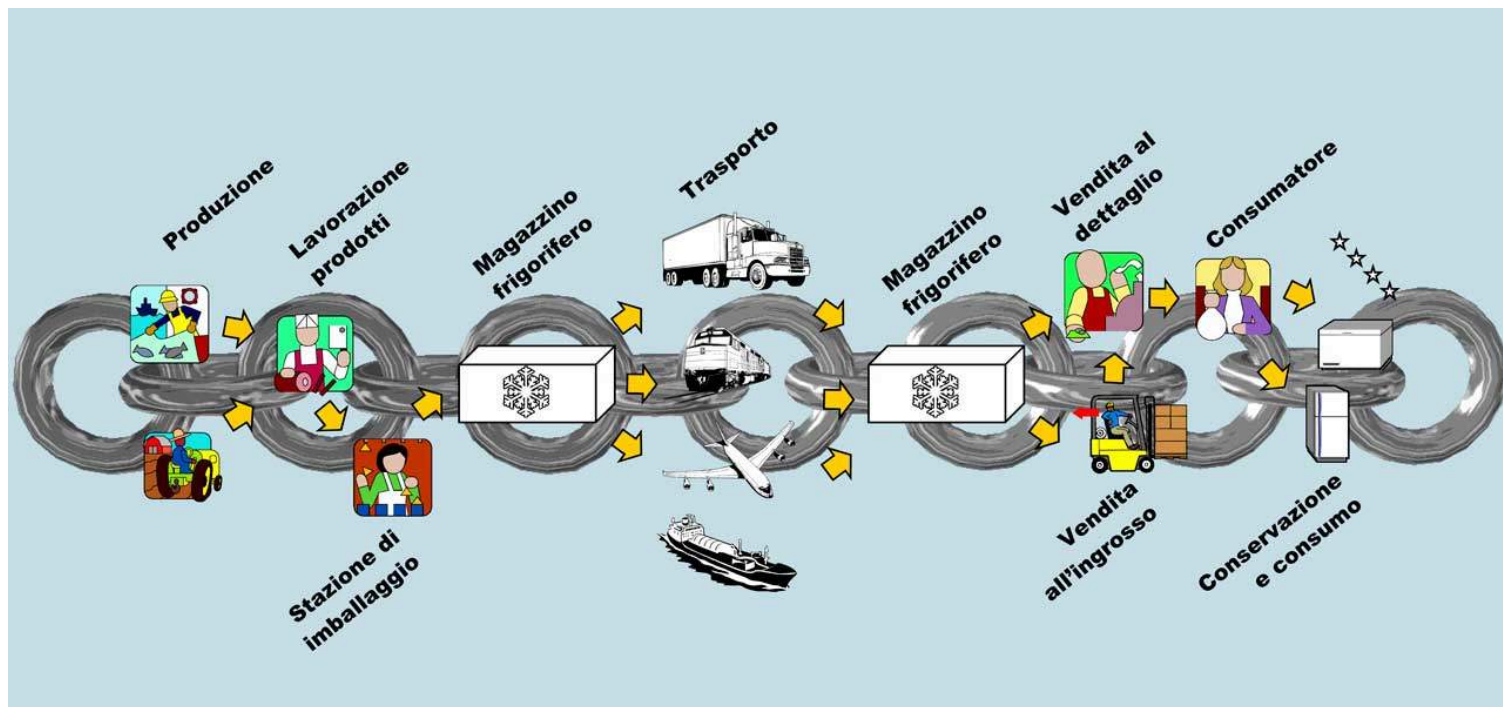


COTTURA AD ALMENO 75 GRADI

EVITARE CIBI COME UOVA NON
PASTORIZZATE, MAIONESE,
LATTE NON PASTORIZZATO,
CARNE POCO COTTA...



LA CATENA DEL FREDDO



Fondamentale è il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti refrigerati e congelati



CONTAMINAZIONE BIOLOGICA

DA ATTREZZATURE



Coltello non adeguatamente lavato



CONTAMINAZIONE FISICA





DA ATTREZZATURE



Attrezzature non integre



BUONE PRATICHE DI IGIENE PERSONALE (CONTAMINAZIONE BIOLOGICA E/O FISICA)

Cosa e come fare		Perché?
Utilizzare abiti puliti, usati esclusivamente per le attività		<i>Gli abiti utilizzati per più attività possono veicolare microrganismi potenzialmente patogeni</i>
Legare i capelli ed utilizzare un copricapo durante la preparazione dei cibi		<i>I capelli possono cadere negli alimenti</i>
Non utilizzare gioielli o orologi durante la preparazione degli alimenti		<i>Questi oggetti sono veicolo di sporco e possono cadere negli alimenti, inoltre non consentono il corretto lavaggio delle mani</i>
Avere sempre mani curate e unghie corte, pulite e senza smalto		<i>Lo sporco viene frequentemente veicolato dalle mani e si annida soprattutto sotto le unghie</i>



BUONE PRATICHE DI IGIENE PERSONALE (CONTAMINAZIONE BIOLOGICA E/O FISICA)

Cosa e come fare		Perché?
Non toccarsi i capelli, fumare o mangiare né masticare <i>chewing-gum</i> durante la preparazione degli alimenti		Queste attività possono veicolare lo sporco, la cenere, le sigarette e i <i>chewing-gum</i> possono cadere negli alimenti
Lavarsi frequentemente le mani, soprattutto dopo una pausa, dopo aver toccato carni crude o uova e prima di toccare alimenti pronti al consumo		Le contaminazioni crociate da alimenti crudi a preparazioni pronte al consumo sono uno dei pericoli maggiori
Asciugarsi le mani con carta a perdere evitando materiali come stracci riutilizzabili		La carta usa e getta rappresenta uno tra i sistemi più sicuri per asciugare le mani in quanto evita possibili contaminazioni
Il personale deve avvisare immediatamente i superiori nel caso di malattia, diarrea o vomito. Nel caso di tagli o ferite queste devono essere adeguatamente protette con materiale impermeabile e possibilmente colorato		I batteri possono essere veicolati agli alimenti dal personale affetto da patologie o da ferite aperte



CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA: L'ABBIGLIAMENTO DEL PERSONALE

L'ABBIGLIAMENTO DEL PERSONALE





ESEMPIO DI UTILIZZO ERRATO DI ARMADIETTO A DOPPIO SCOMPARTO





RIFORNIMENTO IDRICO



Si predilige l'allacciamento
all'acquedotto comunale

Se non è possibile, utilizzare
acqua proveniente da contenitori
chiusi ed adeguatamente
etichettati e non esporli al sole!!!!





FATTORI DI CONTAMINAZIONE CHIMICA

CONTAMINAZIONE PRIMARIA

- ANTIPARASSITARI
- METALLI PESANTI
- FARMACI
- ANABOLIZZANTI

CONTAMINAZIONE SECONDARIA

- DETERGENTI
- DISINFETTANTI
- COLORANTI
- CONSERVANTI
- ALLERGENI

INTOSSICAZIONE

ACUTA

CRONICA



CUCINA: DOV'È IL PROBLEMA?





LA SANIFICAZIONE IN UNA PASTICCERIA ATTUATA DURANTE LA PRODUZIONE





MOCA: MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI



Prediligere stoviglie e piatti a perdere idonei al contatto con gli alimenti



Se non è possibile, utilizzare lavastoviglie industriale a una temperatura di almeno 82 gradi





ALLEGATO II Reg. CE 1169/2011: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLERGENI VEGETALI

- Cereali contenenti glutine
- Arachidi
- Soia
- Frutta a guscio
- Sedano
- Semi di sesamo



ALLERGENI DI ORIGINE ANIMALE

- ~~Alimenti~~ Latticini e prodotti derivati
- ~~Alimenti~~ Uova e prodotti derivati
- ~~Alimenti~~ Anidride solforosa e solfiti
- Pesce e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Molluschi e prodotti derivati





L'INGESTIONE ACCIDENTALE DI UN ALIMENTO CHE PROVOCA ALLERGIA IN UN SOGGETTO AFFETTO DA QUESTA PATOLOGIA PUÒ ESSERE UN PROBLEMA DI SALUTE

MANIFESTAZIONI CLINICHE ACUTE CHE POSSONO SFOCIARE ALLO SHOCK ANAFILATTICO

CUTE: orticaria, angioedema, dermatite, eczema

CAVO OROFARINGEO: gonfiore delle labbra, voce rauca

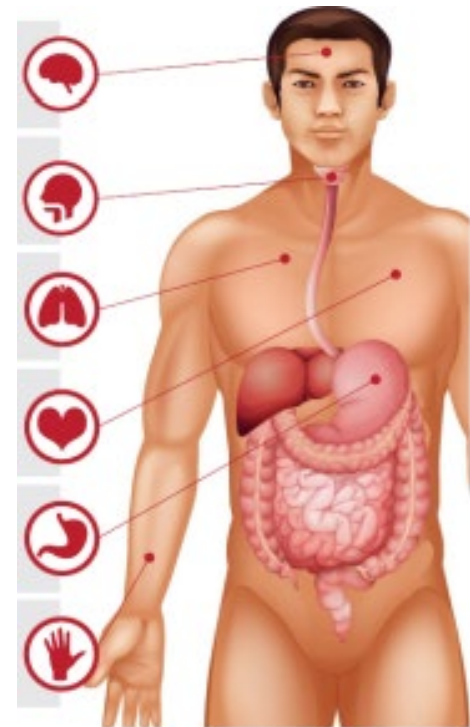
APPARATO RESPIRATORIO:

broncospasmo e tosse, occlusione nasale e naso gocciolante, difficoltà respiratoria

APPARATO CARDIO-CIRCOLATORIO:

aritmie, pressione bassa

APPARATO NEUROLOGICO: capogiri, vertigini, svenimenti



Per le **intolleranze alimentari** abbiamo i medesimi sintomi, raramente violenti, che possono presentarsi da 1 a 36 ore dopo l'ingestione del cibo incriminato.



MODALITÀ DI INDICAZIONE OBBLIGATORIA DEGLI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI SFUSI SOMMINISTRATI

Art. 19 punto 8 D.Lgs 15 dicembre 2017, n.231

1. PER OGNI SINGOLA SPECIALITÀ E DEVE ESSERE APPOSTA SU:

- MENÙ
- REGISTRO
- CARTELLO
- ALTRO SISTEMA EQUIVALENTE ANCHE DIGITALE "applicazioni per smartphone", codice a barre, codice QR etc.,



In caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni fornite dovranno risultare anche da una **DOCUMENTAZIONE SCRITTA** e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale.

SPECIALITÀ GASTRONOMICHE		ELENCO ALLERGENI													
LEGENDA															
X	presenza dell'allergene														
Y	presenza di ingredienti prodotti in stabilimenti dove si lavora tale allergene/ Può contenere l'allergene in tracce														
Z	l'allergene può essere tolto su richiesta														
		cereali contenenti glutine	crostacei e prodotti a base di crostacei	uova e prodotti a base di uova	pesce e prodotti a base di pesce	arachidi e prodotti a base di arachidi	soia e prodotti a base di soia	latte e prodotti a base di latte	frutta a guscio	sedano e prodotti a base di sedano	senape e prodotti a base di senape	semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	anidride solforosa e solfiti	lupini e prodotti a base di lupini	molluschi e prodotti a base di molluschi
ANTIPASTI															
Scampi freschi crudi con olio e limone			X										X		
Bruschette con baccalà mantecato, salmone, alici e seppioline in saor		X	X		X			X		X			X		X
PRIMI															
Risotto agli asparagi ed erbe di campo								X							
Riso Venere nero con calamari, gamberi e verdure			X							X			X		X
SECONDI															
Vitello tonnato				X	X					X					
Roast beef con sugo caldo e purè		Z						X							
CONTORNI															
Insalata mista di stagione										Z	Z				
Peperoni, melanzane e zucchine alla griglia															
DESSERT															
Cestino alla vaniglia e pan di Spagna con frutti di bosco caldi		X		X				X							
Zabaglione ghiacciato al caramello				X				X							
I NOSTRI PANIFICATI															
Grissini con semi di sesamo		X									Y	X			
Pane alla mediterranea		X						X							
Pane ai cinque cereali		X						X							

Per garantire la SICUREZZA DEGLI ALIMENTI è fondamentale ridurre la CONTAMINAZIONE

IN TUTTE LE FASI
DI LAVORAZIONE
DEGLI ALIMENTI



NEGLI AMBIENTI DI
PRODUZIONE E IN TUTTI
I LOCALI CONNESSI CON
L'ATTIVITA' STESSA

NORME IGIENICHE PER IL PERSONALE

- L'IGIENE PERSONALE
- L'ABBIGLIAMENTO
- IL COMPORTAMENTO



LA SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI
DI PRODUZIONE, SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DEGLI ALIMENTI

INSIEME DI INTERVENTI MIRATI AD
ASSICURARE LA SALUBRITA' DEI LOCALI E
DELLE ATTREZZATURE

 **PULIZIA +
DISINFEZIONE +
DISINFESTAZIONE =
SANIFICAZIONE**

LE MICROIMPRESE ALIMENTARI



MANUALE di BUONE PRATICHE di IGIENE



PROGETTO DI SEMPLIFICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO

Analisi delle fasi di lavorazione

Fase	Pericolo			Misura di controllo	Manuale BPI
	F	C	B		
Ricevimento materie prime	●		●	✓ F e B: verifica integrità confezioni ✓ B: rispetto catena del freddo	Capitolo 2
Conservazione materie prime			●	✓ B: rispetto catena del freddo	Capitolo 2
Lavorazioni a freddo	●	●	●	✓ 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	●	●	●	✓ F: verifica integrità superfici e attrezzature ✓ B: prevenzione contaminazione crociata ✓ C: corretto utilizzo degli additivi, prevenzione contaminazione crociata ✓ B: adeguata cottura	Capitolo 3 Capitolo 5
Raffreddamento			●	✓ B: raffreddamento rapido	Capitolo 6
Conservazione semilavorati e prodotti finiti			●	✓ B: rispetto catena del freddo	Capitolo 7
Presentazione e esposizione dei prodotti			●	✓ F e B: verifica integrità confezioni ✓ B: rispetto catena del freddo	Capitolo 8
Somministrazione	●		●	✓ F: verifica integrità superfici e attrezzature ✓ B: prevenzione contaminazione crociata	Capitolo 9
Trasporto dei prodotti alimentari	●		●	✓ F e B: verifica integrità confezioni ✓ B: rispetto catena del freddo	Capitolo 10

F – Pericoli fisici:
Contaminazione da corpo estraneo

C – Pericoli chimici:
Contaminazione chimica (additivi, allergeni, ecc.)

B – Pericoli biologici:
Contaminazione biologica (microrganismi, parassiti), moltiplicazione microrganismi patogeni, sopravvivenza microrganismi patogeni

ANALISI DELLE FASI DI LAVORAZIONE

FASE	PERICOLO	MISURA DI CONTROLLO	MANUALE BPI
RICEVIMENTO MATERIE PRIME	F B	<div>F</div> Verifica integrità confezioni <div>B</div> Verifica integrità confezioni e rispetto catena del freddo	Capitolo 2
CONSERVAZIONE MATERIE PRIME	B	<div>B</div> Rispetto catena del freddo	Capitolo 2
LAVORAZIONI A FREDDO	F C B	<div>F</div> Verifica integrità superfici e attrezzature <div>C</div> Corretto utilizzo degli additivi, prevenzione contaminazione crociata <div>B</div> Prevenzione contaminazione crociata, rispetto della catena del freddo	Capitoli 3 e 4

- F** **PERICOLI FISICI:** Contaminazione da corpo estraneo
- C** **PERICOLI CHIMICI:** Contaminazione chimica (additivi, allergeni, etc)
- B** **PERICOLI BIOLOGICI:** Contaminazione biologica (microorganismi, parassiti), moltiplicazioni microorganismi patogeni, sopravvivenza microorganismi patogeni

ANALISI DELLE FASI DI LAVORAZIONE

FASE	PERICOLO	MISURA DI CONTROLLO	MANUALE BPI
LAVORAZIONI A CALDO	F C B	<div>F</div> Verifica integrità superfici e attrezzature <div>B</div> Prevenzione contaminazione crociata <div>C</div> Corretto utilizzo degli additivi, prevenzione contaminazione crociata <div>B</div> Adeguata cottura	Capitoli 3 e 5
RAFFREDDAMENTO	B	<div>B</div> Raffreddamento rapido	Capitolo 6
CONSERVAZIONE SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI	B	<div>B</div> Rispetto della catena del freddo	Capitolo 7



PERICOLI FISICI: Contaminazione da corpo estraneo

PERICOLI CHIMICI: Contaminazione chimica (additivi, allergeni, etc)

PERICOLI BIOLOGICI: Contaminazione biologica (microrganismi, parassiti), moltiplicazioni microrganismi patogeni, sopravvivenza microrganismi patogeni

ANALISI DELLE FASI DI LAVORAZIONE

FASE	PERICOLO	MISURA DI CONTROLLO	MANUAL E BPI
PRESENTAZIONE ED ESPOSIZIONE DEI PRODOTTI	F B	<div>F</div> Verifica integrità confezioni <div>B</div> Verifica integrità confezioni e rispetto catena del freddo	Capitolo 8
SOMMINISTRAZIONE	F B	<div>F</div> Verifica integrità superfici e attrezzature <div>B</div> prevenzione contaminazione crociata	Capitolo 9
TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	F B	<div>F</div> Verifica integrità confezioni <div>B</div> Verifica integrità confezioni e rispetto catena del freddo	Capitolo 10

- F** **PERICOLI FISICI:** Contaminazione da corpo estraneo
- C** **PERICOLI CHIMICI:** Contaminazione chimica (additivi, allergeni, etc)
- B** **PERICOLI BIOLOGICI:** Contaminazione biologica (microorganismi, parassiti), moltiplicazioni microorganismi patogeni, sopravvivenza microorganismi patogeni



IN SINTESI

**CONOSCENDO I PERICOLI CORRELATI AL TIPO DI
ATTIVITÀ, SI RIESCE A PREVENIRE I LORO EFFETTI
CON UNA CORRETTA GESTIONE DI TUTTE LE FASI
OPERATIVE**





**GRAZIE
PER LA VOSTRA
ATTENZIONE
E**



BUON LAVORO!

