



# **Manifestazioni Temporanee**

## **La sicurezza alimentare**

### **Requisiti strutturali e attrezzature**



# GESTIONE COMPLESSA

---

- In quanto abbiamo molti obblighi di legge
- Sicurezza alimentare
- Sicurezza sul lavoro
- Norme antincendio
- Regolamenti comunali ( rumore,rifiuti)
- Eventuale Commissione pubblico spettacolo

# Ristorazione al primo posto

---

## INTOSSICAZIONI

**Ristoranti e catering: 50%**

**Abitazioni private: 24%**

**Posto di lavoro: 9%**

**Scuola: 4%**

**Campeggio e picnic: 3%**

**Altro: 10%**

# **OSA responsabile del prodotto SIAN garante del sistema**

**REG.UE 852/04**

**L'OSA non è più un soggetto passivo che riceve imposizioni, ma l'anello fondamentale della catena che è in grado di prevenire i fattori di rischio direttamente nella propria attività mediante requisiti strutturali e la predisposizione di procedure di autocontrollo.**

# Requisiti strutturali cap 1 852

La progettazione, la costruzione, le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

- 1) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
- 2) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- 3) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- 4)ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con possibilità di registrazione;

# Requisiti strutturali Reg CE 852/04

- 5) Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, non comunicanti direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti;
- 6) Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavamani, con acqua corrente fredda e calda, sapone a caduta e un sistema igienico di asciugatura, generalmente separati da quelli per il lavaggio delle mani;
- 7) Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico;
- 8) Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale;
- 9) Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale;
- 10) I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti

# Definizioni

## DEFINIZIONE DI RISCHIO E PERICOLO

TESTO UNICO PER LA SICUREZZA SUL LAVORO



CARATTERISTICA INTRINSECA  
DI UN DETERMINATO FATTORE  
AVENTE IL POTENZIALE DI CAUSARE  
UN DANNO.



COMBINAZIONE DI DUE FATTORI:  
- PROBABILITÀ CHE UN CERTO  
EVENTO SI VERIFichi;  
- DANNO CHE NE PUÒ DERIVARE.

- **Pericolo** indica qualcosa che ha il potenziale di causare danni,
- **Rischio** la probabilità che si verifichi un danno, dovuto all'esposizione a tale **pericolo**

# Esempio

**Danno, pericolo, rischio**

**Pericolo**



**Rischio  
(e danno)**



# Esempio

## Pericolo

Un pericolo è qualcosa che ha il  
potenziale di causarti un danno



vs.

## Rischio

Il rischio è la probabilità che  
un pericolo ti causi un danno



# I PERICOLI

- 1) **BIOLOGICO**: legato alla possibilità di proliferazione microbica, dovuta ai suoi stessi costituenti che ne favoriscono la crescita
- 2) **CHIMICO**: dovuto alla eventuale presenza nell'alimento di residui di fitofarmaci, metalli pesanti, idrocarburi, detergenti, **ALLERGENI**.
- 3) **FISICO**: presenza di metalli, di sassi di piccole dimensioni, vetro, plastica, legno.

# Pericoli

- ➡ **Cottura inadeguata**  
(es. cibi riscaldati)
- ➡ **Scarsa igiene**  
( necessaria procedura )
- ➡ **Scorretta temperatura di conservazione**  
( es. controllo temperatura)

# PERICOLI



# CONTAMINAZIONE CROCIATA

---

il trasferimento di una sostanza nociva da un alimento ad un altro tramite contatto diretto o indiretto

- La contaminazione crociata implica il trasferimento di un agente nocivo da cibi crudi a cibi cotti o pronti da mangiare tramite mani utensili...altro
- Importanza di avere spazi, attrezzature, lavamani

# COME EVITARE CONTAMINAZIONI? ESEMPI

## cause

**Sosta prolungata di alimenti a temperatura ambiente e all'aria, o in promiscuità**

**Contaminazione da parte degli operatori**

**Contaminazioni crociate**

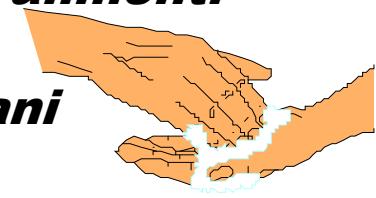
**Errata manipolazione**

## rimedi

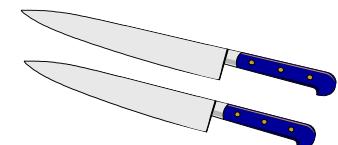
**Limitare la permanenza a temperatura ambiente**

**Coprire sempre i cibi in frigo  
Separare gli alimenti**

**Lavaggio delle mani**



**Corretto utilizzo di piani di lavoro ed attrezzature**



**Formazione del personale**



# **10 regole dell'OMS per l'igiene alimentare anche incaso di nuovo assunto**

---

- 1. Preparare per la sicurezza**
- 2. Cuocere bene**
- 3. Mangiare subito**
- 4. Conservare con cura**
- 5. Riscaldare completamente**

6. Nessun contatto tra crudo e cotto
7. Lavare le mani
8. Tenere pulite le superfici di preparazione dei cibi
9. Proteggere da infestazioni
10. Usare acqua potabile

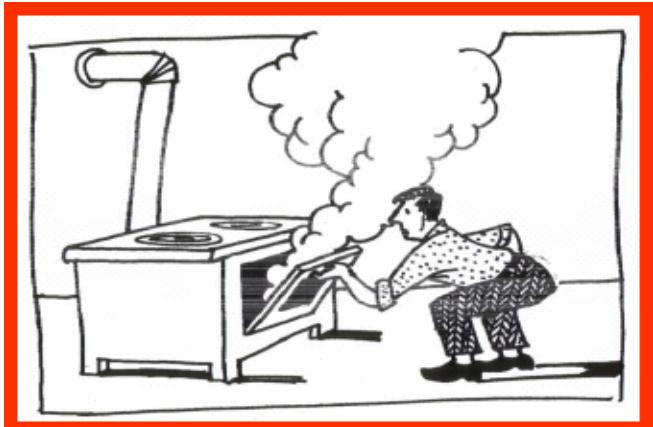
# 1 - PULIRE



# SEPARARE



# CUOCERE



# CONSERVARE



# IGIENE PERSONALE



# **COME DEVONO ESSERE LAVATE LE MANI**

**PROLUNGATO LAVAGGIO CON  
ACQUA CALDA E SAPONE**

**ACCURATO RISCIACQUO CON  
ACQUA CALDA**

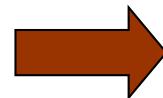
**COMPLETA ASCIUGATURA CON  
SALVIETTE MONOUSO**



**Viene reso obbligatorio un lavamani in  
vicinanza delle zone di lavorazione**

# Quando lavare le mani

DOPO AVER USATO IL WC



PRIMA DELLA MANIPOLAZIONE  
DEGLI ALIMENTI





# IGIENE DELL'AMBIENTE



# UNA EFFICACE PROCEDURA DI PULIZIA PREVEDE ALMENO LE SEGUENTI FASI

1 

*pulizia*

*Asportazione dello sporco  
grossolano*

2 

*Detersione/risciacquo*

*Portare in superficie lo sporco*

3 

*disinfezione*

*Eliminare i microrganismi patogeni*

4 

*risciacquo*

*Eliminare i residui chimici*

*La disinfezione sarà tanto più efficace quanto più  
accurata sarà stata la detersione*

# IIa regola: SEPARARE



# Separare...

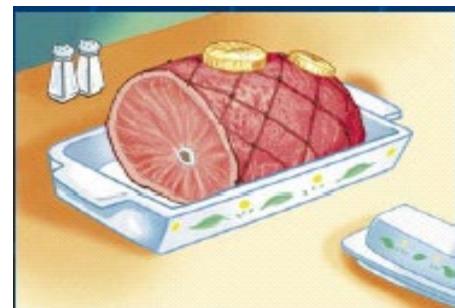
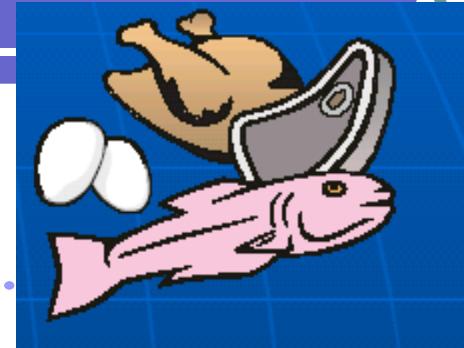


Verdure crude



Alimenti cotti

Carni rosse  
Bianche crude  
Pesce, uova ....



Alimenti crudi

# ***Separare gli alimenti***



***in frigorifero***

**celle frigorifere separate**

**contenitori separati  
all'interno di un'unica cella**

***in lavorazione***

**taglieri separati**

**se non c'è un piano  
di lavoro apposito**

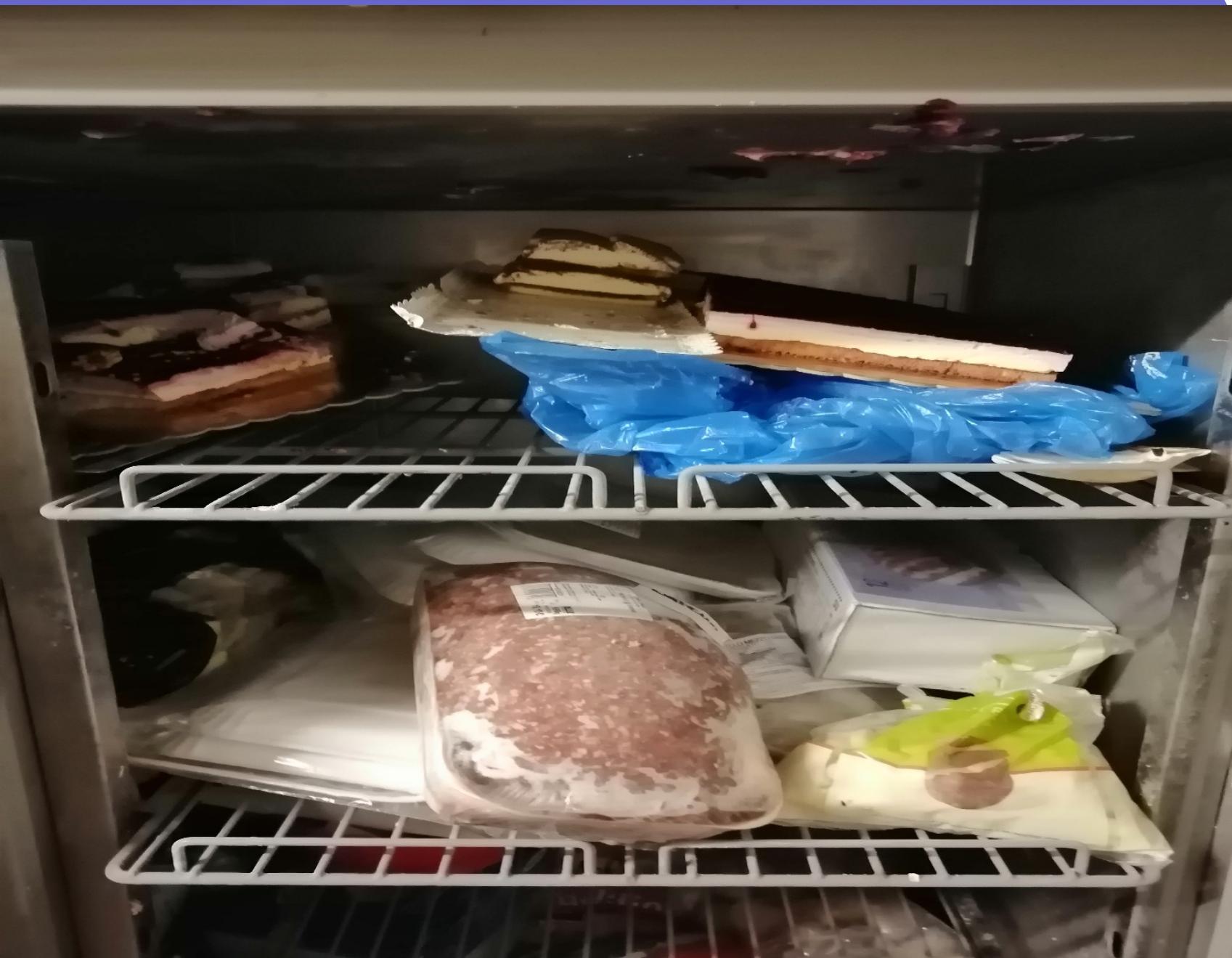
**accurata  
disinfezione  
E lavorazione  
differita**

# separazione









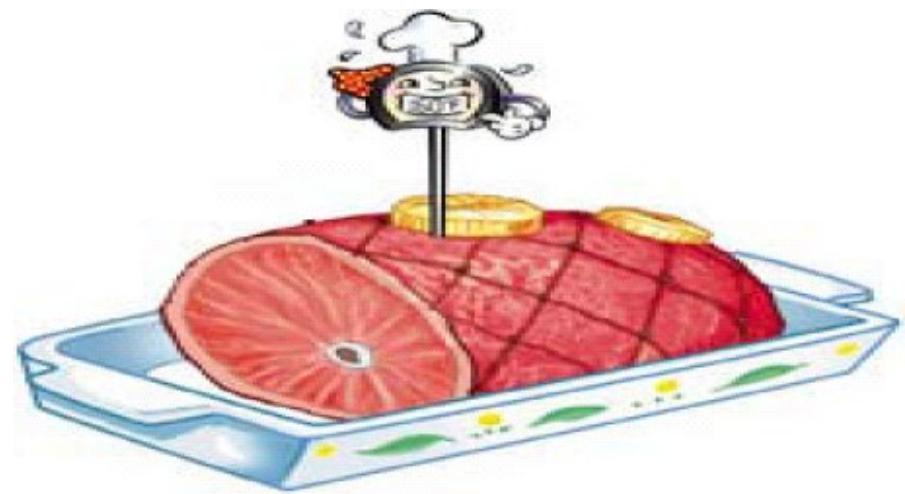
# IIIa regola: CUOCERE



# RISCALDARE



Per l'eliminazione completa di  
eventuali germi che possono  
aver inquinato  
il cibo dopo  
la cottura!!

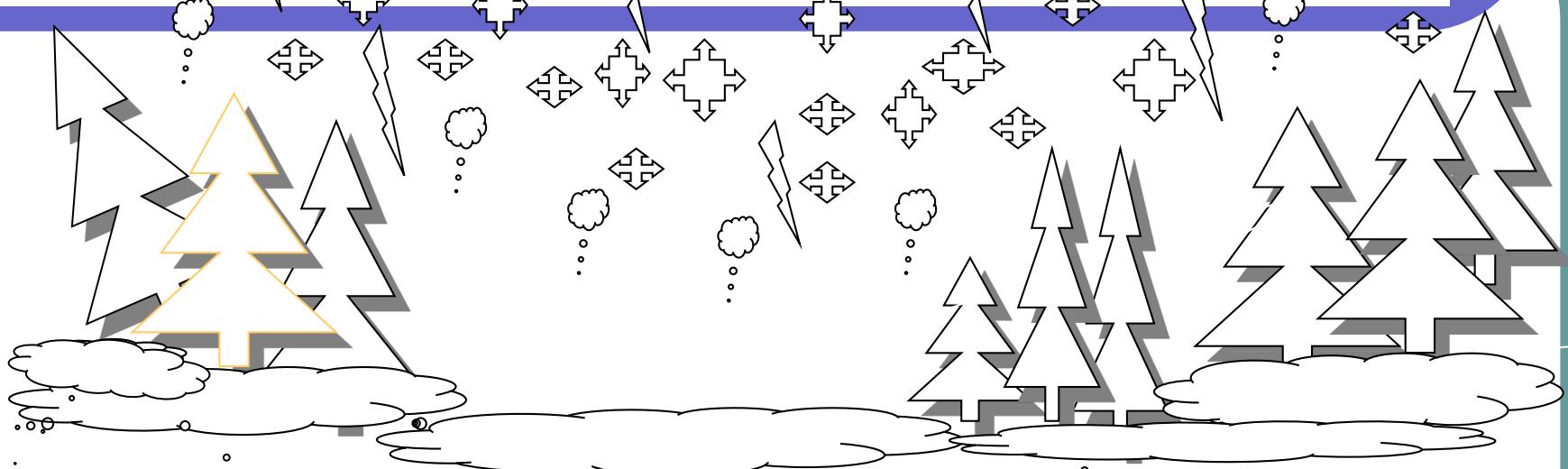




# IVa regola: CONSERVARE



# RAFFREDDARE



## VELOCEMENTE I CIBI GIA' COTTI:

Da 65°C a + 4°C

Anche con l'utilizzo di abbattitori

**GLI ALIMENTI DEPERIBELI DEVONO ESSERE  
CONSERVATI**

per evitare la moltiplicazione di microrganismi

**REFRIGERAZIONE**  
Da 0°C a +4°C

**CONGELAZIONE**  
**-18 °C**

# VANTAGGI SOTTOVUOTO

- Senza ossigeno microorganismi non possono alimentarsi e di conseguenza non proliferano.
- Riponendoli sottovuoto, gli alimenti **si conservano più a lungo** e quando riposti in congelatore si evitano bruciature da congelamento (*freezer burn*)
- Si evitano contaminazioni crociate



*Per ogni lavoratore devono essere disponibili  
postazioni da adibire a spogliatoio*



**abiti civili**



**abiti da lavoro**

***Per chi lavora nella preparazione  
uso di copricapo***

**ARMADI SEPARATI/DOPPIO SCOMPARTO**

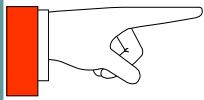




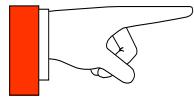
ssolaNews.it

# LA MANUTENZIONE

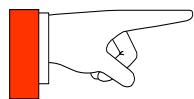
***Adottare immediati provvedimenti in caso di***



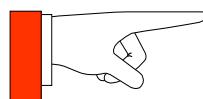
**guasti e malfunzionamenti degli impianti frigoriferi**



**scrostature/rotture alle pareti,  
al soffitto, ai pavimenti**



**presenza di acqua di condensazione  
nelle celle o sugli alimenti**



**qualsiasi deterioramento delle attrezzature**

**(Utilizzo delle schede di non conformità)**



# Il “FLUSSO” degli alimenti

**L'arrivo**

controllare

- l'etichetta ( verificare data di confezionamento e scadenza)
- la temperatura
- Doc.di trasporto x tracciabilità corrispondenza merce
- **Temperatura,condizioni igieniche**

**Il deposito  
materie prime**

L'accesso al deposito deve avvenire preferibilmente dall'esterno

Stoccare gli alimenti:

- se deperibili in frigo fino al loro utilizzo;
- se non deperibili in apposita scaffalatura

**lavorazione**

## *Locali di produzione/preparazione*

- **Dopo il magazzinaggio avere zone di lavoro distinte per:**
  - **la lavorazione di materie prime : ogni piano di lavoro dovrà essere preferibilmente dotato di proprie attrezzature e utensili specifici ovvero lavorazioni differite**
  - **zona lavaggio attrezzature stoviglie**



# Lotta contro roditori e insetti

---

- **Soprattutto nelle strutture temporanee si rende necessario attuare delle procedure per evitarne la presenza**
- **Pulizia esterna/allontanamento dei rifiuti/contenitori chiusi**
- **Collocazione di barriere, trappole ed esche esterne che possano evidenziare la presenza e assicurare una lotta immediata**
- **Registrazione dei controlli con planimetria delle trappole**

# NON CONFORMITA'

---



# RISOLUZIONE NON CONFORMITA'

---

# Coinvolgimento del personale

**Solo con il coinvolgimento del personale formato per lo svolgimento del proprio compito si ottiene garanzia di della sicurezza alimentare**



# Importanza della squadra



**Il lavoro di squadra divide i compiti  
e moltiplica il successo.** - Aforismario

