

# CORSO HACCP

Della Nazione Veneta



## PRIMA PARTE

QUESTO CORSO E' RIVOLTO A TUTTE LE SVA  
CHE OPERANO NEL SETTORE ALIMENTARE.

E' RIVOLTO SIA AL RESPONSABILE  
DELL'AUTOCONTROLLO DEI NEGOZI O  
DELLA RISTORAZIONE. E ALLA PERSONA  
ADDETTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE DEI  
PRODOTTI DI AUTOPRODUZIONE DELLA  
SVA.

AL SUO TERMINE VERRA' RILASCIATO UN  
ATTESTATO DI FORMAZIONE CHE E' SOSTITUTIVO  
DEL LIBRETTO SANITARIO (italiano).

## **SECONDO QUANTO PREVISTO DALLA RECENTE NORMATIVA (italiana):**

TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE DEVONO AVERE, OLTRE ALLE NORMALI CAPACITÀ PROFESSIONALI, ANCHE UNA SOLIDA PREPARAZIONE IN CAMPO IGIENICO SANITARIO, CREDIAMO SIA UTILE ALLA SVA PER POTER AFFRONTARE AL MEGLIO EVENTUALI CONTROLLI DELLO STATO ITALIANO NEL MOMENTO IN CUI NON SI SIA IN GRADO DI APPROCARSI AD ESSO IN MODO CORRETTO E CON LE NOSTRE LEGGI E CON IL DIRITTO DI AUTO DETERMINAZIONE.

TUTTO IL PERSONALE IMPIEGATO NELLA SVA DOVRÀ PRENDERE VISIONE DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP PRESENTE NELLA SVA ED APPLICARNE TUTTI I PRINCIPI E LE NORME IN ESSO CONTENUTI.

IL RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO  
E QUALSIASI PERSONA ADDETTA AI PROCESSI  
DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI DELL'AZIENDA  
DEVONO ESSERE COSTANTEMENTE SOGGETTI  
AD ATTIVITÀ DI FORMAZIONE  
PROGRAMMATA

AVENTE COME OGGETTO INFORMAZIONI  
TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE  
NELL'ATTIVITÀ SVOLTA

NONCHÉ AGGIORNAMENTI SU NUOVA  
NORMATIVA IGIENICO SANITARIA  
EVENTUALMENTE ENTRATA IN VIGORE, E  
STABILITE DALLA NAZIONE VENETA.

GRAZIE ALL'ESPERIENZA  
DEGLI OPERATORI DEL SETTORE  
SI È VISTA L'OPPORTUNITÀ  
DI REALIZZARE  
IL RILASCIO E IL RINNOVO  
DEL CERTIFICATO DI IDONEITÀ SANITARIA  
CON LA FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER  
GLI AUTOPRODUTTORI ALIMENTARI.







# I CORSI DI FORMAZIONE PER GLIALIMENTARISTI

SONO INDIRIZZATI:

- ❖ AI RESPONSABILI DELLE SVA ALIMENTARI
- ❖ AI RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO
- ❖ AGLI ADDETTI CHE MANIPOLANO GLI ALIMENTI  
(Distinti in addetti di **Livello di Rischio 1** e addetti di **Livello di Rischio 2**)
- ❖ AGLI ADDETTI CHE NON MANIPOLANO GLI ALIMENTI

TUTTI QUESTI SOGGETTI DEVONO POSSEDERE UNA IDONEA FORMAZIONE IN AMBITO ALIMENTARE TRAMITE LO SVOLGIMENTO DI APPOSITI CORSI SVOLTI IN CONFORMITÀ ALLE INDICAZIONI PRESENTI IN QUESTO CORSO.

IL RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E'  
COLUI SUL QUALE RICADONO TUTTE LE  
RESPONSABILITA' GESTIONALI DELL'INDUSTRIA

IL RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO E' INVECE  
IL RESPONSABILE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

L'ADDETTO CHE MANIPOLA GLI ALIMENTI E' COLUI  
CHE FISICAMENTE MANIPOLA GLI ALIMENTI

L'ADDETTO CHE NON MANIPOLA GLI ALIMENTI E'  
COLUI CHE GESTISCE GLI ALIMENTI E LI SISTEMA  
NEGLI SPAZI IDONEI

**GLI ADDETTI CHE MANIPOLANO GLI ALIMENTI  
DEFINITI ANCHE ADDETTI DI LIVELLO DI RISCHIO 1,**

sono ad esempio:

Baristi, Fornai ed addetti alla produzione di pizze e similari;  
Addetti alla vendita di alimenti sfusi e generi alimentari; Addetti  
somministrazione/porzionamento pasti in strutture socio-  
assistenziali e scolastiche;

**GLI ADDETTI CHE MANIPOLANO GLI ALIMENTI  
DEFINITI ANCHE ADDETTI DI LIVELLO DI RISCHIO 2,**

sono ad esempio:

Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, ristoranti e  
affini, etc.); Pasticcieri; Gelatieri (produzione); Addetti  
gastronomia (produzione e vendita); Addetti produzione pasta  
fresca; Addetti lavorazione latte formaggi; Addetti macellazione,  
sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita di  
carni, pesce e molluschi; Addetti produzione ovo-prodotti.

**LA FORMAZIONE DEVE ESSERE:**

**a) SPECIFICA:** OSSIA ATTINENTE ALLA TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ SVOLTA;

**B) PERMANENTE:** OSSIA DEVE PREVEDERE UN AGGIORNAMENTO PERIODICO NEL TEMPO;

**C) DOCUMENTATA:** OSSIA IL SUO SVOLGIMENTO E I SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI DEVONO RISULTARE DA ATTESTATI O LIBRETTI FORMATIVI E COSTITUIRE PARTE INTEGRANTE DEL CURRICULUM LAVORATIVO DELL'ALIMENTARISTA.

**SECONDO QUANTO STABILITO DALLA  
NORMATIVA DELLA NAZIONE  
VENETA, LA FORMAZIONE:**

- ❖ PER IL TITOLARE DELL'ATTIVITÀ**
- ❖ E PER IL RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO;**

**DEVE ESSERE FATTA PRIMA DELL'INIZIO DI OGNI  
NUOVA ATTIVITÀ PRODUTTIVA O SOMMINISTRATIVA.**

**E .....**

**OGNI SEI ANNI DEVONO POI ESSERE FATTI DEI CORSI  
DI AGGIORNAMENTO.**

**PER GLI ADDETTI INVECE:**

**LA FORMAZIONE DEVE PREVEDERE  
LA PARTECIPAZIONE  
A CORSI DI AGGIORNAMENTO  
DEFINITI  
IN RELAZIONE AL FABBISOGNO FORMATIVO  
INDIVIDUATO DAL TITOLARE  
O  
DAL RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO.**

IL TITOLARE DELL'ATTIVITÀ DEVE  
ASSICURARE INOLTRE UNA FORMAZIONE  
PERMANENTE DEGLI ADDETTI TRAMITE LO  
SVOLGIMENTO DI INCONTRI DI  
FORMAZIONE.

TALI INCONTRI, A CADENZA ANNUALE  
DEVONO ESSERE STRETTAMENTE ATTINENTI  
ALL'ATTIVITÀ SVOLTA E ORIENTATI ALLA  
APPLICAZIONE DEL PIANO DI  
AUTOCONTROLLO E ALLA PROMOZIONE DI  
CORRETTI COMPORTAMENTI IN AMBITO  
ALIMENTARE.

**LA FORMAZIONE DEL PERSONALE SECONDO QUANTO PREVISTO DALLA NORMATIVA, È OBBLIGATORIA E DEVE RIGUARDARE I SEGUENTI ASPETTI:**

- LE MISURE DI PREVENZIONE DEI PERICOLI IGIENICO-SANITARI CONNESSI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI;
- L'APPLICAZIONE DELLE MISURE DI AUTOCONTROLLO E DEI PRINCIPI HACCP CORRELATI ALLO SPECIFICO SETTORE ALIMENTARE ED ALLE MANSIONI SVOLTE DAL LAVORATORE STESSO;
- I PUNTI CRITICI RELATIVI ALLE FASI DI PRODUZIONE, STOCCAGGIO, TRASPORTO E/O DISTRIBUZIONE;
- LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ.



COME SI PUO' GARANTIRE LA  
SALUBRITA' E L'IGIENICITA'  
DEGLI ALIMENTI???

CONSIDERATE LE ULTIME  
EMERGENZE SANITARIE LA  
COMUNITA' EUROPEA HA SOSTENUTO  
CHE VI E' ASSOLUTAMENTE

LA NECESSITÀ DI UN METODO  
EFFICACE DI GARANZIA DELLA  
SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI

QUESTO METODO EFFICACE

E'

IL METODO

HACCP

IN 30 ANNI DALLA SUA CONCEZIONE,  
IL SISTEMA HACCP  
È DIVENTATO IL METODO  
UNIVERSALMENTE ACCETTATO  
PER LA GARANZIA  
DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

PERCHÉ?

- DÀ **FIDUCIA** AL CONSUMATORE SULLA SALUBRITÀ DEI PRODOTTI;
- CONCENTRA LE RISORSE AZIENDALI (UOMINI E MEZZI) NELLE **FASI CRITICHE** DEL PROCESSO PRODUTTIVO;
- E' UN REQUISITO CHE PUÒ ATTRIBUIRE **PUNTEGGIO** IN GARE D'APPALTO (AD ES. NELLE SCUOLE, NELLE MENSE ECC.);
- PERMETTE DI **SELEZIONARE I FORNITORI PIÙ RESPONSABILI** E “GARANTITI” CHE SONO PRESENTI SUL MERCATO.

LA NORMATIVA IMPONE AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE DI PREDISPORRE, ATTUARE E MANTENERE PROCEDURE PERMANENTI BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP.

I SISTEMI HACCP SONO CONSIDERATI UNO STRUMENTO UTILE A CONSENTIRE AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE DI CONTROLLARE I PERICOLI INERENTI I PRODOTTI ALIMENTARI.

INFATTI IL SISTEMA HACCP INDIVIDUA I PERICOLI SPECIFICI E LE MISURE PER MANTENERLI SOTTO CONTROLLO AL FINE DI ASSICURARE LA SICUREZZA DELL'ALIMENTO FOCALIZZANDOSI SULLA PREVENZIONE.

IL SISTEMA HACCP E' UN SISTEMA DI AUTOCONTROLLO.

IL RESPONSABILE DELL'AZIENDA ALIMENTARE ATTUANDO L'AUTOCONTROLLO CERCA DI TUTELARE PRINCIPALMENTE SE STESSO E I SUOI PRODOTTI.

AFFIDANDOSI QUINDI ALLA CONSULENZA DI UN PROFESSIONISTA ESTERNO SPECIALIZZATO CHE ELABORI IL MANUALE CON TUTTE LE SUE PROCEDURE, RIESCE A TROVARE GLI STRUMENTI PER CONTROLLARE TUTTO CIO' CHE AVVIENE NEL PROCESSO PRODUTTIVO DELLA SUA AZIENDA.



**CON L'APPLICAZIONE DELL'HACCP,  
IL RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO:**

➤ GARANTISCE CHE LA VENDITA DEGLI ALIMENTI SIA EFFETTUATA IN MODO IGIENICO;

➤ INDIVIDUA NELLA PROPRIA ATTIVITÀ OGNI FASE CHE POTREBBE RIVELARSI CRITICA PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E GARANTISCE CHE SIANO INDIVIDUATE, APPLICATE, MANTENUTE ED AGGIORNATE LE ADEGUATE PROCEDURE DI SICUREZZA;

- OPERA UN RIESAME PERIODICO, IN OCCASIONE DI VARIAZIONI DI OGNI PROCESSO E DELLA TIPOLOGIA D'ATTIVITÀ, DELL'ANALISI DEI RISCHI, DEI PUNTI CRITICI E DELLE PROCEDURE DI CONTROLLO E DI SORVEGLIANZA;
- QUALORA CONSTATI CHE I PRODOTTI POSSANO PRESENTARE UN RISCHIO IMMEDIATO PER LA SALUTE, PROVVEDE AL RITIRO DAL COMMERCIO DEI PRODOTTI IN QUESTIONE, INFORMANDONE L'AUTORITÀ COMPETENTE.

## **UTILIZZANDO IL SISTEMA HACCP L'AZIENDA DEVE PERSEGUIRE I SEGUENTI PRINCIPALI OBIETTIVI:**

- VERIFICARE L'ATTUAZIONE DELLE MISURE CORRETTIVE;
- MANTENERE SOTTO CONTROLLO ULTERIORI CONDIZIONI ANOMALE O INSODDISFACENTI FINO AL RAGGIUNGIMENTO DI UNA APPROPRIATA AZIONE RISOLUTRICE;
- SODDISFARE AL MASSIMO LA PROPRIA CLIENTELA.
- INCREMENTARE IL VOLUME DI AFFARI E DELLA REDDITIVITÀ AZIENDALE.

**IL TERMINE H.A.C.C.P.**

**E' ACRONIMO DI HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS**

**E SIGNIFICA: ANALISI DEI PERICOLI E CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI.**

**L' HACCP SERVE QUINDI A TROVARE I PUNTI CRITICI CCP (OSSIA I PERICOLI ALIMENTARI) PRESENTI NEL PROCESSO PRODUTTIVO O SOMMINISTRATIVO.**

**UNA VOLTA TROVATI I PUNTI CRITICI, QUESTI DEVONO ESSERE POSTI SOTTO MONITORAGGIO PER LA PREVENZIONE, ELIMINAZIONE O RIDUZIONE AD UN LIVELLO ACCETTABILE.**

## CENNI STORICI:

La Nazione Veneta ritenendo questo metodo utile per la gestione e la sicurezza della popolazione Veneta ne riconosce il beneficio.

**IL SISTEMA HACCP** È STATO IDEATO NEGLI  
STATI UNITI.



LE PREMESSE TEORICHE DELLA SUA NASCITA  
POSSONO ESSERE RICONDOTTE A DUE MOMENTI:

1.

LO SVILUPPO, A PARTIRE DAL 1940, DELL'APPLICAZIONE DEI METODI STATISTICI DI CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI MATERIALI E DEI PRODOTTI FORNITI DALL'INDUSTRIA AMERICANA.

QUESTE APPLICAZIONI PORTARONO ALLA COSTATAZIONE CHE ERA POSSIBILE RIDURRE NOTEVOLMENTE GLI SCARTI AZIENDALI (ED AUMENTARE QUINDI LA PRODUZIONE) ATTRAVERSO SEMPLICI MIGLIORAMENTI NEI PUNTI CRITICI DEI PROCESSI.

2

LA PRIMA RICHIESTA DI PROGRAMMI VOLTI A GARANTIRE LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI CONSUMATI FU FATTA ALLE AZIENDE COINVOLTE NELLE IMPRESE SPAZIALI, PER GLI ASTRONAUTI DALLA NASA.

L'IMPORTANZA DEL PROGRAMMA SPAZIALE, INFATTI, NON SI POTEVA PERMETTERE CHE ESSO FALLISSE PER BANALI E SPIACEVOLI EPISODI DI INTOSSICAZIONE ALIMENTARE.

L'OBIETTIVO FU DI PREVEDERE TUTTO CIÒ CHE ALL'INTERNO DEL PROCESSO PRODUTTIVO POTESSE CAUSARE LA PRODUZIONE DI ALIMENTI NON SICURI, INTRODUCENDO CONTROLLI PER EVITARE OGNI RISCHIO.

FECE COSÌ LA SUA PRIMA COMPARSA  
IL SISTEMA HACCP,  
CHE CONSENTIVA DI OTTENERE LA  
MASSIMA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA  
DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
RIDIMENSIONANDO FORTEMENTE IL  
CONCETTO  
DEL CONTROLLO SUL PRODOTTO FINALE.



Ä NEL 1971 VENNERO QUINDI ENUNCIATI PER LA PRIMA VOLTA I PRINCIPI DELL'HACCP, E LE AZIENDE ALIMENTARI AMERICANE INIZIARONO A METTERE IN PRATICA TALI PRINCIPI E AD ADOTTARE SISTEMATICAMENTE QUESTA METODOLOGIA.

Ä IN EUROPA IL MODELLO HACCP PER L'AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO DEGLI ALIMENTI È STATO INTRODOTTO DALLA DIR. CEE 93/43, RECEPITA IN ITALIA DAL D. LGS. N.155/97.

Ä CON QUESTO DECRETO, L'HACCP È DIVENTATO QUINDI **OBBLIGATORIO** IN TUTTE LE FASI PRODUTTIVE DALLA PRODUZIONE PRIMARIA FINO ALLA SOMMINISTRAZIONE AL CONSUMATORE FINALE.

**IL METODO HACCP** È UN SISTEMA PREVENTIVO DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI FINALIZZATO A GARANTIRNE LA SICUREZZA ALIMENTARE DAL PUNTO DI VISTA IGIENICO SANITARIO.

I PRINCIPI DELL'HACCP POSSONO ESSERE APPLICATI A TUTTI I SETTORI COINVOLTI NEI PROCESSI DI PRODUZIONE, LAVORAZIONE, RILAVORAZIONE, VENDITA, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PARTENDO DAL SETTORE AGRICOLO FINO AD ARRIVARE A QUELLO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E DELLA VENDITA AL DETTAGLIO.

# LE AZIENDE

**CHE DEVONO ADEGUARSI AGLI OBBLIGHI DI LEGGE SONO:**

- LE AZIENDE DI PRODUZIONE PRIMARIA
- GLI STABILIMENTI INDUSTRIALI
- LE AZIENDE CHE EFFETTUANO IL TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI
- LE MENSE AZIENDALI E SCOLASTICHE
- GLI ESERCIZI DI VENDITA DI ALIMENTI
- I CIRCOLI PRIVATI CHE SOMMINISTRANO ALIMENTI E BEVANDE
- LE BIRRERIE, LE PANINOTECHE, I BAR, I PUBS
- I LABORATORI ARTIGIANALI
- GLI AGRITURISMI, I RISTORANTI E LE PIZZERIE
- I FAST FOOD E LE GELATERIE
- I COMMERCianti AMBULANTI DI ALIMENTI
- I DISTRIBUTORI ALL'INGROSSO ED AL DETTAGLIO DI ALIMENTI

# SICUREZZA E LEGISLAZIONE IN CAMPO ALIMENTARE

- **IN ITALIA, LA SICUREZZA ALIMENTARE VIENE TUTELATA LUNGO TUTTA LA FILIERA PRODUTTIVA, SIA DAGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE, CHE DALLE AUTORITÀ PREPOSTE AL CONTROLLO (ASL, NAS ECC.).**
- **QUESTI ORGANISMI CONTROLLANO IL RISPETTO DELLE NORMATIVE E GARANTISCONO LA SICUREZZA ALIMENTARE EFFETTUANDO ISPEZIONI:**
  - **DI NATURA VISIVA,**
  - **ANALITICA IN LABORATORIO,**
  - **DOCUMENTALE E STRUMENTALE.**

- IL PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE PREVEDE CHE LA GARANZIA DELL'IGIENE SIA AFFIDATA ALL'OPERATORE.
- IN AZIENDA, E' INFATTI **L'OPERATORE**, CHE EFFETTUA UN COSTANTE ED EFFICACE CONTROLLO DEL PROPRIO IMPIANTO E DELL'ALIMENTO DA LUI PRODOTTO, FORNENDO LE **GARANZIE** PREVISTE DALLE NORME E DALLE RICHIESTE DEL CONSUMATORE.

BISOGNA QUINDI CONOSCERE  
CHE COS'È  
L'AUTOCONTROLLO AZIENDALE,  
IN MODO DA POTER EVITARE  
PERICOLI  
PER IL CONSUMATORE FINALE

IL FINE DI TALE CORSO È QUELLO QUINDI DI:

- **SENSIBILIZZARE** TUTTI GLI OPERATORI ALIMENTARI ALLE PROBLEMATICHE IGIENICO-SANITARIE;
- PERMETTERE DI **FAMILIARIZZARE** CON IL LINGUAGGIO DEL SETTORE E CON LE **NUOVE NORMATIVE** EUROPEE;
- FORMARE L'OPERATORE ALIMENTARE CON IL FINE ULTIMO DI ASSICURARE LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI.



NORMATIVE VIGENTI

- **DAL PRIMO GENNAIO 2006 È ENTRATA IN VIGORE LA NUOVA LEGISLAZIONE EUROPEA IN MATERIA DI ALIMENTI; IL REGOLAMENTO 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.**
- **TALE REGOLAMENTO SOSTITUISCE LA DIRETTIVA 93/43/CEE, RECEPITA IN ITALIA MEDIANTE IL D.LGS. N.155/97 E FORNISCE I PRINCIPI GENERALI DEL NUOVO ORIENTAMENTO E LE MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP.**
- **I MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA ELABORATI IN BASE ALLA DIRETTIVA 93/43/CEE, CONTINUANO AD ESSERE APPLICABILI, PURCHÈ NON IN CONTRASTO CON GLI OBIETTIVI DEL REGOLAMENTO 852/2004.**

## IL Reg. CE 852/04

- **STABILISCE NORME GENERALI IN MATERIA DI IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.**
- **DELINEA UNA STRATEGIA INTEGRATA PER LA SICUREZZA “GLOBALE” DEI PRODOTTI ALIMENTARI, DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO.**
- **DETTA REQUISITI E PROCEDURE DI SICUREZZA IGIENICA PER LE PRODUZIONI.**
- **CONFERMA IL SISTEMA HACCP COME METODOLOGIA DI AUTOCONTROLLO PER TUTTE LE FASI PRODUTTIVE ED INCORAGGIA LA DIVULGAZIONE E L’UTILIZZO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.**
- **IMPONE LA REGISTRAZIONE DI TUTTI GLI STABILIMENTI PRODUTTIVI PER AGEVOLARE I CONTROLLI.**

**IL REGOLAMENTO 852/2004 SI APPLICA A TUTTE LE FASI PRODUTTIVE, A PARTIRE DALLA PRODUZIONE PRIMARIA, COMPRESSE LE ATTIVITÀ DI MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE, TRASPORTO, DI IMMAGAZZINAMENTO E DI DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI.**

- **PER “PRODUZIONE PRIMARIA” SI INTENDONO TUTTE LE FASI DELLA PRODUZIONE, DELL’ALLEVAMENTO O DELLA COLTIVAZIONE DEI PRODOTTI PRIMARI, COMPRESI IL RACCOLTO E LA MUNGITURA E COMPRESSE LA CACCIA, LA PESCA E LA RACCOLTA DEI PRODOTTI SELVATICI (FUNGHI, BACCHE, LUMACHE).**

## **ESSO SI APPLICA, INOLTRE:**

- AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI VIVI PER LA PRODUZIONE DI CARNE AD UN ALTRO STABILIMENTO, AD UN MERCATO O AD UN MACELLO;
- AI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE QUALI CEREALI, FRUTTA, ORTAGGI ED ERBE ED AL LORO TRASPORTO DAL POSTO DI PRODUZIONE FINO ALLO STABILIMENTO.
- A TUTTE LE ATTIVITÀ DELL'APICOLTURA, COMPRESI LA RACCOLTA DEL MIELE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO.
- ALLA MUNGITURA, ALLA RACCOLTA ED ALLA CONSERVAZIONE DEL LATTE CRUDO IN AZIENDA.

## IL Reg. 852/04 NON SI APPLICA:

- **ALLA PRODUZIONE PRIMARIA PER USO DOMESTICO PRIVATO;**
- **ALLE PREPARAZIONI IN AMBITO DOMESTICO PRIVATO E PER USO DOMESTICO PRIVATO;**
- **ALLA FORNITURA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI DI PRODOTTI PRIMARI DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE FINALE O A DETTAGLIANTI LOCALI O A RISTORANTI CHE FORNISCONO DIRETTAMENTE IL CONSUMATORE FINALE.**

- **SONO QUINDI RESPONSABILI DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI, TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE, A PARTIRE DALLA PRODUZIONE PRIMARIA.**
- **L'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE DEVE GARANTIRE CHE TUTTE LE FASI DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI SOTTOPOSTE AL SUO CONTROLLO SODDISFINO I PERTINENTI REQUISITI DI IGIENE FISSATI DAL REGOLAMENTO.**
- **SPETTA ALL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE STABILIRE SE UNA PRESCRIZIONE È NECESSARIA, OPPORTUNA, ADEGUATA O SUFFICIENTE PER RAGGIUNGERE GLI OBIETTIVI DEL REGOLAMENTO 852/2004.**

**LE PRINCIPALI NOVITÀ  
INTRODOTTE DALLA NORMATIVA,  
RIGUARDANO  
LE AUTORIZZAZIONI ED I REQUISITI  
DEGLI  
STABILIMENTI E DELLE AZIENDE CHE  
TRATTANO ALIMENTI**



- TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE **DEVONO NOTIFICARE ALLE ASL TERRITORIALI**, L'APERTURA DI UNO STABILIMENTO PRODUTTIVO CHE EFFETTUA UNA QUALSIASI DELLE ATTIVITÀ DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE DI ALIMENTI AI FINI DELLA SUA REGISTRAZIONE
- QUESTA FORMA DI **AUTORIZZAZIONE** NON NECESSITA DELLA VISITA PREVENTIVA DEI LUOGHI DI LAVORAZIONE
- GLI STABILIMENTI GIÀ IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE O NULLA OSTA SANITARIO O DI UNA REGISTRAZIONE AI SENSI DI UNA SPECIFICA NORMATIVA DEL SETTORE, INVECE, NON HANNO LA NECESSITÀ DI EFFETTUARE ULTERIORI NOTIFICHE.

- **LA REGISTRAZIONE DEVE CONSISTERE IN UNA PROCEDURA SEMPLICE, PER MEZZO DELLA QUALE L'AUTORITÀ COMPETENTE È INFORMATA DELL'INDIRIZZO DELLO STABILIMENTO E DELLE ATTIVITÀ IN ESSO SVOLTE (MODULO DIA).**
- **IL TITOLARE DELL'AZIENDA ALIMENTARE, INVIA AL COMUNE IN CUI HA SEDE TALE ATTIVITÀ, LA NOTIFICA DELL'ESISTENZA, DELL'APERTURA, DELLA VARIAZIONE DI TITOLARITÀ O DI ATTIVITÀ DELL'AZIENDA.**
- **IL COMUNE LA TRASMETTE POI ALLA ASL CHE EFFETTUA LA REGISTRAZIONE.**

QUESTO HA LO SCOPO  
DI PERMETTERE  
ALLE AUTORITÀ COMPETENTI  
DEGLI STATI MEMBRI  
DI SAPERE DOVE SONO SITUATE  
LE IMPRESE ALIMENTARI  
E QUALI SONO LE LORO ATTIVITÀ,  
AFFINCHÉ POSSANO EFFETTUARE,  
QUANDO LO RITENGANO NECESSARIO, I  
CONTROLLI UFFICIALI.

**UN'ALTRA NOVITÀ INTRODOTTA DAL REG. 852/2004  
È QUELLA DELLA TENUTA DELLE REGISTRAZIONI.**

- **GLI OPERATORI, DEVONO CONSERVARE LE REGISTRAZIONI** RELATIVE ALLE MISURE ADOTTATE NELLA PROPRIA AZIENDA (AD ES. I RISULTATI DELLE ANALISI SUI PRODOTTI, I TURNI DI PULIZIA DELLE STRUTTURE, LA FORMAZIONE DEL PERSONALE, IL RISULTATO DELLE AZIONI CORRETTIVE, ECC. ECC.).
- TALI REGISTRAZIONI DOVRANNO ESSERE **MESSE A DISPOSIZIONE** DELLE AUTORITÀ COMPETENTI AL MOMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI PER UN PERIODO DI TEMPO *“ADEGUATO E COMMISURATO ALLA NATURA ED ALLE DIMENSIONI DELL'IMPRESA”*.

# VERIFICHE

IN SEDE DI CONTROLLO,  
GLI ISPETTORI DELLA ASL O DEI NAS,  
PROCEDERANNO ALLA:

- VERIFICA DOCUMENTALE DEGLI ATTESTATI E DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO;
- VERIFICA DOCUMENTALE DEI PROGETTI FORMATIVI ATTIVATI;

○ VERIFICA DI ALCUNI COMPORTAMENTI OPERATIVI E DELLA CORRETTA APPLICAZIONE DI REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA;

○ VERIFICA VISIVA DEGLI ALIMENTI, DELLE ETICHETTE E DELLO STATO DI CONSERVAZIONE DEGLI STESSI.

## **ULTERIORI NOVITÀ DEL REG. 852/2004 RIGUARDANO I CONTROLLI UFFICIALI**

- I CONTROLLI SARANNO **SENZA PREAVVISO** E IN QUALSIASI FASE DELLA CATENA PRODUTTIVA.
- SI PUNTERÀ SULLA **VALUTAZIONE DELLE CAPACITÀ DELL'OPERATORE** DI GESTIRE IL SISTEMA DI CONTROLLO DEL PROPRIO PROCESSO PRODUTTIVO.
- LE MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE ED ESECUZIONE SARANNO NUOVE.
- LA FREQUENZA DEI CONTROLLI SARÀ PROPORZIONATA AI RISCHI DEL SETTORE AZIENDALE.

# **I CONTROLLI VERRANNO FATTI:**

- **SULLE REGISTRAZIONI;**
- **SULLE CONDIZIONI IGIENICHE DELL'AZIENDA, DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI FINITI;**
- **SUL SISTEMA DI CONTROLLO PREDISPOSTO ED ADOTTATO DALL'OPERATORE NELLA PROPRIA AZIENDA.**
- **SULLE CAMPIONATURE EFFETTUATE E SULLE ANALISI UFFICIALI;**





IL RISCONTRO DI CARENZE RELATIVE

AD UNO

O A ENTRAMBI I PUNTI

PORTERÀ ALL'EMISSIONE

DI UN **PROVVEDIMENTO**

**PRESCRITTIVO DI ADEGUAMENTO**

O A UNA **SANZIONE.**

**OGGI IL SISTEMA HACCP E' IN USO IN QUASI  
TUTTO IL MONDO.**

IN ITALIA IN BASE A QUANTO STABILITO DAL  
REG. CE 852/04, TUTTE LE AZIENDE  
CHE OPERANO NELL'AMBITO ALIMENTARE  
SONO OBBLIGATE  
AD AVERE IN AZIENDA  
UN MANUALE DI AUTOCONTROLLO SECONDO  
QUANTO PREVISTO DALLE PROCEDURE  
DELL'HACCP PER GARANTIRE AL  
CONSUMATORE FINALE UN ALTO LIVELLO DI  
SICUREZZA IGIENICA.

# IL MANUALE HACCP È:

## **UN RICONOSCIMENTO DEI MERITI:**

Tutti coloro i quali già lavorano con correttezza avranno poche nuove incombenze e/o compiti da svolgere e potranno quindi adeguarsi facilmente alle disposizioni del metodo HACCP;

## **UN CONTROLLO “A CASCATA” GENERALIZZATO:**

L'HACCP determina la creazione di un controllo a cascata, che aumenta notevolmente le possibilità di individuare un alimento pericoloso prima della vendita;

## **UN PUNTO DI PARTENZA PER NUOVI OBIETTIVI:**

Tutte le Aziende che si renderanno conto dei benefici ricavabili dall'applicazione del metodo potranno poi partire da qui per avviare sempre nuovi miglioramenti del loro lavoro.

➤ AVERE IL MANUALE DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE EVITA INOLTRE DI INCORRERE IN SANZIONI AMMINISTRATIVE COME STABILITO DAL D.Lgs. 193/07 IN CASO DI CONTROLLO UFFICIALE.

➤ INFATTI, L'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE OPERANTE A LIVELLO DIVERSO DA QUELLO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA, CHE **OMETTE** DI PREDISPORRE O **NON POSSIEDE** PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO BASATE SUI PRINCIPI DEL **SISTEMA HACCP**, COMPRESSE LE PROCEDURE DI VERIFICA DA PREDISPORRE AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005,

**E' PUNITO CON LA SANZIONE AMMINISTRATIVA PECUNIARIA DA € 1.000 A € 6.000.**

FINE PRIMA PARTE

TERMINOLOGIA  
E  
DEFINIZIONI

SECONDA PARTE

PER UNA CORRETTA APPLICAZIONE DEL  
SISTEMA HACCP  
È NECESSARIO CHE  
IL SIGNIFICATO DI ALCUNI  
TERMINI  
SIA BEN CHIARO E NON FRAINTESO



# PERICOLO

IL "PERICOLO"

O

L'"ELEMENTO DI PERICOLO"

E':

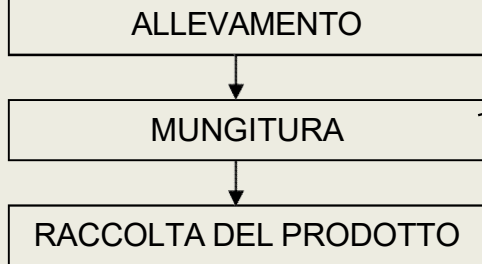
UN AGENTE BIOLOGICO, CHIMICO O FISICO  
CONTENUTO IN UN ALIMENTO,  
O UNA CONDIZIONE  
IN CUI UN ALIMENTO SI TROVA,  
IN GRADO DI PROVOCARE  
UN EFFETTO NOCIVO SULLA SALUTE.

# DIAGRAMMA DI FLUSSO

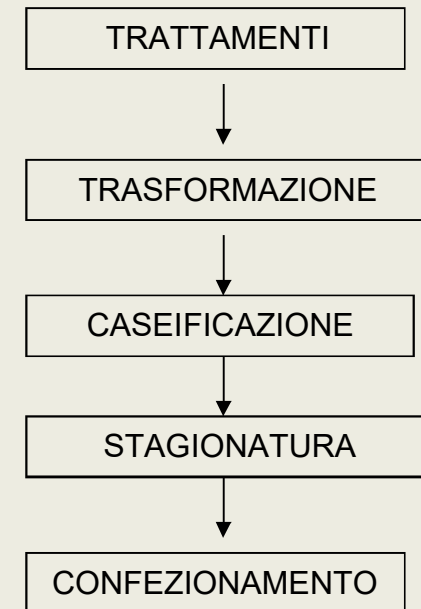
**IL DIAGRAMMA DI FLUSSO È UNA RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA, MA COMPLETA, DI TUTTE LE FASI CHE COMPONGONO IL CICLO DI LAVORAZIONE DEL PRODOTTO, PARTENDO DALLA SELEZIONE O DAL RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME FINO ALLA DISTRIBUZIONE O VENDITA DEL PRODOTTO FINITO.**

# FILIERA LATTE

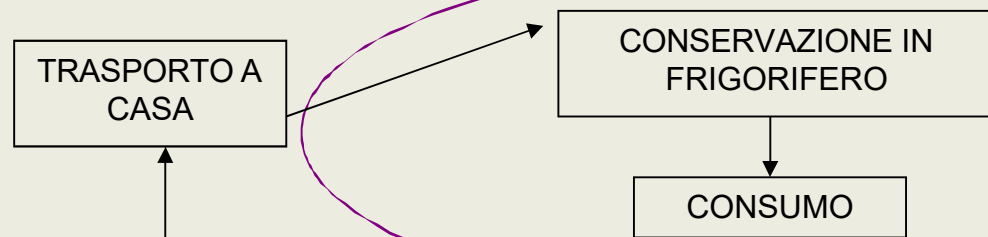
## 1. AZIENDA AGRICOLA



## 2. STABILIMENTO



## 4. CASA



TRASPORTO A CASA

VENDITA

STOCCAGGIO

TRASPORTO

## 3. SUPERMERCATO

## RISCHIO

CON QUESTO TERMINE SI INTENDE LA  
PROBABILITA' CHE UN PERICOLO SI  
VERIFICHÌ

## GRAVITÀ

E' UN TERMINE CHE INDICA L'IMPORTANZA  
DELLE CONSEGUENZE CHE POSSONO  
DERIVARE DA INSUCCESSI NEL CONTROLLO  
A LIVELLO DI CCP SUL PRODOTTO FINITO

# ALIMENTO SICURO

L'ALIMENTO SICURO È L'ALIMENTO  
CHE NON CAUSA  
DANNI AL CONSUMATORE  
QUANDO È PREPARATO E/O CONSUMATO  
SECONDO L'USO A CUI È DESTINATO.

# SICUREZZA ALIMENTARE

SIGNIFICA:

AVERE LA GARANZIA  
CHE L'ALIMENTO NON PROVOCHI  
NESSUN DANNO AL CONSUMATORE  
QUANDO È PREPARATO E/O CONSUMATO  
CONFORMEMENTE  
ALL'USO A CUI È DESTINATO.

# L'HACCP È UN METODO DI GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

- IDENTIFICA CIÒ CHE SI DEVE FARE PER PRODURRE ALIMENTI SICURI, E CIÒ CHE NON SI DEVE ASSOLUTAMENTE FARE.
- GARANTISCE CHE QUANTO È STATO PIANIFICATO VIENE CORRETTAMENTE APPLICATO.

# LA GARANZIA DELLA QUALITÀ

E' DATA: DALL'INSIEME DI AZIONI  
SISTEMATICHES E PIANIFICATE NECESSARIE A  
FORNIRE AL CONSUMATORE,  
UN' ADEGUATA FIDUCIA, CHE UN PRODOTTO,  
SODDISFERÀ DETERMINATI REQUISITI.



# QUALITÀ DI UN ALIMENTO

SI POSSONO DISTINGUERE DIVERSI TIPI DI QUALITÀ DI UN ALIMENTO:

**QUALITÀ ORGANOLETTICA**, CHE È L'INSIEME DELLE CARATTERISTICHE DI ASPETTO, SAPORE, ODORE E CONSISTENZA DI UN PRODOTTO, PERCEPITE ATTRAVERSO GLI ORGANI DI SENSO.

**QUALITÀ NUTRIZIONALE**: È LA CAPACITÀ DI UN ALIMENTO DI NUTRIRE CORRETTAMENTE SODDISFACENDO IL FABBISOGNO ENERGETICO, PLASTICO E IDRICO DELL'ORGANISMO.

**QUALITÀ IGIENICA**: INDICA LA PRESENZA O MENO DI RESIDUI DI SOSTANZE CHIMICHE DI SINTESI UTILIZZATE DURANTE LA PRODUZIONE

# QUALITÀ DI UN ALIMENTO

***PER IL CONSUMATORE E PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE, SIGNIFICA:***

- "FRESCHEZZA";
- CONSERVABILITÀ;
- QUALITÀ ORGANOLETTICA;
- QUALITÀ NUTRIZIONALE;
- RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO.

***DAL PUNTO DI VISTA  
DELLA SALUTE PUBBLICA, SIGNIFICA :***

- SICUREZZA IGIENICA
- QUALITÀ NUTRIZIONALE
- CONFORMITÀ ALLE LEGGI

**CCP OSSIA:  
PUNTO CRITICO DI CONTROLLO**

E' QUEL PUNTO, PROCEDIMENTO O FASE DELLA LAVORAZIONE OVE, APPLICANDO UNO SPECIFICO SISTEMA DI CONTROLLO, È POSSIBILE ELIMINARE O RIDURRE A LIVELLI ACCETTABILI UN DETERMINATO RISCHIO ALIMENTARE.

# LE BUONE PRATICHE DI IGIENICHE (GHP)

SONO TUTTE LE PRATICHE IGIENICHE  
RIGUARDANTI  
LE CONDIZIONI E LE MISURE NECESSARIE  
PER GARANTIRE LA SICUREZZA  
E L'IDONEITÀ DEL PRODOTTO  
IN TUTTE LE FASI DELLA CATENA  
ALIMENTARE.

# LE BUONE PRATICHE DI FABBRICAZIONE (GMP)

SONO, QUELLA COMBINAZIONE  
DI PROCEDURE DI FABBRICAZIONE E DI  
CONTROLLO DELLA QUALITÀ  
CHE HANNO LO SCOPO DI ASSICURARE  
CHE I PRODOTTI SONO REALIZZATI IN  
CONFORMITÀ  
A SPECIFICHE DEFINITE.

# IL CODEX ALIMENTARIUS

OSSIA: **CODICE ALIMENTARE**;  
È QUEL SISTEMA CHE IDENTIFICA I PRINCIPI  
*ESSENZIALI*  
D'IGIENE DEGLI ALIMENTI  
APPLICABILI LUNGO LA CATENA ALIMENTARE,  
AL FINE DI RAGGIUNGERE L'OBBIETTIVO  
DI SICUREZZA ED IDONEITÀ AL CONSUMO  
UMANO DEL PRODOTTO.

# IDONEITÀ AL CONSUMO

SIGNIFICA:

GARANZIA CHE L'ALIMENTO  
È IDONEO AL CONSUMO UMANO  
CONFORMEMENTE ALL'USO  
A CUI È DESTINATO.



# IL CONTAMINANTE

E' OGNI AGENTE CHIMICO, FISICO  
(MATERIALE ESTRANEO) O BIOLOGICO,  
CHE PUÒ COMPROMETTERNE  
LA SICUREZZA E L'IDONEITÀ AL CONSUMO  
DELL'ALIMENTO.

# LA CONTAMINAZIONE

E' L'INTRODUZIONE  
O IL RILEVAMENTO  
DI UN CONTAMINANTE  
IN UN ALIMENTO  
O NELL'AMBIENTE DI PRODUZIONE

# LA PULIZIA

E' LA RIMOZIONE DI SPORCO,  
RESIDUI DI ALIMENTI,  
POLVERE, GRASSO E ALTRO  
MATERIALE ESTRANEO  
RILEVABILE.

LE PROCEDURE DI PULIZIA COMPREDONO  
(OVE NECESSARIO LOGICAMENTE):

- RIMOZIONE DEI RESIDUI GROSSOLANI DALLE SUPERFICI;
- APPLICAZIONE DI UNA SOLUZIONE DETERGENTE;
- RISCiacQUO CON ACQUA;
- PULITURA A SECCO;
- DISINFEZIONE, (QUANDO NECESSARIO).

# LA DISINFEZIONE

È LA RIDUZIONE,  
ATTRAVERSO AGENTI CHIMICI  
E/O METODI FISICI  
DEL NUMERO DI MICRORGANISMI AMBIENTALI  
AD UN LIVELLO TALE DA NON COMPROMETTERE  
LA SICUREZZA O L'IDONEITÀ  
AL CONSUMO DEI PRODOTTI ALIMENTARI.

FINE SECONDA PARTE

L'HACCP  
PER LA SUA APPLICAZIONE  
E' BASATO SU  
7 PRINCIPI FONDAMENTALI  
DEL CODEX ALIMENTARIUS  
CHE SONO:

TERZA PARTE

- ***PRINCIPIO 1 :***

CONDURRE UN'ANALISI DEL RISCHIO E IDENTIFICARE OGNI PERICOLO CHE DEVE ESSERE PREVENUTO, ELIMINATO O RIDOTTO A LIVELLI ACCETTABILI.

- ***PRINCIPIO 2 :***

IDENTIFICARE I PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (CCP) NELLA FASE O NELLE FASI IN CUI IL CONTROLLO STESSO SI RIVELA ESSENZIALE PER PREVENIRE O ELIMINARE UN RISCHIO O PER RIDURLO A LIVELLI ACCETTABILI.



***PRINCIPIO 3 :***

STABILIRE,

PUNTI CRITICI DI CONTROLLO, I LIMITI CRITICI  
CHE DIFFERENZIANO L'ACCETTABILITÀ E  
L'INACCETTABILITÀ,

AI FINI DELLA PREVENZIONE, ELIMINAZIONE  
O RIDUZIONE DEI RISCHI IDENTIFICATI.

***PRINCIPIO 4 :***

STABILIRE ED APPLICARE PROCEDURE DI  
SORVEGLIANZA EFFICACI

NEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO.

***PRINCIPIO 5:***

STABILIRE,  
LE AZIONI CORRETTIVE DA INTRAPRENDERE  
NEL CASO IN CUI DALLA SORVEGLIANZA  
RISULTI CHE UN DETERMINATO PUNTO CRITICO  
NON È SOTTO CONTROLLO.

***PRINCIPIO 6:***

STABILIRE,  
LE PROCEDURE,  
DA APPLICARE REGOLARMENTE,  
PER VERIFICARE L'EFFETTIVO  
FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA HACCP

***PRINCIPIO 7 :***

PREDISPORRE,

DOCUMENTI E REGISTRAZIONI

ADEGUATI ALLA NATURA E ALLE

DIMENSIONI DELL'IMPRESA ALIMENTARE

AL FINE DI DIMOSTRARE

L'EFFETTIVA APPLICAZIONE

DI TUTTI I PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP.

## **PER SINTETIZZARE, BISOGNA QUINDI:**

- FARE UN'ANALISI COMPLETA DEL PROCESSO PRODUTTIVO NELL'INTERA FILIERA,
- IDENTIFICARE I PUNTI DOVE SI POSSONO VERIFICARE I DANNI,
- STABILIRE DEI LIMITI CRITICI ACCETTABILI E METTERE IN PIEDI DELLE PROCEDURE PER CORREGGERE EVENTUALI ERRORI
- E DI TUTTO QUESTO BISOGNA CHE NE RESTI TRACCIA.

# **PRINCIPIO 1: ANALISI DEL PERICOLO**

PER FARE QUESTO, BISOGNA,  
PRIMA DI TUTTO,  
ANALIZZARE E QUINDI INDIVIDUARE IL  
PERICOLO.

NEL CAMPO ALIMENTARE, ESISTONO TRE  
TIPI DI **PERICOLO**:

- BIOLOGICO

- FISICO

- CHIMICO

# **IL PERICOLO BIOLOGICO**

**E' IL PERICOLO PIU' FREQUENTE  
ED E' DOVUTO ALLA CONTAMINAZIONE  
DEGLI ALIMENTI  
DA PARTE DI ESSERI VIVENTI  
DI PICCOLE DIMENSIONI  
(BATTERI, MUFFE, VIRUS E PARASSITI).**

## **IL PERICOLO FISICO**

**E' IL PERICOLO DOVUTO ALLA PRESENZA,  
NEGLI ALIMENTI, DI CORPI ESTRANEI  
CHE POSSONO PROVENIRE  
O DAGLI ALIMENTI STESSI  
(PELI, CAPELLI, SABBIA, ECC.)**

**OPPURE DALL'AMBIENTE DI LAVORAZIONE  
(PELI, UNGHIE, VETRO, SCHEGGE DI LEGNO O  
METALLO, INSETTI ECC.)**



## **IL PERICOLO CHIMICO**

**E' IL PERICOLO CHE SI HA  
QUANDO L'ALIMENTO E' CONTAMINATO DA:**

**-SOSTANZE ESTRANEE, CHE POSSONO ESSERE  
PRESENTI NEGLI ALIMENTI (AD ES. VELENI);**

**- SOSTANZE ESTRANEE, DOVUTE A RESIDUI DI  
TRATTAMENTI DI PULIZIA  
(AD ES. SANIFICANTI E/O DETERGENTI).**

**- SOSTANZE CHIMICHE  
(AD ES. ORMONI, PESTICIDI, FITOFARMACI),  
USATE IN ALLEVAMENTO O IN AGRICOLTURA;**

# L'ANALISI DEI PERICOLI

E' IL PROCESSO DI RACCOLTA E INTERPRETAZIONE DELLE INFORMAZIONI SUI PERICOLI E SULLE CONDIZIONI CHE FAVORISCONO LA LORO PRESENZA.

ESSO VIENE FATTO AL FINE DI DECIDERE QUALI TRA ESSI SONO SIGNIFICATIVI PER LA SICUREZZA DELL'ALIMENTO ED IL CUI CONTROLLO DOVREBBE RICADERE NEL PIANO HACCP.

- UNA VOLTA IDENTIFICATI E DEFINITI I **PERICOLI** ASSOCIATI AD OGNI FASE DEL PROCESSO, BISOGNA **INDIVIDUARE** LE MISURE DI CONTROLLO DA ATTUARE PER IL **MONITORAGGIO** DI CIASCUN PERICOLO INDIVIDUATO.
- ALCUNI PERICOLI **NON SONO DETERMINANTI** AI FINI DELLA SALUBRITÀ DEL PRODOTTO.
- ALTRI PERICOLI, INVECE, **POSSONO SERIAMENTE COMPROMETTERE LA SICUREZZA DI UN ALIMENTO** (E DI CONSEGUENZA LA SALUTE DEL CONSUMATORE) E PER TALE MOTIVO DEVONO ESSERE GESTITI ATTRAVERSO MISURE DI CONTROLLO PIÙ RIGIDE.

QUESTI SONO I **PUNTI CRITICI DI CONTROLLO**, I COSIDDETTI **CCP**.

# IL CONTROLLO DEL PERICOLO

PUÒ ESSERE FATTO ATTRAVERSO:

- LA PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE;
- LA PREVENZIONE DELLA MOLTIPLICAZIONE MICROBICA;
- LA GARANZIA DI UNA RIDUZIONE MICROBICA ADEGUATA;
- LA PREVENZIONE DELLA RICONTAMINAZIONE;
- LA PREVENZIONE DELLA DIFFUSIONE;

II MANCATO CONTROLLO DEI PERICOLI PUO'  
CAUSARE EFFETTI  
NEGATIVI PER LA SALUTE

- MALATTIE  
ACUTE :

- SOFFOCAMENTO
- VOMITO
- CRAMPI ADDOMINALI
- DIARREA
- NAUSEA
- FEBBRE

- MALATTIE  
CRONICHE:

- INFEZIONI CRONICHE
- DANNI A VARI ORGANI

- MORTE

- CANCRO

PRIMA DI ANDARE AD ANALIZZARE  
PUNTO PER PUNTO LE VARIE FASI  
DEL  
PROCESSO PRODUTTIVO  
E QUINDI INDIVIDUARE I VARI PERICOLI,  
È BENE  
DIFFERENZIARE:  
CCP (PUNTO CRITICO DI CONTROLLO)  
DA CP (PUNTO CRITICO).

## **IL CCP**

**È UN PROBABILE PUNTO DI PERICOLO E  
QUINDI È SOGGETTO AD UN PERIODICO  
CONTROLLO  
(MONITORAGGIO).**

## **IL CP**

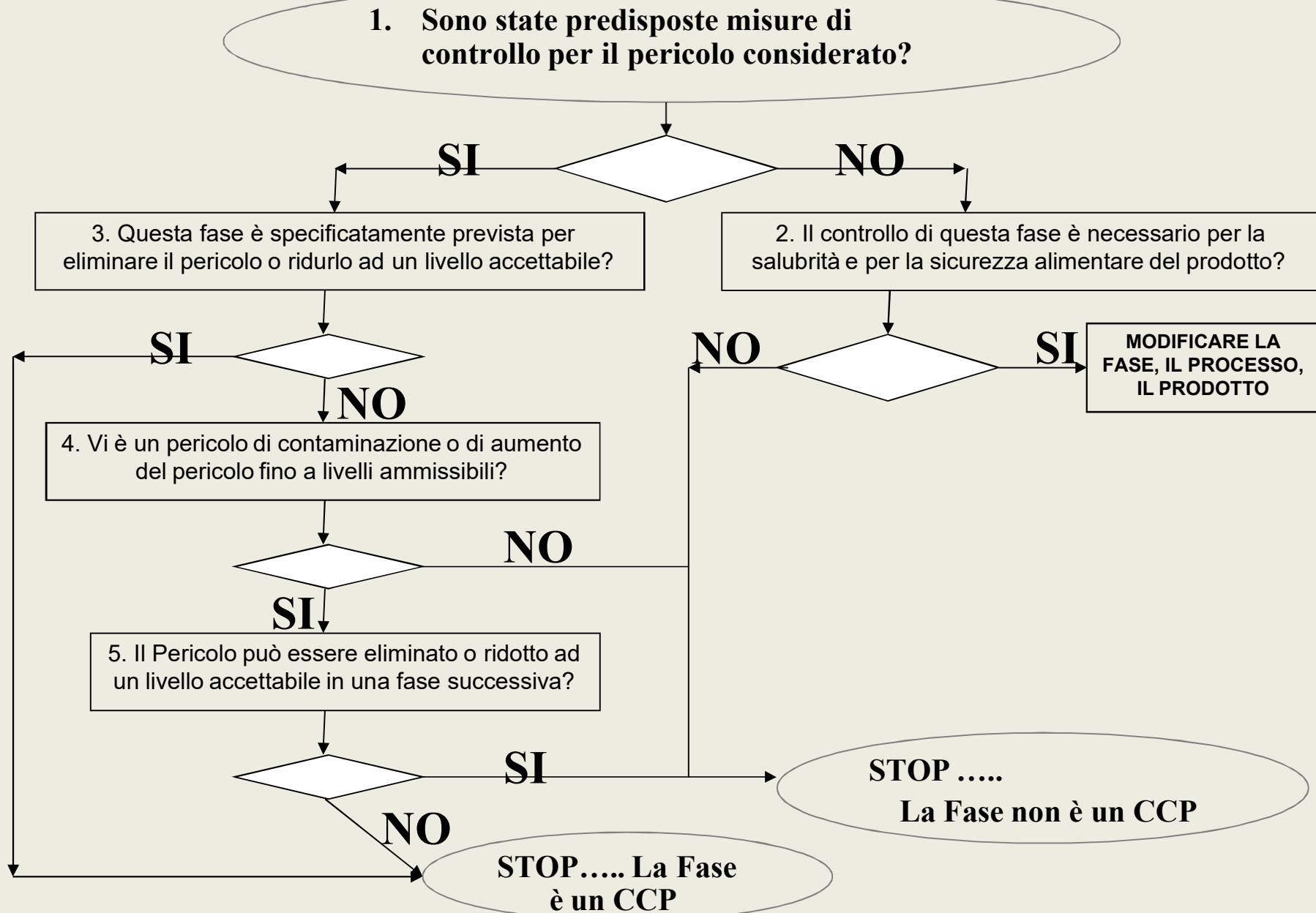
**È INVECE UN PUNTO CRITICO,  
MA È CONSIDERATO UN PUNTO MENO  
PERICOLOSO DEL CCP E QUINDI  
NON È SOGGETTO AD UN MONITORAGGIO  
PERIODICO.**

## PRINCIPIO 2: INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

- PER FACILITARE IL RICONOSCIMENTO DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (CCP), IL CODEX ALIMENTARIUS SUGGERISCE L'UTILIZZO DI UNA **SEQUENZA LOGICA DI DOMANDE** VOLTE A STABILIRE SE UN DATO PUNTO DI CONTROLLO SIA UN CCP O NO.
- QUESTA SEQUENZA LOGICA DI DOMANDE PRENDE IL NOME DI DECISION TREE O **ALBERO DELLE DECISIONI**.



# ALBERO DELLE DECISIONI



## MISURE DI CONTROLLO E PREVENZIONE

UNA VOLTA INDIVIDUATI E ANALIZZATI I PERICOLI  
PRESENTI NEL CICLO PRODUTTIVO,  
BISOGNA INDIVIDUARE DELLE AZIONI (**LE AZIONI  
CORRETTIVE**),  
CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATE PER PREVENIRE O  
ELIMINARE UN PERICOLO O PER RIDURLO AD UN  
LIVELLO ACCETTABILE.

CONTROLLO = PREVENZIONE

LE AZIONI CORRETTIVE

SONO NECESSARIE PER RAGGIUNGERE E

MANTENERE

LA CONFORMITÀ AI CRITERI

STABILITI NEL PIANO HACCP.

## PRINCIPIO 3: I LIMITI CRITICI O DI ACCETTAZIONE

- PER LIMITI DI ACCETTAZIONE SI INTENDONO DEI LIMITI LEGATI AD UNA CARATTERISTICA DI TIPO FISICO, CHIMICO O BIOLOGICO CHE SEPARANO CIÒ CHE È ACCETTABILE DA CIÒ CHE NON LO È.
- PER POTER STABILIRE UN LIMITE DI ACCETTAZIONE OCCORRE AVER PRECEDENTEMENTE DEFINITO QUALE GRANDEZZA SI VUOLE MISURARE.

# I LIMITI CRITICI O DI ACCETTAZIONE

## ESEMPI DI LIMITI CRITICI

## O DI ACCETTAZIONE POSSONO ESSERE

### AD ESEMPIO:

- IL PH;
- LA TEMPERATURA;
- IL TEMPO;
- L'ACIDITÀ;
- LIVELLI MASSIMI (DI CONTAMINANTI);
- LA CONCENTRAZIONE MINIMA DI SALE;
- ODORE, SAPORE, COLORE.

# DEVIAZIONE

TALE TERMINE

SIGNIFICA:

MANCANZA DI RISPETTO

DI UN LIMITE CRITICO



## LIVELLO ACCETTABILE

NON TUTTI I LIVELLI DEI VARI  
AGENTI/PERICOLI,  
SONO DANNOSI PER QUALSIASI PERSONA  
IN QUALUNQUE CONDIZIONE.

GLI AGENTI (CONTAMINANTI)  
SONO ACCETTABILI  
FINCHÉ IL LORO LIVELLO RIMANE AL DI  
SOTTO DI UN CERTO LIMITE MASSIMO.



SE UN AGENTE È PRESENTE IN UN ALIMENTO A:

- LIVELLO BASSO ED ACCETTABILE,  
DEVE ESSERE PREVENUTO IL SUO AUMENTO  
AD UN LIVELLO INACCETTABILE.
- LIVELLO ALTO ED INACCETTABILE,  
DEVE ESSERE GARANTITA LA SUA RIDUZIONE  
AD UN LIVELLO ACCETTABILE

## PRINCIPIO 4: MONITORAGGIO

MONITORARE, SIGNIFICA:

CONTROLLARE, MEDIANTE TEST ,

MISURAZIONI O OSSERVAZIONI ,

SE UN PUNTO CRITICO DI CONTROLLO (CCP)

È SOTTO CONTROLLO O MENO.

- IL MONITORAGGIO,  
DEVE ASSICURARE CHE IL “PROCESSO”  
È TENUTO COSTANTEMENTE  
SOTTO CONTROLLO A LIVELLO DEI CCP.
- LE PROCEDURE,  
SE FATTE A REGOLA D’ARTE,  
DEVONO DARE RAPIDI PREAVVISI CHE  
RENDANO POSSIBILI INTERVENTI PRIMA CHE  
IL “PROCESSO” SIA FUORI CONTROLLO.

QUANDO UN LIMITE CRITICO  
È STATO SUPERATO,  
LE AZIONI CORRETTIVE  
DEVONO ASSICURARE  
CHE IL PRODOTTO DIFETTOSO  
NON RAGGIUNGA IL CONSUMATORE.

## REALIZZARE UN SISTEMA DI MONITORAGGIO PER CIASCUN CCP

SIGNIFICA CHE BISOGNA STABILIRE:

- IL METODO O L'ATTREZZATURA DA UTILIZZARE PER IL MONITORAGGIO (AD ES. IL TERMOMETRO NEL CASO DELLA TEMPERATURA);
- IL MOMENTO E LA FREQUENZA DEL CONTROLLO;
- L'INTERPRETAZIONE DEL RISULTATO E LE AZIONI DA INTRAPRENDERE.

LE ATTREZZATURE USATE  
PER UN CORRETTO MONITORAGGIO  
SONO AD ESEMPIO:

- PER LA Registrazione della temperatura,  
-II TERMOMETRO
- PER L'Osservazione sensoriale (odore, colore,  
sapore) – Gli OCCHI, il NASO, la BOCCA
- PER LA Registrazione del tempo (ad es. di Cottura),  
- L' OROLOGIO
  - PER LA Presenza di germi o Batteri  
- I TEST MICROBIOLOGICI

## PRINCIPIO 5: LIMITE CRITICO E AZIONE CORRETTIVA

SE IL MONITORAGGIO INDICA,  
CHE IL PROCESSO NON È STATO SOTTO  
CONTROLLO IN QUANTO LE CARATTERISTICHE  
OGGETTO DI MISURAZIONE HANNO  
OLTREPASSATO I LIMITI DI ACCETTAZIONE,  
GLI OPERATORI DEVONO INTERVENIRE  
ATTUANDO SPECIFICI INTERVENTI, **AZIONI  
CORRETTIVE**, VOLTE A CORREGGERE LE  
DEVIAZIONI OSSERVATE.

LE AZIONI CORRETTIVE  
DEVONO ASSICURARE  
CHE SOLO  
I PRODOTTI SICURI  
RAGGIUNGANO IL CONSUMATORE



## LE AZIONI CORRETTIVE

- DEVONO CORREGGERE LE DEVIAZIONI PRIMA CHE LA SITUAZIONE SIA FUORI CONTROLLO;
- DEVONO PREVENIRE CHE I PRODOTTI PERICOLOSI RAGGIUNGANO IL CONSUMATORE;
- DEVONO PREVENIRE IL RIPETERSI DELL'EVENTO.

**PER ATTUARE UN' AZIONE CORRETTIVA, L'OPERATORE DEVE:**

- ISOLARE IL SINGOLO PRODOTTO O IL LOTTO INTERESSATO;

- VERIFICARE CHE IL PRODOTTO NON ABBIAM CONTAMINATO QUELLI SANI E/O CHE NON SIA ARRIVATO AL CONSUMATORE;

- RIMUOVERE LE CAUSE CHE HANNO PORTATO ALLA NON CONFORMITÀ;

- PROCEDERE AD UNA ANALISI CRITICA DEL PROPRIO PIANO HACCP PER VERIFICARE LA SUA CORRETTA APPLICAZIONE E EFFICACIA NELLA PREVENZIONE DEI RISCHI ALIMENTARI.

## PRINCIPIO 6: REALIZZARE LE PROCEDURE DI VERIFICA

LE PROCEDURE DI VERIFICA HANNO  
L'OBBIETTIVO  
DI CONTROLLARE L'EFFICACIA DEL  
SISTEMA HACCP

# VERIFICARE

SIGNIFICA:

APPLICARE METODI, PROCEDURE,  
TEST E ALTRE VALUTAZIONI  
OLTRE AL MONITORAGGIO,  
PER DETERMINARE  
LA CONFORMITÀ CON IL PIANO HACCP.

LE ATTIVITÀ DI VERIFICA ASSICURANO CHE IL PIANO HACCP STIA LAVORANDO COME CI SI ASPETTA.

LE ATTIVITÀ DI VERIFICA DEVONO ESSERE CONDOTTE **DA PERSONALE DIFFERENTE** RISPETTO A QUELLO CHE CONDUCE IL MONITORAGGIO DI UN CCP, AL FINE DI ASSICURARE L'**IMPARZIALITÀ** DEI RISULTATI. QUESTO È L'AUDIT.

NELLA PRASSI, LA VERIFICA DEL PIANO HACCP **VIENE RIPETUTA OGNI 12 MESI** ED IN CORRISPONDENZA DI OGNI VARIAZIONE SIGNIFICATIVA DEL PROCESSO, PRODOTTO O PERSONALE.

# LA VERIFICA, QUINDI, COMPRENDE

## ***1) IL CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA***

- SI VERIFICA SE I SETTE PRINCIPI DELL'HACCP SONO STATI CORRETTAMENTE APPLICATI E SE IL PIANO HACCP RISULTANTE È CORRETTAMENTE ED INTERAMENTE REALIZZATO ED È MESSO IN PRATICA

## ***2) LA CONFERMA DELL'EFFICACIA:***

- SI VERIFICA SE IL SISTEMA CONSEGUE I RISULTATI CHE SI ERA POSTO, E SI VEDE SE CONFERMA CHE IL SISTEMA FUNZIONA O MENO.

FINE TERZA PARTE

**LE TRE REGOLE FONDAMENTALI  
PER LA DIFESA  
DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**

QUARTA PARTE



**1. BUONA IGIENE DEL PERSONALE**

**2. CONTROLLO DELLE CORRETTE  
TEMPERATURE**

**3. PREVENZIONE DELLA  
CONTAMINAZIONE CROCIATA**

UN ALIMENTARISTA,  
ANCHE SE APPARENTEMENTE  
IN BUONA SALUTE,  
PUÒ DIFFONDERE GERMI PATOGENI  
NEL CIBO  
SE NON HA UNA BUONA IGIENE PERSONALE.

## **UNA CORRETTA IGIENE PERSONALE, PREVEDE DI:**

1. NON MANIPOLARE IL CIBO SE SI È AMMALATI;
2. LAVARSI LE MANI CORRETTAMENTE ED OGNI QUALVOLTA È NECESSARIO;
3. USARE GUANTI PULITI ED UTENSILI APPROPRIATI PER MANIPOLARE IL CIBO;
4. RISPETTARE LE NORME DI CORRETTA IGIENE STABILITE DAL RESPONSABILE.

**GLI ALIMENTARISTI, NON DEVONO  
MANIPOLARE ASSOLUTAMENTE IL CIBO  
QUANDO HANNO:**

- DIARREA, VOMITO O ITTERO;
- MALATTIE INFETTIVE (COME SALMONELLA, E.COLI, EPATITE A);
- FERITE INFETTE SCOPERTE;
- TOSSE CONTINUA ACCOMPAGNATA DA STARNUTI E CONGESTIONE NASALE.

**LAVARSI LE MANI CORRETTAMENTE ED  
OGNI QUALVOTA È NECESSARIO, È IL PIÙ  
IMPORTANTE PRESIDIO PER LA SICUREZZA  
DEGLI ALIMENTI.**

**LA MAGGIOR PARTE DELLE TOSSINFEZIONI  
ALIMENTARI, INFATTI,  
È DOVUTA AL MANCATO RISPETTO DI  
QUESTA SEMPLICE,  
MA IMPORTANTISSIMA REGOLA,  
TROPPO SPESSO SOTTOVALUTATA  
O APPLICATA IN MODO SCORRETTO.**

**COME BISOGNA  
LAVARSI LE MANI IN MODO  
CORRETTO:**

- 1) BAGNARE;
- 2) INSAPONARE;
- 3) STROFINARE BENE: POLSI, DORSO,  
UNGHIE E DITA;

4) SCIACQUARE BENE RIMUOVENDO TUTTI I RESIDUI DI SAPONE;

5) CHIUDERE IL RUBINETTO CON IL GOMITO O CON IL PEDALE;

6) ASCIUGARE CON CARTA MONOUSO NON RIUTILIZZABILE.

**BISOGNA  
LAVARSI LE MANI:**

**SEMPRE:**

**PRIMA:**  
DI COMINCIARE IL  
LAVORO DI  
MANIPOLAZIONE  
DEGLI ALIMENTI

**FRA:**  
UNA MANIPOLAZIONE  
E L'ALTRA DI  
ALIMENTI DIFFERENTI

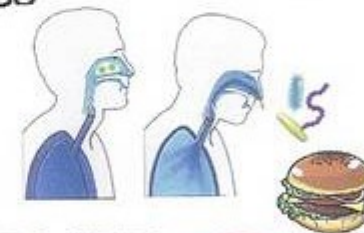
**DOPO:**

- AVERE USATO LA TOILETTE



- AVER MANIPOLATO  
ALIMENTI CRUDI  
(CARNE, PESCE, POLLO,  
UOVA, VERDURE)

- DOPO AVER TOSSITO, STARNUTITO  
O SOFFIATO IL NASO



- DOPO OGNI PAUSA DI LAVORO

- DOPO AVER FUMATO

- DOPO AVER MANGIATO

- DOPO AVER TOCCATO SPAZZATURA

- DOPO AVER TOCCATO PIATTI SPORCHI

- DOPO AVER TOCCATO ANIMALI

- DOPO AVER MANEGGIATO SOSTANZE  
CHIMICHE





**L'USO DEI GUANTI  
ED  
UTENSILI APPROPRIATI  
PER MANEGGIARE IL CIBO  
È PARTICOLARMENTE IMPORTANTE  
NELLA MANIPOLAZIONE DI  
“CIBI PRONTI PER L'USO”,  
CHE VENGONO SERVITI SENZA LAVAGGIO O  
COTTURA QUALI AD ESEMPIO:**

- MACEDONIE,**
- INSALATE,**
- CIBI GIÀ COTTI,**
- PANE,**
- PRODOTTI DA FORNO ECC.**

QUESTO PERCHÉ,  
ANCHE QUANDO LE MANI SONO STATE LAVATE,  
IN MOLTI CASI,  
È OPPORTUNO ASTENERSI DAL CONTATTO DIRETTO  
CON IL CIBO,  
IN QUANTO POTREBBERO ESSERE ANCORA  
PRESENTI BATTERI  
SULLA SUPERFICIE CUTANEA.

L'ALIMENTARISTA, PER EVITARE DANNI  
AL CONSUMATORE, DEVE RISPETTARE  
LE NORME DI UNA CORRETTA IGIENE  
DEL COMPORTAMENTO.

**IL MANCATO RISPETTO  
DI QUESTE NORME  
PUÒ CAUSARE GRAVI PROBLEMI  
ALLA SICUREZZA DI UN ALIMENTO.**

## **L'ALIMENTARISTA DEVE:**

- **INDOSSARE NELLE ORE DI LAVORO, APPOSITO ABBIGLIAMENTO, CURATO E PULITO DA CONSERVARE IN APPOSITI ARMADIETTI;**
- **EVITARE DI PULIRSI LE MANI SUGLI ABITI DA LAVORO;**
- **EVITARE DI TOSSIRE E STARNUTIRE SUI CIBI NON PROTETTI;**

- CONTROLLARE SEMPRE LO STATO IGIENICO  
DEGLI ALIMENTI E SE SCADUTI O ROVINATI  
ELIMINARLI IMMEDIATAMENTE;

- INDOSSARE UN COPRICAPO O ALTRI MEZZI  
PER TENERE RACCOLTI I CAPELLI;

- TENERE LE UNGHIE CORTE E BEN TAGLIATE  
IN MODO DA PULIRLE PIÙ FACILMENTE;

- RIPORRE

TUTTE LE ATTREZZATURE NON UTILIZZATE

NEGLI APPOSITI CASSETTI

OPPURE COPRIRLE

CON UN PANNO PULITO;

- SCIACQUARE  
LE ATTREZZATURE FISSE PER  
ALLONTANARNE LA POLVERE PRIMA  
DELL'UTILIZZO;

- TOGLIERSI ANELLI, BRACCIALI, OROLOGI E ALTRI OGGETTI, CHE NON POSSONO ESSERE ADEGUATAMENTE RESI IGIENICI QUANDO SI MANIPOLANO ALIMENTI CON LE MANI;
- EVITARE DI MANGIARE E BERE DURANTE IL LAVORO;
- EVITARE IN MODO ASSOLUTO DI FUMARE;
- EVITARE DI TOCCARSI IL NASO, I CAPELLI, LA BARBA, O ALTRE PARTI DEL CORPO DURANTE LA LAVORAZIONE;



- COPRIRE TUTTI I TAGLI E LE ESCORIAZIONI CON MATERIALE IMPERMEABILE (ES. CEROTTI ADESIVI, FISSATI ACCURATAMENTE IN MODO DA NON CADERE NEL CIBO;
- EVITARE DI MANEGGIARE DENARO CONTEMPORANEAMENTE AL CIBO;
- EVITARE DI PROCEDERE IN CONTEMPORANEA AD OPERAZIONI DI PULIZIA E PRODUZIONE.

# PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE CROCIATA

**UN ALIMENTO,  
PER ESSERE SANO NON DEVE CONTENERE  
MICROORGANISMI PATOGENI  
(CIOÈ DANNOSI PER LA SALUTE DELL'UOMO)  
NÉ TOSSINE (SOSTANZE TOSSICHE)  
DA ESSI PRODOTTE.**

## **GLI ALIMENTI POSSONO ESSERE CONTAMINATI:**

- PER CONTATTO DIRETTO ATTRAVERSO LE MANI;
  - ATTRAVERSO L'ARIA (TRAMITE LA TOSSE O GLI STARNUTI, ECC);
  - DALL'OPERATORE ALIMENTARE, CHE PUÒ ESSERE MALATO O PORTATORE SANO;
    - DA VEICOLI (UTENSILI E ATTREZZATURE DA LAVORO, ACQUA DI LAVORAZIONE O DI LAVAGGIO);
    - DA VETTORI (MOSCHE, SCARAFAGGI, TOPI, BLATTE).

**LA CONTAMINAZIONE CROCIATA PUÒ ESSERE CAUSATA DA:**

- **ATTREZZATURE SPORCHE;**
- **MATERIE PRIME NON CONFORMI;**
- **INSETTI E RODITORI;**
- **MANIPOLATORI INFETTI.**

**LA SOPRAVVIVENZA BATTERICA SI PUÒ AVERE CON:**

- **COTTURA / RISCALDAMENTO INADEGUATI.**

**LA MOLTIPLICAZIONE BATTERICA SI PUÒ GENERARE CON:**

- **RAFFREDDAMENTO INSUFFICIENTE;**
- **MANTENIMENTO DEI CIBI A TEMPERATURE A RISCHIO.**

FATTORI  
CHE CONDIZIONANO LA  
CRESCITA  
E LA MOLTIPLICAZIONE  
DEI BATTERI NEGLI ALIMENTI

- ❖ LA TEMPERATURA;
- ❖ IL TEMPO;
- ❖ I NUTRIMENTI;
- ❖ L'OSSIGENO;
- ❖ L'UMIDITÀ; L'ACQUA;
- ❖ L'ACIDITÀ.

# PER CONTROLLARE LA LORO CRESCITA

BISOGNA QUINDI  
MANTENERE L'AMBIENTE DESTINATO ALLA  
PRODUZIONE O MANIPOLAZIONE:

- PULITO;
- ASCIUTTO;
- CALDO O FREDDO (A SECONDA DEI CASI);
- PER BREVI TEMPI.

# LA TEMPERATURA

ESSA È IL FATTORE CHE CONDIZIONA  
MAGGIORMENTE  
LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

ESSA INFATTI INFLUISCE IN MANIERA INCISIVA  
SULL'ATTIVITÀ DEI MICRORGANISMI CHE,  
NON POSSEDENDO UNA PROPRIA TEMPERATURA  
CORPOREA,  
SFRUTTANO PER IL LORO METABOLISMO,  
QUELLA DELL'AMBIENTE IN CUI SI TROVANO.



LA MASSIMA CRESCITA DI MICRORGANISMI, SIANO ESSI PATOGENI O MENO, SI HA PROPRIO FRA I + 5°C ED I + 60°C.

TEMPERATURE INFERIORI O SUPERIORI A QUESTE, SONO INCOMPATIBILI CON LA CRESCITA BATTERICA.

LA CRESCITA BATTERICA VIENE INFATTI ARRESTATO A BASSE TEMPERATURE (AL DI SOTTO DEI + 5°C) E I BATTERI VENGONO DISTRUTTI AD ALTE TEMPERATURE (DI SOPRA DEI + 60° C).

NE CONSEGUO CHE: SE CUOCIAMO BENE I CIBI E LI CONSERVIAMO A BASSE TEMPERATURE, NON AVREMMO AFFATTO PRESENZA DI BATTERI NEI CIBI.

## **IL TEMPO**

**È UN FATTORE CHE CONDIZIONA QUANTO LA  
TEMPERATURA, LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.**

**È NECESSARIO CHE VENGA ADOTTATE EFFICACI  
PRECAUZIONI (ES. L'USO DI APPARECCHI FRIGO) PER**

**EVITARE CHE GLI ALIMENTI,**

**SOSTINO TROPPO A LUNGO**

**A TEMPERATURA AMBIENTE PRIMA DI ESSERE**

**CONSUMATI O USATI**

**NELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.**

# I NUTRIMENTI

SONO QUEI FATTORI INDISPENSABILI AI

BATTERI

PER VIVERE E MOLTIPLICARSI.

ESSI INFATTI, COME TUTTI GLI ESSERI

VIVENTI,

HANNO BISOGNO DI ALIMENTARSI.

## **GLI ALIMENTI PREFERITI DAI BATTERI SONO:**

- 1) QUELLI RICCHI DI PROTEINE E ACQUA  
(CARNI, AFFETTATI E PESCE);**
- 2) I PRODOTTI A BASE DI LATTE (FORMAGGI, ECC.);**
- 3) I DERIVATI DELLE UOVA (MAIONESE, CREME  
ECC.)**

**L'OSSIGENO, L'UMIDITÀ E L'ACQUA,  
SONO QUEI FATTORI CHE AGISCONO SUI  
MICRORGANISMI,  
FAVORENDO LA LORO CRESCITA.**

**PIÙ ACQUA È PRESENTE IN UN ALIMENTO, PIÙ  
ESSO PUÒ SUBIRE L'ATTACCO DEI BATTERI  
E DELLE MUFFE.**

**ALIMENTI ALTAMENTE DEPERIBILI SONO  
PERTANTO: LA VERDURA, LA CARNE, IL  
PESCE, IL LATTE, I FORMAGGI.**

**MENO DEPERIBILI SONO INVECE: IL LATTE IN  
POLVERE, I CRACKERS, I BISCOTTI.**

# CONTROLLO DELLE CORRETTE TEMPERATURE

TUTTI GLI ALIMENTI, AD ECCEZIONE  
DI QUELLI PREPARATI PER IL CONSUMO  
IMMEDIATO,  
DEVONO ESSERE MANTENUTI  
E CONSERVATI CORRETTAMENTE IN MODO  
DA IMPEDIRE LA NASCITA E LO SVILUPPO  
DEI BATTERI.

**BISOGNA SEMPRE TENERE IN CALDO I CIBI  
CALDI E AL FRESCO I CIBI FREDDI.**

L'APPARECCHIATURA  
PER MANTENERE CALDI GLI ALIMENTI  
DEVE ESSERE IN GRADO DI MANTENERLI  
AD UNA TEMPERATURA  
**PARI O SUPERIORE A 60°C.**

L'APPARECCHIATURA  
PER MANTENERE GLI ALIMENTI FREDDI,  
DEVE ESSERE IN GRADO DI MANTENERLI  
AD UNA TEMPERATURA  
**PARI O INFERIORE A 5°C.**

# CORRETTE TEMPERATURE PER I CIBI FREDDI

L'USO DEL FREDDO  
COME TECNICA DI CONSERVAZIONE,  
È DIFFUSO SU LARGA SCALA,  
SIA A LIVELLO INDUSTRIALE  
CHE DOMESTICO,  
GRAZIE ALLA DIFFUSIONE DEL FRIGORIFERO.

IL FREDDO INFATTI AGISCE,  
RALLENTANDO FINO AD ARRESTARE,  
IN CERTE CONDIZIONI,  
LA RIPRODUZIONE DEI MICROBI.



QUANDO GLI ALIMENTI DEVONO ESSERE  
MANTENUTI FREDDI PER ESSERE SERVITI,  
È UTILE,  
AL FINE DI EVITARE MALATTIE CORRELATE  
AGLI ALIMENTI:

1) VERIFICARE INNANZITUTTO LA LORO  
BUONA QUALITÀ IGIENICA ED IL LORO STATO  
DI CONSERVAZIONE  
(IL FREDDO INFATTI, NON È IN GRADO  
DI DISTRUGGERE LE TOSSINE MICROBICHE,  
NÉ TANTOMENO DI “STERILIZZARE” UN  
ALIMENTO).

**2) PROTEGGERE  
TUTTI GLI ALIMENTI DA UNA POSSIBILE  
CONTAMINAZIONE,  
COPRENDOLI CON DEI COPERCHI ERMETICI  
O UTILIZZANDO PELLICOLE PER USO  
ALIMENTARE.**

**3) MISURARE CON UN TERMOMETRO PER  
ALIMENTI LA TEMPERATURA INTERNA DEL CIBO  
ED AGIRE DI CONSEGUENZA  
NEL CASO IN CUI  
LA TEMPERATURA  
DEL PRODOTTO ALIMENTARE FREDDO SUPERI I +  
5°C.**

**TEMPERATURE RACCOMANDABILI  
PER LA CONSERVAZIONE DEI CIBI**

<b>TIPO DI ALIMENTO</b>	<b>TEMPERATURA</b>	<b>UMIDITA' RELATIVA</b>
<b>SURGELATI</b>	Da $-18^{\circ}\text{C}$ a $-40^{\circ}\text{C}$	
<b>GELATI</b>	Da $-14^{\circ}\text{C}$ a $-12^{\circ}\text{C}$	
<b>FORMAGGI</b>	Da $2^{\circ}\text{C}$ a $4^{\circ}\text{C}$	75-85%
<b>UOVA</b>	Da $2^{\circ}\text{C}$ a $4^{\circ}\text{C}$	80-85%
<b>CARNE</b>	Da $1^{\circ}\text{C}$ a $4^{\circ}\text{C}$	75-85%
<b>PESCE FRESCO</b>	Da $-1^{\circ}\text{C}$ a $0^{\circ}\text{C}$	75-85%
<b>FRUTTA E ORTAGGI</b>	Da $2^{\circ}\text{C}$ a $7^{\circ}\text{C}$	85-95%

# CORRETTE TEMPERATURE PER I CIBI CALDI

L'IMPIEGO DEL CALORE È UN METODO MOLTO EFFICACE PER DISTRUGGERE I MICRORGANISMI PRESENTI NEGLI ALIMENTI.

A DIFFERENZA DEL FREDDO,  
CHE RALLENTA O ARRESTA LA MOLTIPLICAZIONE  
DEI MICROBI,  
IL CALORE, A TEMPERATURE ELEVATE,  
DIVENTA UN VERO E PROPRIO AGENTE BATTERICIDA.

IL CALORE È INFATTI IN GRADO DI UCCIDERE TUTTI I  
GERMI PATOGENI  
EVENTUALMENTE PRESENTI NEGLI ALIMENTI.

GLI ALIMENTI DA RISCALDARE  
DOVRANNO,  
PRIMA, ESSERE RISCALDATI  
FINO AD UNA TEMPERATURA  
INTERNA DI 74°C  
E SUCCESSIVAMENTE TRASFERITI  
NELLE APPARECCHIATURE APPOSITE  
PER MANTENERLI CALDI.

NON SI DEVONO MAI MISCHIARE  
GLI ALIMENTI PREPARATI FRESCHI  
CON GLI ALIMENTI DA CONSERVARE  
PER ESSERE SERVITI  
IN QUANTO CIÒ POTREBBE CONTAMINARLI.

**QUANDO GLI ALIMENTI DEVONO ESSERE  
MANTENUTI CALDI PER ESSERE SERVITI,  
BISOGNA:**

- **GIRARLI PIÙ VOLTE  
DURANTE LA COTTURA IN MODO TALE  
DA DISTRIBUIRE BENE E IN UGUAL MODO  
IL CALORE IN TUTTO L'ALIMENTO.**
- **LASCIARLI COPERTI, IN QUANTO  
LA COPERTURA AIUTERÀ,  
SIA A MANTENERE IL CALORE  
NELL'ALIMENTO, CHE AD ELIMINARE  
POTENZIALI CONTAMINAZIONI.**

- SCARTARE QUALSIASI CIBO CALDO,  
UNA VOLTA TRASCORSE QUATTRO ORE,  
NEL CASO IN CUI  
NON SI SIA MANTENUTO AD UNA  
TEMPERATURA  
PARI O SUPERIORE AI 60°C.
- USARE UN TERMOMETRO A SONDA  
PER ALIMENTI  
PER MISURARE LA TEMPERATURA INTERNA  
DEL CIBO.



**OGNI VOLTA CHE CI SI OCCUPA  
DI MANTENIMENTO  
DI CIBI FREDDI O CALDI,  
BISOGNA OPTARE SEMPRE  
PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI.**

**È MEGLIO SCARTARE O ELIMINARE  
I PRODOTTI ALIMENTARI  
POTENZIALMENTE DANNOSI,  
PIUTTOSTO CHE  
METTERE A RISCHIO  
LA SALUTE DEL CONSUMATORE.**

FINE CORSO