SICUREZZA ALIMENTARE

Manuale di Corretta Prassi Igienica

Ai sensi dei Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 e successivi aggiornamenti

|  |  |
| --- | --- |
| Pro Loco |  |
| Indirizzo |  |
| Presidente  |  |
| Responsabile HACCP |  |
| Telefono cell. |  |
| Luogo dell’evento |  |
| Periodo di svolgimento |  |

Sommario

[1. PREMESSA 3](#_Toc516246831)

[2. PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI 3](#_Toc516246832)

[3. DEFINIZIONI 3](#_Toc516246833)

[4. quadro DEI PERICOLI e dei rischi 4](#_Toc516246834)

[5. LA FORMAZIONE SPECIFICA 6](#_Toc516246835)

[6. SCHEDA ANAGRAFICA 7](#_Toc516246836)

[7. DESCRIZIONE DEL CONTESTO 7](#_Toc516246837)

[8. DESCRIZIONE DELLE ATTREZZATURE 8](#_Toc516246838)

[9. PIANO HACCP - DIAGRAMMA DI FLUSSO 9](#_Toc516246839)

[10. criteri di VALUTAZIONE del RISCHIO 10](#_Toc516246840)

[11. INDIVIDUAZIONE DEI CCP 10](#_Toc516246841)

[12. ANALISI DEI PERICOLI, AZIONI PREVENTIVE E VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO 11](#_Toc516246842)

[13. TRACCIABILITà E RINTRACCIABILITÀ 15](#_Toc516246843)

[14. BUONE PRASSI OPERATIVE GENERALI 16](#_Toc516246844)

[GESTIONE RIFIUTI 16](#_Toc516246845)

[APPROVVIGIONAMENTO ACQUA POTABILE 16](#_Toc516246846)

[GUASTI O CATTIVO FUNZIONAMENTO FRIGO-FREEZER 16](#_Toc516246847)

[LA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI 17](#_Toc516246848)

[PROCEDURE PER L’IGIENE PERSONALE 17](#_Toc516246849)

[COMPORTAMENTI DA EVITARE 18](#_Toc516246850)

[MODALITÀ DI PULIZIA E DISINFEZIONE 18](#_Toc516246851)

[15. ELENCO SCHEDE PER LA GESTIONE DEL PIANO 19](#_Toc516246852)

[16. CONSERVAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE 19](#_Toc516246853)

[ Fac-simile “Check-list Controllo preliminare ambienti” 19](#_Toc516246854)

[ Fac-simile “Registro presenza Allergeni “ 19](#_Toc516246855)

[ Fac-simile “Scheda Rilevazione delle temperature di conservazione” 19](#_Toc516246856)

[ Fac-simile “Programma delle pulizie” 19](#_Toc516246857)

# PREMESSA

Scopo del presente Manuale è quello di documentare le procedure e le buone prassi operative adottate, ai fini igienico sanitari, per la preparazione dei prodotti alimentari da parte degli operatori delle Pro Loco e Consorzi aderenti alla Federazione da applicare in occasione delle manifestazioni temporanee che la Pro Loco organizza.

***In considerazione della speciale tipologia di attività, basata sul volontariato e relativa ad eventi temporanei e di breve durata (mediamente 1 o 2gg cad.), il presente documento è stato predisposto in forma essenziale, con l’obiettivo di essere facilmente gestibile ed efficace con particolare riguardo alle criticità emerse dall’analisi dei rischi sulle quali concentrare l’attenzione di monitoraggio e controllo nel durante l’attività.***

Il Manuale e le relative Schede di controllo non rappresentano un sistema statico, bensì dinamico e che muta al mutare degli eventi ai quali si applica. Pertanto, sarà necessario che i responsabili dei singoli eventi, verifichino l’adeguatezza del presente documento e, all’occorrenza, lo modifichino adeguatamente nel corso degli anni.

Per analizzare i pericoli potenziali insiti nelle varie fasi di lavorazione, dal ricevimento delle materie prime fino al confezionamento e consegna del prodotto finito, è stata adottata la metodologia per l’autocontrollo HACCP e fatto principale riferimento all’art.5 del Regolamento CE 852/2004 pur in considerazione della specificità organizzativa e operativa che caratterizza le Pro Loco.

# PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

* Regolamento CE n. 178/2002, che riguarda la rintracciabilità degli alimenti
* Regolamento CE n. 852/2004, sull’igiene dei prodotti alimentari
* Regolamento UE n. 1169/2011, concernente la fornitura di informazione sugli alimenti ai consumatori.
* Codex Alimentarius e s.m. e i.

# DEFINIZIONI

**Igiene degli alimenti**: Condizione basilare e necessaria per garantire la salubrità della salute umana, conseguente all’assunzione degli alimenti. Essa è funzione della loro corretta produzione, conservazione e somministrazione e/o vendita, oltre che del rispetto delle indicazioni date in etichetta e delle modalità igieniche per il consumo fornite agli utenti finali.

**Pulizia**: Azione volta a detergere oggetti, strumenti, attrezzature, superfici e/o ambienti di lavoro al fine di rimuovere lo sporco, rappresentato da eventuali residui alimentari, polvere, grasso, materiali indesiderati e i microrganismi che li accompagnano.

**Sanificazione**: Azione, esclusivamente successiva alla pulizia, volta all’eliminazione pressoché totale dei microrganismi, in particolare di quelli patogeni.

**Programma di prerequisito (PRP)**: Azioni di verifica e selezione preventiva volta ad evitare o a limitare al minimo accettabile l’introduzione di un pericolo per la sicurezza alimentare del prodotto realizzato.

**Punto critico (CP)**: si intende il punto fisico, la fase di lavoro o la modalità di lavoro (procedura) che costituiscono un potenziale pericolo di contaminazione per gli alimenti e sul quale si applicano le misure di prevenzione.

**Punto critico di controllo (CCP)**: Qualora le azioni preventive non fossero in grado di eliminare il pericolo o di ridurlo al minimo, si introduce il CCP su quei CP che devono essere monitorati con particolari rilevazioni e registrazioni e/o accorgimenti procedurali documentati.

**Contaminazione**: La presenza, l’introduzione o la possibilità di estensione di un pericolo tra diversi alimenti (sporco-pulito / cotto-crudo)

**Pericolo (P)**: s’intende la probabilità e possibilità di crescita e di sviluppo di microrganismi, parassiti e loro tossine, oltre che la presenza di corpi estranei che ne possono mettere a rischio la salubrità.

**Rischio (R)**: È la conseguenza tra relazione probabilistica della presenza del pericolo e la gravità del danno per la salute che ne può conseguire se il pericolo si manifesta (esce dal controllo).

**Limite Critico (LC)**: Rappresenta il valore stabilito come soglia di sicurezza minima per un determinato CCP.

**Monitoraggio di controllo e procedure di attuazione**: È l’attività necessaria per valutare come un CCP si pone rispetto a LC. Per mettere in atto il controllo si agisce con approcci diversi: osservazioni visive, olfattive e comunque sensoriali; rilevazioni/misurazioni di parametri fisici; campionamenti ed analisi chimiche e/o microbiologiche.

**Azione correttiva**: Procedura, preventivamente concordata e definita e quindi obbligatoriamente seguita nel caso in cui dal controllo emerga che ci si è scostati dai Limiti Critici stabiliti.

# quadro DEI PERICOLI e dei rischi

I rischi connessi con gli alimenti si distinguono in pericoli BIOLOGICI, CHIMICI e FISICI.

**I PERICOLI connessi al Rischio BIOLOGICO:**

Consistono nella presenza di batteri patogeni o nella presenza in quantità elevata di batteri alteranti e nella proliferazione dei batteri presenti.

I principali batteri patogeni che potrebbero interagire e contaminare l’attività svolta sono:

* **SALMONELLA**: microrganismo presente nell'intestino degli animali e degli uomini, che possono esserne portatori sani (senza cioè manifestare alcuna sintomatologia). E' frequentemente presente nelle carni avicole e si può ritrovare piuttosto spesso nella carne suina, e nelle uova.

***Misura di prevenzione:*** *È necessario evitare le contaminazioni crociate tra diversi alimenti portatori e non; tra pulito e sporco; tra crudo e cotto. Lavarsi scrupolosamente le mani col sapone e acqua calda all'uscita dai servizi igienici.*

* **LISTERIA MONOCYTOGENES**: microrganismo presente nell'ambiente. Può contaminare facilmente le superfici di lavoro e le attrezzature e di conseguenza qualsiasi derrata alimentare.

***Misura di prevenzione:*** *È necessario effettuare accurate procedure di sanificazione, su ambienti e attrezzature.*

* **STAPHYLOCOCCUS AUREUS***:* microrganismo produttore di tossine, presente normalmente nelle mucose oro-faringee, sotto le unghie, sui capelli, nelle infezioni della pelle (foruncoli o ferite con pus). Inoltre, può causare mastite nelle bovine e ritrovarsi quindi nel latte. Gli alimenti maggiormente a rischio sono quindi quelli che hanno subito manipolazione (preparati a base di carne, prodotti di gastronomia) oppure alcuni prodotti lattiero caseari.

***Misura di prevenzione:*** *È necessario adottare buone prassi igieniche e di pulizia, non grattarsi i capelli o la barba, coprire bene le ferite sulle mani, evitare di tossire o starnutire sopra gli alimenti.*

* **CLOSTRIDIUM BOTULINUM**: microrganismo sporigeno produttore di tossina botulinica neuro tossica che può essere anche mortale. Non è quindi il batterio il responsabile del botulismo, ma la sua tossina prodotta in condizioni di anaerobiosi (assenza di ossigeno). Le spore di questo batterio sono largamente diffuse nel suolo, nelle acque superficiali, nell'intestino.

***Misura di prevenzione:*** *L’ambiente acido e in presenza di ossigeno ne previene lo sviluppo. È relativamente termoresistente e le spore sono distrutte solo da un corretto e controllato processo di bonifica. Una bollitura minima di 15 minuti determina la distruzione della tossina.*

* **ESCHERICHIA COLI**: microrganismo presente nell'intestino degli animali e dell'uomo. Può contaminare le carni in seguito a errori di macellazione (lacerazione dell’intestino durante l’eviscerazione), o per inosservanza delle norme igieniche da parte degli operatori.

***Misura di prevenzione:*** *È necessario lavarsi accuratamente le mani dopo l’uso dei servizi igienici.*

* **VIRUS AH1N1: Il Virus AH1N1 colpisce l’apparato respiratorio con sintomi fondamentalmente** simili a quelli classici dell’influenza: febbre ad esordio rapido, tosse, mal di gola, malessere generale. Come per l’influenza classica sono possibili complicazioni gravi, quali la polmonite. I primi casi della nuova influenza umana da virus A(H1N1) sono stati legati a contatti ravvicinati tra maiali e uomo; il nuovo virus A(H1N1) è infatti un virus di derivazione suina. Nell’uomo infezioni da virus influenzali suini sono state riscontrate occasionalmente fin dagli anni ‘50 e sono legate ad esposizione e contatti ravvicinati (1-2 metri) con suini, ma il nuovo virus A(H1N1) si è ora adattato all’uomo ed è diventato trasmissibile da persona a persona. L’influenza non viene trasmessa attraverso il cibo e si sottolinea come, anche se i primi casi siano stati legati a suini, non vi sia alcun rischio di infezione attraverso il consumo di carne suina cotta o prodotti a base di carne suina.

***Misura di prevenzione:*** *E’ necessario lavarsi accuratamente le mani dopo l’uso dei servizi igienici, starnuti o pulizia del naso e delle mucose in genere.*

Le altre forme sporigene che sopravvivono dopo la cottura e la presenza di muffe e/o batteri, come contaminanti ambientali, possono determinare sulla superficie o all’interno del prodotto alterazioni abbastanza frequenti come:

 ➥ colorazioni superficiali dovute allo sviluppo di muffe e batteri;

➥ ammuffimenti causati dallo sviluppo di colonie nere, azzurre, verdi, bianche ecc. in base al genere che si è sviluppato.

In linea di massima i generi di muffe che si sviluppano sul prodotto non risultano dannosi per la salute dell’uomo, ad esclusione di alcune specie del genere **Aspergillus** che producono sostanze tossiche sia per l’uomo che per gli animali.

**I PERICOLI connessi al Rischio CHIMICO**

Consistono nella presenza di:

**Sostanze tossiche di origine naturale**

Rientrano in questa categoria le tossine presenti in alcune specie di funghi non commestibili e le tossine prodotte da stafilococchi aurei enterotossici.

**Sostanze tossiche di origine artificiale**

Sono qui considerate tutte le sostanze tossiche presenti negli alimenti o a causa d’inquinamento ambientale o di trattamenti subiti in fase di produzione primaria o nelle successive fasi di lavorazione; in particolare:

1. **Metalli pesanti** quali piombo, cadmio, arsenico e mercurio nei vegetali.
2. **Prodotti chimici** utilizzati per le operazioni di detersione, disinfezione, disincrostazione, disinfestazione e altri che, se non correttamente utilizzati, possono contaminare direttamente gli alimenti con cui entrano in contatto.
3. **Residui di antiparassitari** presenti nei vegetali e nei funghi.
4. **Farmaci veterinari, sostanze ormonali somministrate agli animali**, senza il rispetto del periodo di sospensione prima della munta o della macellazione dell’animale.

**I PERICOLI connessi a Rischio FISICO**

Derivano da contaminanti solidi e/o particellari grossolani che entrano in contatto, o che fanno parte dell’alimento e non eliminati, durante la lavorazione del prodotto finito.

Possono provenire dall’operatore o dalle attrezzature utilizzate o da una scarsa attenzione nella preparazione delle materie prime.

#  LA FORMAZIONE SPECIFICA

L’attuale normativa prevede l’obbligo della formazione per il personale che opera nel settore degli alimenti. I riferimenti normativi sono l’allegato XII del regolamento CE n. 852/2004 e la D.G.P. n. 159 del 01 febbraio 2008.

Ai sensi dell’allegato XII del Regolamento 852/2004, gli operatori del settore alimentare devono garantire che:

* gli addetti alla manipolazione degli alimenti abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d’igiene alimentare;
* siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

La Provincia Autonoma di Trento con la Delibera n. 159 del 01 febbraio 2008 ha stabilito che il fabbisogno formativo dei dipendenti dell’impresa alimentare è definito sotto la responsabilità di ogni singola azienda.

**Rimane comunque necessario che gli operatori che hanno contatto con gli alimenti debbano essere in possesso di una sufficiente formazione e addestramento sull’igiene alimentare e l’HACCP in relazione ai compiti legati alla mansione.**

A puro titolo di riferimento indicativo, si riporta in nota quanto precedentemente stabilito in Provincia di Trento, anche se abrogato. [[1]](#footnote-1)

La Formazione di Base sopra descritta potrà avvenire sia internamente, ad opera del Responsabile dell’Autocontrollo in possesso di documentazione attestante la sua formazione e comunque formalmente rilevata rispetto ai presenti, ai contenuti trattati e alla durata, sia mediante la frequenza di corsi organizzati da società specializzate.

**La mancanza o carenza di formazione incide negativamente** sulla qualità dei prodotti alimentari e sui servizi ad essi correlati ed aumenta la probabilità del manifestarsi di criticità e quindi è un fattore che interviene sul livello di rischio.

**Si veda anche quanto riportato al successivo Cap. 13.**

# SCHEDA ANAGRAFICA

|  |  |
| --- | --- |
| Denominazione Pro Loco |  |
| Indirizzo della Sede |  |
| CAP – Città - Provincia |  |
| C.F. / P.IVA |  |
| Recapiti per contatti |  |
| Evento di specifico riferimento: | Denominazione dell’evento: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Comune/Località: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Durata dell’evento: \_\_\_\_ giorniPeriodo indicativo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Numero operatori addetti alla gestione degli alimenti | Circa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELL’AUTORITA’ SANITARIA:**

* Manuale di corretta prassi igienica per la sicurezza alimentare
* Attestati di partecipazione a corsi di formazione e/o i Registri della formazione interna

**DOCUMENTI DI GESTIONE:** Si veda il seguente Cap. 16.

# DESCRIZIONE DEL CONTESTO

Di seguito viene descritto il luogo dove avrà luogo l’evento con particolare riferimento agli spazi destinati alla preparazione degli alimenti e alla loro conservazione e somministrazione.

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# DESCRIZIONE DELLE ATTREZZATURE

Elenco e descrizione delle attrezzature in uso.

Fare un elenco delle attrezzature presenti nella cucina (lavandino, affettatrice, spinatrice, friggitrice, ecc.) ed eventualmente, se del caso, descriverne gli aspetti salienti (affettatrice marca/modello).

Le attrezzature devono essere – di volta in volta - ad uso esclusivo di una tipologie/categoria di alimenti, vale a dire, ad esempio, che non è ammesso l’uso dello stesso coltello per sezionare la carne cruda e per porzionare i prodotti cotti.

Sistemi refrigeranti:

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Attrezzature fisse e mobili utilizzate per la preparazione e somministrazione degli alimenti:

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE**

Gli impianti e le attrezzature sono mantenuti in idonee condizioni per:

* Funzionare in maniera appropriata;
* Facilitare tutte le procedure di pulizia e disinfezione;
* Prevenire la contaminazione da agenti fisici, chimici e biologici.

La manutenzione delle attrezzature viene effettuata in modo preventivo, in modo tale che all’inizio di ogni evento siano tutte in ordine (coltelli affilati, friggitrici controllate, tubi del gas dei fornelli non scaduti, ecc.).

Dopo ogni intervento di manutenzione, vengono ripristinate le condizioni igieniche iniziali, con interventi di pulizia e disinfezione appositi prima di riprendere la produzione.

# PIANO HACCP - DIAGRAMMA DI FLUSSO

Il diagramma di flusso descrive in sequenza le usuali fasi presenti negli eventi organizzati dalle Pro Loco, dall’approvvigionamento alla somministrazione, fornendo le principali indicazioni comportamentali.

**Si raccomanda l’applicazione dei 5 punti chiave diffusi dall’OMS per avere alimenti più sicuri e di stampare ed esporre il poster messo a disposizione.**

**Verifica della formazione e addestramento acquisita dagli operatori (\*\*)**

**Monitoraggio dello stato di pulizia e igiene degli operatori, locali, attrezzature, ecc. (\*)**

**(\*) Monitoraggio dello stato di pulizia e igiene degli operatori, locali, attrezzature**

Allo scopo è stata predisposta la **Scheda operativa “Check List controllo preliminare ambienti”** da utilizzare come minimo preliminarmente alla prima giornata di avvio dell’evento.

**(\*\*) Per la verifica della formazione**, ove possibile, raccogliere e risalire agli attestati di frequenza specifici in materia o a diplomi di studio specialistici (es. Scuola alberghiera) in possesso.

***In ogni caso, provvedere a dare conoscenza delle buone prassi igieniche previste per l’evento specifico.***

# criteri di VALUTAZIONE del RISCHIO

Nell’attività **occasionale e saltuaria** di lavorazione di prodotti alimentari per la somministrazione effettuata e con specifico riferimento all’evento di sui si tratta, si ritiene ragionevole applicare i seguenti criteri di valutazione:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tipo di Rischio  | Elementi che influiscono sulla valutazione*(Comprensiva delle principali misure di prevenzione in atto)* | Livelli di Rischio residuo  |
| **Microbiologico** | La fase maggiormente a rischio microbiologico e da monitorare si valuta sia la conservazione a temperatura controllata. Il menù non prevede preparazioni particolarmente critiche (*ad es. con creme o a base di uova fresche)*. La cottura dei cibi viene fatta con cura. Il personale di cucina è preparato e formato alla sicurezza alimentare.  | * Minimo
* Discreto
* Significativo
* Elevato
 |
| **Chimico** | La possibilità di contaminazione crociata con sostanze chimiche estranee deriva esclusivamente dai prodotti di pulizia utilizzati. I prodotti per la pulizia vengono scelti ad hoc e viene fatto un attento risciacquo, seguendo le istruzioni d’uso date dal produttore.  |
| **Fisico** | Tale rischio può essere potenzialmente legato all’ingrediente stesso *(ad es. lische nel pesce o schegge d’osso nella carne, gusci di frutta secca, sassolini nel riso o legumi, ecc.)* oppure ad una contaminazione crociata *(ad es. capelli, piccole parti in plastica, metallo, ecc.)*. Il personale di cucina verifica preliminarmente negli ingredienti la loro eventuale presenza e li elimina. Avvisa comunque l’utente di eventuale possibile presenza residua. Pone attenzione alla cura del suo abbigliamento *(capelli legati e/o fascia; non indossare in fase di preparazione oggetti che possano rompersi e parti di essi cadere nella preparazione in corso).* |

Al seguente Cap. 12 verrà applicato il livello di valutazione del rischio specifica fase per fase.

# INDIVIDUAZIONE DEI CCP

Di seguito vengono specificati i punti ritenuti “CRITICI” per la sicurezza alimentare i cui pericoli sono arginati da verifiche e attenzioni preliminari (PRP) allo scopo di eliminarne la presenza e quelli che, per la loro particolare caratteristica, devono essere monitorati e tenuti sotto controllo mediante specifiche misure (CCP - Critical Control Point) per il rispetto dei valori limite definiti in precedenza.

**CP - FORNITURA E INGRESSO MATERIE PRIME**

PRP: Selezione dei fornitori;

PRP: Adeguate strutture di trasporto;

PRP: Controllo merce in consegna ***(Controllo quali-quantitativo e tracciabilità).***

**CP - CONSERVAZIONE**

PRP: Sistemi di stoccaggio e ambienti idonei ***(Check list controllo preliminare ambienti)****;*

PRP: Formazione degli operatori;

**CCP**: Mantenimento temperature di conservazione della catena del freddo.***(Termometri e Scheda registrazione Temperature).***

**CP – LAVORAZIONE e PREPARAZIONE**

PRP: Materie prime di qualità e acqua potabile;

PRP: Formazione degli operatori e preparazione tecnica;

PRP: Igiene (operatori, locali di cucina, attrezzature) ***(Scheda Programma pulizie)***;

PRP: Controllo temperature e tempi di cottura adeguati ***(Eventuale termometro a sonda)***

**CP - SOMMINISTRAZIONE**

PRP: Formazione degli operatori ***(Registro ALLERGENI)***;

PRP: Igiene (operatori, attrezzature e strutture destinate alla somministrazione).

# ANALISI DEI PERICOLI, AZIONI PREVENTIVE E VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO

Di seguito si analizzano le diverse fasi di lavoro individuando, per ognuna di esse, i principali pericoli, le azioni preventive, i controlli e le azioni correttive da adottare.

|  |  |
| --- | --- |
| **VALUTAZIONE** | **FASE:** APPROVVIGIONAMENTO |
| ***PRINCIPALI PERICOLI*** | • **All’origine:** Prodotti / Ingredienti non freschi e di scarsa qualità |
| ***CAUSE*** | • Fornitori non conformi • **Frode alimentare** |
| ***AZIONI PREVENTIVE*** | • **Scelta di fornitori** **qualificati** e a norma |
| ***CONTROLLO*** | • **Verifica** dell’adozione sistema HACCP e/o di altre certificazioni alimentari |
| ***AZIONI CORRETTIVE*** | • **Sostituzione dei Fornitori** non qualificati |
| ***LIVELLO DI RISCHIO RESIDUO*** | R. Biologico:**Minimo**  | R. Chimico: **Minimo** | R. Fisico: **Minimo** |

**Nota:** Fondamentale nell’organizzazione dell’evento la **scelta oculata del menù**, evitando di inserire prodotti di facilissima deperibilità in assenza di adeguate condizioni di conservazione e distribuzione, allo scopo di abbassare il rischio.

|  |  |
| --- | --- |
| **VALUTAZIONE** | **FASE:** TRASPORTO e RICEVIMENTO |
| ***PRINCIPALI PERICOLI*** | • **Contaminazione e proliferazione microbica**• Infestazione da parassiti• Insudiciamento• Presenza di corpi estranei• **Contaminazione** crociata•**Confezioni** non integre |
| ***CAUSE*** | • **Interruzione catena del freddo**• Mezzi di trasporto non sanificati o disinfestati• Rottura confezioni• **Promiscuità:** trasporto con altro materiale non permesso• Operazioni di scarico non adeguate o tempi troppo lunghi |
| ***AZIONI PREVENTIVE*** | • **Preparazione e formazione** degli operatori• **Corretta organizzazione** e Individuazione modalità di trasporto e mezzi idonei. |
| ***CONTROLLO*** | • **Temperatura cella refrigerata automezzo** • **Condizioni igieniche** automezzo di trasporto• **Integrità** delle confezioni e imballi utilizzati. •**Controllo delle scadenze e/o del TMC** dei prodotti• **Osservare** le caratteristiche organolettiche (es, odore, colore, etc.) |
| ***AZIONI CORRETTIVE*** | • **Respingere/restituire** i prodotti non conformi. |
| ***LIVELLO DI RISCHIO RESIDUO*** | R. Biologico:**Minimo** | R. Chimico:**Minimo** | R. Fisico:**Minimo** |

|  |  |
| --- | --- |
| **VALUTAZIONE** | **FASE:** CONSERVAZIONE |
| ***PRINCIPALI PERICOLI*** | • **Contaminazione e proliferazione microbica** • Infestazione da parassiti, insetti, roditori• Insudiciamento• Presenza di corpi estranei• **Contaminazione** crociata• **Guasti apparecchi frigo-freezer** |
| ***CAUSE*** | • **Interruzione catena del freddo**• Mancata o **scarsa pulizia** dei locali / sistemi di deposito• **Presenza di insetti** *(volanti o striscianti)*, ragni o altri animali *(es. roditori)*, muffe• **Esposizione diretta ai raggi solari**• **Temperatura, umidità** inadeguata• **Stoccaggio** improprio delle merci *(contatto: Crudo/crudo; Crudo/cotto; Sporco/pulito)*• **Scorretto mantenimento** di alimenti pronti alla somministrazione |
| ***AZIONI PREVENTIVE*** | • **Preparazione e formazione** degli operatori• **Scelta idonea** dei luoghi / sistemi di stoccaggio• **Non sovraccaricare** celle frigo, frigoriferi e congelatori • **Limitare al minimo** il tempo di apertura di frigo / freezer• **Stivare la merce** evitando l’appoggio diretto a pavimento, a terra o a parete.• **Separazione organizzata** di tipologie di merci diverse in ripiani diversi• **Mantenimento:** Gli alimenti cotti e da consumarsi caldi devono essere conservati fino alla somministrazione a temperature superiori a + 65 °C, quelli da consumarsi freddi vengono abbattuti velocemente e conservati a temperatura non superiore a + 10 °C.• **Coprire e proteggere** gli alimenti in attesa di somministrazione. |
| ***CONTROLLO*** | • **Controllo temperature di conservazione** *(tra 0/+4°C refrigerazione; tra -18/-20°C congelatore. Per gli scostamenti tollerati si veda il seguente Cap. 9.3.*• **Pulizia** locali e attrezzature di stoccaggio• **Controllo visivo** della presenza di tracce o residui animali• **Rispetto** dei tempi di conservazione a T. ambiente *(non più di 2h* |
| ***AZIONI CORRETTIVE*** | • **Eliminazione** prodotto non più idoneo• **Ripristino operazioni di pulizia**• **Disposizione** organizzata, razionale e non pericolosa delle merci |
| ***LIVELLO DI RISCHIO RESIDUO*** | R. Biologico:**Discreto** | R. Chimico:**Minimo** | R. Fisico:**Minimo** |

**Nota:** Assicurarsi che frigoriferi o congelatori siano già accesi e portati a temperatura prima di porvi gli ingredienti e che siano dotati di termometro.

***Utilizzare giornalmente la Scheda operativa “Temperature” per frigo-freezer.*** L’identificazione degli apparecchi da monitorare può avvenire o con l’applicazione di un’etichetta sullo stesso o anche con l’indicazione di Tipo, Marca e Modello nella Scheda Temperature.

|  |  |
| --- | --- |
| **VALUTAZIONE** | **FASE:** LAVORAZIONE |
| ***PRINCIPALI PERICOLI*** | • Presenza di **corpi estranei** (rischio fisico)• **Permanenza** per troppo tempo a temperatura sbagliata *(non superare indicativamente le 2h)*• **Scarsa pulizia e igiene** *(del personale e/o delle attrezzature di lavoro)*• **Contaminazione crociata** |
| ***CAUSE*** | • **Caratteristiche** proprie degli ingredienti e/o da contaminazione• **Tempi di lavorazione** troppo lunghi• **Interruzioni** durante le fasi di lavorazione• **Scarsa pulizia** dei locali, piani di lavoro, attrezzature e/o del personale• **Contatto** con agenti infettanti• **Scongelamento improprio** di materie prime o prodotti |
| ***AZIONI PREVENTIVE*** | • **Attenta lavorazione** degli ingredienti• **Organizzazione del lavoro** efficiente• **Igiene** del personale• **Pulizia** dei locali e delle attrezzature• **Formazione del personale** alle buone pratiche di lavorazione • **Scongelare** preferibilmente con modalità lenta *(esclusivamente in frigorifero)* o,in situazioni di emergenza, con modalità veloce in acqua (dipende dall’alimento). |
| ***CONTROLLO*** | • **Rispetto dei tempi** corretti di lavorazione • **Verifica dello stato di ordine e pulizia** di locali e attrezzature *(Check list ambienti)* |
| ***AZIONI CORRETTIVE*** | • **Riaddestramento** del personale• **Ripristino** di condizioni igieniche adeguate• **Eliminazione** dei prodotti non più idonei alla somministrazione |
| ***LIVELLO DI RISCHIO RESIDUO*** | R. Biologico:**Discreto** | R. Chimico:**Discreto** | R. Fisico:**Discreto** |

***Utilizzare e consultare la Scheda operativa “Piano delle pulizie”.***

|  |  |
| --- | --- |
| **VALUTAZIONE** | **FASE:** COTTURA |
| ***PRINCIPALI PERICOLI*** | • **Cottura incompleta o impropria** con sopravvivenza di flora microbica• **Presenza di parti bruciate** |
| ***CAUSE*** | •Non sono stati raggiunti i **75/80°C al cuore** del prodotto **per il tempo** necessario *(almeno 5 minuti)*•Cottura con **interruzioni**• Cottura con **tempi o temperature eccessive** •Uso di **attrezzature e contenitori non idonei** o sporchi. |
| ***AZIONI PREVENTIVE*** | • **Preparazione e formazione** degli operatori• **Rispetto** delle condizioni di tempo e temperatura durante la cottura e di mantenimento successivo fino alla somministrazione.• **Pulizia delle attrezzature**• **Igiene del personale** |
| ***CONTROLLO*** | • **Verificare** l’adozione delle buone prassi previste. |
| ***AZIONI CORRETTIVE*** | • **Riaddestramento** del personale• **Ripristino** di condizioni igieniche adeguate• **Eliminazione** dei prodotti non più idonei alla somministrazione |
| ***LIVELLO DI RISCHIO RESIDUO*** | R. Biologico:**Discreto** | R. Chimico:**Minimo** | R. Fisico:**Minimo** |

**Nota:** Proteggere gli alimenti con idonei contenitori con coperchio, fogli di nylon, alluminio od altre pellicole destinate al contatto con gli alimenti.

Usare tecniche di raffreddamento idonee.

***Utilizzare e consultare la Scheda operativa “Piano delle pulizie”.***

|  |  |
| --- | --- |
| **VALUTAZIONE** | **FASE:** SOMMINISTRAZIONE |
| ***PRINCIPALI PERICOLI*** | • **Contaminazione crociata**• **Mancato rispetto** delle adeguate temperature di conservazione |
| ***CAUSE*** | • **Cattiva conservazione in fase di somministrazione:** Inadeguato mantenimento della temperatura per gli alimenti “caldi” a60 - 65°C• **Attrezzi e contenitori contaminati**• **Scarsa pulizia delle materie prime**• **Fasi di lavorazione e/o cottura non conformi**• **Comportamenti scorretti** del personale |
| ***AZIONI PREVENTIVE*** | • **Preparazione e formazione** degli operatori• **Conservare i prodotti a temperatura adeguata**• **Comportamento adeguato del personale** •Igiene del personale |
| ***CONTROLLO*** | • **Rispetto dei tempi** di mantenimento |
| ***AZIONI CORRETTIVE*** | • **Riaddestramento** del personale• **Eliminazione** dei prodotti non idonei |
| ***LIVELLO DI RISCHIO RESIDUO*** | R. Biologico:**Minimo** | R. Chimico:**Minimo** | R. Fisico:**Minimo** |

**Nota:** L’elenco completo con le pietanze somministrate nel corso dell’evento e l’evidenza di eventuali ingredienti, responsabili di allergie e/o intolleranze alimentari, sono a disposizione nella Scheda operativa “**REGISTRO degli ALLERGENI**” che fa parte integrante del presente Manuale.

**A tale riguardo deve essere data chiara informazione agli utenti** che ne facciano richiesta.

Il registro degli allergeni va messo a disposizione del personale di cucina e degli addetti alla somministrazione che ne devono prendere conoscenza.

# TRACCIABILITà E RINTRACCIABILITÀ

Il Regolamento CE n. 178/2002 del 28 gennaio 2002, con le relative Linee Guida pubblicate nel Supplemento Ordinario n. 205 alla G.U. n. 294 del 19.12.2005, stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo rintracciabilità.

Per la rintracciabilità è necessario identificare e documentare, i prodotti, le materie prime e gli ingredienti utilizzati, secondo i principi riportati nell’articolo 18 e 19 del Regolamento.

L’articolo 18 del Regolamento 178/02 stabilisce che la rintracciabilità è disposta in tutte le fasi della filiera del prodotto alimentare.

**Nell’ATTIVITA’ DI SOMMINISTRAZIONE, rivolta ai consumatori finali, l’obbligo di tracciabilità vale solo rispetto ai fornitori**.

Nella definizione della rintracciabilitàper l’attività svolte dalle Pro Loco, si valuta assolto il requisito mediante la conservazione dei documenti commerciali dei fornitori (Documenti di Trasporto, Fatture) da cui sia esplicitamente indicato e rilevabile il **Lotto di produzione** corrispondente agli alimenti forniti.

# BUONE PRASSI OPERATIVE GENERALI

## GESTIONE RIFIUTI

La gestione dei rifiuti è gestita in linea con le regole locali di raccolta differenziata in atto.

I contenitori dei rifiuti della cucina devono essere diversi e separati dai contenitori dei rifiuti degli avventori e collocati in modo da non intralciare la lavorazione e non costituire pericolo di contaminazione.

In cucina, i contenitori porta rifiuti devono essere chiaramente identificati e differenziati nelle varie frazioni: “**Organico**”, “**Carta e/o altri imballaggi**” e “**Residuo**”.

Devono essere chiusi con coperchio, preferibilmente azionato a pedale, e muniti di idonei sacchi interni a perdere. I contenitori di raccolta sono svuotati e lavati giornalmente.

Per la gestione dei rifiuti da parte degli utenti, sono previsti vari punti di raccolta dislocati in tutte le aree a loro destinate.

## APPROVVIGIONAMENTO ACQUA POTABILE

Per tutte le operazioni di pulizia (igiene dell'ambiente, delle attrezzature, degli operatori, degli alimenti) e durante tutte le operazioni di preparazione alimentare che lo richiedano, deve essere utilizzata acqua potabile.

Essa potrà essere erogata mediante allacciamento autorizzato alla rete idrica comunale o altra modalità ma che comunque garantisca i requisiti di potabilità ai sensi di legge.

## GUASTI O CATTIVO FUNZIONAMENTO FRIGO-FREEZER

Cosa fare se si verifica uno scostamento dalle temperature sopra riportate? Quali tolleranze possono essere ammesse?

**Per i prodotti congelati** è accettata una temperatura fino a – 12 °C, per un tempo non superiore alle otto ore.

* Se al controllo visivo, il prodotto risulta integro, senza alcun segno di scongelamento esterno, e comunque mantiene al cuore del prodotto la temperatura riportata in etichetta, è possibile spostare il prodotto in un altro freezer a – 18 °C.
* Se in alternativa, il prodotto si presenta non integro, o ad una temperatura superiore a – 12 °C, ma inferiore a + 4 °C, viene trasferito in frigo a + 4 °C per lo scongelamento e il successivo utilizzo entro 24-48 ore.

**Per i prodotti conservati in frigo** a + 4 °C, si deve fare una distinzione fra verdura e altri prodotti come carne, pesce o latticini.

* Per la **verdura cruda**, con un rialzo termico, fino a + 12 °C, al controllo visivo, si valuta l’aspetto e la qualità del prodotto, prima di destinarlo al consumo o eliminarlo.
* Per la **carne, pesce o latticini**, con un rialzo termico fino a + 9 °C, per un tempo massimo di quattro ore, si valuta al controllo visivo, l’odore e l’aspetto del prodotto.

Se il riscontro organolettico è favorevole e, al controllo, la temperatura al cuore del prodotto è inferiore a + 4 °C, si trasferiscono i prodotti in un frigo che mantenga la T. a + 4 °C.

Entro le 24 ore successive vanno consumati, previa cottura accurata e assaggio.

## LA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI

Gli operatori delle Pro Loco a contatto devono essere a conoscenza che i loro comportamenti incidono in maniera fondamentale, sia dal punto di vista microbiologico che chimico e fisico, sulla sicurezza degli alimenti.

**I referenti/responsabili HACCP** delle Pro Loco si assicurano la loro formazione, sulle norme e buone prassi igienico sanitarie degli alimenti, mediante la partecipazione a **corsi formativi** **esterni** predisposti appositamente allo scopo dallaFederazione Trentina delle Pro Locoetenuti da docenti qualificati.

A sua volta, **verificando di volta in volta quella già in possesso dei vari operatori**, hanno quindi la possibilità e la competenza per trasmettere le conoscenze acquisite a coloro che ne fossero sprovvisti utilizzando come ausilio e supporto sia il materiale didattico ricevuto, che il presente Manuale di corretta prassi igienica.

Sulla base di quanto sopra, **vengono pertanto riconosciuti come validi anche** **momenti formativi interni** rivolti agli operatori addetti agli alimenti, **purché tali momenti siano registrati e documentati** opportunamente e tenuti dal Responsabile del Piano HACCP, se in possesso di attestato/i di frequenza ai corsi HACCP, o dal Cuoco professionalmente qualificato.

## PROCEDURE PER L’IGIENE PERSONALE

In occasione di tutti gli eventi, gli operatori sono tenuti ad avere e/o seguire:

* La cura costante dell’igiene della propria persona;
* Indossare un adeguato abbigliamento e indumenti puliti;
* Osservare le procedure comportamentali ricevute, come di seguito indicate.

Si ricorda che la scarsa igiene degli operatori può essere una delle fonti di contaminazione crociata dei prodotti alimentari.

Particolare cura dovrà essere usata per le mani, la cute e la capigliatura.

In particolare, chi manipola gli alimenti, deve:

* Curare l’igiene delle **unghie** che dovranno essere sempre corte, pulite e senza smalto;
* Informare tempestivamente il responsabile HACCP in caso di **manifestazioni allergiche o irritative** di qualsiasi genere ***(se possibile, indossare obbligatoriamente i GUANTI PROTETTIVI adatti per alimenti se la parte interessata fossero le mani)***;
* Qualora affetti da **danni o lesioni cutanee** *(es. ferite medicate, ecc.)* che non possano essere adeguatamente protette e garantire l’impossibilità del contatto diretto, astenersi dal contatto con gli alimenti ***(se possibile, indossare obbligatoriamente i GUANTI PROTETTIVI adatti per alimenti)***;
* **Lavare le mani con giusta frequenza** e, in ogni caso:
	+ Prima di iniziare e dopo un’interruzione del lavoro;
	+ Dopo aver fatto uso dei servizi igienici;
	+ Dopo aver rimosso i rifiuti o i cartoni;
	+ Dopo aver starnutito o tossito portando le mani verso naso o bocca o essersi soffiati il naso;
	+ Dopo aver effettuato operazioni di pulizia, durante le quali si sono manipolati stracci, scope, prodotti per le pulizie, ecc.;
	+ Ogni volta che vi è stata occasione d’insudiciamento o di contaminazione;
	+ Ogni volta che si renda necessario.

Il lavaggio delle mani deve avvenire con l’impiego di un adeguato prodotto, preferibilmente un sapone liquido inodore con dosatore (evitare le saponette), **prestando particolare attenzione allo spazio compreso fra le dita e alle zone sotto le unghie**, come da istruzioni avute in formazione.

## COMPORTAMENTI DA EVITARE

Ogni operatore deve evitare comportamenti scorretti che possano pregiudicare l’igiene dei prodotti alimentari.

Ad esempio, è necessario:

* **Evitare** di asciugarsi il sudore con le mani o con asciugamani che non siano usa e getta;
* **Evitare** di masticare gomme americane durante l’attività;
* **Non fumare** durante il servizio o in zona di lavoro.

## MODALITÀ DI PULIZIA E DISINFEZIONE

**Prima di procedere alle operazioni di pulizia, è necessario allontanare tutti i residui grossolani e qualsiasi altra sostanza alimentare da utensili/attrezzature/stoviglie/contenitori.**

**DETERGENTI, DISINFETTANTI, SANIFICANTI**

Per eseguire una profonda **pulizia delle superfici** è necessario utilizzare prodotti che abbiano una specifica efficacia su due fronti:

**I DETERGENTI**, a base di tensioattivi, hanno la funzione di distaccare/disciogliere/sospendere lo sporco in acqua. Una superficie può essere considerata pulita quando è priva di tracce di contaminanti, non è untuosa al tatto, è inodore, non lascia tracce colorate su carta bianca strisciata e quando l’acqua versata cola o si sparge uniformemente senza separarsi in goccioline.

I **DISINFETTANTI** sono dei formulati chimici con un’azione attiva antibatterica in grado di distruggere i microrganismi nocivi. I prodotti definiti “Presidio medico-chirurgico” sono registrati al Ministero della Salute.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Modalità** | **Procedura** | **Tempistica** |
| **Detersione o pulizia** | *Eliminazione delle parti grossolane e primo sciacquo – Strofinare con uso di detergente secondo le istruzioni del produttore – Risciacquare bene – Asciugare.* | **Ad ogni cambio prodotto e tra sporco e pulito** |
| **Disinfezione microbiologica** | *Uso di DISINFETTANTI e/o presidi medico chirurgici specifici su parti pulite e asciutte, seguendo le istruzioni riportate dal produttore.* | **Ad inizio e/o a fine giornata.** |

**NB! Panni e/o spugne di pulizia** devono essere a loro volta tenute ben pulite.

*Ad esempio, una* ***SOLUZIONE DISINFETTANTE*** *per le superfici può essere preparata con del semplice Ipoclorito di sodio (****Candeggina per uso domestico: Diluire 5ml di prodotto in 750 ml di acqua****).*

Per ogni evento va compilato lo specifico “PROGRAMMA PULIZIE”, come da Scheda allegata al presente manuale, che il responsabile dell’HACCP è tenuto a definire di volta in volta.

Il programma delle pulizie va esposto in luogo opportuno e facilmente consultabile dagli operatori addetti in esso indicati e/o mediante consegna di una copia dello stesso.

# ELENCO SCHEDE PER LA GESTIONE DEL PIANO

|  |  |
| --- | --- |
| ***Denominazione***  | **Utilizzo** |
| Check-list Controllo Preliminare Ambienti  | Prima dell’apertura |
| Scheda controllo alimenti e Tracciabilità Fornitori (Rif. a. documenti consegna, Scontrini, ecc.) | All’acquisto / consegna |
| Registro presenza Allergeni  | Da esporre ad uso dell’Utenza |
| Scheda Registrazione Controllo delle temperature di conservazione  | Giornaliero |
| Scheda Programma pulizie | Giornaliero |

# CONSERVAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Il presente Manuale va personalizzato e può essere utilizzato più volte per lo stesso evento periodico intervenendo, esclusivamente e di volta in volta, alla sola compilazione delle Schede di gestione.

Esso può essere mantenuto in validità in base alla decisione del Responsabile HACCP della Pro Loco, ma deve essere aggiornato in caso di modifiche sostanziali organizzativi o di cambiamenti normativi che ne rendano necessaria la sua revisione.

**I documenti di gestione degli eventi, debitamente compilati, vanno conservati** e tenuti a disposizione dell’autorità competente **per almeno un anno** dalla data dell’evento.

***Pro Loco di ……………………….***

***Il Responsabile HACCP***

(Nome e Cognome)

……………………………………

 *(firma)*

***Allegati****:*

### Fac-simile “Check-list Controllo preliminare ambienti”

### Fac-simile “Registro presenza Allergeni “

### Fac-simile “Scheda Rilevazione delle temperature di conservazione”

### Fac-simile “Programma delle pulizie”

1. *Le indicazioni fornite dalla Delibera della Giunta Provinciale di Trento n. 384 del 2003* ***sono state abrogate****, ma sono una buona base di partenza per definire il fabbisogno di formazione, e pertanto si riportano di seguito, a solo titolo informativo:*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Destinatari della formazione e Ore di durata del DPGP n.384 (abrogato)*** | ***Durata precedente*** |
| *Responsabile dell’industria alimentare e/o della Qualità* | *12 ore* |
| *Personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo produttivo (es. cuochi, pasticceri, casari, fornai, ecc.)* | *8 ore* |
| *Personale che assolve carichi esclusivamente operativi (es. addetti alla vendita, camerieri, ecc.)* | *4 ore* |
| *Personale che svolge funzioni che non comportano rischi dal punto di vista igienico sanitario (es. operatori addetti a prodotti già confezionati, magazzinieri, trasporto alimenti non deperibili, ecc.)* | *2 ore* |

 [↑](#footnote-ref-1)