Formazione online 2021

La Sicurezza Alimentare

nelle attività di recupero, manipolazione e ridistribuzione degli alimenti per solidarietà sociale

Isabella Corso, Laura Franzetti, Pierangelo Galimberti

È NECESSARIO CHE LOTTA ALLA FAME, QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE VADANO DI PARI PASSO (FAO)

Banco Alimentare

ALIMENTAZIONE

FOOD SAFETY: NESSUN CASO UN ALIMENTO DEVE RAPPRESENTARE UN RISCHIO PER LA SALUTE

FOOD SECURITY: POSSIBILITÀ UNIVERSALE DI ACCESSO AD UNA QUANTITÀ DI CIBO SUFFICIENTE PER CONDURRE UNA VITA DIGNITOSA.

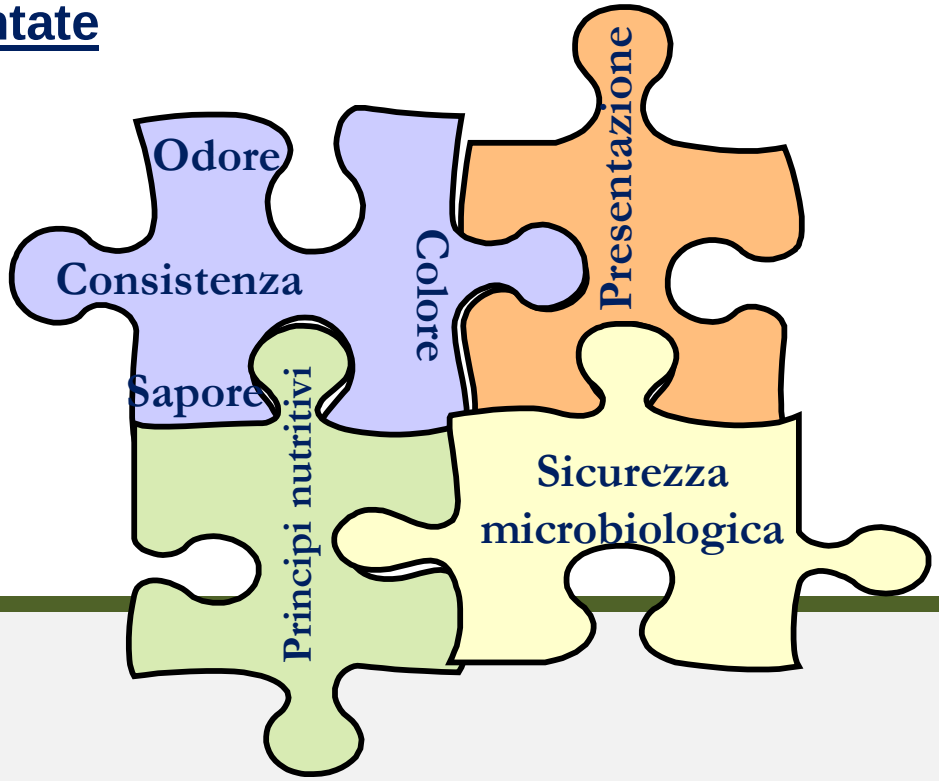
È NECESSARIO CHE LOTTA ALLA FAME, QUALITA', SICUREZZA ALIMENTARE VADANO DI PARI PASSO (FAO)

COSA E' LA QUALITA' ? norma UNI EN ISO 8402

"……l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un servizio o di un prodotto che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite del consumatore…."

Esigenze espresse: insieme delle proprietà sensoriali che il consumatore percepisce e che **utilizza per la scelta di un prodotto**

Esigenze implicite: insieme delle proprietà che il consumatore non percepisce, ma che **dà per scontate**



NORMATIVA EUROPEA

Reg. (CE) 852/2004	sull'igiene dei prodotti alimentari
Reg. (CE) n. 853/2004	norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale destinati al consumo umano
Reg. n. 2073/2005	criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

E le donazioni….??

NORMATIVA ITALIANA

Legge "del Buon Samaritano "(155/2003)

- Organizzazione e distribuzione delle eccedenze ad associazioni

Legge di Stabilità (147/2013)

- Unione tra le leggi 155/2003 e 852/2004
- Corretta gestione degli alimenti sia da Onlus che da OSA

Legge "Gadda" (166/2016)

- Ricomprende la legge «del Buon Samaritano»
- Quadro normativo omogeneo
- Recupero prodotti commerciali
- Nessuna esenzione dalle norme igieniche dei regolamenti europei 852 e 853/2004

Legge "Gadda" n° 166/ 2016

Persegue la **finalità di ridurre gli sprechi** nelle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari, farmaceutici e di altri prodotti, attraverso la realizzazione dei seguenti obiettivi prioritari:

a) favorire il **recupero e la donazione delle eccedenze alimentari** a fini di solidarietà sociale;

b) favorire il **recupero e la donazione di prodotti farmaceutici** e altri prodotti a fini di solidarietà sociale;

c) contribuire alla **limitazione** degli **impatti negativi sull'ambiente**;

d) contribuire al **raggiungimento** degli obiettivi generali stabiliti dal Programma nazionale di **prevenzione dei rifiuti**;

Banco Alimentare

LEGGE GADDA n° 166 Art. 2 definizioni

ECCEDENZA ALIMENTARE: DIVERSO DA SPRECO ALIMENTARE

Eccedenza alimentare: la componente della disponibilità alimentare che viene prodotta/distribuita/servita, ma che per varie ragioni non viene venduta o consumata.

- **invenduti o non somministrati per carenza di domanda;**
- **ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita;**
- **rimanenze di attività promozionali;**
- **prossimi al raggiungimento della data di scadenza;**
- **rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti;**
- **invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici;**
- **invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione;**
- **non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione;**

Spreco alimentare: la quota parte della eccedenza alimentare che non viene recuperata per il consumo umano o per l'alimentazione animale.

Banco Alimentare

NORMATIVA EUROPEA

Reg. (CE) 852/2004	sull'igiene dei prodotti alimentari
Reg. (CE) n. 853/2004	norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale destinati al consumo umano
Reg. n. 2073/2005	criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

e le donazioni….??

aggiornamento: Reg.(UE) 382/2021

REG 382/2021

Ridistribuzione degli alimenti

Le **donazioni alimentari** presentano problematiche di sicurezza diverse rispetto alla vendita al dettaglio.

Obbligo per gli addetti di verificare che gli alimenti da ridistribuire siano ritenuti non dannosi per la salute e adatti al consumo umano.

Qualora l'esito di tale verifica sia positivo, gli operatori del settore alimentare possono quindi ridistribuire gli **alimenti**:

•ai quali si applica una data di scadenza, prima della scadenza di tale data;

•**ai quali si applica un termine minimo di conservazione, fino a tale data e successivamente**;

•per i quali non è richiesto un termine minimo di conservazione, in qualsiasi momento.

REG 382/2021

Affinché i prodotti alimentari siano ritenuti **idonei alla ridistribuzione**, come specificato nel Regolamento, gli elementi da considerare sono:

- **termine minimo di conservazione o data di scadenza;**
- **integrità dell'imballaggio, se opportuno;**
- **corrette condizioni di magazzinaggio e trasporto, compresi i requisiti in materia di temperatura;**
- **data di congelamento, se applicabile;**
- **condizioni organolettiche;**
- **garanzia di rintracciabilità, nel caso di prodotti di origine animale.**

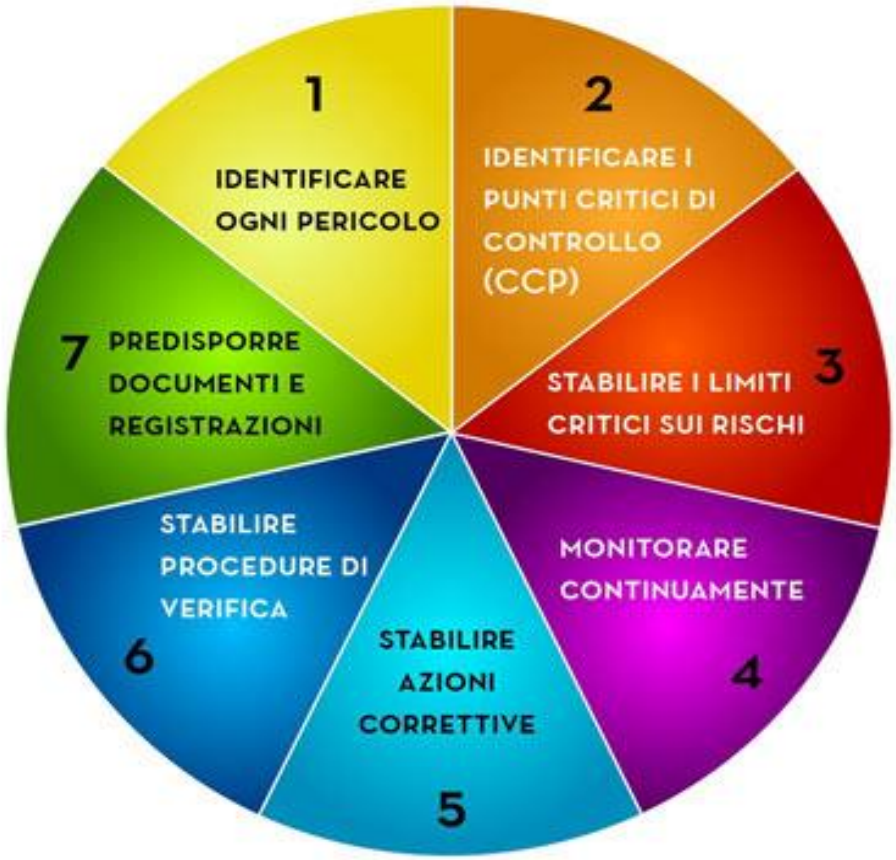
NORMATIVA REGIONALE

Regione Lombardia

D.g.r. 19 maggio 2017 - n. X/6616
«Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale»

Il recupero, la raccolta e la distribuzione di alimenti a fine di solidarietà sociale non può prescindere dalla tutela del consumatore finale e quindi dalla sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

HACCP



Il metodo HACCP studia il PRODOTTO/PROCESSO, ne analizza i punti critici e stabilisce le misure di monitoraggio su TUTTA LA FILIERA PRODUTTIVA

questo sistema si basa sulla **PREVENZIONE**

SISTEMA HACCP

ATTIVITA' PRELIMINARI

Formazione del gruppo HACCP
Descrizione del prodotto
Identificazione della destinazione
Costruzione del diagramma di flusso
Verifica del diagramma sul posto

PRINCIPI HACCP

1. Individuazione dei PERICOLI e gravità associati ai vari stadi del processo, analisi del RISCHIO e considerazione di qualsiasi MISURA DI CONTROLLO
2. Identificazione dei CCP
3. Stabilire i limiti critici
4. Stabilire il sistema di monitoraggio
5. Determinazione delle azione correttive
6. Stabilire le procedure di verifica dell'efficacia del sistema
7. Stabilire il sistema di registrazione e di documentazione

IMPLEMENTAZIONE

Realizzazione del piano di autocontrollo
Riesame del piano di autocontrollo

Banco Alimentare

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- Ovvero dei PRODOTTI che vengono trattati. Utile un raggruppamento.

PREPARAZIONE PASTI

- Prodotti cotti da somministrarsi caldi (ulteriormente da suddividersi in primi piatti, secondi piatti etc.)
- Prodotti cotti sottoposti a raffreddamento – e successivamente riscaldati - da consumarsi caldi
- Prodotti cotti sottoposti a raffreddamento – da consumarsi freddi
- Prodotti freddi – soggetti a regime di temperatura controllata – da consumarsi freddi (ad esempio.
antipasti, salumi, formaggi, insalate etc.)
- Prodotti di pasticceria e gelateria
- Bevande

Somministrazione

- Piatti pronti

Distribuzione

- Prodotto fresco sfuso
- Prodotto fresco confezionato
- Conserva
- Surgelato
- Piatti pronti

ATTIVITA’ PRELIMINARI

IDENTIFICAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

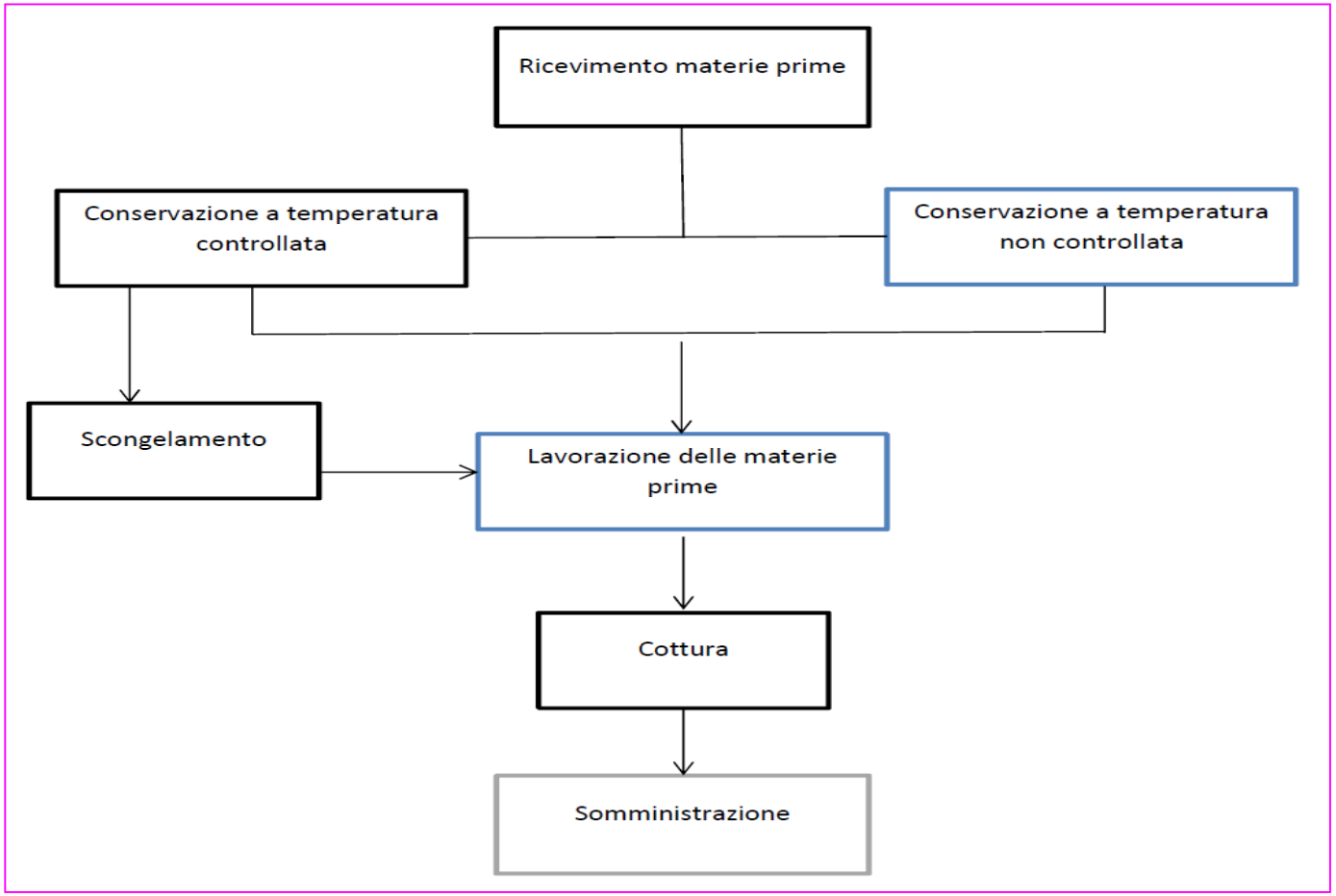
Si dovrà individuare l’utente, perché al variare dell’utenza i livelli di sicurezza possono variare (es: anziani, neonati, donne incinte ...)

- ✓ Limiti sanitari
- ✓ Limiti religiosi
- ✓ Limiti di gusto

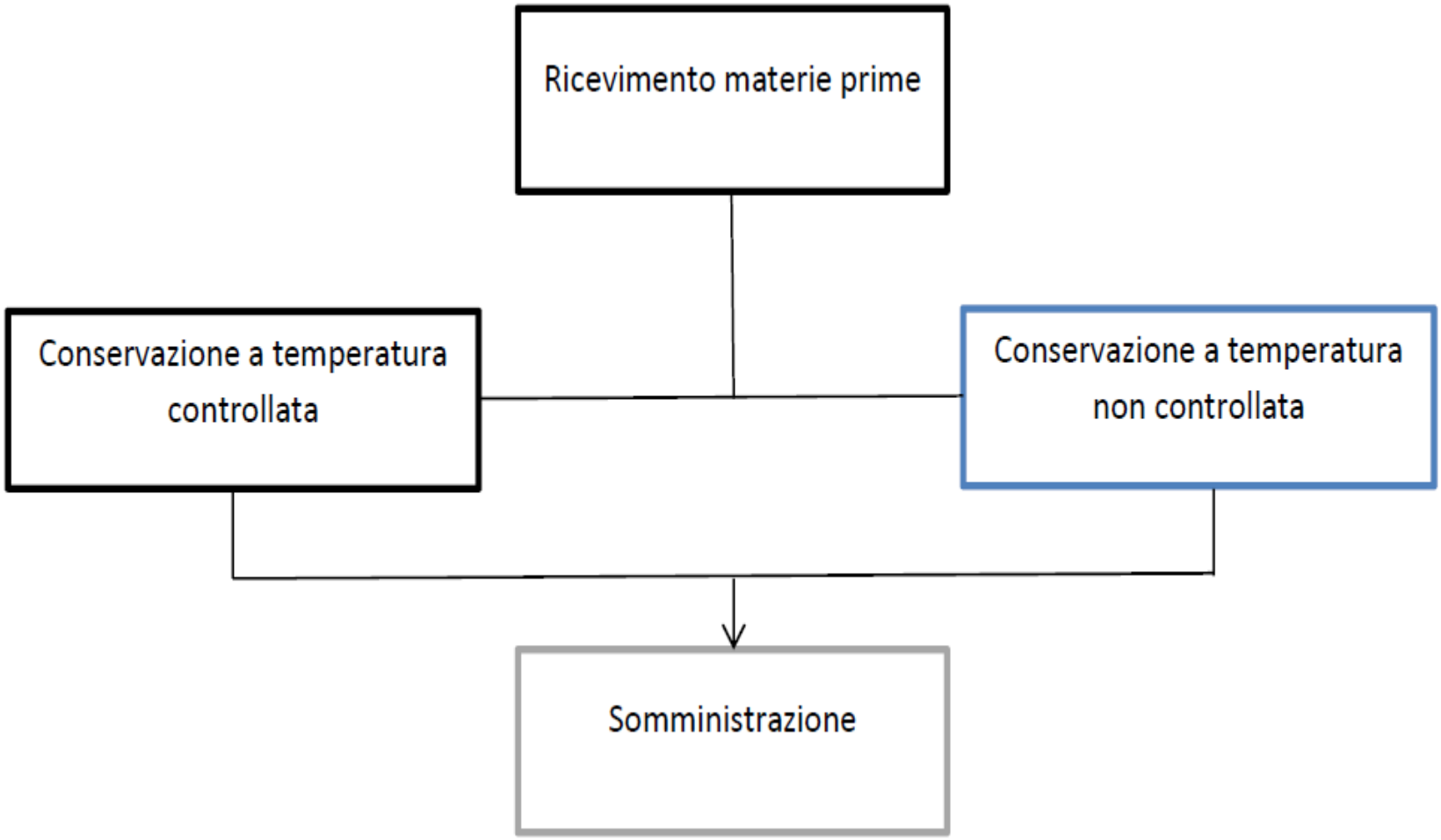
COSTRUZIONE DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO

- La sequenza delle fasi di produzione di un prodotto
- è un passo **FONDAMENTALE** per il piano di autocontrollo
- Lo schema di impianto è la piantina del locale in cui vengono segnalate le attrezzature e i flussi della merce.

PRODOTTI COTTI A SERVIZIO IMMEDIATO



PRODOTTI SERVITI TAL QUALI



CONFERMA SUL POSTO

- Dopo aver elaborato diagramma di flusso e schema di impianto, i documenti vanno verificati DIRETTAMENTE SUL CAMPO.
- Il team lavora e completa la parte teorica.
- Terminata questa fase, il team procede all'elaborazione vera e propria del piano HACCP.

PRINCIPI HACCP

1. Individuazione dei PERICOLI e GRAVITÀ associati ai vari stadi del processo, analisi del RISCHIO
2. Identificazione dei CCP
3. Stabilire i limiti critici
4. Stabilire il sistema di monitoraggio
5. Determinazione delle azione correttive
6. Stabilire le procedure di verifica dell'efficacia del sistema
7. Stabilire il sistema di registrazione e di documentazione

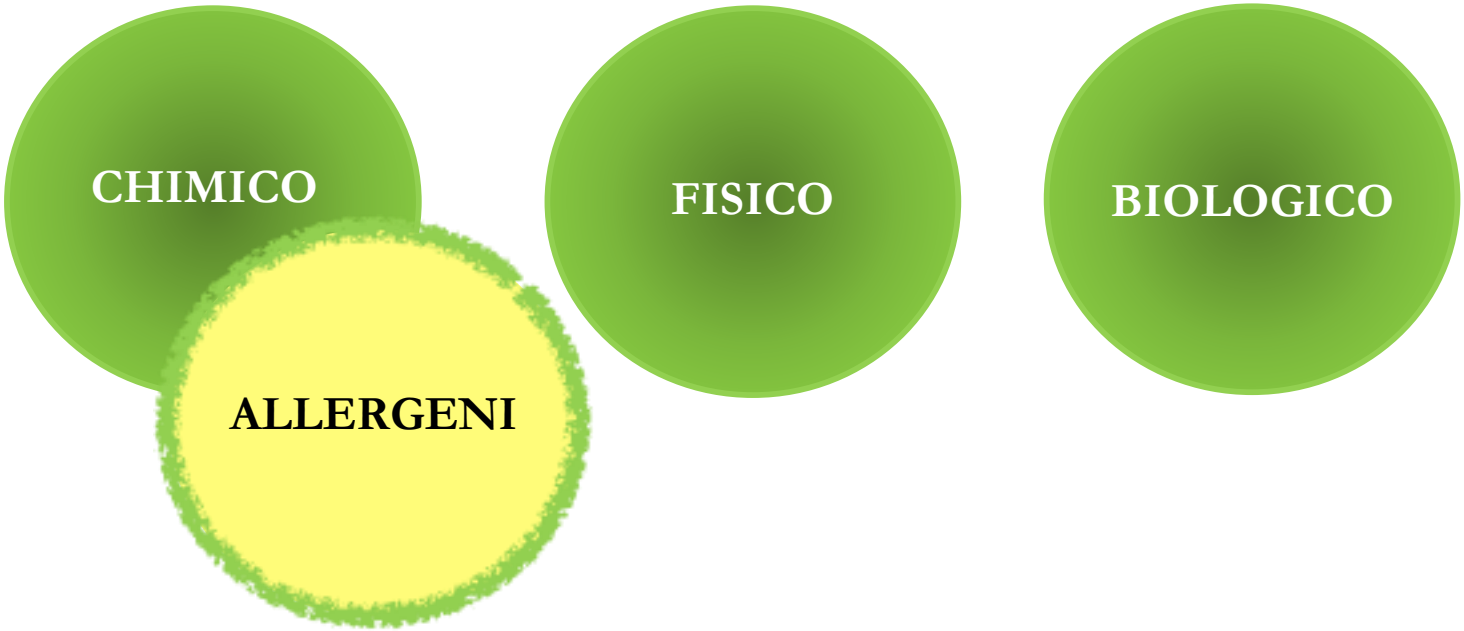
Banco Alimentare

1. **Individuazione dei PERICOLI e GRAVITÀ associati ai vari stadi del processo, analisi del RISCHIO e considerazione di qualsiasi MISURA DI CONTROLLO**

PERICOLO = Agente biologico, chimico o fisico nell'alimento, o condizioni dell'alimento che possono provocare un effetto negativo sulla salute.

GRAVITÀ = Grandezza del pericolo ed entità delle conseguenze che possono derivare da un determinato pericolo.

RISCHIO = Probabilità che tali pericoli si manifestino.



DIFFERENZA TRA PERICOLO E RISCHIO

PERICOLO: lo squalo in mare è un pericolo

RISCHIO: probabilità che si nuoti a fianco di uno squalo

- ❑ BASSO
- ❑ MEDIO
- ❑ ALTO

PERICOLI FISICI

Corpi estranei che accidentalmente cadono nell'alimento e che potrebbero in taluni casi rilevarsi potenzialmente pericolosi per la salute

- ✓ vetro, cristallo
- ✓ metallo
- ✓ osso
- ✓ plastica, tappi
- ✓ pietre, sassolini
- ✓ legno, gusci
- ✓ carta
- ✓ capelli umani o peli animali
- ✓ scorie varie
- ✓ frammenti d'insetti

PERICOLI CHIMICI

- ✓ contaminanti di origine biologica (*es. veleno di alcuni funghi*)
- ✓ contaminanti prodotti durante le lavorazioni (*es. acrilammide*)
- ✓ uso improprio di prodotti chimici in agricoltura
- ✓ uso improprio di additivi
- ✓ uso improprio di farmaci
- ✓ (es. antibiotici)

In particolare per noi

- ✓ contaminazione degli alimenti con prodotti per la pulizia che sono, in genere, tossici se ingeriti
- ✓ allergeni

PERICOLO CHIMICO: ALLERGENI -1

ALLERGENE

È una sostanza in grado di provocare **ALLERGIA**
in alcuni soggetti (allergici, appunto !) quando viene superata la **loro soglia di tolleranza**.

ALLERGIA (ALIMENTARE)

una forma specifica di intolleranza
- ad alimenti o a componenti alimentari
- di natura proteica
- **che attiva il sistema immunitario**.
- si manifesta anche con minime quantità di un alimento
- scatena reazioni di gravità variabile.

un allergene è PERICOLOSO per chi ne è allergico

ALLERGIA DIVERSA DA INTOLLERANZA

Allergia alimentare è una **reazione esagerata del sistema immunitario verso qualcosa di estraneo (proteine)**. In caso di allergia alimentare è uno specifico **alimento che è percepito come elemento estraneo dall'organismo, quindi come una possibile fonte di danno**, anche se assunto in piccole quantità.

Intolleranza alimentare (incapacità di tollerare) e' dovuta ad una **carenza di enzimi e in seguito ad un'assunzione abbondante di un determinato alimento, l'organismo "si ribella" perché non riesce a digerirlo correttamente.**

PERICOLO CHIMICO: ALLERGENI

Importanza dell'attenzione agli allergeni nei prodotti alimentari

Nel 2014 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha:

- aggiornato il suo parere scientifico, indicando che **la presenza di allergie alimentari in Europa è stata stimata tra il 3 e il 4 % sia per gli adulti sia per i bambini.**

- concluso che, sebbene le allergie alimentari interessino una percentuale relativamente ridotta della popolazione, **una reazione allergica può essere grave e persino potenzialmente mortale**, ed è sempre più evidente che **la qualità della vita delle persone affette da allergie o intolleranze alimentari è notevolmente ridotta**.

(Fonte: Reg. (UE) 382/2021, considerando (2))

ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

PESCE
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

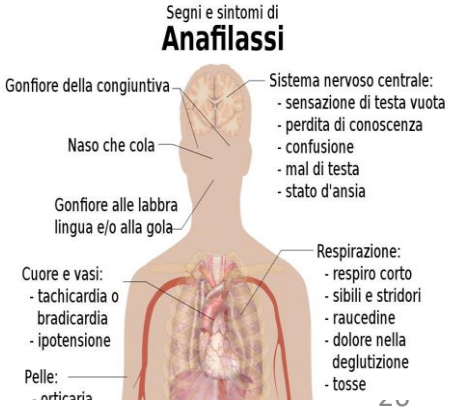
SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

reazioni allergiche

shok anafilattico



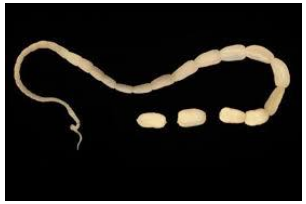
PERICOLO BIOLOGICO - 1

INFESTANTI

Roditori, blatte, mosche

PARASSITI

Anisakis (pesce crudo), Tenia

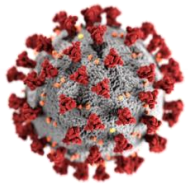


MICRORGANISMI (batteri e muffe)

Pseudomonas spp. (prodotti freschi)
Salmonella spp. (uova, pollo)
Staphylococcus aureus (pelle)
Escherichia coli (feci)
Clostridium botulinum (conserve)
Listeria monocytogenes (ambiente)
Aspergillus spp. (aria)

VIRUS

Epatite A, Epatite E, rotavirus



2. Identificazione dei CCP

Punto del processo in cui si deve intervenire con procedure di

1) monitoraggio

2) verifica

3) eventuali azioni correttive

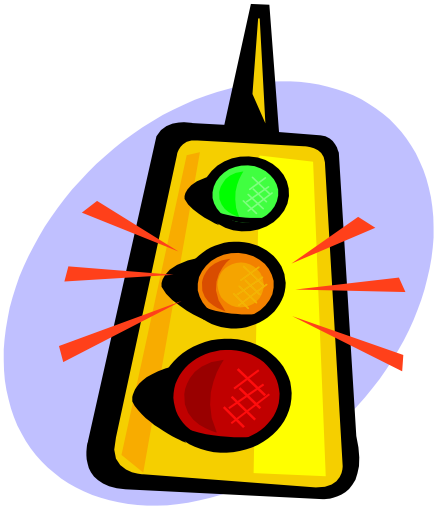
monitorare

- Condurre una sequenza pianificata di osservazioni o misure di un parametro di controllo per valutare se un CCP è sotto controllo.

verificare

- Utilizzo di procedure e prove per determinare se il piano HACCP necessita di modifiche e riadeguamenti nel rispetto del metodo HACCP.

3. Definizione dei limiti critici per ciascun punto critico



È un valore prestabilito specifico per ciascun CCP superato il quale si deve intervenire con **azioni correttive**

- **Esempi di limiti critici di controllo**

- temperatura di conservazione dei prodotti
- temperatura delle attrezzature e degli ambienti utilizzati per la conservazione al caldo o al freddo dei prodotti
- tempi di permanenza degli alimenti durante le fasi critiche del processo
- cariche microbiche degli alimenti e degli ambienti.

4. Modalità di monitoraggio

Procedura che permette di individuare che il punto critico è fuori controllo

- **osservazione visiva**
- **valutazione sensoriale** (odore, colore, sapore, consistenza)
- **misurazione di parametri fisici** (temperatura misurata sempre in relazione al tempo)

azioni correttive

MONITORAGGIO DEI FRIGORIFERI E FREEZER

La temperatura dei frigoriferi/congelatori (quando in funzione) va rilevata e **registrata** regolarmente;

GIORNO	T° Frigorifero 1	T° Frigorifero 2	T° Frigorifero n	T° Freezer	FIRMA DI CHI SVOLGE L'ATTIVITÀ

5. Azioni correttive

Fuoriuscita dai limiti critici

COME PROCEDERE …??

1. Finalità → **ripristino sicurezza prodotto prima che i prodotti raggiungano il consumatore**

2. Indagare sulle cause

3. Azione → **Pianificazione di azioni per evitare il ripetersi**

4. Registrazione

Attuazione delle azioni correttive

…..ci consente, in tempi brevi, il ripristino delle normali condizioni ed il rientro dei parametri di controllo entro il limite critico

Esempi:

Fase	Anomalia	Az. correttiva
Ricevimento	Prodotto alterato (non conforme)	Rifiuto e/o eliminazione del prodotto
Stoccaggio	Prodotto scaduto	Eliminazione del prodotto
Conservazione	T inadeguata	Controllo del prodotto Ripristino della T corretta

6. Documentazione

- La documentazione, obbligatoria per legge, si deve compilare in maniera continuativa secondo tempi specificati nel piano HACCP

- Consente di memorizzare osservazioni, misurazioni, registrazioni che indicano come viene controllato il processo produttivo

- La loro compilazione nelle diverse fasi di lavoro fornisce la storia di un prodotto e consente di verificarne la conformità o la necessità di apportare correzioni

Per fare tutto ciò è necessario una programmazione delle azioni

Banco Alimentare

7. La verifica

- Verificare che i punti precedenti siano stati rispettati

- La verifica deve avere una frequenza sufficiente a rendere valido il metodo e riscontrare la sua effettiva applicazione

PERICOLI FISICI

Corpi estranei che accidentalmente cadono nell'alimento e che potrebbero in taluni casi rilevarsi potenzialmente pericolosi per la salute

- ✓ vetro, cristallo
- ✓ metallo
- ✓ osso
- ✓ plastica, tappi
- ✓ pietre, sassolini
- ✓ legno, gusci
- ✓ carta
- ✓ capelli umani o peli animali
- ✓ scorie varie
- ✓ frammenti d'insetti

AZIONE PREVENTIVA

RACCOGLIERE I CAPELLI

NON TENERE NULLA DI ESTRANEO NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

NON INDOSSARE ANELLI, BRACCIALETTI, OROLOGI ecc.

PERICOLI CHIMICI

- ✓ contaminanti di origine biologica (*es. veleno di alcuni funghi*)
- ✓ contaminanti prodotti durante le lavorazioni (*es. acrilammide*)
- ✓ uso improprio di prodotti chimici in agricoltura
- ✓ uso improprio di additivi
- ✓ uso improprio di farmaci
- ✓ (es. antibiotici)

In particolare per noi

- ✓ contaminazione degli alimenti con prodotti per la pulizia che sono, in genere, tossici se ingeriti
- ✓ allergeni

AZIONE PREVENTIVA

-**non travasare** detergenti e disinfettanti in contenitori **anonimi**
-**etichettare** i contenitori di sostanze chimiche

-conservare i prodotti per le pulizie e l'igiene **separati** e **distanti** dagli alimenti:

- chiusi in armadi
- in appositi locali

PERICOLO CHIMICO: ALLERGENI - 3

Nel trattamento delle allergie, **la prevenzione ha un ruolo vitale.** Chi soffre di allergie alimentari, deve **assolutamente** evitare l'ingestione di allergeni

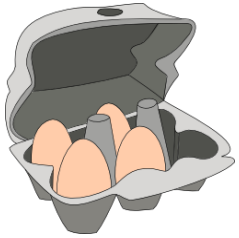
EVITARE QUALSIASI CONTATTO FRA CIBI CON E SENZA ALLERGENI

contaminazione crociata (cross-contamination)
tra diversi alimenti o preparazioni

non allergenico

MARCIA IN AVANTI

SENZA INCROCI



allergenico

Banco Alimentare

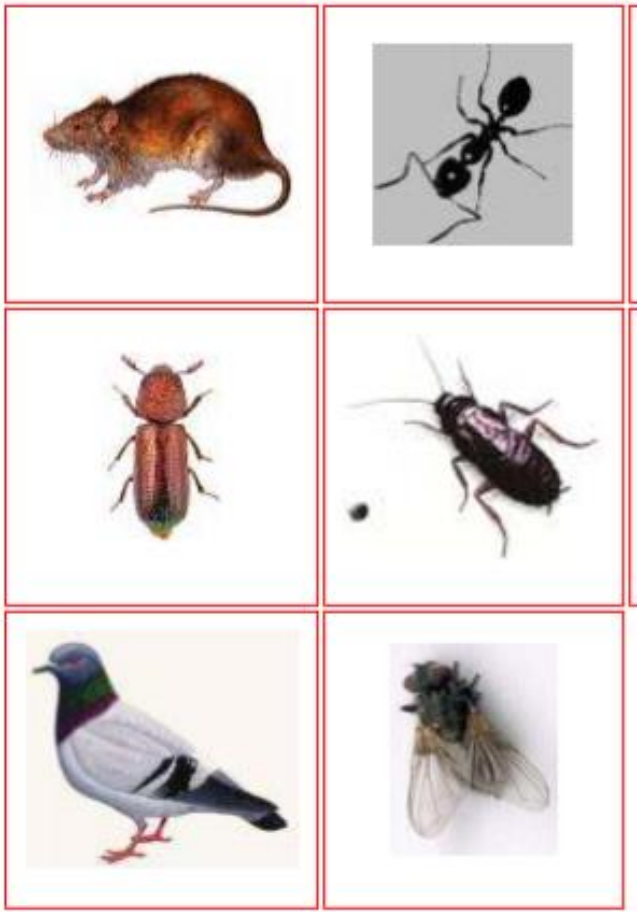
INFESTANTI

Gli agenti infestanti più comuni sono:

1) **Roditori**: ratti e topi;

2) **Insetti:** mosche, vespe, scarafaggi, pidocchi, formiche;

3) **Uccelli:** soprattutto piccioni e passeri.



Gli animali infestanti sono pericolosi perché:
- sono veicoli di molte malattie, anche gravi
- pregiudicano la corretta conservazione degli alimenti

LOTTA AGLI INFESTANTI

PREVENZIONE

adeguati piani di lotta e controllo nei locali destinati a produzione, confezionamento, distribuzione e deposito di alimenti

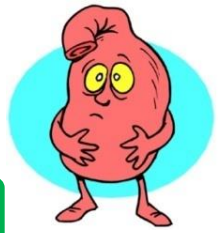
nella pratica quotidiana le infestazioni si prevengono con:

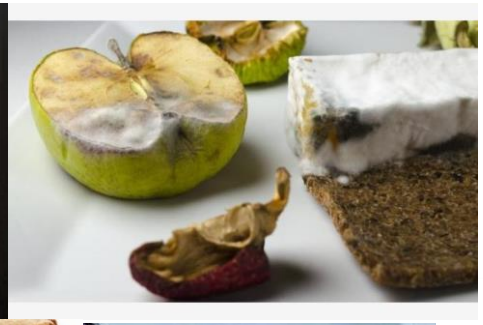
- allontanamento regolare dei rifiuti
- corretto stoccaggio delle derrate (su ripiani o pallet)
- pulizia regolare degli ambienti
- segnalando **sempre** al responsabile l'avvistamento di infestanti o di loro tracce, anche minime

MICRORGANISMI E ALIMENTI

I microrganismi sono ovunque e sono dispersi dall'aria, veicolati dai materiali ed uomo.

- Microrganismi (muffe, lieviti e batteri)
  - Dannosi
    - Prodotti sgradevoli
    - Prodotti dannosi alla salute
  - Utili
    - Produzione di alimenti





MICRORGANISMI UTILI/PROTECNOLOGICI

La loro presenza è indispensabile per l'ottenimento di un dato prodotto alimentare. Il loro numero elevato all'inizio si riduce con il tempo.

- **Naturalmente presenti**
  - provenienti dalla materia prima e dall'ambiente:
  - microrganismi autoctoni che caratterizzano il prodotto (biodiversità)

- **Selezionati: aggiunti volontariamente alle materie prime**

MICRORGANISMI DANNOSI-1

❑ **ALTERANTI**

indicatori di qualità/indicatori di processo

Rendono **inadatto al consumo** un prodotto che perde di appetibilità e **non è più gradito**. Perde le caratteristiche organolettiche, **si riduce la sua conservabilità. NON E' PERICOLOSO PER LA SALUTE**

Colorazioni anomale

Marciumi

Sviluppo di muffe

MICRORGANISMI DANNOSI-3

❑ PATOGENI

Rappresentano un PERICOLO per il consumatore in quanto responsabili di malattie alimentari. **La loro presenza negli alimenti è regolamentata dalla normativa.**

Intossicazione alimentare

Consumo di **alimenti contenenti tossine** prodotte da microrganismi presenti sull'alimento prima del consumo

Infezione alimentare

Consumo di alimenti **contaminati con microrganismi vivi e vitali**, che una volta ingeriti nel lume intestinale si moltiplicano, originando forme enterotossiche o enteroinvasive.

Tossinfezione alimentare in *sensu strictu*

Consumo di **alimenti contenenti tossine e microrganismi.**. La tossicità è data dalle **tossine preformate** sia da quelle **prodotte** all'interno dell'ospite, **dalle cellule vive** ingerite con l'alimento

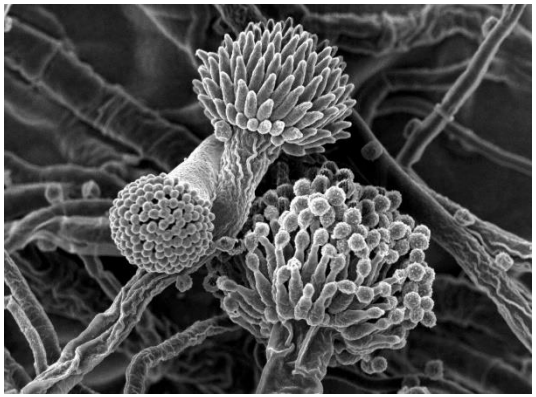
DIFFERENTI TEMPI DI ATTESA PRIMA CHE SI MANIFESTINO

Le muffe

Le **muffe** sono microorganismi pluricellulari che, insieme ai lieviti (che sono invece unicellulari) appartengono al regno dei **funghi.**

Si riproducono tramite spore microscopiche che **si propagano facilmente nell'ambiente tramite l'aria o gli insetti**. Il loro sviluppo è favorito da diversi fattori:

- **acqua**: i cibi più a rischio sono quelli che ne contengono tanta, soprattutto se insieme a zuccheri, come nel caso della frutta.
- **umidità > 65%**
- **temperature fra 15 e 30°C**: come immaginabile, la stagione più a rischio è l'estate



Le muffe

.

muffe utili:

Conferiscono aroma, gusto ad alcuni prodotti alimentari

Utilizzate per la produzione di antibiotici

muffe alteranti

Le muffe alteranti formano sgradevoli filamenti cotonosi, di solito biancastri ma anche verdi, grigi o gialli. Modificano quindi l'aspetto, il gusto e la consistenza dell'alimento

.

muffe pericolose

Alcune muffe producono **micotossine**, cioè sostanze tossiche che possono causare malattie gravi. Le micotossine non sono visibili all'occhio né percepibili all'olfatto e al gusto e questo le rende pericolose, perché a lungo andare si accumulano nel nostro organismo.

Le muffe

come prevenire e combattere le muffe

EVITARE ZONE UMIDE E FORMAZIONE DI CONDENSA

I piani della cucina, **frigo** e **celle frigorifere** vanno tenuti **sempre puliti**. **ed asciutti** Per evitare la formazione di muffe si può utilizzare una spugnetta imbevuta con **acqua e aceto.**

Gli **alimenti** in frigorifero vanno conservati in **vaschette chiuse**, meglio se di vetro, da lavare con regolarità.

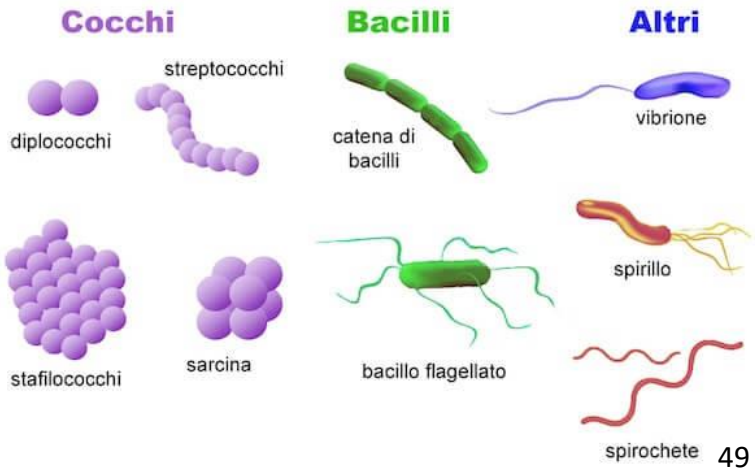
La **frutta**: in estate è bene conservarla in frigorifero, nelle altre stagioni è sufficiente la conservazione nella classica dispensa fresca e buia.

BATTERI: cosa sono ?

organismi viventi
invisibili a occhio nudo

COME TUTTI GLI ESSERI VIVENTI:

- si nutrono
- crescono e si riproducono
- si muovono
- muoiono
- si parlano



i batteri hanno bisogno di …

Temperatura

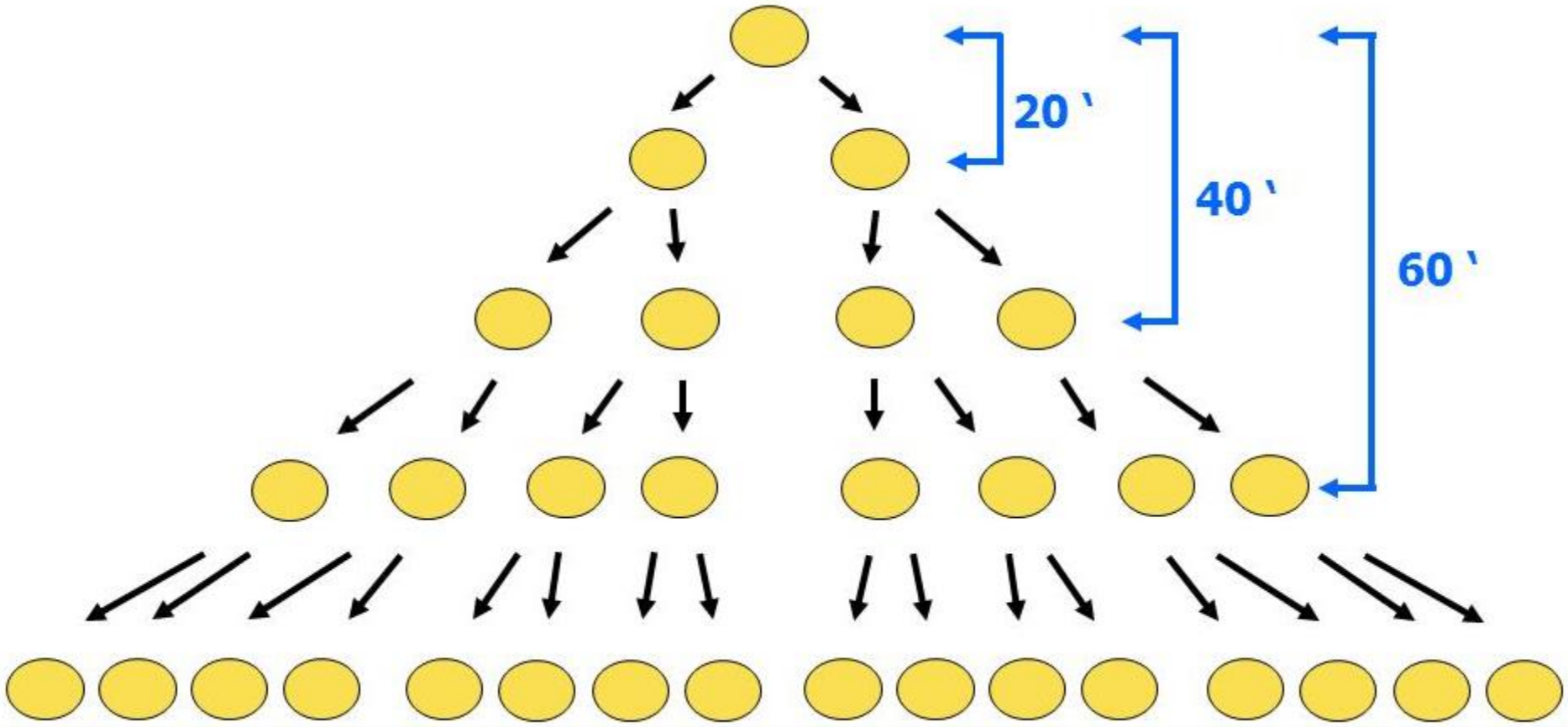
Tempo

Sostanze nutritive

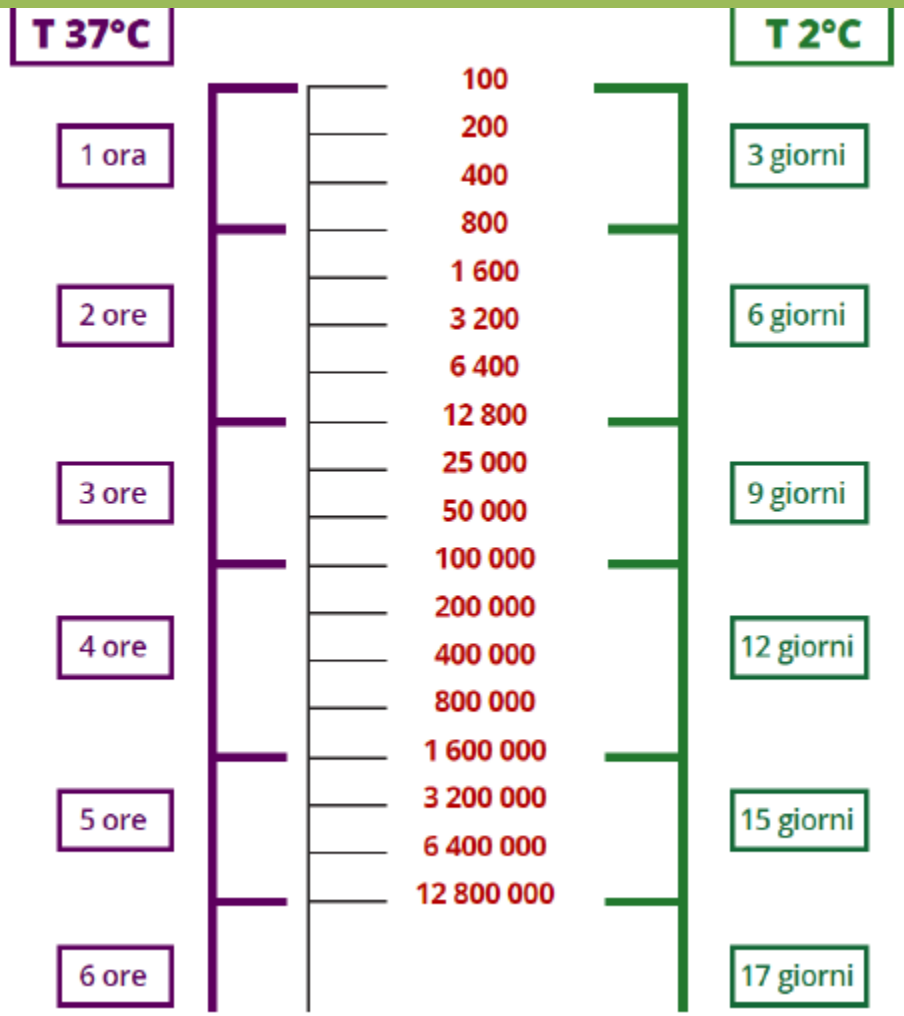
Acqua

Banco Alimentare

MODALITA' DI CRESCITA DEI BATTERI



Influenza della temperatura sulla velocità di moltiplicazione dei batteri

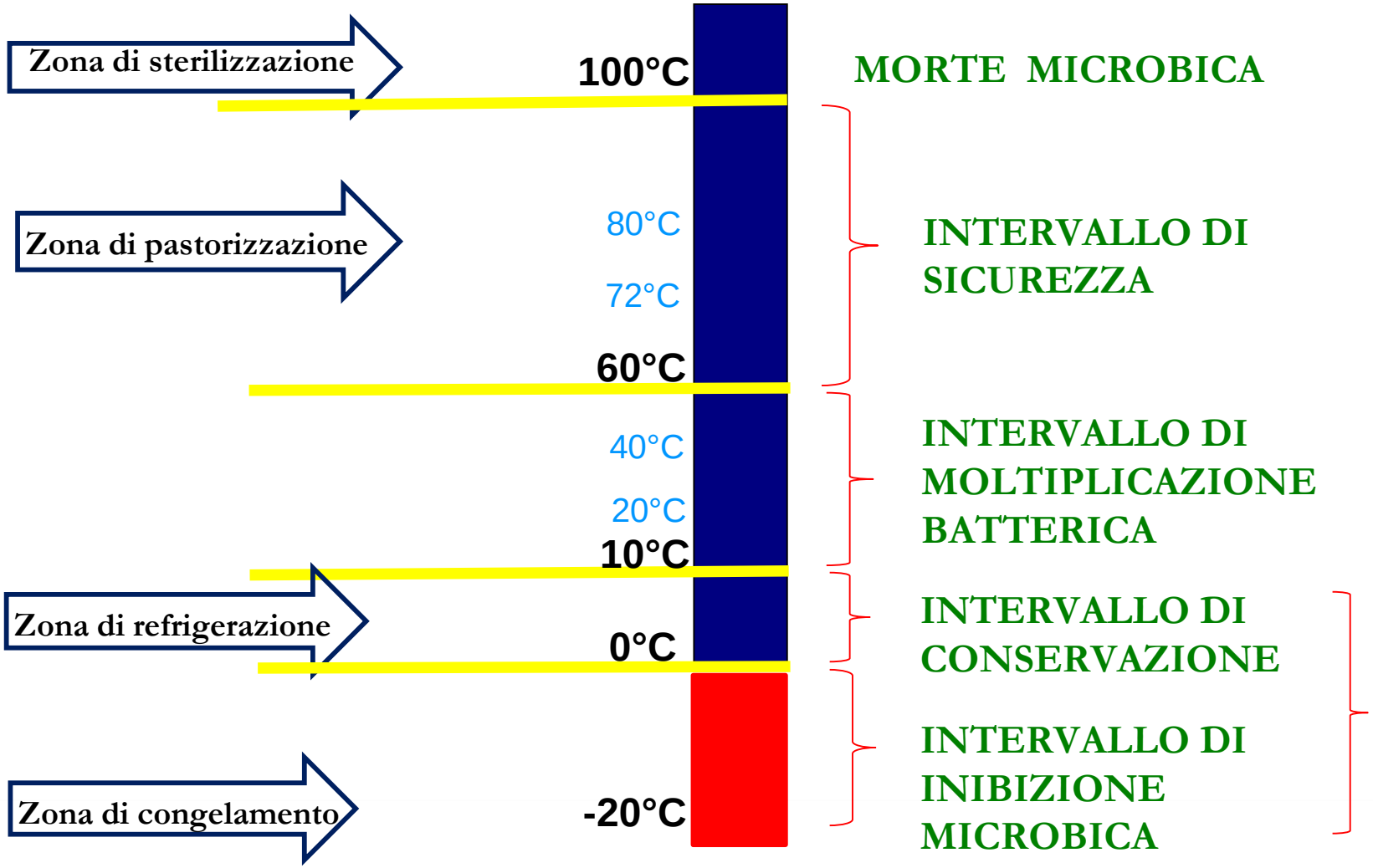


12.800.000
in **6 ore**

12.800.000
in **17 giorni**

Banco Alimentare

I BATTERI E LA TEMPERATURA



Banco Alimentare

TEMPERATURA E MICRORGANISMI

IL CALORE UCCIDE I MICRORGANISMI

COTTURA

IL FREDDO NON UCCIDE, MA RIDUCE O RALLENTA LA CRESCITA DEI MICRORGANISMI

REFRIGERAZIONE
CONGELAMENTO
SURGELAMENTO

Banco Alimentare

VIE DI CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

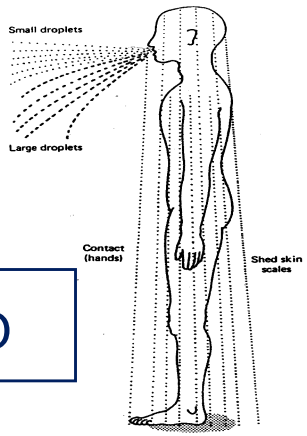
BOCCA

NASO

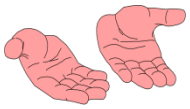
STARNUTO

TOSSE

GOLA



MANI



ANIMALI

FECI

LESIONI

PELLE

ARIA

ALIMENTO

INDUMENTI

UTENSILI

Banco Alimentare

MALATTIE ALIMENTARI: cosa sono ?

Patologie che si manifestano a seguito di **ingestione di alimenti contaminati con forme microbiche e/o loro tossine**

Colpiscono per lo più l'apparato gastroenterico con nausea, vomito crampi addominali e diarrea, ma non solo

I sintomi compaiono in tempi differenti in funzione dell'agente coinvolto.

Banco Alimentare

Le malattie alimentari sono in aumento: CAUSE

Oltre 250 malattie alimentari

- Maggiori conoscenze diagnostiche
- Differenti abitudini alimentari (pasti fuori casa)
- Alimenti esotici (facilità di spostamento)
- Preferenza di cibi freschi/crudi (dubbia sicurezza microbiologica)
- Incremento dei consumi
- Maggiore resistenza da parte dei microrganismi
- Aumento numero di persone sensibili

Le malattie alimentari si manifestano con maggiore gravità nelle popolazioni più sensibili

Banco Alimentare

LE MALATTIE ALIMENTARI

Manifestazione rapida

Manifestazione più lenta

Intossicazione

Consumo di alimento contenente sostanza tossica

Infezione

Consumo di alimento contenente il microrganismo vivo e vitale

Nell'intestino può moltiplicarsi o produrre sostanze tossiche

Tossinfezione

Consumo di alimento contenente microrganismo e sostanza tossica

Moltiplicazione del microrganismo e produzione di tossina nell'organismo

MALATTIE ALIMENTARI

AGENTE EZIOLOGICO	TIPO MALATTIA	SINTOMI	CARATTERISTICHE	ALIMENTI
Salmonella	Infezione	Diarrea, dolori addominali, vomito e febbre.	Microrganismo tipico delle feci che per contaminazione crociata può essere distribuito ovunque	Alimenti elaborati con uova, alimenti poco cotti
Escherichia coli	Infezione/intossicazione	Gastroenteriti anche con conseguenze gravi	Microrganismo tipico delle feci. Sono pericolosi solo alcuni ceppi che colonizzano il grosso intestino	Alimenti poco cotti
Staphylococcus aureus	Intossicazione	Vomito	Microrganismo tipico della pelle . Produce una tossina che non viene distrutta dalla cottura	Alimenti non correttamente raffreddati
Clostridium perfringens	Tossinfezione	Gastroenterite	Microrganismo intestinale	Carni arrotolate
Bacillus cereus	Tossinfezione	Diarrea acuta e vomito. Attacco acuto di nausea e vomito con diarrea contenuta.	Microrganismo con forme particolarmente resistenti alla temperatura	Riso, patate, alimenti ricchi di amido più volte riscaldati
Listeria monocytogenes	Infezione	Sintomi per lo più extraintestinali	Microrganismo ambientale	Ovunque

Banco Alimentare

MALATTIE ALIMENTARI

AGENTE EZIOLOGICO	TIPO MALATTIA	SINTOMI	CARATTERISTICHE	ALIMENTI
Vibrio parahaemolyticus	Infezione	Gastroenteriti	Contaminazione successiva	Prodotti della pesca poco cotti
Clostridium botulinum	Intossicazione	Sintomi neurologici	Mortale nell'80%	Conserve

Banco Alimentare

LE MALATTIE ALIMENTARI

SITUAZIONE EUROPA

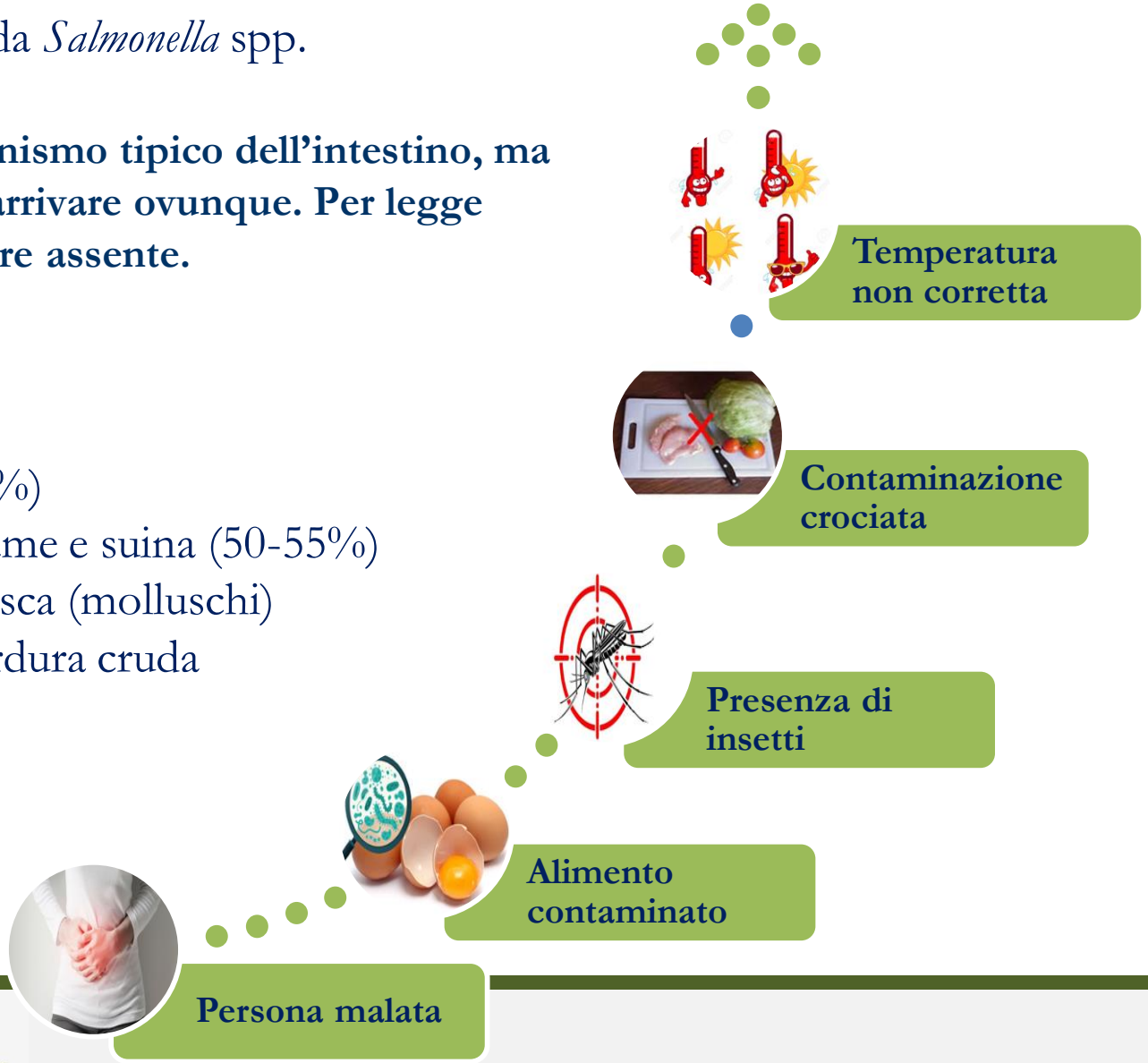
Zoonosi	N° di casi confermati	Casi ospedalizzati	% casi ospedalizzati	Casi Mortali	% mortalità
Campilobacteriosi	246.307	19.265	28,5	62	0,03
Salmonellosi	94530	12.182	38,4	128	0,25
Yersiniosi	6861	521	31,5	5	0,11
***E. coli* STEC**	6378	940	34,6	10	0,27
Listeriosi	2536	962	97,7	247	16,2

SALMONELLOSI

Malattia provocata da *Salmonella* spp.

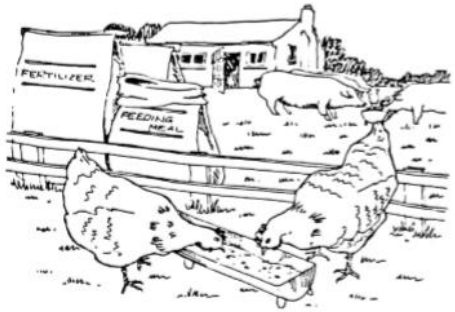
Microrganismo tipico dell'intestino, ma che può arrivare ovunque. Per legge deve essere assente.

- Uova (>80%)
- Carne pollame e suina (50-55%)
- Prodotti pesca (molluschi)
- Frutta e verdura cruda

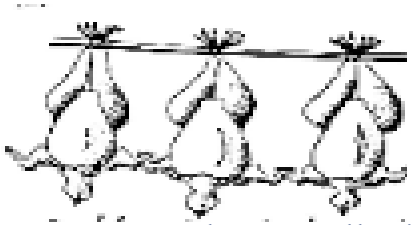


Banco Alimentare

SALMONELLOSI

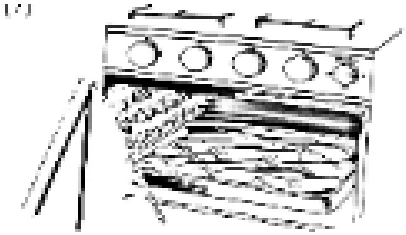


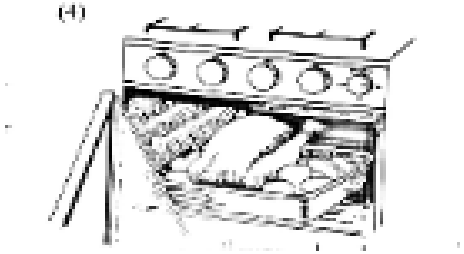
Il pollame contrae la salmonella dai mangimi



Durante la macellazione si diffonde

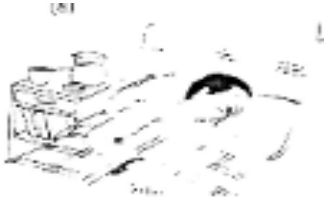
Il pollo viene preparato in cucina





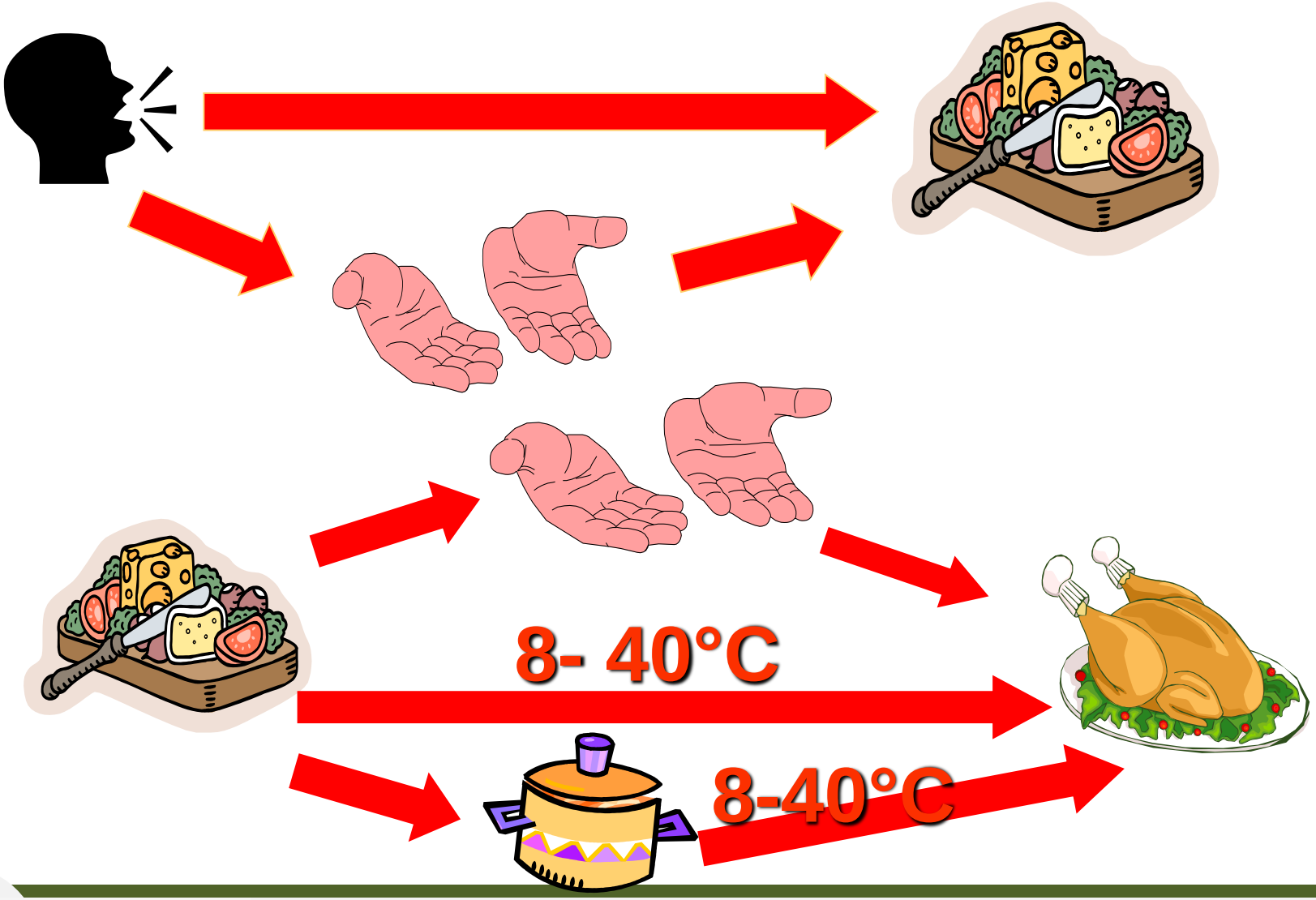
Cottura

Il prodotto cotto viene lasciato a temperatura ambiente, scoperto: moltiplicazione microbica



OROFARINGEA

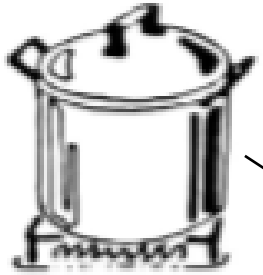
INTOSSICAZIONE STAFILOCOCCICA

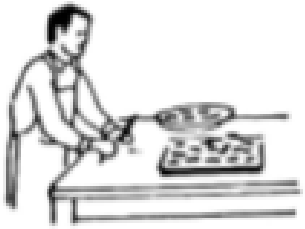


Banco Alimentare

INTOSSICAZIONE STAFILOCOCCICA

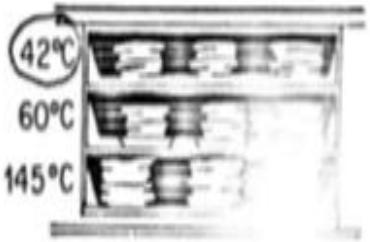
Cottura





Manipolazione e preparazione piatti senza precauzioni igieniche

Raffreddamento lento e lunga permanenza a temperatura ambiente



Sosta a temperatura non corretta

INTOSSICAZIONE

Meccanismo di insorgenza della tossinfezione

Alimento crudo contaminato con spore

Cottura [Spore sopravvivono]

Raffreddamento inadeguato

Germinazione spore (cellule vegetative)

Moltiplicazione cellule, sporificazione e formazione della tossina

Produzione di tossina *in vivo*

Consumo alimento contaminato con spore + cellule + tossina

Ingestione di tossina preformata

Germinazione spore, moltiplicazione delle cellule che poi sporificano con produzione di tossina

PREVENZIONE

Come limitare la diffusione dei microrganismi patogeni?

Ostacolando la crescita dei batteri = realizzando delle condizioni che per loro non sono ottimali

Rispetto di regole

- Pulizia
- Utilizzare solo utensili puliti
- Non riutilizzare utensili se non dopo accurato lavaggio
- Utilizzare solo prodotti ben cotti
- Separazione dei prodotti sulla base della tipologia
- **Rispetto delle temperatura (CATENA DEL FREDDO)**

PREVENZIONE

Pulizia

- ✓ Lavarsi spesso le mani, soprattutto prima di toccare i cibi
- ✓ Lavarsi le mani dopo essere stati in bagno
- ✓ Utilizzare solo utensili puliti
- ✓ Prevenire la presenza di insetti (proteggere i cibi)

Motivazione

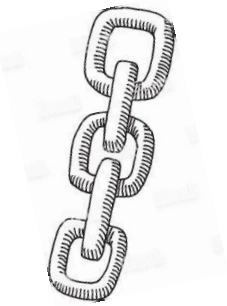
La maggior parte dei microrganismi non è pericolosa. Se pericolosi sono veicolati dalle mani, acqua superfici sporche

Temperatura

- ✓ Non lasciare gli alimenti cotti a temperatura ambiente (2 ore)
- ✓ Mantenere a 65°C sino al servizio
- ✓ Mantenere la temperatura di 5°C per i prodotti deperibili
- ✓ Non conservare a bassa temperatura per lungo tempo (24 ore)

A temperatura ambiente la moltiplicazione dei microrganismi è rapida.
Alte temperature uccidono i microrganismi.
Basse temperature ne rallentano la crescita.

CATENA DEL FREDDO



Mantenimento della bassa temperatura lungo la filiera

- ❑ Produzione
- ❑ Processo
- ❑ Confezionamento
- ❑ **Trasporto**
- ❑ **Conservazione**
- ❑ **Vendita**
- ❑ **Donazione/Distribuzione**

La catena del freddo, se rispettata, consente di mantenere i prodotti in condizioni ottimali fino al consumo

La rottura della catena può:

- Danneggiare del prodotto
- **Favorire la crescita incontrollata dei microrganismi presenti e/o arrivati dall'ambiente**

Banco Alimentare

seconda parte

Per un corretto sviluppo del sistema HACCP

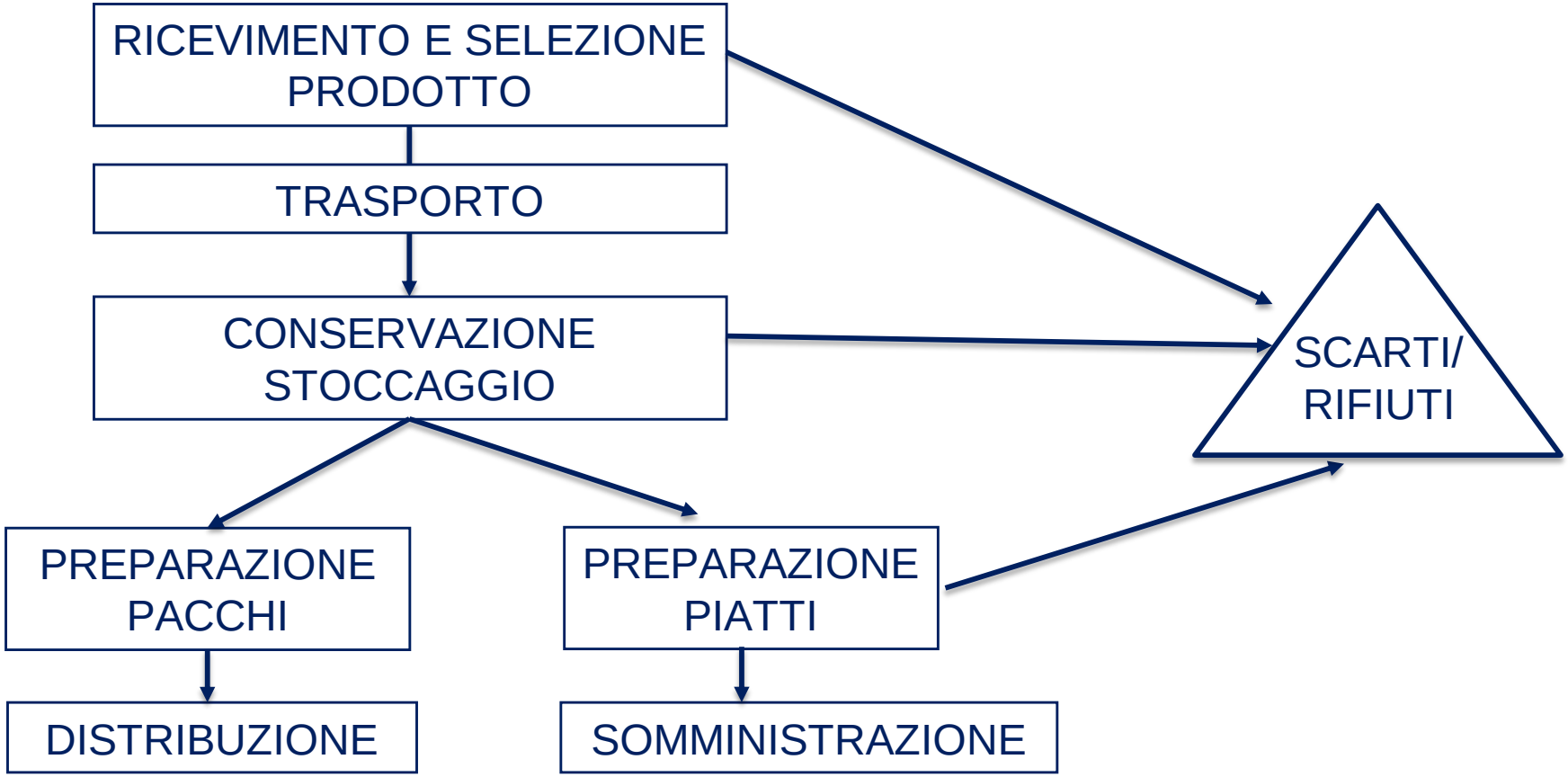
È NECESSARIO

- ❑ CONOSCENZA DEI PERICOLI E DELLE CONSEGUENZE
- ❑ MODALITA' PER PREVENIRLI
- ❑ CONOSCENZA PROCESSO (successione delle operazioni)
- ❑ APPLICAZIONE DEI PREREQUISITI:

Insieme di attività trasversali di base per un corretto svolgimento delle operazione (sviluppo del sistema HACCP)

PROCESSO

Alla base della prevenzione c'è la CONOSCENZA del PROCESSO



CONTROLLO E SELEZIONE DELLA MERCE IN INGRESSO - 1

GUARDARE LE CONFEZIONI
O IL PRODOTTO, SE POSSIBILE

- confezioni integre, pulite
- corretto stato di conservazione (catena del freddo)

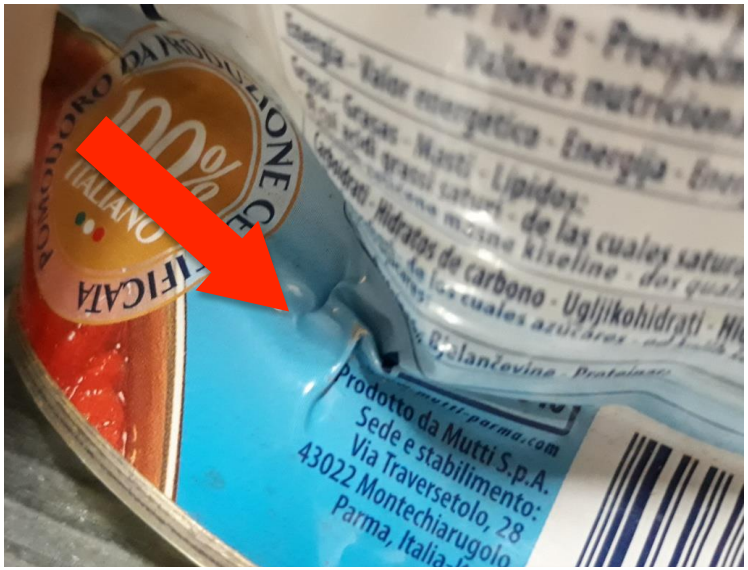
- sapore, odore o consistenza strani
- confezioni sporche, gonfie, ammaccate, rotte da cui escano gas o bollicine
- brina (erroneo scongelamento)
- muffe
- animali infestanti o loro tracce

CONTROLLO E SELEZIONE DELLA MERCE IN INGRESSO - 2

- Saldatura integra
- Assenza di ammaccature che possano aver danneggiato la vernice interna
- Assenza di ruggine

CONTROLLO E SELEZIONE DELLA MERCE IN INGRESSO - 3

- saldatura non integra
- presenza di ammaccature che hanno
- danneggiato la vernice interna
- presenza di ruggine



CONTROLLO E SELEZIONE DELLA MERCE IN INGRESSO - 4

L'ETICHETTA riporta **per quanto tempo** si possono conservare gli alimenti

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC):
"da consumarsi preferibilmente entro"

data fino a cui **sono garantiti** gusto, aroma, aspetto, qualità nutritive ottimali **in corrette condizioni di conservazione**

SCADENZA:
"da consumarsi entro"

data fino alla quale sono **garantite le qualità sanitarie** (sicurezza) ottimali in corrette condizioni di conservazione

Banco Alimentare

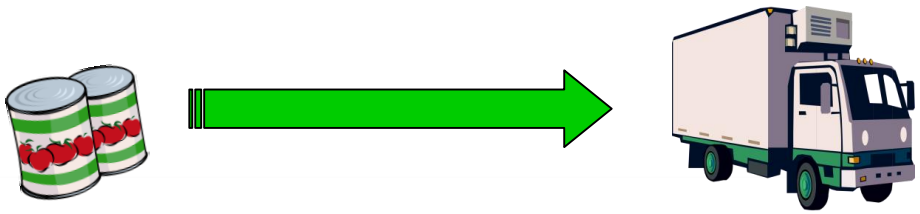
SCADENZE E DONAZIONI

TMC = data **consigliata** di consumo, oltre la quale gli alimenti sono ancora commestibili, ma hanno un progressivo e lento decadimento nutrizionale e organolettico.

TMC superato:
donazione autorizzata senza rischi per la salute.

SCADENZA = limite **tassativo**

SCADENZA superata:
donazione e consumo vietati



distribuire prima quello che scade **prima**

Banco Alimentare

Fondazione Banco Alimentare Onlus e Caritas Italiana hanno realizzato un Manuale di buone prassi operative per le organizzazioni che si occupano di recupero e distribuzione delle eccedenze, nell'ambito della filiera dell'aiuto alimentare. Il Manuale è stato validato dal Ministero della Salute a dicembre 2015, in conformità al Regolamento CE n. 852/2004. Nel Manuale è contenuta la seguente tabella dedicata ai prodotti con il TMC (pag. 28- 29). Il manuale è scaricabile direttamente dal sito www.salute.gov.it

Il Manuale indica che è possibile distribuire derrate alimentari con il **TMC RAGGIUNTO O SUPERATO**, se: gli alimenti siano stati conservati alle corrette temperature, abbiano le confezioni integre a contatto con l'alimento, senza segni di deterioramento evidenti, etc.

Gli alimenti con il TMC superato sono suddivisi in 16 categorie di prodotto e per ciascuna viene indicato l'intervallo di consumo consigliato.

Intervallo di consumo consigliato

Caratteristiche di esclusione dal consumo dell'alimento

INDICAZIONI DI CONSUMO E UTILIZZO CONSIGLIATE DOPO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE - TMC

PANE CONFEZIONATO
Pan carré, pane a fette etc.

7 GG

Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.

ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA

12 MESI

Intorbidimento, alterazione del gusto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI
Salumeria crudi, cotti, stagionati

2 MESI

Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irrancidimento della parte grassa.

PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI
Salumeria crudi, cotti, stagionati

1 MESE

Confezioni non integre, alterazione della confezione, del colore, dell'odore e/o della consistenza, presenza di muffe.

CONFETTURE E CONSERVE
Legumi, pelati, passate, verdure, etc.

1-2 MESI

Alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.

BEVANDE E BEVANDE UHT
Succhi di frutta, latte etc.

6 MESI

Alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.

PRODOTTI SURGELATI
Verdure, pesce, gelati, etc.

1-2 MESI

Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.

PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI - ECCETTO I PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA
Latte, orzo, etc.

6 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE
Maionese, ketchup, senape, etc.

6 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

UOVA IN GUSCIO

7 GG

conservazione in frigorifero consumo previa cottura

Cattivo odore (all'apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.

PASTA SECCA, RISO, COUS COUS, SEMOLA, FARINE
Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, cracker, grissini, etc.

1-2 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

DOLCI CONFEZIONATI
Merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato, etc.

1-2 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

FARINE E CEREALI

1-2 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

CAFFE, MACINATO, CACAO, THE E INFUSI, ETC.

12 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

OLII, GRASSI

12 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidente irrancidimento.

CONSERVE SOTT'OLIO
Tonno, carciofi, funghi, etc.

12 MESI

Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.

Banco Alimentare

TRASPORTO - 1

✓**PULIZIA** dei vani di carico

✓**ORDINE** nella collocazione dei prodotti

✓**CONTENITORI**
-chiusi
-idonei per i vari prodotti

✓**TEMPI LIMITATI** di carico/scarico

TRASPORTO - 2

attenzione all’ordine ed alla pulizia dei vani di carico alla consegna !

TRASPORTO PRESSO LE STRUTTURE CARITATIVE

0 - 4°C

intervallo di temperatura prudenziale
per ogni genere di alimento
fresco, crudo o cotto

INDISPENSABILI

- ❑ **contenitori in polipropilene (gastronorm) isotermici**
- ❑ **siberini in quatità adeguata**

Banco Alimentare

RITIRO E TRASPORTO PIATTI PRONTI

RITIRO

- Teglie complete (mai servite)
- Prodotti coperti in teglie di alluminio
- Abbattuti (+ 4°C)
- Integrità confezione
- Indicazione prodotto e ingredienti/allergeni

Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, **burro**, grasso vegetale di palma, **uova** fresche, cacao 2,4% **panna** fresca pastorizzata 1,7%, **latte** scremato polvere, miele, sale, agenti lievitanti (carbonato acido sodio, tartrato monopotassico, carbonato acido d'ammonio), aroma vanillina.
ò contenere tracce di: arachidi, frutta a gusci sesamo e soia.

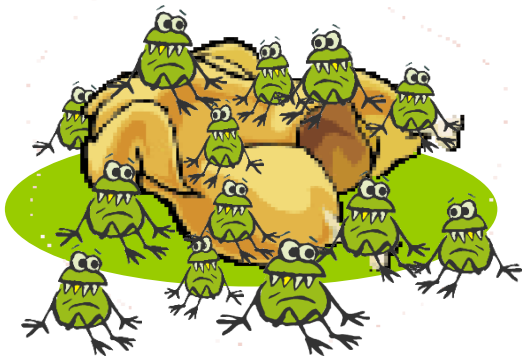
TRASPORTO

- Mantenimento della temperatura

SCARICO

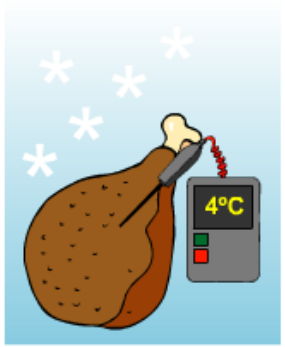
- Integrità della confezione

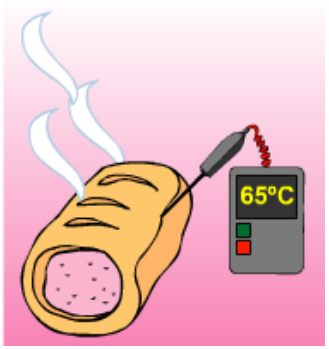
Banco Alimentare



I batteri si moltiplicano bene a temperatura ambiente, quindi è **importante** che:

-il cibo sosti a temperatura ambiente il minor tempo possibile





Gli alimenti siano adeguatamente conservati:

-a basse temperature (0 - 4°C)

oppure

-ad alte temperature (superiori a 65°C)

effetti delle basse temperature

REFRIGERAZIONE

da 0°C a 10°C

Blocco della **crescita**
dei microrganismi responsabili di M.T.A.

CONGELAMENTO

Temperatura inferiore a -15°C

Blocco **pressoché totale**
della crescita microbica

SURGELAZIONE

Temperatura inferiore a -18°C

Blocco totale
della crescita microbica

STOCCAGGIO - 1

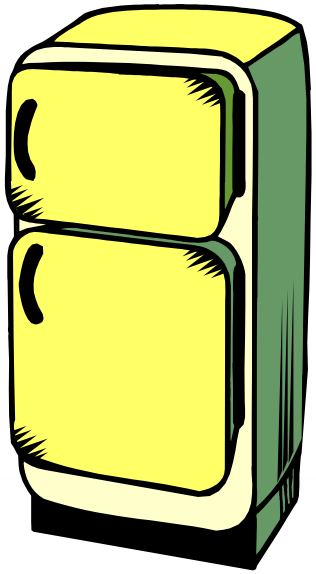
Leggere sempre sull'etichetta **come** conservare gli alimenti

- **Magazzini**

temperatura ambiente

luogo fresco e asciutto

- **Frigorifero (+ 1-8°C)**
- **Congelatore (-18°C)**



caratteristiche strutturali dei magazzini di stoccaggio

Si tratta di caratteristiche richieste dalla legge, di aspetti strutturali, non facilmente modificabili che costituiscono indicazioni per le nuove SC che stanno allestendo un magazzino, mentre per le SC già operative rappresentano delle informazioni di cui devono essere al corrente (ad esempio in vista di una possibile ristrutturazione o cambio locali).

STOCCAGGIO - 2

caratteristiche strutturali dei magazzini di stoccaggio

- Altezza media dei locali non inferiore a 2,70 m e adeguatamente illuminati.
- Pavimenti facili da pulire e in materiale facilmente lavabile (OK piastrelle, resine).
- Le pareti ed i soffitti devono essere più lisce possibili (intonacate e rivestite con piastrelle fino a 2 m), in modo da evitare il depositarsi di polveri e l'annidarsi di animali infestanti. Qualora non si disponesse di piastrelle, imbiancare con smalto lavabile all'acqua; non usare smalti con diluente.
- Un servizio igienico per il personale addetto facilmente raggiungibile;
- Un lavandino con acqua potabile calda e fredda (meglio se con rubinetto automatico), regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di distributore di sapone, di asciugamani monouso con relativo raccoglitore o ad aria calda.
- Le porte devono essere di materiale liscio e impermeabile, non devono consentire l'ingresso agli infestanti;

Sulle pareti non ci devono essere crepe, fessure che favorirebbero l'annidamento degli infestanti o fori che comunicano con l'esterno, in caso fossero presenti stuccarli

I pavimenti devono essere sempre puliti, non ci devono essere ristagni d'acqua.

Superficie liscia

rialzati dal pavimento (10 cm)
e distaccati dalle pareti

Se non adeguatamente soddisfatte, queste indicazioni possono portare anche alla sospensione temporanea della fornitura da parte di ABAL.

STOCCAGGIO - 3

✓**ORDINE**

- nella collocazione dei prodotti
- nella gestione dei prodotti da preparare per i carichi
- **NON** lasciare confezioni sparse per il magazzino

✓**PULIZIA**

- nei corridoi e nelle campate
- non lasciare imballi, plastiche, residui di alimenti
- se fosse necessario, sistemare quello che altri hanno accidentalmente lasciato
- differenziare i rifiuti

✓**SICUREZZA**

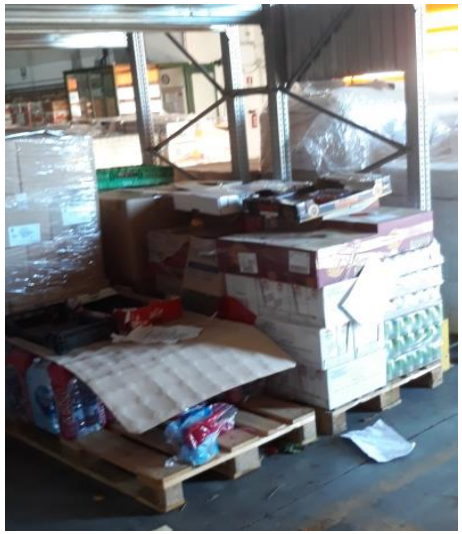
- osservare le norme !

Banco Alimentare

STOCCAGGIO - 4

così

SI

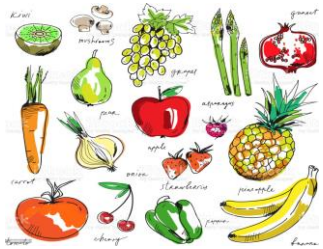


così

NO

Banco Alimentare

TEMPERATURE IN FASE DI STOCCAGGIO E TRASPORTO



- latte fresco
- burro
- uova fresche *
- formaggi
- pasta fresca e ripiena
- carne
- salumi affettati
- prodotti cotti
- alimenti deperibili

4°C

- Frutta e verdura **8-10°C**

- Alimenti surgelati **-18°C**

- Scatolame, farina, zucchero

LUOGO FRESCO

Banco Alimentare

STOCCAGGIO – 4
UTILIZZO CORRETTO DELLE CELLE FRIGORIFERE

- **assicurarsi** che in ogni cella o frigorifero ci sia un termometro preciso e **controllare** frequentemente la temperatura

- **evitare lo stivaggio eccessivo**: all'interno della cella frigorifera e del frigorifero deve circolare aria

- mantenere aperte le porte **solo** per il tempo strettamente necessario e lasciare distese le strisce listellari, ove presenti

STOCCAGGIO – 4
UTILIZZO CORRETTO DELLE CELLE FRIGORIFERE

Conservare **separatamente cibi cotti e cibi crudi**

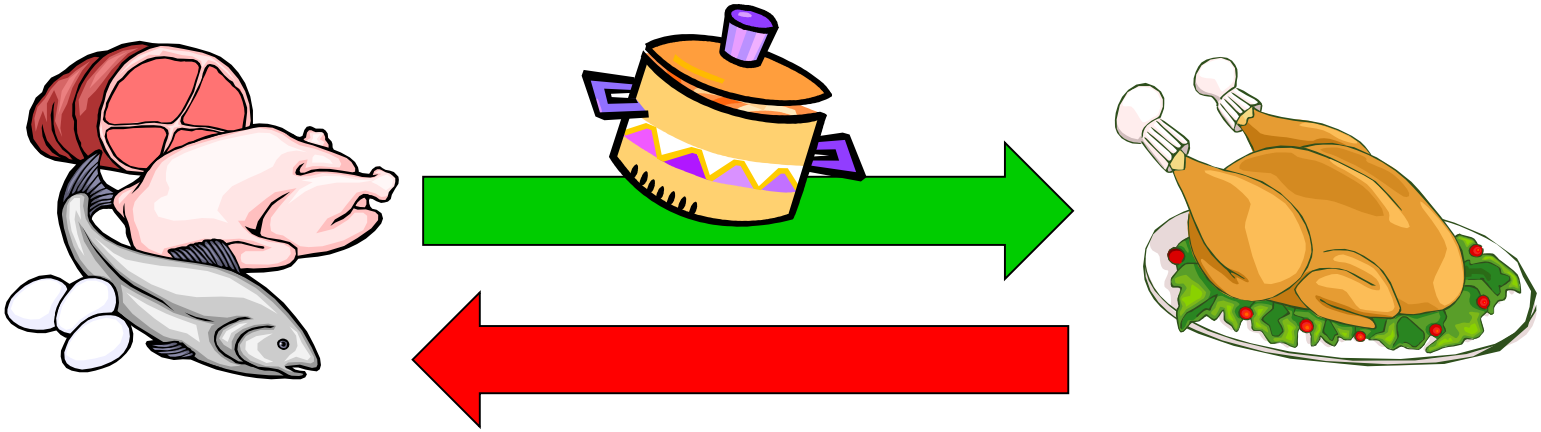
Coprire i recipienti, per impedire contaminazioni

Non appoggiare direttamente a terra le derrate

Non mettere mai cibi caldi nel frigorifero per non causare innalzamenti della temperatura

PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE

marcia in avanti

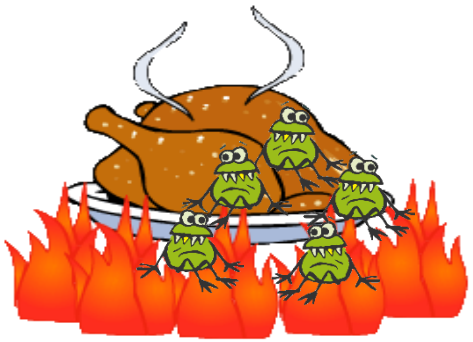


crudo **cotto**

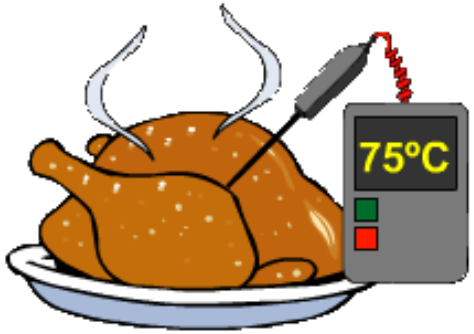
- **evitare qualsiasi contatto fra cibi crudi e cibi già cotti**
- **separare le rispettive preparazioni e usare utensili diversi**

PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE

COTTURA



che effetto ha la cottura degli alimenti sui microrganismi?

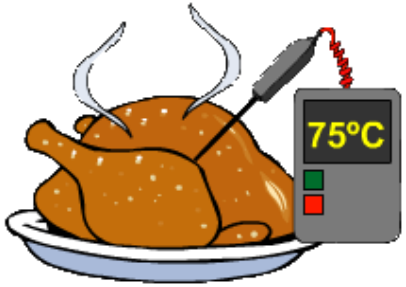


-la cottura uccide i microrganismi ma è necessario che la temperatura al cuore del prodotto sia superiore a 75°C per almeno 10 minuti

-una cottura adeguata uccide tutti i microrganismi patogeni (ma non le spore e le tossine!)

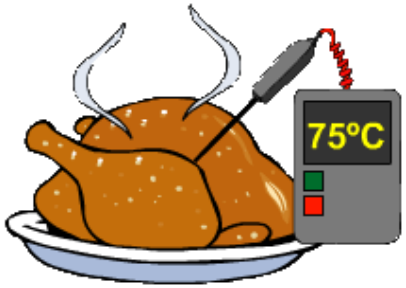
PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE

COTTURA



Il raggiungimento della temperatura di 75°C (per 10 min) al cuore del prodotto è garantito in automatico
se l'alimento è sottoposto a **frittura**, **cottura alla griglia** (purché l'alimento non sia di eccessivo spessore), **bollitura** e **cottura in umido**.

PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE



nella cottura al forno
di preparazioni alimentari di grossa pezzatura
occorre misurare la temperatura al cuore dell'alimento
tramite **termometro a sonda**

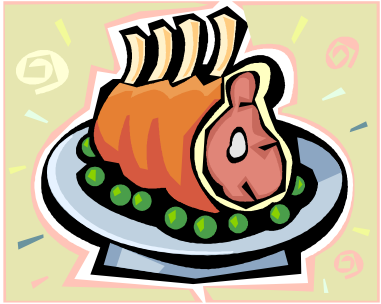
COTTURA

Attenzione a:

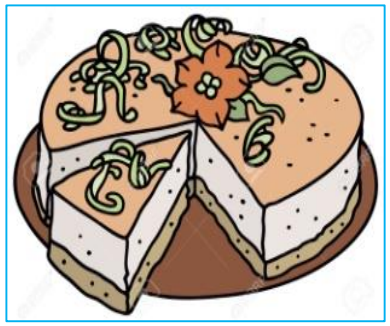
- cottura di carne ancora congelata
- cottura di pietanze farcite
- utilizzo di temperature adeguate per tempi adeguati per ogni tipo di pezzatura della pietanza

PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE

Alimenti deperibili cotti:



- **da consumare caldi** → **> 60-65 °C** fino al consumo



- **da consumare freddi** → **< 10 °C** fino al consumo

PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE

RISCALDAMENTO

per garantire l'eliminazione completa di eventuali microrganismi che possono aver inquinato il cibo dopo la cottura, è necessario che il cuore dell'alimento raggiunga una temperatura
uguale o superiore a 75°C per almeno 3 minuti

ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA

i cibi già cotti da conservare in frigorifero vanno raffreddati nel più breve tempo possibile:

da **65°C** a **+10°C** in meno di 2 ore

ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA

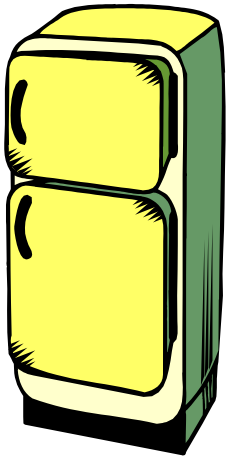
modalità di abbattimento

- tramite apparecchiature apposite, dette "**abbattitori di temperatura**"
- con **sistemi "casalinghi":** raffreddamento dei contenitori sotto acqua corrente fredda o in "bagno" di ghiaccio (da non utilizzare nella ristorazione collettiva)

CONGELAMENTO

Gli alimenti da congelare devono essere:

- in perfetto stato di conservazione, perché il congelamento sia efficace;
- suddivisi in pezzature proporzionate al volume del congelatore, per non prolungare eccessivamente i tempi di congelamento;
- protetti in involucri chiusi, per evitare possibili bruciature da freddo;
- in involucri di materiale adatto, cioè “per alimenti”;
- etichettati, riportando almeno nome del prodotto e data di congelamento.



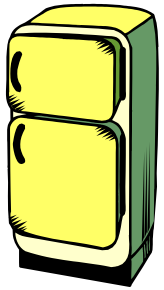
Le temperature dei congelatori devono essere ≤ -18°C.

PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE

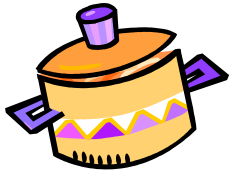
SCONGELAMENTO

Per essere sicuro, deve avvenire:

- in tempi rapidi per piccole porzioni:
  -a bagno in acqua (alimenti confezionati)
  -nel forno a microonde



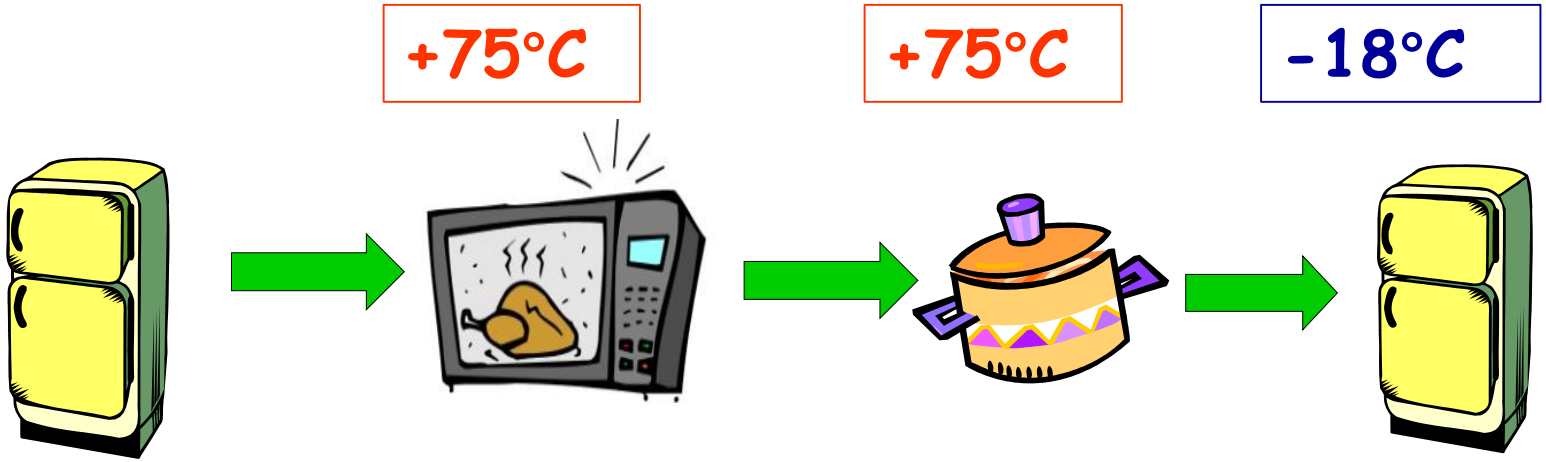
- in tempi lunghi per grandi porzioni:
  -in frigorifero 1 o 2 giorni



- direttamente in fase di cottura
  (alcuni prodotti, es. zuppe, minestroni surgelati)

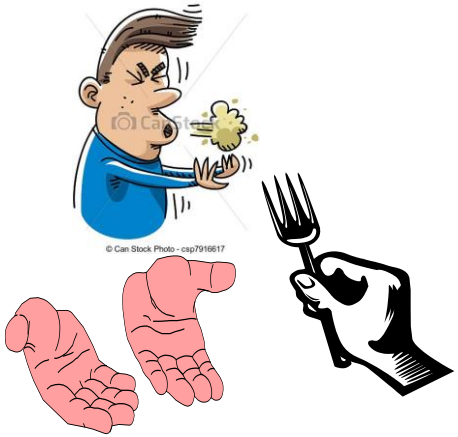
RICONGELAMENTO

Il cibo scongelato deve essere cotto prima di ricongelarlo



PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE

SOMMINISTRAZIONE



- non tossire o starnutire direttamente sul cibo;
- non toccare con le mani il cibo pronto per il consumo;
- prendere le posate dal manico, i bicchieri dal fondo, i piatti dai bordi.
- utilizzare utensili di servizio diversi tra cibi senza allergeni e con allergeni;
- essere correttamente informati su ingredienti e allergeni presenti in ciò che si sta somministrando;
- prestare attenzione alle temperature del cibo !

PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE

.. e gli avanzi ???

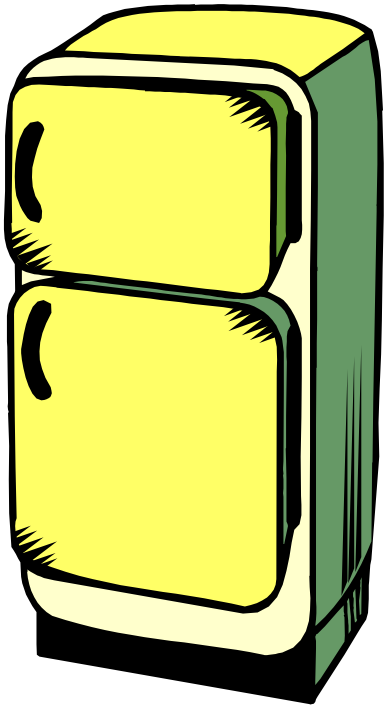
Rimanenze e avanzi hanno le medesime caratteristiche e problematiche di conservabilità dei prodotti originali, ma molto spesso la manipolazione la riducono anche in modo non prevedibile.

IMPORTANTE

- riporli in **frigorifero il prima possibile**
- **chiusi**, identificabili
- **con la data**

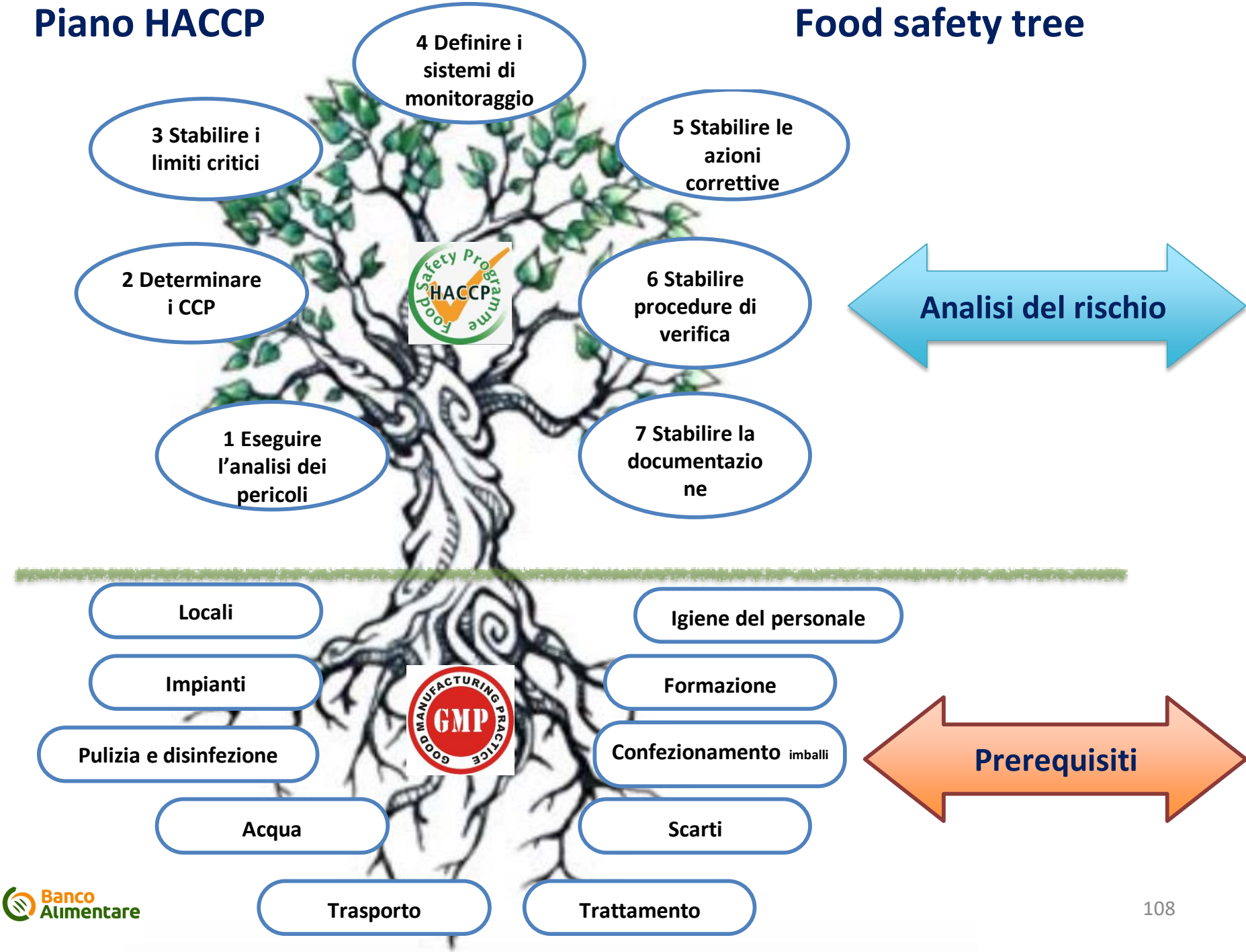
UTILIZZO

- **rapido**
- 2 giorni: sughi, minestre, dolci alla crema
- 5 giorni: altro



Piano HACCP

Food safety tree



PULIZIA

Detergenza

eliminazione irreversibile dello sporco grossolano: residui della lavorazione o qualsiasi altra sostanza indesiderata, presente sulle superfici di lavoro e delle attrezzature.

Disinfezione

riduzione del numero dei microrganismi in generale ed eliminazione completa delle forme patogene.

SANIFICAZIONE

SANIFICAZIONE

Asportazione manuale

↓

DETERSIONE — Viene portato in sospensione lo sporco

↓

Risciacquo

↓

DISINFEZIONE — Eliminazione dei microrganismi

↓

Risciacquo

PREREQUISITI - PULIZIA E DISINFEZIONE

PULIRE

NON SIGNIFICA

DISINFETTARE

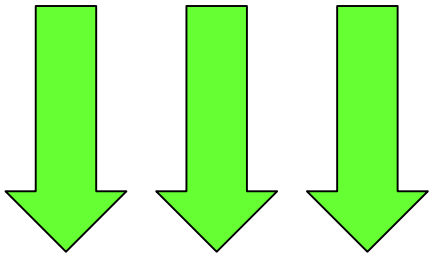
prima **si pulisce …**

… poi ***si*** **disinfetta**

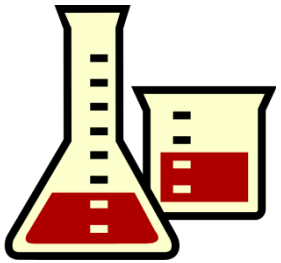
PULIZIA: usiamo DETERGENTI o SAPONI

DISINFEZIONE: usiamo DISINFETTANTI

PROCEDURE DI SANIFICAZIONE



PULIZIE DALL'ALTO VERSO IL BASSO



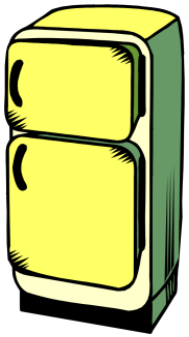
SOLUZIONE DETERGENTE ALLA CONCENTRAZIONE CONSIGLIATA (

vedi etichetta o scheda tecnica)

ASCIUGARE LE SUPERFICI LAVATE

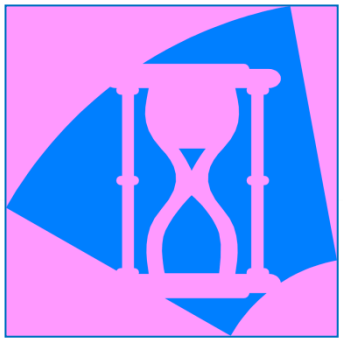
PREREQUISITI - PULIZIA E DISINFEZIONE

PROCEDURE DI SANIFICAZIONE



ASSENZA DI ALIMENTI SCOPERTI

ATTREZZATURE SMONTATE

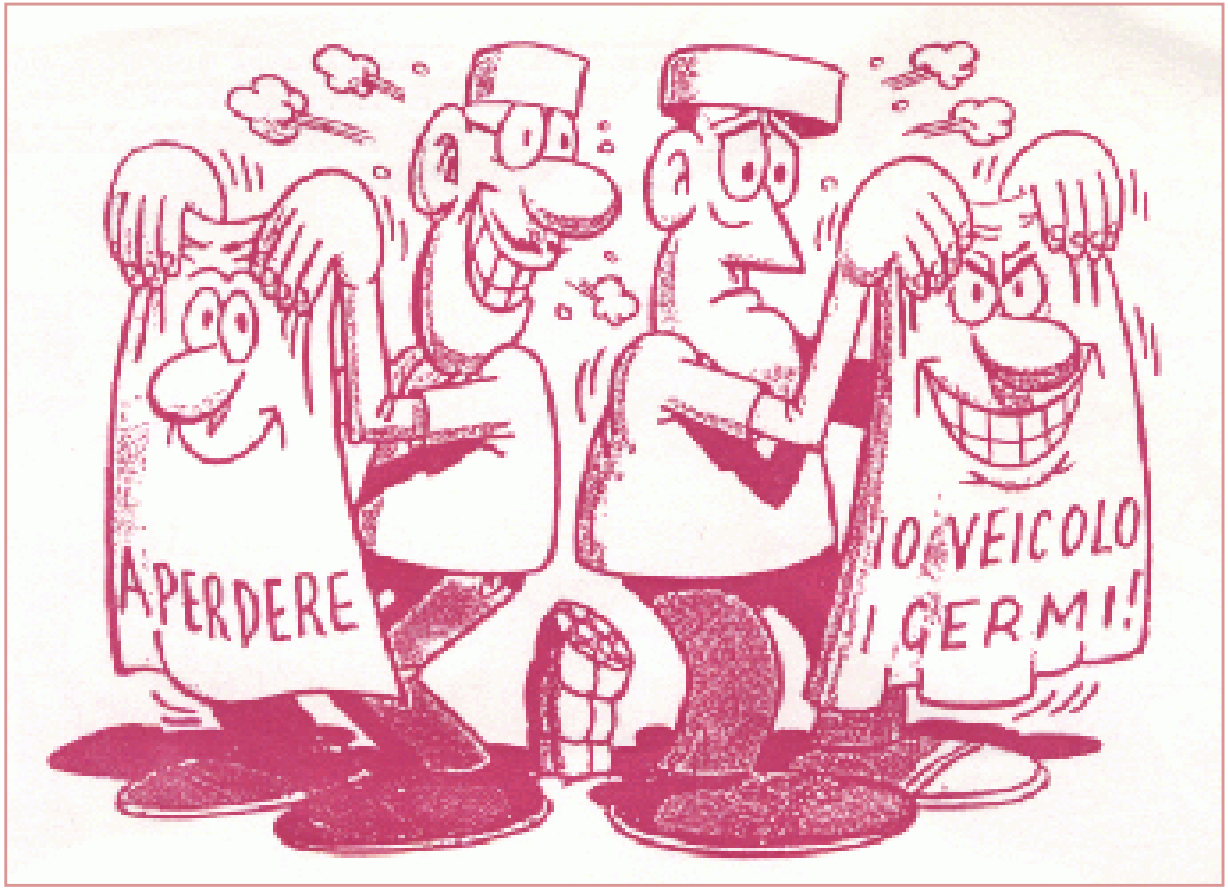


NON RINVIARE PIU' DI UN'ORA

MONITORAGGIO PULIZIA E DISINFEZIONE

GIORNO	ATTIVITA' SVOLTA	FIRMA DI CHI SVOLGE L'ATTIVITA'
07/01/2021	Scopatura pavimenti	Mario Rossi
08/01/2021	Pulizia Servizi Igienici	Lucia Bianchi
09/01/2021	Pulizia Scaffali	Paolo Neri
10/01/2021	Pulizia frigoriferi	Luca Rossi

PREREQUISITI – IGIENE DEL PERSONALE

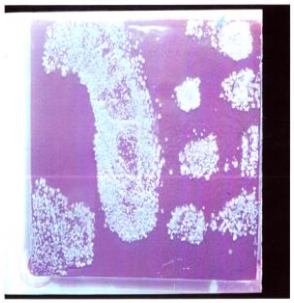


PREREQUISITI – IGIENE DEL PERSONALE

IL PERSONALE DEVE AVERE UN ASPETTO ESTERIORE CURATO

- unghie corte e pulite
- capelli raccolti
- barba e baffi curati e puliti

La salute nelle tue mani
affinchè le mani non si trasformino in un veicolo di infezioni



Lava le mani :

- prima di iniziare a lavorare
- all'uscita del gabinetto
- dopo aver tossito, starnutito o esserti soffiato il naso
- prima di riprendere a lavorare dopo un interruzione per qualunque motivo (una telefonata, dopo aver fumato, pausa pranzo....)
- dopo aver toccato oggetti o alimenti che possono essere contaminati

Il sapone deve essere liquido (possibilmente in contenitori trasparenti per verificarne il riempimento), perchè il sapone in pezzi può contaminarsi.

Disinfetta e proteggi adeguatamente le lesioni delle mani per non contaminare ciò che manipoli .

Zone della mano che più frequentemente non vengono lavate

Zone della mano che spesso non vengono lavate

Zone della mano che vengono sempre lavate

COME LAVARE LE MANI

acqua calda + sapone x almeno 60 secondi

1. bagnare le mani
2. insaponarle
3. strofinare efficacemente tra le dita, sotto le unghie e sul dorso
4. sciacquare
5. asciugare **sempre**, meglio se con carta a perdere

Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!

Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**

WORLD ALLIANCE for PATIENT SAFETY

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.

October 2006, version 1.

World Health Organization

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.

Come frizionare le mani con la soluzione alcolica?

USA LA SOLUZIONE ALCOLICA PER L'IGIENE DELLE MANI! LAVALE CON ACQUA E SAPONE SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE!

Durata dell'intera procedura: **20-30 secondi**

WORLD ALLIANCE for PATIENT SAFETY

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.

October 2006, version 1.

World Health Organization

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.

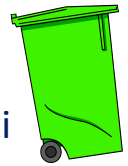
PREREQUISITI – GESTIONE DEI RIFIUTI

La gestione dei rifiuti è **parte integrante** delle norme sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 852/2004 - Allegato II – Cap. VI - RIFIUTI ALIMENTARI

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti **devono essere rimossi al più presto**, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.

2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in **contenitori chiudibili** […], **mantenuti in buone condizioni igieniche**, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.



3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti.
   I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e **gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti** e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.

PREREQUISITI – GESTIONE DEI RIFIUTI

Regolamento (CE) n. 852/2004 - Allegato II – Cap. VI - RIFIUTI ALIMENTARI

“ Tutti i rifiuti devono essere **eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente** conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e **non devono costituire**, […] una fonte di contaminazione diretta o indiretta.”

I rifiuti vanno DIFFERENZIATI

… secondo le indicazioni del Comune in cui ci si trova

Banco Alimentare

PREREQUISITI – GESTIONE DEI RIFIUTI

L'etichetta e/o l'imballaggio stesso dei prodotti alimentari riportano sempre i materiali di cui sono composti. Alcuni simboli:

PLASTICA

CARTA E CARTONE

CARTONE ACCOPPIATO (CARTA + PLASTICA)

es. confezioni Tetrapak

FERRO, ALLUMINIO, ACCIAIO

es. barattoli, bombolette spray, lattine delle bibite, film in alluminio per alimenti

Banco Alimentare

PREREQUISITI – GESTIONE DEI RIFIUTI

Alcune indicazioni generali per la differenziazione dei rifiuti

- **Separare** il più possibile i diversi materiali di cui sono composti gli imballaggi (*es. tappi metallici dai barattoli di vetro*)
- Rimuovere eventuali scarti **grossolani** di cibo o altro: non è necessario lavare l'imballo.
- **Ridurre** il più possibile il volume degli imballi: anch'esso è una forma di inquinamento!
- Destinare alla **raccolta della plastica solo imballaggi** e non altri oggetti (*es. vasi, giocattoli, cancelleria e articoli da ufficio*).
  Quindi:
  - **Piatti** e **bicchieri** di plastica **non monouso** vanno nell' indifferenziato.
  - **Piatti e bicchieri** di plastica **monouso** vanno nella raccolta della plastica.
  - **Posate e palette** per il caffè vanno **sempre** nell' indifferenziato
- **Verificare** le modalità di smaltimento del cartone accoppiato (Tetrapak) nel proprio Comune: spesso va differenziato insieme alla carta (dopo separazione del tappo di plastica), in alcuni Comuni insieme alla plastica.
- Carta chimica (scontrini), carta forno, carta oleata: vanno nell' indifferenziato.
- Legno (pallet, cassoni ecc.), apparecchiature elettriche, pile, oli esausti: verificare il conferimento nell'isola ecologica della propria zona.

Banco Alimentare

c’è ancora tanta strada da fare

grazie per l’attenzione e per il vostro aiuto !

Isabella Corso Laura Franzetti Pierangelo Galimberti