

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Regolamento CE 178/2002 fornisce alcune definizioni che caratterizzano l'applicazione della legislazione alimentare comunemente ricompresa nell'accezione di "pacchetto igiene".

"Impresa alimentare": ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

"Operatore del settore alimentare" (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo".

Ne deriva che la preparazione, somministrazione, distribuzione di alimenti durante una manifestazione temporanea individua un'impresa alimentare ed il responsabile della stessa è individuato come OSA; la legislazione il cui rispetto deve essere garantito è fondamentalmente il Regolamento CE 178/2002 e il Regolamento CE 852/2004.

Il Regolamento CE 852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA), non ricompresi nella produzione primaria, predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ossia Analisi dei Rischi – Punti Critici di Controllo, per l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore al fine di individuare idonee misure di prevenzione.

La responsabilità principale per la sicurezza alimentare compete all'OSA, che potrà basarsi sull'applicazione generalizzata di procedure di autocontrollo formulate in base ai principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica.

Il piano di autocontrollo è un documento di carattere descrittivo, analitico e gestionale, redatto dal responsabile dell'impresa alimentare, in forma autonoma o con la partecipazione di propri consulenti, che stabilisce gli ambiti di attività e le regole interne rivolte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari posti in commercio, stabilendo i punti della filiera produttiva che possono rappresentare un rischio (biologico, chimico, fisico) definendone le possibilità e modalità di controllo, finalizzato a minimizzare il danno conseguente al consumo dell'alimento.

Il considerando 15 del Regolamento CE 852/2004 letteralmente indica "I requisiti del sistema HACCP... dovrebbero essere abbastanza flessibili da poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari ... le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo ... Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole."

Con tali presupposti è importante predisporre piani di autocontrollo semplici, realistici, comprensibili e agevolmente gestibili. Il controllo non deve prevedere la sola predisposizione e compilazione formale di documenti o registri per quelle attività immediatamente verificabili: a tal proposito, si forniscono indicazioni riguardo alle fasi di controllo da documentare.

All'applicazione delle corrette pratiche igieniche è legata anche la formazione del personale che è impiegato nell'attività e che deve possedere un'adeguata cognizione del piano di autocontrollo predisposto, per una corretta applicazione dello stesso.

Nella sede della manifestazione, a cura del responsabile, deve essere presente un protocollo operativo riguardante i prerequisiti e i rischi trasversali (es. piani di pulizia, derattizzazione – disinfestazione, ricevimento merci, formazione) che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.

Relativamente alle fasi produttive, **le procedure potranno essere definite come buone pratiche di lavorazione ed igieniche (GMP e GHP) che non necessitano di particolari documentazioni o registrazioni, salvo le non conformità, oppure come CCP nei casi della presenza di punti critici di controllo** (ad esempio il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori, il mantenimento degli alimenti cotti fino al momento della somministrazione).

Si rimarca la necessità di limitare le produzioni a quanto realmente necessario, evitando la conservazione di alimenti cotti per tempi prolungati (che possono risultare potenzialmente pericolosi).

Si riporta di seguito un esempio di piano operativo utilizzabile, nell'ambito di una manifestazione temporanea, con gli opportuni adattamenti.

In ogni caso, durante le manifestazioni temporanee, l'autocontrollo può essere realizzato attraverso la precisa compilazione del punto 2 delle dichiarazioni allegata alle notifiche delle Tipologie A e B.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Riferimenti dell'impresa

Ente che svolge la manifestazione temporanea.....
Titolare/Rappresentante legale.....
Sede ed indirizzo.....
Partita IVA.....

Attività svolte:

- preparazione e somministrazione di alimenti semplici
- preparazione e somministrazione di pasti

Autorizzazioni aziendali e riferimenti normativi

La presente scheda è redatta dal responsabile aziendale ai sensi del Reg. CE 852/04 e costituisce la base per l'organizzazione del Piano di autocontrollo igienico sanitario.

Il responsabile aziendale dell'autocontrollo è il Sig

Il presente documento è stato elaborato dal responsabile aziendale dell'autocontrollo ed è conservato presso la sede della manifestazione temporanea assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

Servizi di assistenza

L'azienda:

- gestisce in proprio le attività di autocontrollo.
- usufruisce di servizi di assistenza tecnica relativi alle procedure di autocontrollo da parte di:
.....

Descrizione dell'attività aziendale

Materie prime utilizzate in azienda per le preparazioni alimentari:

cereali e farine	O
frutta e ortaggi	O
carni e salumi	O
oli e grassi	O
uova	O
latte e derivati	O
altre:	O

L'azienda, nell'ambito della manifestazione, è dotata di:

Zona/locale preparazione pasti	O
Area/locale dispensa	O
Frigoriferi/congelatori	O
Area/locale per distribuzione/somministrazione alimenti	O
Altro:	O

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Procedure delocalizzate

L'azienda ha predisposto le seguenti procedure di autocontrollo delocalizzate la cui applicazione consente di tenere sotto controllo il complesso delle attività aziendali precedentemente descritte. Tali procedure potranno essere successivamente integrate con attività di prevenzione relative ad ulteriori rischi verificati nell'analisi dei processi specifici.

Pulizia e disinfezione (GMP)

I seguenti prodotti sono utilizzati per la pulizia e sanificazione:

- detergenti
- disinfettanti
- altri:

Le operazioni di sanificazione avvengono con la seguente cadenza:

AREA/LOCALE/ATTREZZATURA	PRODOTTO	CADENZA

Quando	Area	Detergente e disinfettante utilizzati
Dopo l'uso	Tutte le attrezzature e tavoli da lavoro (con particolare attenzione a friggitrice, piastre, griglie, cutter e affettatrici)	
Al termine di ogni servizio (pranzo, cena)	Pavimenti e pareti area/locale preparazione pasti	
	Lavelli e vasche area/locale preparazione pasti	
	Servizi igienici	
	Zona bar	
Ogni giorno	Pavimenti area/locale deposito	

Situazione di conformità: superfici sempre pulite che annullano la possibilità di contaminazione microbica.

Limite critico: assenza di sporco, di polvere, di unto.

Monitoraggio: da effettuare ad ogni pasto.

Azione correttiva: se una superficie o area non è pulita occorre ripetere l'operazione.

Modalità di verifica

A seconda della superficie:

- visivo: vedere se vi sono residui di alimenti o residui di calcare o presenza di polvere;

- tattile: strisciare un dito e avvertire persistenza di unto o di grasso, oppure strisciare un fazzoletto di carta e verificare presenza di sporco o di grasso;
- olfattivo: verificare presenza di odori sgradevoli.

Acqua potabile

L'acqua potabile per la preparazione degli alimenti e le operazioni complementari è attinta mediante:

Acquedotto pubblico	
Trasporto di acqua potabile in contenitori per alimenti in funzione della quantità prevista per l'utilizzo e capacità del serbatoio	
Altro	

Controllo dei roditori e di altri animali indesiderati (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo assicura l'effettuazione di un monitoraggio della presenza di animali indesiderati, attraverso l'esame delle barriere fisiche esistenti (stato delle protezioni a pareti, tendoni porte, aperture ecc.) e con eventuale posizionamento di esche, nel qual caso attiva una tempestiva disinfestazione.

La documentazione dell'effettuazione delle azioni di disinfestazione (mosche, formiche, scarafaggi...) e derattizzazione, in relazione alle diverse modalità, è così definita:

- disinfestazione e derattizzazione mediante esche:
 - annotazioni relative al monitoraggio delle esche (data di effettuazione e risultati);
 - caratteristiche tecniche e tossicologiche dei prodotti (copia delle etichette).
- altre eventuali modalità di disinfestazione:
 - documentazione relativa alle modalità di lotta ed al controllo dell'efficacia.

Il responsabile dell'autocontrollo verifica il buon esito delle attività di disinfestazione e, se necessario, provvede a intensificare o modificare le attività effettuate.

Smaltimento dei rifiuti (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo si accerta che i rifiuti delle preparazioni alimentari siano temporaneamente conservati in contenitori con coperchio richiudibile e allontanati dai locali di preparazione e dalle aree esterne con cadenza giornaliera.

Igiene della persona (GMP)

Il responsabile aziendale, attraverso la corretta istruzione degli addetti, assicura la buona prassi igienica di tutti gli operatori che in azienda prendono parte alla manipolazione degli alimenti ed alla preparazione dei pasti.

Controllo dei fornitori (GMP)

L'azienda garantisce la rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati attraverso l'elenco dei fornitori con le relative forniture conservando altresì bolle di consegna, fatture, scontrini.

Ad ogni consegna si effettuano i seguenti controlli:

- controllo delle condizioni di trasporto: temperatura, pulizia del mezzo, ordine, separazione delle materie prime;
- controllo del prodotto: integrità della confezione, integrità dell'alimento, data di scadenza/TMC, stato organolettico.

Qualora le condizioni di trasporto o la merce non siano conformi a quanto dettato dalla legge od a quanto stabilito, si rifiuta di prendere in carico tale merce.

Tali rifiuti vengono annotati sul registro delle non conformità, unitamente alle non conformità di altra natura.

Controllo delle scadenze

La gestione dello stoccaggio degli alimenti va eseguita avendo cura, oltre che di mantenerne scrupolosamente la catena del freddo ove necessario, di verificare che i TMC e le date di scadenza non siano superati.

Identificazione dei punti critici di controllo

Nel presente piano di autocontrollo si ritiene che i CCP per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti siano i seguenti:

- controllo delle temperature di stoccaggio.

Se il periodo che intercorre tra la preparazione e la somministrazione eccede le due ore dovrà essere disponibile un'attrezzatura adatta al mantenimento della catena del caldo.

Congelamento

L'eventuale congelamento in proprio di alimenti preparati in anticipo viene effettuato con attrezzatura idonea dedicata (abbattitore o congelatore) e successivamente conservato in attrezzatura idonea e munito di etichettatura riportante almeno la natura del prodotto e la data di congelamento.

Gestione dei punti critici di controllo

(CCP) refrigerazione – Temperatura

Temperatura ideale: tra 0 e 4 °C per prodotti di origine animale, fino a 8 °C per i prodotti vegetali.

Limite critico: 10 °C per i prodotti animali.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra 5 e 9 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma si può non agire sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico (10 °C), non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza,

al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima è necessario distruggere gli alimenti deperibili se l'anomalia si è protratta oltre le 3-4 ore. L'ortofrutta può essere consumata in tempi brevi.

Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi

(CCP) conservazione in congelatore – Temperatura

Temperatura ideale: -20 °C/ -18 °C.

Limite critico: -1 °C.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

3. se la temperatura è compresa tra -17 °C e - 5 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma non si agisce sugli alimenti;
4. se la temperatura supera il limite critico, non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima si può procedere con:

- cottura immediata degli alimenti e utilizzo in giornata.

Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi

(GMP) Cottura - Temperatura

La cottura è una GMP. Per talune tipologie di preparazioni carnee può essere consigliabile una verifica della temperatura al cuore del prodotto, che deve raggiungere almeno i 75 °C.

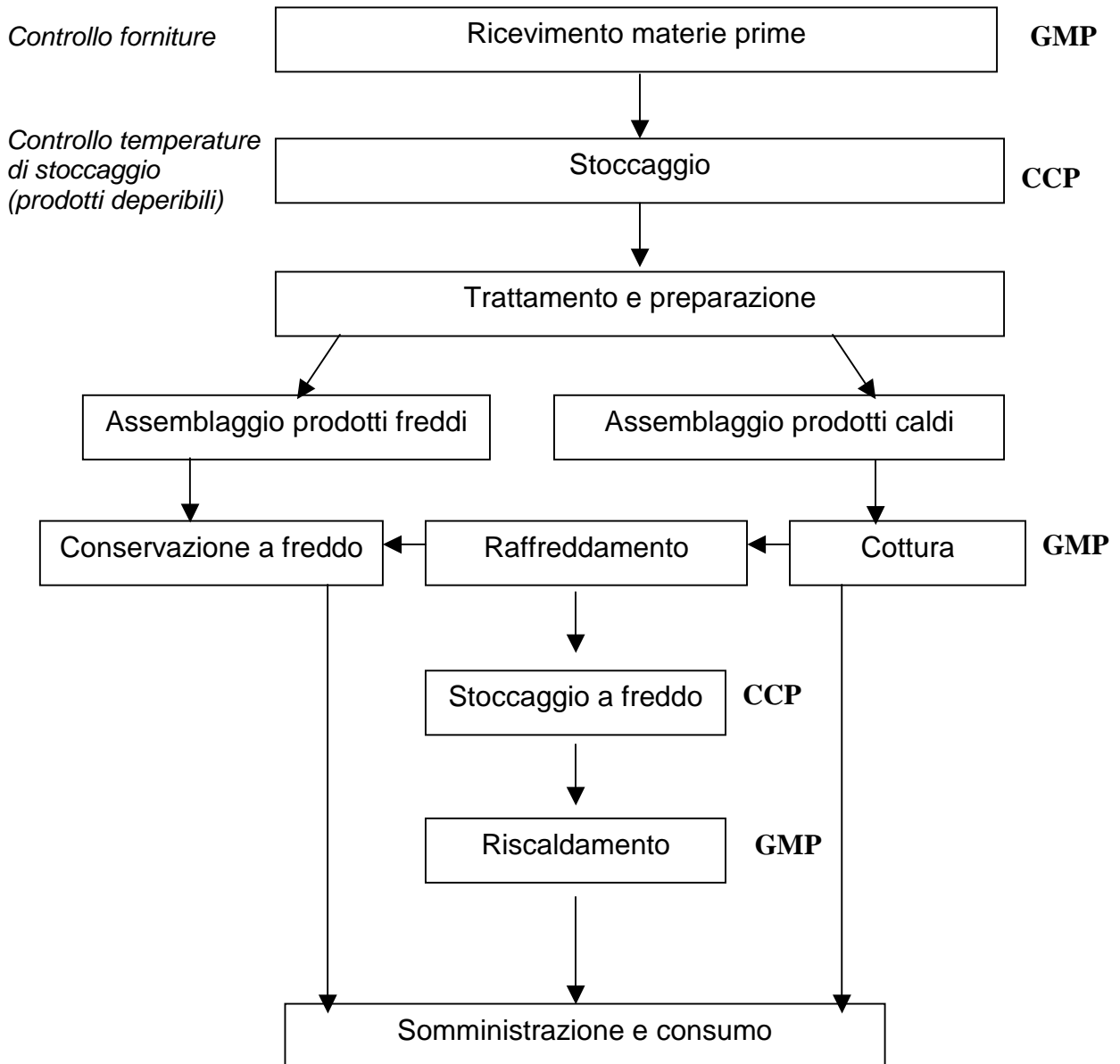
Particolare attenzione va sempre posta alla conservazione dei cibi cotti che, qualora non siano immediatamente somministrati, vanno conservati in rigorosa catena del freddo, per tempi comunque limitati, e protetti da contaminazioni (con particolare attenzione alla contaminazione crociata con altri cibi).

Principali rischi connessi al consumo di alimenti e bevande

Tipologia del rischio	Descrizione del rischio
BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismi: virus, batteri, lieviti e muffe, parassiti• Parassiti e infestanti: acari e insetti, animali
CHIMICO	<ul style="list-style-type: none">• Sostanze chimiche naturali nocive proprie dell'alimento (es.: alcaloidi)• Sostanze chimiche estranee:<ol style="list-style-type: none">1. contaminazioni volontarie (es.: additivi, coadiuvanti tecnologici)2. contaminazioni da processo (es.: residui da affumicatura)3. contaminazioni accidentali (es.: agenti di contaminazione ambientale, detersivi e disinfettanti, metalli pesanti, fitofarmaci, plastiche, radioisotopi)
FISICO/PARTICELLARE	Vetro, plastica, legno, metallo, oggetti personali, peli, capelli, sassi, terra, polvere

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

DIAGRAMMA DI FLUSSO



CCP = Punti critici di controllo
GMP = Buone pratiche di produzione

ANALISI DEI RISCHI E CARTA DI CONTROLLO

FASE	RISCHIO	GMP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA
Acquisizione materie prime	Contaminazione biologica, chimica particellare	GMP	Corretta gestione dei fornitori Documentazione di conformità del prodotto	Di legge Integrità delle confezioni Assenza segni esteriori	Ispezione visiva e sensoriale su ogni partita acquistata Controllo documentazione	Rifiuto del prodotto
Stoccaggio e conservazione materie prime	Proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione Rispetto norme igieniche Separazione degli alimenti di origine diversa	Integrità delle confezioni Assenza segni esteriori Temperature di conservazione T°=<4°C Carni T°=<7°C Frattaglie T°=<3°C Carni congelate T°=<-12°C Surgelati T°=<-18°C	Ispezione visiva Registrazione giornaliera delle temperature	Scarto del prodotto con temperatura > 12 °C per > 2 ore. Cottura alimenti e consumo in breve tempo con t < 12 °C. Interventi straordinari di manutenzione.
Trattamento, preparazione e assemblaggio alimenti	Contaminazione microbica e fungina Contaminazione particellare	GMP	Formazione del personale Rispetto norme igieniche Separazione tra preparazioni fresche, crude e cotte Lavaggio accurato di frutta e verdura	Assenza segni esteriori di contaminazione	Ispezione visiva e sensoriale ad ogni lavorazione	Scarto del prodotto o di parte di esso. Formazione supplementare
Cottura	Sopravvivenza microbica e fungina	GMP	Formazione del personale Rispetto norme igieniche Rispetto tempi e temperature di cottura	Temperature di cottura (ad esempio, almeno 75 C° al cuore prodotto) Tempi di cottura	Controllo visivo temperature Controllo tempi di cottura	Formazione supplementare. Nuova cottura o proseguimento cottura.
Stoccaggio e conservazione secondario	Proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione Rispetto norme igieniche	Tempi di conservazione Temperatura e conservazione	Ispezione visiva Registrazione giornaliera delle temperature	Eliminazione totale o parziale del prodotto o ritrattamento come sopra indicato. Manutenzione straordinaria degli impianti
Riscaldamento	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare	GMP	Rispetto norme igieniche Rispetto temperature	Riscaldamento a T=>70°C	Controllo visivo temperature	Ripetizione dell'operazione di riscaldamento
Somministrazione	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare	GMP	Rispetto norme igieniche Formazione del personale Rispetto procedura di somministrazione		Ispezione visiva	Eliminazione del prodotto Formazione supplementare