

MiBSERVICE



AL TUO STAFF PENSIAMO NOI

HACCP Base

HACCP

COS'È?

L'HACCP è un sistema preventivo di controllo degli alimenti, finalizzato a garantirne la sicurezza, l'igiene e la conservazione ed è stato recepito in Italia con il d.lgs. n. 155 del 26 maggio 1997 emanato in attuazione delle direttive CEE nn. 93/43 e 96/43 concernenti l'igiene dei prodotti.

Tale normativa è stata cancellata ed allo stato attuale valgono alcune Direttive Europee che confermano il sistema (in particolare la CE852).

La normativa ISO 10854-99 gestisce l'approccio al problema della gestione alimentare.

Le aziende che trattano prodotti alimentari sono **OBBLIGATE** ad introdurre al loro interno un sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP (= Hazard-Analysis-Critical-Control-Points).

HACCP

Questi principi si attuano seguendo 8 punti principali:

- 1) Analizzare i potenziali rischi per gli alimenti.
- 2) Individuare i punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti.
- 3) Individuare ed applicare procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici (CCP).
- 4) Riesaminare periodicamente, ed in occasione di ogni processo e della tipologia di attività, l'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

HACCP

- 5) Tenere a disposizione delle autorità competenti tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza ed i risultati relativi alla procedura HACCP sopra descritta.
- 6) Se, attraverso la procedura di autocontrollo, si ravvisano dei prodotti che possono presentare un rischio per la salute pubblica, informare l'autorità sanitaria ed attivarsi per il ritiro dei prodotti sospetti.
- 7) I prodotti ritirati devono poi essere messi a disposizione dell'autorità sanitaria, a seconda dei casi.
- 8) Attenersi alle disposizioni igieniche previste dagli allegati del decreto, fatte salve quelle più dettagliate o rigorose attualmente vigenti.

HACCP

CONTROLLI A MONTE E A VALLE

Prima dell'adozione del sistema HACCP i controlli venivano effettuati a valle del processo produttivo, con analisi della salubrità soltanto a prodotto finito, pronto per la vendita al consumatore.

Il sistema di autocontrollo invece mira a valutare in ogni fase della produzione i rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti, attuando in questo modo le misure preventive.

Esempio: la distribuzione del mascarpone deve mantenere la catena del freddo. Anche i camion che li trasportano devono attenersi a determinate temperature: occorre quindi che il congelatore del camion sia sempre funzionante ed evitare che questo si guasti.

HACCP

SVILUPPO DEL METODO HACCP E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

Costituzione del gruppo di lavoro:

Nomina di un Responsabile HACCP e di un vice responsabile

Informazione e coinvolgimento di tutto il personale sulle procedure da attuare:

pulizia locali ed attrezzature, sanificazione e derattizzazione, lotta agli infestanti, controllo conformità merce e bolle d'ordine, approvvigionamento e stoccaggio materie prime, manutenzione impianti e attrezzature, controllo temperature di celle e frigoriferi, gestione rifiuti e reflui idrici, rischi biologici, fisici e chimici, allergeni, igiene, formazione e addestramento del personale, controllo visivo dei piatti, gestione CCP, rintracciabilità

Suddivisione fra più addetti dei vari incarichi:

compilazione schede fornitori e registri temperature giornalieri, controllo merce e bolle, detersione e disinfestazione ambienti di lavoro, abbattimento e conservazione cibi

HACCP

SANZIONI:

Mancata registrazione dell'Azienda o mancata comunicazione delle variazioni apportate all'Azienda Da 1.000 a 3.000 €

Mancato rispetto dei requisiti igienici delle strutture e delle lavorazioni Da 500 a 3.000 €

Assenza del Documento di autocontrollo redatto seguendo i criteri del metodo HACCP da 1.000 a 6.000 €

Mancata applicazione delle procedure di autocontrollo da 1.000 a 6.000 €

HACCP

I PERICOLI DI CONTAMINAZIONE:

Pericoli fisici: presenza negli alimenti di corpi estranei non viventi (per esempio: frammenti solidi provenienti dagli animali, come peli, ossa, sabbia... O dall'ambiente di lavorazione, come legno, vetro, metalli vari, gomma, plastica e via dicendo).

Pericoli chimici: presenza negli alimenti di composti chimici estranei all'alimento (per esempio: sostanze naturalmente presenti negli alimenti come il veleno dei funghi, sostanze utilizzate in allevamento o agricoltura come farmaci, ormoni, pesticidi od inquinanti come mercurio, cadmio, piombo, o anche residui di lavorazione come disinfettanti o detergenti).

Pericoli microbiologici: presenza all'interno dell'alimento di organismi pericolosi per la salute dell'uomo.

HACCP

PERICOLI FISICI:

Legati all'ambiente di lavoro

Legati al personale

PREVENZIONE PERICOLI FISICI:

Costante attenzione

Utilizzo delle procedure corrette

HACCP

PERICOLI CHIMICI:

- a) Per perdita da imballaggi, dagli impianti, dai metodi di processo e pulizia
- b) Materie prime che portano contaminanti chimici
- c) Contatto con detergenti e disinfettanti

PREVENZIONE PERICOLI CHIMICI:

Utilizzare esclusivamente imballaggi approvati per uso alimentare.

Seguire correttamente le istruzioni del piano di sanificazione.

Impiegare correttamente gli additivi secondo le normative vigenti in materia.

Le esche per la lotta agli insetti e roditori non devono mai essere distribuite allo stato sfuso al di fuori di appositi contenitori.

HACCP

PERICOLI MICROBIOLOGICI:

Legati alla presenza all'interno dell'alimento di microrganismi pericolosi per la salute dell'uomo (come batteri, virus, miceti, lieviti, parassiti).

Hanno la principale caratteristica di essere invisibili ad occhio nudo.

BATTERI:

Sono Organismi unicellulari invisibili ad occhio nudo, Autosufficienti.

Quando si trovano in un ambiente favorevole allo sviluppo (=presenza di nutrienti, temperatura ed umidità adeguate) si riproducono attivamente.

Alcuni batteri in condizioni sfavorevoli (ad esempio: carenza di acqua) si creano una struttura protettiva (chiamata "spora") che permette loro di resistere a lungo (es.: il Clostridium Botulinum)

Altri batteri producono invece tossine (come nei casi del Clostridium Botulinum e lo Staffilococcus Aureus)

HACCP

TIPOLOGIE DI MICROBI IN FUNZIONE DELLA TEMPERATURA:

Psicrofili: prediligono il freddo, la temperatura ottimale è di $+10^{\circ}\text{C}$.

Mesofili: prediligono temperature intermedie. Quella ottimale si aggira tra i $+20^{\circ}\text{C}$ ed i $+45^{\circ}\text{C}$.

Termofili: prediligono le temperature alte (quella ottimale si aggira tra $+50^{\circ}\text{C}$ e $+55^{\circ}\text{C}$).

L'EFFETTO DANNOSO DEI MICRORGANISMI SI HA QUANDO CONTAMINANO L'ALIMENTO, SI
MOLTIPLICANO E SOPRAVVIVONO

CONTAMINAZIONE:

cibi già cotti con cibi crudi

- cattiva igiene dell'alimentarista
- cibo ottenuto da fonti incerte
- attrezzatura non pulita

MOLTIPLICAZIONE:

- scorretto mantenimento della temperatura
- più giorni tra preparazione e consumo
- scorretta preparazione
- scorretto mantenimento della temperatura
- più giorni tra preparazione e consumo
- scorretta preparazione

SOPRAVVIVENZA:

- cottura inadeguata (temperature e tempi)
- cibo crudo

HACCP

FATTORI CHE CONDIZIONANO CRESCITA E MOLTIPLICAZIONE:

Temperatura (sotto i -15°C muoiono, fra 5°C e 60°C crescono, sopra a 100°C muoiono)

Prolungato periodo di conservazione (ogni 20 minuti raddoppiano in numero)

Presenza di acqua libera o di umidità (concentrazione acqua minore 20% non si ha moltiplicazione)

Presenza di sostanze nutrienti (proteine e zuccheri)

Presenza od assenza di ossigeno

Grado di acidità (in linea generale un pH inferiore a 4,2 – acido – si inibisce la proliferazione)

HACCP

CONTROLLO VISIVO ALTERAZIONE CIBO

Aspetto

Colore

Consistenza

Odore

Oggetti estranei

HACCP

TECNICHE DI PREVENZIONE:

Mantenere l'igiene degli ambienti di lavoro, la pulizia dell'ambiente, degli utensili, del frigorifero e dei materiali che vengono a contatto con i cibi, è fondamentale per prevenire le M.T.A.:

DETERGENZA: elimina lo sporco dalle superfici in modo da renderle visivamente pulite

DISINFEZIONE: riduce il numero di microrganismi patogeni

SANIFICAZIONE= DETERGENZA+ DISINFEZIONE

Separare Verdure Crude da Carni Rosse, Carni Bianche, Pesce, Uova, Alimenti Crudi da Alimenti Cotti

Cuocere gli alimenti in maniera tale da raggiungere al cuore del prodotto la temperatura di 75°C per almeno 10 minuti.

Riscaldare per almeno 3 minuti al cuore del prodotto a 75°C

HACCP

TECNICHE DI PREVENZIONE:

Raffreddare cibi cotti da 65° a 10° in meno di 2 ore tramite ABBATTITORI TERMICI

Refrigerazione (da 0° a 10°): conservare a temperature non superiori a +4°C gli alimenti deperibili contenenti latte, latticini, crema a base di uova, yogurt nei vari tipi, carni e pesci, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare.

Congelamento e Surgelazione, rispettivamente a T inferiore a -15° e -18°

Controllare regolarmente il corretto funzionamento delle apparecchiature frigorifere e la temperatura di conservazione sia delle materie prime che dei prodotti finali.

Mantenere la catena del freddo finché il prodotto non viene consumato.

Mantenere la temperatura superiore ai 65°C per i piatti pronti da consumare caldi.

HACCP

IGIENE DEL PERSONALE

È necessaria un'accurata igiene personale ed un'attenta pulizia degli indumenti

Le unghie devono essere mantenute:

- corte
- pulite
- senza smalto

I capelli devono essere mantenuti:

- puliti
- ben raccolti nella apposita cuffia

Le mani devono essere ben lavate

HACCP

IGIENE DEL PERSONALE

Tutto il personale, durante le ore di lavoro deve osservare norme di pulizia personale e indossare idoneo abbigliamento adatto alle proprie funzioni.

La divisa va cambiata regolarmente e comunque ogni qualvolta risulti sporca.

Il copricapo è obbligatorio per chi produce o distribuisce alimenti; deve contenere la capigliatura e non decorare il capo.

Adoperare calzature adeguate (dpi) all'ambiente di lavoro e diverse da quelle usate all'esterno.

Utilizzare tutti i tipi di protezione individuali forniti dall'Azienda (guanti, mascherine, ect...).

Rispettare il divieto di fumare all'interno del luogo di lavoro.

Parlare sufficientemente distanziati dagli alimenti ed evitare di starnutire o tossire su di essi.

Deve essere adottato l'impiego di un sapone liquido con azione disinfettante e di una spazzola per unghie.

Per l'asciugatura delle mani usare salviette monouso o apparecchiature elettriche con getto d'aria calda.

HACCP

IGIENE DEL PERSONALE

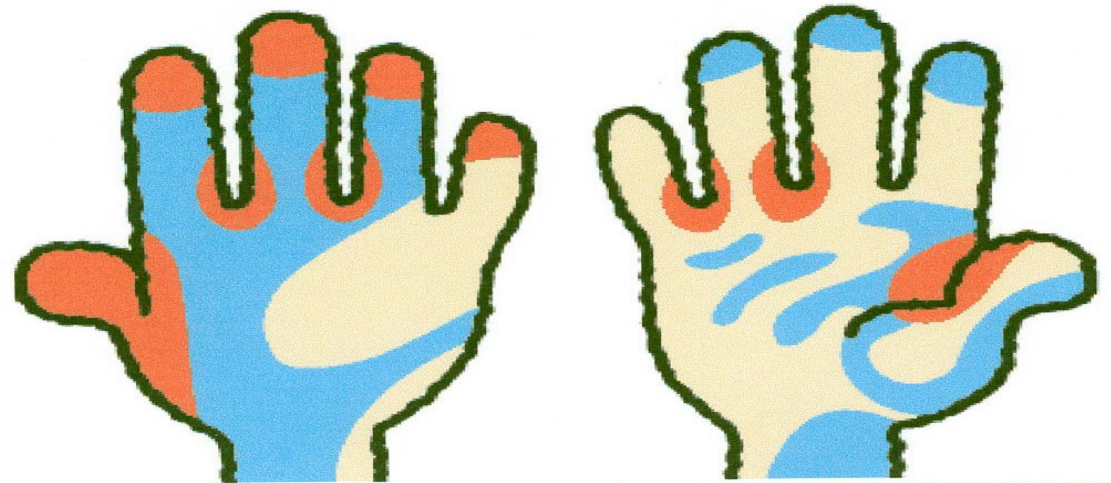
Tagli, ferite e scorticature devono essere coperte, dopo medicazione, da una protezione resistente, fissata solidamente e di colore visibile, eventualmente anche ricoprendo con un salvadito o guanto

Nel caso vengano utilizzati i guanti, è necessario che siano cambiati frequentemente, ogni qualvolta siano lacerati e ad ogni cambio di lavorazione. L'utilizzo dei guanti comunque non dispensa l'operatore dal regolare lavaggio delle mani.

Zone frequentemente non lavate

Zone spesso non lavate

Zone normalmente lavate



HACCP

IGIENE DEL PERSONALE

Quando devono essere lavate le mani?

PRIMA di iniziare a lavorare

TRA la manipolazione di cibi crudi e altri

Cibi

DOPO...

dopo aver usato il WC

- dopo ogni contatto con attrezzature o oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti

- dopo aver manipolato materie prime potenzialmente contaminate

dopo essersi soffiati il naso

HACCP

OBBLIGHI DELL'ALIMENTARISTA

Segnalare tempestivamente al titolare

dell'esercizio eventuali: pelle (specie foruncoli, ascessi, infezioni)

- malattie gastrointestinali (con presenza di vomito e diarrea)
- malattie delle prime vie aeree (specie mal di gola e tosse)
- congiuntiviti
- ascessi dentari
- lesioni cutanee
- malattie della pelle (specie foruncoli, ascessi, infezioni)

HACCP

UTILIZZO CORRETTO DELLE CELLE FRIGORIFERO

Assicurarsi che in ogni cella ci sia un termometro e controllare giornalmente la temperatura

Evitare lo stivaggio eccessivo: all'interno della cella frigorifero deve circolare aria

Coprire i recipienti, per impedire contaminazioni

Non appoggiare direttamente a terra le derrate

Conservare separatamente cibi cotti e cibi crudi

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

HACCP

ANISAKIS

L'anisakis è un parassita trasmissibile all'uomo attraverso il consumo di prodotti ittici e causa una malattia acuta a carico dell'apparato gastrointestinale e forme croniche che possono coinvolgere altri organi.

I prodotti ittici più frequentemente parassitati sono: merluzzo, nasello, sgombri, rana pescatrice, sardine, acciughe, totani e calamari.

Per l'operatore che prepare prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o che vengono sottoposti solo ad un debole trattamento conservativo è necessario garantire l'inattivazione delle larve eventualmente presenti nei seguenti modi:

Utilizzando pesce già congelato all'origine

Sottoponendo i prodotti freschi, o dopo la preparazione, ad un trattamento di congelamento in profondità (-20° per almeno 24 ore)

HACCP

SCONGELAMENTO

I prodotti congelati, una volta scongelati, devono essere conservati in frigorifero e consumati entro 24 ore. Un corretto scongelamento si ottiene passando l'alimento dal congelatore al frigo o con l'utilizzo del forno a microonde.

Non scongelare mai a temperatura ambiente: i batteri possono moltiplicarsi dopo lo scongelamento.

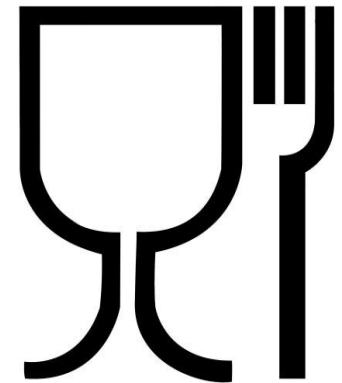
Gli alimenti già scongelati non devono essere ricongelati.

MOCA – MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Gli alimenti possono essere contaminati da sostanze cedute da MOCA non idonei o usati non correttamente.

I MOCA devono:

- Essere idonei per alimenti
- Essere utilizzati secondo le indicazioni d'uso riportate in etichetta
- Avere la dichiarazione di conformità
- Essere rintracciabili



HACCP

CELIACHIA

La Celiachia è un'intolleranza permanente al GLUTINE (complesso proteico contenuto in diversi cereali)

L'UNICA TERAPIA è quella dietetica, un'alimentazione completamente priva di Glutine!

Notifica: Il titolare di pubblici esercizi o laboratori è tenuto a comunicare la variazione della tipologia di attività qualora decida di preparare e somministrare pasti per CELIACI.

Formazione obbligatoria (teorico-pratica)
con rilascio di attestato per i dipendenti.



HACCP

ALLERGENI

Gli allergeni alimentari o i loro derivati vanno sempre dichiarati anche se presenti in tracce o derivanti da cross-contaminatori.

E' necessario dare evidenza grafica a tutte le sostanze che possono essere presenti nei prodotti somministrati.

SALE IODATO

Nell'ambito della ristorazione pubblica, quali bar e ristoranti e di quella collettiva, quali mense e comunità, è messo a disposizione dei consumatori anche il sale arricchito con iodio (aiuta a prevenire disturbi della tiroide ed è fondamentale per la crescita dei bambini).

“IL LAVORO DI SQUADRA E L’ABILITA’ DI LAVORARE INSIEME VERSO UNA VISIONE COMUNE, E IL CARBURANTE CHE PERMETTE A PERSONE COMUNI DI OTTENERE RISULTATI NON COMUNI”

Mi.B. Service S.r.l

Via Magazzini Posteriori, 57 - 48121 Ravenna

T. +39 0544.992455 – amministrativo@mib-service.com