Università degli Studi di Torino
Facoltà di Scienze della Formazione

Corso di Laurea Specialistica in Programmazione e Gestione dei servizi educativi e formativi

Anno Accademico 2011/2012

PROGETTO FORMATIVO

Semplici e consapevoli gesti di prevenzione

L'HACCP in una comunità residenziale per minori

Disciplina: Pedagogia sperimentale II

Docente: Prof. Roberto Trinchero

A CURA DI:
Dott.ssa Paola Salvadori

INDICE

1. Generalità ..... **Pag. 2**
1.1. Ambito formativo
1.2. Finalità del progetto
1.3. Destinatari
1.4. Ambiti disciplinari toccati dal progetto

2. Analisi dei bisogni formativi ..... **Pag. 4**
2.1 Ipotesi di guida

3. Contesto di applicazione del progetto e azioni di coinvolgimento ..... **Pag. 5**

4. Obiettivi del progetto ..... **Pag. 6**
4.1 Obiettivi di apprendimento
4.2 Obiettivi di cambiamento personale
4.3 Obiettivi di cambiamento organizzativo

5. Strategie utilizzate e riferimenti teorici ..... **Pag. 8**
5.1 Strategie di intervento e autori e correnti di pensiero che le hanno ispirato

6. Risorse umane e materiali (interne ed esterne all'organizzazione) ..... **Pag. 10**
6.1 Risorse umane
6.2 Risorse materiali
6.3 Stima dei costi di realizzazione del progetto
6.4 Spesa minima per poter vedere dei risultati

7. Materiali didattici che verranno utilizzati nell'intervento ..... **Pag. 11**
- Unità 1
- Unità 2
- Unità 3

8. Fasi ed azioni dell'intervento ..... **Pag. 24**
8.1 Problemi che potrebbero verificarsi e modalità di affrontarli
8.2 Calendario della formazione e Diagramma di Gantt dell'intervento

9. Autoriflessione sulla bontà del progetto formativo ..... **Pag. 27**

Sitografia ..... **Pag. 28**

Bibliografia ..... **Pag. 28**

Allegato : GUIDA ALLA FORMAZIONE (Supporto per il modulo didattico) ..... **Pag. 29**

1. GENERALITÀ

1.1 Ambito formativo

Formazione di lavoratori in servizio, in particolare operatori (Educatori, OSS e mediatori) dell'équipe di Casa NOMIS (struttura residenziale per minori stranieri) che devono promuovere e monitorare quotidianamente la sicurezza alimentare all'interno della Casa.

L'operatore deve saper individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi del sistema HACCP. L'applicazione dell'HACCP nasce dall'esigenza di garantire la salubrità delle preparazioni alimentari tramite il controllo del processo produttivo in ogni sua fase, individuando i rischi che possono influire sulla sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive per tenerli sotto controllo.
Nonostante non sia obbligatoria l'applicazione delle norme dell'HACCP in una comunità educativa per minori con una forte caratterizzazione domestica nella gestione del servizio, è di primaria importanza avere delle conoscenze base per garantire un livello di qualità della struttura.

Il programma di formazione deve essere articolato a diversi livelli in modo da evitare eccessi economicamente insostenibili ed al tempo stesso garantire che tutti abbiano il livello minimo necessario ad acquisire consapevolezza sui rischi connessi alle operazioni compiute, sui metodi per prevenirli e sulle procedure connesse all'autocontrollo.
La modalità operativa del corso formativo consiste in un incontro con lezione teoriche frontale e da sessioni pratiche ed elaborazioni esperienziali finali.

1.2 Finalità del progetto

Questo progetto ha le seguenti finalità:

- Incrementare la conoscenza della legislazione sanitaria in materia di sicurezza alimentare sulla base della normativa giuridica di riferimento (D.Lgs 97/155 del 26 maggio 1997, n°155);
- Promuovere l'applicazione di prassi condivise da tutti gli operatori nell'applicazione di norme e criteri dell'HACCP all'interno della comunità;
- Contenere e/o ridurre i rischi di contaminazione o alterazione del cibo attuando misure di prevenzione per garantire la sicurezza degli alimenti proposti ai minori ospiti della comunità;
- Responsabilizzare ogni singolo operatore nella rilevazione di problematiche contingenti relative e nella elaborazione di strategie di soluzione;
- Conoscere e padroneggiare uno degli aspetti rilevanti per un futuro accreditamento del servizio.
- Acquisizione dell'attestato HACCP da parte di tutti i partecipanti al corso.

1.3 Destinatari

Il corso sarà rivolto agli educatori professionali, OSS (operatori socio sanitari) e mediatori culturali della Comunità Casa Nomis di Rivoli. Non sono previsti prerequisiti in ingresso, se non il possesso del titolo di studio per le professionalità richieste.
In maniera indiretta, beneficeranno della formazione anche gli ospiti stessi della struttura che interiorizzeranno nel tempo norme e prassi igieniche salutari e preventive con l'accompagnamento nella pratica degli operatori precedentemente formati. È possibile, inoltre, prevedere una successiva introduzione teorica destinata ad essi.

1.4 Ambiti disciplinari toccati dal progetto

Come anticipato, il programma di formazione deve essere organizzato su 3 livelli di formazione:

a. di introduzione b. igiene di base c. avanzato

Il livello di igiene di base costituisce la fase obbligatoria per tutti i manipolatori di alimenti in qualunque fase.

Nel programma di formazione devono essere affrontati i seguenti argomenti:
· nozioni microbiologiche generali;
· definizione dei rischi connessi agli alimenti;
· le tossinfezioni - le contaminazioni degli alimenti;
· prevenzione delle tossinfezioni - la moltiplicazione microbica;
· la catena del freddo - cottura - igiene del personale;
· conduzione dei locali di manipolazione e stoccaggio degli alimenti;
· attrezzature connesse alle manipolazioni;
· il controllo degli animali indesiderati - pulizia e disinfezione;
· principi di legislazione - principi di comportamento sui punti critici;
· introduzione al sistema HACCP;
· le procedure aziendali correlate all'autocontrollo.

Il livello avanzato è destinato al responsabile della sicurezza e dell'igiene. La finalità di questo modulo è quella di far comprendere appieno i principi dell'HACCP, permettendone la pratica applicazione nell'attuazione del piano di autocontrollo.
Il responsabile deve altresì avere gli strumenti per gestire autonomamente un sistema di autocontrollo basato sul controllo dei punti critici.

Gli argomenti di base sono:
· introduzione al sistema HACCP;
· traduzione pratica delle definizioni dell'HACCP;
· HACCP e legislazione;
· guida pratica all'applicazione dei principi dell'HACCP;
· le esigenze minime di documentazione del sistema;
· i punti critici;
· casi pratici.

Per quanto riguarda il primo livello di formazione, può essere eventualmente programmato in un secondo tempo per offrire agli ospiti della struttura una rapida alfabetizzazione in modo da essere messi in condizioni di non arrecare gravi danni con la loro attività.

In sintesi le discipline coinvolte sono:

- Elementi di legislazione per l'HACCP (normative di riferimento);
- Elementi di disciplina alimentare (igiene e nutrizione);
- Elementi di disciplina igienico-sanitaria della conservazione e somministrazione dei generi alimentari.

DISCIPLINE	BENEFICI
Elementi di legislazione	Acquisizione di nozioni relative alle normative di riferimento.
Elementi di disciplina alimentare	Acquisizione di elementi base riguardo l'igiene degli alimenti nelle varie fasi di passaggio e i principali principi nutrizionali.
Elementi di disciplina igienico-sanitaria	Acquisire conoscenza delle modalità di conservazione e somministrazione degli alimenti implementando buone prassi igieniche.

2. ANALISI DEI BISOGNI FORMATIVI

L'applicazione dell'HACCP nasce dall'esigenza di garantire la salubrità delle preparazioni alimentari cambiando approccio, cioè passando da un controllo a valle del processo produttivo, sul prodotto finito, a un controllo invece del processo produttivo in ogni sua fase, individuando i rischi che possono influire sulla sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive per tenerli sotto controllo. Gli operatori valutano i pericoli, stimano i rischi e stabiliscono le misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienico-sanitari.

Il progetto nasce da questa premessa e dalla rilevazione sul campo di procedure spesso errate nella gestione quotidiana degli alimenti da parte dell'équipe all'interno della struttura residenziale.

Il bisogno degli operatori può essere rilevato dall'osservazione diretta quotidiana di prassi igieniche alimentari scarse, insufficienti a raggiungere il livello minimo standard di qualità. Un'intervista non strutturata alla responsabile della struttura, presente quotidianamente in Casa Nomis, è sufficiente per raccogliere il bisogno formativo dell'équipe.

Nel dettaglio si rilevano negli operatori i seguenti bisogni:

- Acquisizione di nozioni base sulla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e controllo dell'igiene degli alimenti.
- Acquisizione della consapevolezza dei potenziali rischi per gli alimenti all'interno della struttura prevenendo le probabilità che il pericolo per i consumatori
- Apprendimento all'uso delle pratiche e del manuale dell'HACCP del servizio.
- Acquisizione di quotidiane prassi rispettose delle basilari norme di igiene a beneficio degli ospiti della struttura.

2.1 Ipotesi guida

All'interno della comunità si e riscontrato un basso livello di igiene e sicurezza degli alimenti. Ciò pregiudica la salute degli ospiti stessi poiché vi è una mancanza di controllo metodologico sui processi di conservazione e produzione dei pasti e sui locali adibiti a ciò.

Nonostante l'HACCP non sia obbligatoria in una struttura residenziale con modello di conduzione domestica, è importante avere una educazione alimentare e igienica di base per prevenire disagi o malesseri derivati da poca attenzione o poca consapevolezza delle proprie azioni.

L'ipotesi guida è quindi la seguente: se formiamo tutti gli operatori dell'équipe educativa sulla normativa e sulla relativa applicazione del manuale HACCP, sarà possibile far loro interiorizzare e far trasmettere ai minori stessi buone pratiche igienico-sanitarie da osservare quotidianamente.

3. CONTESTO DI APPLICAZIONE DEL PROGETTO E AZIONI DI COINVOLGIMENTO

Contesto di applicazione del progetto formativo	Il progetto si inserisce nell'ambito della formazione del personale della comunità Casa NOMIS da parte di un consulente esterno.
Problema da cui origina la necessità del corso di formazione	La necessità è quella della tutela dei minori ospiti della struttura residenziali in fatto di sicurezza alimentare. (D.Lgs 97/155 del 26 maggio 1997, n°155). L'obbligo di legge prevede la garanzia della sicurezza degli alimenti.
Soggetti coinvolti	Beneficiari diretti : Saranno coinvolti tutti gli operatori della Comunità. Beneficiari indiretti : Ospiti della struttura. Formatore: esperto igienista e nutrizionista.
Modalità di condivisione	E' previsto un incontro preliminare con il referente del servizio per comunicare l'iniziativa di formazione e l'ambito di interesse (sicurezza alimentare). Nell'ambito dello stesso incontro si richiederà la rilevazione delle criticità presenti (es. consuetudini conservative scorrette, esigenze di tempistica, resistenze individuali o di gruppo ai cambiamenti).

4. OBIETTIVI DEL PROGETTO

4.1 Obiettivi di apprendimento

4.1.1 **Le lezioni teoriche** avranno l'obiettivo di migliorare la conoscenza della legislazione relativa alle norme di riferimento inerenti la qualità, la sicurezza alimentare e la nutrizione. Inoltre saranno incrementate le nozioni riguardanti la microbiologia degli alimenti e le procedure corrette di conservazione e produzione dei pasti.

4.1.2 **Le lezioni teorico-pratiche** verranno dedicate all'osservazione e all'applicazione delle norme HACCP all'interno della struttura. Formulazione e implementazione del manuale HACCP nell'ambito delle specifiche procedure di conservazione, preparazione ed erogazione dei pasti.

Indicatore: acquisizione dell'attestato HACCP da parte di ogni partecipante previe valutazioni in itinere nell'ambito delle prove pratiche e questionario di valutazione finale al termine del corso.

4.2 Obiettivi di cambiamento personale

4.2.1 Il corso ha l'obiettivo di migliorare la capacità da parte dell'operatore di riconoscere situazioni potenzialmente a rischio per la sicurezza e la qualità dei pasti somministrati, aumentando il principio della responsabilità personale nella valutazione del rischio e nel monitoraggio dei punti critici.

4.2.2 La maggiore coscienza sulle decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati e la capacità di trovare strategie correttive adeguate.

4.2.3 L'operatore comprende e implementa il manuale dell'HACCP nella prassi quotidiana trasmettendo consapevolezza anche agli ospiti della struttura per un'educazione igienica e nutritiva.

Indicatori:

- Diminuzione degli episodi di intossicazione o patologie legate alla scorretta conservazione dei cibi.
- Compilazione quotidiana delle schede di auto-controllo;
- L'operatore del turno notturno, a fine giornata, non rileva criticità nel sistema di controllo di igiene.

4.3 Obiettivi di cambiamento organizzativo

4.3.1 Programmazione di un piano HACCP ed elaborazione del manuale HACCP del servizio.

4.3.2 Individuazione e applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici con riesami periodici in occasione di variazioni di ogni processo di conservazione/somministrazione del cibo.

Indicatori:

- Produzione del manuale e nomina di un referente per il controllo dell'applicazione dello stesso.
- Creazione di schede di controllo attraverso un monitoraggio e un aggiornamento continuo.

Inoltre, gli interventi ispettivi sul campo possono fornire utili indicazioni sull'efficacia della formazione e sulla necessità di interventi integrativi. È inoltre necessario pianificare periodici momenti di aggiornamento.

Al termine delle unità didattiche lo studente con pieno profitto dovrà aver conseguito il seguente **profilo di competenza**:

Risorse	Conoscenza della normativa di riferimento dell' HACCP (R1) Conoscenza delle basi di sicurezza alimentare (R2) Conoscenza dei fondamenti di microbiologia generale degli alimenti (R3) Conoscenza dei principi di comportamento sui punti critici (R4) Conoscenza delle procedure aziendali correlate all'autocontrollo (R5)
Strutture di interpretazione	Saper individuare i punti critici nelle varie fasi di passaggio degli alimenti (I1) Saper riconoscere i rischi e i pericoli per gli alimenti (I2) Saper identificare le corrette prassi igieniche da adottare all'interno della struttura per un livello minimo di qualità (I3)
Strutture di azione	Saper conservare e manipolare gli alimenti in maniera corretta e sicura (Z1) Saper implementare rapide azioni correttive dei punti critici (Z2) Saper strutturare il menù e il ricettario (Z3) Saper compilare un manuale HACCP (Z4)
Strutture di autoregolazione	Saper giustificare le proprie azioni (tecniche e prassi) di igiene alimentare (A1) Saper valutare il proprio lavoro in relazione ai criteri concordati e al confronto con i compagni (A2) Saper trasmettere quotidianamente buone prassi igieniche agli ospiti della struttura (A3)

5. STRATEGIE UTILIZZATE E RIFERIMENTI TEORICI

Le più attuali linee di tendenza dei processi formativi nel campo della ristorazione privilegiano la conduzione di interventi sul campo, che consentano dinamiche di aggancio al contesto operativo specifico, per una efficace comprensione e individuazione dei Punti Critici di Controllo e delle procedure preventive da adottare nella specifica realtà.

L'intervento pratico non è comunque sostitutivo della formazione da effettuare "in aula", dove dovranno essere affrontati i principali argomenti legati all'igiene della manipolazione degli alimenti, cercando sempre di adottare un taglio pratico.

L'intero percorso di formazione sarà supportato da una "Guida alla formazione" che aiuterà gli operatori attraverso le varie attività proposte.

5.1 Strategie di intervento e autori e correnti di pensiero che le hanno ispirato

Nel corso della formazione teorico-pratica si procederà utilizzando le seguenti strategie:

Lezione frontale: questo metodo riassume in sé quanto si può definire *approccio accademico classico*, configurando di fatto la tradizionale relazione di insegnamento: al soggetto è richiesta attenzione ed ascolto. Il modello di apprendimento è di tipo espositivo, l'apprendimento è vincolato a tali condizioni di base oltreché ovviamente, per i contenuti, alle informazioni trasmesse dal docente. Nella logica di questo scambio di unità di conoscenza o di sapere la lezione è vincolata a tempi comunque limitati, istituisce massima dipendenza del discente dal docente e consente altresì basso controllo in itinere da parte di quest'ultimo sull'apprendimento del primo (Ondoli C., 1992).

Action learning: Ciò che definisce action learning come metodo è anzitutto l'assunzione di problemi reali (di lavoro e organizzativi) come contenuto del progetto educativo.
I principi generali del metodo possono essere sinteticamente riassunti in alcuni punti :

- Il tentativo di saldare il momento dell'apprendimento con quello dell'azione, cioè della quotidiana attività di lavoro del soggetto. Il tentativo di stabilire quella circolarità sempre cruciale tra apprendere-agire-apprendere come identità inscindibile dei due momenti. Action learning in tal senso ha corrispondenze molto evidenti con l'altrettanto rivoluzionario concetto lewiniano di action research (Lewin K., 1961);
- L'ancoraggio del progetto educativo a problemi concreti di lavoro nel senso proprio della trasformazione delle modalità connesse con il gestire un problema in quelle di un vero e proprio progetto di apprendimento;
- La sollecitazione di processi di apprendimento complessi finalizzati a promuovere un sapere non per semplice acquisizione dall'esterno bensì per rielaborazione e scoperta originale, sapere che ha per oggetto al tempo stesso i contenuti del problema e le modalità del soggetto di affrontarlo, analizzarlo e risolverlo, recuperando ampiamente l'esperienza passata: dunque ha come obiettivi generali sviluppo e consapevolezza;
- Il conseguente richiamo a modelli di apprendimento di tipo pragmatico ed esperienziale confluenti a realizzare compiutamente un percorso di apprendimento di tipo eminentemente cognitivo.

La vera innovazione nel campo dei metodi didattici è riconducibile in larga misura alla proposta di action learning formulata da Reg Revans (Revans R.W., 1980), e ripresa e sostenuta da un sempre più vasto consenso e dai contributi di un sempre maggior numero di studiosi (Quaglino G.P., 1985a).

PROBLEM SOLVING: processo di soluzione di un problema caratterizzato dalle componenti: Problem finding (rendersi conto del disagio), Problem setting (definire il problema), Problem analysis (scomporre il problema principale in problemi secondari), Problem solving (eliminare le cause e rispondere alle domande poste dal problema), Decision making (decidere come agire in base alle risposte ottenute), Decision taking (passare all'azione). E' quindi un approccio *attivo*, dove la relazione pedagogica tra docente e discente privilegia la discussione ed il confronto al semplice ascolto. Ai soggetti posti di fronte ad una situazione-

problema delineata nei suoi tratti essenziali è anzitutto richiesto di ricostruire il caso, di individuare il tipo di dati e informazioni necessarie all'analisi e di proporre una soluzione *in ipotesi*.

BRAINSTORMING: strumento utilizzato per generare una lista di idee o per consentire di isolare gli elementi di un processo di analisi di un determinato problema. Con questo strumento saranno individuati dal gruppo i contenuti e i metodi dell'HACCP e i principali elementi di vincolo sulla base della normativa di riferimento.

CICLO Plan Do Check Act (Ruota di Deming): metodologia finalizzata a rendere evidenti le diverse fasi degli interventi per il miglioramento della qualità, e la loro sequenza e direzione. Il ciclo PDCA consiste in: pianificare, fare, controllare, agire. Il Deming Cycle, ideato da W. Edwards Deming in Giappone negli anni cinquanta, è studiato per promuovere una cultura della qualità che è tesa al miglioramento continuo dei processi e all'utilizzo ottimale delle risorse.

6. RISORSE UMANE E MATERIALI

6.1 Risorse umane

Nel ruolo di formatore sarà chiamato ad intervenire un cuoco professionista con attestati di igiene e sicurezza alimentare. Inizialmente il formatore farà un primo incontro di due ore per osservare il contesto comunitario e per rilevare eventuali criticità rispetto all'igiene e alla conservazione degli alimenti. Contemporaneamente condurrà la prima unità del modulo formativo accompagnando l'équipe in momenti di brainstorming e lavori di gruppo con prova pratica. In seguito terrà una lezione di 5 ore concentrate in un unico incontro con l'équipe di Casa Nomis nel quale effettuerà una lezione frontale classica.
Eventualmente è possibile programmare un ulteriore incontro di 3 ore tra il formatore e il responsabile della struttura per affrontare il livello avanzato della formazione.
Seguirà un incontro finale a distanza di qualche settimana per la valutazione dell'apprendimento e per osservare eventuali nuove prassi interiorizzate dagli operatori.
Totale ore : 7 + 3 (corso avanzato)

6.2 Risorse materiali

L'intero ciclo di formazione sarà tenuto all'interno della comunità con un conseguente abbattimento dei costi.
Materiali di consumo : dispense e fotocopie.

6.3 Stima dei costi di realizzazione del progetto

Formatore : 20 euro/ora + 500 euro per la compilazione a norma del manuale HACCP e il rilascio degli attestati. Materiali di consumo : 50 euro → **Totale : 200 + 500 + 50 = 750 euro**

6.4 Spesa minima per poter vedere dei risultati

Corso di base per l'intera equipe senza rilascio del manuale e degli attestati : **190 euro**.

7. MATERIALI DIDATTICI CHE VERRANNO UTILIZZATI NELL'INTERVENTO

Corso: Semplici e consapevoli gesti di prevenzione – L'HACCP in una comunità residenziale per minori

Modulo 1: Com'è possibile riconoscere, contenere e ridurre i rischi di contaminazione e alterazione degli alimenti all'interno della comunità?

Unità 1

Come riconoscere i passaggi degli alimenti e individuarne i punti critici?

- Attività 1
- Attività 2
- Attività 3

Unità 2

Quali sono le normative igienico-sanitarie in vigore? Quali le nozioni base di igiene degli alimenti e nutrizione da apprendere?

- Attività 1
- Attività 2

Unità 3

Come formulare un manuale dell'HACCP per la struttura residenziale e implementarlo nella prassi quotidiana?

- Attività 1
- Attività 2

Primo incontro : Unità 1

Durante il primo incontro sarà presentata una breve introduzione del modulo formativo che prevede funzionalmente una strutturazione parallela alle sezioni del manuale HACCP. In tal modo l'équipe inizierà il percorso di formazione affrontando la conoscenza delle fasi del processo degli alimenti e della valutazione dei punti critici.

Lavori di gruppo e osservazione della realtà del contesto.

Unità 1 – Riconoscere le fasi e individuare i punti critici

Attività 1 : Introduzione - Durata : 30mn

Il percorso formativo è stato strutturato in modo da ripercorrere tutte le sezioni del manuale HACCP in modo da poterle analizzare e riportare al contesto comunitario di Casa Nomis.

E' opportuno, quindi, che il contenuto dei Manuali venga esplicitato. Esso è articolato nelle seguenti sezioni:

- Scopo e campo di applicazione
- Definizioni e terminologia
- Normativa cogente e altre fonti di riferimento
- Descrizione dei processi produttivi
- Pericoli e rischi specifici
- Corretta prassi igienica (descrizione delle corrette prassi operative da adottare per garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia di igiene)
- Sistema HACCP (ove applicabile; indicazioni utili ai fini dell'implementazione da parte dell'operatore delle procedure basate sui principi del sistema HACCP)
- Rintracciabilità, ritiro e richiamo
- Appendici (eventuali)

Consegna : Leggere attentamente la scheda di orientamento introduttiva HACCP.

Brainstorming : liberamente ogni membro dell'équipe esterni una serie di parole relative ai seguenti concetti: Igiene / Punto critico / Controllo / Pericoli per gli alimenti, che verranno scritte su un cartellone diviso in aree concettuali.

SCHEDA DI ORIENTAMENTO INTRODUTTIVA : H.A.C.C.P.

NASCITA DELL'HACCP

Prima del 1997, in Italia, i controlli svolti dalle autorità sanitarie su qualunque attività commerciale che avesse a che fare con gli alimenti riguardavano solo il prodotto finito.

Ad esempio, un produttore di salumi poteva ricevere una visita a sorpresa da parte di ispettori sanitari che prendevano un campione a caso e lo portavano in laboratorio; se le analisi accertavano la presenza di qualche batterio patogeno in quantità pericolose per la salute di un consumatore, allora il commerciante veniva pesantemente multato.

Questo sistema veniva considerato poco efficace per la tutela del consumatore da parte del sistema sanitario e veniva percepito come inutilmente repressivo da parte dei commercianti; di conseguenza creava un pessimo rapporto ed una reciproca diffidenza tra le autorità sanitarie ed i commercianti di alimenti che invece dovrebbero collaborare per garantire che il cibo arrivi sano e sicuro sul tavolo dei consumatori.
Nel 1993 viene accolta in Europa una legge che regolamenta il modo in cui si devono comportare tutti coloro che per lavoro trattano gli alimenti e ne devono controllare l'igiene.
In Italia questa legge è nota come:

DECERETO LEGISLATIVO DEL 26 MAGGIO 1997, N°155 (D.lg. 97/155)

Questa nuova legge sostituisce tutte quelle nazionali precedenti e dà inizio ad un metodo di lavoro del tutto nuovo per garantire la sicurezza degli alimenti.
Questa legge è nota in tutta Europa come "normativa H.A.C.C.P.", acronimo che significa:

H.A.C.C.P. = **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint
In italiano: Analisi dei Rischi e Punti Critici di Controllo

Secondo la normativa HACCP gli organi sanitari ed i gestori delle aziende alimentari devono inizialmente collaborare per stabilire un metodo di lavoro igienicamente sicuro e stabilire quali sono i punti in cui occorre fare particolarmente attenzione nel controllo della salubrità degli alimenti per ciascuna azienda.

Ad esempio se voi decidete di aprire un ristorante, dovrete produrre un documento HACCP da fornire alle autorità sanitarie nel quale descrivete il vostro lavoro, stabilite quali sono gli accorgimenti che prendete per evitare che si verifichino situazioni di contaminazione crociata ed indicate come fate a tenere costantemente sotto controllo alcuni parametri fondamentali per la salubrità del cibo (temperatura delle celle frigo, pulizia della cucina…).
Gli ispettori sanitari ricevono il documento, vengono nel vostro locale, mettono alla prova le misure igieniche che avete stabilito, vi fanno fare le correzioni opportune e quando viene tutto approvato potete iniziare a lavorare. Da lì in poi, gli ispettori sanitari verranno ogni tanto a controllare che stiate sempre applicando ciò che avete scritto nel documento e che malgrado questo non mettiate in vendita del cibo poco salubre.

- **CHE COS'E' CONCRETAMENTE L'HACCP?**

Di fatto, per il gestore di un azienda alimentare, adeguarsi alle normative HACCP significa che dovrà redigere un vero e proprio **manuale HACCP** per la propria azienda da avere sempre a disposizione, non solo perché viene richiesto durante le ispezioni sanitarie, ma anche perché ciò che vi scrive sopra deve essere costantemente aggiornato ogni qual volta avvengono delle variazioni nel processo di trasformazione degli alimenti all'interno della sua azienda.

Il proprietario di un ristorante potrebbe infatti acquistare delle nuove celle frigo o ingrandire il locale aggiungendo un magazzino o anche solo cambiare la disposizione dei piani di lavoro in cucina. A questi cambiamenti devono anche seguire delle correzioni sul proprio manuale di HACCP in modo che il manuale corrisponda sempre alla realtà del locale.

❖ COSA BISOGNA SCRIVERE SUL PROPRIO MANUALE HACCP?

Tutte le aziende alimentari hanno in comune il fatto che da una parte ricevono degli alimenti e dall'altra li rivendono trasformati in qualche modo.

Ad esempio un caseificio riceve grandi quantità di latte che trasforma in yogurt, formaggi o altri derivati. Un supermercato riceve grandi container di cibi vari che vende al dettaglio esponendoli sugli scaffali. Un'azienda agricola immagazzina il frutto dei suoi raccolti e vende queste materie prime ad altre ditte. Il proprietario di un bar riceve confezioni di caffè in grani che vende trasformato in bevanda ai clienti. Il proprietario di un ristorante acquista gli alimenti che gli occorrono per preparare piatti che vende ai suoi clienti.

La prima cosa da fare per un titolare di questo tipo d'azienda sarà quindi descrivere in modo chiaro e schematico quali sono le derrate alimentari che entrano nel suo stabilimento ed in che modo vengono trasformate prima di essere rivendute.
Dopo qualche pagina di descrizione sommaria dell'azienda, del lavoro che svolge e di come è strutturata in termini di personale, di ambienti, e di macchinari bisogna illustrare in modo molto chiaro:

1. Il diagramma di flusso degli alimenti. Si tratta di uno schema che permette di visualizzare in modo immediato i vari passaggi a cui sono sottoposti gli alimenti dal loro ingresso in azienda alla loro uscita.
2. L'elenco dei prodotti alimentari trattati.
3. Le fasi ed i tempi di produzione. Sono informazioni che specificano la durata di alcuni passaggi del diagramma di flusso (es permanenza in magazzino o celle frigo, tempi di mantecazione, di pastorizzazione, di lievitazione….).
4. Gli ambienti di lavoro. Si descrivono l'insieme di reparti di cui dispone l'azienda per trasformare i propri alimenti (es nel caso di un ristorante: locali di preparazione carne, lavaggio verdure, zona cottura, magazzini, celle …).
5. La manutenzione. Alcuni macchinari o attrezzature hanno delle parti che vanno sostituite regolarmente, di solito questo compito viene affidato a delle ditte esterne, ma tutte queste informazioni devono comparire nel manuale dell'HACCP.
6. L'igiene e la sanificazione. Occorre descrivere accuratamente in che modo e con quali prodotti vengono ripuliti gli ambienti di lavoro, i macchinari ed il personale stesso dopo aver avuto a che fare con i prodotti alimentari.

E' importante rendersi conto che è impossibile che due aziende alimentari, anche se lavorano nello stesso settore, abbiano dei manuali HACCP identici.

Un maestro gelataio che produce da sé vari tipi di gelati artigianali fa sostanzialmente la stessa cosa della ditta "Algida" che tuttavia, dato il maggiore mercato e volume d'affari, avrà dei sistemi di produzione, dei macchinari, degli stabilimenti ed una quantità di personale decisamente di altro tipo. Allo stesso modo due ristoranti diversi avranno necessariamente manuali HACCP diversi, perché diversa sarà la distribuzione dei locali, dele attrezzature, diverse saranno le cucine e le procedure igieniche da mettere in atto e quindi diverse le cose da trascrivere sul manuale .

In altre parole il manuale HACCP non è un libro che si può acquistare nelle librerie specializzate, ma è un lavoro che chiunque abbia un'attività in cui sono coinvolti degli alimenti deve fare da sé. Tuttalpiù si possono trovare in commercio dei manuali che aiutano a redigere in maniera corretta il proprio manuale HACCP.

❖ LE FASI DELL'HACCP

La stesura del manuale è comunque solo una minima parte del lavoro relativo all'HACCP da fare in un'azienda alimentare. Il compito più importante consiste nello stabilire in che modo si può far sì che tutto il processo di trasformazione degli alimenti avvenga sempre in modo igienicamente sicuro. Per fare questo bisogna procedere ad un'analisi attenta di tutti i passaggi a cui vanno incontro gli alimenti nella nostra azienda ed individuare quali sono quei momenti in cui occorre prestare particolare attenzione sul piano igienico.
Di seguito sono indicati i 6 punti da affrontare per pianificare correttamente il controllo igienico in un azienda alimentare:

1. ANALISI DEI PERICOLI: E' la parte più delicata in cui occorre individuare quali sono i fattori presenti nella nostra azienda che possono costituire un pericolo reale per gli alimenti che vengono trattati.

In genere, poiché l'aria contiene ogni tipo di microbo, bisogna limitare il più possibile l'esposizione del cibo all'aperto, soprattutto se l'esposizione avviene a temperatura ambiente (20°C) e se il cibo contiene acqua. Gli stessi attrezzi che vengono usati per trattare gli alimenti rischiano di essere un vettore di contaminazione crociata se non vengono regolarmente disinfettati.
L'aria è anche un potente ossidante (contiene circa il 20% di ossigeno) ed è in grado di causare l'ossidazione di alcuni cibi quando non sono protetti. Si pensi all'annerimento di una mela quando viene morsa o di un uovo sodo senza guscio.
La luce del sole può causare delle alterazioni chimiche e fisiche. Per questo motivo l'acqua in bottiglie di plastica non deve assolutamente essere lasciata al sole altrimenti a lungo andare la plastica rilascia delle sostanze tossiche nell'acqua. Il latte a lunga conservazione non viene mai venduto in confezioni trasparenti perché la luce tende a deteriorarne le qualità organolettiche.
Alcuni animali come topi, scarafaggi o formiche sono molto abili nell'individuare la presenza di cibo e a formare dei nidi in Prossimità Inoltre se il cibo non è adeguatamente protetto può entrare a contatto con elementi estranei in grado di renderlo tossico o pericoloso come solventi chimici, schegge di vetro o di legno, metalli vari…

2. CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI: In questa fase occorre stabilire quali sono gli strumenti di cui si dispone per eliminare i pericoli di contaminazione o alterazione del cibo.

La pastorizzazione consiste nel riscaldare il latte a temperature che eliminano gran parte dei batteri. Solo dopo un trattamento del genere il latte può considerarsi microbiologicamente sicuro. Allo stesso modo l'ebollizione, la clorurazione o il trattamento con ozono sono procedure necessarie per rendere dell'acqua di fonte potabile .
Il confezionamento sotto vuoto è un metodo per isolare i cibi dall'aria, mentre le confezioni di cartone li isolano dalla luce.
I vari pesticidi contro gli animali infestanti vanno disposti nei punti strategici dei locali. Di solito gli angoli bui e umidi sono proprio punti critici da controllare regolarmente.
Il setaccio delle polveri e la filtrazione dei liquidi sono fasi critiche per eliminare corpi estranei che possono contaminare gli alimenti.

3. STABILIRE I LIMITI CRITICI: Ciò che viene considerato un pericolo per un alimento non lo è mai in maniera assoluta, ma lo diventa quando supera una certa soglia. In questa fase si stabilisce proprio quali sono queste soglie che separano il pericolo dalla normalità per i cibi che trattiamo nella nostra azienda.
Un solo batterio, anche patogeno, di per sé non è pericoloso a meno che non gli si dia la possibilità di moltiplicarsi. La quantità di batteri necessaria a causare un'infezione nell'uomo si indica con "dose infettante minima" (DIM) e rappresenta appunto una soglia di pericolo o un limite critico per la salubrità di un alimento. La pastorizzazione, ad esempio, non elimina tutti i batteri dal latte, ma ne elimina abbastanza da rendere il latte sicuro.
Una bottiglia d'acqua che viene esposta alla luce non diventa certo pericolosa a meno che non venga abbandonata per una settimana al sole e poi bevuta. In questo caso il limite critico è stabilito dal tempo di esposizione.
Allo stesso modo uno scarafaggio nei paraggi di una ditta alimentare non deve essere motivo di preoccupazione, ma lo diventa se lo si trova all'interno dello stabilimento perché potrebbe provenire da un nido.
Per quanto riguarda i corpi estranei, è principalmente la loro dimensione e quantità a stabilire se possono essere dannosi. Se vi sono delle particelle di vetro in grado di passare attraverso il setaccio del punto critico di controllo, queste non costituiranno un reale pericolo per il nostro organismo.
I batteri crescono bene a 20°C, ma iniziano a moltiplicarsi già a 10°C. I frigoriferi in cui si mettono gli alimenti per essere conservati devono mantenere delle temperature basse (inferiori ai 5°C). La temperatura di 5°C è quindi un limite critico al di sopra del quale un alimento non è più conservato correttamente.

4. MISURARE E MONITORARE: Quando si conoscono i limiti critici dei fattori di rischio occorre avere degli strumenti per controllare che non vengano superati (misurare) e un sistema per registrarli ogni volta che vengono controllati (monitorare).

Se il parametro critico da misurare è la temperatura si ricorre a vari tipi di termometri, se il parametro è il tempo si ricorre a cronometri o a date di scadenza, se è la carica batterica si ricorre a dei disinfettanti o ad alte temperature, se sono animali infestanti si usano pesticidi.
Il monitoraggio può essere semplice come annotare regolarmente su un foglio apposito le misurazioni svolte, oppure può essere svolto in modo automatico attraverso macchinari che registrano i dati e li interpretano dando dei segnali di allarme quando i valori risultano pericolosi.

5. MISURE CORRETTIVE: Qualora il monitoraggio mettesse in evidenza dei valori pericolosi per la salubrità degli alimenti, occorre stabilire delle procedure veloci per eliminare o recuperare gli alimenti a rischio.

Nella maggior parte dei casi, le misure correttive per gli alimenti a rischio di salubrità sono la loro eliminazione assieme ai rifiuti organici. Per fare un esempio pratico, se in un ristorante ci si accorge che una cella frigorifera si è danneggiata e non raffredda più, bisogna necessariamente gettare via tutti gli alimenti che conteneva perché potrebbero essersi sviluppati dei batteri. La cella guasta deve poi essere riparata velocemente da un servizio di assistenza in modo da non costringere il ristorante a chiudere per riparazioni.
Se il monitoraggio delle temperature viene svolto molto frequentemente in modo che tra un controllo ed il successivo il cibo non abbia comunque il tempo di deperire gravemente, allora gli alimenti potrebbero non essere eliminati ma trasferiti in una cella frigo funzionante in attesa della riparazione.

6. VERIFICHE PERIODICHE: E' molto importante stabilire con quale frequenza vengono controllati i parametri critici per la salubrità degli alimenti. La maggior parte dei monitoraggi prevede dei controlli quotidiani, talvolta più volte al giorno.
Come già visto, più i controlli vengono fatti spesso, minore è il rischio di dover eliminare gli alimenti. Alcuni macchinari svolgono dei controlli costanti che riducono a zero i pericoli alimentari, ma ovviamente il loro costo è enorme. Nelle ditte più piccole i controlli vengono svolti dal personale incaricato e devono avere una frequenza attendibile; sarà infatti poco credibile un supermercato che dichiara di controllare le date di scadenza dei propri alimenti due volte al giorno .

Attività 2 : Fasi del processo - Durata : 30 mn

Consegna : L'équipe deve dividersi in due gruppi per leggere la scheda di orientamento 1 e analizzare ciascuna fase del processo con relativo luogo (Nel nostro caso Gruppo A - Dispensa e Gruppo B – Cucina).
Ogni gruppo, come meglio crede, dovrà descrivere sinteticamente i processi produttivi (attraverso uno schema, un diagramma di flusso, ecc.) nella maniera più dettagliata possibile includendo tutti gli ambienti e le attrezzature utilizzate. Utilizzare, completando, la "Guida alla formazione" pag. 2-3.
Riprodurre poi lo schema su un cartellone ed illustrare, a turno, i risultati della discussione di gruppo.
Ogni persona presente può far domande, completare e puntualizzare entrambi i cartelloni.

SCHEDA DI ORIENTAMENTO 1 : Descrizione dei processi produttivi

Ciascun Manuale deve fornire, tenendo conto dello specifico campo di applicazione, almeno una breve descrizione tecnica dei vari tipi di processi produttivi oggetto di approfondimento/trattazione.
La descrizione deve essere chiara e puntuale e preferibilmente accompagnata da una rappresentazione grafica (diagrammi di flusso o simili) nella quale possono essere inseriti eventuali elementi descrittivi rilevanti (ad es., ove pertinenti, tempi e/o temperature orientative di stoccaggio, trattamento, ecc.). Se ritenuti utili, possono anche essere inclusi diagrammi di dettaglio schematici, inerenti singole fasi produttive e/o operazioni associate. In merito a questo aspetto è opportuno precisare che ciascun operatore deve includere nelle sue procedure permanenti la rappresentazione dettagliata di tutti i processi produttivi relativi alle singole tipologie di prodotto.
Le descrizioni testuali dei processi produttivi devono riportare sinteticamente le misure di controllo applicabili in corrispondenza delle varie fasi dei processi medesimi ed evidenziare i possibili punti critici in funzione dei pericoli considerati. In merito ai possibili fattori di criticità, dovranno essere date indicazioni utili per far fronte alla risoluzione delle criticità stesse. Ad esempio, possono essere date indicazioni per la realizzazione di procedure di corretta prassi igienica come pulizia, detersione, disinfezione ed altro.
I limiti critici ed i sistemi e le modalità di monitoraggio dei Punti Critici di Controllo (CCP) sono peculiari di ogni specifico processo produttivo; le eventuali indicazioni dettagliate in merito ai limiti critici dovranno riferirsi pertanto a eventuali limiti imposti dalla normativa vigente o a informazioni ricavate da validi documenti di riferimento, quali quelli emanati dal *Codex Alimentarius* o da *Organismi Comunitari.*

Attività 3 : Individuare i rischi e i punti critici - Durata : 1h

Consegna : Sempre divisi nei medesimi gruppi, gli operatori devono leggere la scheda di orientamento 2 ed evidenziare nei cartelloni sviluppati durante l'attività 2 i punti critici, ossia quei "punti o fasi del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile".

Consegna 2 : Tentare ora di pensare a soluzioni e a procedure per tenere sotto controllo i punti critici individuati in precedenza. Appuntare tutto nella Guida Pag. 4-11. (PROBLEM SOLVING 1. L'acquisizione della teoria è proposta in seguito nell'unità 2).

SCHEDA DI ORIENTAMENTO 2 : Pericoli e rischi specifici

La descrizione deve essere *adeguata* e riguardare i pericoli[2] microbiologici, biologici, chimici e fisici che possono insorgere nel settore dell'industria alimentare cui il Manuale si applica.
Tale descrizione risulta propedeutica per l'adozione delle idonee misure di controllo dei pericoli stessi e dei rischi associati, tenendo conto degli eventuali limiti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale o riportati in documenti elaborati da organismi scientifici riconosciuti a livello internazionale per il settore considerato.
Nel settore della produzione primaria e delle operazioni associate, i pericoli e le conseguenti azioni per il loro controllo riguardano almeno, come previsto dal Regolamento:

- il controllo della contaminazione dovuta a micotossine, metalli pesanti e materiale radioattivo;
- l'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti;
- l'uso corretto e adeguato di prodotti fitosanitari e biocidi e loro rintracciabilità;
- l'uso corretto e adeguato di prodotti medicinali veterinari e di additivi dei mangimi e loro rintracciabilità;
- le procedure di preparazione, magazzinaggio, uso e rintracciabilità dei mangimi;
- l'adeguata eliminazione di animali morti, rifiuti e strame;
- le misure protettive volte a evitare l'introduzione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti, nonché l'obbligo di informarne le autorità competenti;
- le procedure, le prassi e i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato, imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate, compresi la pulizia accurata e il controllo degli animali infestanti;
- le misure concernenti la pulizia degli animali da macello e da produzione;
- le misure concernenti la tenuta delle registrazioni.

Nel settore della produzione post-primaria e delle operazioni associate, le azioni di controllo dei pericoli devono risultare coerenti con i requisiti applicabili previsti negli art. 4 e 5 e nell'all. II del Reg. CE 852/2004 e di ogni requisito specifico previsto dal Reg. CE 853/2004.

Si citano in primo luogo e a titolo di esempio:
- l'adeguata pulizia e sanificazione di locali, attrezzature e linee produttive;

[2] deve anche essere richiamata l'attenzione su pericoli rilevanti ma a volte poco considerati, come ad es. gli *allergeni*.

- l'adeguato approvvigionamento delle materie prime;
- il corretto mantenimento delle temperature di stoccaggio, stazionamento e processo;
- il rispetto della corretta tempistica produttiva;
- la prevenzione delle contaminazioni crociate, da manipolazione ed ambientali;
- il rispetto dei prestabiliti percorsi e delle previste modalità di movimentazione;
- il corretto confezionamento, imballaggio e stoccaggio dei prodotti finiti.

Secondo incontro : Unità 2 e 3

Unità 2 – Aspetti giuridici-normativi e aspetti nutrizionali

Attività 1 : NORMATIVA

Attraverso una lezione frontale classica, il formatore presenta le normative di riferimento con tutta la relativa documentazione sulle linee guide attuali.

In particolare si analizzeranno:

- D.Lgs 193/07
- Regolamento Europeo 178/2002
- D.Lgs 155/97
- Circolare n°1/98 del Ministero della Sanità
- Circolare n°11/98 del Ministero della Sanità
- Regolamento Europeo 852/2004
- Regolamento Europeo 853/2004
- Regolamento Europeo 854/2004
- Regolamento Europeo 882/2004

Consegna : leggere la scheda di orientamento 3 e individuare quali atti normativi inserire nel proprio manuale HACCP . Completare pag. 1-2 della Guida.

SCHEDA DI ORIENTAMENTO 3 : Normativa cogente e altre fonti di riferimento

L'elenco della normativa cogente deve limitarsi alla norme vigenti all'atto della presentazione del Manuale e deve essere pertinente agli aspetti igienico-sanitari relativi al campo di applicazione del Manuale stesso, comprendendo anche eventuali altri atti normativi (ad es. Accordi Stato-Regioni) che abbiano rilevanza nel settore di interesse. Deve essere chiaramente distinta la normativa cogente da altri documenti di riferimento, quali ad esempio le norme a carattere volontario, prevedendo in tal caso elenchi distinti.
Può risultare opportuno che i riferimenti che si intende presentare in modo particolarmente dettagliato e comunque quelli non strettamente pertinenti agli aspetti igienico-sanitari, vengano inclusi in eventuali *appendici*, che possono quindi contenere norme, linee-guida, approfondimenti di carattere tecnico ed ogni altra informazione ritenuta utile per consentire la migliore redazione da parte dell'operatore delle proprie procedure di autocontrollo e quindi una corretta applicazione di quanto previsto dalla normativa vigente.

Attività 2 : Igiene e nutrizione

Attraverso una lezione frontale classica, il formatore presenta le nozioni base di igiene degli alimenti e alcuni fondamenti della nutrizione per minori tra i 14 e i 18 anni.

Contenuti della lezione :

Prima parte: Igiene degli alimenti

1- Rischi per la salute associati agli alimenti:
- nozioni microbiologiche generali;
- definizione dei rischi connessi agli alimenti;
- le tossinfezioni - le contaminazioni degli alimenti;
- prevenzione delle tossinfezioni - la moltiplicazione microbica;

2- Modalità corrette di preparazione, conservazione e manipolazione dei cibi nelle residenze per minori;

3- Precauzioni igieniche alla somministrazione.

Seconda parte: Nutrizione

1- modalità di preparazione corrette dal punto di vista nutrizionale (il menu e le tabelle dietetiche, il prontuario dietetico, il ricettario, la personalizzazione dietologica, la rilevazione degli scarti);

2- valutazione delle quantità da somministrare;

3- come preparare un pasto che sia gradito e appetibile.

Consegna : Avendo sotto mano il menu e il ricettario della comunità, rivederlo e completarlo con le nozioni appena apprese.

Unità 3 – Sistema di autocontrollo – Manuale HACCP

Attività 1 : Corrette prassi igieniche

Il formatore fornisce del materiale informativo su corrette prassi igieniche da seguire quotidianamente all'interno della struttura residenziale e fa un breve excursus sul contenuto delle dispense. Vengono riprese le annotazioni dell'unità 1 (attività 2 e 3).

Consegna : Avendo ora acquisito la teoria necessaria a conoscere le corrette prassi igieniche, riformulare soluzioni e procedure per tenere sotto controllo i punti critici individuati in precedenza attraverso l'analisi delle discrepanze, il confronto e la generalizzazione (sarà possibile così verificare se l'apprendimento delle conoscenze ha un corrispettivo fondamentale per l'applicazione delle corrette prassi).
Leggere infine la scheda di orientamento 4.

SCHEDA DI ORIENTAMENTO 4 : Corretta prassi igienica

Ai fini del rispetto di quanto previsto dalla normativa sui requisiti generali e specifici in materia di igiene, il Manuale deve fornire elementi descrittivi e/o eventuali schemi esemplificativi di procedure in materia di corretta prassi igienica, affinché l'operatore possa più agevolmente elaborare le proprie procedure, riguardanti in particolare (ove applicabili):
- le strutture, i locali, le attrezzature[3], i mezzi di movimentazione e di trasporto (con particolare riguardo alle procedure di pulizia e disinfezione);
- l'approvvigionamento idrico (incluso il controllo delle acque destinate alla lavorazione);
- la gestione dei prodotti alimentari (ricezione delle merci, stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, mantenimento della catena del freddo, protezione dalle contaminazioni ambientali, corretta manipolazione, trattamento, confezionamento/imballaggio e modalità di trasporto);
- i tempi di lavorazione e i percorsi delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti;
- la lotta contro gli animali infestanti;
- la gestione dei rifiuti (deposito e smaltimento);
- l'igiene e la formazione del personale.

In particolare, si rammenta che:
- *per la produzione primaria*
il Manuale deve fornire chiare indicazioni per coadiuvare l'operatore nella predisposizione delle procedure relative ai prerequisiti, con una descrizione adeguata dei requisiti applicabili previsti nell'art.4 e nell'allegato I del Reg. (CE) 852/2004 e di ogni requisito specifico previsto dal Reg. (CE) 853/2004.
- *per la produzione post-primaria*
il Manuale deve fornire chiare indicazioni per coadiuvare l'operatore nella predisposizione delle procedure relative ai prerequisiti e ai principi del sistema HACCP, con una descrizione adeguata dei requisiti applicabili previsti negli artt.4-5 e nell'all. II del Reg. (CE) 852/2004 e di ogni requisito specifico previsto dal Reg. (CE) 853/2004.

Le indicazioni generali relative ai prerequisiti devono avere comunque lo scopo di consentire una apprezzabile riduzione dei rischi connessi ai possibili pericoli e possono essere utilmente integrate da indicazioni più specifiche che costituiscono la base per lo sviluppo di procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP.

Attività 2 : Manuale HACCP

ACTION LEARNING : la teoria applicata alla formulazione e all'utilizzo corretto del manuale HACCP della struttura quale sistema di autocontrollo.

Consegna : leggere assieme le schede di orientamento 5 e 6 e completare il modello dell'HACCP con le conoscenze apprese. Completare e correggere la Guida alla Formazione.

SCHEDA DI ORIENTAMENTO 5 : Sistema HACCP (*ove applicabile*)

I Manuali per i settori dell'industria alimentare che eseguono attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti successiva alla produzione primaria, devono favorire l'osservanza dei requisiti previsti dall'articolo 5 del Regolamento. In tal caso, devono essere fornite indicazioni per favorire la definizione di procedure basate sui principi del sistema HACCP anche tenendo conto del fatto che non esistono modalità di sviluppo ed applicazione del sistema adattabili a tutte le realtà produttive in modo uniforme e identico nel tempo. L'HACCP deve essere inteso come un sistema in evoluzione, sia in termini di contenuti che nelle fasi applicative.
Nel Manuale va opportunamente evidenziato che la messa in atto di procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, in qualsiasi settore della filiera alimentare, dovrebbe presupporre l'adozione preliminare di procedure di base, quali le *buone prassi igieniche* (fondate sui Codici di Pratica *Codex* applicabili) e sull'osservanza di altri appropriati prerequisiti in tema di sicurezza alimentare.
Inoltre deve essere ricordato che, in coerenza con il campo di applicazione, gli specifici requisiti del sistema HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati anche nelle piccole imprese ed eventualmente proporzionati alla tipologia e alla natura delle attività. Al riguardo si tenga conto delle indicazioni fornite attraverso le linee guida comunitarie per l'implementazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP in determinate aziende alimentari. Qualora un Manuale destinato a determinati settori produttivi sia inteso a recare indicazioni per un'applicazione semplificata dei principi HACCP, all'interno delle sezioni Scopo e Campo di applicazione dello stesso va indicato esplicitamente tale obiettivo, nonché una descrizione della semplificazione proposta nella pertinente parte del Manuale stesso.
La descrizione delle attività previste nell'ambito del sistema HACCP, si può avvalere di opportuni e sintetici schemi tabellari esemplificativi. Tali schemi possono costituire un riferimento generale per la predisposizione delle procedure specifiche del sistema HACCP che ogni settore alimentare deve sviluppare sotto la propria responsabilità secondo quanto previsto dalla normativa cogente.
Qualora adottati, tali schemi dovrebbero rispondere ai seguenti requisiti:
- presentare chiaramente suddivise le fasi del processo produttivo, così come riportate nei diagrammi di flusso;
- per ciascuna fase del processo produttivo, individuare i potenziali pericoli e illustrare, anche con modalità esemplificative gli elementi che l'operatore deve considerare al fine di rendere efficaci le procedure relative all'applicazione del sistema HACCP laddove pertinenti (vedi definizione art. 5 del Regolamento CE 852/2004);
- non contenere, per una migliore leggibilità, informazioni ridondanti rinviando ad una differente sezione descrittiva o in opportune note elementi/indicatori per la propria valutazione del rischio o altri sviluppi ritenuti opportuni.
- quando le produzioni siano particolarmente complesse e/o diversificate, rinviare in appendice almeno una parte delle informazioni, o, in alternativa, specificare chiaramente la non esaustività delle informazioni riportate.
E' possibile inserire negli schemi la descrizione sintetica dei criteri per la definizione/attuazione di adeguate *azioni preventive*.

SCHEDA DI ORIENTAMENTO 6 : Rintracciabilità, ritiro e richiamo

Il Reg. CE 178/2002 dispone che siano adottate idonee misure atte a garantire che gli alimenti a rischio (dannosi per la salute o inadatti al consumo umano) non vengano immessi sul mercato e che quindi siano predisposte dall'operatore procedure per individuare e sottoporre a ritiro e/o richiamo gli alimenti che non si trovano più sotto il suo controllo immediato e che non risultino conformi ai requisiti di sicurezza degli alimenti. Le autorità competenti devono essere informate delle attività di ritiro/richiamo poste in essere.
In questo contesto, la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo l'intera filiera alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti e rendere effettivamente possibili, ove necessarie, le procedure di ritiro e/o richiamo. Per tale motivo occorre considerare tutti gli aspetti della produzione alimentare come un unico processo integrato e far sì che la fiducia dei consumatori e delle controparti commerciali venga garantita.
Il Manuale deve quindi comprendere indicazioni e criteri schematici per la predisposizione ed attuazione delle procedure specifiche di rintracciabilità, ritiro e richiamo.
Va inoltre sottolineato il fatto che spetta all'operatore, sulla base delle scelte aziendali e dei propri processi produttivi, predisporre un efficace sistema integrato di rintracciabilità interna e procedure di ritiro-richiamo tali da permettere di poter risalire tempestivamente agli alimenti che possono costituire un rischio sanitario, onde poterli efficacemente eliminare dal circuito produttivo-distributivo.

8. FASI ED AZIONI DELL'INTERVENTO

Azioni previste per ciascuna fase	**Esito previsto di ciascuna azione**	**Obiettivi di apprendimento perseguiti attraverso l'azione**	**Modalità di controllo del raggiungimento degli obiettivi previsti per ciascuna azione (valutazione delle competenze)**
Incontro preliminare con il responsabile del servizio	Raccolta prime informazioni e bisogni specifici dell'équipe	Coinvolgimento il più possibile diffuso e trasversale. ???	Verifica con il responsabile dell'effettiva necessità di formazione degli operatori.
Primo incontro Unità 1 Attività 1	Raccolta delle idee e della base da cui parte l'équipe.	Familiarizzazione con il lessico e i concetti di base inerenti il sistema HACCP	Compilazione cartellone.
Primo incontro Unità 1 Attività 2	Individuazione da parte dei discenti delle varie fasi di passaggio degli alimenti.	Riconoscimento delle fasi e dei passaggi degli alimenti all'interno della struttura.	Cartelloni e schede compilate in prima battuta.
Primo incontro Unità 1 Attività 3	Individuazione da parte dei discenti dei punti critici delle varie fasi all'interno della propria struttura.	Riconoscimento dei punti critici da controllare per prevenire alterazioni o contaminazioni del cibo.	Cartelloni e schede compilate in prima battuta.
Secondo incontro Unità 2 Attività 1	Cenni di legislazione concernenti la sicurezza degli alimenti e la normativa HACCP in vigore.	Assimilazione delle principali norme di riferimento.	Questionario di valutazione a risposta chiusa sui contenuti della lezione frontale. Test di apprendimento.
Secondo incontro Unità 2 Attività 2	Esposizione delle basi teoriche inerenti l'igiene degli alimenti e alcuni fondamenti della nutrizione.	Assimilazione dei fondamenti di disciplina alimentare.	Test di apprendimento sui contenuti della lezione frontale. Menù e ricettario completi e corretti.

Secondo incontro Unità 3 Attività 1	Esposizione da parte del formatore delle corrette prassi igieniche inerenti la conservazione e manipolazione degli alimenti.	Acquisizione ed interiorizzazione di corrette prassi igieniche.	Compilazione della Guida alla Formazione.
Secondo incontro Unità 3 Attività 2	Conoscenza della struttura e della compilazione , nonché del corretto utilizzo del Manuale HACCP.	Implementazione dell'uso del Manuale HACCP.	Compilazione integrale e corretta del manuale HACCP della struttura.

8.1 Problemi che potrebbero verificarsi e modalità di affrontarli

Unità 1	- Scarso coinvolgimento dei discenti e/o diffidenza rispetto all'eventualità di essere giudicati negativamente - Tempi limitati per permettere a tutti i partecipanti di effettuare le simulazioni	- Creare un ambiente positivo e costruttivo di collaborazione e valorizzazione del contributo di tutti. - Aumentare il numero delle ore formative
Unità 2	- Eccessive nozioni teoriche e pratiche lontane dalla routine operativa. - Linguaggio specialistico, troppo complesso per i mediatori interculturali.	- Collegamenti tra concetti teorici e applicazioni pratiche - Utilizzo di immagini e terminologia accessibile per rendere chiari i concetti
Unità 3	- Resistenza degli operatori nell'adottare nuove prassi igieniche quotidianamente.	- Motivare i partecipanti facendo sperimentare le diverse modalità e confrontandone i costi in termini di rischio.

Inoltre, considerata l'evoluzione dei sistemi e dei rischi e la tendenza del personale a dimenticare rapidamente quanto acquisito, è necessario che la procedura di formazione del personale preveda il mantenimento e l'aggiornamento delle conoscenze mediante l'applicazione di moduli formativi specifici, adatti alle mansioni ed ai rischi ad esse legati. Il mantenimento della formazione deve essere programmato e pianificato.

8.2 Calendario della formazione e Diagramma di Gantt dell'intervento

8.2.1 Calendario

Incontro preliminare : 1 ottobre 2012 dalle 10.00 alle 11.00 – Durata 1h.

Primo incontro : 8 ottobre 2012 dalle 10.00 alle 12.00 – Durata 2h.

Secondo incontro : 15 ottobre 2012 dalle 9.00 alle 14.00 – Durata 5h.

Durata totale del progetto : 8 ore su 3 settimane.

8.2.2.Diagramma di Gantt

Fasi del progetto		Ottobre			
		1	2	3	4
1) Incontro preliminare. Presentazione del progetto al coordinatore dell'équipe. Analisi dei bisogni, delle aspettative e delle motivazioni.					
2) Modulo 1 Unità didattica 1	Attività 1				
	Attività 2				
	Attività 3				
3) Modulo 1 Unità didattica 2	Attività 1				
	Attività 2				
4) Modulo 1 Unità didattica 3	Attività 1				
	Attività 2				
7) Autovalutazione dell'équipe.					

9. AUTORIFLESSIONE SULLA BONTÀ DEL PROGETTO FORMATIVO

In un momento storico nel quale si richiedono sempre maggiori competenze e sempre più alti livelli di qualità dei servizi, è necessario trovare spazi di formazione per l'aggiornamento costante degli operatori, sia essi OSS, educatori o mediatori interculturali.

La forza di un progetto mirato ad un'équipe multidisciplinare e multietnica è proprio la scommessa di mettere in campo strumenti formativi flessibili e utilizzabili in contesti differenti. Questa linea guida ha indirizzato la costruzione di questo progetto che riporta pertanto un modulo lineare e semplice, ma che richiede la partecipazione attiva di ogni discente. L'immediato riscontro nella realtà lavorativa è motore di interesse e adesione alla proposta formativa.

In assoluto vi sono ampi margini di miglioramento in quanto, per scelta, è stato deciso di lasciare le attività e i contenuti delle lezioni prettamente teoriche alla discrezione della professionalità del formatore che non si trova così legato a seguire un progetto pari pari scritto da terzi, ma che può personalizzare in ogni sua parte rimanendo nella struttura studiata dal progettista.

I risultati della formazione sono inoltre tangibili, in quanto viene prodotto un manuale pronto all'uso e creato direttamente da chi poi lo utilizzerà. Questo permette di dare all'équipe un supporto concreto nelle prassi quotidiane, grazie anche al sistema di autocontrollo.
Siccome la formazione ricade esplicitamente in molti momenti della giornata comunitaria, gli ospiti della struttura diventano di conseguenza beneficiari indiretti, interiorizzando buone pratiche igieniche e un'educazione alimentare corretta.

È altresì vero che occorre tempo e costanza per raggiungere livelli più elevati di qualità e di igiene ed è importante lavorare sulla motivazione degli operatori a fronte di questo argomento. Sarebbe quindi importante riprendere periodicamente ciò che si è appreso nella formazione e dedicare dei piccoli spazi alla verifica delle pratiche e al relativo riscontro nelle abitudini del personale e degli ospiti della struttura.

Si è pensato ad un alleggerimento del progetto formativo (non inserendo volontariamente tutte le dispense sui contenuti delle lezioni teoriche) a beneficio della lettura e della personalizzazione dello stesso, a scapito però di eventuali lacune e carenze delle unità.

In conclusione, posso dire di aver appreso come la cosa più complicata da rispettare sia la coerenza e il legame fra le varie parti del progetto e perciò posso affermare di aver acquisito maggiori competenze e abilità sperimentandomi nell'ideazione e nella stesura dello stesso.

SITOGRAFIA

1. http://www.professionehaccp.com
2. www.polistudio.it
3. www.attestatohaccp.it
4. http://prevenzione.ulss20.verona.it/index.html
5. www.collegiocapitani.com

BIBLIOGRAFIA

1. Linea-guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa. (Ministero della Salute, Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, Direzione Generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, Ufficio II)

2. Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

3. Requisiti e procedure per l'accreditamento istituzionale delle strutture socio-sanitarie. (Regione Piemonte).

4. Decreto Legislativo 26.5.97 n. 155 (Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari).

5. Standard relativi ai requisiti di autorizzazione all'esercizio e accreditamento istituzionale dei servizi sociali e di alcuni servizi socio sanitari della Regione Veneto.

6. Proposte operative per la ristorazione scolastica. (Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della salute e Sanità, Direzione Sanità Pubblica).

7. Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica. (Regione Piemonte, Assessorato alla Sanità, Direzione Sanità Pubblica).

GUIDA ALLA FORMAZIONE

Modello esemplificativo di una possibile compilazione di piano HACCP

Consegna: Cercare di compilare, seguendo le sottostanti tracce, un vostro ipotetico piano di autocontrollo.

Ogni struttura deve predisporre il proprio piano secondo le linee guida date dalla propria regione-usate il prospetto e cancellate le parti relative agli esempi.

PIANO DI AUTOCONTROLLO

(EX ART. 3 D.LSVO 26\05\1997 n° 155)

(Deliberazione n° 1218 del 17.04.2000 della regione Valle d'Aosta)

NOME ATTIVITA' _____

TIPOLOGIA AZIENDA _____

UBICAZIONE _____

TITOLARE _____

P.I. _____ N° TEL _____

RESPONSABILE PIANO HACCP

-_____-

Segnare elenco autorizzazioni che si hanno (o in copia o originali) e ricordarsi di lasciarle appese in vista

1)

2)

3)

4)

In ottemperanza alla Legge 155\97 questa attività mette in funzione un proprio piano di autocontrollo finalizzato alla sicurezza igienica delle operazioni ivi effettuate tenendo conto del principio di base della norma implicita della Legge. "scrivere ciò che si fa e fare ciò che si scrive".

Il piano relativo alla nostra attività prevede l'applicazione delle procedure di semplificazione previste dalla delibera Regionale n° _____ .

→ ogni regione dovrebbe avere la propria. Esempio: quella della Valle d'Aosta è la n° 1218 del 17.04.2000.

In tale delibera vengono evidenziati 5 punti principali

1. modalità di fornitura
2. accettazione dei prodotti
3. gestione operativa
4. igiene dei locali
5. formazione dei titolari delle industrie e degli addetti

DESCRIZIONE DEI LOCALI

Descrivere i vari locali ed il loro utilizzo :

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

(si descrive quindi la propria attività in maniera semplice e sintetica. E' più facile, se si hanno più locali, descrivere ogni singola unità).

ESEMPI

1. L' Attività di stoccaggio dei generi alimentari è svolta in un unico locale di mq_____ C.A.
2. L'attività di conservazione e produzione pasti destinati agli ospiti della comunità è svolta in 3 locali così utilizzati: ecc..

ATTREZZATURA

Descrivere l'attrezzatura utilizzata per la conservazione e la somministrazione:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Esempio 1 : (riferito ad una rivendita di alimenti)

1. Congelatore di tipo orizzontale per la conservazione dei prodotti acquistati allo stato di congelato e surgelato. Lo stesso è riparato da due pannelli a scorrimento sovrapposto.
2. Banco vetrina refrigerato per lo stoccaggio e la vendita diretta al pubblico dei prodotti ivi esposti.
3. Banco vendita non refrigerato.
4. Affettatrice di acciaio inox.
5. Macina formaggio e caffè.
6. Scaffalatura in metallo verniciato.

Esempio 2 : (riferito ad un laboratorio artigianale di rosticceria, cucina ristorante ecc.)

1. congelatore verticale
2. stufa quattro fuochi.
3. Attrezzatura sottovuoto
4. Frullatore industriale tipo marca

(allegare eventualmente le caratteristiche tecniche)

Note : si consiglia di acquistare frigoriferi con termometro possibilmente visibile dall'esterno – è più facile la verifica senza dover aprire. Ricordarsi che in caso di acquisto di nuova attrezzatura è necessario chiedere inserimento della stessa in autorizzazione sanitaria.

INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO CCP

(DOVETE INDIVIDUARE I PUNTI CHE RITENETE PIU A RISCHIO DI INQUINAMENTO PER LA VOSTRA ATTIVITA')

FASI

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Ricordatevi ognuno può individuare i ccp che ritiene più a rischio per la propria specificità di azienda. **Esempio :** Nella nostra attività sono stati individuate le seguenti fasi e punti critici denominati ccp:

1. Ricevimento dei prodotti;
2. Stoccaggio e conservazione degli stessi;
3. Vendita/esposizione (es. disposizione delle merci, non mischiare detersivi e alimenti in stesso scaffale oppure, CURARE L'ESPOSIZIONE es. bott. Olio sotto fonti di luce e calore, per ortaggi e prodotti sfusi fare usare guanti ecc.).
4. Ingredienti utilizzati se sono di qualità o mal conservati (esempio i preparati per genati devono essere in appositi spazi- farine per pizzerie, panifici ecc. devono essere in apposito locale o settore, i fustoni di birra e relativo impianto di distribuzione deve essere in spazio idoneo e lavabile).
5. Pastorizzazione (es sporcizia cattivo funzionamento)
6. Raffreddamento (attrezzatura non idonea guasto)
7. Conservazione (guasto o miscela non trasformata entro 72 ore)

Si può descrivere le operazioni attinenti l'attività con inserimento punti critici. Quali potrebbero essere i punti critici? Es. la temperatura- accatastamento sul mezzo ecc.

PUNTI CRITICI : _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

I° FASE

RICEVIMENTO MERCI (CCP)

Cosa facciamo di solito, quando la merce viene consegnata?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Esempi :

- Lettura della documentazione di accompagnamento della merce
- Verifica dell'integrità delle confezioni
- Controllo del termine minimo di conservazione.

AZIONI CORRETTIVE

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Esempio: in relazione a quanto suesposto le azioni correttive adottate dalla nostra azienda consistono nel respingere la merce se non rispondente ai requisiti di qualità previsti per legge. L'accertamento viene effettuato per quanto possibile mediante un esame visivo del titolare o del responsabile del piano all'uopo nominato.

II° FASE

STOCCAGGIO

Come vengono stoccate le merci?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Esempi : Prodotti con conservazione a temperatura ambiente sono mantenuti in deposito e pronti all'uso, direttamente sugli appositi scaffali del locale.

Prodotti congelati e surgelati questi sono mantenuti e conservati nel congelatore orizzontale ad una temperatura di circa – 18°c (guardate sulle confezioni, sono riportate le modalità di conservazione) da ricordare che in caso di congelatori aperti è meglio mantenere una temperatura più bassa di –18 C° a titolo precauzionale)

Per i prodotti necessitanti una temperatura controllata non si prevede alcuna sosta e vanno sistemati nell'immediato alla giusta temperatura, controllando nuovamente che le confezioni non presentino anomalie nell'involucro quali tagli, colore o rigonfiamenti sospetti.

AZIONI CORRETTIVE

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Esempi : Al momento dello stoccaggio è usata la regola della rotazione per evitare che i prodotti nuovi si trovino davanti ai vecchi. Nel congelatore vengono separati i tipi di alimento anche con cartone (se manca spazio)

I prodotti e le scatole sono sempre essere sollevati da terra di almeno 30\40 cm. in casi estremi quando viene fornita la merce ci potrebbero essere dei momenti nel quale vi potrà essere una sosta momentanea in attesa di sistemazione.

III° FASE

……

(A seconda delle fasi individuate in precedenza)

…….?

AZIONI CORRETTIVE

IV° FASE

SANIFICAZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

A. Descrivere la pulizia dei locali.

La pulizia ordinaria dei locali è quella che è svolta ogni giorno e settimanalmente.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Esempi : A chiusura del locale si effettua il lavaggio con acqua e idoneo detergente del pavimento avendo cura di postare i prodotti.

- Giornalmente si effettua l'asportazione della polvere e la pulizia dei banconi;
- Si rende necessario dopo l'uso di detergenti un buon risciacquo con acqua al fine di eliminare ogni residuo di prodotto detergente;
- per l'interno della vetrina di provvede alla pulizia mediante acqua e aceto onde sgrassare e per il risciacquo acqua pulita con amuchina o altro disinfettante;
- ogni fine settimana si procede alla pulizia delle pareti e degli scaffali;
- l'immondizia, in quanto richiamo di parassiti e mosche o roditori viene svuotata ogni volta che il contenitore è pieno o comunque ogni sera anche se la pattumiera o i contenitori non saranno ancora pieni;

Per la pulizia straordinaria:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Esempio : si intende un'imbiancatura dei locali che sarà fatta valutandone la necessità anno per anno.

B. Descrivere la pulizia delle attrezzature:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Esempio : gli attrezzi quali grattugia formaggio- pinze- affettatrice devono sempre risultare puliti, pertanto si procederà alla loro pulizia ogni volta che si terminerà di usarli a fine giornata.

C. Descrivere l'acqua utilizzata:

_____
_____
_____
_____
_____

Esempio : per la struttura l'acqua è fornita dall'acquedotto comunale (segnalare situazioni particolari tipo acqua da fonte privata ricordarsi, come già detto prima, di allegare certificato di potabilità)

D. Descrivere come sono smaltiti i rifiuti attraverso gli R.S.U. (Rifiuti solidi urbani) (segnalare situazioni particolari interne ai locali)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

E. Descrivere come è curata l' igiene personale:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Esempi :

Lavarsi bene le mani ; controllare che il personale non abbi malattia infettive.

F. Lotta contro gli insetti e roditori:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Esempi :

Il locale è stato dotato di retine antimosche alla finestra e di apposite cordine pendule all'apertura della porta, inoltre i rifiuti sono convenientemente gettati in bidone a chiusura basculante?

In caso di presenza di roditori cosa pensate di fare? "Si procederà con monitoraggio (proprio o ditta privata?); si utilizza di apposita trappola studiata per i locali di vendita o con ultrasuoni?

N.B. : Il manuale d'Igiene utilizzato è quello proposto dal Ministero della Sanità per la campagna straordinaria di EDUCAZIONE ALIMENTARE. (la tenuta del manuale non è obbligatoria in relazione all'art. 4 del d.lsvo 155\97).

AZIONI CORRETTIVE IV FASE

APPENDICE : Terminologia di riferimento (Dal sito del Ministero della Salute)

Igiene degli alimenti: *le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.* (Reg. CE 852/2004).
Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare.

Pericolo: *agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.* (Reg. CE 178/2002)

Rischio: *funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo*. (Reg. CE 178/2002).
In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto.

GHP (buone pratiche igieniche): insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo.

GMP (buone pratiche di produzione): modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana.

Punto critico: punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile.
Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un *possibile punto critico di controllo*, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un *effettivo punto critico di controllo*, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

Punto critico di controllo (CCP): *fase nella quale il controllo* (del processo, *n.d.r.*) *può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire,eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento*. (Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003)
In sostanza si tratta di un punto o segmento di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari.
I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

HACCP: *sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare* (Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003).
In altre parole è un sistema che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo.

Rintracciabilità: *La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione*. (Reg. CE 178/2002).