

**FORMAZIONE  
CORSO AGGIORNAMENTO HACCP**

**HACCP  
OBBLIGHI  
PER  
L'OPERATORE**

---

E. FELLER

# Obblighi dell'OSA

---

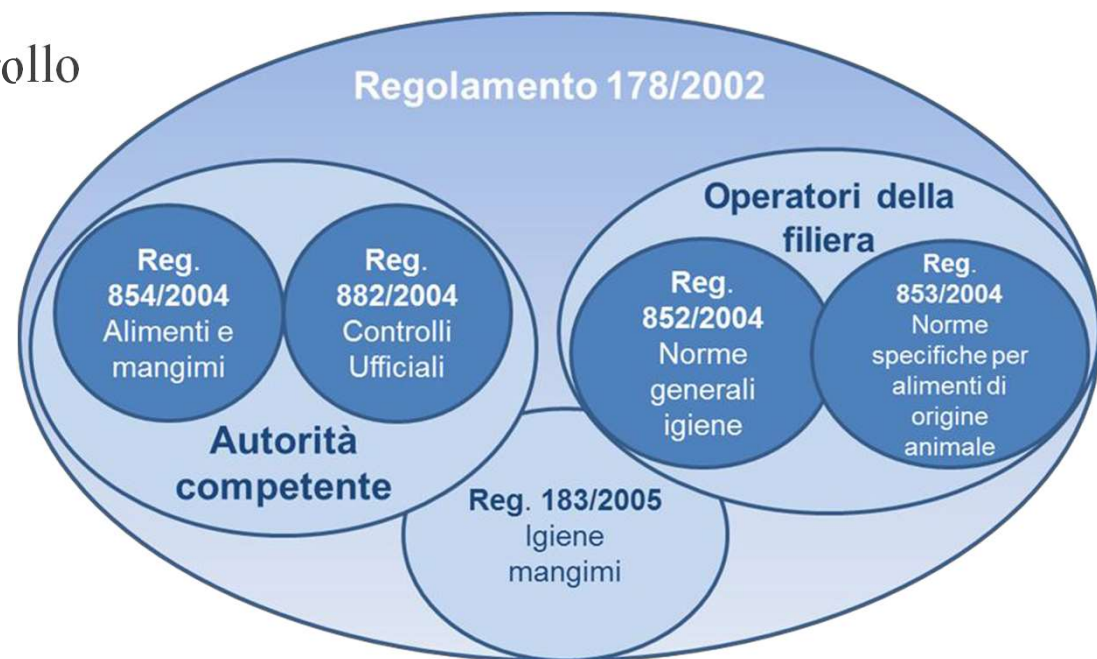
**L'osa deve:**

**Garantire la salubrità' degli  
Alimenti e la salute del consumatore**

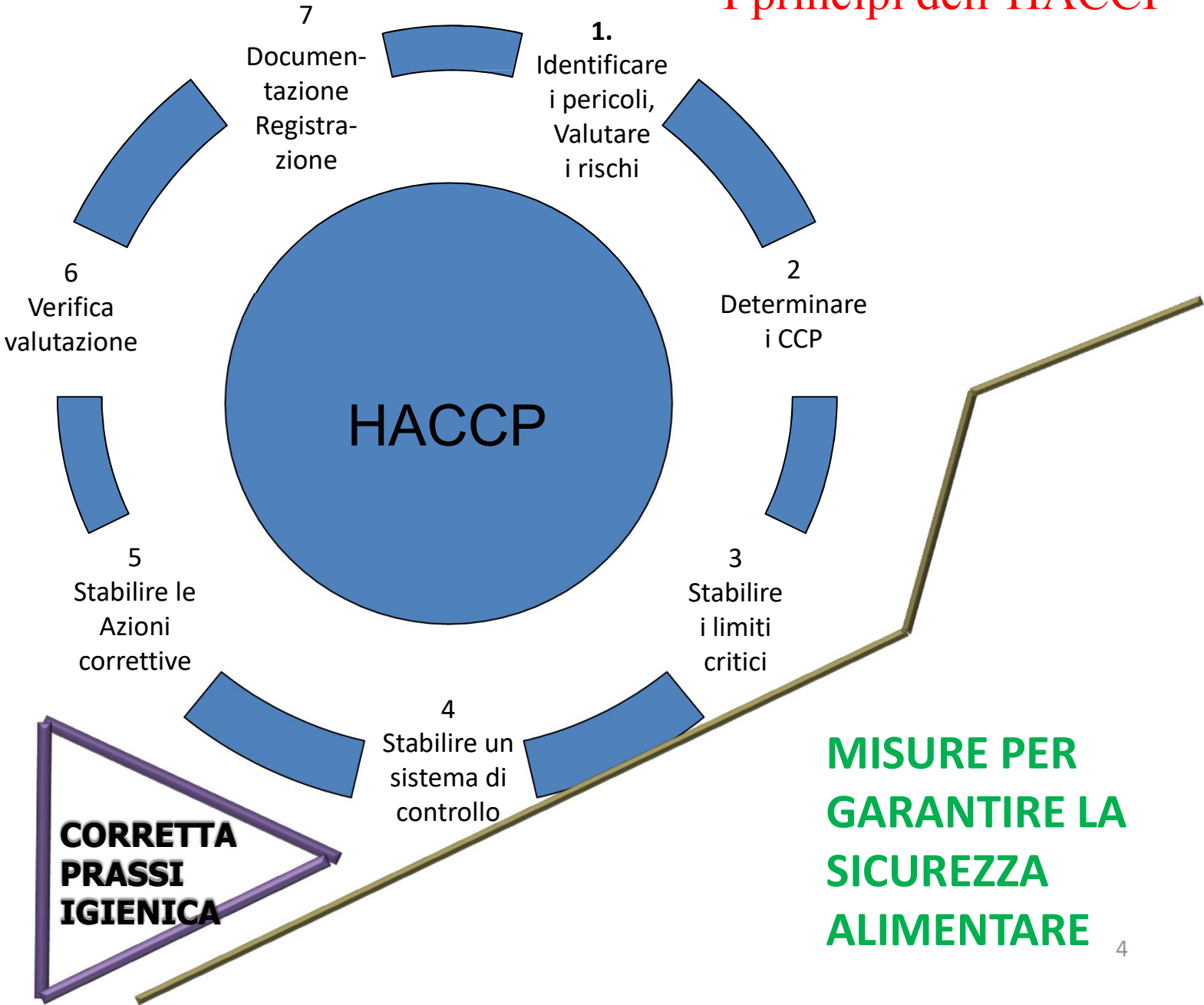
**Osa = operatore del settore alimentare**

# Obblighi dell'OSA

Ogni OSA ha l'obbligo di garantire  
che tutte le fasi della produzione,  
trasformazione, conservazione,  
vendita e somministrazione degli  
alimenti sottoposti al loro controllo  
soddisfino i necessari  
requisiti di igiene stabiliti  
dal Regolamento  
(CE) 852/2004 e dal  
sistema HACCP



# I principi dell'HACCP



# Piano di autocontrollo

---

- Ogni azienda alimentare deve predisporre un Piano di Autocontrollo HACCP specifico per la propria attività; è un documento che descrive le attività in essere
- Il titolare dell'Azienda nomina il Responsabile del Piano di Autocontrollo
- Il Piano di Autocontrollo deve essere firmato (data e firma) dal Responsabile del Piano di Autocontrollo
- Il Piano di Autocontrollo HACCP deve essere periodicamente aggiornato

# Piano di autocontrollo

L'OSA deve dare corretta attuazione alle procedure previste dal Piano di Autocontrollo



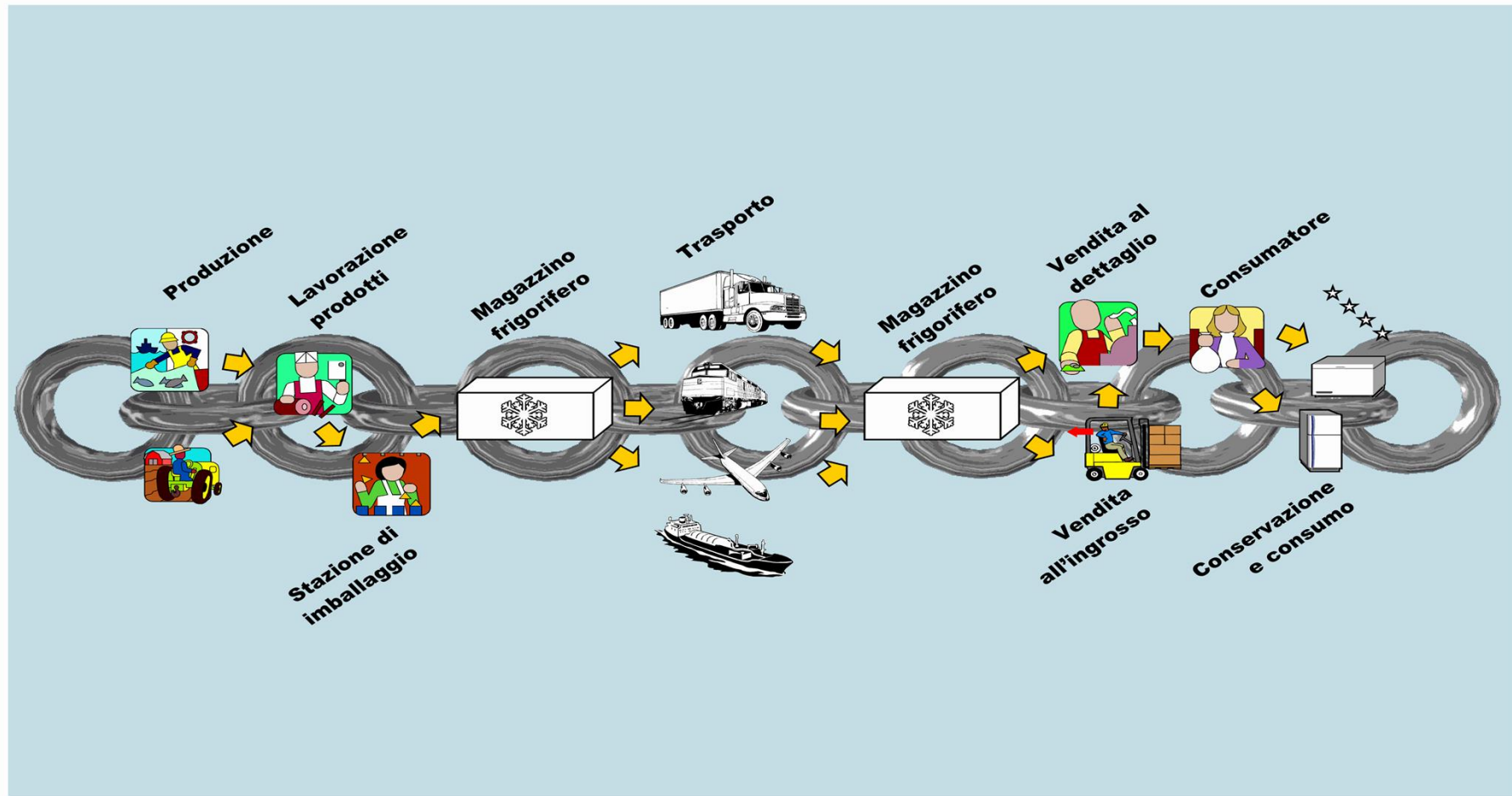
# Pulizia e organizzazione

L'OSA deve adottare tutte le misure ed i comportamenti idonei a garantire la salubrità degli alimenti nelle varie fasi di preparazione, conservazione, vendita e somministrazione.





# I controlli in ogni fase





# Procedura di stoccaggio

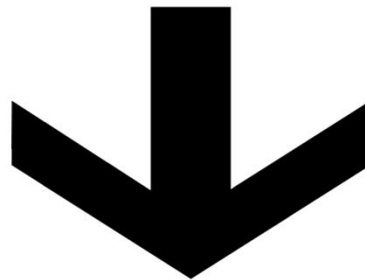
L'OSA deve controllare le temperature di frigoriferi, celle frigo, congelatori dedicati alla conservazione degli alimenti.





# Buone regole per la conservazione

## Fattori da tenere in considerazione



- 1 - Temperatura
- 2 – Tempo di conservazione
- 3 – Uso delle celle frigorifere
- 4 – Compartimentazione degli alimenti



# Procedura di stoccaggio

L'OSA deve utilizzare idonee tecniche e **adeguati strumenti** di raffreddamento per l'abbattimento della temperatura di alcuni prodotti alimentari



Per assicurare una buona qualità dei prodotti congelati, il congelamento deve avvenire in tempi rapidi .

I prodotti congelati devono essere mantenuti a temperatura **di  $-18^{\circ}\text{C}$**

# Procedure di stoccaggio

L'OSA deve identificare gli alimenti congelati «*in house*» con etichetta recante:

- DENOMINAZIONE ALIMENTO
- DATA DI CONGELAMENTO



# Comunicazione al consumatore

## Per i ristoratori

Scrivere nel menù e ben evidenziato, se necessario:

**UTILIZZO DI ALIMENTI SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE**





# Procedure di stoccaggio

Controllare l'etichettatura degli  
alimenti in magazzino  
Verificare che non siano presenti  
alimenti oltre la **data di scadenza** o  
**il termine minimo di conservazione**



Nel magazzino, le merci devono essere disposte in modo da permettere una **corretta rotazione delle scorte** così che siano consumati prima i prodotti prossimi alla scadenza, garantendo la regola del FIFO (first in –first out)



# Procedure di stoccaggio

E' vietato avere in magazzino, in laboratorio o in cucina  
alimenti oltre la **data di scadenza o termine minimo di  
conservazione.**

E' vietato utilizzare alimenti oltre la **data di scadenza**

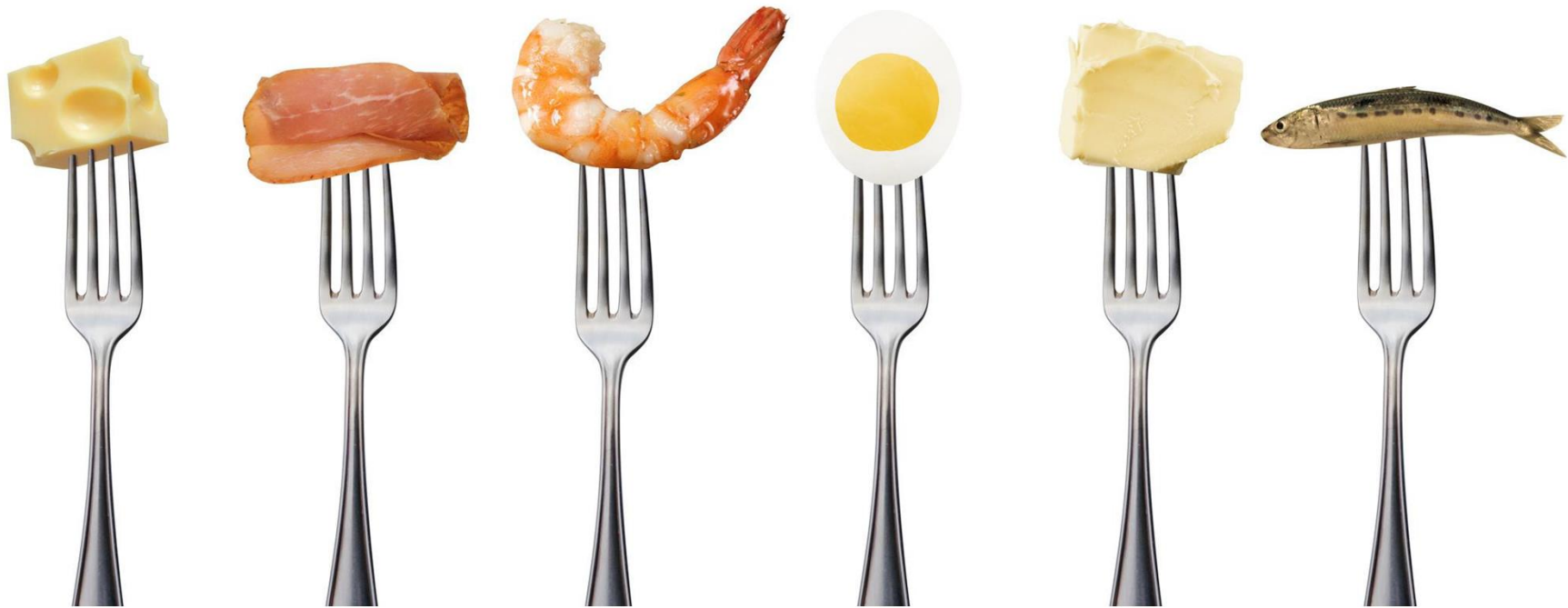
In presenza di alimenti scaduti è obbligatorio identificare  
questi alimenti con un cartello ben visibile, che riporti la  
dicitura: «**prodotti scaduti – da non utilizzare**»



# Procedure di rintracciabilità

---

Istituire adeguati sistemi e procedure di rintracciabilità dei prodotti alimentari, acquisendo informazioni anche dai fornitori e compilando le relative schede.



# Procedure di rintracciabilità

## ELENCO FORNITORI

FORNITORE	TIPOLOGIA MERCE	INDIRIZZO	TELEFONO / FAX	INDIRIZZO E-MAIL
L'OSA deve fornire informazioni:				

- Elenco principali fornitori
- Elenco principali clienti
- Schede di produzione (se necessarie)
- RITIRO del prodotto
- RICHIAMO del prodotto

# Registro allergeni

Per gli alimenti venduti sfusi

o da asporto è obbligatorio predisporre: Registro allergeni



# Registro allergeni

## Registro degli allergeni

---

### **NOTA:**

L'elenco degli alimenti che possono essere responsabili di reazioni allergiche o intolleranti è riportato nel corso: “MINSAL Etichettatura”.

L'elenco degli alimenti che possono essere responsabili di reazioni allergiche o intolleranti **sono raccolti in 14 gruppi.**

## Quali sono gli allergeni?

- *Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro*
- *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- *Uova e prodotti a base di uova*
- *Pesce e prodotti a base di pesce*
- *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- *Soia e prodotti a base di soia*
- *Latte e prodotti a base di latte*
- *Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi*
- *Sedano e prodotti a base di sedano*

---

- *Senape e prodotti a base di senape*
- *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- *Anidride solforosa e solfiti*
- *Lupini e prodotti a base di lupini*
- *Molluschi e prodotti a base di molluschi*



# MOCA e imballaggi

I MOCA sono i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e devono essere conformi

- Attrezzature
- Imballaggi
- Contenitori
- Vassoi





# MOCA e imballaggi

L'OSA deve tenere a disposizione dell'autorità di controllo le dichiarazioni di conformità dei MOCA e la documentazione per la loro rintracciabilità (fatture di acquisto, DDT,..)



# MOCA e imballaggi

Per chi produce e confeziona  
alimenti per la vendita a  
terzi, è necessario garantire  
rintracciabilità dei MOCA al  
pari di altri ingredienti

ANAGRAFICA DEI M.O.C.A.			
DESCRIZIONE MOCA	UTILIZZO PREVISTO	FORNITORE	SCHEDA DI CONFORMITÀ PRESENTE
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>

Ricordarsi di richiedere la dichiarazione di conformità al fornitore dei MOCA,  
Timbrare e datare la dichiarazione al momento del ricevimento  
Scrivere nel proprio piano di autocontrollo la validità del documento  
(esempio: 3 anni)

# Buone prassi igieniche

---

## IGIENE E CURA DELLA PROPRIA PERSONA



# Buone prassi igieniche




**Copri le ferite** **Lava spesso le mani**



**NO!**

**NO!**

**CURA L'IGIENE E LA PULIZIA**



# Buone prassi igieniche

Rispettare le norme igieniche  
per evitare la contaminazione degli alimenti e per  
garantire la sicurezza degli alimenti



# Buone prassi igieniche

In una cucina o in un laboratorio è' obbligatorio:

Lavarsi le mani

Indossare abbigliamento pulito e idoneo alla mansione

Scarpe antinfortunistiche

Copricapo





## Cosa resta dopo un comune lavaggio delle mani



Zone della mano **che più frequentemente non vengono lavate**



Zone della mano che spesso non vengono lavate



Zone della mano che vengono sempre lavate



# Parole chiave della pulizia

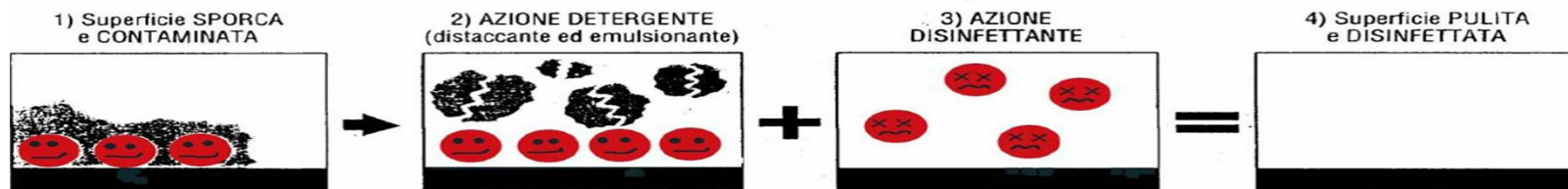
**Detersione:** fase finalizzata alla rimozione dello sporco e di residui di cibo

**Disinfezione:** fase finalizzata alla riduzione del numero di microrganismi vivi

Detersione

Disinfezione

## AZIONE DETERGENTE E DISINFETTANTE



Sanificazione = detersione + disinfezione

# Igiene degli ambienti e attrezzature



**RIMOZIONE RESIDUI GROSSOLANI**

**RISCIACQUO CON ACQUA TIEPIDA**

**DETERSIONE**

**RISCIACQUO INTERMEDIO**



**DISINFEZIONE**

**RISCIACQUO FINALE CON ACQUA TIEPIDA  
EVENTUALMENTE PRESSURIZZATA (BASSA PRESSIONE)**

**ASCIUGARE**

## Igiene degli ambienti e attrezzature

Rispettare **calendario** della pulizia e manutenzione dei locali di deposito e di lavorazione

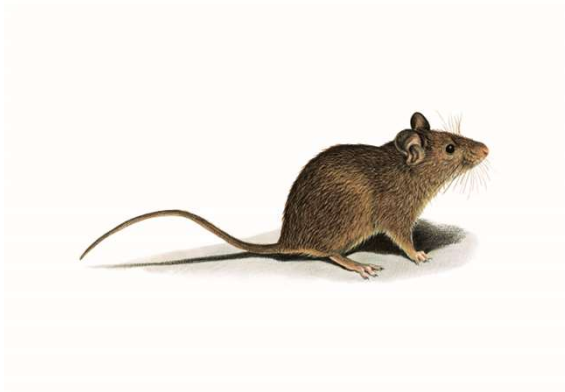
DOPO OGNI UTILIZZO	Banchi di lavoro, Taglieri, Utensili, Stoviglie, Pentolame
OGNI GIORNO AL TERMINE DELLA LAVORAZIONE	Attrezzature e superfici DEL LABORATORIO Pavimenti e pareti DEL LABORATORIO Attrezzature, taglieri e superfici di lavoro della cucina (affettatrici) Piano cottura, lavelli Piano della cucina, della sala da pranzo I servizi igienici personali e per il pubblico
OGNI SETTIMANA	Cappa, armadietti cucina Frigoriferi annessi alla cucina Pareti lavabili della cucina Bidoni dei rifiuti Locale vendita e banco frigo per esposizione
OGNI MESE	Finestre e infissi di ogni genere, Locali deposito e magazzino, Scaffali e armadi dei locali deposito
PULIZIE ANNUALI	Lampadari e impianti di illuminazione, Veneziane e tende Congelatori
ALL'OCCORRENZA	Superfici di lavoro, pavimenti, servizi igienici

# Controllo e lotta agli infestanti

Per l'OSA è sempre obbligatorio predisporre il controllo per monitorare la presenza negli ambienti di insetti e roditori, i quali possono rappresentare una seria minaccia per l'integrità e salubrità dei prodotti alimentari .



La prevenzione si attua sia creando opportune **barriere** ( protezioni delle finestre con retine amovibili ) che con adeguati comportamenti, in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti.



# Formazione e addestramento

Le procedure basate sui principi del sistema HACCP prevedono la piena collaborazione e l'impegno sistematico di tutti i collaboratori dell'impresa alimentare



IMPORTANTE: comunicare, formare, informare

## La Formazione del personale

**E' SEMPRE OBBLIGATORIA** e rimane lo strumento più prezioso per garantire la sicurezza degli alimenti

Grazie

