



**Dott. Perin Danilo**

**Biologo Nutrizionista**

**Consulente settore  
agroalimentare**



## **Obiettivi**

Acquisire i principi generali della microbiologia alimentare

Implementare e gestire un sistema per la gestione della qualità in un'impresa alimentare.

Conoscere le principali problematiche legate alla tutela della salute all'interno di un'industria alimentare

Apprendere le basi della nutrizione



## **Contenuti**

- Obblighi e responsabilità
- Il sistema HACCP
- Il piano di autocontrollo
- Rischi e pericoli legati agli alimenti e come prevenirli
- Punti critici, monitoraggio, verifiche e correzioni
- Tossinfezioni e principali patogeni alimentari
- Tecniche di controllo e conservazione degli alimenti
- Buone pratiche di preparazione
- Esempi pratici



## Contenuti

- Obblighi e responsabilità  Figure coinvolte  
Ruoli  
Competenze specifiche



## Contenuti

- I sistema HACCP



Stori a e significato  
Passi preliminari e prerequisiti  
I 7 principi  
Passi finali



## Contenuti

- Il piano di autocontrollo  Struttura



## Contenuti

- Rischi e pericoli legati agli alimenti e come prevenirli  Definizioni  
Codex alimentarius  
Buone prassi igieniche



## Contenuti

- Punti critici, monitoraggio, verifiche e correzioni 
  - CCP
  - PrP
  - PrPo
  - Albero delle decisioni
  - Limiti critici



## Contenuti

- Tossinfezioni e principali patogeni alimentari →  
Principali patogeni  
Moltiplicazione microbica  
Parassiti  
Virus



## Contenuti

- Tecniche di controllo e conservazione degli alimenti  Temperature limite  
Metodi di conservazione  
Moltiplicazione microbica



## Contenuti

- Buone pratiche di preparazione
- Esempi pratici



## Perché Igiene nel settore agroalimentare?

**Le malattie alimentari sono il problema di salute pubblica più diffuso al mondo**

La legislazione individua una serie di figure cardine in relazione tra loro...

**1- l'Operatore del Settore Alimentare (OSA)**



**2- Il Responsabile HACCP**



**3- l'Addetto del settore alimentare**

## 1- l'Operatore del Settore Alimentare (OSA)



**è la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo**



**Titolare o Legale Rappresentante  
(o persona delegata a patto che abbia indipendenza decisionale ed economica)**

## 2- Il Responsabile HACCP



è la persona dotata di adeguata formazione che possiede approfondita conoscenza degli eventuali rischi connessi all'attività e incaricata dell'elaborazione, della gestione e della applicazione delle procedure di autocontrollo secondo sistema HACCP



Generalmente coincide con l'OSA ma può essere affidato ad un consulente esterno o un dipendente (l'OSA resta comunque responsabile legalmente)

### 3- l'Addetto del settore alimentare



**Qualunque persona** coinvolta nella coltivazione, raccolta, macellazione, caccia, pesca, trasformazione, cottura, manipolazione, immagazzinamento, conservazione, porzionamento, trasporto, vendita, distribuzione o altro di un qualsiasi prodotto alimentare o bevanda



Devo aver seguito adeguati e riconosciuti corsi per addetti

## Esempio 1: Pizzeria bella Napoli

I camerieri sono anch'essi Addetti del settore alimentare e hanno seguito gli stessi corsi dei pizzaioli



Angela, la moglie di Tony, sta in casa e non entra mai in contatto con gli alimenti: NON è Addetto del settore alimentare (non può servire al bar né ai tavoli, né preparare le bibite, né preparare i tavoli. Non deve mai entrare in contatto diretto o indiretto con gli alimenti)

Gianni e Carmelo, sono cuoco e aiuto pizzaiolo: sono Addetti del settore alimentare, hanno seguito appositi corsi

Tony, il titolare e pizzaiolo: è l'OSA e siccome ha seguito un corso apposito è anche Responsabile HACCP, talvolta si fa aiutare da una consulenza esterna



## Esempio 2: catena di pizzerie

**OSA:** è il titolare, il datore di lavoro o, nel caso di società, l'amministratore delegato

**Responsabile HACCP:** in genere è il direttore di ciascun locale e risponde direttamente all'OSA, viene affiancato da uno o più consulenti esterni che visitano periodicamente il locale. Il consulente può assumere direttamente questo ruolo su incarico dell'OSA.

**Addetti settore alimentare:** sono tutti gli altri dipendenti



## Esempio 3: grande industria alimentare

**OSA:** è l'amministratore delegato della società

**Responsabile HACCP:** è una figura specifica, risponde direttamente all'OSA e le sue responsabilità dipendono dai limiti del suo mandato e dalla sua indipendenza decisionale ed economica. Può avvalersi dell'assistenza di consulenti esterni e altri dipendenti. Può ricevere specifica procura per fungere da OSA.

**Addetti settore alimentare:** sono tutti i dipendenti coinvolti a qualunque titolo nella produzione (esclusi ad es. gli amministrativi)



## **LEGISLAZIONE di RIFERIMENTO**

**Il pacchetto Igiene: insieme di norme che regolamentano l'igiene e la sicurezza degli alimenti. Applicati dal 1 gennaio 2006**

## Il pacchetto igiene:

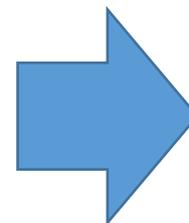
- Regolamento CE n. 178/2002 riguardante la rintracciabilità dei prodotti alimentari
- **Regolamento CE n. 852/2004 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari**
- Regolamento CE n. 853/2004 riguardante l'igiene degli alimenti ad uso zootecnico
- Regolamento CE n. 854/2004 riguardante le norme specifiche per i controlli ufficiali su alimenti di origine animale
- Regolamento CE n. 882/2004 riguardante i controlli ufficiali (ispezione e verifica)
- Relative modalità attuative, successive integrazioni, modifiche e adeguamenti
- Regolamento CE n. 1169/2011 Etichettatura
- Regolamento UE n. 10/2011 MOCA
- Regolamento CE n. 166/2016 sprechi alimentari
- Normative regionali

## Regolamento CE n. 852/2004

**Coinvolge tutte le attività della filiera di produzione alimentare o vegetale inclusa la produzione primaria**

Da...

allevamento (inclusa mungitura e macellazione)  
coltivazione (inclusa raccolta)  
Caccia  
Pesca  
Raccolta di prodotti selvatici (bacche, funghi, etc..)



A...

Trasformazione  
Cottura  
Trasporto  
Conservazione  
Confezionamento  
Vendita e distribuzione

## **Regolamento CE n. 852/2004**

**Coinvolge tutte le attività della filiera di produzione alimentare o vegetale inclusa la produzione primaria**

**Si occupa degli aspetti igienico-sanitari relative all'alimento in tutte le sue fasi:**

- **Produzione**
- **Manipolazione/lavorazione**
- **Confezionamento**
- **Distribuzione**
- **Deposito**
- **Trasporto**
- **Vendita**
- **Somministrazione**



## **Contenuti:**

### **1. Requisiti generali e specifici in materia di igiene**

- **Dei locali per la vendita, la manipolazione, somministrazione e conservazione degli alimenti (inclusi i siti esterni)**
- **Le condizioni di trasporto**
- **Delle attrezzature**
- **Gestione dei rifiuti alimentari**
- **Rifornimento idrico**
- **Igiene del personale che entra in contatto con i prodotti alimentari**
- **Il confezionamento e l'imballaggio**
- **Caratteristiche igieniche dei prodotti alimentari stessi**
- **Trattamenti termici per la trasformazione**



## Regolamento CE n. 852/2004

### Contenuti:

#### 2. Analisi dei punti critici di controllo e dei pericoli

- Piano di autocontrollo con il sistema HACCP

#### 3. Promozione, elaborazione e diffusione di manuali di buona prassi igienica (GHP)

#### 4. Formazione obbligatoria



## Regolamento CE n. 852/2004

### NON si applica a...

- **Produzione, preparazione e conservazione domestica per il consumo privato**
- **Fornitura di piccoli quantitativi dal produttore primario al consumatore finale o ad un intermediario locale che rifornisce direttamente il consumatore finale**