

*Igiene
e
salubrità
dei prodotti
e
della loro
presentazione*

Ma sarà
igienico?

Dottor Alessandro Sezian
Medico Veterinario
Specialista in ispezione degli alimenti di
origine animale



Requisiti sanitari dei prodotti

- Si possono commercializzare solo alimenti prodotti in strutture e con modalità igieniche conformi alle norme vigenti.
 - Strutture di produzione, stagionatura, confezionamento
 - A) Registrate ai sensi Reg. Ce 852/ 04 (prod per vendita diretta)
 - B) Riconosciute CE (prod anche per vendita all'ingrosso)
 - Presenza di un idoneo piano di autocontrollo aziendale
 - Rispondenza del prodotto ai requisiti chimici, fisici, microbiologici della normativa vigente
 - Etichettatura conforme ai requisiti di legge

VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI AZIENDALI

E' consentito all'imprenditore agricolo vendere direttamente al consumatore i prodotti della propria azienda, tal quali o trasformati sia in proprio sia attraverso lavorazioni esterne, ai sensi della Legge 59/63 e delle nuove disposizioni di cui al D.Lgs. 228/01, previa comunicazione al Sindaco di questa attività.

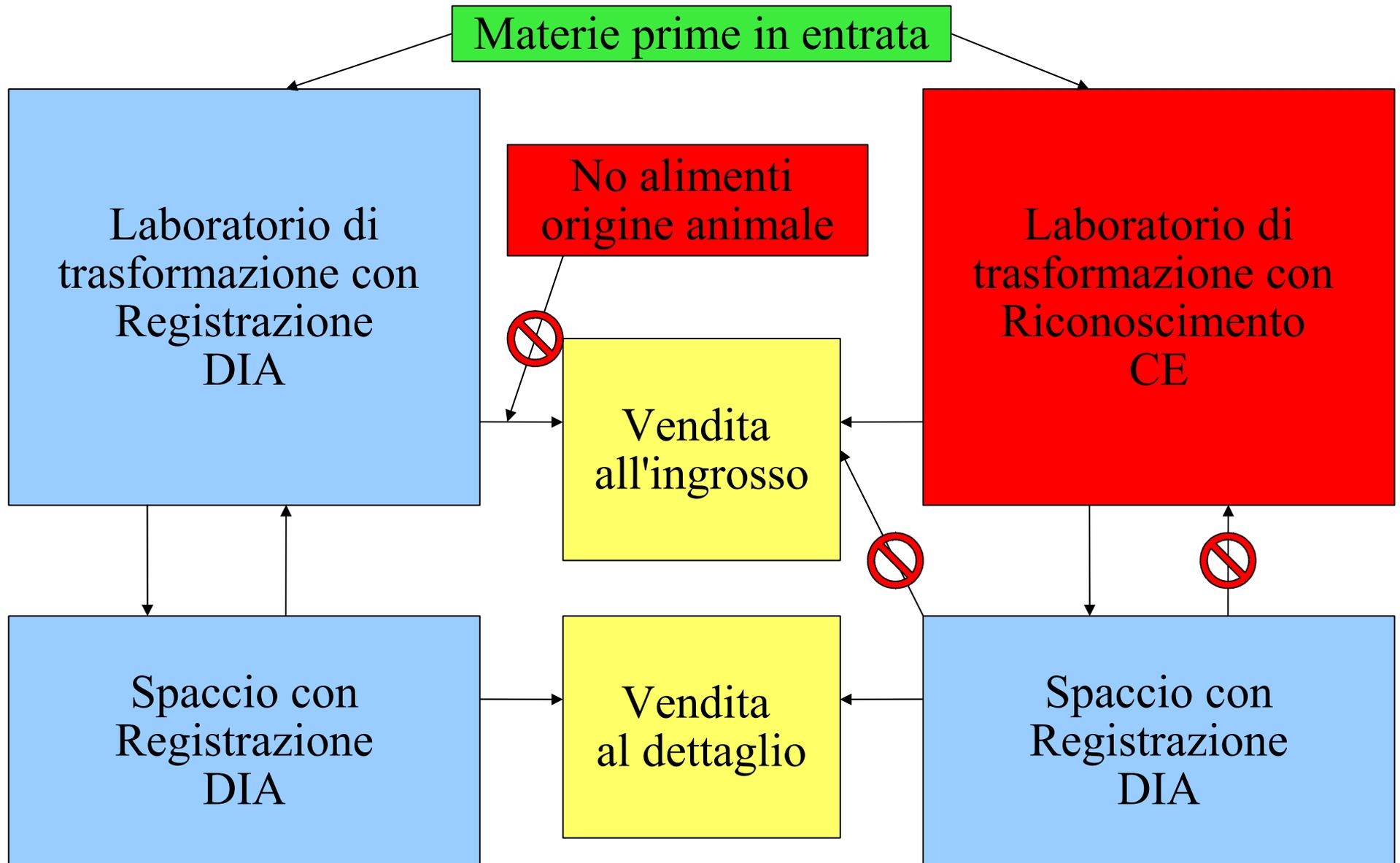
**E' una comunicazione commerciale
e non una DIA sanitaria**

VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI AZIENDALI

Va precisato che sotto il profilo igienico-sanitario l'eventuale cessione a terzi (dettaglianti, grossisti, ecc.) di prodotti della propria azienda è inquadrata nell'ambito di specifiche norme e non può beneficiare dei regimi agevolati previsti dalla normativa per la vendita diretta di alimenti dal produttore al consumatore. Resta comunque fermo il rispetto delle normative che regolamentano le varie tipologie produttive (D. Lgs 537/92, DPR 54/97, ecc.oggi riconoscimento Reg. CE 853/04).

Punto Vendita

Apposito locale, anche di piccole dimensioni



Flusso merci →

Punto Vendita

Apposito locale, anche di piccole dimensioni

REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI (CAPITOLO I ALL II REG. CE 852/04)

1. Devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.
2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:
 - a) consentire **un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione**, evitare o ridurre al minimo la **contaminazione trasmessa per via aerea** e assicurare uno **spazio** di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni **d'igiene**; (pavimento facilmente pulibile meglio lavabile (piastrelle, cemento liscio, resine, ecc.) e pareti lisce e meglio lavabili, soffitto facile da pulire)

b) essere tali da **impedire l'accumulo di sporcizia**, il **contatto con materiali tossici**, la **penetrazione di particelle** negli alimenti e la formazione di **condensa o muffa** indesiderabile sulle superfici; (piano di vendita in materiale lavabile e idoneo al contatto con gli alimenti, dispositivi idonei a proteggere i prodotti)

c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la **protezione contro la contaminazione** e, in particolare, la lotta contro gli **animali infestanti** (reti alle finestre, antimosche alla porta);

d) **ove necessario**, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio **a temperatura controllata**, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la **temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata** (frigoriferi, banchi frigo, banco termico).

3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti **non devono dare direttamente** sui locali di manipolazione degli alimenti.

4. Deve essere disponibile un **sufficiente numero di lavabi**, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di **acqua corrente fredda e calda**, materiale per lavarsi le mani e **un sistema igienico di asciugatura**. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

(un lavabo facilmente raggiungibile dal locale di vendita, approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando non manuale e fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere)

5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, **evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita**. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale. ;

8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

10. I prodotti per **la pulizia e la disinfezione** non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE

CAPITOLO V ALL II REG. CE 852/04

Il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

a) **essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati.** La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una **frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;**

b) **essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione,** i rischi di contaminazione;

c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;

d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni **dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.**

3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

REQUISITI APPLICABILI ALLE STRUTTURE
MOBILI E/O TEMPORANEE
CAPITOLO III ALL II REG. CE 852/04

1. Debbono essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da **parte di animali** e di **animali infestanti**.

2. **ove necessario:**

a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere **un'adeguata igiene personale** (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);

b) **le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;**

- c) si devono prevedere opportune **misure per la pulizia** e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) **devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;**
- h) **i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.**

Requisiti dei banchi temporanei

Definizione:

Banco temporaneo: insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, **facilmente smontabile e allontanabile** dal posteggio al termine dell'attività commerciale.

- Si individuano **tre livelli di rischio sanitario**, **dal meno elevato al più elevato** a seconda che il prodotto si deperibile o meno. (abituamente due livelli perchè il terzo riguarda i prodotti ittici).
- I banchi temporanei appartenenti alle categorie di rischi superiori necessitano dei requisiti della categoria precedente più quelli inerenti la propria categoria.

Alimento deperibile: qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione sia esso ottenuto attraverso l'uso del caldo o del freddo

Primo livello: Vendita di alimenti non deperibili confezionati o non confezionati (esempio: formaggi con crosta a lunga stagionatura, salumi stagionati, altri prodotti a base di carne stagionati, miele, ecc...)

I banchi temporanei devono:

- Essere stabili
- Essere costruiti in materiale igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti commercializzati
- I contenitori e i piani in cui o su cui sono deposti gli alimenti devono essere collocati ad almeno 50 cm dal suolo
- Avere taglieri specifici, diversi per tipologia di alimenti venduti previo frazionamento, nonché utensili distinti in funzione degli alimenti soggetti a taglio.

Secondo livello: Vendita di alimenti deperibili (esempio: formaggi freschi, ricotta, broccia, latte fresco, yogurt, burro, panna, salumi freschi ecc...)

I banchi temporanei devono, oltre ai requisiti del primo livello:

- Avere piani rialzati da terra per un'altezza non inferiore a un metro
- Avere banchi di esposizione:
 - costruiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile
 - muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.
(indicazione: plexiglass o vetro alto 30 cm in verticale e 30 cm in orizzontale chiuso verso il pubblico)
- Avere un adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento della temperatura del prodotto.

TRASPORTO

CAPITOLO IV ALL II REG. CE 852/04

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti **puliti** nonché sottoposti a **regolare manutenzione** al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori **non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso** dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di **differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente**, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione "esclusivamente per prodotti alimentari".

5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari **debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.**

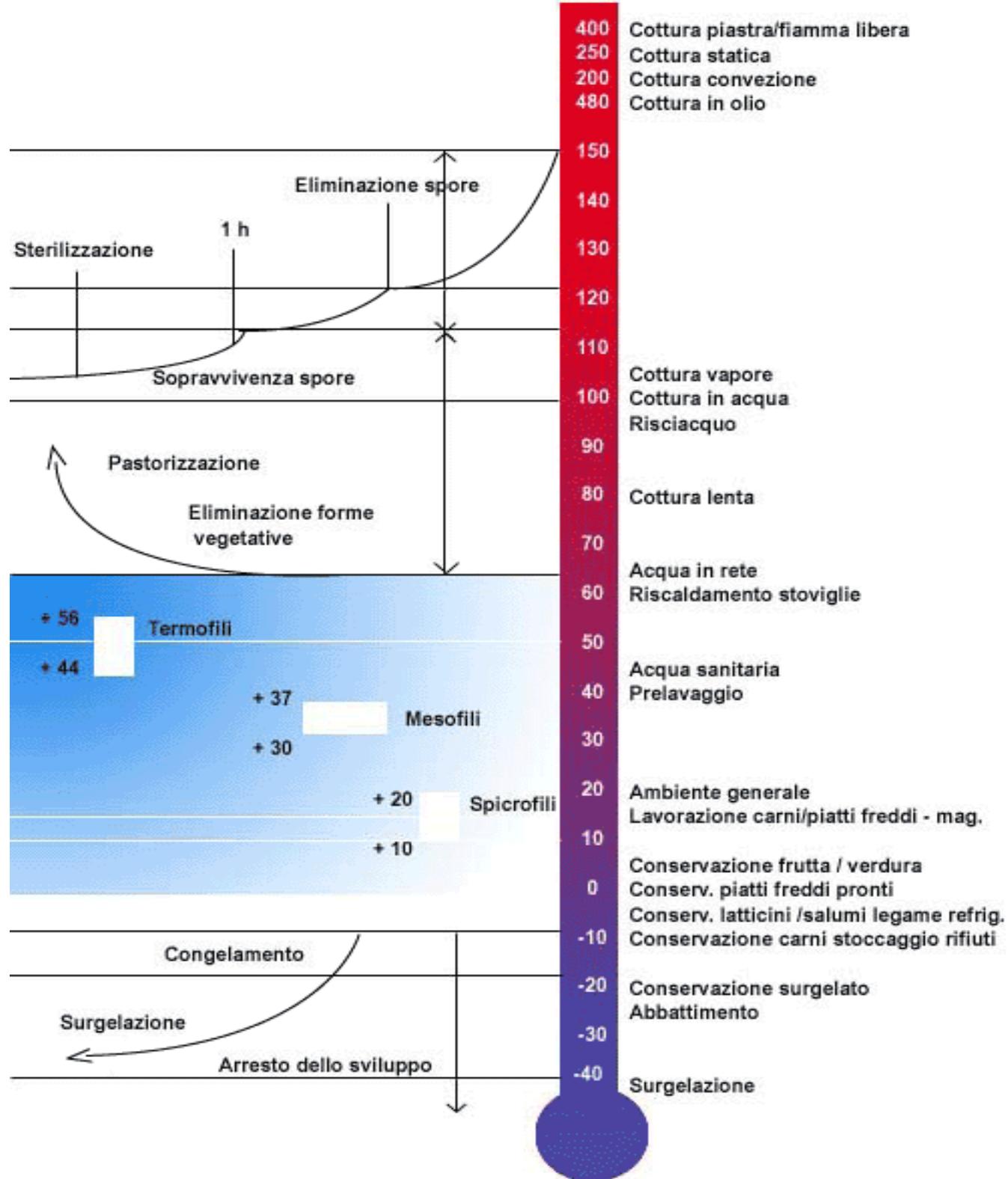
Reg. CE 852/2004 Cons. 29.4.04

CAPO II Articolo 4

OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

3. Gli operatori del settore alimentare se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche:

- a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
- b) le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento;
- c) rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
- d) **mantenimento della catena del freddo;**
- e) campionature e analisi.



Temperature di conservazione dei principali alimenti

Prodotto	T° di conservazione
carni rosse refrigerate	+ 7
Frattaglie	+ 3
Carni avicole refrigerate	+4
Carni cunicole refrigerate	+ 4
Carni macinate fresche	+2
latte pastorizzato confezionato	da 0 a +4
latti fermentati, panna o creme di latte, ricotta	da 0 a +4
Prodotti lattiero caseari: formaggi freschi	da 0 a +4
burro	da +1 a +6
Altri prodotti lattiero caseari	Temperatura indicata dal produttore

Attestato di conformità alle norme dell'accordo ATP

classificazione di **veicolo attrezzato** per i trasporti in regime di temperatura controllata delle derrate deteriorabili valida ai fini D.P.R. 26.3.80, n. 327

A.T.P. = Accord Transport Perissable

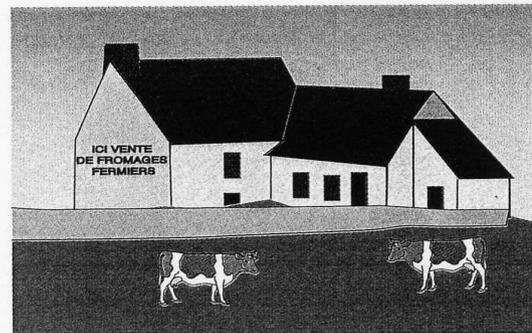
Le attestazioni di carrozzeria:

		A	B	C
•Isotermica	IN IR	Fino a 0°C	-10°C	oltre 20°C
•Refrigerata	FNA			
•Frigorifera	FRA FRB e FRC	FNAX 09-2008	FRCX 10-2009	IN 07-2006
•Calorifera		x = frigo non autonomo		

Guide

*des bonnes pratiques d'hygiène pour
les fabrications de produits laitiers
et fromages fermiers*

■ ***Vente à la ferme des produits laitiers fermiers***





■ Vente à la ferme des produits laitiers fermiers

Étapes technologiques à maîtriser	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise Actions préventives	Contrôle, Surveillance	Actions correctives
Exposition des produits	<ul style="list-style-type: none"> • Pour certains produits (voir tableau page 28, possibilité de développement de germes indésirables si la température à cœur n'est pas respectée) 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les températures à cœur de chaque catégorie de produits (voir tableau page 28) selon des moyens (*) adaptés aux températures « objectifs » 	<ul style="list-style-type: none"> • Thermomètre  	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Action corrective immédiate</i>: selon les produits, retrait ou affinage prolongé, ou autre destination
	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilité de contamination des produits nus par l'environnement (clients, insectes...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits nus doivent être présentés de façon à éviter les contaminations (devanture, vitrine...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel  	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Action corrective immédiate</i>: retrait ou affinage prolongé, selon les produits
	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilité de contamination par le matériel de présentation (étagère, décor, paillon, pique-prix...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir fiche « Nettoyage » : Utiliser du matériel propre • Pour les paillons naturels, intercaler un feuillet de qualité alimentaire entre le paillon et le produit • Ne pas utiliser le même ustensile pour la vente des produits laitiers et la vente d'autres produits (charcuterie...) ainsi que pour des fromages de technologie différente 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilité de contamination entre différents produits présents sur l'étagère 	<ul style="list-style-type: none"> • Éviter les contacts entre les produits laitiers nus et les produits conditionnés • Veiller à ce qu'il n'y ait pas de contact entre les produits laitiers nus et des produits d'autre origine (charcuterie, œufs, volailles...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel  	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Action corrective immédiate</i>: Retrait et réorganisation de l'étagère de vente

(*) : en fonction de la température à respecter, les équipements pour la présentation à la vente des produits laitiers peuvent être par exemple : glacières, avec ou sans plaque eutectique, avec ou sans glace, vitrines réfrigérées avec ou sans moteur à énergie électrique



■ Vente à la ferme des produits laitiers fermiers

Étapes technologiques à maîtriser	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise Actions préventives	Contrôle, Surveillance	Actions correctives
Vente des produits	<ul style="list-style-type: none"> En cas de vente de produits non exposés : possibilité de contamination par le vendeur et/ou le client lorsqu'ils entrent dans les locaux de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> Voir fiche « <i>Hygiène générale</i> » : Les clients n'ont pas accès aux locaux de fabrication, sauf avec blouse, surchaussures et coiffe 		
	<ul style="list-style-type: none"> Possibilité de contamination par le vendeur 	<ul style="list-style-type: none"> Voir fiche « <i>Hygiène générale</i> » : Veiller à l'hygiène des mains du vendeur 		
	<ul style="list-style-type: none"> Possibilité de contamination par les ustensiles de vente (couteau, pinces, balance...) 	<ul style="list-style-type: none"> Voir fiche « <i>Nettoyage</i> » : Utiliser des ustensiles propres pour servir Faire la pesée du produit dans son conditionnement 		
	<ul style="list-style-type: none"> Possibilité de contamination par les emballages et/ou étiquettes 	<ul style="list-style-type: none"> Les stocker dans un endroit propre et sec 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel  	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser les emballages ou étiquettes douteuses
Fin du service de vente	<ul style="list-style-type: none"> Possibilité de contamination des produits lors du remballage en fin de service 	<ul style="list-style-type: none"> Filmer les coupes de fromages Remettre les produits non vendus en fin de service directement au froid ou dans le local d'affinage 		
		<ul style="list-style-type: none"> Les produits laitiers nus déjà présentés à la vente ne doivent pas être en contact direct avec les autres produits laitiers lors du stockage 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel  	<ul style="list-style-type: none"> Réorganiser le local de stockage

■ Pour aller plus loin, consulter les fiches :

- *Nettoyage*
- *Hygiène générale*
- *Stockage au froid*

Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour établissements de restauration

Horesca a.s.b.l.
B.P. 2524 – L-1015 Luxembourg –
31, Bd Konrad Adenauer

Vente des produits et gestion des produits non vendus

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Une contamination des produits peut avoir lieu à toutes les étapes intermédiaires que les produits parcourent jusqu'à la vente:		
des locaux de production jusqu'aux points de vente, par: → le croisement de zones contaminées (cour intérieure, ouverture sur une rue, etc.) → le croisement avec des objets contaminés (p.ex. les déchets) → le contact avec des récipients / mains contaminés → une mauvaise hygiène du personnel	<ul style="list-style-type: none">● transport rapide des produits finis en assurant qu'ils soient systématiquement protégés (recouverts) en cas de risque élevé de contamination (produits sensibles)● veiller surtout à protéger (récipients, recouvrement) les produits en cas de croisement de zones / matériel contaminés● une hygiène scrupuleuse des mains● éviter au maximum de toucher les produits avec les mains nues (utiliser des pelles, etc.)● nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des récipients● voir MT - Hygiène du personnel	    
lors de la mise à l'étalage des produits → par des plans de vente non propres → lors de la vente-même	<ul style="list-style-type: none">● assurer que les surfaces de vente soient nettoyées, et si nécessaire, désinfectées● n'utiliser à la manipulation des produits que du matériel régulièrement nettoyé, et si nécessaire, désinfecté● respecter l'hygiène du personnel et des mains	

le comportement du personnel et des clients	<ul style="list-style-type: none"> ● ne jamais tousser ou éternuer sur les produits ● veiller à une protection permanente des produits (p.ex. en les recouvrant, etc.) 	
par les étiquettes de prix ou autres articles de décoration entrant en contact avec les produits	<ul style="list-style-type: none"> ● nettoyer, et si nécessaire désinfecter régulièrement les étiquettes de prix ou autres articles de décoration entrant en contact direct avec les produits ● utiliser des étiquettes n'étant pas en contact direct avec les produits 	
→ par le contact avec les produits de nettoyage / désinfection	<ul style="list-style-type: none"> ● n'effectuer le nettoyage / la désinfection qu'après avoir enlevé les produits au préalable 	
par une séparation insuffisante entre catégories de produits distinctes	<ul style="list-style-type: none"> ● diviser les surfaces destinées à l'étalage des produits en différentes zones 	
par des évaporateurs souillés	<ul style="list-style-type: none"> ● nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière 	
par une conservation prolongée	<ul style="list-style-type: none"> ● lors de la vente, veiller à respecter les dates de production et les dates limites de consommation des ingrédients respectifs 	

Risques potentiels	Maitrise des risques	
<p>Risque de multiplication de germes en cas de rupture de la chaîne du froid</p>		
<p>Après préparation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● réfrigérer les produits immédiatement après préparation, en particulier lorsqu'ils ont été préparés à des températures élevées 	
<p>Lors de l'exposition à la vente, au cas où les températures de stockage n'auraient pas été respectées</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● dès le matin, bien réfrigérer les étagères et vitrines de vente, afin qu'elles aient atteint les températures adéquates (4°C) avant l'exposition des produits, (en cas de produits destinés à la consommation immédiate <6°C) ● assurer une organisation des vitrines et étagères de vente qui permette de placer les produits sensibles dans les zones les plus réfrigérées ● adapter la quantité de produits exposés au volume effectif de vente ● organiser la vente et le nouvel approvisionnement des étagères suivant le principe FIFO (first in, first out) ● contrôle régulier des températures, en particulier dans les zones destinées aux produits sensibles et en cas de soleil ● après fermeture du point de vente, assurer que les produits non vendus soient immédiatement conservés en enceinte réfrigérée (4°C), s'ils sont susceptibles d'être remis à l'étalage le lendemain ● veiller à la durée d'exposition des produits dans les vitrines et étagères de vente 	 

Il convient de distinguer:

- les produits non vendus, susceptibles d'être remis à l'étalage en vue de la vente, sans avoir subi aucun autre traitement; veiller à les garder en enceinte réfrigérée, si nécessaire
- les produits non-réutilisables: veiller à les éliminer dans l'immédiat, afin d'éviter une remise en vente ultérieure

- les produits susceptibles d'être revendus incorporés dans d'autres préparations: veiller au fait que ces produits peuvent entre-temps éventuellement avoir subi une contamination et qu'ils sont dès lors susceptibles de contaminer des produits sensibles, avec lesquels ils sont travaillés.

Documentation:

- Plan d'hygiène
- Plan d'entretien
- Contrôles des températures

FASE	PERICOLO	MONITORAGGIO	LIMITE CRITICO	CCP GMP	AZIONE CORRETTIVA
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI	Moltiplicazione microbica.	Controllo delle temperature con registrazione giornaliera.	Uova: 0/+4°C Salumi: 0/+4°C Carne: 0/+4°C Formaggi: 0/+4°C Latticini: 0/+4°C Ortofrutta: 0/+10°C	CCP	Ripristino delle temperature idonee.
STOCCAGGIO PRODOTTI NON DEPERIBILI	Contaminazione ed infestazione, perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto.	Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione, controllo visivo della presenza di infestanti roditori e insetti striscianti, controllo date di scadenza, corretta rotazione delle scorte.	Presenza di segni di infestazione, Superamento date di scadenza, Prodotti non separati per categorie merceologiche.	GMP	Ripristino condizioni di sicurezza igienica.
PREPARAZIONE ASSAGGI E SPUNTINI (con cottura)	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione.	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori e sulla pulizia e sanificazione delle attrezzature ed utensili vari; controllo sul rispetto delle procedure di lavaggio e preparazione e cottura; controllo sulla contaminazione crociata.	Prodotti diversi lavorati in stesse zone e stesso momento; Ambienti ed attrezzature non pulite; Comportamenti lavorativi scorretti.	GMP	Richiamo del personale alla corretta igiene, ad evitare contaminazioni crociata tra alimenti crudi/cotti ed alimenti/ambiente, uso di attrezzature ed utensili adeguatamente sanificati.

FASE	PERICOLO	MONITORAGGIO	LIMITE CRITICO	CCP GMP	AZIONE CORRETTIVA
PREPARAZIONE ASSAGGI E SPUNTINI (senza cottura)	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione.	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori e sulla pulizia e sanificazione delle attrezzature ed utensili vari; controllo sul rispetto delle procedure di lavaggio e preparazione; controllo sulla contaminazione crociata tra alimenti.	Prodotti diversi lavorati in stesse zone e stesso momento; Ambienti ed attrezzature non pulite; Comportamenti lavorativi scorretti.	GMP	Richiamo del personale alla corretta igiene, ad evitare contaminazioni crociata tra alimenti/ambiente, uso di attrezzature ed utensili adeguatamente sanificati.
CONSERVAZIONE DELL'ALIMENTO PREPARATO	Contaminazione crociata, moltiplicazione microbica.	Controllo della temperatura del frigo con registrazione giornaliera.	Prod. cotti: 0+4°C Prod. deper: 0+4°C	CCP	Ripristino temperature idonee.
DEGUSTAZIONE ASSAGGIO	Contaminazione proveniente dagli operatori e dalle attrezzature.	Controllo dell'igiene e del comportamento degli operatori e controllo visivo pulizia utensili.	Ambienti ed attrezzature non puliti, Comportamenti lavorativi scorretti.	GMP	Richiamo del personale alla corretta igiene, ad evitare contaminazione crociata tra alimenti crudi e cotti, tra alimenti/ambiente; uso di attrezzature sanificate.

L'IGIENE DEL PERSONALE





Pulizia delle mani



◉ Batteri residenti

Non del tutto eliminabili, non del tutto da eliminare
Presenti in superficie e nei pori e follicoli
Impossibile l'eliminazione completa

◉ Batteri patogeni

Facili da eliminare, non sono adesi
Facile trasferimento da e verso le mani

◉ Staphylococcus aureus

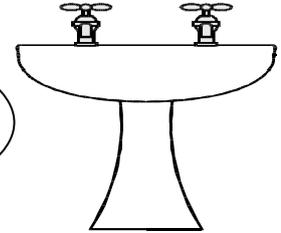
Raramente residente su pelle sana
Spesso presente su ferite, ustioni, irritazioni

◉ La disinfezione delle mani si ottiene con il semplice lavaggio (inutili i disinfettanti)



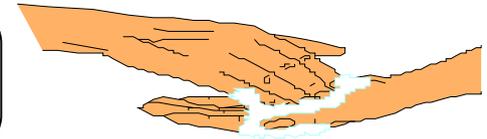
COME LAVARSI LE MANI?

UTILIZZANDO L'APPOSITO LAVABO



1

prolungato lavaggio con sapone



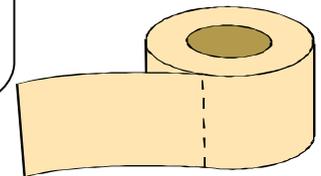
2

risciacquatura completa con acqua calda



3

asciugatura con carta monouso



Il 95% dei germi viene eliminato durante la deterzione

