

QUESITI, DUBBI E CURIOSITA' EMERSI DURANTE IL CORSO ALIMENTARISTI FIERE E SAGRE

Risposte da intendersi riferite alla gestione di alimenti in ambito di ristorazione presso stand gastronomici

SICUREZZA ALIMENTARE

Pericolo Chimico



I disinfettanti che non necessitano di risciacquo, rappresentano un rischio chimico?

I disinfettanti che non necessitano di risciacquo sono per lo più quelli utilizzati per le superfici non a diretto contatto con gli alimenti.

Tutti i prodotti utilizzati nella sanificazione devono essere impiegati secondo le indicazioni d'uso riportate in etichetta o nella scheda tecnica (compreso dosaggio, diluizione ed eventuale risciacquo). Pertanto se il prodotto disinfettante non prevede il risciacquo finale, la formulazione non costituisce un rischio chimico, anche se è sempre buona norma risciacquare e asciugare la superficie disinfettata.

Pericolo Microbiologico

Quali sono le modalità di contaminazione “da botulino” delle conserve preparate in casa?

Il *Clostridium botulinum* è un microrganismo sporigeno diffuso nell'ambiente (suolo, acque, vegetazione, tratto intestinale di uomo e animali, ecc.), in grado di vivere, moltiplicarsi e produrre tossine in assenza di ossigeno.



La contaminazione degli alimenti può avvenire a causa della presenza di spore in origine nelle materie prime oppure attraverso inadeguata manipolazione (contaminazione crociata). Gli alimenti più a rischio di contaminazione sono le conserve, insaccati, prosciutti, formaggi, pesci affumicati preparati in casa o, comunque, con modalità non idonee.

L'aceto o lo zucchero aggiunto nelle conserve domestiche proteggono dal rischio di “botulino”?



L'aggiunta di aceto o zucchero contrastano la produzione delle tossine botuliniche ma non impediscono con certezza la proliferazione del *Clostridium botulinum*. Tuttavia, è possibile prevenire la contaminazione da questo batterio, soprattutto nella produzione di conserve domestiche, seguendo le buone norme igienico-sanitarie in tutte le fasi di preparazione e conservazione.

L'eliminazione/distruzione della spora nei cibi in vasetto e in scatola necessita di adeguata sterilizzazione a elevate temperature. La tossina è invece inattivata con la cottura prolungata.

Per maggiori informazioni ti invitiamo a consultare il sito

<http://www.ausl.fe.it/azienda/dipartimenti/sanita-pubblica/servizio-igiene-alimenti/linee-guida-per-la-corretta-preparazione-delel-conserve-alimentari-in-ambito-domestico>

IGIENE del PERSONALE



E' corretto usare il gel igienizzante per le mani nella preparazione degli alimenti?

Ai fini della manipolazione dei prodotti alimentari è richiesta un'adeguata sanificazione delle mani, da eseguirsi attraverso il corretto lavaggio con acqua e sapone. I gel igienizzanti per le mani non rientrano dunque nella corretta e ordinaria procedura sopra indicata; inoltre, se utilizzati in modo scorretto, possono lasciare residui sulle mani dell'operatore e dunque sugli alimenti.

SANIFICAZIONE



Come si sanificano le griglie per la carne e le piastre di cottura?

La corretta tecnica di sanificazione per le griglie e le piastre di cottura prevede la **frequente** rimozione meccanica dei residui grossolani (con brusche, spazzole, palette, ecc..), e l'utilizzo di un detergente ad alta alcalinità (es. sgrassatore). Per quanto riguarda la disinfezione, le elevatissime temperature che raggiungono le basi di contatto sono più che sufficienti a disinfettare le attrezzature.

Il lavaggio degli utensili da cucina in lavastoviglie è da preferirsi rispetto al lavaggio manuale?

Sì, il lavaggio in lavastoviglie garantisce, mediante il raggiungimento di alte temperature, una miglior sanificazione ed è pertanto da preferirsi rispetto al lavaggio manuale.

Esistono linee guida per la frequenza di sanificazione delle attrezzature, ambienti ecc.?

La sanificazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro deve essere pianificata in base alla tipologia di attività e sulla base dell'analisi del rischio specifico dell'attività in questione.

Rimane inteso che, anche se non utilizzate, alcune attrezzature destinate a venir a contatto con gli alimenti necessitano di sanificazione almeno giornaliera (es. affettatrici, piani di lavoro, mixer etc.)

DISINFEZIONE

La disinfezione dell'affettatrice prevede esclusivamente l'uso di candeggina o è possibile impiegare anche qualche altro tipo di prodotto disinfettante?



Per la disinfezione delle attrezzature è possibile impiegare anche altri tipi disinfettanti (quali ad es. quelli a base di cloro, iodio o sali di ammonio quaternario), purché utilizzati secondo le indicazioni d'uso riportate in etichetta o scheda tecnica.

La soluzione a base di candeggina perde il potere disinfettante se preparata con largo anticipo?

Tutti i disinfettanti a base di ipoclorito di sodio sono poco stabili in soluzione, pertanto una volta preparate devono essere impiegate rapidamente per non perdere il potere disinfettante.

La candeggina può essere utilizzata come alternativa a prodotti commerciali a base di ipoclorito di sodio a marchio registrato?

Sì, in quanto anche la candeggina è un prodotto a base di ipoclorito di sodio, da utilizzare secondo le diluizioni del caso riportate in etichetta e/o in scheda tecnica.



La miscela aceto e bicarbonato deterge o disinfetta?

Premesso che la miscelazione di aceto e bicarbonato è da ritenersi impropria, sia l'aceto che il bicarbonato hanno scarso potere detergente e/o disinfettante, di conseguenza neanche la loro miscela deterge o disinfetta.

Si può utilizzare il bicarbonato per lavare le verdure?

Per un corretto lavaggio dei prodotti ortofrutticoli è sufficiente l'uso di abbondante acqua corrente potabile.

L'alcool etilico disinfetta?

L'alcool etilico ha potere disinfettante, di livello comunque intermedio (distruzione di tutti i batteri in fase vegetativa, maggior parte di virus e miceti, ma azione non sicura sulle spore), solo per percentuali \geq al 70%. Inoltre, essendo altamente volatile, è di difficile utilizzo. E' infatti importante il tempo di contatto prolungato che si può ottenere solo con l'immersione.

PREVENZIONE E LOTTA AGLI INFESTANTI

Le trappole per gli infestanti sono obbligatorie in un contesto di sagra/fiera/festa temporanea?



L'uso di trappole non è obbligatorio ma altamente consigliata; tali trappole permettono infatti di monitorare ed intercettare per tempo eventuali infestanti (es. topi, insetti striscianti etc.)

E' comunque indispensabile applicare i metodi di prevenzione degli infestanti, quali ad es. la pulizia continua dell'area, lo sfalcio dell'erba, la rimozione frequente dei rifiuti, l'adozione di barriere etc.

Qualora si riscontri la presenza o le tracce di infestanti è doveroso procedere con la disinfestazione a mezzo di ditte esterne specializzate.

Ogni quanto va fatto il trattamento per le zanzare?

Il Piano Regionale di Sorveglianza delle arbovirosi 2016 (dal 1° giugno alla fine di ottobre) ribadisce quanto già previsto nei piani precedenti anche per quanto riguarda la lotta ai vettori. Nell'ottica di salvaguardare la salute pubblica e limitare l'impatto ambientale connesso all'attività di lotta ai vettori, le indicazioni regionali prevedono:

- lotta antilarvale, che previene lo sviluppo dello stadio adulto, causa di molestia e responsabile della trasmissione virale (tale attività va attuata anche prima dell'avvio del Piano e va continuata, compatibilmente con le condizioni meteo anche successivamente). I trattamenti larvicidi vanno effettuati nelle caditoie e tombinature stradali e in altre situazioni individuate dai servizi comunali deputati

- lotta adulticida, prevista solo in situazioni straordinarie. I trattamenti adulticidi vanno effettuati in caso di infestazioni da "zanzara tigre" particolarmente intense e/o in siti sensibili come scuole, ospedali, residenze protette, richiedendo un parere al DSP. In presenza di rischio accertato (sorveglianza entomologica e/o ornitologica positiva per circolazione di virus WN da agosto ad ottobre) i comuni effettuano, oltre all'attività ordinaria antilarvale, interventi straordinari preventivi con adulticidi in occasione di manifestazioni che comportino il ritrovo di molte persone in ore serali all'aperto.

Attualmente non ci sono casi di malattia (Chikungunya, Dengue, Zika, malattia di West Nile), né evidenze di circolazione virale nelle zanzare e negli uccelli.

I Comuni possono, comunque, trattare, perché non esiste un divieto ad effettuare trattamenti e, infatti, quasi tutti i comuni effettuano trattamenti adulticidi in occasione di sagre/feste invocando situazioni di molestie.



I Comuni, come previsto nelle Ordinanze annuali sul controllo delle arbovirosi, comunicano al DSP

i trattamenti, che vanno altresì comunicati alla popolazione con 24 ore di anticipo, invocando la salvaguardia del benessere dei cittadini. (Per ulteriori informazioni consultare il sito <http://www.ausl.fe.it/home-page/lazienda-informa/minacce-alla-salute/la-zanzara-tigre>)



CONSERVAZIONE

E' possibile tenere temporaneamente fuori dal frigorifero alimenti deperibili (carne, pesce...)?

Premettendo che è sempre fondamentale non interrompere la catena del freddo, è possibile tenere temporaneamente gli alimenti deperibili al di fuori del frigorifero solo limitatamente al periodo di lavorazione.

Nel caso si riscontri una temperatura del frigorifero non conforme, oltre a segnalare la difformità nel piano di autocontrollo, è necessario eliminare tutti gli alimenti conservati?

Se la temperatura degli alimenti ha superato i 10°C, vanno eliminati gli alimenti molto deperibili ossia quelli per cui è prevista una temperatura di conservazione tra 0 e +4°C.

Per quanto tempo gli alimenti cotti possono essere conservati nello scaldavivande?

Per preservare le caratteristiche organolettiche, la conservazione degli alimenti cotti in scaldavivande con temperatura a cuore del prodotto di almeno 65°C, può avvenire in attesa della somministrazione. L'importante è che la temperatura al cuore del prodotto sia costantemente garantita.

Come va conservata la panna da cucina?

La corretta conservazione degli alimenti deve avvenire secondo le indicazioni riportate in etichetta, che varierà in base al tipo di prodotto alimentare (es. panna UHT o panna fresca).

Poiché il congelamento, per tempi prolungati, elimina solo alcuni patogeni (es. Anisakis), ma non altri (es. Virus dell'Epatite A), com'è possibile tutelare il consumatore da un eventuale rischio microbiologico negli alimenti serviti "crudi" (pesce)?

La salubrità di un alimento dipende da diversi fattori; nel caso specifico (pesce crudo di piccola pezzatura) il rischio microbiologico può essere limitato attraverso diverse procedure, tra cui:

- avvalersi di fornitori certificati;
- preparare solo pesce freschissimo;
- mantenimento della catena del freddo durante tutta la filiera produttiva;
- conservazione, preparazione e somministrazione degli alimenti secondo
- le buone pratiche di lavorazione.



In assenza di abbattitore termico è corretto raffreddare rapidamente l'alimento cotto in bagnomaria con ghiaccio?

Qualora non sia disponibile un abbattitore termico si effettuerà una produzione che non preveda il raffreddamento dell'alimento ma un'immediata somministrazione (legame cuoci –servi)

Il ragù lasciato riposare a temperatura ambiente tutta la notte e poi riscaldato/ricotto al microonde, può considerarsi sicuro e quindi essere servito?

No. Tutti gli alimenti cotti in anticipo devono essere sottoposti ad abbattimento termico prima di essere riposti in frigorifero in attesa di essere riattivati al calore (riportati a bollore) prima della loro somministrazione.

L'uso di uova crude è vietato nei mesi estivi?

Secondo quanto stabilito dall'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale 16 maggio 2016 n. 90, è vietato somministrare per tutto il periodo dell'anno, nelle strutture che ospitano categorie a

rischio, prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura. Questo divieto è esteso, per il periodo primavera estate a tutte le attività di produzione e somministrazione di alimenti.



Le uova pastorizzate sono da considerarsi crude?

Le uova pastorizzate non sono da considerarsi "uova crude", poiché sottoposte a pastorizzazione che è un procedimento per la conservazione di alimenti liquidi o semiliquidi di varia natura, consistente nel portare rapidamente le sostanze da trattare a temperature comprese fra 60 °C e 80 °C, per tempi di durata variabile.

Come vanno conservate le uova nel frigorifero "industriale"?

Così come per gli altri tipi di alimenti, le uova vanno disposte in modo separato dagli altri cibi presenti nel frigorifero, protette nell'apposito contenitore, possibilmente nei ripiani inferiori, per evitare potenziali contaminazioni crociate.

Il sale può essere usato per conservare gli alimenti?

La salagione è un metodo di conservazione, poiché il sale grazie alle sue proprietà igroscopiche elimina l'acqua dagli alimenti bloccando le funzioni vitali dei microrganismi. Tuttavia, questa modalità di conservazione non è sufficiente a garantire la sicurezza dell'alimento, andranno quindi sempre applicate le buone pratiche di lavorazione.

SCONGELAMENTO

Lo scongelamento con il microonde è una pratica corretta e sicura?

In termini di sicurezza alimentare la pratica dello scongelamento con microonde non è vietata o non sicura. E' praticabile solo per piccole pezzature di alimenti privati degli imballaggi. L'alimento scongelato con microonde perde, però, di caratteristiche organolettiche peculiari.



La carne scongelata e poi cotta, può essere ricongelata e riscaldata nuovamente al bisogno?

No, la carne scongelata e cotta (quindi lavorata/trasformata) non può più essere ricongelata e riscaldata nuovamente.

Le verdure congelate/surgelate possono essere cotte direttamente oppure devono essere sempre scongelate col vapore o in acqua?

Le verdure surgelate, una volta tolte dal congelatore, possono essere utilizzate secondo le istruzioni d'uso riportate in etichetta.



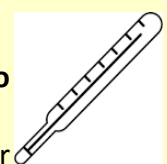
Qual è la tecnica ideale per scongelare in modo adeguato il pesce prima della cottura?

Il corretto scongelamento del pesce surgelato destinato alla cottura, deve avvenire in frigorifero ad una temperatura di conservazione di sicurezza compresa tra 0°C e +4°C. Nel caso di pesce in filetti sottili e poco voluminosi, è possibile procedere direttamente con la cottura.

COTTURA E RISCALDAMENTO

Quali sono le modalità, le temperature e i tempi minimi di cottura che garantiscono la sicurezza microbiologica del prodotto alimentare?

A prescindere dal metodo di cottura (a vapore, calore secco, su piastra, ecc.), per garantire la sicurezza microbiologica di un alimento è necessario raggiungere una temperatura $\geq 75^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto per almeno 10 minuti.



PIANO DI AUTOCONTROLLO

Tutte le Sagre, Fiere e Feste temporanee hanno l'obbligo di predisporre un piano di autocontrollo?



L'obbligo di gestirsi in Autocontrollo con procedura semplificata del sistema HACCP (art.5 Reg.CE 852/2004, DGR. n.1869 del 17/11/2008) spetta a tutte le manifestazioni temporanee ossia quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati in uno spazio o area o edificio pubblico o privato, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

Viceversa, le operazioni quali la manipolazione, la preparazione, il magazzinaggio e la somministrazione di prodotti alimentari da parte di privati a titolo occasionale durante manifestazioni quali feste parrocchiali, scolastiche o fiere locali, secondo quanto precisato nella DGSANCO del 18/6/2012 "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Reg 852/2004", non rientrano nel campo di applicazione del Reg.CE 852/04 e pertanto non sono obbligate a dotarsi di piano di autocontrollo. Dette manifestazioni sono tenute comunque a garantire i requisiti igienico sanitari atti ad assicurare la salubrità degli alimenti ceduti.

Il piano di autocontrollo può essere scritto dal responsabile della sagra oppure bisogna avvalersi di tecnici esperti?

Non è obbligatorio rivolgersi ai tecnici esperti. Il piano di autocontrollo può essere redatto direttamente dal responsabile della sagra avvalendosi della "PROCEDURA SEMPLIFICATA DEL SISTEMA HACCP" (art.5 Reg.CE 852/2004, DGR. n.1869 del 17/11/2008).

Come si redige in modo corretto un manuale HACCP?

Il Reg (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sancisce all'art. 5 che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basati sui principi HACCP.



Il sistema semplificato (DGR n.1869 del 17/11/2008) prevede che, a seguito dell'applicazione dell'analisi dei pericoli al processo considerato, la gestione degli stessi avvenga attraverso la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa di procedure di controllo basate sull'applicazione di

misure igieniche di base (**PRE-REQUISITI**) che sono sufficienti a conseguire l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari.

Il sistema di autocontrollo deve essere basato almeno sui seguenti punti :

- Prerequisiti in materia di igiene alimentare
- Operazioni di monitoraggio delle temperature e di controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento
- Registrazione delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate.

I principali prerequisiti da considerare e diretti a controllare i pericoli in maniera generale sono:

- Requisiti infrastrutturali e delle attrezzature compresa la manutenzione
- Qualifica fornitori (modalità di selezione dei fornitori e se del caso criteri di esclusione degli stessi)
- Gestione dell'alimento (ricevimento, stoccaggio e trasporto qualora previsto)
- Igiene della lavorazione
- Gestione dei rifiuti
- Procedure di controllo degli infestanti
- Procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- Qualità dell'acqua (approvvigionamento idrico)
- Controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- Igiene degli operatori: piano di igiene articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi lavaggio delle mani, norme comportamentali e salute degli operatori



RINTRACCIABILITÀ



In merito alla rintracciabilità, è sufficiente avere una lista dei fornitori?

No, non è sufficiente la semplice lista dei fornitori.

Il responsabile dovrà essere in grado di documentare la provenienza dal circuito commerciale di tutte le materie prime utilizzate. Inoltre nel caso di preparazioni complesse, per lo più preparate in anticipo, quali pasta fresca, insaccati ed altri prodotti, conservati e utilizzati presso la sagra dovrà essere data evidenza di:

- data e luogo di preparazione (locali in possesso dei requisiti igienico-sanitari regolarmente registrati e/o notificati);
- tipologia e provenienza degli ingredienti utilizzati nella ricetta.

La gestione della rintracciabilità dovrà essere declinata in una procedura.

La procedura documentata ai fini della rintracciabilità (Reg.CE 852/2004, Reg.CE 178/2002) degli alimenti e dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti dovrà inoltre descrivere almeno:

- le situazioni che potranno dare origine ad un ritiro/richiamo (comunicazione da parte del fornitore, autocontrollo, comunicazione da parte di ASL);
- le modalità di gestione della segnalazione comprensiva dei tempi;
- le modalità di gestione del ritiro inteso come: verifica presenza del prodotto in deposito, modalità di segregazione del prodotto ritirato, modalità di identificazione del prodotto segregato, modalità di restituzione al fornitore del prodotto oggetto di ritiro;
- in quali casi è attivato il richiamo al consumatore e con che modalità viene gestito il richiamo (es. avvisi esposti nelle zone di eventuale vendita di alimenti etc.);
- in quali casi e con che modalità viene informata l'AUSL territorialmente competente;
- in quali casi viene informato l'anello a monte.
- Inoltre dovrà essere disponibile elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori e dovrà essere descritta la modalità e i tempi di conservazione dei documenti comprovanti la gestione delle non conformità segnalate.



ETICHETTATURA e ALLERGENI

Come informare i consumatori in merito alla presenza di allergeni nelle preparazioni alimentari?

In base alla normativa vigente (Reg. UE N. 1169/2011), le informazioni sulla presenza di allergeni nei cibi pronti per il consumo, possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.



L'obbligo, si considera assolto anche qualora:

1. L'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio";
2. L'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo : "per qualsiasi informazioni su sostanze e

allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

SALE IODATO

Perché è così importante utilizzare il sale iodato?

L'uso di sale alimentare arricchito di iodio (disciplinato dalla legge n. 55 del 21 Marzo 2005 e s.m.i) è il metodo di prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie dovute

a carenza iodica considerato più semplice ed economico.



EPATITE A

Le crudità di pesce sono sicure?



In base alla normativa vigente, il pesce crudo deve essere sottoposto ad abbattimento della temperatura. Questo procedimento consente l'eliminazione dei parassiti, ma non di virus e batteri, che possono quindi permanere nell'alimento e rappresentare un "potenziale" rischio microbiologico per il consumatore.

FORMAZIONE ALIMENTARISTI



L'attestato di formazione alimentaristi, rilasciato a fine corso ai sensi della L.11/2003, è spendibile anche all'estero?

Negli stati della Comunità Europea l'attestato può essere utilizzato per dare evidenza dell'avvenuta formazione prevista come obbligatoria dal Reg.CE 852/2004

