
Manuale di buona prassi igienica

REVISIONE N. 1|2013

AGGIORNAMENTO E INTEGRAZIONE

REG. CE 29 APRILE 2004,
N. 852 SULL' IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Revisione n. 1 - 2013

Reg. CE 29 APRILE 2004,
N. 852 sull' IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Copyright by Federazione Italiana Scuole Materne, 2013.
Realizzazione: CDM - Brescia.

sommario

MANUALE ORIGINALE
PAGINA CHE VIENE
MODIFICATA

DESCRIZIONE

PAGINA DEL PRESENTE
MANUALE
CON LA MODIFICA

MANUALE ORIGINALE PAGINA CHE VIENE MODIFICATA	DESCRIZIONE	PAGINA DEL PRESENTE MANUALE CON LA MODIFICA
pag. 03	PRESENTAZIONE: modificato il D. Lgs del 26 maggio 1997 n°155 abrogato, sostituito con Reg. CE 852/04 e inserimento di altre normative europee e nazionali	pag. 04
pag. 05	INTRODUZIONE: modificate le indicazioni legislative non più esistenti	pag. 05
pag. 06	DEFINIZIONI: integrazioni	pag. 05
pag.09	DESCRIZIONE DELLE STRUTTURE ED ORGANIZZAZIONE: aggiornamenti ed integrazioni legislative	pag. 07
pag. 16	APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME: inserito il regolamento europeo di riferimento per la rintracciabilità dei prodotti alimentari durante le fasi del ciclo produttivo	pag. 07
pag. 17	CICLO PRODUTTIVO E DISTRIBUTIVO: integrato l'abbattimento casalingo come salvaguardia della sicurezza alimentare	pag. 08
pag. 18	APPROVVIGIONAMENTO IDRICO (rifornimento idrico): modificato ed integrato il riferimento legislativo	pag. 08
pag. 20	FORMAZIONE del personale: riferimenti al regolamento europeo	pag. 09
da pag. 23 a pag. 27	DIAGRAMMI DI FLUSSO E DESCRIZIONE DELLE FASI DI PROCESSO: inserita la rintracciabilità dei prodotti alimentari	pag. 09
pag. 36	NORMATIVA DI RIFERIMENTO: aggiornamenti ed inserito il pacchetto igiene	pag. 14
pag. 37	Modulo RICEVIMENTO MATERIE PRIME: inserita la colonna lotto	pag. 15
pag. 38	Modulo CONTROLLO DELLE COTTURE: inserito il codice lotto insieme alla descrizione dell'alimento	pag. 16
pag. 42	LA COSTRUZIONE DEL PIANO OPERATIVO: sostituiti i dati richiesti dell'autorizzazione sanitaria con la SCIA (segnalazione certificata di inizio attività)	pag. 17
pag. 44	CONTROLLO SUI PRODOTTI DEI FORNITORI: modificati i riferimenti legislativi	pag. 18

*Il D.Lgs. 26 maggio 1997 n. 155 -
attuativo della direttiva CEE 93/43 e CE 96/3 -
concernente l'igiene dei prodotti alimentari,
è stato abrogato dal D.Lgs 6 Novembre 2007
n. 193 dall'art. 3.*

*A partire dalla data summenzionata è stato reso
attuativo il Reg. CE 26 Aprile 2004 n. 852
che riguarda anche le scuole materne FISM
per le attività relative alla preparazione
ed alla distribuzione dei pasti,
come indicato dall' art. 1 del predetto Regolamento.
La Segreteria nazionale della FISM si è, pertanto,
attivata, nell'aggiornamento e integrazione del
"manuale di buona prassi igienica",
art. 1 del Reg. CE 852/04, come strumento prezioso,
ormai da tempo conosciuto e utilizzato nelle nostre
scuole, per aiutare gli operatori del settore alimentare.
Con queste pagine, quindi, la FISM nazionale
dota tutte le scuole di una guida adeguata alle nuove
normative che, peraltro, non si differiscono
dalle precedenti per l'attuazione di un corretto
"piano di autocontrollo"
basato sui principi dell'HACCP.*

*Le differenze riguardano la tipologia di normativa
che prima era nazionale (D.Lgs)
ed ora direttiva comunitaria (Reg. CE):
quindi tutti gli articoli richiamati in questo
manuale che si trovavano nel Decreto Legislativo si
rispecchiano nel Regolamento Europeo,
in altri articoli o allegati.*

*La normativa nazionale del 2007, inoltre,
rende obbligatorio l'applicazione di un altro
Reg. CE 28 Gennaio 2002 n. 178
che stabilisce i principi e i requisiti generali
della legislazione alimentare, istituisce
l'Autorità europea per la sicurezza alimentare
e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
Rispetto al precedente manuale,
il presente è integrato dei processi di rintracciabilità
indicati nell'art. 18 del Reg. CE 178/02.*

GIUGNO 2013

introduzione

Anche nell'ambito del Reg. CE 852/04 "ogni responsabile dell'industria alimentare deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti" e assicurare, nello stesso tempo, che siano applicate le adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi del sistema HACCP. A tal fine il D. Lgs 193/07, art 6, prevede che debbono essere predisposti manuali di corretta prassi igienica, a rischio di sanzioni amministrative pecuniarie.

DEFINIZIONI

Il Reg. CE 852/04 si avvale dei principi del sistema HACCP; a tal fine vengono conservate le stesse definizioni, proprie del sistema, riportate nel precedente manuale e inserite altre indicate nella direttiva europea.

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.
Stabilimento:	ogni unità di un'impresa del settore alimentare.
Autorità competente:	l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni della suddetta direttiva comunitaria, o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza, compresa la polizia locale.
Contaminazione:	la presenza o l'introduzione di un pericolo.
Pericolo:	qualsiasi fattore, agente o condizione che può potenzialmente provocare un danno. I pericoli possono essere biologici (presenza di microrganismi patogeni...), chimici (presenza o comparsa di contaminanti chimici...) e fisici (presenza di frammenti metallici provenienti dal ciclo produttivo...).
Confezionamento:	il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione.
Imballaggio:	il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore.

Trattamento:	qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.
Prodotti trasformati:	prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.
Si applicano altresì le definizioni contenute nel Reg. CE 178/02	
Rischio:	funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.
Analisi del rischio:	processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.
Valutazione del rischio:	processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.
Gestione del rischio:	processo consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.
Comunicazione del rischio:	lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio e comunicazione del rischio.
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.



locali, attrezzature e strumenti

DESCRIZIONE DELLE STRUTTURE ED ORGANIZZAZIONE

Le caratteristiche della struttura devono rispondere ai dettami del capitolo I dell'allegato II al Reg. CE 852/04.

Si dovranno quindi controllare le operazioni effettuate in modo che il flusso operativo avvenga senza incroci.

Rispetto alla vecchia normativa, le indicazioni sono le medesime, ma sottolineano che lo spazio di lavoro deve essere tale da consentire che lo svolgimento di tutte le operazioni avvenga in condizioni igieniche opportune.

In sintesi le caratteristiche strutturali di massima devono consentire una corretta gestione della preparazione, con la massima attenzione a facilitare le operazioni di detergenza come prerequisito per l'igiene di processo.

Nella normativa europea si notifica, inoltre, che tutti i prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati gli alimenti, come già viene segnalato nel paragrafo delle procedure di pulizia e disinfezione del medesimo manuale.

Inoltre, i prodotti della disinfezione devono essere Presidio Medico Chirurgico, con il divieto di utilizzo per ammoniacca, candeggina e alcol al fine di tutelare la salute degli operatori alimentari.



produzione

APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME

I controlli in accettazione seguono ancora oggi le procedure descritte nel Manuale di buona prassi igienica integrando quello che il D. Lgs 193/07 menziona richiamando il Reg. CE 178/02, come normativa che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, fissando procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Una nuova procedura che si aggiunge alle fasi di verifica visiva e analitica è la RINTRACCIABILITÀ (art. 18 del Reg. CE 178/02), ovvero il monitoraggio, registrazione o conservazione dei LOTTI di produzione (codici identificativi di una partita di prodotto alimentare) con l'obiettivo di poter rilevare la catena di produzione.

L'efficacia di questo importante punto si può applicare:

- 1.** registrando ad ogni fornitura i codici LOTTO dei prodotti ricevuti dai fornitori, annotandolo sul foglio di controllo;
- 2.** conservando le etichette che riportano il codice LOTTO di tutte le derrate utilizzate giornalmente nella fase di manipolazione delle derrate alimentari.

Va tuttavia sottolineato che per ogni fornitore debba essere richiesta la dichiarazione di attuazione dei regolamenti europei e dell'autocontrollo. Necessario a questo punto creare un ELENCO FORNITORI, riportando la tipologia di alimenti forniti, i dati aziendali e recapiti telefonici, per un contatto diretto e immediato.

CICLO PRODUTTIVO E DISTRIBUZIONE

Non viene attuato l'abbattimento di temperatura stante i tempi di consumo dei pasti preparati, che sono usualmente inferiori alle tre ore.

È però importante che le preparazioni anticipate (fatte nel giorno antecedente al consumo) seguano una sequenza di operazioni con un percorso che si può sintetizzare come *abbattimento casalingo*, nel seguente modo:

- cuocere pezzature di alimenti piuttosto piccoli;
- al termine della cottura prelevare gli alimenti dal liquido di cottura e metterli in contenitori precedentemente refrigerati;
- raffreddamento per contatto diretto esterno del contenitore con acqua corrente e/o ghiacciata, ponendo attenzione nel cambio del contenitore quando quest'ultimo si riscaldi per assorbimento di temperatura;
- monitorare l'abbassamento di temperatura dopo 4 ore.

Tutto si semplifica nelle postazioni ove è possibile utilizzare l'abbattitore di temperatura.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO (rifornimento idrico)

Il capitolo VII dell'allegato II al Reg. CE 852/04 segnala che qualora l'acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per l'antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, deve passare in condotte separate e debitamente segnalate evitando qualsiasi possibilità di reflusso.

L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile al fine di non presentare rischi di contaminazione.



personale

FORMAZIONE

Al capitolo XII del regolamento europeo si definisce che tutte le persone che operano in determinati settori alimentari ricevono un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP. Tali addetti si riscontrano negli addetti alla manipolazione degli alimenti ed i responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure di cui all'art. 5 (analisi dei pericoli e punti critici di controllo) del presente regolamento.

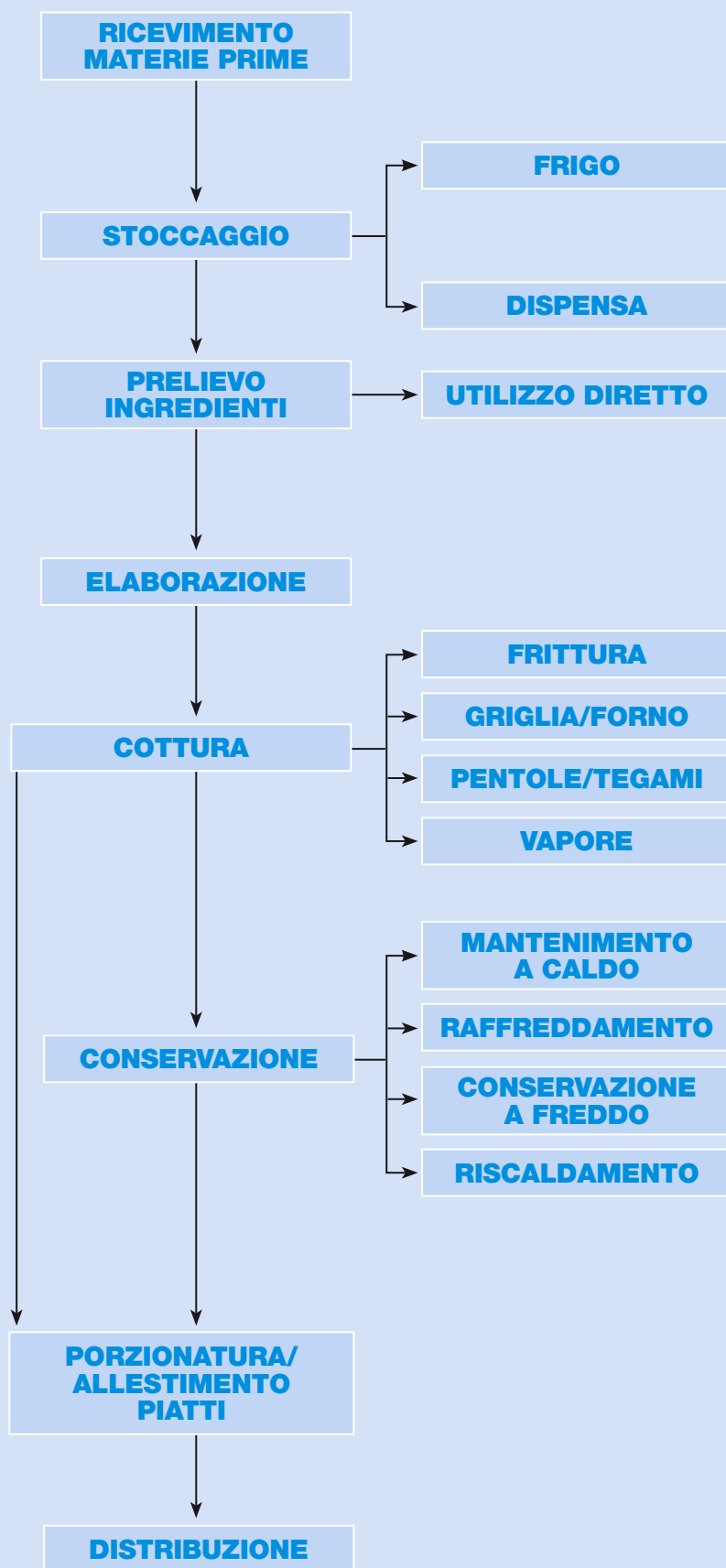
DIAGRAMMI DI FLUSSO E DESCRIZIONE DELLE FASI DI PROCESSO

Risulta opportuno, in questo paragrafo, inserire nei successivi diagrammi di flusso la peculiarità delle ultime novità legislative, la rintracciabilità.



**linee guida
per il piano di
autocontrollo**

PIATTI COTTI CALDI



RICEVIMENTO MATERIE PRIME:

controllo qualità materie prime e registrazione dei LOTTI.

STOCCAGGIO:

- in frigo: non caricarlo troppo;
- dispensa: luogo asciutto e fresco;
- disposizione e successiva distribuzione corretta degli alimenti.

PRELIEVO INGREDIENTI:

rispetto delle norme igieniche.
Conservazione delle etichette con LOTTI

ELABORAZIONE:

rispetto delle norme igieniche del personale.
Pulizia delle attrezzature e dei piani di lavoro.

FRITTURA:

cambio frequente dell'olio (olio imbrunito), temperatura di frittura inferiore ai 180°C.

GRIGLIA/FORNO:

pulizia adeguata del forno e delle griglie.

PENTOLE/TEGAMI:

cottura al cuore dell'alimento a 75°C.

MANTENIMENTO A CALDO:

prodotto mantenuto ad almeno 63°C.

RAFFREDDAMENTO:

nei più brevi tempi possibili.

CONSERVAZIONE A FREDDO:

tempi di conservazione più brevi possibili.

RISCALDAMENTO:

ad almeno 75°C a cuore.

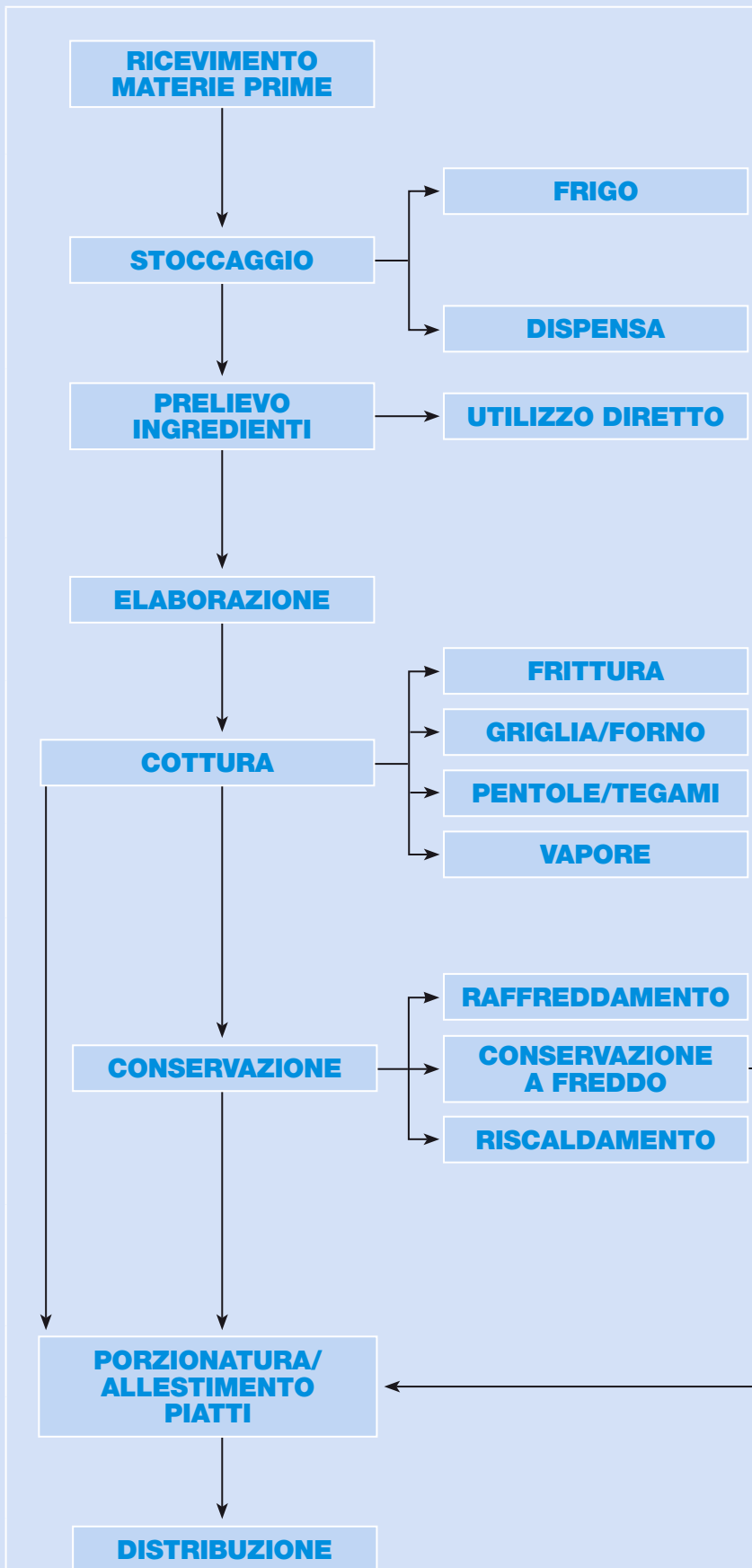
PORZIONATURA/ ALLESTIMENTO PIATTI:

osservazione delle norme igieniche.

DISTRIBUZIONE:

rispetto della temperatura che deve essere almeno di 63°C.

PIATTI COTTI FREDDI



RICEVIMENTO MATERIE PRIME:

controllo qualità materie prime e registrazione dei LOTTI.

STOCCAGGIO:

- in frigo: non caricarlo troppo;
- dispensa: luogo asciutto e fresco;
- disposizione e successiva distribuzione corretta degli alimenti.

PRELIEVO INGREDIENTI:

rispetto delle norme igieniche.
Conservazione delle etichette con LOTTI.

ELABORAZIONE:

rispetto delle norme igieniche del personale.
Pulizia delle attrezzature e dei piani di lavoro.

FRITTURA:

cambio frequente dell'olio (olio imbrunito).
Temperatura di frittura inferiore ai 180°C.

GRIGLIA/FORNO:

pulizia adeguata del forno e delle griglie.

PENTOLE/TEGAMI:

cottura al cuore dell'alimento a 75°C.

MANTENIMENTO A CALDO:

prodotto mantenuto ad almeno 63 °C.

RAFFREDDAMENTO:

nei più brevi tempi possibili.

CONSERVAZIONE A FREDDO:

tempi di conservazione più brevi possibili.

RISCALDAMENTO:

ad almeno 75°C a cuore.

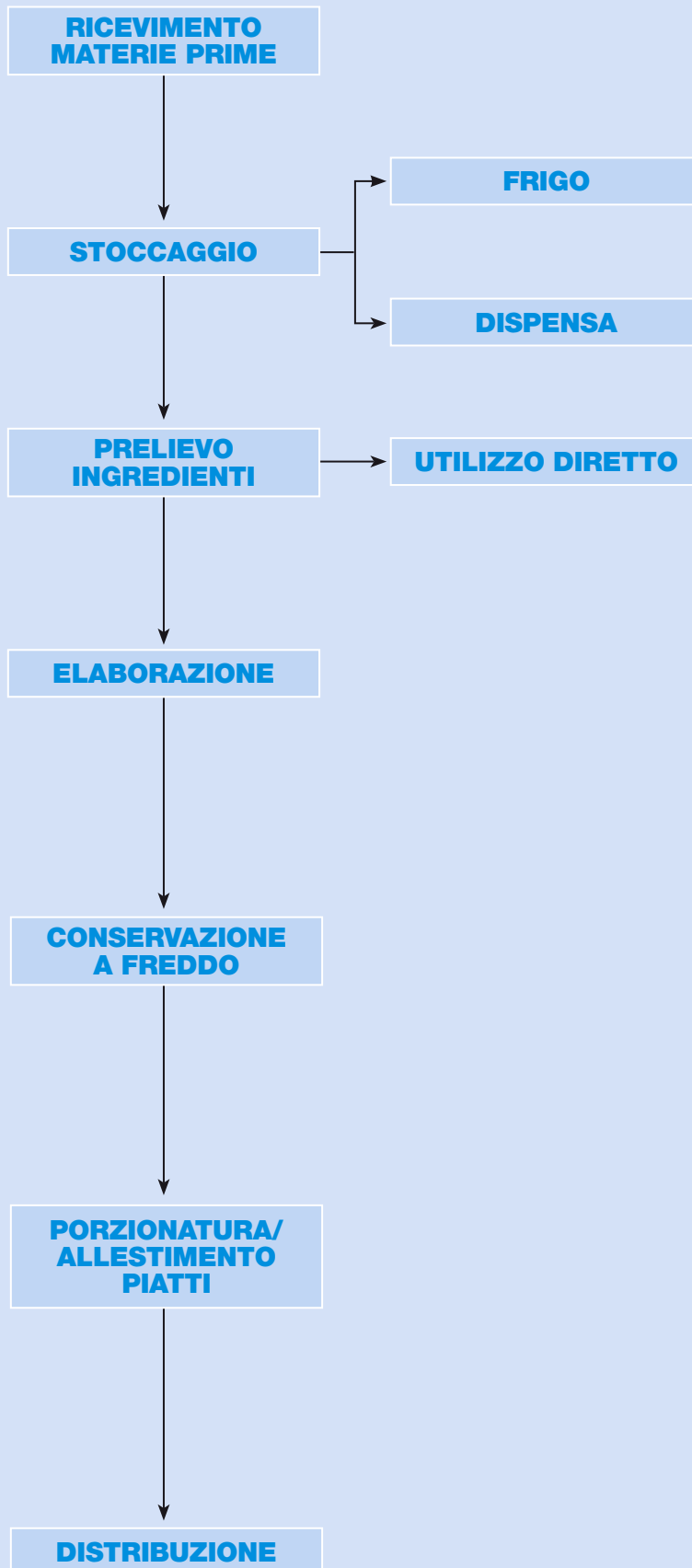
PORZIONATURA/ALLESTIMENTO PIATTI:

osservazione delle norme igieniche.

DISTRIBUZIONE:

rispetto della temperatura che deve essere almeno di 10° C.

PIATTI CRUDI



RICEVIMENTO MATERIE PRIME:

controllo qualità materie prime e registrazione dei LOTTI.

STOCCAGGIO:

- in frigo: non caricarlo troppo;
- dispensa: luogo asciutto e fresco;
- disposizione e successiva distribuzione corretta degli alimenti.

PRELIEVO INGREDIENTI:

rispetto delle norme igieniche.
Conservazione delle etichette con LOTTI.

ELABORAZIONE:

rispetto delle norme igieniche del personale, pulizia delle attrezzature e dei piani di lavoro.

CONSERVAZIONE A FREDDO:

tempi di conservazione più brevi possibili.

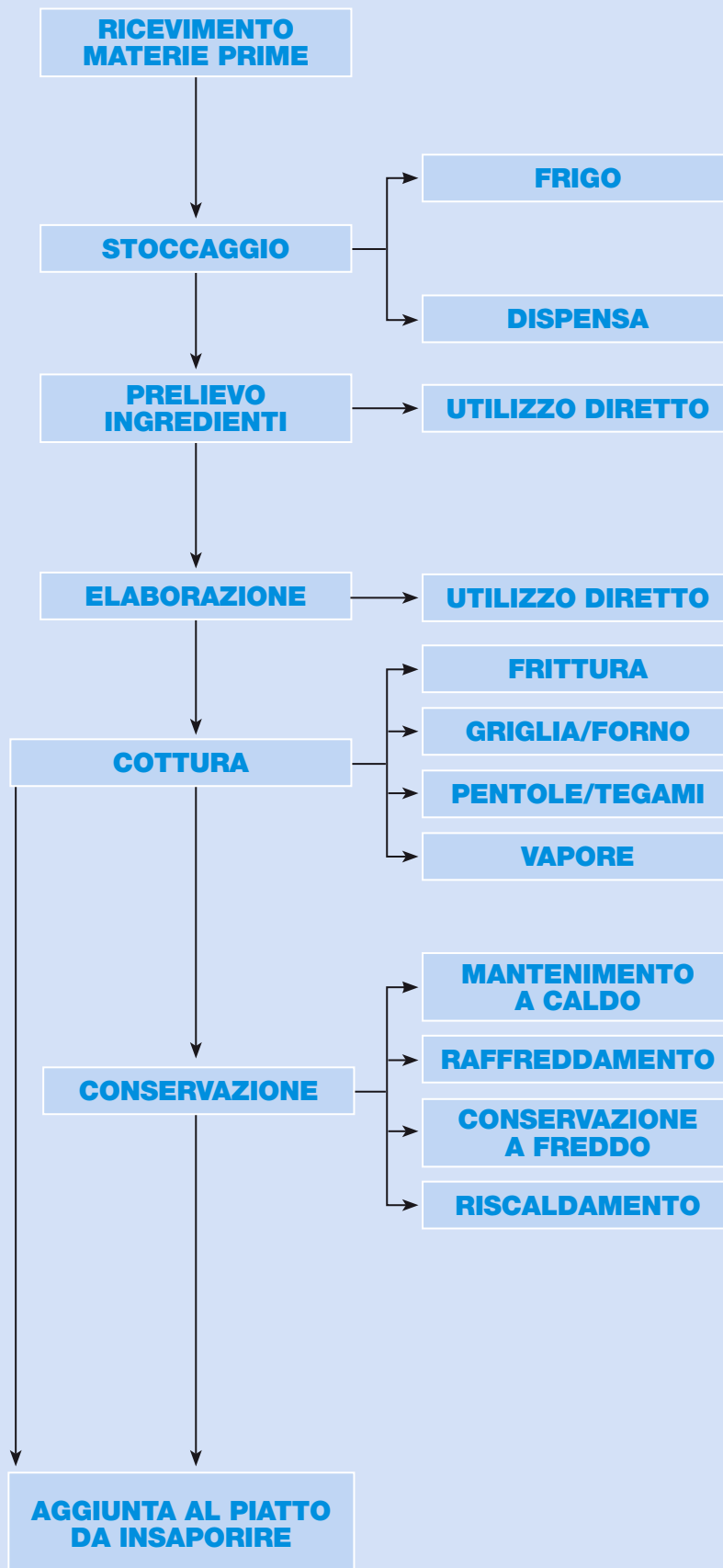
PORZIONATURA/ ALLESTIMENTO PIATTI:

osservazione delle norme igieniche.

DISTRIBUZIONE:

rispetto della temperatura che deve essere almeno di 10° C.

CONDIMENTI



RICEVIMENTO MATERIE PRIME:

controllo qualità materie prime e registrazione dei LOTTI.

STOCCAGGIO:

- in frigo: non caricarlo troppo;
- dispensa: luogo asciutto e fresco;
- disposizione e successiva distribuzione corretta degli alimenti.

PRELIEVO INGREDIENTI:

rispetto delle norme igieniche. Conservazione delle etichette con LOTTI

ELABORAZIONE:

rispetto delle norme igieniche del personale, pulizia delle attrezzature e dei piani di lavoro.

FRITTURA:

cambio frequente dell'olio (olio imbrunito), temperatura di frittura inferiore ai 180°C.

GRIGLIA/FORNO:

pulizia adeguata del forno e delle griglie.

PENTOLE/TEGAMI:

cottura al cuore dell'alimento a 75°C.

MANTENIMENTO A CALDO:

prodotto mantenuto ad almeno 63 °C.

RAFFREDDAMENTO:

nei più brevi tempi possibili.

CONSERVAZIONE A FREDDO:

tempi di conservazione più brevi possibili.

RISCALDAMENTO:

ad almeno 75°C a cuore.

AGGIUNTA AL PIATTO DA INSAPORIRE:

rispetto delle norme igieniche.



normativa di riferimento

Oltre allo specifico Reg. CE 852/04 sull'HACCP, si dà un sintetico elenco di normative collegate, concernente il settore alimentare in senso lato: il PACCHETTO IGIENE.

Comprende:

Reg. CE 853/04 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Reg. CE 854/04 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Direttiva 41/2004/CE che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Reg. CE 882/04 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

E provvedimenti disciplinanti correlati.

D. Lgs n. 31 del 02 febbraio 2001 sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Reg. CE 178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

D. Lgs n. 193 del 06 novembre 2007, attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

SCUOLA MATERNA

VIA

Controllo delle cotture

CODICE LOTTO	ALIMENTO	DATA	TEMP. INIZIALE ALIMENTO	TEMP. IMPOSTA FORNO	TEMP. FINALE ALIMENTO	TEMPO DI COTTURA

DATA	ANOMALIE RICONTRATE	INTERVENTI ESEGUITI

Responsabile ricevimento: _____





**la costruzione
del piano
operativo**

All'inizio del piano operativo inserire questa scheda
che va precisamente compilata e tenuta aggiornata:

SCUOLA MATERNA "....."

Indirizzo legale rappresentante

Nato il a

Residente in

S.C.I.A segnalazione certificata di inizio attività (DPR n°160 del 07 settembre 2010)

del

per la produzione e distribuzione dei pasti

solo per la distribuzione dei pasti confezionati da terzi

il / /

CONTROLLI SUI PRODOTTI DEI FORNITORI

Le ditte fornitrici hanno dichiarato, per iscritto, di essersi adeguate al Reg. CE 852/04 e Reg. CE 178/02.

L'approvvigionamento avviene:

- direttamente dalla ditta (al negozio o al mercato);
- tramite consegna presso l'edificio scolastico.

Verificare la presenza dei LOTTI di rintracciabilità sui prodotti alimentari e sulle bevande.

FISM

FEDERAZIONE ITALIANA SCUOLE MATERNE
VIA DELLA PIGNA 13/A 00186 ROMA
www.fism.net