

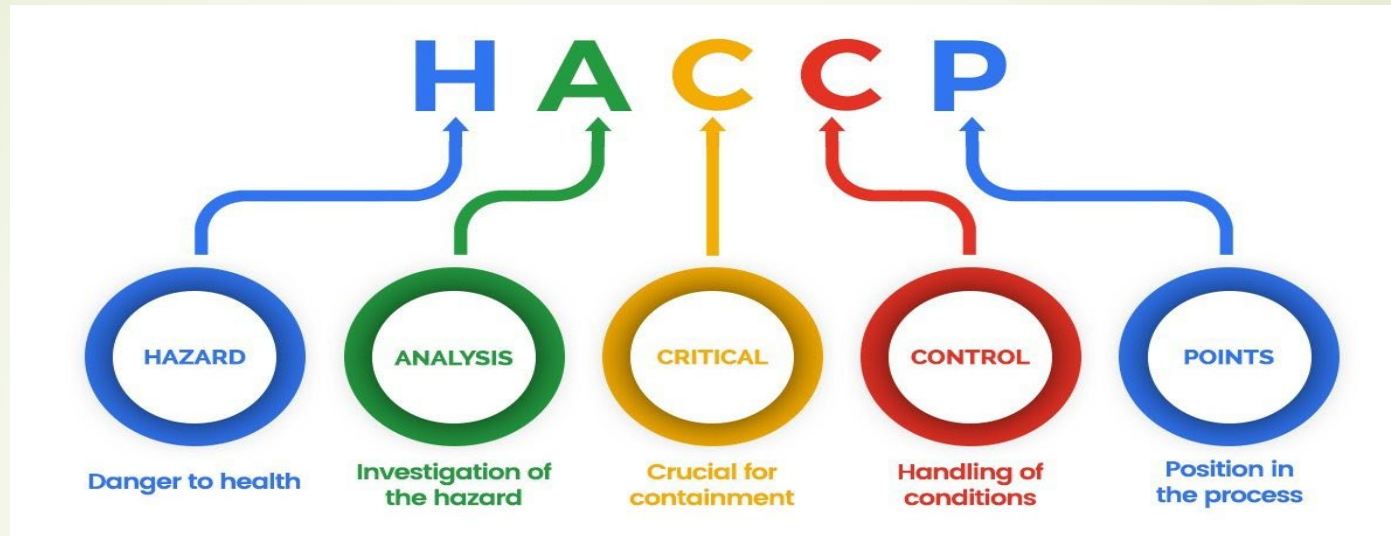


La sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva : Il Metodo HACCP

ExpoCook Palermo
13 marzo 2024 Fiera del Mediterraneo

Dott.ssa Adriana Macchiarella

Il sistema HACCP



- ▶ L'HACCP è un insieme di procedure, utilizzate nel controllo dei rischi che possono deteriorare o contaminare gli alimenti e gli ambienti, basate sulla prevenzione .
- ▶ L' HACCP è stato introdotto in Italia negli anni 90 e con il DLgs 155/1997 viene introdotto il metodo di autocontrollo HACCP e prevede l'obbligo di applicazione del protocollo HACCP per tutti gli operatori del settore alimentare.
- ▶ Metodo di autocontrollo definisce la Responsabilità dell'OSA nella gestione degli alimenti all'interno della propria azienda



Normativa di riferimento

La garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari e la loro libera circolazione all'interno della comunità, ha preso forma con la stesura del **PACCHETTO IGIENE** la cui finalità principale è quella di:

- garantire un livello elevato di tutela della salute umana dei cittadini della comunità europea assicurando l'immissione sul mercato di alimenti sicuri e sani
- Attribuzione all'**operatore alimentare** della responsabilità per la sicurezza dell'alimento;
- Informazione dei consumatori.
- Obiettivo di uniformare la legislazione di tutti i paesi membri in modo tale da definire medesimi requisiti di sicurezza degli alimenti

Pacchetto Igiene - Altri Regolamenti

- ▶ Regolamento CE 178/2002 – che stabilisce i principi generali da applicare nella Comunità e a livello nazionale in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi in particolare. Esso istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare.
- ▶ Regolamento CE 852/2004 - che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari
- ▶ Regolamento CE 853/2004 - che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- ▶ regolamento CE 625/2017 (abroga i Regolamenti 854/2004 e 882/2004) - 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

Obbiettivi : tutela del consumatore evitando di contrarre alcuna patologia legata alla contaminazione degli alimenti.



Applicazione del metodo HACCP

Sono tenuti a dotarsi di un piano di autocontrollo:

- farmacie
- operatori nel campo della ristorazione ,bar e pasticcerie
- rivendite alimentari e ortofrutta
- salumerie
- gastronomie
- Macelli e macellerie
- pescherie
- panifici
- case di riposo
- Mense scolastiche
- Mense aziendali
- Mense ospedaliere

CONTAMINAZIONE

Durante la produzione, lavorazione, il trasporto, la preparazione, la conservazione e la somministrazione qualsiasi alimento o bevanda può contaminarsi con sostanze tossiche o con microrganismi.

I contaminanti possono essere classificati:

- FISICI
- CHIMICI
- BIOLOGICI

Contaminazione Fisica

Presenza nel prodotto finito di materiale estraneo, inerte o organico. Si tratta in genere di una contaminazione accidentale spesso causata da distrazione o imperizia.

- Primaria: sassi, terra, legno, peli animali
- Trasformazione: materiale di scarto (noccioli e gusci d'uovo), polvere e insetti
- Operatore: oggetti personali, unghie e peli
- Attrezzature: parti metalliche, guarnizioni
- Macellazione: pezzi d'osso, cartilagini e peli
- Sfilettatura: lisce, acolei e cartilagini
- Imballaggio: pezzi di plastica, vetro, cartone
- Stoccaggio: roditori, insetti, infestanti



Conseguenze della contaminazione fisica

- ▶ Lesioni
- ▶ Soffocamento
- ▶ Intossicazioni (materiale tossico)
- ▶ Contaminazione microbiologica
- ▶ Perdita di qualità organolettica
- ▶ Danno economico



Prevenzione dal danno fisico

- Accurata ispezione visiva
- Manutenzione delle attrezzature
- Igiene dell'ambiente
- Spazi di lavoro ampi e luminosi
- Personale formato e attento
- Buone pratiche di lavorazione
- Disinfestazione e/o barriere agli infestanti

Contaminazione chimica

Contaminazione naturale:

- ▶ Presenza di sostanze tossiche e/o dannose presenti naturalmente in alcuni alimenti di origine vegetale ed animale (tossine, sostanze allergizzanti, antimetaboliti, ecc)

Contaminazione intenzionale :

- ▶ Sostanze aggiunte intenzionalmente nell'alimento per migliorarne le caratteristiche organolettiche o la conservabilità
- ▶ Alcune di queste sostanze (additivi) sono permesse entro certi limiti di concentrazione, superati i quali possono diventare un pericolo per la salute del consumatore.



Contaminazione chimica

Contaminazione ambientale :

- ▶ Presenza di fattori estranei all'alimento provenienti dall'ambiente che lo circonda o dalle superfici con cui entra in contatto (idrocarburi, diossine, metalli pesanti, residui di composti chimici, ecc.).
- ▶ scarichi gassosi in atmosfera (industrie, centrali termoelettriche, riscaldamenti domestici, traffico veicolare)
- ▶ rilascio incontrollato di acque inquinate nel suolo o nei corsi d'acqua, nei laghi e nel mare (liquami domestici, industriali, urbani, agricoli)
- ▶ abbandono incontrollato di rifiuti solidi tossici sul suolo (discariche abusive)

Contaminazione biologica

I contaminanti di natura biologica : i microrganismi (batteri, virus, lieviti e muffe) e gli organismi superiori.

► BATTERI

I batteri non sono organismi visibili ad occhio nudo e sono formati da un'unica cellula. Sono autosufficienti e si riproducono attivamente in condizioni favorevoli

► MUFFE

Le muffe sono funghi visibili sugli alimenti. Si sviluppano meglio in ambienti molto umidi, hanno bisogno di ossigeno e si diffondono nell'aria. Pur moltiplicandosi più lentamente dei batteri sono responsabili di molte alterazioni degli alimenti e alcune specie producono potenti veleni (micotossine). Crescono anche a temperature di frigorifero.

► LIEVITI

I lieviti sono organismi invisibili ad occhio nudo. Si sviluppano in alimenti ricchi di zucchero (pane, vino) e quando sono presenti in grandi quantità possono alterare gli alimenti.

► VIRUS

Sono molto piccoli e si moltiplicano solo dentro altre cellule viventi, es. il virus dell'epatite A si trasmette con il consumo di molluschi crudi o acqua non potabile

► PARASSITI

Sono organismi più grandi a forma di verme e visibili ad occhio nudo: la Trichinella dai cavalli e dai maiali, la Tenia dal bovino e dal maiale, Anisakis nel pesce.

fonti di contaminazione biologica

- **Suolo:** costituisce l'habitat delle più svariate forme microbiche che, sebbene non in grado di moltiplicarsi, vi resistono a lungo.
- **Acque :** possono contenere una svariata gamma di microrganismi patogeni e di virus provenienti da acque di irrigazione o da scarichi di acque reflue.
- **Animali :** i principali habitat per la microflora di origine animale sono rappresentati dagli apparati digerente e respiratorio, dalla superficie esterna del corpo e dalle mammelle delle specie lattifere.
- **Uomo:** l'apparato digerente (responsabile della maggior parte delle forme patogene o potenzialmente e di altre specie utilizzate come indice di contaminazione fecale) e la pelle (assai importante data la manipolazione degli alimenti
- **Superfici:** piani di lavoro e attrezzature non pulite e dai prodotti lavorati (contaminazione crociata).
- **Organismi superiori:** insetti, uccelli, animali domestici e topi. Sono da temere durante lo stoccaggio e la conservazione in magazzino ed il trasporto.

Contaminazione biologica - Contaminazione Secondaria

Durante la lavorazione, da materia prima a prodotto finito, un ruolo secondario è svolto da:

- ▶ OPERATORI portatori di germi patogeni o più semplicemente di microrganismi casualmente presenti sulle mani
- ▶ MACCHINARI possono presentare residui di lavorazioni precedenti e/o cariche microbiche dovute a contaminazioni crociate o accidentali.

Conseguenze della contaminazione

Tossinfezioni Alimentari (*Salmonelle, Stafilococcus aureus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Lysteria*):

sono eventi spiacevoli non solo per gli sfortunati consumatori di cibi inquinati, ma anche per i titolari di laboratori e degli esercizi da cui proviene l'alimento incriminato, i quali vanno incontro a gravi conseguenze di ordine amministrativo (sospensione della autorizzazione), civile (risarcimento danni) e anche penale.

FATTORI CHE INFLUENZANO LO SVILUPPO MICROBICO

L'entità della contaminazione microbica è legata a diverse condizioni che possono favorire la crescita e lo sviluppo microbico e sono essenzialmente la natura dell'alimento, il contenuto di acqua, l'acidità, la temperatura di conservazione ed il tempo che intercorre tra preparazione e consumo dell'alimento.

Ossigeno

- Alcuni batteri vivono solo in presenza di ossigeno (batteri aerobi) ed in generale la presenza di ossigeno (scatolame aperto, alimenti sfusi non protetti, etc.) accelera il processo di deterioramento degli alimenti. Altri invece in assenza di ossigeno sono in grado di sviluppare tossine talora mortali.

Nutrimento

- Gli alimenti possono essere considerati in generale un ottimo terreno per lo sviluppo dei batteri, ma non sono a tal fine uguali. Particolarmente favorevoli sono gli alimenti a base di carne e uova.

Umidità

- I batteri necessitano di acqua per vivere e moltiplicarsi. Gli alimenti a maggior contenuto di acqua favoriscono perciò la crescita batterica. L'acqua degli alimenti deve essere però disponibile per i batteri, cioè non deve essere trattenuta da altre sostanze presenti in soluzione come ad esempio il sale o lo zucchero.

Grado di acidità

- La maggior parte dei batteri cresce meglio in alimenti non troppo acidi né troppo alcalini. In generale un alimento acido con pH inferiore a 4,2 è in grado di impedire la moltiplicazione.

FATTORI CHE INFLUENZANO LO SVILUPPO MICROBICO

Temperatura

- ▶ La temperatura influisce in maniera determinante sulla velocità di crescita batterica.
- ▶ I batteri patogeni si sviluppano per la maggior parte (non tutti) a temperature vicino a quella corporea. Temperature superiori a +60-65°C non sono in grado di uccidere tutti i microrganismi.
- ▶ Le temperature più elevate, come +75°C al cuore del prodotto e mantenute per un tempo adeguato di 10 minuti, sono in grado di uccidere i batteri e permettono di considerare igienicamente sicuri anche alimenti come carni tritate, pollame ed altre derrate particolarmente soggette a contaminazione batterica.
- ▶ Il Regolamento 852/2004 indica come imprese alimentari che trattano prodotti alimentari deperibili debbano possedere tutte le strutture necessarie per il corretto mantenimento della «catena del freddo» dei prodotti.
- ▶ Per il magazzinaggio e per l'esposizione dei prodotti deperibili devono possedere strutture adeguate come celle frigo e/o freezer, e banconi espositivi refrigerati.
- ▶ Questo però non basta, in quanto è necessario che i diversi prodotti alimentari vengano conservati a specifiche temperature che devono essere tenute sotto controllo, ed è per questo che le attrezzature devono essere progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e registrata (display).



Il metodo di autocontrollo

tutti gli operatori del settore alimentare, a qualsiasi livello della filiera, hanno la responsabilità di controllare la propria produzione e minimizzare i rischi di contaminazione e l'obbligo di possedere:

Il manuale di Autocontrollo HACCP: insieme informazioni relative l'azienda in esame attraverso:

- l'applicazione dei **7 principi fondamentali e di procedure operative**
- **Buone pratiche di lavorazione**
- **Formazione**

Regolamento CE 852/2004

Principio 1

Individuazione dei pericoli e analisi dei rischi

Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento fino al consumo, che dovranno essere sottoposti ad analisi del rischio:



valutare le probabilità che il pericolo si concretizzi e la gravità dell'eventuale danno sulla salute del consumatore.

Regolamento CE 852/2004

Principio 2

Individuazione dei CCP (punti di controllo critici)

Un CCP è un punto, una fase, o una procedura in cui è possibile ed indispensabile attuare un controllo al fine di eliminare, prevenire o ridurre a limiti accettabili un pericolo per esempio:

- Temperatura
- Stoccaggio
- Trasporto

Regolamento CE 852/2004

Principio 3

Definizione dei limiti critici:

- ▶ Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo. In pratica, limite critico è quel valore di riferimento che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità; in altre parole, sono ciò che consente di garantire la sicurezza di un prodotto finito. I limiti critici sono desunti da quelli di legge, ove presenti, oppure dalle GMP (buone pratiche di lavorazione), nel senso che possono derivare dall'adozione di una pratica igienica di lavorazione propria di un'azienda.
- ▶ Un classico esempio è la temperatura minima e massima a cui devono essere conservati tutti quegli alimenti soggetti a degradazione; oppure i tempi di lavorazione, o i parametri microbiologici e chimici.
- ▶ Importante ricordare che non sempre i limiti critici sono rappresentati da valori numerici: possono infatti corrispondere a quantità rilevabili sensorialmente, come la presenza o assenza di sporco visibili.

Regolamento CE 852/2004

Principio 4

Definizione delle procedure di monitoraggio:

Attuare una serie di osservazioni e misure per tenere sotto controllo e entro i limiti critici i CCP.

Il monitoraggio consiste in interventi e modalità che dipendono dalla realtà dell'azienda in oggetto; un piano minimo di controllo comunque solitamente prevede:

- Controllo e qualifica fornitori
- Controllo conservazione dei prodotti
- Registrazione temperature di conservazione
- Controllo e predisposizioni di procedure di lavorazione definite in tempi e modi
- Controllo e pianificazione condizioni igieniche.

Regolamento CE 852/2004

Principio 5

Definizione e pianificazione delle azioni correttive:

- ▶ Stabilire in anticipo le azioni da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è più sotto controllo (fuori dai limiti critici).
- ▶ La sua efficacia è data dalla sua tempestività, ovvero consentire il ritorno alle normali condizioni di sicurezza nel più breve tempo possibile.

Le azioni correttive devono comprendere:

- ▶ La correzione della causa dello scostamento dal limite critico
- ▶ La verifica che il CCP sia di nuovo sotto controllo
- ▶ Le procedure da attivare verso gli alimenti non sicuri perché prodotti quando il CCP non era sotto controllo
- ▶ La registrazione dell'accaduto e delle misure adottate
- ▶ L'eventuale individuazione di misure preventive più efficienti.

Regolamento CE 852/2004

Principio 6

Definizione delle procedure di verifica:

- ▶ Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente.
- ▶ Viene verificato sul campo che ciò che è stato visto e detto era anche previsto e scritto, e se questi funzionano o no. Permette di riconoscere l'effettiva adeguatezza delle misure adottate in riferimento allo stato dell'arte della situazione.
- ▶ La frequenza delle procedure di verifica deve essere indicata nel piano di autocontrollo, ed è influenzata dalle dimensioni dell'azienda, dal numero di dipendenti, dal tipo di prodotti trattati e dal numero di non conformità rilevate.

Regolamento CE 852/2004

Principio 7

Definizione delle procedure di registrazione:

- ▶ Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare, al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure precedentemente esposte.
- ▶ Stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni. La documentazione deve essere firmata dal responsabile del piano di autocontrollo. Sulla documentazione si basa infatti gran parte del controllo ufficiale (ispezioni e audit) da parte dei servizi di prevenzione dell'USL (servizi veterinari e SIAN)



Buone pratiche di lavorazione

Esistono delle norme comportamentali per ridurre al minimo le possibilità di contaminazione:

- Pulire
- separare
- cuocere
- conservare

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Pulire

1. Detersione:

Serve ad allontanare lo sporco che dà nutrimento ai microrganismi, è a sua volta costituita da:

- ▶ Asportazione meccanica dello sporco grossolano;
- ▶ Risciacquo iniziale con acqua calda a temperatura superiore a +45°C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco, ma inferiore a +60°C per evitare di cuocere proteine, zuccheri o grassi, rendendoli più tenacemente attaccati alle superfici da pulire;
- ▶ Applicazione del detergente: poiché la maggior parte dei residui alimentari (proteine e grassi) non si sciolgono nell'acqua, per eliminarli completamente occorre impiegare un detergente che stacca lo sporco dalla superficie e ne permette l'allontanamento con il risciacquo successivo;
- ▶ Risciacquo finale con acqua a temperatura di rubinetto, per almeno 5 minuti se in immersione.

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Pulire

2. Disinfezione

- Sulle superfici pulite rimangono comunque dei batteri che sono ancora in grado di moltiplicarsi e di raggiungere livelli pericolosi per gli alimenti da lavorare successivamente. Per ridurre virtualmente a zero questo rischio, alla detersione deve seguire la disinfezione.

Disinfettanti più comuni

- **Calore:** (lavastoviglie, sterilizzacoltelli) è abbastanza economico, l'acqua calda a +82°C per 2 minuti consente la distruzione della maggior parte dei microrganismi, non lascia residui.
- **Prodotti al cloro attivo:** (candeggina, varechina) sono molto economici, molto attivi a +4°C (adatti nei frigoriferi) e per ogni aumento di 10°C l'efficacia aumenta del 50%, però oltre i +35°C corrodono i metalli;

è necessario controllare scrupolosamente l'etichetta verificando in particolare che i prodotti riportino le diciture:

- Disinfettante, Presidio Medico Chirurgico
- Da usarsi nell'industria alimentare
- Dosi e tempo di utilizzo
- Composizione, produttore, lotto e data di produzione
- Avvertenze sulla sicurezza per l'uso

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Pulire

Si consiglia di sanificare:

- ▶ Tutte le superfici che vengono a contatto con gli alimenti crudi (carne, pesce e uova)
- ▶ (alla fine di ogni ciclo di produzione – 6/8 ore)
- ▶ Pavimenti, bagni, lavandini, portarifiuti (ogni giorno)
- ▶ Frigoriferi, cappe, pareti (ogni settimana)
- ▶ Finestre, porte (ogni mese)

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Pulire

DISINFESTAZIONE

E' la pratica di eliminare gli insetti e gli animali (topi e ratti) che infestano i luoghi abitati dall'uomo, e in particolare le cucine.

- Roditori
- Insetti striscianti (scarafaggi, blattelle, formiche etc.)
- Insetti volanti (mosche, vespe, coleotteri etc.)
- Uccelli

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Separare

ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

- ▶ Si deve basare sul principio del “tutto avanti”, cioè la movimentazione degli alimenti deve procedere, dal reparto di ricevimento delle materie prime fino al reparto di spedizione del prodotto finito, senza ritorni o incroci perché probabili fonti di contaminazione.
- ▶ Le merci devono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere di settore omogenei. I reparti o settori destinati a prodotto non alimentare debbono essere tenuti distanti e separati dai reparti alimentari. Gli stessi criteri devono essere osservati per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.
- ▶ Occorre dividere gli spazi in cui vengono manipolati i prodotti crudi dagli spazi adibiti al cibo già cotto. I piani di lavoro e le zone di lavaggio dei prodotti devono essere separate onde evitare che alimenti contaminati all'origine (gusci di uova imbrattati da escrementi, verdura, frutta da terriccio e antiparassitari) contaminino i cibi già “puliti”.

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Cuocere

- ▶ La sicurezza sanitaria è garantita quando l'alimento raggiunge i +75°C a cuore per 10 minuti (cioè nel punto che è più sfavorito, perché più difficile da raggiungere con il calore).
- ▶ Frittura, bollitura, cottura in umido, cottura alla griglia e in forno sono metodi di cottura che garantiscono automaticamente il raggiungimento della temperatura di sicurezza.
- ▶ **Il rinvenimento:** (riscaldamento di un alimento) in forno o a fiamma, deve consentire di raggiungere gli stessi parametri previsti dalla cottura e cioè +75°C al cuore dell'alimento.

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Conservare

STOCCAGGIO ALIMENTI NON DEPERIBILI

Possono essere riposti a temperature ambiente, sollevati da terra comunque sempre separati dai reparti o settori destinati a prodotti non alimentari come detersivi. Questi ultimi infatti vanno riposti in un apposito armadietto chiuso.

STOCCAGGIO ALIMENTI DEPERIBILI

Conservazione di alimenti refrigerati

Tutti i prodotti deperibili devono essere costantemente mantenuti in apposite attrezzature refrigeranti (frigoriferi o celle), da cui debbono essere estratti solo per il tempo necessario per la lavorazione. All'interno di frigoriferi e celle deve essere rigorosamente evitata la commistione di generi alimentari diversi

Criterio: la dotazione ideale di attrezzature frigorifere è rappresentata da:

- Una per prodotti cotti (temperatura indicativa= 0-4°C)
- Una per le carni (t=0-4°C)
- Una per le verdure (t=5-10°C)
- Una per i salumi e latticini (t=0-4°C)

I congelatori debbono essere mantenuti in costante efficienza ed assicurare la temperatura richiesta, in generale -18°C (prevista D.M. 15/06/71)

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Conservare

ETICHETTATURA

- Alla fine del 2011 è stato emesso un Regolamento UE 1169/2011 che rappresenta la norma di riordino di tutta la tematica delle informazione ai consumatori

L'art. 9 indica come obbligatorie le seguenti indicazioni:

- La denominazione dell'alimento;
- L'elenco degli ingredienti;
- Qualsiasi ingrediente elencato nell'allegato II (allergeni) o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Conservare

ETICHETTATURA















- La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- La quantità netta dell'alimento;
- Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- Le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni di impiego;
- Il paese di origine o il luogo di provenienza;
- Le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- Per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol di volume, il titolo alcolimetro volumico effettivo;
- Una dichiarazione nutrizionale
- L'indicazione degli allergeni e la lista di quelli da considerare.

Decreto regionale 19/02/2007 e decreto regionale 31/05/2007(modifiche del precedente decreto)

Linee guida di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi

- ▶ 12 ore corso per addetti a rischio alto che conseguono per la prima volta attestato(rischio alto)
- ▶ 8 ore per lavoratori rischio medio
- ▶ Lavoratori a rischio basso che non hanno bisogno della formazione
- ▶ 6 ore aggiornamento(ogni tre anni)

Allergeni

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

Allergeni

L'unico allergene che non si gestisce sono i cereali contenenti glutine per l'impossibilità e la delicatezza dei soggetti che presentano tale patologia (celiaci).

- ▶ TUTTI GLI INGREDIENTI ALLERGENI SE PRESENTI NELL'ATTIVITÀ DEVONO ESSERE CONSERVATI IN CONTENITORI CHIUSI.
- ▶ PRESTARE ATTENZIONE ALL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI RIPORTATO SULLA CONFEZIONE DEI PRODOTTI AVVIATI ALLA LAVORAZIONE
- ▶ *LE DICITURE PRESENTI SU ALCUNE ETICHETTE DEL TIPO "PUO' CONTENERE TRACCE DI...", OPPURE "PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CHE UTILIZZA..." DEVONO INTENDERSI COME POSSIBILE PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO.*
- ▶ *PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE NEL PRELEVARE L'INGREDIENTE DAL PROPRIO CONTENITORE (NON DIFFONDERE NELL'AMBIENTE CIRCOSTANTE)*
- ▶ DOPO L'UTILIZZO DEL PRODOTTO RIPORRE SUBITO IL QUANTITATIVO D'AVANZO NEL SUO CONTENITORE
- ▶ APPENA UTILIZZATO L'INGREDIENTE BONIFICARE L'AREA E GLI UTENSILI UTILIZZATI (LAVAGGIO)

Allergeni

Un lavaggio energico e accurato è l'unico mezzo valido per la rimozione degli allergeni dagli utensili e dalle superfici di lavoro. A differenza dei microrganismi patogeni, il calore è infatti inefficace contro gli allergeni!!!!

- ▶ NON UTILIZZARE STESSA POSATE O UTENSILI, TAGLIERI PER PREPARAZIONI DI PRODOTTI DIVERSI
- ▶ PRESTARE LA STESSA ATTENZIONE CON I CIBI COTTI CHE PRESENTANO UN INGREDIENTE ALLERGENE

In caso che un cliente chieda informazioni, relative alla presenza o meno di ingredienti allergeni, l'addetto in quel momento interpellato dovrà consultarsi con il responsabile RHACCP e quindi con il titolare dell'attività prima di dare una risposta.

È a disposizione della clientela un cartello unico o sistema equivalente (ai sensi del Reg 1169/11 e smi) ove è riportato l'elenco di tutti gli ingredienti per ciascun prodotto di produzione propria o di produzione esterna venduto sfuso.