

# Unità 2: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione



## IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP

Lezione

03



La sicurezza igienica nei servizi ristorativi consiste nel garantire la qualità e l'integrità degli alimenti in tutte le fasi di produzione, deposito, trasformazione, confezionamento, trasporto e distribuzione, fino al consumatore finale.

# Igiene nella ristorazione

- **L'igiene nella ristorazione** deve poter prevenire l'insorgenza e la diffusione di tutte le **malattie di origine alimentare** o in cui siano implicati gli alimenti nella loro trasmissione.



# Igiene nella ristorazione



## RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE

<b>Ristorazione tradizionale</b>	cibi preparati e distribuiti subito
<b>Ristorazione differita a legume caldo</b>	cibi preparati e distribuiti caldi in tempi brevi successivi
<b>Ristorazione differita a legume freddo</b>	cibi preparati, raffreddati rapidamente, chiusi e riattivati entro 5 giorni
<b>Ristorazione differita a legume freddo con pastorizzazione preventiva</b>	cibi preparati, sigillati, pastorizzati, conservati, consumati entro 10 giorni
<b>Ristorazione tradizionale e differita con surgelazione</b>	cibi preparati secondo i sistemi della surgelazione
<b>Ristorazione non tradizionale</b>	macchine distributrici di cibo e bevande

# Igiene nella ristorazione

## Il “pacchetto igiene”

riorganizza e stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli **operatori del settore alimentare**, rimarcando alcuni principi fondamentali:

- la **sicurezza alimentare** deve essere garantita lungo tutta la catena alimentare;



# Igiene nella ristorazione

- la **catena del freddo** deve essere sempre rispettata se necessaria;
- i **manuali di corretta prassi igienica** costituiscono uno strumento per osservare le norme igieniche a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del **sistema HACCP**.



# Igiene nella ristorazione

- Le **disposizioni di legge** che tengono conto delle norme europee in materia di **sicurezza alimentare (Reg. 852/2004)** sono precise e puntuali in quanto tendono a limitare al massimo il pericolo di contaminazione all'interno del servizio ristorativo.

## PACCHETTO IGIENE

LIBRO BIANCO (2000)  
REG. (CE) 178/2002

REG. (CE) 852/2004 – igiene, normativa generale  
REG. (CE) 853/2004 – igiene, norme specifiche  
REG. (CE) 854/2004 – norme specifiche per  
controlli ufficiali  
REG. (CE) 882/2004 – controlli ufficiali su  
mangimi, alimenti; salute e benessere animale  
REG. (CE) 2073/2005 – criteri microbiologici

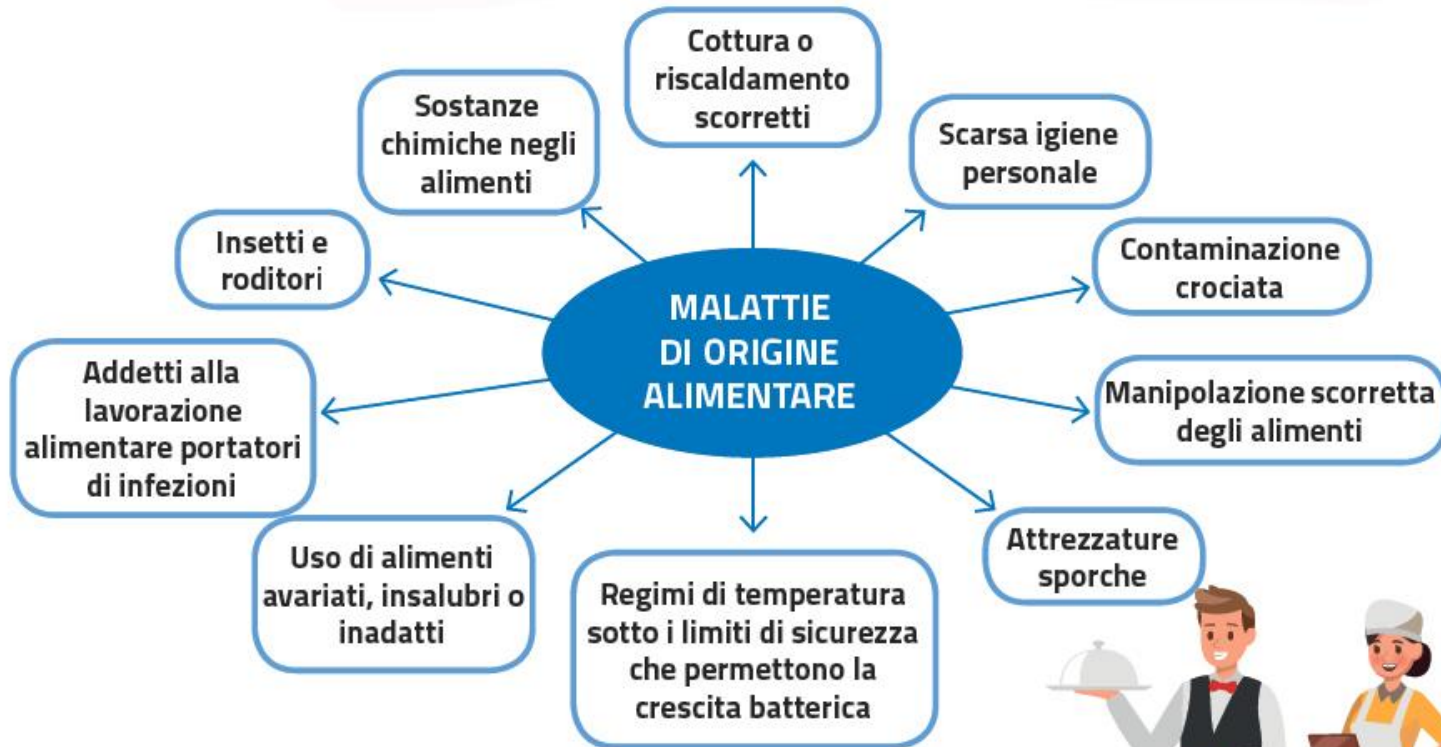
# Responsabilità degli OSA

- La **responsabilità** principale per la sicurezza degli alimenti spetta all'**operatore del settore alimentare (OSA)**.
- L'**OSA** è tenuto per legge a frequentare appositi corsi di formazione obbligatoria allo scopo di prevenire e gestire adeguatamente i pericoli igienico-sanitari del settore alimentare.





# Igiene nella ristorazione





L'igiene della persona e della postazione di lavoro garantiscono la salubrità dei cibi che vengono proposti alla clientela.

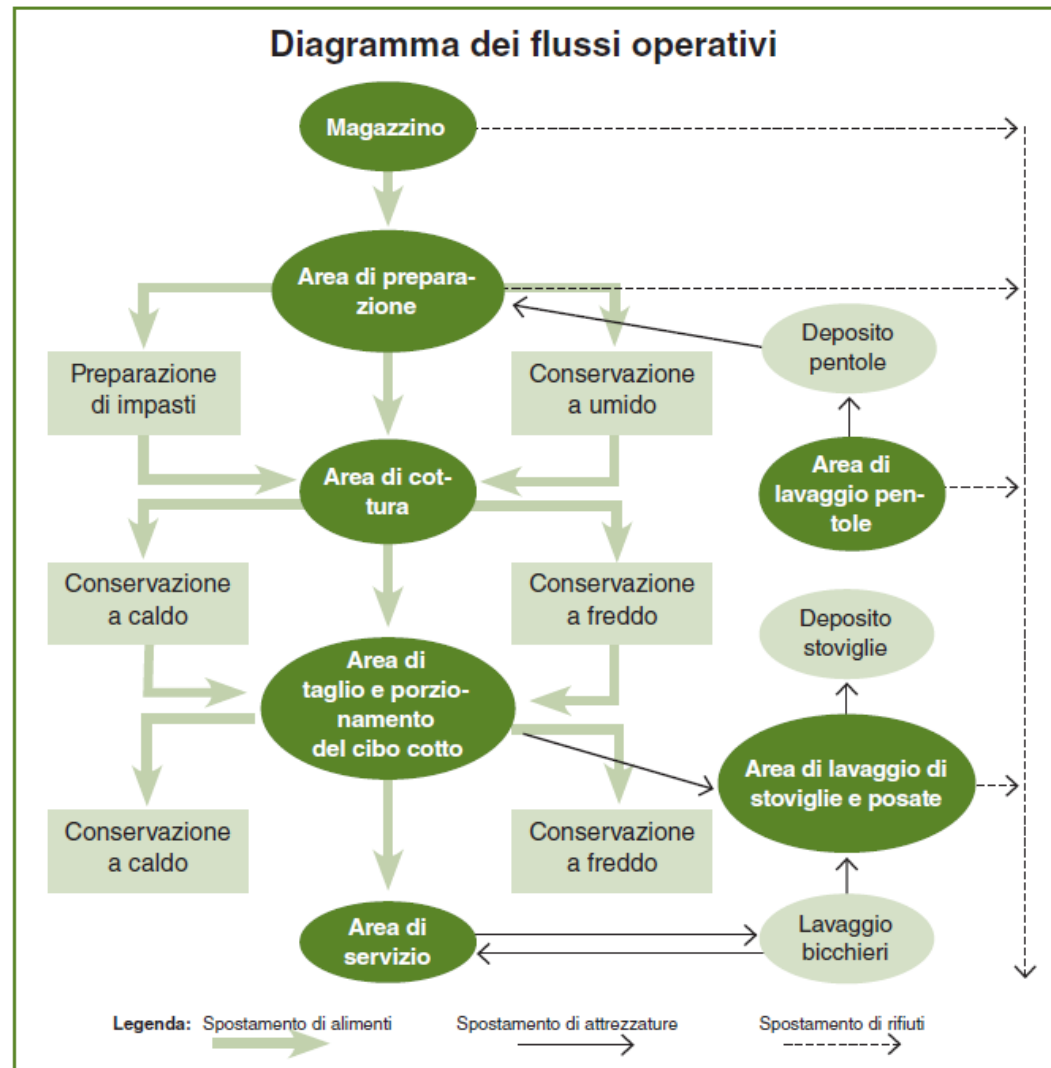
# Igiene nella ristorazione

## “Marcia in avanti”

In base al principio della “**marcia in avanti**” l’alimento durante il suo ciclo lavorativo non deve mai retrocedere, al fine di impedire *contaminazioni crociate* tra il prodotto finito e materie prime, semilavorati e materiale sporco.

## Buone pratiche

- **separare i settori puliti da quelli sporchi** (zone di arrivo materiali, depositi, spedizioni);
- **operare** secondo il principio della “**marcia in avanti**”;
- **allontanare** il prima possibile i **rifiuti e gli scarti** dalle aree di lavorazione e predisporre apposite aree esterne per il loro deposito temporaneo;
- **mantenere** nel tempo le **buone condizioni igieniche e funzionali** dei locali con adeguate procedure di pulizia e di manutenzione.



# Igiene nella ristorazione

- La **zona grigia** indica la zona di ricevimento merci ed eliminazione rifiuti. È ad alto rischio di contaminazione microbica.
- La **zona bianca** è destinata alla preparazione degli alimenti ed è quella microbiologicamente meno contaminata.
- La **barriera** tra zona grigia e bianca impedisce la diffusione microbica.



# Igiene nella ristorazione

- La **pulizia** generale e **particolare** in ambiente ristorativo va integrata con interventi sanificanti basati sull'uso di sostanze speciali.
- **Detersione** = rimozione dello sporco e di buona parte dei microrganismi tramite l'uso di acqua e sapone o altri detersivi.



# Igiene nella ristorazione

- **Disinfezione** = distruzione dei microrganismi patogeni attraverso l'uso di prodotti specifici.
- **Disinfestazione** = eliminazione dall'ambiente di animali (topi, insetti, ecc.) potenziali vettori di malattie. Questo intervento va fatto da ditte specializzate.



# Igiene nella ristorazione

- **Igiene della persona**  
osservando capelli corti,  
unghie tagliate, mani  
sempre pulite, barba  
rasata;
- **vestiario** sempre pulito ed  
in ordine;
- **copricapo** adatto anche  
per trattenere il sudore e  
capelli raccolti sotto la  
cuffia per le donne;
- **ferite** o lesioni alle mani  
sempre ben protette.



# Sistema HACCP

- Il **sistema HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Point* - analisi del pericolo e controllo dei punti critici) nacque negli USA ad opera della società *Pillsbury Company* negli anni '60, chiamata dalla **NASA** per definire un metodo che garantisse la salubrità degli alimenti destinati all'alimentazione nello spazio.







**HACCP**

è un sistema adottato nella

Unione Europea

è l'acronimo di



**HACCP**



**HAZARD**



**ANALYSIS**



**CRITICAL**



**CONTROL**



**POINTS**

e indica un sistema che

costituisce un

**piano di autocontrollo aziendale**

si basa su

**7 principi**

interessa tutta la

**filiera agroalimentare**

si basa su

**procedure igieniche standardizzate**

# Sistema HACCP

- I **punti fondamentali** del **sistema HACCP** sono identificabili in **sette principi**, che prima della loro applicazione devono essere preceduti da **cinque passi preliminari**.
- Si tratta, quindi, di mettere in pratica **dodici passaggi chiave** secondo uno schema ben preciso.



# Sistema HACCP

## Prima fase: pianificazione preliminare

1. **formazione del HACCP-*team*;**
2. **descrizione del prodotto;**
3. **identificazione della destinazione d'uso;**
4. **costruzione del diagramma di flusso;**
5. **conferma in campo del diagramma di flusso.**



# Sistema HACCP

## Seconda fase: i sette principi HACCP

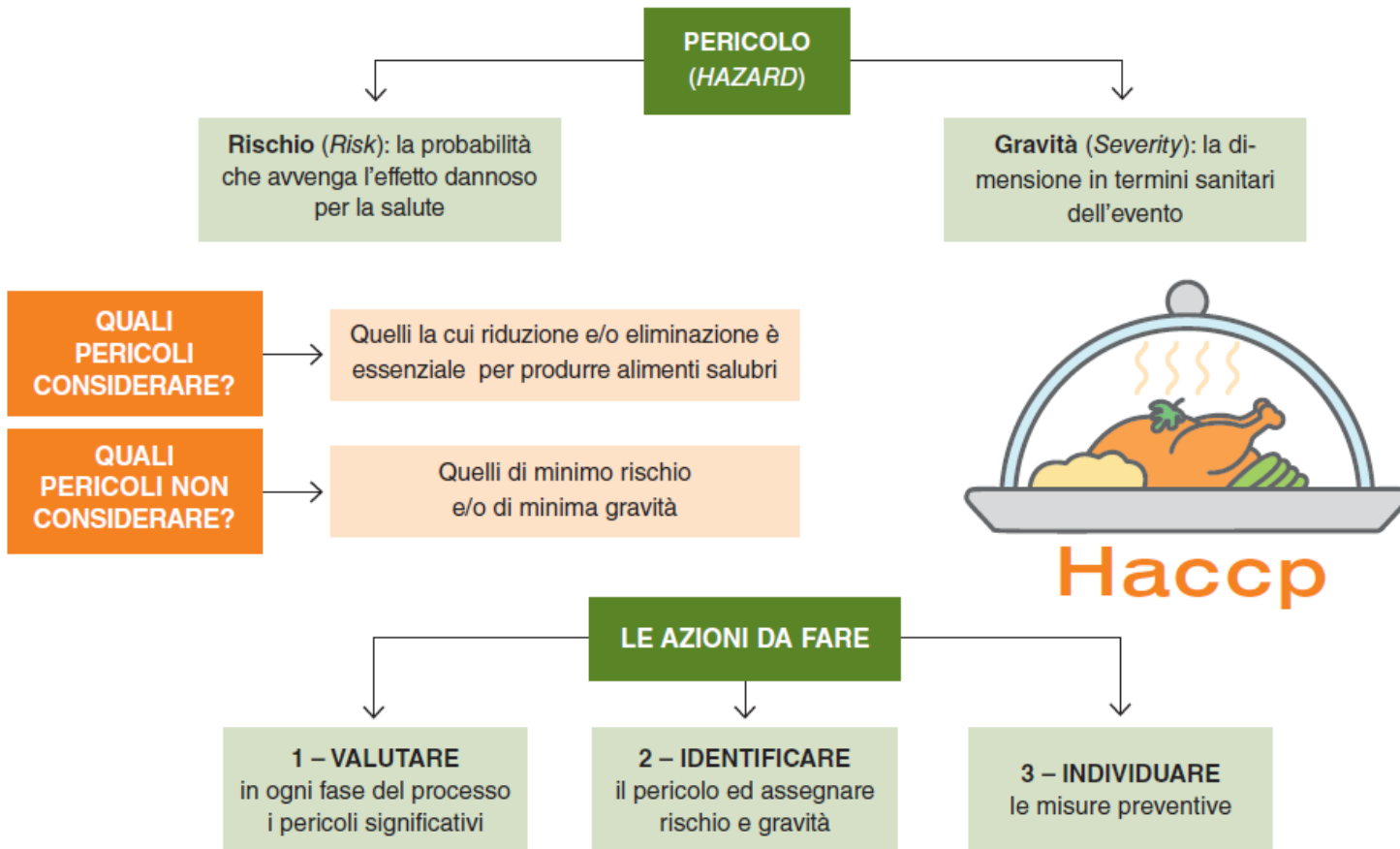
1. Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio
2. Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
3. Definizione dei limiti critici
4. Definizione delle attività di monitoraggio
5. Definizione delle azioni correttive
6. Definizione delle attività di verifica
7. Gestione della documentazione



# Sistema HACCP

## CRITERI DI APPLICAZIONE DEL METODO HACCP

Il termine **PERICOLO (Hazard)** sta ad indicare un agente biologico, chimico, fisico, potenzialmente in grado di causare un effetto dannoso sulla salute, se presente ad un livello non accettabile. (*World Health Organization - WHO, 1995*)



# Sistema HACCP

- Le **GMP** (*Good Manufacturing Practice*) sono indicazioni generiche produttive destinate ad aiutare a fabbricare prodotti alimentari sicuri e possono aiutare nella redazione delle buone pratiche d'igiene.
- Le **GHP** (*Good Igienic Prectice*) garantiscono l'igienicità generica della lavorazione.



# Sistema HACCP

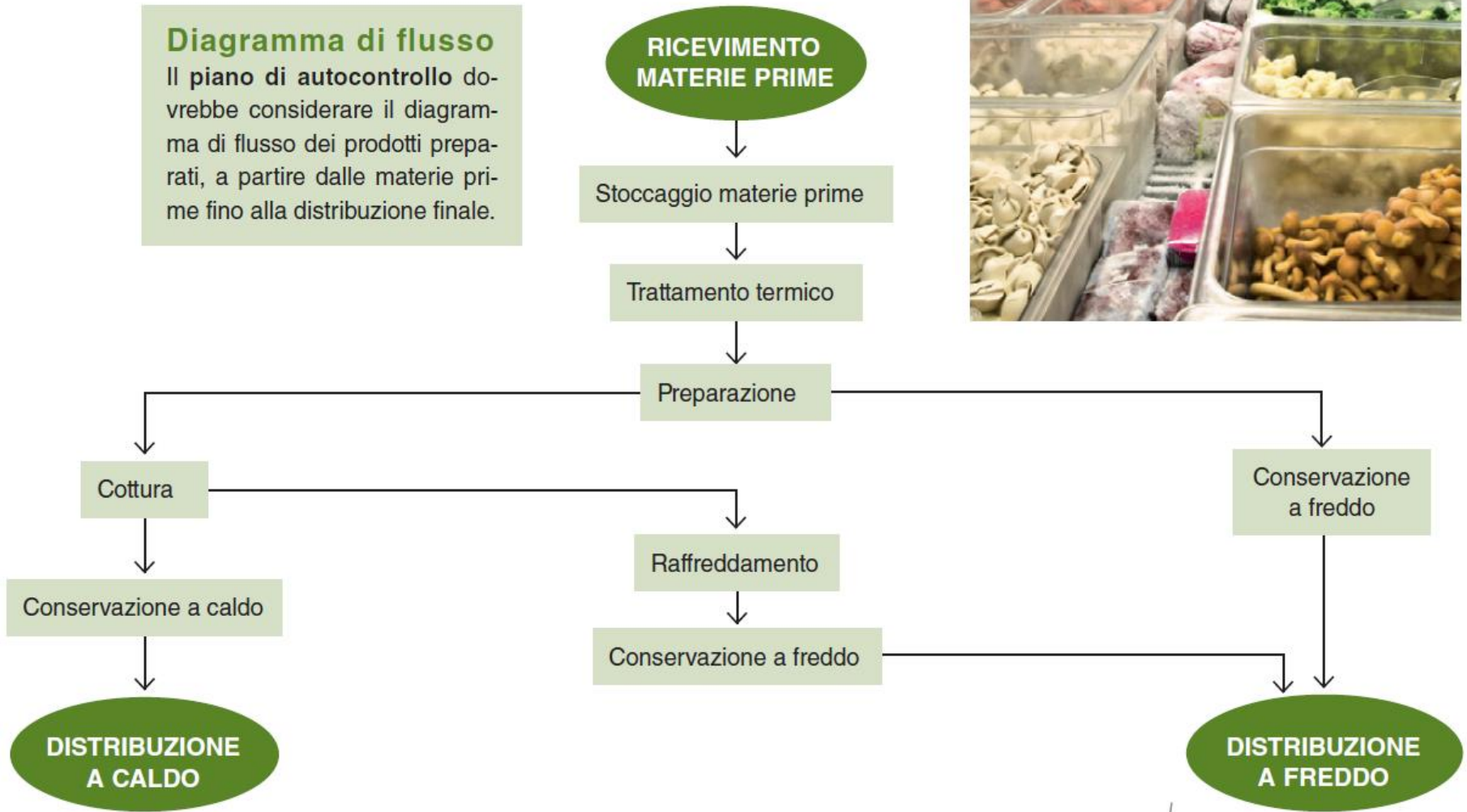
- Oggi le **GMP** tendono ad essere sostituite dalle **SOP** (*Standard Operating Procedures*) le quali indicano procedure e attività che controllano le condizioni operative (tempo, temperatura, ecc.), permettendo che le condizioni ambientali siano favorevoli alla produzione e trasformazione di alimenti sicuri.



# Sistema HACCP

## Diagramma di flusso

Il piano di autocontrollo dovrebbe considerare il diagramma di flusso dei prodotti preparati, a partire dalle materie prime fino alla distribuzione finale.

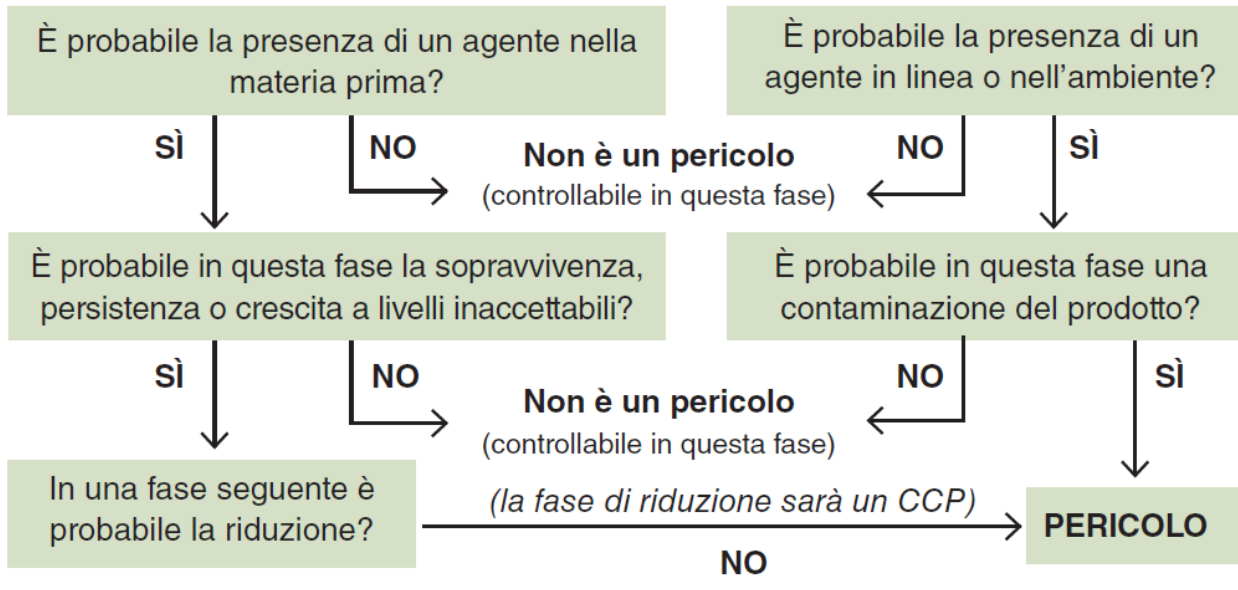




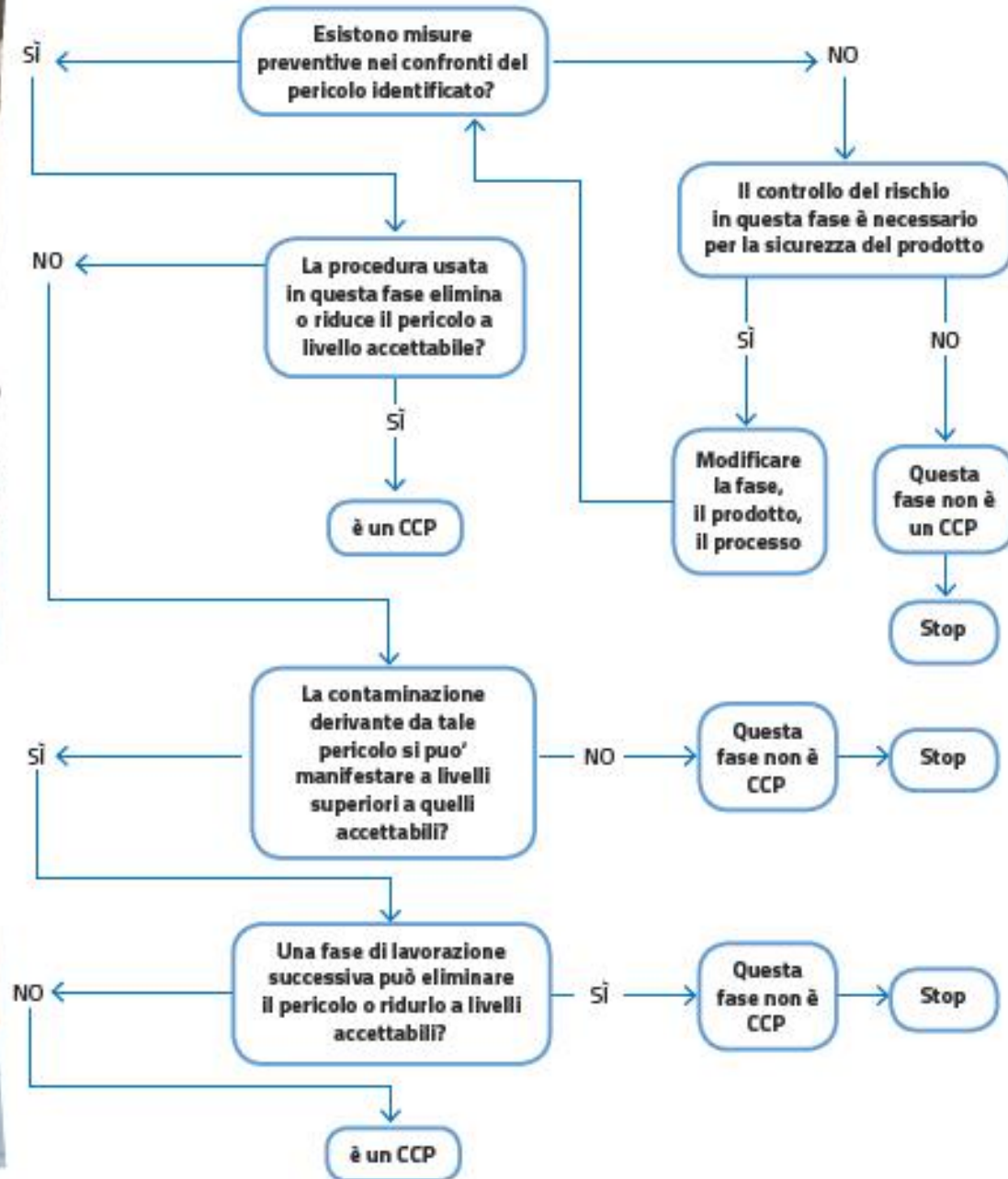
# Sistema HACCP

## DETERMINAZIONE DEL PERICOLO

Domande a cui si deve rispondere in ogni fase, riferite ad ogni pericolo



# ALBERO DELLE DECISIONI



## ANALISI DEI PERICOLI E DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO



### 1) APPROVVIGIONAMENTO

È il momento in cui si riceve la merce e la si immagazzina.

#### Dove sta il rischio?

La merce può essere contaminata all'origine.  
I pochi microrganismi presenti riescono a moltiplicarsi.

#### Tipo di controllo

Controllo provenienza.  
Controllo temperatura di conservazione.



### 2) PREPARAZIONE

Comprende tutte le operazioni che precedono la cottura del cibo (lavaggio, taglio, macinatura, mescolamento, ecc.).

#### Dove sta il rischio?

Il cibo può essere contaminato.  
I pochi microrganismi presenti riescono a moltiplicarsi.

#### Tipo di controllo

Controllo pulizia e disinfezione attrezzature.  
Controllo igiene del personale.  
Controllo tempo-temperatura.



### 3) COTTURA

Si intende qualsiasi trattamento a caldo dell'alimento.

#### Dove sta il rischio?

Alcuni microrganismi possono sopravvivere.

#### Tipo di controllo

Controllo della temperatura (almeno + 70 °C in tutte le sue parti).



### 4) CONSERVAZIONE

Si intende la conservazione a caldo o a freddo del cibo cucinato.

#### Dove sta il rischio?

I pochi microrganismi presenti possono moltiplicarsi.  
Durante la conservazione può avvenire la contaminazione.

#### Tipo di controllo

Controllo della temperatura: + 65 °C a caldo + 4 °C a freddo  
Controllo pulizia e disinfezione attrezzature.



### 5) DISTRIBUZIONE

Si intende la suddivisione del cibo in porzioni prima della consumazione.

#### Dove sta il rischio?

Il cibo può essere contaminato in questo momento.

#### Tipo di controllo

Controllo pulizia e disinfezione attrezzature.  
Controllo igiene del personale.  
Controllo del tempo che intercorre tra distribuzione e consumazione.  
Controllo temperatura.



### 6) SERVIZIO

È il momento in cui viene offerto il cibo preparato.

#### Dove sta il rischio?

Il cibo può essere contaminato in questo momento.  
I microrganismi presenti possono moltiplicarsi.

#### Tipo di controllo

Controllo pulizia e disinfezione delle attrezzature.  
Controllo igiene del personale.

# Sistema HACCP

Logo aziendale		PIANO HACCP										Pag. .... di ....
		Procedura di monitoraggio					Limiti critici			Azioni da intraprendere		Registro attività
Fase	Pericolo	Misure di controllo	CCP	Attività	Frequenza	Responsabilità.	Verde	Giallo	Rosso	Giallo	Rosso	

# Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

(Fonte: WHO – OMS - Dipartimento di sicurezza alimentare, zoonosi e malattie trasmesse da alimenti, 2006)



## Chiave n. 1: abituarsi alla pulizia

- lavarsi le mani:
  - prima di manipolare alimenti
  - mentre si lavora in cucina
  - dopo essere stati in bagno
- lavare e disinfettare:
  - le superfici di lavoro
  - le attrezzature e gli utensili che verranno a contatto con gli alimenti
- tenere lontani dagli alimenti e dalla cucina: insetti, roditori e altri animali



## Chiave n. 2: separare i cibi crudi da quelli cotti

- separare carne, pesce e pollame crudi dagli altri alimenti
- non usare per altri alimenti i taglieri, i coltelli e altri utensili usati per gli alimenti crudi
- chiudere gli alimenti da conservare in contenitori per evitare il contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo



## Chiave n. 3: far cuocere bene gli alimenti

- cuocere bene gli alimenti, specialmente carne, pollame, uova e pesce
- far bollire zuppe e ragù per essere sicuri che abbiano raggiunto i 70 °C
- verificare, per la carne ed il pollame, che le carni non siano rosa; in alternativa misurare con un termometro la temperatura al cuore dell'alimento



## Chiave n. 4: tenere gli alimenti alla giusta temperatura

- refrigerare velocemente i cibi cotti (non lasciarli a temperatura ambiente per più di 2 ore) e le derrate facilmente deperibili (meglio se a temperature inferiori a +5 °C)
- mantenere sopra i 65 °C gli alimenti cotti fino al momento del loro consumo
- non conservare gli alimenti troppo a lungo, anche se messi in frigorifero
- non scongelare a temperatura ambiente i cibi congelati o surgelati



## Chiave n. 5: usare solo acqua e materie prime sicure

- usare solo acqua potabile o trattarla in modo da evitare ogni contaminazione
- scegliere materie prime fresche e sane
- preferire alimenti trattati, come il latte pastorizzato (per evitare rischi)
- lavare bene frutta e verdura, specialmente se consumate crude
- non usare cibi oltre la data di scadenza