



Coordinamento delle emergenze non epidemiche nel sistema di Protezione Civile



L' Autocontrollo e le Verifiche dell'Autocontrollo nella cucina da campo

Miriam Tinaro

Gubbio, 18 settembre 2019

REG.CE 852/2004

Considerando 12

La sicurezza degli alimenti è il risultato di diversi fattori:

- la legislazione alimentare dovrebbe stabilire requisiti d'igiene minimi;
- dovrebbero essere effettuati controlli ufficiali per verificare l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare ai requisiti;
- gli operatori del settore alimentare dovrebbero elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP.

REG.CE 852/2004

Articolo 5

Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.....

HACCP

I 7 PRINCIPI

Individuare i rischi

Determinare i CCP

Fissare i limiti critici

Monitorare i CCP

Azione correttiva

Procedure di verifica

Documentazione

.....PROCEDURE PERMANENTI.....

Tutte le procedure operative relative alla gestione del sistema di autocontrollo e corretta prassi igienica relative alla somministrazione dei pasti presso le mense campali sono raccolte

“Linee guida di autocontrollo e corretta prassi igienica”.

ATTIVITÀ DI VERIFICA ISPETTIVA INTERNA

Ha lo scopo di verificare la corretta applicazione del piano di autocontrollo.

La Protezione Civile della Regione Umbria ha affidato la consulenza sull'autocontrollo nelle mense campali, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche «Togo Rosati.

Il personale del campo affianca e coadiuva il consulente incaricato dall'Istituto nello svolgimento delle ispezioni interne.

REGIONE	LINEE GUIDA di autocontrollo e corretta prassi igienica nelle mense campali			PROTEZIONE CIVILE
	Edizione II	Revisione 1/2019	Pag. 1 di 1	

EMERGENZA NON EPIDEMICA
VISITA ISPETTIVA (checklist) - MENSA CAMPALE

Verifica n. ____ del giorno _____ ore _____

Responsabile del campo o suo delegato
(nome e qualifica)

Operatori che eseguono la visita ispettiva
(nome e qualifica)

Dati: campo tenda

Comune:
Identificativo campo
N. Campo
Ente gestore del campo

Tipologia di cucina

--

Dati cucina:

N. cucine	N. pasti a pranzo / a cena	N. persone addetto alla gestione della cucina	Cambio turno ogni x giorni
-----------	----------------------------	--	-------------------------------

Menù

cadenza	compilato da
acquisti da	

Dati catering da compilare solo se è presente il servizio di Catering

Da quale campo arrivano i pasti pronti?		
Identificativo campo		
COM	Comune	N. campo

REGIONE	LINEE GUIDA di autocontrollo e corretta prassi igienica nelle mense campali			PROTEZIONE CIVILE
	Edizione II	Revisione 1/2019	Pag. 2 di 1	

Parte 2. STRUTTURE/AREE

N	requisito	SI/NO Non Valutato	COMMENTI
1.1	E' stato individuato un responsabile della cucina da campo (o punto di somministrazione pasti)?		
1.2	Il personale addetto alla cucina ha ricevuto una formazione specifica?		
1.3	Le istruzioni per il comportamento del personale di cucina vengono eseguite correttamente?		
1.4	Il personale di cucina indossa indumenti adeguati e puliti?		
1.5	Sono stati individuati/segnalati sintomi di malattia (vomito, diarrea, lesioni cutanee)?		
1.6	Se si, il personale che presenta questi sintomi è stato allontanato dalle attività della cucina?		

Parte 3. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

N	requisito	SI/NO Non Valutato	COMMENTI
2.a	Tutte le aree/strutture sono adeguatamente coperte/protette?		
2.b	E' attivata la procedura disinfestazione/derattizzazione?		
2.c	E' rispettata la "marcia avanti"		
2.c.1	Si rilevano incroci crudo/cotto - sporco/pulito?		
2.d	Quali aree sono state effettivamente individuate?		
2.d.1	Area apertura imballaggi		
2.d.2	Area cottura dei pasti		
2.d.3	Area preparazione alimenti		
2.d.4	Area pulizia stoviglie		
2.d.5	Area pulizia verdure		
2.d.6	Area raccolta rifiuti		
2.d.7	Area somministrazione pasti (refettorio)		
2.d.8	Area stoccaggio alimenti non deperibili		
2.d.9	Area stoccaggio alimenti deperibili		
2.d.10	Servizi igienici ad uso esclusivo del personale cucina		

A COSA SERVONO LE ANALISI DI LABORATORIO

Predispongono procedure:

- validazione GMP
- validazione procedure di monitoraggio dei CC

Attuano procedure:

- verifica della corretta applicazione GMP (poche analisi)
- verifica adeguate procedure di monitoraggio dei CCP (programmate)

Mantengono e aggiornano:

- analisi dei dati per revisione piano (almeno una volta all'anno)

Reg. 852/2004/CE Art. 5 punto 2

c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;

PRESUPPOSTO ESSENZIALE PER LA VALIDITA' DELLE VERIFICHE ANALITICHE

CORRETTA INDIVIDUAZIONE DEI LIMITI CRITICI





.....LIMITE CRITICO.....

Limite di accettabilità

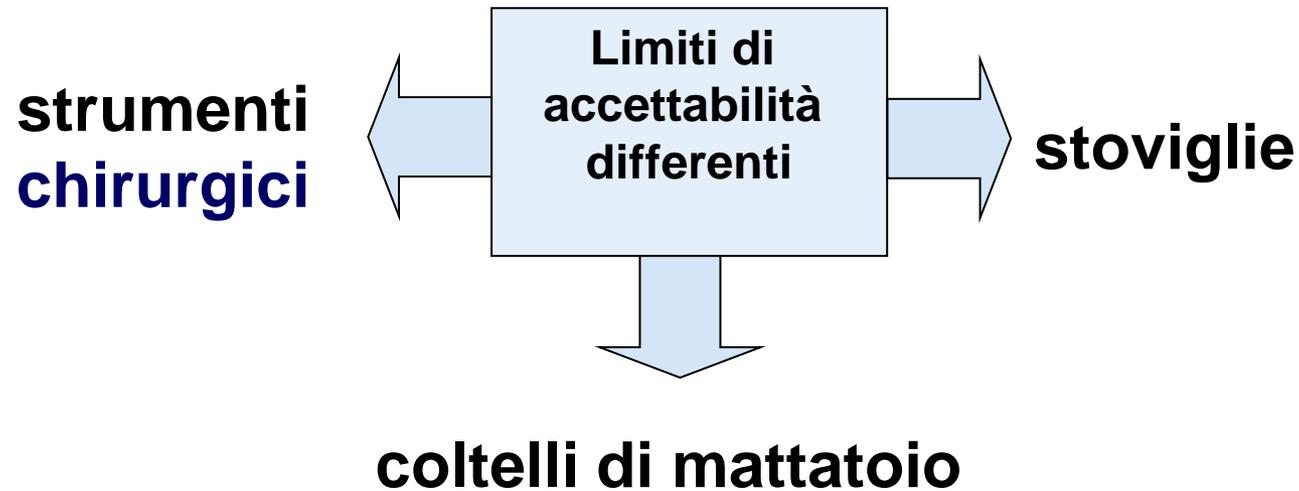
soglia di natura fisica, biologica, chimica attribuita ad un CCP, il cui rispetto garantisce rischi accettabili.

LIMITI DI ACCETTABILITA'

- Validare una GMP
- Verificare il corretto monitoraggio di un CCP

.....VALIDARE UNA GMP.....

Procedura di sanificazione



Cottura

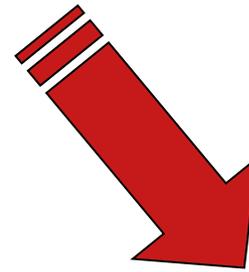
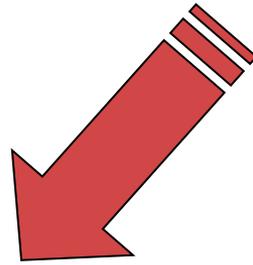
Si valutano i parametri stabiliti in letteratura che ne determinano l'efficacia

Si accerta che i parametri vengano raggiunti nel processo

Si valuta il risultato delle analisi di conferma

**LA PROCEDURA
È VALIDATA**

ESEMPI LIMITI DI ACCETTABILITA'



Parametri fisico-chimici:

- temperatura
- tempo
- pH
- aw

Monitoraggio CCP

Parametri microbiologici:

- germi indicatori
- germi patogeni

Verifica corretto monitoraggio

LIMITI DI ACCETTABILITA'

Come stabilirli?

In base a:

- normativa vigente
- letteratura scientifica
- esperienze

MONITORAGGIO CCP **VS** VERIFICA ANALITICA

MONITORAGGIO di CCP

Sequenza pianificata e d'immediata lettura, di rilevazioni e misurazioni effettuate per mantenere sotto controllo un CCP, con registrazione di dati

DEVE ESSERE COSTANTE

VERIFICA ANALITICA

Analisi di laboratorio per valutare se un CCP è mantenuto entro i limiti di accettabilità prefissati

UTILITA' DELLE ANALISI MICROBIOLOGICHE



VERIFICHE ISPETTIVE E MONITORAGGIO ANALITICO NEI CAMPI TENDA

Norcia 2016

1	n	443/si	1	149/51	31/08/2016	Isp.int./prel.-	Campo Prot Civ Norcia	5	14
2	n	443/34		149/si	31/08/2016	Isp.int./prel.-	Campo Prot Civ San Pellegrino	4	17
3	n	443/no		149/53	15/09/2016	Isp.int./prel.-	Campo Prot Civ San Pellegrino	5	21
4	n	443/no		149/54	15/09/2016	Isp.int./prel.-	Campo Prot Civ Norcia	4	16
5	P	443/si	1	149/66	07/11/2016	Isp.int./prel.-	Campo Prot Civ ANPAS Norcia	3	10
6	X	443/si	1	149/si	07/11/2016	Isp.int.-	Campo Prot Civ San Pellegrino	0	0
7	P	443/40		149/si	08/11/2016	Isp.int./prel.-	Campo Prot Civ Preci	5	21
8	P	443/41		149/si	08/11/2016	Isp.int./prel.-	Campo C R I Ancarano	4	16
9	P	443/si	1	149/67	09/11/2016	Isp.int./prel.-	Campo Misericordia – Cascia	5	14
10	X	443/si	1	149/si	15/11/2016	Isp.int.-	Campo Prot Civ ANPAS Norcia	0	0
11	P	443/si	1	149/68	15/11/2016	Isp.int./prel.-	Campo Prot Civ San Pellegrino	6	20
12	P	443/42		149/si	22/11/2016	Isp.int./prel.-	Campo PC – Autieri – Avendita	5	18
13	P	443/si	1	149/79	29/11/2016	Isp.int./prel.-	Campo Prot Civ Preci	6	24
14	P	443/41		149/si	29/11/2016	Isp.int./prel.-	Campo C R I Ancarano	4	16
								56	207

**ATTIVITA' DELL'IZSUM
IN REGIME DI AUTOCONTROLLO
NELLE MENSE CAMPALI**

I risultati delle analisi microbiologiche sui prodotti alimentari sono stati classificati in tre categorie di qualità microbiologica:



NON CONFORME

Il valore è «superiore» al limite di accettabilità adottato dall'azienda, o potenzialmente dannoso in caso di presenza di patogeni

il risultato evidenzia problemi dei processi produttivi



ACCETTABILE

Nel caso delle ricerche quantitative (numerazioni) il valore è inferiore al limite di accettabilità adottato dall'azienda in relazione al tipo di prodotto

il livello di presenza di microrganismi indica aree di miglioramento



OTTIMALE

Il valore è sotto la rilevabilità del metodo

il risultato evidenzia una corretta applicazione del sistema HACCP

Grafico 1 – RISTORAZIONE CAMPALE (Norcia 2016) PRIMI COTTI - n. 53 determinazioni

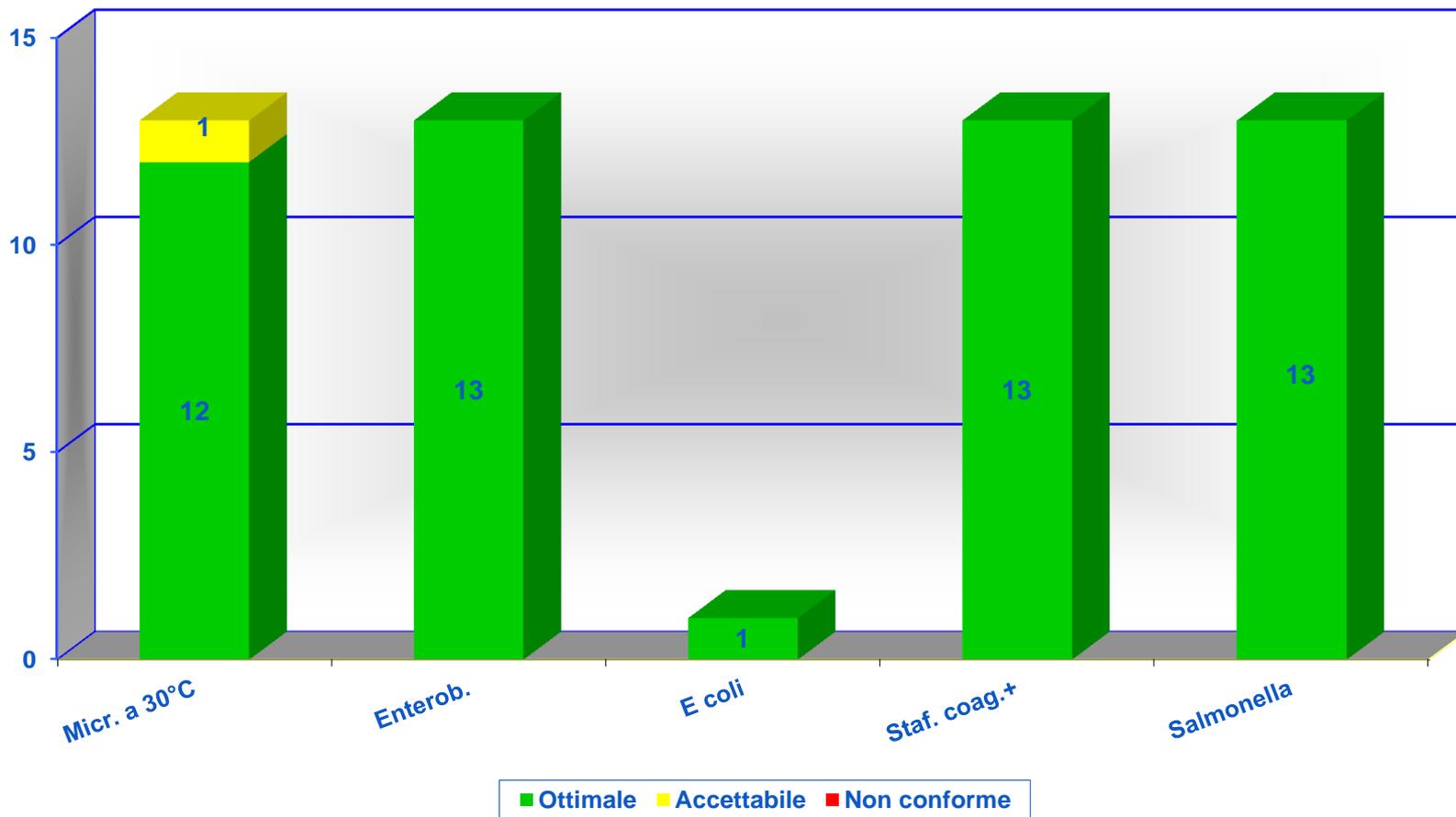


Grafico 2 – RISTORAZIONE CAMPALE (Norcia 2016) SECONDI COTTI - n. 54 determinazioni

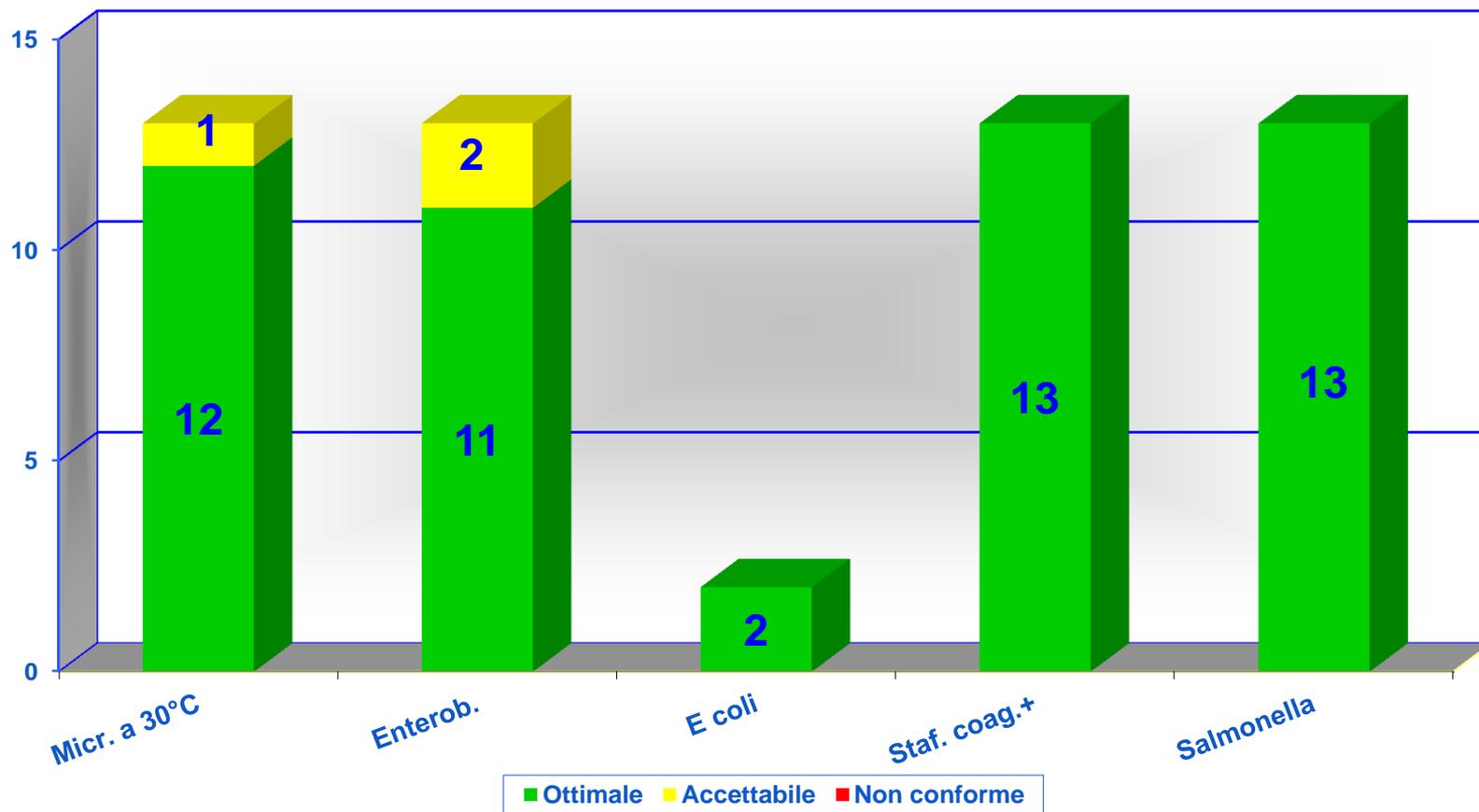


Grafico 3 – RISTORAZIONE CAMPALE (Norcia 2016) CONTORNI COTTI - n. 14 determinazioni

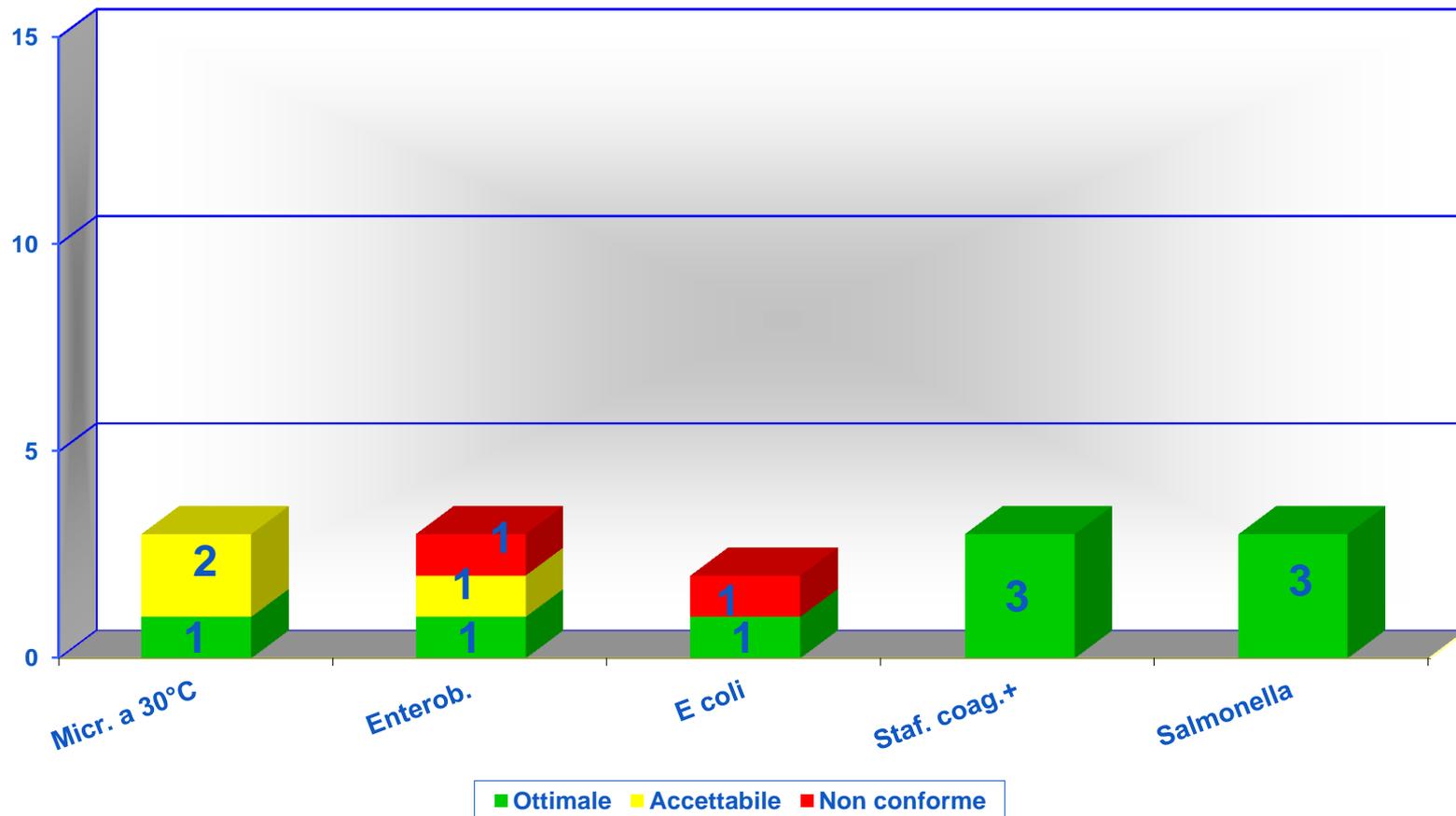


Grafico 4 – RISTORAZIONE CAMPALE (Norcia 2016) CONTORNI CRUDI - n. 48 determinazioni

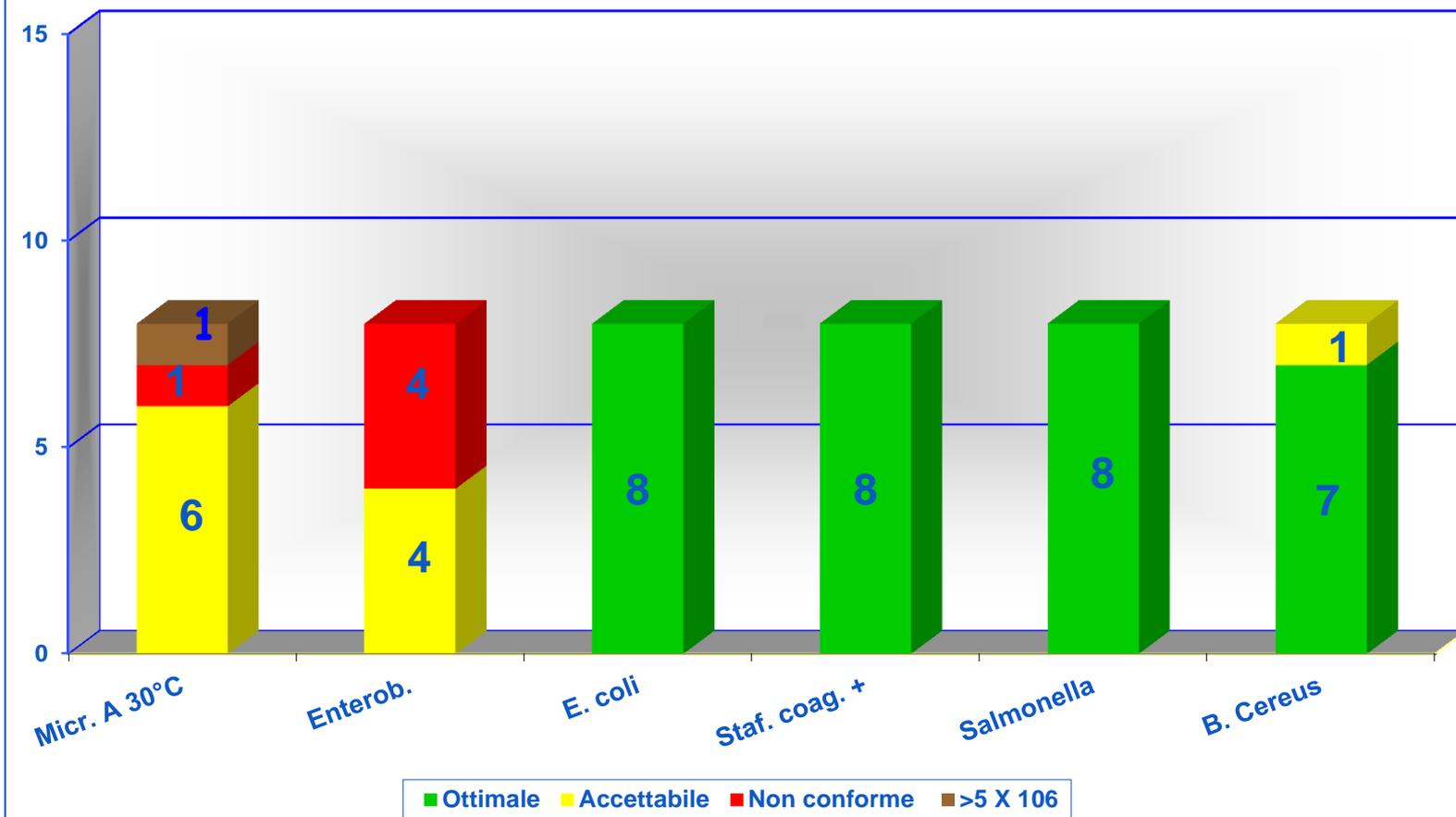
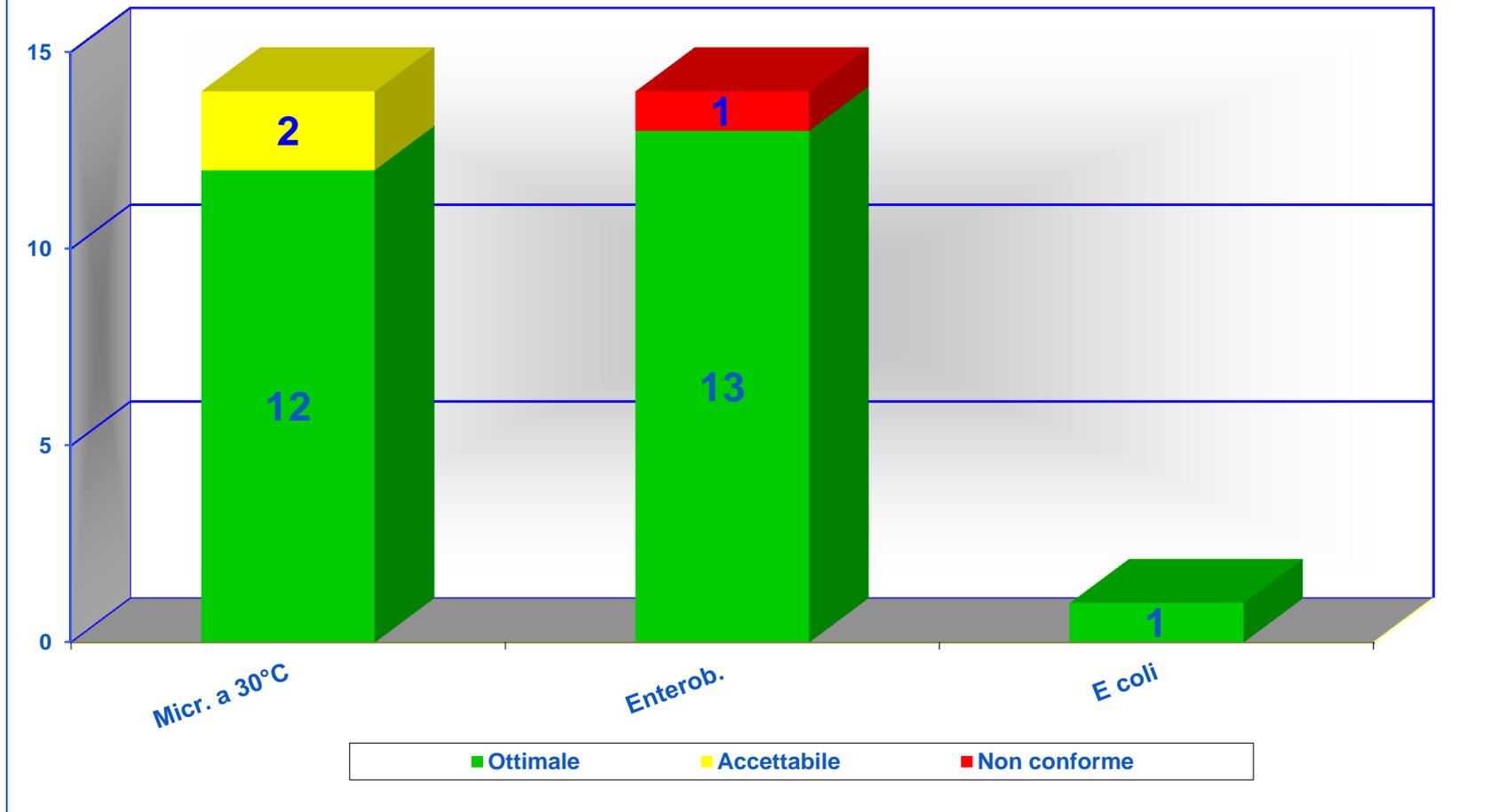
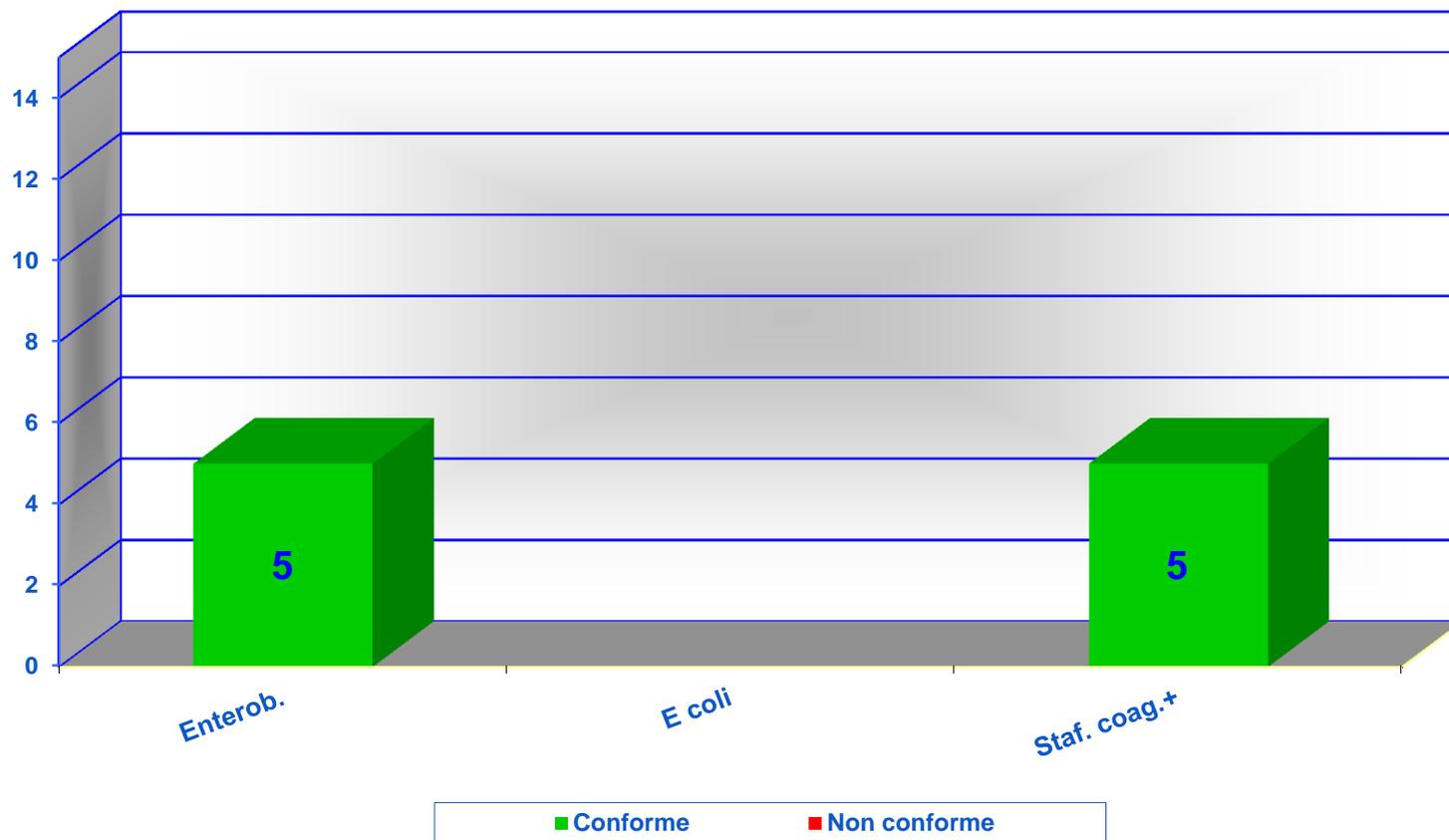


Grafico 5 – RISTORAZIONE CAMPALE (Norcia 2016) STOVIGLIE e ATTREZZATURE - n. 29 determinazioni



* /cm² se il tampone è effettuato con delimitatore, */tampone se effettuato senza delimitatore

Grafico 6 – RISTORAZIONE CAMPALE (Norcia 2016) MANI PERSONALE - n. 10 determinazioni



I DATI EMERSI CI PERMETTONO DI AFFERMARE CHE:

- le GMP e le SSOP adottate e validate risultano sostanzialmente efficaci al fine della prevenzione dei conseguenti rischi per la salute degli utenti;
- il sistema HACCP applicato dimostra che i rischi sono mantenuti a livelli accettabili.

IL RILIEVO DELLE NON CONFORMITÀ ATTRAVERSO IL MONITORAGGIO ANALITICO CI HA PERMESSO DI:

- indagare sui fattori responsabili del superamento dei limiti microbiologici ed intervenire in modo efficace e mirato;
- elevare il livello igienico della produzione.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE