

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il Decreto legislativo 30 dicembre 1992, n.502, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la L.R. n.22 del 8/03/2000 “Riordino delle norme per l’organizzazione del servizio sanitario regionale”;

Visto il Decreto legislativo 155/97, “attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari” il quale all’art. 3 stabilisce che “il responsabile dell’industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico”;

Premesso che la suddetta norma dispone che il responsabile dell’industria alimentare ha anche l’obbligo di individuare, nell’ambito della propria attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti mediante l’individuazione, l’applicazione, il mantenimento e l’aggiornamento di adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi del sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (metodo HACCP);

Considerato il Piano Sanitario Regionale (P.S.R.) 2002/2004, approvato con D.C.R. n.60/02 che prevede al paragrafo 5 l’ “Azione programmata sicurezza alimentare e igiene della nutrizione”, con la quale si intende garantire la salubrità degli alimenti “attraverso l’implementazione del sistema di analisi e controllo dei rischi, come previsto dal Decreto legislativo 155/97 e attraverso controlli finalizzati all’accertamento della qualità igienico-sanitaria dei prodotti alimentari e alla promozione di interventi di formazione e di aggiornamento”;

Vista la propria deliberazione n. 877 del 07/08/2000, “Individuazione delle industrie alimentari per le quali è possibile accedere a semplificazione delle procedure di autocontrollo di cui al decreto legislativo 26/05/1997 n. 155 – Integrazioni e modifiche della deliberazione di Giunta regionale 14 settembre 1999 n. 1031”.

Premesso che la L.R. n. 30 del 23/06/2003, “Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana”, all’articolo 22, comma 2, stabilisce che le procedure semplificate di autocontrollo in attuazione della direttiva 93/43/CEE da attivare nelle aziende agrituristiche che svolgono attività di preparazione e di somministrazione per la consumazione sul posto di pasti, alimenti e bevande, ivi compreso la degustazione e l’assaggio dei prodotti aziendali, siano indicate nel regolamento di attuazione;

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio regionale n. 46/R del 3 agosto 2004, “Regolamento di attuazione

DELIBERAZIONE 31 gennaio 2005, n. 136

Linee guida per la gestione delle procedure di autocontrollo nelle aziende agricole che svolgono attività di preparazione e somministrazione pasti, alimenti e bevande, destinati alla consumazione sul posto in ambito agrituristiche, in applicazione della disciplina igienico-sanitaria, di cui al D.Lgs. 155/97.

della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana)” che al comma 2 dell’art. 18 rimanda a successivo atto della Giunta regionale l’approvazione delle procedure semplificate di autocontrollo relative ai suddetti processi produttivi;

Vista la L.R. n. 24 del 12 maggio 2003, “Norme in materia di igiene del personale addetto all’industria alimentare” che individua quali strumenti per garantire la salubrità degli alimenti e ridurre le malattie che dagli alimenti possono derivare la formazione e aggiornamento degli alimentaristi e il piano regionale di sorveglianza su alimenti e bevande;

Considerata la propria deliberazione n. 1388 del 27/12/2004 che, in attuazione dell’art 2 della sopra menzionata L.R. 24 del 12/05/2003, disciplina in modo organico la formazione del personale addetto all’industria alimentare;

Vista la delibera di Giunta regionale n. 1118 del 08/11/2004, “Approvazione dello schema di protocollo d’Intesa tra Regione Toscana e Confederazione Italiana Agricoltori, Coldiretti Toscana e Confagricoltura Toscana per concertazione indirizzi inerenti al settore agroalimentare”;

Considerato opportuno definire nell’allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto, predisposto dall’articolazione tecnica – comitato ex art. 58 L.R. 22/2000 “Igiene degli Alimenti e Nutrizione”, in collaborazione con il settore “Qualità dei prodotti e Agricoltura sostenibile”, gli indirizzi e le indicazioni

operative sulle procedure semplificate di autocontrollo in attuazione della direttiva 93/43/CEE per le aziende agrituristiche che svolgono attività di preparazione e di somministrazione per la consumazione sul posto di pasti, alimenti e bevande, ivi compreso la degustazione e l’assaggio dei prodotti aziendali;

Sentite le associazioni di categoria del settore agricolo e valutate le opportune osservazioni;

A voti unanimi

DELIBERA

1. di approvare per i motivi esposti in narrativa le linee guida per la gestione delle procedure di autocontrollo nelle aziende agricole che svolgono attività di preparazione e somministrazione pasti, alimenti e bevande, destinati alla consumazione sul posto in ambito agrituristico, in applicazione della disciplina igienico-sanitaria di cui al decreto legislativo. 155/97 – Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto;

Il presente provvedimento, soggetto a pubblicità ai sensi della L.R. 9/95 in quanto conclusivo del procedimento amministrativo regionale, è pubblicato per intero, compreso l’Allegato A, sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana, ai sensi dell’art.3, comma 1 della L.R. 18/96.

Segreteria della Giunta
Il Direttore Generale
Valerio Pelini

SEGUE ALLEGATO

Allegato A

REGIONE TOSCANA

DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E POLITICHE DI SOLIDARIETA'

Linee guida per la gestione delle procedure di autocontrollo nelle aziende agricole che svolgono attività di preparazione e somministrazione pasti, alimenti e bevande, destinati alla consumazione sul posto in ambito agrituristico, in applicazione della disciplina igienico-sanitaria, di cui al D.Lgs. 155/97.

INTRODUZIONE

Il D.Lgs. 155/97, di attuazione delle Direttive comunitarie 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari, prevede che tutte le aziende del settore alimentare mettano in atto un sistema di autocontrollo aziendale per garantire l'igiene dei prodotti alimentari in tutte le fasi successive alla produzione primaria.

Il sistema di autocontrollo si basa sull'applicazione di principi codificati che costituiscono il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ossia Analisi dei Rischi – Punti Critici di Controllo per l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore al fine di individuare idonee misure di prevenzione.

Al produttore viene riconosciuto un ruolo centrale nel garantire la salubrità dei propri prodotti e la sicurezza alimentare per i propri ospiti, requisiti che si ottengono non solo attraverso la richiesta di standard strutturali, ma soprattutto attraverso un buon livello di conoscenza e di professionalità da parte dell'imprenditore in relazione all'attività svolta e ai relativi rischi connessi.

Il presente documento è redatto al fine di facilitare l'imprenditore agricolo, responsabile dell'industria alimentare deputata alla preparazione somministrazione pasti, alimenti e bevande e della degustazione, assaggio prodotti aziendali in agriturismo, nella redazione del piano di autocontrollo aziendale per la garanzia dell'igiene e della sicurezza dei prodotti alimentari secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 155/97.

Definizioni:

- *industria alimentare: si intende, ai sensi del D.Lgs. 155/97, "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari";*
- *responsabile dell'industria alimentare: deve garantire l'igienicità della lavorazione e manipolazione dei prodotti alimentari ed è, ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs.155/97 il titolare dell'azienda agricola. Nell'ambito agrituristico il titolare può delegare la responsabilità ad altro soggetto a condizione che la delega preveda il conferimento di poteri effettivi al delegato anche in materia di gestione finanziaria;*
- *piano di autocontrollo: è un documento di carattere descrittivo, analitico e gestionale, redatto dal responsabile dell'industria alimentare, in forma autonoma o con la partecipazione di propri consulenti, che stabilisce gli ambiti di attività e le regole interne rivolte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari posti in commercio;*

Da ricordare che i principali pericoli relativi alle contaminazioni degli alimenti sono di origine chimica, fisica e soprattutto biologica e correlati al non rispetto delle corrette pratiche di lavorazione (GMP) che includono anche la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature, il controllo delle infestazioni, la manutenzione di impianti, strumenti e attrezzature.

Alla applicazione delle corrette pratiche igieniche è legata anche la formazione del personale che è impiegato nella attività e che deve avvenire nel rispetto del piano regionale di formazione.

Occorre predisporre in azienda protocolli operativi relativi a tutte quelle procedure trasversali che permettono di tenere sotto controllo più fasi dell'attività produttiva. Per quanto riguarda la fase specifica di lavorazione e preparazione pasti, è opportuno predisporre una procedura per la corretta utilizzazione di piani di lavoro, attrezzature e utensili, per la buona prassi nelle manipolazioni e nella cottura dei prodotti e per il corretto svolgimento delle operazioni post cottura (GMP). Per tutti i prodotti, sia materie prime che prodotti finiti, da conservare a temperatura controllata, è opportuno

monitorare regolarmente la temperatura del frigorifero e del congelatore predisponendo una procedura di controllo documentata (CCP).

Altro elemento da valutare, per la predisposizione dei piani, è il tempo intercorrente tra la preparazione degli alimenti e la loro somministrazione che, per il tipo e dimensione della attività, dovrebbe essere generalmente limitato; è comunque importante, per la sicurezza igienica dei prodotti, dare sufficiente rilevanza alle modalità di conservazione degli alimenti pronti al consumo, dal momento della loro preparazione fino alla fase di somministrazione.

ANALISI DEL TIPO DI ATTIVITA'

1. L'attività di preparazione e somministrazione pasti, alimenti e bevande, destinati alla consumazione sul posto, per gli ospiti dell'agriturismo, è caratterizzata da:
 - limitato numero di pasti;
 - attività limitata nel tempo;
 - materia prima prevalentemente di origine aziendale o generalmente costituita da prodotti reperiti presso aziende agricole locali e aziende agroalimentari locali che producono e vendono prodotti regionali.
2. L'attività di degustazioni ed assaggi di prodotti, all'interno della azienda
 - è effettuata con prodotti aziendali;
 - è rivolta non esclusivamente agli ospiti aziendali.
3. L'attività di preparazione di conserve vegetali
 - è effettuata con prodotti aziendali,
 - la fornitura è rivolta non esclusivamente agli ospiti aziendali.

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti nell'ambito della ristorazione agrituristica, sono in gran parte di provenienza aziendale, e quindi prodotte e trattate secondo buone pratiche di lavorazione e norme di corretta prassi.

Per le materie prime di origine extra aziendale, i pericoli legati alla non rispondenza ai requisiti igienico sanitari possono essere efficacemente superati mediante la selezione dei fornitori sulla base della loro affidabilità (controllata nel tempo mediante un monitoraggio della conformità delle consegne) e/o della possibilità di richiedere ai fornitori la documentazione idonea ad attestare la gestione corretta e conforme alla norma delle produzioni.

PROCEDURE MINIME CONSIGLIATE PER LA GESTIONE IN AUTOCONTROLLO DELLE ATTIVITA' DI PREPARAZIONE PASTI, ALIMENTI E BEVANDE NELLE ATTIVITA' AGRITURISTICHE

	DEGUSTAZIONE E ASSAGGIO	RISTORAZIONE	PRODUZIONE CONSERVE VEGETALI
RICEVIMENTO DERRATE	GMP (non doc)	GMP (non doc)	GMP (non doc)
CONSERVAZIONE A T. AMBIENTE DELLE MATERIE PRIME	GMP (non doc)	GMP (non doc)	GMP (non doc)
CONSERVAZIONE A T. CONTROLLATA DELLE MATERIE PRIME	CCP (doc)	CCP (doc)	CCP (doc)
PREPARAZIONE ALIMENTI	GMP (non doc)	GMP (non doc)	GMP (non doc)
CONSERVAZIONE A T. CONTROLLATA DEGLI ALIMENTI PREPARATI	CCP (doc)*	CCP (doc)*	CCP (doc)*
STERILIZZAZIONE			CCP (doc)
PULIZIA E SANIFICAZIONE	GMP (non doc)	GMP (non doc)	GMP (non doc)
FORMAZIONE ADDETTI	GMP (doc)	GMP (doc)	GMP (doc)
POTABILITA' DELL'ACQUA	GMP (doc)	GMP (doc)	GMP (doc)
DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	GMP (non doc)	GMP (non doc)	GMP (non doc)

(*) Nel caso la preparazione degli alimenti avvenga non nell'immediatezza della somministrazione, si dovrà adottare la seguente metodologia di conservazione:

- conservazione a caldo (60°C – 65°C),
- conservazione a freddo previo abbattimento della T° da 65°C a 10°C in meno di 2h, oppure da 65°C a 8°C in meno di 3h, da 65°C a 5°C in meno di 4h, tutto misurato al cuore del prodotto.

Procedura “non doc” → è sufficiente la sola documentazione descrittiva dei criteri e delle modalità degli interventi.

Procedura “doc” → è richiesta sia la documentazione descrittiva dei criteri e delle modalità degli interventi che quella riguardante la loro effettuazione.

RICEVIMENTO DERRATE

Per le materie prime di origine extra aziendale è sufficiente una documentazione rilasciata dall'azienda agricola o agroalimentare locale che attesti la conformità dei prodotti alle norme igienico sanitarie vigenti (non doc).

CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE

Deve essere realizzata una procedura che prevede la verifica della data di scadenza e dei requisiti organolettici quali colore, odore, consistenza ecc. (non doc).

CONSERVAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA

Deve essere realizzata una procedura che prevede la verifica almeno 1 volta al giorno delle temperature degli apparecchi frigo attraverso la lettura di un termometro interno e/o esterno allo stesso, con registrazione su apposita scheda a firma dell'incaricato e le azioni correttive da intraprendere nel caso di superamento dei limiti critici. Devono essere registrate tutte le temperature rilevate e non le sole difformità (doc).

In alternativa possono essere utilizzati termografi o termometri interni a massima e minima.

PREPARAZIONE ALIMENTI

Deve essere realizzata una procedura che prevede una corretta gestione della fase a partire dal lavaggio delle derrate, preparazione intermedia, cottura e somministrazione (non doc).

Laddove la preparazione di conserve preveda il controllo del pH, deve essere predisposta procedura di controllo, con registrazione sistematica dei valori (doc).

STERILIZZAZIONE

Deve essere realizzata una procedura che prevede una corretta gestione della fase di sterilizzazione tramite autoclave, con registrazione dei parametri di efficacia (tempo/temperatura, data) della avvenuta sterilizzazione.

PULIZIA E SANIFICAZIONE

Deve essere realizzata una procedura che prevede il tipo di detergente e sanificante utilizzato, la modalità e la frequenza degli interventi (non doc).

FORMAZIONE ADDETTI

Il personale che procede alla preparazione e somministrazione dei pasti e/o conserve vegetali deve ricevere una formazione conforme alle disposizioni regionali in materia di formazione.

POTABILITA' DELL'ACQUA

- **Approvvigionamento idrico da acquedotto pubblico**

Il Gestore dell'acquedotto è responsabile della potabilità dell'acqua fino al contatore della struttura. A valle del contatore, l'acqua è presa in carico dall'Azienda agricola e deve mantenere all'erogazione finale i requisiti previsti dal D.Lgs. n°31/2001. L'eventuale installazione di un impianto di trattamento domestico deve avvenire nel rispetto delle norme di sicurezza degli impianti (Legge n°46/90) e del D.M. 443/90.

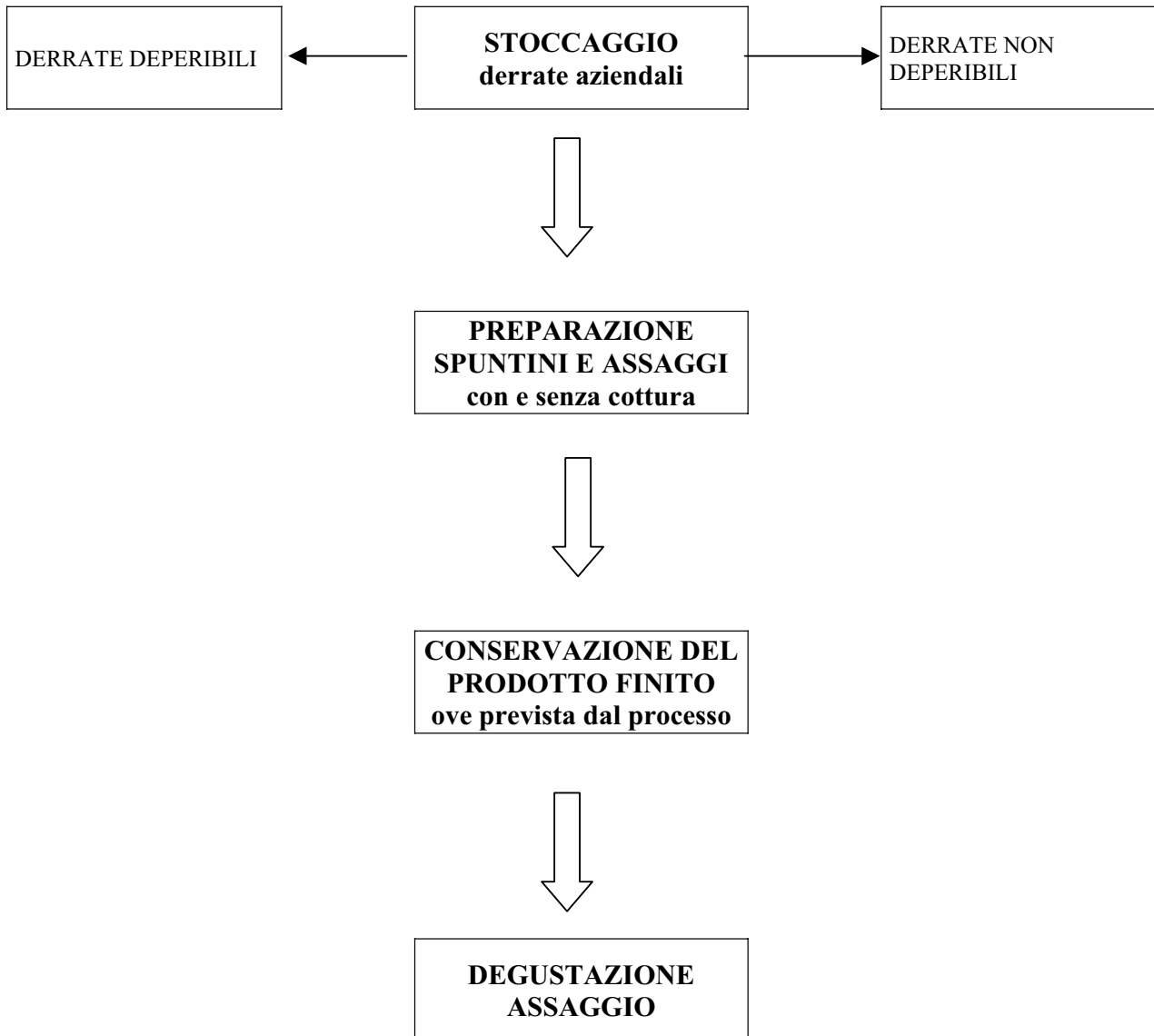
- **Approvvigionamento idrico da acquedotto privato**

1. Controllo di potabilità prima del rilascio del parere autorizzativo, a cura della competente Struttura Sanitaria, con oneri a carico del richiedente.
Gli accertamenti minimi riguardano i parametri microbiologici ed i parametri chimico-fisici di cui al successivo punto 2.
A seconda delle caratteristiche idrogeologiche e delle attività antropiche della Zona, a giudizio della Struttura sanitaria, con la finalità di prevenire e monitorare rischi particolari, possono essere valutati altri parametri.
2. Il titolare della attività deve procedere a controlli interni, ogni 6 mesi per le attività a carattere continuativo o alla riattivazione dell'esercizio per quelle stagionali, facendo riferimento ai parametri minimi sotto elencati:
 - parametri microbiologici: coliformi a 37°C, E.Coli.
 - parametri chimico-fisici: fluoro, cloruri, solfati, sodio, durezza, ammoniaca, nitriti, nitrati, torbidità, odore, conducibilità, residuo fisso a 160°.

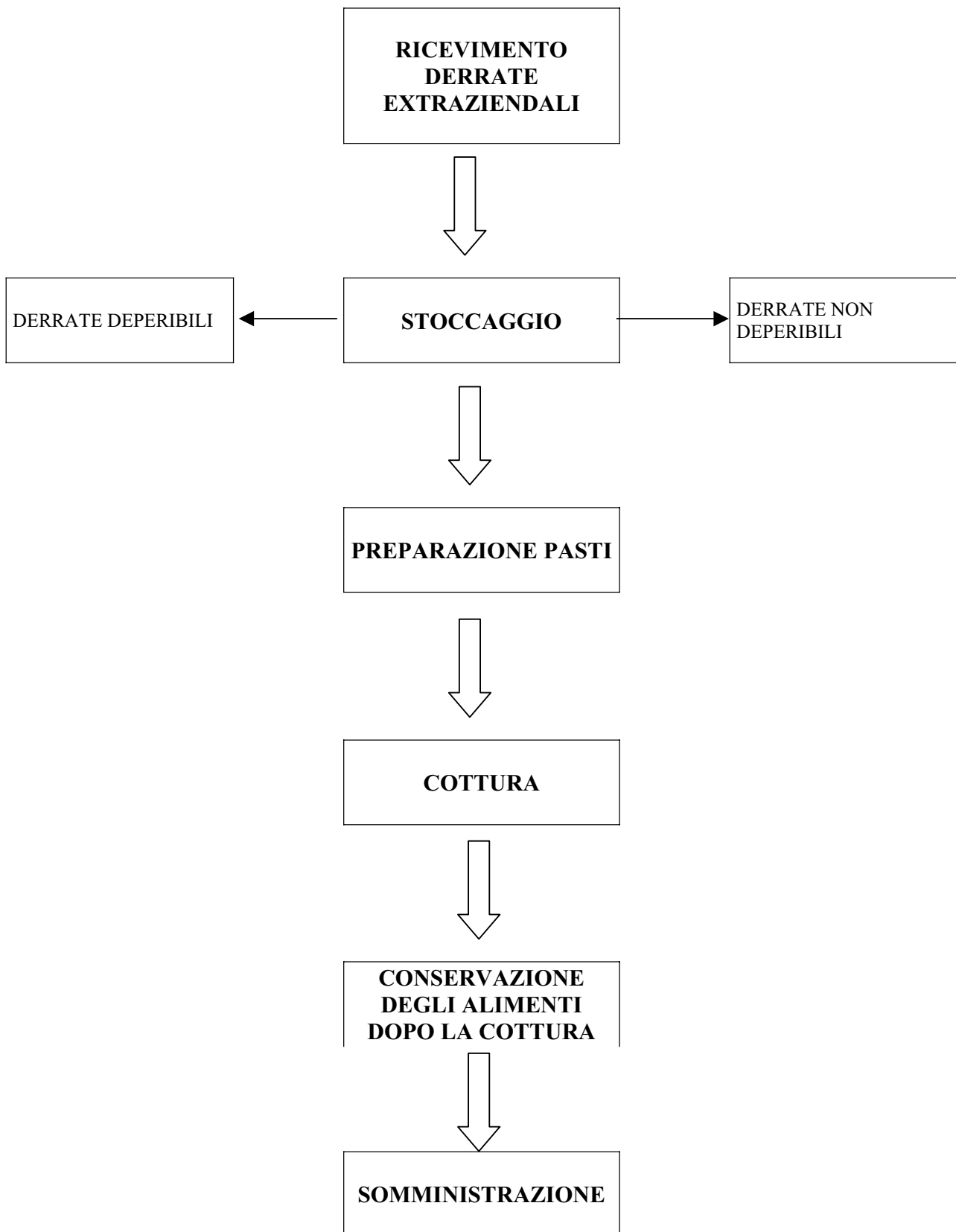
I referti analitici devono essere conservati all'interno del piano di autocontrollo e disponibili per gli Organi di verifica.

DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

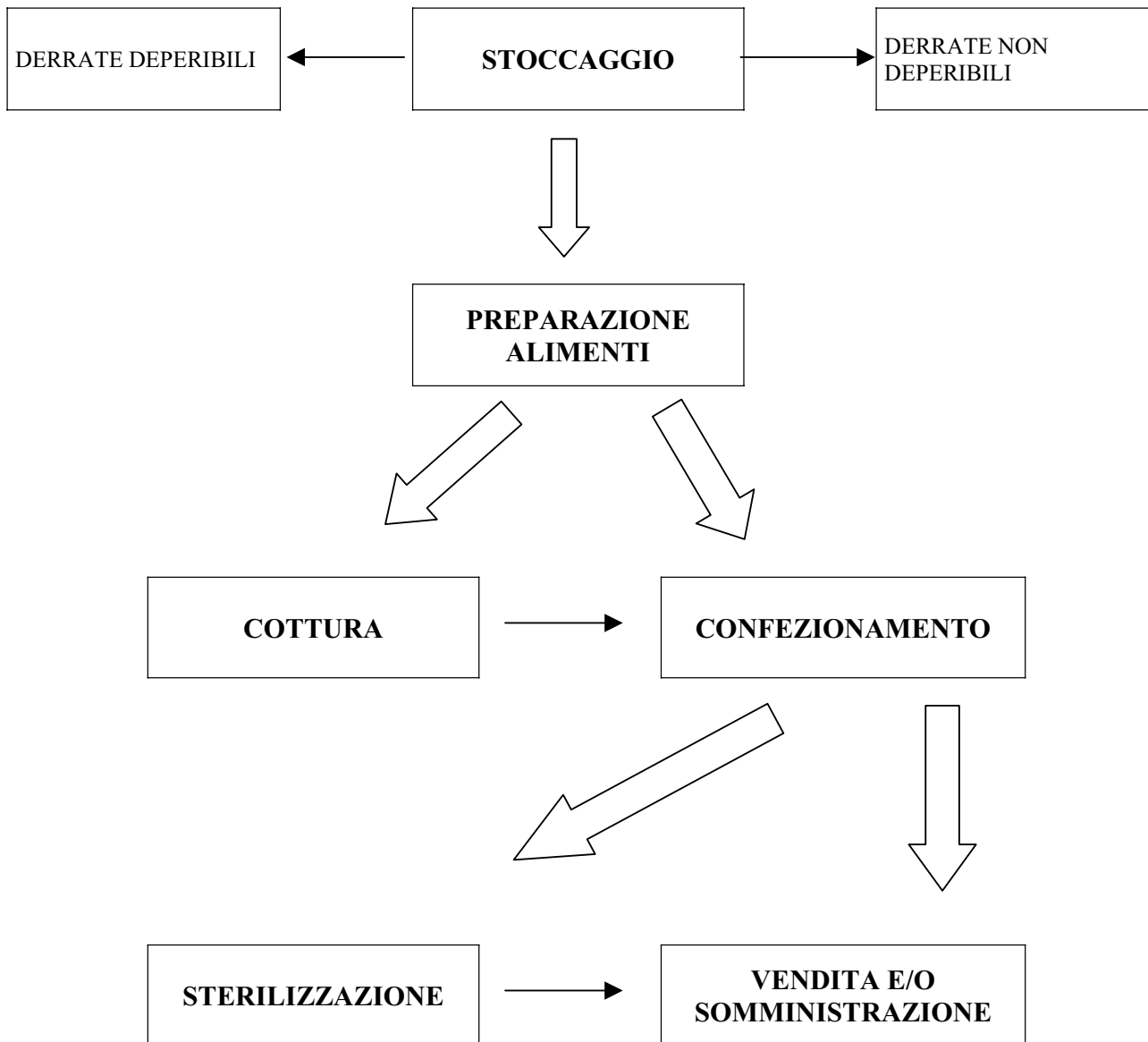
Deve essere garantito il monitoraggio e controllo delle infestazioni da roditori e insetti, mediante Ditta esterna autorizzata o attraverso un piano di sorveglianza gestito in proprio, sul quale sia riportata la descrizione delle modalità di controllo (non doc).

DIAGRAMMA DI FLUSSO PER ATTIVITA' DI DEGUSTAZIONE ED ASSAGGIO

FASE	PERICOLO	MONITORAGGIO	LIMITE CRITICO	CCP GMP	AZIONE CORRETTIVA
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI	Moltiplicazione microbica.	Controllo delle temperature con registrazione giornaliera.	Uova: 0/+4°C Salumi: 0/+4°C Carne: 0/+4°C Formaggi: 0/+4°C Latticini: 0/+4°C Ortofrutta: 0/+10°C	CCP	Ripristino delle temperature idonee.
STOCCAGGIO PRODOTTI NON DEPERIBILI	Contaminazione ed infestazione, perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto.	Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione, controllo visivo della presenza di infestanti roditori e insetti striscianti, controllo date di scadenza, corretta rotazione delle scorte.	Presenza di segni di infestazione, Superamento date di scadenza, Prodotti non separati per categorie merceologiche.	GMP	Ripristino condizioni di sicurezza igienica.
PREPARAZIONE ASSAGGI E SPUNTINI (con cottura)	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione.	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori e sulla pulizia e sanificazione delle attrezzature ed utensili vari; controllo sul rispetto delle procedure di lavaggio e preparazione e cottura; controllo sulla contaminazione crociata.	Prodotti diversi lavorati in stesse zone e stesso momento; Ambienti ed attrezzature non pulite; Comportamenti lavorativi scorretti.	GMP	Richiamo del personale alla corretta igiene, ad evitare contaminazioni crociata tra alimenti crudi/cotti ed alimenti/ambiente, uso di attrezzature ed utensili adeguatamente sanificati.
PREPARAZIONE ASSAGGI E SPUNTINI (senza cottura)	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione.	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori e sulla pulizia e sanificazione delle attrezzature ed utensili vari; controllo sul rispetto delle procedure di lavaggio e preparazione; controllo sulla contaminazione crociata tra alimenti.	Prodotti diversi lavorati in stesse zone e stesso momento; Ambienti ed attrezzature non pulite; Comportamenti lavorativi scorretti.	GMP	Richiamo del personale alla corretta igiene, ad evitare contaminazioni crociata tra alimenti/ambiente, uso di attrezzature ed utensili adeguatamente sanificati.
CONSERVAZIONE DELL'ALIMENTO PREPARATO	Contaminazione crociata, moltiplicazione microbica.	Controllo della temperatura del frigo con registrazione giornaliera.	Prod. cotti: 0+4°C Prod. deper: 0+4°C	CCP	Ripristino temperature idonee.
DEGUSTAZIONE ASSAGGIO	Contaminazione proveniente dagli operatori e dalle attrezzature.	Controllo dell'igiene e del comportamento degli operatori e controllo visivo pulizia utensili.	Ambienti ed attrezzature non puliti, Comportamenti lavorativi scorretti.	GMP	Richiamo del personale alla corretta igiene, ad evitare contaminazione crociata tra alimenti crudi e cotti, tra alimenti/ambiente; uso di attrezzature sanificate.

DIAGRAMMA DI FLUSSO PER ATTIVITA' DI RISTORAZIONE

FASE	PERICOLO	MONITORAGGIO	LIMITE CRITICO	CCP GMP	AZIONE CORRETTIVA
RICEVIMENTO DERRATE EXTRAZIENDALI	Non conformità del prodotto alle norme igienico sanitarie.	Per prodotti confezionati: - controllo visivo delle confezioni, delle date di confezionamento e scadenza; Per prodotti sfusi: - controllo visivo dello stato di conservazione.	Presenza di segni di infestazione, Superamento date di scadenza.	GMP	Rifiuto prodotto
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI	Moltiplicazione microbica.	Controllo delle temperature con registrazione giornaliera.	Uova: 0/+4°C Salumi: 0/+4°C Carne: 0/+4°C Formaggi: 0/+4°C Latticini: 0/+4°C Ortofrutta: 0/+10°C	CCP	Ripristino delle temperature idonee
STOCCAGGIO PRODOTTI NON DEPERIBILI	Contaminazione ed infestazione, perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto.	Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione, controllo visivo della presenza di infestanti roditori e insetti striscianti, controllo date di scadenza, corretta rotazione delle scorte.	Presenza di segni di infestazione, Superamento date di scadenza Prodotti non separati per categorie merceologiche.	GMP	Ripristino condizioni di sicurezza igienica
PREPARAZIONE PASTI	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione.	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori e sulla pulizia e sanificazione delle attrezzature ed utensili vari; controllo sul rispetto delle procedure di lavaggio, preparazione e cottura; controllo sulle contaminazioni crociate tra alimenti crudi e cotti.	Prodotti diversi lavorati in stesse zone e stesso momento; Ambienti ed attrezzature non pulite; Comportamenti lavorativi scorretti.	GMP	Richiamo del personale alla corretta igiene, ad evitare contaminazioni crociate tra alimenti crudi/cotti ed alimenti/ambiente, uso di attrezzature ed utensili adeguatamente sanificati.
COTTURA	Permanenza di agenti microbici	Controllo sul corretto rispetto delle procedure di cottura.	Per prodotti liquidi raggiungimento dell'ebollizione. Per prodotti solidi: +75°C al cuore del prodotto.	GMP	Ulteriore trattamento termico
CONSERVAZIONE	Contaminazione crociata, moltiplicazione microbica	Controllo della temperatura del frigo con registrazione giornaliera.	Prod. cotti: 0+4°C Prod. deper: 0+4°C	CCP	Ripristino temperature idonee
SOMMINISTRAZIONE	Contaminazione proveniente dagli operatori e dalle attrezzature.	Controllo dell'igiene e del comportamento degli operatori e controllo visivo pulizia utensili.	Ambienti ed attrezzature non puliti. Comportamenti lavorativi scorretti.	GMP	Richiamo del personale alla corretta igiene, ad evitare contaminazione crociata tra alimenti crudi e cotti, uso di attrezzature ed utensili adeguatamente sanificati.

**DIAGRAMMA DI FLUSSO PER ATTIVITA' DI
PRODUZIONE CONSERVE E SEMICONSERVE**

FASE	PERICOLO	MONITORAGGIO	LIMITE CRITICO	CCP GMP	AZIONE CORRETTIVA
RICEVIMENTO DERRATE EXTRAZIENDALI	Non conformità del prodotto alle norme igienico sanitarie.	Per prodotti confezionati: - controllo visivo delle confezioni, delle date di confezionamento e scadenza; Per prodotti sfusi: - controllo visivo dello stato di conservazione.	Presenza di segni di infestazione.	GMP	Rifiuto prodotto
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI	Moltiplicazione microbica	Controllo delle temperature con registrazione giornaliera	Ortofrutta: 0/+10°C	CCP	Ripristino delle temperature idonee
STOCCAGGIO PRODOTTI NON DEPERIBILI	Contaminazione ed infestazione, perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto.	Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione, controllo visivo della presenza di infestanti roditori e insetti striscianti, controllo date di scadenza, corretta rotazione delle scorte.	Presenza di segni di infestazione, Prodotti non separati per categorie merceologiche.	GMP	Ripristino condizioni di sicurezza igienica
PREPARAZIONE ALIMENTI	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione.	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori e sulla pulizia e sanificazione delle attrezzature ed utensili vari; controllo sul rispetto delle procedure di lavaggio, preparazione e cottura; controllo sulle contaminazioni crociata tra alimenti crudi e cotti.	Prodotti diversi lavorati in stesse zone e stesso momento, Ambienti ed attrezzature non pulite, Comportamenti lavorativi scorretti.	GMP	Richiamo del personale alla corretta igiene, ad evitare contaminazioni crociata tra alimenti crudi/cotti ed alimenti/ambiente, uso di attrezzature ed utensili adeguatamente sanificati.
ACIDIFICAZIONE DELL'ALIMENTO Ove previsto dal processo produttivo	Permanenza di agenti microbici.	Controllo del pH del semilavorato.	valore di pH < 4.5	CCP	Scarto dei prodotti con pH non regolamentare
COTTURA	Permanenza di agenti microbici.	Controllo sul corretto rispetto delle procedure di cottura.		GMP	Richiamo del personale al rispetto delle corrette procedure.
CONFEZIONAMENTO	Presenza di inquinanti fisici e/o biologici.	Controllo visivo in fase di confezionamento sulle integrità dei contenitori e sulla loro pulizia		GMP	Scarto dei contenitori danneggiati.
STERILIZZAZIONE	Permanenza di agenti microbici	controllo autoclave con registrazione dei parametri di efficacia (tempo/temperatura).	rispetto indicazioni fornite dalla casa costruttrice.	CCP	Richiamo del personale al corretto rispetto delle procedure di sterilizzazione.
VENDITA E/O SOMMINISTRAZIONE	Perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto.	Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione.	Il tappo deve essere concavo, non deve tornare indietro alla pressione (non fare click).	GMP	Togliere dalla vendita le confezioni non idonee.

In considerazione del rischio sanitario rappresentato dalla possibilità di sviluppo di microrganismi ed in particolare del C. Botulinum, si dettagliano indicazioni specifiche, per le conserve vegetali :

Accorgimenti preliminari per ogni tipo di preparazione

- Lavaggio e pulizia accurata delle mani e dei piani di lavoro;
- Lavaggio e pulizia accurata degli ingredienti alimentari (per allontanare residui di terra, principale veicolo di spore di C.Botulinum);
- Eventuale disinfezione con presidi medico-chirurgici a base di cloro, secondo le modalità descritte nell'etichetta dei presidi medico chirurgici usati e successivo lavaggio finale;
- Preferire contenitori di piccole o medie dimensioni (per facilitare la penetrazione del calore in tutti i punti dell'alimento da conservarsi);
- I contenitori per alimenti devono essere sterili;
- Utilizzare tappi ermetici monouso, assicurandosi del perfetto stato delle guarnizioni.

Preparazione di semiconserve (prodotti non sottoposti a sterilizzazione finale)

- Per la bollitura in aceto utilizzare solo aceto puro da confezioni autorizzate del commercio, senza effettuare successive diluizioni (onde garantire una corretta acidificazione del prodotto: pH inferiore a 4,5).
- Per le salamoie usare concentrazioni di cloruro di sodio comprese tra il 10% e il 33% (da g.100 a g.330 di sale di cucina per litro d'acqua).

Preparazione delle conserve vegetali o di prodotti al naturale da trattarsi termicamente

- Dopo avere eseguito quanto previsto al punto "accorgimenti preliminari" procedere, dopo il confezionamento, alla sterilizzazione in autoclave.
- Etichettare con data di confezionamento.

Preparazione delle conserve zuccherate

- Cernita, lavaggio e pulizia accurata della frutta;
- Aggiunta di zucchero pari al 60-65% (600-660g/kg) del peso della frutta cruda;**
- Cottura e concentrazione;
- Invasettamento in contenitori sterili (si consiglia di non riempirli fino al colmo);
- Eventuale successivo trattamento termico;
- Etichettare con data di confezionamento;

(**) in alternativa la procedura delle marmellate prevede una prima cottura della frutta e poi l'aggiunta di zucchero, in quantità pari al peso della frutta cotta.

In alternativa alle precedenti indicazioni, per la produzione di conserve e semiconserve, possono essere seguite le indicazioni previste dalle Linee guida appositamente elaborate dall'ARSIA – Regione Toscana.

Congelamento in proprio

Tale pratica, se effettuata, dovrà essere prevista nel manuale di autocontrollo.

E' necessario comunque attenersi alle seguenti disposizioni minime:

- uso di congelatore apposito;
- non congelare quantità eccessive di prodotto e comunque frazionare sempre in pezzature piccole;
- indicare sulle confezioni la data di preparazione e di scadenza; a tale proposito si danno le seguenti indicazioni di massima:
 - a. **carne:** pezzature di spessore non superiore a 10 cm e peso generalmente non eccedente 1 kg c.a - durata media - carne di vitello: 6 mesi; carne di maiale: 4 mesi; pollame: 9 mesi; coniglio: 6 mesi;
 - b. **prodotti ittici:** durata media mesi tre;
 - c. **pasta fresca:** deve essere disposta in un unico strato su vassoi e riposta, al termine del processo di congelamento, in sacchetti o contenitori idonei. Durata media: 2 mesi;
 - d. **frutta e ortaggi:** durata media ortaggi: 1 anno; frutta: 6-12 mesi;
 - e. **cibi cotti:** da raffreddare in tempi molto brevi (consigliato abbattitore), subito dopo la preparazione, durata media tre mesi;
- scongelare in ambiente refrigerato o direttamente in cottura; non ricongelare.

GLOSSARIO

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points

Sistema che permette l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore, la loro valutazione e individuazione di idonee misure di prevenzione e controllo;

CCP

Punto critico di controllo (acronimo di Critical Control Point: punto critico di controllo).

Per ogni CCP individuato all'interno di una lavorazione vanno identificati i limiti critici e le azioni correttive. Ad esempio per la conservazione in frigorifero i limiti critici sono le temperature massime a cui è consentita la conservazione (4° C per la conservazione di cibi deperibili).

I CCP vanno sempre documentati con una registrazione dei dati rilevati (ad esempio la registrazione delle temperature).

GMP

Norme di buona pratica (acronimo di Good Manufacturing Practices: norme di buona pratica).

Le GMP possono essere o meno documentate, comunque la procedura deve essere descritta nel piano di autocontrollo. Ad esempio, deve essere descritto come avviene la sanificazione (modalità di applicazione del sanificante, tempo di contatto ecc), ma non è obbligatoria la registrazione continua dell'avvenuta pulizia.

SOMMINISTRAZIONE

La somministrazione di alimenti e bevande è la vendita dei prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che consentono la consumazione sul posto dei prodotti.

TEMPERATURA CONTROLLATA

E' la temperatura che può essere controllata con apposite apparecchiature (frigoriferi, congelatori, banchi di conservazione a caldo).

STERILIZZAZIONE

Procedura di conservazione e di sanificazione microbiologica ottenuta tramite la coppia tempo/temperatura in grado di distruggere anche le spore.

MONITORAGGIO

Controllo continuo o periodico della presenza di un potenziale pericolo (ad esempio controllo periodico dello stato delle esche per roditori).

DISINFEZIONE

Distruzione dei microrganismi patogeni invisibili ad occhio nudo.

DISINFESTAZIONE

Distruzione di insetti, parassiti, ecc.

CONSERVE

Preparati che sono sottoposti a sterilizzazione.

SEMICONSERVE

Non sono sottoposte a sterilizzazione, quindi necessitano di altri accorgimenti (acidificazione, sale, ecc) per la conservazione.