



Croce Rossa Italiana

CROCE ROSSA ITALIANA

WASH Team - Igiene in emergenza

Comitato CRI di Codogno
Corso di formazione per operatori dell'emergenza
Pulizia, igiene e disinfezione in emergenza
Legge antispreco

La responsabilità dell'operatore OSA (Operatore Settore Alimentare)



«Legislazione alimentare»

Nelle leggi, nei regolamenti e nelle disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale e la sicurezza degli alimenti in particolare, **sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.**

In esse sono inclusi anche i mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare.



Principale legislazione alimentare

- ✓ Reg. Ce 178/2002 che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA con sede a Parma) e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, (Rintracciabilità);
- ✓ Reg. Ce 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari
- ✓ Reg. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- ✓ Reg. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- ✓ Reg. 882/2004 relativo ai controlli intesi a verificare la conformità in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Principale legislazione alimentare

- ✓ Reg. Ce 1953/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ✓ Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, modificato dal Reg. Ce 1441 del 2007;
- ✓ Reg. CE 1169/2011 informazioni sugli alimenti ai consumatori



Legislazione Europea

Un elevato livello di protezione della salute pubblica è uno degli obiettivi fondamentali della legislazione alimentare, come stabilito nel regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002.

Esso stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare.

I rischi microbiologici dei prodotti alimentari costituiscono una delle principali fonti di malattie umane causate dagli alimenti.



In questa definizione, sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

E' inclusa anche l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CE 98/83/CE.



Definizione di ALIMENTO

Per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») si intende qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito o che si prevede, ragionevolmente, che possa essere ingerito da esseri umani.



NON SONO ALIMENTI

- I mangimi,
- gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano,
- i vegetali prima della raccolta,
- i medicinali,
- i cosmetici,
- il tabacco,
- le sostanze stupefacenti e psicotrope,
- i residui di sostanze farmacologiche attive e i contaminanti.



Chi è il «Consumatore finale»?

“Il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.”
Cioè chi ingerisce l'alimento!



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,
- ✓ Comunicazione del rischio.



Valutazione del rischio

È un 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

E' un processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.



Comunicazione del rischio

Fornire, a tutte le parti interessate e al pubblico in generale, comunicazioni opportune, omogenee, accurate e tempestive su questioni di sicurezza alimentare, basate sulle valutazioni del rischio condotte dall'EFSA e sulla sua esperienza in campo scientifico.



Igiene degli alimenti

Di seguito denominata "igiene". Sono 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.



Requisiti di sicurezza degli alimenti



Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:

- ✓ se sono dannosi per la salute;
- ✓ se non sono adatti al consumo umano.

Per determinare se **un alimento è a rischio** occorre prendere in considerazione quanto segue:

a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.



Per determinare se un **alimento è dannoso** per la salute occorre prendere in considerazione quanto segue:

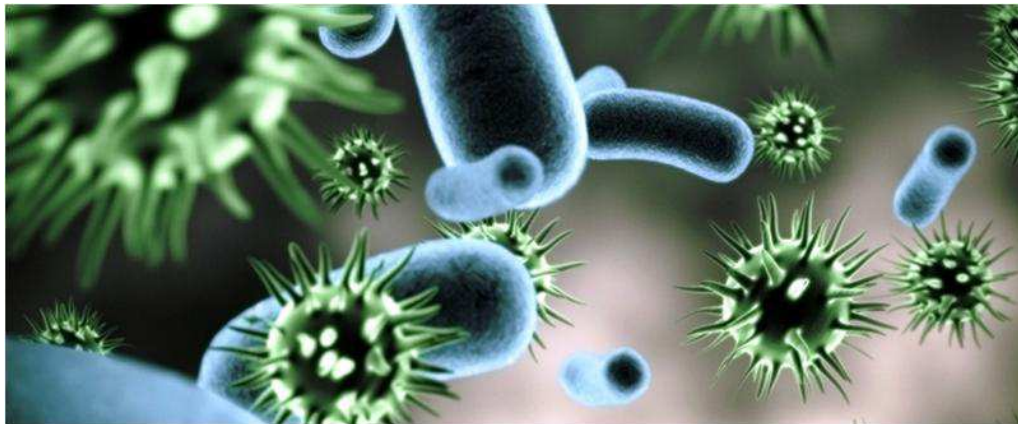
a) non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti;

b) i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento;

c) la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.



I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana.



RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Manuale di corretta prassi operativa della ristorazione - Gastronomia, Gelateria, Pasticceria redatto dalla FIPE Federazione Italiana pubblici esercizi;

Regione Puglia Assessorato alle politiche della salute – Corso di formazione per la sicurezza alimentare a cura di A. Carenza, R.Carlà, B. Curci, D. De Carlo, A.Errico, R.Licci, G. Miccolis, O.Mongelli, G.Rosa,F.Longo,

Manuale di buone pratiche di Igiene per le microimprese alimentari – Regione Lombardia, istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini;

ATS di Milano Città Metropolitana – Corso Allergie e intolleranze Alimentari – Dr.ssa Arondi Elena Dipartimento di Prevenzione Medica – SIAN.

Grazie per l'attenzione

