

Sicurezza alimentare

-

**Manuale per
l'autocontrollo in
nidi e scuole dell'infanzia,
scuole elementari,
centri educativi per
minorenni,
centri extrascolastici e
simili**

VERSIONE 2.0

BELLINZONA, GIUGNO 2015

Sommario

1	Campo d'applicazione	3
2	Perché l'autocontrollo	3
3	Cenni di microbiologia alimentare	3
3.1	<i>Introduzione</i>	3
3.2	<i>Organismi patogeni</i>	5
3.3	<i>Batteri</i>	5
3.4	<i>Muffe</i>	6
3.5	<i>Virus</i>	6
3.6	<i>Parassiti</i>	7
3.7	<i>Cinque punti chiave per alimenti più sicuri</i>	7
4	Analisi dei rischi	8
5	Presentazione della struttura e organizzazione del lavoro	11
6	Collaboratori	11
6.1	<i>Accesso alla cucina</i>	11
6.2	<i>Igiene del personale</i>	12
6.3	<i>Formazione del personale</i> ⇨ SCHEDA DI CONTROLLO E	12
7	Esigenze in merito alle installazioni, ai locali e alle attrezzature	13
8	Gestione della produzione - Buone Pratiche di Fabbricazione (BPF)	15
8.1	<i>Flusso di produzione</i>	15
8.2	<i>Scelta del fornitore</i>	16
8.3	<i>Trasporto</i>	16
8.4	<i>Accettazione merce</i> ⇨ SCHEDA DI CONTROLLO A	16
8.5	<i>Immagazzinamento e stoccaggio</i> ⇨ SCHEDA DI CONTROLLO B	17
8.6	<i>Fasi di lavorazione</i> ⇨ SCHEDA DI CONTROLLO C	18
8.7	<i>Pulizie</i> ⇨ SCHEDA DI CONTROLLO D	19
8.8	<i>Presenza di animali e lotta agli infestanti</i>	19
9	Rintracciabilità	19
10	Consegna di derrate alimentari pericolose per la salute	19
11	Allergie	20
12	Menu	20
13	Esigenze relative alla documentazione	20
14	Elenco delle schede di controllo	20
15	Elenco degli allegati	20

1 Campo d'applicazione

Questo Manuale per l'autocontrollo è indirizzato agli operatori del settore alimentare che sono attivi nei servizi di refezione, in particolare nelle seguenti strutture d'accoglienza:

- Nidi dell'infanzia
- Scuole dell'infanzia pubbliche
- Scuole elementari pubbliche
- Centri educativi per minorenni
- Centri extrascolastici

Questa versione si è resa necessaria poiché l'Ufficio federale per la sicurezza degli alimenti e veterinaria (USAV) ha validato le Buone Pratiche di Igiene nel settore degli Alberghi e della Ristorazione (BPIAR), uno strumento che il settore della ristorazione in Svizzera ha prodotto per soddisfare le esigenze di legge, in particolare gli articoli dell'Ordinanza sulle derrate alimentari che regolano l'autocontrollo. Nelle BPIAR sono formulate nuove esigenze e misure preventive (p.es. condizioni di cottura, raffreddamento e mantenimento a freddo) che devono essere ora introdotte e applicate anche nelle strutture oggetto del presente manuale.

⇒ **Di regola i capitoli trattati valgono per tutte le categorie citate, nel caso in cui vi fossero esigenze particolari applicabili unicamente ad alcune di esse, questo viene specificato nelle relative sezioni.**

2 Perché l'autocontrollo

La Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso e la sua relativa applicazione nell'Ordinanza federale prevede che ogni struttura dotata del servizio di refezione deve essere in grado di garantire in ogni momento la sicurezza degli alimenti prodotti.

Questo obiettivo può essere raggiunto con l'impostazione e l'attuazione, in ogni struttura, di un appropriato autocontrollo o controllo autonomo.

Esso assicura i seguenti vantaggi:

- Garanzia dell'impeccabilità qualitativa dei pasti serviti
- Diminuzione dei rischi e dei pericoli per la salute degli ospiti, possibilità di prevenire eventuali pretese di risarcimento danni (responsabilità relativa ai prodotti)
- Rispetto delle nuove norme di legge in materia di derrate alimentari (la cosiddetta «buona prassi di fabbricazione» - obbligo del controllo autonomo)

Tutta la legislazione in materia di derrate alimentari è consultabile sul sito dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV). Fa stato la versione elettronica pubblicata sul sito citato: <http://www.blv.admin.ch/dokumentation/01013/01015/index.html?lang=it>

3 Cenni di microbiologia alimentare

Il testo e le immagini di questo capitolo possono essere utilizzate anche come strumento didattico in occasione di formazione del personale.

3.1 Introduzione

I microrganismi (organismi non visibili ad occhio nudo) si suddividono nelle seguenti famiglie:

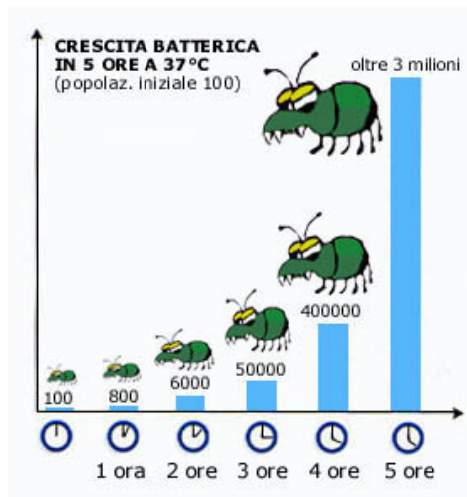
- batteri
- muffe
- virus
- parassiti

A loro volta queste famiglie possono essere suddivise in:

- organismi patogeni
- organismi degradativi
- organismi utili

I batteri per moltiplicarsi necessitano di nutrimento, acqua e temperatura adeguata. In condizioni ottimali (p.es. in una derrata completa come latte o carne, fresca e a temperatura di 35-37°C) possono moltiplicarsi ogni 20 minuti, quindi una crescita esponenziale.

Ciò vuol dire che se siamo in presenza di 100 batteri, dopo un'ora ne avremo 800, dopo 2 ore più di 6000, dopo 3 ore più di 50'000 e dopo 5 ore più di 3 milioni.



I microorganismi sono generalmente ubiquitari, sono un po' ovunque:



3.2 Organismi patogeni

Per organismi patogeni si intendono quegli organismi che possono provocare malattie. Indagini sulle cause di malattie di origine alimentare hanno messo in evidenza gli errori –oltre alla scarsa pulizia degli ambienti- che accadono più di frequente:

- alimenti preparati troppo in anticipo
- alimenti mantenuti a temperatura ambiente
- raffreddamento troppo lento
- cottura a temperatura insufficiente
- scongelamento incompleto
- contaminazione crociata
- mantenimento di alimenti caldi a temperatura insufficiente (<65°C)
- presenza di infezioni tra gli addetti alla manipolazione degli alimenti
- uso di cibo avanzato

Questi errori sono evitabili grazie a semplici misure volte a non far crescere e moltiplicare o a eliminare e “uccidere” i microorganismi patogeni. I capitoli seguenti, in particolare i capitoli 4 e 8, spiegano più in dettaglio in che modo è possibile mettere in atto tali misure.

Tra le varie classi di microrganismi troviamo batteri, muffe, virus e parassiti.

3.3 Batteri

I batteri patogeni possono provocare infezioni e tossinfezioni.

La quantità di batteri da ingerire per rischiare un'infezione varia molto dal tipo di battere e dalla persona, si va da un minimo di 10-100 batteri fino ad un milione di batteri.

Per i batteri che formano tossine, si rischia un'intossicazione quando si ingeriscono da un milione a 100 milioni di batteri, sempre a dipendenza del tipo di battere e dalla persona.



Durante la preparazione di derrate alimentari bisogna tener presente quanto segue:

1. la cottura, abbinata ad un tempo sufficiente, serve ad uccidere i batteri;
2. ci sono batteri che possono formare delle spore. Una spora è come un seme, estremamente resistente al calore e alla siccità.

Se per esempio cuciniamo un cibo contaminato da un battere che forma spore, a fine cottura tutti i batteri saranno morti, ma le spore formate saranno ancora attive. Dalle spore si formeranno poi di nuovo i batteri;

- ⇒ MISURA PREVENTIVA: la formazione di spore nell'alimento si può evitare mantenendo la catena del freddo, la ricrescita dei batteri dopo la cottura si può evitare mantenendo a caldo o refrigerando in tempi rapidi l'alimento.

Fra le derrate alimentari di origine vegetale particolarmente soggette al rischio di spore ci sono alcune preparazioni a base di cereali: in particolare le preparazioni cotte di riso e le minestre di orzo. Fra quelle di origine animale, tutte le preparazioni cotte non consumate subito sono a rischio per la formazione di spore, in particolare lo sono i polpettoni e gli arrostiti. Per evitare il problema tutte queste preparazioni devono essere, se non mangiate subito, raffreddate immediatamente dopo la cottura oppure mantenute a caldo.

3. ci sono batteri che formano tossine, le quali provocano le tossinfezioni. Le tossine sono come dei veleni. Purtroppo la maggior parte delle tossine formate dai batteri sono resistenti al calore, ciò vuol dire che anche una cottura prolungata non elimina tali tossine. Possiamo trovare tali batteri anche nel nostro tratto nasale-faringeo, soprattutto quando soffriamo di raffreddore.

⇒ MISURA PREVENTIVA: la formazione di tossine nell'alimento si può evitare mantenendo la catena del freddo fino alla preparazione della pietanza. In questo modo i batteri tossigeni non avranno la possibilità di moltiplicarsi fino a raggiungere un numero tale da formare una quantità sufficiente di tossine da essere pericolosi. Dopo la cottura bisogna evitare di ricontaminare l'alimento e bisogna mantenerlo a caldo o refrigerarlo in tempi rapidi.

Da queste considerazioni si comprende la basilare importanza di avere delle materie prime non contaminate, una cucina pulita, del personale sano e soprattutto di seguire le Buone Pratiche di Fabbricazione.

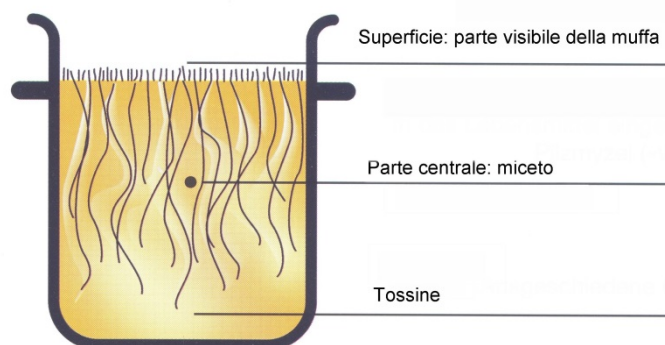
3.4 Muffe

Ci sono muffe che durante la loro crescita producono delle tossine. Queste tossine non provocano intossicazioni acute ma croniche. La maggior parte di queste tossine colpiscono fegato e reni.

Per evitare la formazione di queste muffe è necessario attenersi alle indicazioni di conservazione fornite dai produttori, in generale tenendo i prodotti in luoghi freschi e ben asciutti.

Per il fatto che certe muffe producono tossine, in generale non serve a niente togliere la parte ammuffita in superficie dall'alimento, in quanto la muffa penetra dentro l'alimento e le sue tossine si diffondono (vedi disegno).

Quindi quando si trova della muffa sulla superficie della marmellata bisogna buttare via tutto il vasetto.



3.5 Virus

I virus, a differenza dei batteri, non possono essere definiti a tutti gli effetti degli esseri viventi in quanto sono incapaci di moltiplicarsi da soli, hanno infatti bisogno di una cellula ospite che produca loro i propri cloni. Possono essere definiti più come delle macchine che obbligano le nostre cellule a fare quello che vogliono loro.

Di conseguenza i virus non si moltiplicano negli alimenti. Per contro la dose infettiva è molto bassa.



La contaminazione avviene principalmente tramite l'uomo. È importante quindi non starnutire sugli alimenti e i collaboratori ammalati (p.es. influenza intestinale) devono assolutamente stare a casa a curarsi, altrimenti rischiano di provocare una piccola epidemia.

- ⇒ MISURA PREVENTIVA: Per eliminare i virus è sufficiente la cottura, l'importante è non ricontaminarli successivamente. Per gli alimenti consumati crudi è importante lavarli accuratamente.

3.6 Parassiti

Tra parassiti più importanti citiamo la Tenia (verme solitario), presente soprattutto nella carne di maiale e altri parassiti provenienti dal pesce, come ad esempio l'Anisakis.



- ⇒ MISURA PREVENTIVA: I parassiti vengono uccisi dalla cottura oppure da una congelazione a -20°C per più di 24 ore.

3.7 Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

È importante ricordare nuovamente che i batteri sono dappertutto (anche nell'aria e sopra e dentro di noi) e che per limitare i rischi di infezione non sempre basta la cottura, ma bisogna mettere in atto tutte le regole delle Buone Pratiche di Fabbricazione riportate in questo manuale.

Questi piccoli cenni sui pericoli microbiologici permetteranno di comprendere le misure preventive che bisogna applicare al fine di evitare spiacevoli inconvenienti.

Chi maneggia derrate alimentari deve conoscere i rischi generali e disporre di conoscenze di base in materia di igiene (vedi anche capitolo 6.3 relativo alla formazione dei collaboratori).

Anche il personale ausiliario ed educativo deve attenersi scrupolosamente alle raccomandazioni contenute nel presente Manuale. Idealmente ogni struttura dovrebbe rendere accessibile a tutti l'informazione di base contenuta nel poster "5 punti chiave per alimenti più sicuri" (allegato 1), per esempio appendendolo in un punto ben visibile a tutti.

4 Analisi dei rischi

La seguente tabella indica per ogni fase del processo di produzione i possibili pericoli e relativi rischi che si possono incontrare e le rispettive buone pratiche di fabbricazione e igieniche da adottare al fine di ridurre il rischio ad un livello accettabile. I dettagli sulle diverse attività sono presentati al capitolo 8. Gestione della produzione – Buon Pratiche di Fabbricazione:

FASE DEL PROCESSO	PERICOLI E RISCHI	BUONE PRATICHE DI FABBRICAZIONE E IGIENE (BPF/BPI)
<p>1. Scelta e ricezione della merce</p>	<p>Le materie prime possono contenere microrganismi, sostanze chimiche pericolose, allergeni.</p>	<p>Dare al fornitore specifiche chiare sulla qualità desiderata e su tutte le altre condizioni, per esempio trasporto, che influenzano la sicurezza.</p> <p>Dare la preferenza ad alimenti trattati in modo da ridurre il rischio, p.es. uova pastorizzate e non uova da sgusciare se il prodotto finale non è sottoposto a cottura.</p> <p>All'arrivo eseguire un controllo della merce, in particolare delle temperature, della datazione, dello stato generale e verificare che se ne conoscano ingredienti e caratteristiche particolari. La registrazione dei controlli viene effettuata su modulo "Scheda di controllo A – ACCETTAZIONE".</p> <p>Per quel che riguarda le temperature, attenersi all'allegato 3 "Requisiti concernenti le temperature" .</p> <p>Conoscere le sostanze suscettibili di provocare allergie. Esse sono descritte più in dettaglio nell'allegato 5 "Allergeni – per essere ben informati".</p>
<p>2. Trasporto</p>	<p>Condizioni che permettono la contaminazione e la crescita di microrganismi o la contaminazione chimica.</p>	<p>Le derrate alimentari devono essere trasportate a temperature adeguate e separate da sostanze che possono provocare una contaminazione chimica.</p>

FASE DEL PROCESSO	PERICOLI E RISCHI	BUONE PRATICHE DI FABBRICAZIONE E IGIENE
3. Stoccaggio a freddo	L'interruzione della catena del freddo favorisce la moltiplicazione dei microrganismi. I colpi di caldo, p.es. più di un'ora a T°C ambiente possono già portare ad una degradazione anche importante della qualità microbiologica dell'alimento.	Controllare periodicamente lo stato e il funzionamento corretto dei frigoriferi attenendosi alle indicazioni della "Scheda di controllo B – IMMAGAZZINAMENTO E STOCCAGGIO".
4. Manipolazioni varie	<p>Contaminazione da ambiente, attrezzature e personale.</p> <p>Manipolazioni prolungate a T°C ambiente favoriscono la moltiplicazione dei microrganismi.</p> <p>Contaminazioni fra alimenti crudi e alimenti cotti pronti al consumo.</p>	<p>Adottare adeguate misure di pulizia degli ambienti e attrezzature. "Scheda di controllo D - PIANO DELLE PULIZIE"</p> <p>Adottare adeguate misure di igiene personale.</p> <p>Evitare le contaminazioni crociate separando fisicamente o temporalmente le diverse operazioni.</p> <p>Tra una manipolazione e l'altra raffreddare o mantenere al caldo.</p>
5. Scongelamento	Temperatura di scongelamento inadeguata: scongelando a T°C ambiente, la superficie dell'alimento raggiunge velocemente la temperatura ideale di crescita dei microrganismi. Alla fine del processo di scongelamento la derrata comporterà un rischio microbiologico elevato.	<p>Scongelare a una temperatura massima di 5°C (in frigorifero) e assicurarsi che sgoccioli l'acqua di scongelamento, il succo, ecc.</p> <p>Organizzate in tempo utile la preparazione dei menu scongelando nel frigorifero dalla sera prima della preparazione.</p> <p>Verificare lo stato delle derrate alimentari dopo lo scongelamento mediante un controllo visivo e sensoriale (smaltire i prodotti avariati).</p> <p>Accertarsi che i prodotti siano consumati entro 48 ore dallo scongelamento.</p>

FASE DEL PROCESSO	PERICOLI E RISCHI	BUONE PRATICHE DI FABBRICAZIONE E IGIENE
6. Cottura	Temperatura a cuore dell'alimento insufficiente ad eliminare il rischio microbiologico.	<p>Cuocere ad una temperatura interna di almeno 80°C per 3 minuti o 70-75°C per 10 minuti. Controllare la temperatura a cuore con un apposito termometro a sonda.</p> <p>“Scheda di controllo C - COTTURA, RAFFREDDAMENTO, MANTENIMENTO A CALDO”.</p>
7. Mantenimento caldo/freddo e raffreddamento	Proliferazione batterica.	<p>Se il pasto non viene consumato immediatamente, i cibi possono:</p> <p>a) essere mantenuti ad una temperatura (compresa la temperatura interna) ad almeno 65° C ed essere consumati entro 3 ore, per esempio tramite un bagnomaria;</p> <p>b) essere consumati o lavorati senza mantenimento a caldo/freddo entro 2 ore;</p> <p>c) essere raffreddati rapidamente rispettando i seguenti tempi massimi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 55 – 26°C in 5 ore • 26 – 04°C in 5 ore • <5°C in meno di 90 minuti per prodotti più a rischio (polpettone, arrostiti, pollame, maiale, ...). <p>Importante: il raffreddamento deve avvenire il più velocemente possibile in quanto l'intervallo di temperature critico è tra i 5 e 60-65°C, dove i batteri possono cominciare a moltiplicarsi!</p> <p>“Scheda di controllo C - COTTURA, RAFFREDDAMENTO, MANTENIMENTO A CALDO”</p>

5 Presentazione della struttura e organizzazione del lavoro

È importante sia per chi lavora sia per l'autorità di controllo in caso di verifica, che si conoscano le funzioni e le responsabilità dei collaboratori, in particolare degli addetti alla manipolazione degli alimenti.

Una descrizione dell'azienda offre una panoramica dell'attività (vedi allegato 2). Mediante un organigramma vengono inoltre definite le figure seguenti:

- responsabile per la sicurezza degli alimenti, ai sensi dell'art.3 dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr);
- cuoco e sostituti di cucina
- ausiliari e sostituti di cucina
- personale pulizie
- responsabile educativo
- altro

La descrizione della struttura e dell'organizzazione del lavoro deve essere presente nella struttura e aggiornata in caso di cambiamenti interni.

Nel caso in cui l'utilizzo della cucina non fosse ad uso esclusivo ma adibito anche ad altri scopi, è necessario che questa, a seguito di ogni utilizzo, venga restituita in condizioni impeccabili.

In caso di gestioni distinte che utilizzano una struttura comune, entrambe devono avvalersi di un Manuale per l'Autocontrollo e non ci deve essere promiscuità di materie prime delle diverse attività.

È buona prassi documentare l'utilizzo dei locali in un piano protocollando eventuali mancanze riscontrate e misure intraprese, con l'obiettivo di responsabilizzare tutte le parti coinvolte.

6 Collaboratori

6.1 Accesso alla cucina

L'accesso alla cucina deve essere definito: di principio è permesso unicamente al personale impiegato nella preparazione dei pasti.

Il responsabile disciplina l'accesso di persone estranee (tramite cartellonistica, chiusura delle porte, ecc). Inoltre stabilisce le condizioni e le necessarie misure igieniche da adottare (scarpe, mantello, berretto ecc..), in particolare per quanto riguarda gli ospiti (ad esempio minorenni che imparano a cucinare).

Di principio i fornitori o altre persone esterne devono fermarsi all'entrata della cucina.

In ogni caso, soprattutto per ragioni di sicurezza, è assolutamente vietata l'entrata ai bambini ospiti della struttura (ad esempio tramite cancelletto divisorio).

6.2 Igiene del personale

Il primo passo per una preparazione igienica degli alimenti è un'igiene ineccepibile del personale. A questo scopo le regole igieniche basilari sono:

Igiene del personale	capelli: lavati, corti o raccolti; mani: unghie corte, pulite, senza smalto, senza anelli o bracciali e orologi.
Divisa di lavoro per il personale	pulita, indossata e tolta sul posto di lavoro. Scarpe o zoccoli chiusi. È consigliabile il copricapo per tutti coloro che sono a contatto con alimenti durante la preparazione.

- lavarsi le mani ad inizio lavoro e ogni qualvolta esse sono sporche (per esempio dopo aver toccato carne o pesce, dopo aver toccato oggetti sporchi, dopo esser stati al gabinetto, dopo aver starnutito, dopo essersi soffiati il naso,...)
- l'uso dei guanti è obbligatorio in caso di ferite/escoriazioni. Si ricorda tuttavia che una pulizia e disinfezione frequente delle mani equivale, o addirittura è migliore, a portare continuamente i guanti
- non starnutire, tossire, sulle derrate alimentari
- gli abiti da lavoro devono coprire gli abiti personali e vanno riposti separatamente da quelli privati
- il personale di cucina non può essere impiegato durante le preparazioni alimentari, in compiti incompatibili, per esempio l'igiene degli ospiti
- persone affette da malattie infettive, in particolare di tipo gastro-intestinale, devono momentaneamente astenersi dal contatto con derrate alimentari, poiché possono essere veicolo di contaminazioni per gli alimenti. I sintomi di malattie contagiose (diarrea, nausea e vomito, febbre, eruzione cutanea, ecc.) devono essere immediatamente comunicati al responsabile che deciderà eventuali misure da prendere.

6.3 Formazione del personale ⇒ SCHEDA DI CONTROLLO E

Il responsabile per la sicurezza alimentare ai sensi dell'art. 3 dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr), deve provvedere affinché ogni collaboratore sia introdotto al concetto di questo Manuale d'autocontrollo.

Egli deve assicurare loro un'adeguata formazione continua, al fine di poter rimanere aggiornati sui temi quali l'igiene in senso lato (allegato 1: 5 punti chiave per alimenti più sicuri), l'HACCP, l'autocontrollo, gli allergeni e altri temi di interesse professionale.

La registrazione delle formazioni seguite (interne ed esterne) viene documentata sulla scheda di controllo E.

7 Esigenze in merito alle installazioni, ai locali e alle attrezzature

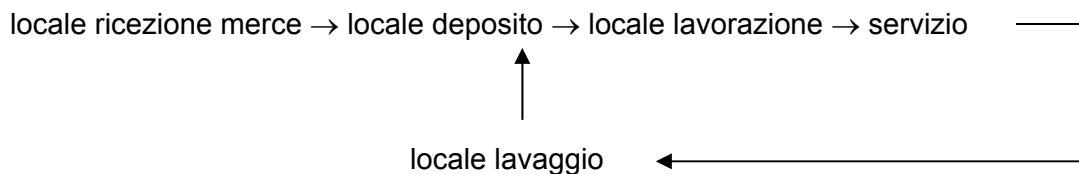
I locali devono essere pianificati in modo da ottimizzare i vari flussi di produzione ed evitare al massimo il pericolo di contaminazioni crociate e contaminazioni da infestanti.

In caso di ristrutturazioni o costruzioni di nuovi edifici, è buona cosa avvalersi di specialisti durante la progettazione. Durante eventuali ristrutturazioni non è consentito utilizzare la cucina. Ogni modifica di struttura rilevante per la sicurezza degli alimenti deve essere notificata al Laboratorio cantonale.

Ai sensi dell'Ordinanza sui requisiti igienici (ORI), i locali e le apparecchiature vanno mantenute sempre in buono stato. Il personale è tenuto ad informare il responsabile in caso di difetti ai locali e alle apparecchiature.

Flusso delle merci/produzione

Le Buone Pratiche di Fabbricazione impongono, per quanto concerne i flussi di produzione, quanto segue:



Questo flusso delle merci è l'ideale in quanto evita le contaminazioni crociate fra pulito e sporco.

Nel caso non si disponga di una situazione ideale come descritta sopra si dovrà procedere in modo da separare temporalmente le varie operazioni, secondo quanto segue:

- 1) alla mattina presto si concorda la ricezione della merce
- 2) riporre la merce
- 3) se del caso pulire e disinfettare i ripiani venuti a contatto con merce a rischio (prodotti crudi)
- 4) iniziare la produzione facendo attenzione a separare la lavorazione a crudo da quella a caldo
- 5) al termine della produzione procedere con il servizio
- 6) a fine servizio procedere alla pulizia/disinfezione

Locali per il personale – spogliatoio

Di principio la struttura deve disporre di adeguati spogliatoi e di dispositivi necessari all'igiene e la cura del corpo. Questo requisito è imperativo per le strutture nuove e dove la logistica lo permette. Laddove non si disponga di un locale da adibire a tale scopo, si accetta che il cambio o il deposito degli oggetti personali avvenga in una zona dedicata a condizione che questo non sia in contrasto con le regole d'igiene (ad es. non nel locale toilette).

Installazioni sanitarie

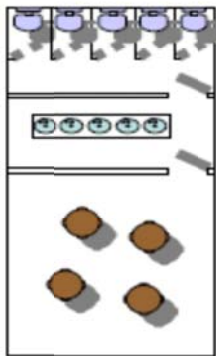
La struttura deve essere dotata di un numero sufficiente di servizi in base al numero di collaboratori e di un numero sufficiente di lavandini, adeguatamente collocati, muniti di acqua corrente fredda e calda, nonché del materiale necessario per lavarsi e asciugarsi le mani in modo igienico (dispenser per il sapone liquido e carta asciugamani usa e getta). I servizi igienici non devono aprirsi direttamente sui locali destinati al trattamento delle derrate alimentari.

⇒ **Installazioni sanitarie in prossimità del locale refezione nei nidi e nelle scuole dell'infanzia**

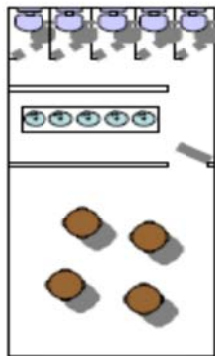
Per queste particolari categorie, il Laboratorio cantonale ha deciso di emanare delle indicazioni mirate a trovare delle soluzioni pragmatiche e sostenibili dal punto di vista della sicurezza alimentare.

I seguenti schemi mostrano 7 possibili situazioni riscontrate nella pratica. Il primo schema indica la situazione ideale, gli schemi da 2 a 4b situazioni tollerabili, mentre le situazioni 5 e 6 sono da ritenersi non conformi e vanno risanate a breve termine. Va da sé che laddove la situazione logistica lascia aperto un rischio residuale (situazioni 4a e 4b), questo andrà limitato con misure di altro tipo, per esempio una maggiore attenzione all'igiene personale dei bambini.

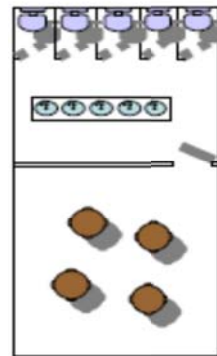
- 1: Situazione ideale**
- impianti sanitari (toilettes) separati* in un locale
 - locale lavandini separato*, che funge da disimpegno
 - locale refettorio separato* ("per "separato" s'intende diviso da una parete completa)



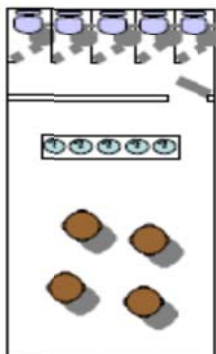
- 2: Situazione tollerabile**
- impianti sanitari (toilettes) separati* in un semi-locale
 - locale lavandini separato*, che funge da disimpegno
 - locale refettorio separato* ("per "separato" s'intende diviso da una parete completa)



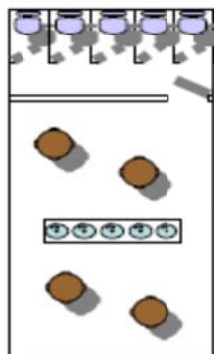
- 3: Situazione tollerabile**
- impianti sanitari (toilettes) e lavandini in un locale unico
 - spazio lavandini funge da disimpegno
 - locale refettorio separato* ("per "separato" s'intende diviso da una parete completa)



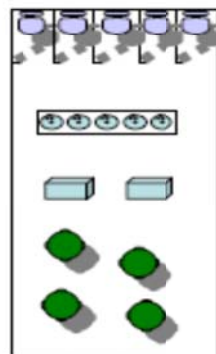
- 4a: Situazione tollerabile**
- impianti sanitari (toilettes) separati* in un locale
 - spazio lavandini e spazio refettorio in un locale unico
 - lo spazio lavandini funge da disimpegno ("per "separato" s'intende diviso da una parete completa)



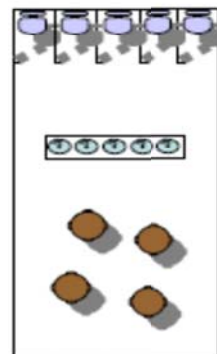
- 4b: Situazione tollerabile**
- impianti sanitari (toilettes) separati* in un locale
 - spazio lavandini e spazio refettorio in un locale unico
 - ("per "separato" s'intende diviso da una parete completa)



- 5: Situazione NON tollerabile**
- impianti sanitari (toilettes), spazio lavandini e spazio refettorio in un locale unico (anche in presenza di spazio giochi)

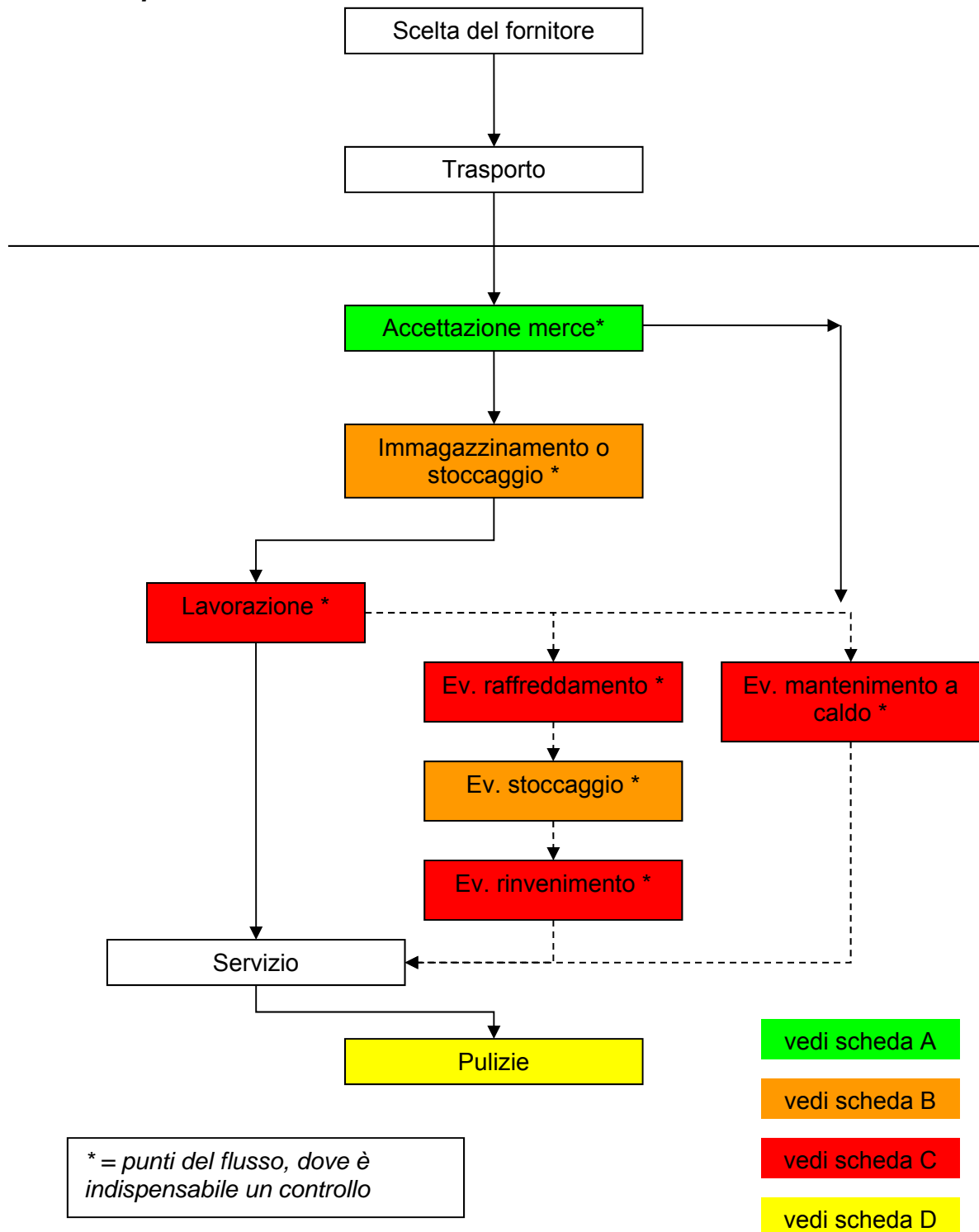


- 6: Situazione NON tollerabile**
- impianti sanitari (toilettes), spazio lavandini e spazio refettorio in un locale unico



8 Gestione della produzione - Buone Pratiche di Fabbricazione (BPF)

8.1 Flusso di produzione



8.2 Scelta del fornitore

Un'adeguata scelta del fornitore è il primo passo per l'offerta di cibo di buona qualità. È quindi importante tenere conto dei seguenti requisiti:

- il fornitore è notificato al Laboratorio cantonale
- specifiche, schede tecniche (anche in considerazione dei possibili allergeni, allegato 5)
- qualità della merce e del servizio forniti

Sarà utile stilare a fine anno una valutazione complessiva per determinare se necessario ricercare fornitori alternativi.

8.3 Trasporto

Alla ricezione della merce è buona norma controllare il furgone, in particolare questi punti:

- stato e pulizia;
- promiscuità: nello stesso trasporto non devono essere presenti prodotti sfusi insieme a quelli imballati. Devono essere separati fisicamente o con forniture diverse.

Nel caso in cui il responsabile della cucina, o altro collaboratore, effettua personalmente gli acquisti, si dovrà prestare attenzione affinché durante il tragitto la temperatura della merce a rischio (prodotti deperibili da conservare in frigorifero) non superi la temperatura minima di conservazione.

Durante il trasporto i prodotti deperibili vanno riposti in un apposito box frigo che permetta il mantenimento della catena del freddo.

8.4 Accettazione merce ⇒ SCHEDA DI CONTROLLO A

Per assicurare un controllo efficace della merce in entrata è innanzitutto indispensabile concordare i tempi di consegna con l'orario di presenza del cuoco.

Le seguenti categorie di derrate sono oggetto di controllo al momento dell'accettazione:

- 1) carne fresca e prodotti di salumeria
- 2) polleria (pollo, tacchino)
- 3) pesce
- 4) latte e latticini freschi
- 5) prodotti da conservare refrigerati
- 6) piatti pronti mantenuti a caldo (catering)

La temperatura di queste derrate, misurata con un apposito termometro a sonda e documentata sulla scheda di controllo A, non deve superare le temperature minime di conservazione definite all'allegato 3, colonna "vendita" per i prodotti refrigerati, colonna "consegna/trasporto" per i prodotti surgelati.

Attenzione: per la carne macinata in accettazione vale una temperatura massima di 5°C e non 2°C come indicato nell'allegato 3.

Tutte le derrate preimballate devono riportare sulla confezione la data di scadenza e si deve poter risalire agli ingredienti e ai possibili allergeni contenuti (vedi allegato 5).

Lo scatolame (pomodori pelati e simili) deve inoltre presentarsi in perfetto stato (soprattutto non deve essere bombato o compresso).

In caso di non conformità sia per temperature troppo elevate, sia per datazione o stato generale, il responsabile valuta in base al rischio quali misure intraprendere (ad es. utilizzo immediato, restituzione, eliminazione, ecc). Le eventuali azioni correttive devono essere registrate nell'apposita scheda di controllo A.

Ricezione di pasti già pronti (catering)

Qualora la struttura faccia capo ad un servizio di pasti già pronti (catering), devono essere definite contrattualmente delle specifiche con il fornitore. All'accettazione verrà quindi controllata la conformità dei pasti forniti con le specifiche concordate.

Nel caso in cui si ricevano i pasti già pronti, si deve controllare il mantenimento a caldo, sempre con l'apposito termometro a sonda e segnando la temperatura sul formulario:

➤ piatti pronti: $\geq 65^{\circ}\text{C}$

rispettivamente il mantenimento a freddo per i prodotti refrigerati (per esempio dessert):

➤ prodotti refrigerati $\leq 5^{\circ}\text{C}$

In caso di non conformità sia per temperature troppo basse (piatti pronti) o troppo elevate (prodotti refrigerati), il responsabile valuta in base al rischio quali misure intraprendere (ad es. trattamento termico, restituzione, ecc). Le eventuali azioni correttive devono essere registrate nell'apposita scheda di controllo A.

8.5 Immagazzinamento e stoccaggio ⇒ SCHEDA DI CONTROLLO B

Si dovrà disporre di depositi adeguati al volume dell'attività e considerare quanto segue:

- Tutte le derrate riposte devono essere protette
- Ottimizzare la separazione delle merci in funzione della presenza di possibili contaminazioni (ad es. allergeni, crudo/cotto, ecc.)
- Evitare di riempire eccessivamente gli spazi refrigerati (congelatori e frigoriferi) in modo da garantirne il corretto funzionamento
- Evitare di accatastare le merci

Le derrate facilmente deperibili devono essere assolutamente risposte in frigorifero per mantenere la catena del freddo. L'autocontrollo si espleta mediante misurazione della temperatura di frigoriferi, celle frigorifere e congelatori.

Le corrette temperature di refrigerazione o congelamento sono rispettivamente di $+5^{\circ}\text{C}$ e -18°C ; la verifica del funzionamento delle installazioni va effettuata mediante termometro interno e documentata a scadenza settimanale.

È consigliabile che queste verifiche visive siano effettuate all'inizio di ogni giornata e registrate settimanalmente.

Nel caso in cui le temperature misurate non siano conformi ai valori sopraccitati si impone, come prima azione correttiva, una regolazione dell'apparecchio e, se del caso, un intervento specialistico. Tutte le azioni correttive effettuate vanno documentate nell'apposita scheda di controllo B.

8.6 Fasi di lavorazione ⇒ SCHEDA DI CONTROLLO C

Separazione dei processi di produzione

Durante la produzione bisogna prestare attenzione a separare i vari processi di produzione al fine di evitare contaminazioni, per esempio indentificando i taglieri per tipologia di derrata e utilizzo (verdura, carne, crudo/cotto) o lavando e disinfettando i ripiani di lavoro e gli utensili tra le varie fasi.

Controllo della cottura

Per i prodotti a rischio (carne in grosse pezzature, pollame, carne di maiale, pesce, derrate manipolate quali ad es. polpettone, arrosti e per prodotti per lattanti quali pappine o simili) bisogna controllare la temperatura (T°) di fine cottura a cuore del prodotto (con un termometro a sonda) in modo da avere la garanzia di aver raggiunto la T° di sicurezza (almeno 80°C per 3 minuti o 70-75°C per 10 minuti). Annotare le T° nell'apposita scheda di controllo C.

In caso di frittiture, attenersi alla scheda informativa inerente l'olio da friggere (allegato 4)

Mantenimento a caldo/freddo

Nel caso in cui si preparino delle pietanze calde in anticipo, queste vanno mantenute a caldo (per esempio tramite bagnomaria) ad almeno 65°C fino al servizio e consumate entro 3 ore. Le T° di servizio vanno annotate nella scheda di controllo C per i prodotti a rischio.

Nel caso vengano preparate derrate senza mantenimento a caldo/freddo queste devono essere consumate entro 2 ore.

Raffreddamento

Le pietanze preparate in anticipo (p.es. il giorno prima) vanno raffreddate in modo adeguato, rispettando i seguenti tempi massimi:

- 55 – 26°C in 5 ore al massimo
- 26 – 4°C in 5 ore al massimo
- <5°C in meno di 90 minuti per prodotti a rischio (pollame, maiale, polpettone, ...). Il rispetto di queste tempistiche va annotato nella scheda di controllo C.

Il raffreddamento deve avvenire il più rapidamente possibile (passando rapidamente l'intervallo di temperature critiche 5-60/65°C dove i batteri possono iniziare a moltiplicarsi). Per ottenere un raffreddamento rapido possono essere adottati diversi accorgimenti, senza mai lasciare passivamente a temperatura ambiente:

- usare un abbattitore di temperatura (frigorifero speciale concepito appositamente per raffreddare le derrate calde)
- riporre la derrata (protetta) su acqua fredda o ghiaccio, sostituendoli per accelerare il raffreddamento.
- nel caso di grandi quantitativi di prodotto ridurre le dimensioni o lo spessore per favorire il raffreddamento
- nel caso di derrata liquida agitare per velocizzare il raffreddamento

Rinvenimento

Le pietanze rigenerate e/o raffreddate che devono essere riscaldate in seguito devono raggiungere una T° a cuore di almeno 70°C per almeno 2 minuti durante il rinvenimento (segnare la T° nella scheda C).

Resti e rifiuti

I resti dei pranzi non devono essere riciclati, vanno buttati. I rifiuti e gli scarti possono contaminare gli alimenti con germi nocivi e diffondere cattivi odori. Pertanto i rifiuti vanno tenuti in contenitori dotati di coperchio ed eliminati giornalmente o ogni qualvolta il sacco della spazzatura risulta pieno.

⇒ **Requisiti particolari per i nidi e le scuole dell'infanzia**

Nel caso in cui la struttura servisse derrate preparate a casa per i piccoli ospiti (pappe, latte materno, ecc.), il responsabile si limita a concordare con il genitore dell'ospite come procedere. Ad esempio devono essere definiti i parametri di cottura, la durata di stoccaggio, le condizioni di rigenerazione, ecc.

8.7 Pulizie ⇒ SCHEDA DI CONTROLLO D

A fine servizio bisogna iniziare le pulizie delle stoviglie e di tutta la cucina.

Le pulizie dei locali e delle attrezzature (intese come pulizia e disinfezione) vanno eseguite secondo il piano di pulizie (scheda D) utilizzando procedure e prodotti appropriati seguendo le istruzioni del fornitore.

Le pulizie devono essere registrate su apposita scheda D, fatto salvo per le pulizie con frequenza giornaliera.

Il materiale per le pulizie va tenuto in un ripostiglio al di fuori della cucina, oppure in un armadio, sempre sotto chiave.

8.8 Presenza di animali e lotta agli infestanti

I parassiti e gli insetti rappresentano un pericolo per l'igiene delle derrate alimentari, in quanto portatori e diffusori di batteri.

Non è consentito tenere né introdurre animali nei locali dove si trattano o depositano derrate alimentari. Il personale deve vegliare affinché non entrino infestanti nel locale cucina (insetti volanti, roditori, ecc), per questo si possono dotare le finestre di zanzariere, posizionare trappole o esche qualora lo si ritenesse necessario.

Ogni collaboratore è tenuto ad informare il responsabile sulla presenza di infestanti, il quale valuterà le misure da prendere.

9 Rintracciabilità

Il responsabile della cucina deve sempre essere in grado di rintracciare (quindi sapere da dove viene) ogni ingrediente utilizzato per ognuna delle sue preparazioni.

Viste le limitate quantità usate e il carattere generalmente "fresco" (ordini giornalieri o settimanali al massimo) delle materie prime, la rintracciabilità è generalmente possibile attraverso l'elenco dei pasti serviti (menu) e i bollettini di fornitura (o gli scontrini) delle materie prime utilizzate. Questi devono essere conservati per 6 mesi.

Se così non fosse (p.es. stock annuali di merce congelata o anche solo a lunga conservazione), dovrà essere introdotto nel manuale una spiegazione che illustri come si intende garantire altrimenti questo aspetto (p.es. con un giornale di produzione che elenchi la fonte degli ingredienti usati per ogni pasto).

10 Consegna di derrate alimentari pericolose per la salute

Se il responsabile constata o ha motivo di ritenere che le derrate alimentari acquistate, trattate o servite nella struttura hanno messo o possono mettere in pericolo la salute è necessario procedere secondo quanto definito nella Guida all'attuazione dell'art. 54 ODerr (vedi allegato 6).

11 Allergie

L'allegato 5 (pag 5-7) definisce le sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate. Il responsabile deve preoccuparsi di conoscere e documentare se gli ospiti della struttura soffrono di particolari allergie o intolleranze, in modo che un eventuale suo sostituto ne sia informato.

Ogni caso di allergia, intolleranza o altre richieste di esclusione di particolari cibi verrà considerato per valutarne la possibile applicazione. Se ci sono degli ospiti che soffrono di allergie bisogna separare la produzione da quella normale e prestare molta attenzione ai prodotti composti che possono contenere degli allergeni (p.es. il brodo contiene spesso il sedano). In caso di allergie gravi (ad es. rischio di shock anafilattico per le arachidi) bisogna eliminare dalla cucina tutti gli ingredienti che contengono tali allergeni.

⇒ **Requisiti particolari per i nidi e le scuole dell'infanzia**

I genitori dei bambini devono compilare un apposito formulario di entrata, nel quale, oltre ai dati personali, dovranno figurare eventuali allergie. I bambini che soffrono di allergie devono portare una giustificazione medica che attesti l'effettiva allergia e la gravità di questa.

12 Menu

Il menu settimanale viene messo a disposizione degli ospiti (ad es. esposto in bacheca). Sul menu devono figurare:

- la provenienza della carne e dei suoi derivati
- un'indicazione quale «trattato con radiazioni ionizzanti» oppure «irradiato» nel caso in cui sia stato impiegato tale procedimento
- un'indicazione per le derrate alimentari che sono, contengono o sono state ottenute da organismi geneticamente modificati (OGM)

13 Esigenze relative alla documentazione

Tutta documentazione relativa all'autocontrollo dell'anno in corso e di quello precedente deve essere conservata. Tutte le informazioni riguardanti materie prime e prodotto finale (ad es. ingredienti) devono poter essere riferite su eventuale richiesta degli ospiti.

14 Schede di controllo

- Scheda di controllo A: Accettazione
- Scheda di controllo B: Immagazzinamento e stoccaggio
- Scheda di controllo C: Cottura, raffreddamento e mantenimento a caldo
- Scheda di controllo D: Piano delle pulizie
- Scheda di controllo E: Formazione del personale

15 Allegati

- Allegato 1: Cinque punti chiave per alimenti sicuri
- Allegato 2: Scheda di presentazione
- Allegato 3: Requisiti concernenti le temperature
- Allegato 4: Materiale informativo sull'olio da friggere
- Allegato 5: Sostanze che possono provocare allergie
- Allegato 6: Guida all'attuazione dell'art. 54 ODerr