



# Adempimenti in materia di formazione, addestramento e aggiornamento del personale delle imprese alimentari



## INDICE

<b>1. Premessa</b> .....	3
<b>2. Glossario</b> .....	4
<b>3. Inquadramento</b> .....	5
<b>4. Attività caratterizzate dalla non manipolazione degli alimenti (GRUPPO 1)</b> .....	6
<b>5. Attività caratterizzate dalla manipolazione degli alimenti (GRUPPO 2)</b> .....	6
<b>5.1 Opzioni</b> .....	6
<b>5.2 Contenuti minimi e modalità di verifica degli apprendimenti</b> .....	6
<b>5.3 Scadenza dell'attestazione</b> .....	7
<b>5.4 Standard minimi</b> .....	7
5.4.1 <i>Formazione frontale</i> .....	7
5.4.2 <i>Seminari</i> .....	7
5.4.3 <i>Autoformazione aziendale</i> .....	7
5.4.4 <i>Formazione a distanza</i> .....	7
<b>5.5 Attestazione e Registrazione</b> .....	8
<b>5.6 Sede delle attività formative</b> .....	8
<b>5.7 Verifiche ed ispezioni</b> .....	8
<b>6. Esoneri</b> .....	9
<b>7. Elenco regionale dei docenti</b> .....	9
<b>8. Principio di reciprocità</b> .....	9
<b>Appendice 1</b> .....	10
<b>Caratteristiche dei docenti</b> .....	10
<b>Appendice 2</b> .....	11
<b>Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti</b> .....	11

## 1. Premessa

Il tema della sicurezza ed igiene degli alimenti è oggetto di particolare attenzione da parte dell'Unione Europea. Nello specifico il Cap. XII dell'All. II del Regolamento CE 852/2004 che attualmente governa l'HACCP, dispone la necessità per gli operatori di assicurare un adeguato livello di formazione del proprio personale.

Con L.R. 41/2003 il Consiglio Regionale Veneto ha sostituito l'obbligo del libretto sanitario<sup>1</sup> per quanti manipolano alimenti, con misure di autocontrollo, formazione e informazione<sup>2</sup>.

Il legislatore regionale ha, inoltre, demandato alla Giunta Regionale la definizione di:

- a) criteri per la predisposizione delle misure di autocontrollo, formazione e informazione;
- b) modalità di monitoraggio e sorveglianza sull'attuazione delle misure di cui alla lettera a);
- c) criteri per la predisposizione del sistema di controllo degli episodi e dei casi delle malattie a trasmissione alimentare

La Giunta Regionale, con DGR 104/2004 ha definito i criteri e le modalità di attuazione di cui all'art. 1 L.R. 41/2003. In particolare ha previsto che i percorsi di formazione e informazione fossero attuati dalle aziende alimentari e che la cadenza dei percorsi formativi fosse biennale (divenuta triennale con DDR 388/2007).

Infine si è stabilito (con DDR 438/2004) che l'attività formativa possa essere erogata con due distinte modalità:

- dagli organismi di formazione accreditati, secondo il modello regionale vigente, articolato nell'emanazione di un avviso pubblico, nell'istruttoria dei progetti formativi, nella formale approvazione degli stessi e nella gestione delle diverse fasi attuative secondo un modello stabilito;
- direttamente dalle imprese alimentari (di seguito, imprese), previa comunicazione alle Aziende ULSS territorialmente competenti.

Dal 2005 ad oggi le modalità attuative introdotte dalla Giunta regionale hanno portato ad una situazione sostanzialmente ripartita nei due modelli sopra precisati.

Se si considera che l'ultimo anno di vigenza della precedente disciplina (2003) ha visto il rilascio di quasi 320 mila libretti di idoneità sanitaria da parte delle Aziende ULSS del Veneto, è possibile stimare che la gran parte delle attività formative in attuazione dell'ordinamento vigente sono svolte direttamente dalle imprese alimentari nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo.

Il modello vigente dal 2004 al 2012 ha previsto un imponente sistema di controlli ex ante, in itinere ed ex post relativamente alle attività gestite dagli organismi di formazione, con il conseguente aggravio in termini di tempi e costi.

Per quanto concerne, invece, gli interventi gestiti dalle imprese non è possibile ricavare alcun elemento circa l'identità dei formati.

A questo punto, risulta necessario prevedere un set di strumenti che consenta di avere un modello flessibile, semplice e snello, a fronte però di uno standard minimo che dia sufficienti elementi di governo e strumenti di verifica del sistema.

Dopo una prima fase che imponeva un rigoroso controllo nei confronti delle aziende che si rivolgevano ad organismi di formazione accreditati ai fini del rispetto delle disposizioni normative, è giunto il tempo di superare l'attuale modello, aprendo alle aziende un ventaglio di soluzioni ben definite per il rispetto dell'obbligo di legge.

L'intento è quello di portare a compimento quanto previsto dalla norma comunitaria, che prevede un ruolo centrale delle imprese anche in tema di formazione/informazione del proprio personale.

Tale nuovo modello comporta una serie di vantaggi per le aziende, tra cui:

1. ampliamento delle opzioni;
2. probabile riduzione dei costi;
3. riduzione delle incombenze burocratiche;
4. avvicinamento della disciplina a quella adottata da altre Amministrazioni vicine (es. Regione Lombardia).

<sup>1</sup> Il libretto di idoneità sanitaria è stato introdotto dall'art. 14 della legge 283 /1962. Veniva rilasciato dall'autorità sanitaria competente previa visita medica e accertamenti finalizzati a stabilire che il richiedente non fosse affetto da malattia contagiosa e trasmissibile o portatore di agenti patogeni.

<sup>2</sup> Salvo il caso in cui l'interessato ne faccia esplicita richiesta.

## **2. Glossario**

Ai fini del presente provvedimento si precisa la seguente terminologia.

**Impresa alimentare:** ogni entità, a prescindere dalla forma giuridica rivestita o dal numero di dipendenti/collaboratori, che esercita un'attività economica che preveda la manipolazione di alimenti o bevande.

**Operatore del settore alimentare:** persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg. Ce 178/2002).

**Misure di formazione/informazione:** adempimenti previsti dalla disciplina regionale in relazione agli obblighi previsti dall'art. 1 alla L.R. 41/2003 (tra cui "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*" per GRUPPO 1 e formazione per GRUPPO 2).

**Soggetto gestore:** soggetto che assume la responsabilità dell'intervento formativo. Nel caso si tratti di corso aziendale, il soggetto gestore è l'azienda.

### 3. Inquadramento

In conformità all'ordinamento e alla disciplina regionale vigente<sup>3</sup>, l'obbligo di formazione/informazione è assolto in modalità diversificate a seconda che il personale entri o meno in contatto diretto o indiretto con gli alimenti.

Sulla base di tale distinzione sono stati individuati due gruppi di operatori del settore alimentare, che vengono identificati nei seguenti elenchi, anche se solo in maniera esemplificativa e non esaustiva,:

<p style="text-align: center;"><b>GRUPPO 1</b> <b>Chi non manipola alimenti</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>GRUPPO 2</b> <b>Chi manipola alimenti (anche per successiva vendita)</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantinieri addetti all'imbottigliamento</li> <li>- Lavapiatti</li> <li>- Venditori frutta/verdura</li> <li>- Venditori alimenti confezionati non deperibili</li> <li>- Mugnai</li> <li>- Personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti</li> <li>- Ecc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuochi</li> <li>- Aiuto cuochi</li> <li>- Pizzaioli</li> <li>- Addetti al catering</li> <li>- Camerieri</li> <li>- Pasticceri</li> <li>- Gelatieri - gelatai</li> <li>- Pescivendoli</li> <li>- Pastai</li> <li>- Macellai – addetti alla macellazione</li> <li>- Addetti alle lavorazioni lattiero casearie</li> <li>- Macellatori</li> <li>- Sezionatori</li> <li>- Venditori di dolci sfusi</li> <li>- Addetti alla produzione e confezionamento di prodotti di 4° Gamma</li> <li>- Alimentaristi</li> <li>- Baristi (sia che manipolino alimenti, sia che somministrino solo bevande od alimenti confezionati)</li> <li>- Mungitori</li> <li>- Trasportatori che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati</li> <li>- Panificatori</li> <li>- Ecc.</li> </ul>

<sup>3</sup> Vedi art. 1 della L. R. 19 dicembre 2003, n. 41, relativamente alle misure di autocontrollo, formazione e informazione, finalizzate alla prevenzione del rischio derivante dalla manipolazione di alimenti per le attività soggette alla disciplina di cui all'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e agli artt. 37, 39 e 40 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

**4. Attività caratterizzate dalla non manipolazione degli alimenti (GRUPPO 1)**

Le misure di formazione/informazione sono assolute con la presa visione delle “*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*”, Appendice 2.<sup>4</sup>

La presa visione è dimostrata dall'apposizione sul documento di data, timbro dell'impresa e firma di ciascuno degli addetti dell'impresa alimentare (titolare, dipendenti, collaboratori ecc.) entro 30 giorni dall'inizio dell'attività o del rapporto di lavoro.

Il documento è conservato agli atti dell'impresa, a disposizione delle autorità di vigilanza.

La procedura è ripetuta a cadenza triennale dalla data della precedente sottoscrizione.

La responsabilità in ordine alla procedura suddetta è in capo al titolare dell'impresa alimentare o suo delegato.

**5. Attività caratterizzate dalla manipolazione degli alimenti (GRUPPO 2)**

Le misure di formazione/informazione sono assolute con la partecipazione di ciascuno degli addetti dell'impresa alimentare (titolare, dipendenti, collaboratori ecc.) ad un percorso formativo, in conformità ad una delle opzioni precisate nel paragrafo 5.1 “Opzioni”.

In sede di avvio dell'impresa o di nuovo rapporto di lavoro le misure di formazione/informazione sono assolute con la presa visione delle “*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*”, Appendice 2.

La presa visione è dimostrata dall'apposizione sul documento di data, timbro dell'impresa e firma di ciascuno degli addetti dell'impresa alimentare (titolare, dipendenti, collaboratori ecc.) entro 30 giorni dall'inizio dell'attività o del rapporto di lavoro.

Il documento è conservato agli atti dell'impresa, a disposizione delle autorità di vigilanza.

In ogni caso, entro 6 mesi dall'avvio dell'attività o dalla sottoscrizione del contratto di lavoro, scatta l'obbligo di assolvimento attraverso una delle opzioni di cui al paragrafo 5.1.

**5.1 Opzioni**

Le misure di formazione/informazione per gli addetti di cui al Gruppo 2, sono realizzate attraverso una delle seguenti opzioni a discrezione dell'impresa:

1. formazione frontale;
2. attività seminariale;
3. autoformazione aziendale;
4. formazione a distanza.

Ciascuna di queste opzioni prevede in esito un unico documento conforme a modello regionale<sup>5</sup> che identifica tipologia, sede, data, docente/relatore, scadenza e tutti gli elementi che consentono di risalire all'evento formativo.

**5.2 Contenuti minimi e modalità di verifica degli apprendimenti**

Fermo restando l'obbligo di prevedere uno standard minimo di contenuti di seguito proposti, si precisa che la puntuale articolazione degli stessi ed il livello di approfondimento da parte del docente/formatore deve essere congruente con il settore di appartenenza, l'esperienza professionale e il livello di competenze sviluppate sul lavoro o a seguito di precedenti interventi formativi, generalmente riscontrabili dall'utenza specifica.

I contenuti dei percorsi e le relative competenze previste in esito devono essere chiaramente identificate e facilmente comprensibili all'utenza finale per permettere l'autovalutazione delle stesse.

<sup>4</sup> Il documento è disponibile sul sito istituzionale della Regione Veneto, presso le Associazioni di Categoria, le Camere di Commercio, e i Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende ULSS, competenti in materia di igiene degli alimenti.

<sup>5</sup> Il documento è disponibile sul sito istituzionale regionale.

Le metodologie didattiche devono risultare coerenti con i contenuti, con gli obiettivi didattici e con gli stili di apprendimento degli utenti.

A tale scopo si suggerisce l'adozione di metodologie in grado di stimolare la partecipazione attiva dell'utente (ad esempio argomentazione e discussione, insegnamento basato su casi, problem solving, problem based learning, ecc.).

In ogni caso i contenuti minimi del percorso sono di seguito elencati:

- Igiene della persona: igiene delle mani, abbigliamento, consapevolezza del proprio stato di salute ecc.;
- Malattie trasmissibili dagli alimenti: cause e conseguenze;
- Sanificazione (degli ambienti e delle attrezzature).

La verifica finale degli apprendimenti consiste nella somministrazione di un test sugli argomenti oggetto dell'intervento formativo, comprendente una batteria di almeno 15 domande a risposta multipla, di cui una sola corretta.

### **5.3 Scadenza dell'attestazione**

Il rinnovo dell'attestazione va effettuato entro 3 anni dalla data di rilascio, in una qualsiasi delle opzioni sopra indicate.

### **5.4 Standard minimi**

Di seguito si propongono gli standard minimi per ciascuna delle opzioni sopra indicate.

#### **5.4.1 Formazione frontale**

1. soggetto gestore: organismo di formazione accreditato e/o con certificazione di qualità, e/o con accreditamento ECM;
2. n. corsisti per intervento: max 30;
3. docenti: vedi Appendice 1;
4. durata: 3 ore (al netto di test finale);
5. registrazione delle attività: vedi registro attività formative<sup>6</sup>;
6. verifica degli apprendimenti: test finale.

#### **5.4.2 Seminari**

1. soggetto gestore: organismo di formazione accreditato e/o con certificazione di qualità e/o con accreditamento ECM;
2. numero massimo fruitori: 100;
3. relatori/docenti: vedi Appendice 1;
4. durata: almeno 3 ore (al netto di test finale);
5. registrazione delle attività;
6. verifica degli apprendimenti: test finale.

#### **5.4.3 Autoformazione aziendale**

1. soggetto gestore: impresa alimentare;
2. caratteristiche dei corsisti: dipendenti/collaboratori dell'impresa;
3. n. corsisti: max 30;
4. docenti: vedi Appendice 1;
5. durata: almeno 3 ore (al netto test finale);
6. registrazione delle attività;
7. verifica degli apprendimenti: test finale.

#### **5.4.4 Formazione a distanza**

1. soggetto gestore: organismo di formazione accreditato e/o con certificazione di qualità e/o con accreditamento ECM;
2. docenti/progettisti: Appendice 1;

---

<sup>6</sup> Reperibile sul sito istituzionale della Regione Veneto: [www.regione.veneto.it](http://www.regione.veneto.it).

3. caratteristiche coerenti a quanto previsto all'Allegato I all'Accordo in Conferenza Stato Regioni sulla formazione dei lavoratori, rep. 221 del 21/12/2011.

### **5.5 Attestazione e Registrazione**

Ognuna di queste modalità si conclude con il rilascio all'interessato dello stesso documento, redatto su modello regionale, debitamente compilato.

### **5.6 Sede delle attività formative**

Le opzioni 5.4.1 e 5.4.2 devono essere realizzate in ambienti conformi a quanto previsto dalla vigente disciplina regionale in materia di accreditamento.

### **5.7 Verifiche ed ispezioni**

Gli organi di vigilanza possono verificare il rispetto degli adempimenti normativi a partire dall'esibizione dell'attestato di frequenza.



## **6. Esoneri**

Sono esonerati dalle procedure di formazione/informazione di cui all'art. 1 della L.R. 41/2003 i soggetti di seguito precisati

- i soggetti in possesso di uno dei titoli di laurea previsti per i docenti (Appendice 1);
- i soggetti in possesso del Certificato per l'Attività di Somministrazione e Vendita di Prodotti Alimentari ed equipollenti <sup>7</sup>;
- i possessori dell'Attestato di qualifica professionale di Operatore Socio Sanitario ai sensi dell'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 22/02/2001.

## **7. Elenco regionale dei docenti**

I soggetti che intendono esercitare la funzione di docente nell'ambito di una delle opzioni di cui al paragrafo 5.1 devono essere inseriti in un elenco pubblico, accessibile a chiunque dal sito istituzionale regionale<sup>8</sup>.

L'iscrizione all'elenco verrà effettuata dagli uffici regionale, a semplice domanda dell'interessato.

Tale modello consente di garantire la massima trasparenza nell'attività formativa e l'effettivo possesso dei requisiti da parte dei docenti/relatori. Il possesso dei requisiti sarà verificato secondo l'ordinamento vigente.

In caso di necessità di un eventuale controllo incrociato dei dati, il docente/relatore è tenuto a conservare l'elenco dei formati, da esibire alle autorità di vigilanza, a semplice richiesta.

## **8. Principio di reciprocità**

In caso di attestati/abilitazioni rilasciati da altre Regioni/Province nel rispetto della disciplina regionale ivi vigente, si riterranno validi fino alla scadenza disciplinata dal documento stesso o dalla relativa disciplina.

---

<sup>7</sup> O altro titolo abilitante ai sensi dell'art. 4, comma 6, lettera a) della L.R. 29/2007 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché ai sensi del D.Lgs. 59/2010 (art. 71, co.6, lett a) e c)).

<sup>8</sup> [www.regione.veneto.it](http://www.regione.veneto.it).

## Appendice 1

### Caratteristiche dei docenti

I docenti dei corsi (formazione frontale, autoformazione aziendale, attività seminariale) devono essere in possesso di uno dei seguenti requisiti:

<i>denominazione</i>	<i>LAUREA DI 1° LIVELLO</i>	<i>LAUREA MAGISTRALE</i>
Medicina e chirurgia		LM-41
Medicina Veterinaria		LM-42
Biologia	L-13	LM-6
Scienze e Tecnologie alimentari	L-26	LM-70
Assistenza sanitaria	L/SNT4	LM/SNT4
Tecniche della prevenzione	L/SNT4	LM/SNT4
Scienze Infermieristiche	L/SNT1	LM/SNT1
Dietistica	L/SNT3	LM/SNT3
Farmacia	L-29	LM-13
Scienze dell'alimentazione		LM-61
Chimica(Chimica Industriale)	L-27	LM-54 - LM-71
Biotecnologie	L-2	LM-9
Agraria	L-25	LM-69
Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti	L-26 L-38	LM69

In caso di titoli di studio non conseguiti in Italia ma all'interno del territorio dell'Unione Europea ogni documento presentato in originale o in copia autentica dovrà essere accompagnato dalla traduzione ufficiale in lingua italiana.

In caso di titoli conseguiti fuori dell'Unione Europea, dovrà essere esibito il titolo originale o copia autentica di originale legalizzato o con apostille<sup>9</sup>. Ogni documento deve essere accompagnato dalla traduzione giurata in italiano.

Ai fini del pieno conseguimento degli obiettivi formativi dei percorsi, si ravvisa l'opportunità di assicurare un adeguato livello di conoscenza e comprensione della lingua italiana da parte dei docenti stranieri.

A tal proposito, gli aspiranti docenti cittadini stranieri devono essere in possesso di uno dei seguenti titoli:

- diploma di scuola secondaria di secondo grado conseguito in Italia;
- diploma di laurea o di dottorato di ricerca conseguito in Italia;
- certificato<sup>10</sup> di competenza linguistica rilasciato da enti certificatori<sup>11</sup>, almeno di livello B2 del QCER<sup>12</sup>.

<sup>9</sup> La postilla, o apostilla (da apostille) è una specifica annotazione che deve essere fatta sull'originale del certificato rilasciato dalle autorità competenti del Paese interessato. L'apostille sostituisce la legalizzazione presso l'ambasciata. Pertanto se una persona ha bisogno di fare valere in Italia un certificato e vive in un Paese che ha aderito alla Convenzione dell'Aja non ha bisogno di chiedere la legalizzazione, ma può richiedere all'autorità interna di quello Stato (designata dall'atto di adesione alla Convenzione stessa) l'annotazione della cosiddetta apostille sul certificato. Una volta effettuata la suddetta procedura quel documento è "ufficialmente" riconosciuto in Italia, perché anche l'Italia ha ratificato detta Convenzione. Anche nel caso di ricorso alla postilla il documento deve essere tradotto in italiano per potere essere fatto valere di fronte alle autorità italiane.

<sup>10</sup> Quest'ultimo requisito deve considerarsi indispensabile in caso di mancanza dei precedenti. In tal caso, si invita l'aspirante docente a rivolgersi ad uno degli enti certificatori della nota 11 per il superamento della prova di lingua.

<sup>11</sup> Gli enti certificatori sono: Università di Perugia, Università di Siena, Università di Roma e Società Dante Alighieri. Le sedi d'esame sul territorio regionale sono circa trenta. Un elenco è disponibile sul sito [www.progettoveneto.net](http://www.progettoveneto.net) al link: <http://www.progettoveneto.net/site/1127/default.aspx> (clic su "questa tabella").

<sup>12</sup> Il Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), in inglese Common European Framework of Reference for Languages (CEFR) è un sistema descrittivo per definire il livello di competenza linguistica conseguito da un soggetto con l'obiettivo di fornire una base comune per il riconoscimento reciproco delle qualifiche fra cittadini dei diversi stati membri della U.E., uniformare i programmi di studio delle lingue, definire gli orientamenti sui piani di studio, ecc., promuovere la mobilità e favorire la comunicazione tra gli operatori del settore delle lingue moderne. È stato messo a punto dal Consiglio d'Europa come parte principale del progetto Language Learning for European Citizenship (apprendimento delle lingue per la cittadinanza europea) tra il 1989 e il 1996. Suo principale scopo è fornire un metodo per accertare e trasmettere le conoscenze che si applichi a tutte le lingue d'Europa. Nel novembre 2001 una risoluzione del Consiglio d'Europa raccomandò di utilizzare il QCER per costruire sistemi di validazione dell'abilità linguistica.

**Appendice 2****Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti**

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO** adatto alle locali esigenze:

**1. Lavarsi le mani ripetutamente**

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- aver fatto uso dei servizi igienici;
- essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

**2. Mantenere un'accurata igiene personale**

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli ed altri monili.

**3. Essere consapevoli del proprio stato di salute**

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o da una garza che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

**4. Proteggere gli alimenti da insetti, roditori ed altri animali**

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili) sia con adeguati comportamenti, in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe, ecc.) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

**5. Mantenere pulite tutte le superfici e i piani di lavoro**

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

**6. Rispettare le temperature di conservazione**

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

- i prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, di uova, di panna, di yogurt, i prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C.;

- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60°C. e i +65°C., in speciali banchi con termostato;
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10°C.;

#### **7. Evitare di mettere a contatto i cibi crudi con quelli cotti**

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa CONTAMINAZIONE CROCIATA può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti che crudi che le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

#### **8. Cuocere e riscaldare gli alimenti**

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72°C. per almeno due minuti.

#### **9. Usare acqua sicuramente potabile**

#### **10. Rispettare il piano di autocontrollo**

Ogni industria alimentare, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi ai sensi del Decreto Legislativo n. 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli, essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.