PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 20 - numero 4257 di Mercoledì 13 giugno 2018

Sicurezza alimentare: requisiti delle strutture e l'igiene del personale

Indicazioni in materia di igiene veterinaria e alimentare con particolare riferimento al settore della lavorazione della carne. I regolamenti europei, i requisiti delle strutture, i rifiuti alimentari e l'igiene del personale.

Bologna, 13 Giu ? Quando si fa riferimento alla sicurezza del settore agroalimentare non si può non parlare anche del **tema dell'igiene e della sicurezza alimentare** correlato sia al **sistema HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points)*, più volte ricordato nei nostri articoli, che ai vari regolamenti europei che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene".

Infatti ricordiamo che nel 2004 l'Unione Europea ha emanato vari regolamenti, che insieme al Regolamento CE n. 178/2002, "identificano e separano la responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare, definiscono nuove regole per gli operatori del settore e disciplinano le azioni di controllo svolte dalle autorità competenti":

- **Regolamento 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari;
- **Regolamento 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- **Regolamento 854/2004** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- **Regolamento 882/2004** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[SA041] ?#>

A presentare in questi termini tali regolamenti, con particolare riferimento al comparto specifico della lavorazione delle carni, è un documento correlato al progetto Impresa Sicura, un progetto multimediale validato dalla Commissione Consultiva Permanente come buona prassi nella seduta del 27 novembre 2013 ed elaborato da EBER, EBAM, Regione Marche, Regione Emilia-Romagna e Inail.

I requisiti generali per le strutture destinate agli alimenti

Dal documento " Settore agroalimentare La lavorazione della carne", che dedica un capitolo agli aspetti di **igiene veterinaria**, riprendiamo innanzitutto i **requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti**.

In particolare, le strutture destinate agli alimenti "devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni". E lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti "devono:

- consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
- essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

Inoltre:

- deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti;
- deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani;
- si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite;
- gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico;
- nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale;
- gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali;
- ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale;
- i prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti".

Le indicazioni per i rifiuti alimentari

Il documento riporta anche diverse specifiche **indicazioni per i rifiuti alimentari**:

- "i rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti;
- i rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili;
- si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti;
- tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta".

L'igiene del personale e i requisiti dei locali

Sempre con riferimento ai vari regolamenti vigenti, il documento di Impresa Sicura riporta anche specifiche informazioni sull'**igiene del personale**:

- "ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi;
- nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare".

Riportiamo, infine, anche i **requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati**.

Si indica che i locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati "devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni".

In particolare:

- "i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;
- le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni;
- i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
- le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
- le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti;
- le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici".

Inoltre:

- "si devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C e prevedere opportune attrezzature per la pulizia e la disinfezione degli impianti. Le attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire;
- si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato".

In conclusione, segnaliamo che il documento di Impresa Sicura si sofferma anche sull'igiene durante le operazioni di sezionamento e di disosso, sul sistema dei controlli e sugli obblighi degli operatori del settore alimentare.

RTM

Vai al sito da cui è tratto l'articolo:

Il sito " Impresa Sicura": l'accesso via internet è gratuito e avviene tramite registrazione al sito.

***Scarica i documenti di riferimento*:**

Commissione Consultiva Permanente per la salute e sicurezza sul lavoro - Buone Prassi -Documento approvato nella seduta del 27 novembre 2013 ? Impresa Sicura

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it