

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 16 - numero 3232 di lunedì 13 gennaio 2014

Sicurezza alimentare: gli esercizi alimentari di rosticceria

Un documento di un'azienda sanitaria locale di Roma presenta specifiche linee guida in merito alle caratteristiche igienico/strutturali di esercizi alimentari di rosticceria e similari. La normativa europea e il sistema HACCP.

Roma, 13 Gen ? La normativa europea sulla sicurezza alimentare ha modificato il sistema tradizionale di controllo: dalla verifica ispettiva del rispetto dei requisiti igienico strutturali e sul controllo microbiologico e tossicologico degli alimenti si è passati all'**analisi dei rischi legati ai processi produttivi** e alla valutazione della idoneità degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), divenuti ormai i principali responsabili della **sicurezza degli alimenti** che producono e commercializzano.

Partendo da questa premessa, presentiamo brevemente le "**Linee guida - Caratteristiche igienico/strutturali - esercizi alimentari di rosticceria e similari**" prodotte dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) del Dipartimento di Prevenzione dell' Azienda Sanitaria Locale Roma D.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD041] ?#>

Il documento ricorda che "le linee guida applicative del **Regolamento CE 852/2004**, a cura del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari e di origine animale, si rivolgono a tutti gli operatori del settore alimentare, dettando norme di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare, focalizzandosi sugli aspetti gestionali e sull'autocontrollo igienico, piuttosto che sui requisiti strutturali funzionali standard di locali, arredi ed attrezzature". In particolare l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, "unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare per la sicurezza degli alimenti. Considerando che va tenuto conto in particolare dei seguenti **principi**: è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria; è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati. Quanto sopra si applica alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, di immagazzinaggio e di manipolazione".

Ricordiamo che il **sistema HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Point - Analisi dei Pericoli e Punti Critici di controllo) è un "approccio sistematico di identificazione e valutazione dei pericoli e rischi associati con le varie operazioni di produzione di un alimento e la definizione delle misure per il loro controllo".

Un sistema di qualità che prevede **sette principi**:

- "analisi ed identificazione dei rischi possibili lungo la catena verticale;
- identificazione dei punti di controllo critici da controllare per evitare o ridurre eventuali rischi;
- stabilire i valori dei limiti critici da osservare rigorosamente al fine di controllare i rischi ad ogni punto di controllo critico;
- introduzione di un sistema di sorveglianza per il controllo o l'osservazione periodica dei punti critici (monitoraggio);
- stabilire le misure correttive da osservare in caso di deviazione inammissibile dai limiti ad un punto critico;
- stabilire le procedure per la verifica del processo operativo corretto di un sistema HACCP (sistema controllo funzionalità);
- stabilire un sistema per la gestione efficace della documentazione relativa al piano HACCP (raccolta dati/organizzazione della documentazione)".

Questa linea guida fornisce "indicazioni circa i requisiti di base per l'esercizio delle **attività alimentari di rosticceria ed attività similari** a produzione limitata comprese le pizzerie per asporto e la produzione di pasta fresca". Serve a fornire ai dirigenti medici e ai tecnici della prevenzione "un modello di riferimento per valutare la situazione strutturale dei laboratori alimentari valida sia per le nuove aperture, che per le modifiche, le ristrutturazioni e l'adeguamento degli esercizi già in essere".

I requisiti igienico/strutturali individuati interessano in particolare "le nuove attività alimentari di tipo familiare ed artigianale da svolgersi in strutture nuove", con riferimento a quanto indicato nel documento.

Questi alcuni aspetti strutturali e temi affrontati nelle linee guida:

- altezza dei locali;
- ventilazione dei locali;
- illuminazione;
- laboratorio;
- dispensa;
- deposito;
- locale di vendita;
- dotazione di servizi igienici per il personale;
- spogliatoi e docce per il personale;
- locale stoccaggio rifiuti;
- ampliamento della gamma di preparazioni alimentari;
- caratteristiche specifiche della cappa di aspirazione e delle canne fumarie;
- comignoli.

Concludiamo ricordando che la presente linea guida "non prevede l'indicazione dei requisiti disciplinati da specifiche norme quali quelle sulla sicurezza in caso di incendio, sulla sicurezza impiantistica e sull'inquinamento ambientale".

Azienda Sanitaria Locale Roma D, "[Linee guida - Caratteristiche igienico/strutturali - esercizi alimentari di rosticceria e simili](#)" prodotte dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Roma D (formato PDF, 299 kB).

RTM



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

www.puntosicuro.it