

Requisiti di sicurezza alimentare per l'Italia

Questo documento è organizzato in base ai capitoli del corso online di sicurezza alimentare ServSafe. Indica le differenze tra il contenuto del corso e i requisiti di sicurezza alimentare in vigore per l'Italia. Si raccomanda di seguire questo documento durante l'esecuzione del corso online in modo da comprendere i requisiti di sicurezza alimentare in vigore nel proprio Paese.

National Restaurant Association non garantisce che le informazioni contenute in questo documento siano complete e accurate o aggiornate rispetto alle norme e ai requisiti italiani di sicurezza alimentare. Si raccomanda di controllare con le rispettive autorità locali la corrispondenza più accurata con le normative di sicurezza alimentare. Le informazioni contenute nel documento sono fornite COSÌ COME SONO senza garanzie o dichiarazioni.

Capitolo 1 – Fornire alimenti sicuri

| Argomento | Contenuto del corso on-line sulla sicurezza alimentare | Informazioni relative all'Italia |
|-----------------------------------|---|---|
| Alimenti potenzialmente rischiosi | <ul style="list-style-type: none"> • Latte prodotti latteari • Uova in guscio (eccetto quelle trattate per eliminare la <i>Salmonella</i>) • Carne: manzo, maiale e agnello • Pollame • Pesce • Molluschi e crostacei • Patate al forno • Vegetali trattati con il calore, come riso, semi e verdure • Tofu altre proteine della soia • Ingredienti sintetici come le proteine della soia testurizzate nei pasti sostitutivi della carne • Germogli e semi di germogli • Fette di melone • Pomodori a fette • Verdura a foglia verde a fette • Miscela aglio-olio non trattata | <ul style="list-style-type: none"> • Latte e latticini • Uova in guscio • Carne avicola • Carne bovina, suina e ovina • Pesce • Frutti di mare e crostacei • Patate cotte • Vegetali cotti come il riso ed i fagioli • Tofu o altre proteine della soia • Germogli e semi germogliati • Meloni affettati • Pomodori affettati • Verdura a foglie verdi tagliata • Olio aromatizzato all'aglio |

Capitolo 3 – L'addetto alla manipolazione degli alimenti

| Argomento | Contenuto del corso on-line sulla sicurezza alimentare | Informazioni relative all'Italia |
|--|--|--|
| Contatto a mani nude con alimenti pronti. | Alcune autorità normative consentono il contatto a mani nude con alimenti pronti. Se la normativa lo consente, è necessario porre in essere specifiche politiche per tutelare la salute del personale. Inoltre è necessario formare il personale sul corretto modo di lavarsi le mani e le pratiche di igiene personale. | Toccare a mani nude gli alimenti pronti non è proibito a priori. Se consentito è necessario avere specifiche politiche relative alla salute del personale. Il personale deve essere inoltre formato su come lavarsi le mani e sull'igiene personale. |
| Requisiti di attenzione per le lesioni cutanee | Coprire le lesioni cutanee con bendaggi puliti e indossare un copri dito sulla ferita bendata. | Coprire le ferite con una medicazione pulita ed indossare sopra un ditale o un guanto in lattice. |

Capitolo 4 – Il flusso del cibo: introduzione

| | | |
|--|--|--|
| La zona di pericolo per la temperatura | <p>Gli alimenti a rischio sono sottoposti a condizioni di abuso tempo-temperatura ogni volta che rimangono tra i 4°C e 65°C.</p> <p>Questa fascia è chiamata fascia di temperatura pericolosa perché è in questa fascia che crescono i germi patogeni.</p> | <p>Gli alimenti a rischio sono sottoposti a condizioni di abuso tempo-temperatura ogni volta che rimangono tra i 4°C e 60°C.</p> <p>Questa fascia è chiamata fascia di temperatura pericolosa perché è in questa fascia che crescono i germi patogeni.</p> |
|--|--|--|

Capitolo 5 – Il flusso del cibo: acquisto, ricezione e conservazione

| | | |
|-----------------------------------|---|---|
| Temperature di ricevimento | <p>Ricevere alimenti freddi potenzialmente pericolosi a 7°C o meno, a meno che non sia diversamente specificato.</p> <p>Ricevere il pollo a 4°C o meno.</p> <p>Comprare uova da fornitori affidabili che le hanno trasportate e conservate alla temperatura corretta, al di sotto dei 20°C, o idealmente tra i 10°C e i 15°C. È buona norma, dopo la consegna, conservare le uova al di sotto degli 8°C e utilizzarle entro 3 settimane.</p> <p>Ricevere i prodotti di pasticceria a 7°C o meno.</p> <p>Ricevere cibi caldi potenzialmente pericolosi a 65°C o più.</p> | <p>In fase di ricevimento merci verificare la temperatura di consegna dei prodotti deperibili. Accettare solo i prodotti la cui temperatura non eccede quanto indicato in etichetta.</p> <p>In caso di consegna di merce per cui non è prevista l'etichetta (es. prodotti non preconfezionati), attenersi alle seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alimenti deperibili refrigerati a max +4°C • uova al di sotto dei +20°C, meglio se tra i +10°C e i +15°C. Conservare poi le uova al di sotto dei +8°C ed utilizzarle entro 3 settimane <p>Ricevere cibi caldi potenzialmente pericolosi a 60°C o più.</p> |
| Ricevimento di alimenti surgelati | Ricevere prodotti surgelati a -15°C o meno. | Prodotti surgelati a -18°C o meno |

Capitolo 5 – Il flusso del cibo: acquisto, ricezione e conservazione *continua*

| Argomento | Contenuto del corso on-line sulla sicurezza alimentare | Informazioni relative all'Italia |
|---|---|---|
| Requisiti di etichettatura per la vendita e l'uso in sede o nella struttura ristorativa | <p>Quando si etichetta un alimento per l'uso in loco, è necessario etichettare tutti i prodotti che non sono nella propria confezione originale.</p> <p>L'etichetta:</p> <ul style="list-style-type: none">• includere il nome comune dell'alimento o un'affermazione• quantità• ingredienti• contiene l'elenco di coloranti e aromi• I conservanti chimici• contiene nome e indirizzo del produttore• contiene fonti di allergeni alimentari | <p>Quando si etichetta un alimento per l'uso in loco, è necessario etichettare tutti i prodotti che non sono nella propria confezione originale.</p> <p>Informazioni da riportare in etichetta:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nome o denominazione di vendita• Quantità• Ingredienti• Allergeni• Nome ed indirizzo dell'azienda |
| Requisiti di conservazione degli alimenti freddi | <p>Conservare gli alimenti potenzialmente pericolosi a una temperatura interna di 4°C o meno oppure di 65°C o più.</p> <p>Conservare il pesce fresco in ghiaccio a non più di 2°C.</p> | <p>Conservare gli alimenti potenzialmente pericolosi a una temperatura interna di 4°C o meno oppure di 60°C o più.</p> |

Capitolo 6 – Il flusso del cibo: preparazione

| | | |
|------------------------|--|---|
| Temperature di cottura | <p>Cuocere gli alimenti fino a raggiungere una temperatura minima al cuore di 75°C</p> <p>Una temperatura interna di 75°C è generalmente considerata sufficiente per distruggere gli agenti patogeni causa di intossicazione alimentare, ma non le spore o le tossine.</p> | <p>Cuocere gli alimenti fino a raggiungere una temperatura minima al cuore di 75°C</p> <p>Una temperatura interna di 75°C è generalmente considerata sufficiente per distruggere gli agenti patogeni causa di intossicazione alimentare, ma non le spore o le tossine.</p> <p>Per i prodotti destinati al consumo crudo o semi-crudo, i prodotti preriscaldati, uova alla coque e fritte e i prodotti a base di carne, la temperatura minima interna è di 55°C.</p> |
|------------------------|--|---|

Capitolo 6 – Il flusso del cibo: preparazione *continua*

| Argomento | Contenuto del corso on-line sulla sicurezza alimentare | Informazioni relative all'Italia |
|---|---|--|
| Requisiti per il raffreddamento degli alimenti | Raffreddare gli alimenti da 65°C a 10°C entro 2 ore. | Raffreddare gli alimenti da 60°C a 10°C entro 2 ore. |
| Linee guida per il riscaldamento degli alimenti | <p>Alimenti per consumo immediato:</p> <ul style="list-style-type: none">• Riscaldarli a qualsiasi temperatura• Cuocerli e raffreddarli correttamente <p>Alimenti potenzialmente rischiosi:</p> <ul style="list-style-type: none">• riscaldati per essere mantenuti caldi a 75°C• raggiungere 75°C entro 2 ore• 65°C accettabili entro un'ora• Mantenere a 65°C fino al servizio <p>Alimenti pronti commercialmente lavorati:</p> <ul style="list-style-type: none">• Riscaldati a 75°C | <ul style="list-style-type: none">• La temperatura di 60°C è accettabile se l'alimento viene riscaldato entro 1 ora• Mantenere l'alimento a 60°C fino a quando sarà servito |

Capitolo 7 – Il flusso del cibo: il servizio

| | | |
|--|--|--|
| Mantenere gli alimenti caldi | Mantenere gli alimenti caldi a 65°C o più. | Mantenere gli alimenti caldi a 60°C o più. |
| Quando smaltire un alimento tenuto a determinate temperature | <p>Controllare la temperatura degli alimenti almeno ogni 4 ore.</p> <p>Smaltire l'alimento che non sia stato tenuto a 4°C o meno oppure a 65°C o più.</p> <p>È possibile anche controllare la temperatura ogni 2 ore. Questa pratica lascerà il tempo per azioni correttive.</p> | Gettare gli alimenti che non hanno una temperatura di 4°C o meno, oppure 60°C o più. |

Capitolo 8 – Sistemi di gestione della sicurezza alimentare

| | | |
|-------------|---|--------------------------------|
| Piano HACCP | La definizione di piano HACCP e la descrizione delle fasi del piano HACCP sono incluse nel corso. | Il piano HACCP è obbligatorio. |
|-------------|---|--------------------------------|

Capitolo 9 – Strutture sicure e gestione degli animali infestanti

| Argomento | Contenuto del corso on-line sulla sicurezza alimentare | Informazioni relative all'Italia |
|--|--|--|
| Cartello per il corretto lavaggio delle mani | Non incluso nel corso | <p>A handwashing sign is normally considered a good practice. Here is an example of what information would be included in a handwashing sign.</p> <p>Lavarsi le mani frequentemente e soprattutto:</p> <ul style="list-style-type: none">• dopo aver usato i servizi igienici• prima di riprendere il lavoro• dopo aver manipolato i rifiuti• dopo aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi• dopo aver toccato alimenti crudi• dopo aver fumato, mangiato, tossito,• starnutito portando la mano davanti alla bocca <p>Il corretto lavaggio delle mani va effettuato nel modo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none">• utilizzare lavabi con comando a pedale, a leva oppure elettronici• utilizzare un sapone liquido germicida• regolare la temperatura dell'acqua intorno ai 38-40°C• sfregare vigorosamente le mani e gli avambracci• spazzolare le unghie con apposito spazzolino• risciacquare con abbondante acqua• asciugare con panno carta o con aria calda• smaltire la carta nel cestino evitando di toccarlo |

Capitolo 9 – Strutture sicure e gestione degli animali infestanti *continua*

| Argomento | Contenuto del corso on-line sulla sicurezza alimentare | Informazioni relative all'Italia |
|---|--|---|
| Saponi accettabili per il lavaggio delle mani | <ul style="list-style-type: none">• Sapone antibatterico• Liquidi, solidi o in polvere | Sapone antibatterico |
| Requisiti per il controllo degli infestanti | Regole per il controllo degli infestanti: <ul style="list-style-type: none">• impedire l'accesso alla struttura agli infestanti• impedire che gli infestanti contaminino gli alimenti, l'acqua e si annidino nelle tane• Lavorare con società di disinfestazione autorizzate | In Italia le società di disinfestazione, al contrario di altre nazioni, non necessitano di autorizzazioni particolari da parte degli organi di vigilanza sanitaria per esercitare l'attività. |

Capitolo 10 – Detersione e sanitizzazione

| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| Sanitizzanti | I tre più comuni tipi di sanitizzanti chimici sono cloro, lo iodio e i sali di ammonio quaternario. | Due comuni tipi di sanitizzanti chimici conosciuti sono l'ipoclorito di sodio e i sali di ammonio quaternario. La loro formulazione deve essere specifica per l'uso in aziende alimentari. |
| Risciacquare dopo la sanitizzazione | Seguire le normative locali. | Il risciacquo finale con acqua potabile (indifferentemente che l'ultimo prodotto applicato sia un detergente o un sanificante) è obbligatorio |
| Lavastoviglie ad alta temperatura | La temperatura del risciacquo sanitizzante finale deve essere di almeno 85°C. Per i cestelli fissi e a temperatura unica, la temperatura deve essere di almeno 74°C. La lavastoviglie deve avere un termometro interno per controllare la temperatura dell'acqua al collettore, cioè dove l'acqua viene spruzzata nella vasca. | La temperatura del risciacquo sanitizzante finale deve essere di almeno 82°C. Anche per i cestelli fissi e a temperatura unica (lavastoviglie a capote), la temperatura deve essere di almeno 82°C. La lavastoviglie deve avere un termometro interno per controllare la temperatura dell'acqua al collettore, cioè dove l'acqua viene spruzzata nella vasca. |

Risorse aggiuntive

Sito/i web sulle normative di sicurezza alimentare

<http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/sicurezzaAlimentare.jsp>

Database delle normative italiane

<http://gazzette.comune.jesi.an.it/index.html>

Commissione europea – Salute e consumatori – Alimentazione

http://ec.europa.eu/food/index_it.htm

Regolamenti

(Regolamenti disponibili presso www.normattiva.it)

D.Lgs. Governo n° 193 del 06/11/2007

Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Gazz. Uff. Suppl. Ordin. n° 261 del 09/11/2007

D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992

Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Gazz. Uff. Suppl. Ordin. n° 39 del 17/02/1992

Decreto Presidente Repubblica n° 327 del 26/03/1980

Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Gazzetta Ufficiale Italiana n° 193 del 16/07/1980

Legge ordinaria del Parlamento n° 283 del 30/04/1962

Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Gazzetta Ufficiale Italiana n° 139 del 04/06/1962

Linee guida

(Non disponibile su Internet)

Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione – Fipe – Seconda Edizione

Valutato dal Ministero della Sanità conforme all'art. 3 del Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n.155

(Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 11/09/1998, Serie Generale, n.212)