

CORO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

OBIETTIVI CORSO

- acquisire conoscenze :

  microrganismi responsabili delle malattie trasmesse da alimenti e dei loro fattori favorenti

- rischi di salute che derivano da una scorretta manipolazione degli alimenti

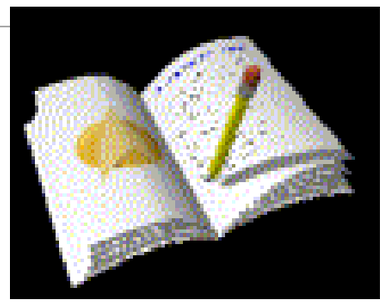
Migliorare i comportamenti degli addetti e aumentare il livello di qualità igienico-sanitaria delle produzioni

RESPONSABILITA' dell'OPERATORE



Nel regolamento CE 178/02, è stabilito che la responsabilità primaria nell'assicurare la sicurezza dei cibi e dei mangimi grava sugli operatori del settore

RESPONSABILITA’ dell’OPERATORE



- **Autocontrollo**
  Manuale**HACCP**

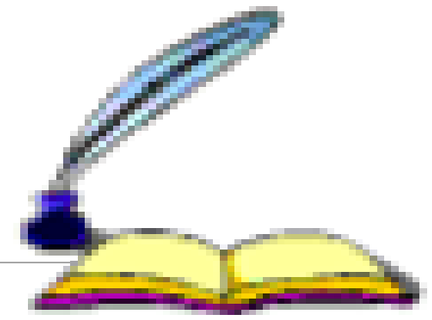
- **Rintracciabilità**

- **Notifica**

HACCP

sistema di autocontrollo che **ogni operatore** nel settore alimentare deve attuare con lo scopo di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire sistemi di controllo per **prevenire** l'insorgere di problemi igienici e sanitari e tutelare così la salute dei consumatori.

RINTRACCIABILITA’



Sistema che consente di risalire a:

- chi ha fornito un prodotto (fornitori)
- a chi è stato fornito un prodotto (clienti diversi dal consumatore finale)
- quando e in quale quantità

Occorrono:

- elenco fornitori/clienti,
- disponibilità di documentazione,
- procedura.

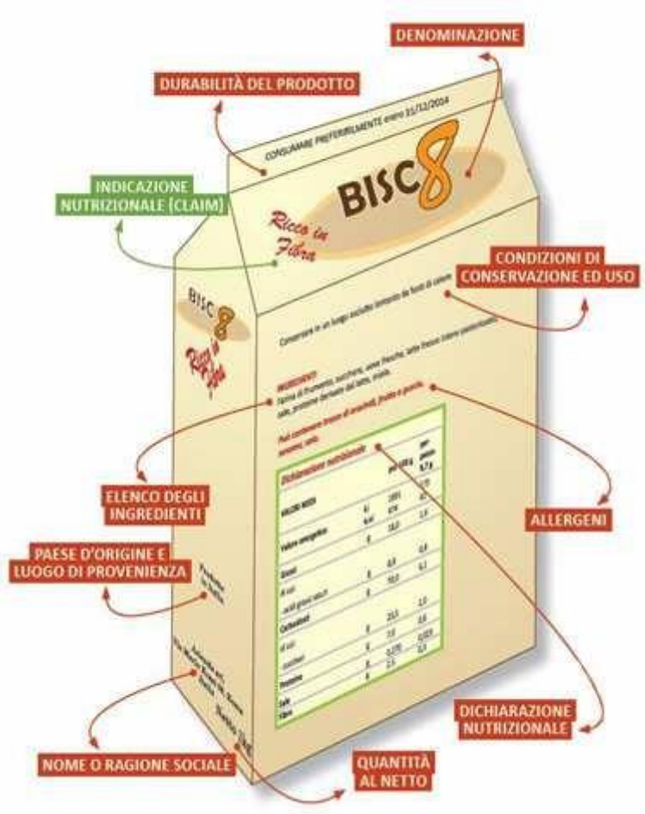
RINTRACCIABILITA'-
ALLERTA







RINTRACCIABILITA'- ETICHETTATURA



- preconfezionati
- proprie produzioni e semilavorati







NOTIFICA



È un documento che sostituisce l’autorizzazione sanitaria.

Ha lo scopo di registrare i dati della propria impresa alimentare ai sensi dell’Art. 6 del Reg. CE 852/2004

L’OSA che inizia un’attività di vendita, produzione o somministrazione di alimenti e/o bevande deve inviare una specifica documentazione per via telematica, al SUAP del Comune dove ha sede l’attività, in cui dichiara sotto la propria responsabilità di rispettare tutta la normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.

Non viene rilasciato nessun atto (Autorizzazione o Nulla-osta) a conferma dell’avvenuta registrazione della notifica. È compito dell’OSA conservare copia della stessa presso l’attività e numero di protocollo attribuito dal SUAP che attesti il corretto invio del documento.

www.ausl.mo.it/registrazione

RUOLO
dell'AUTORITA'SANITARIA

- **Formazione/informazione**
- **Vigilanza**
- **Denuncia all'Autorità giudiziaria**

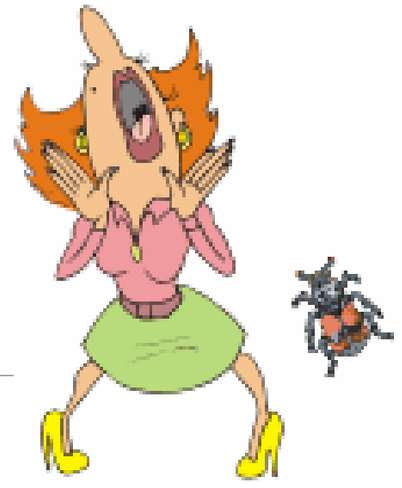
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

PERICOLI



Animali indesiderati
Fisico
Chimico
Nutrizionale
Malattie trasmesse da animali
Microbiologico

PERICOLO- Animali indesiderati



- Roditori
- Insetti striscianti (scarafaggi, blattelle, ecc.)
- Insetti volanti (mosche, vespe,coleotteri ecc)
- Uccelli
- Altri mammiferi domestici (cani, gatti ecc.)te

PERICOLO - Animali indesiderati: prevenzione



- Cura dell’area esterna
- Impedire l’accesso (porte a tenuta, reti a maglie fitte)
- Eliminazione dei rifugi interni
- Fonti di cibo protette in contenitori resistenti,sollevati da terra, lontano dai muri;
- Evitare ristagni d’acqua

PERICOLO – Animali indesiderati: controllo

- Monitoraggio (con procedura definita)
- Posizionamento esche/trappole A CATTURA, SENZA SOSTANZE PERICOLOSE!!!!!
- Indicazione della posizione delle trappole in planimetria
- Controllo periodico delle esche/trappole
- Registrazione degli eventuali ritrovamenti

PERICOLO - Animali indesiderati: disinfestazione



- Intervento di disinfestazione in presenza di tracce effettuato da ditte specializzate

PERICOLI FISICI



- FRAMMENTI DI VETRO, LEGNO, PLASTICA, PELI, OSSA,
- PICCOLI OGGETTI
- CAPELLI, BOTTONI

- Attenzione all'integrità di attrezzature , ripiani(in particolare quelli di legno), piccoli elettrodomestici,...
- Proteggere oggetti di vetro (per esempio lampadine, neon, ecc)
- Abbigliamento idoneo
- Osservazione materie prime e cibi pronti anche durante il porzionamento
- segnalazione non conformità



PERICOLI CHIMICI



- FITOFARMACI
- METALLI PESANTI
- FARMACI VETERINARI
- TOSSINE NATURALI
- DISINFETTANTI
- DETERGENTI
- CESSIONI
- ADDITIVI
- ISTAMINA

PERICOLO CHIMICO – fitofarmaci



- I **prodotti fitosanitari** (o **fitofarmaci**) sono tutti quei prodotti, di sintesi o naturali, che vengono utilizzati per combattere le principali avversità delle piante (malattie infettive, parassiti, piante infestanti, ecc.).

PERICOLO CHIMICO – metalli pesanti



- PIOMBO,
  CADMIO,
  MERCURIO,
  ARSENICO,
  CROMO,...

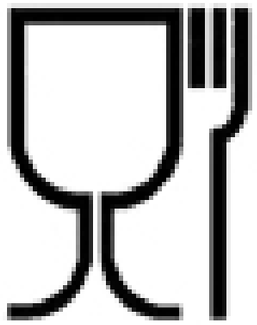


PERICOLO CHIMICO – cessioni



- Sostanze cedute da contenitori non idonei per alimenti







UTILIZZO DI MATERIALE IDONEO

Materiale e oggetti a contatto con Alimenti (MOCA)

Gli alimenti possono essere contaminati da sostanze cedute da MOCA non idonei o usati non correttamente

I MOCA devono:

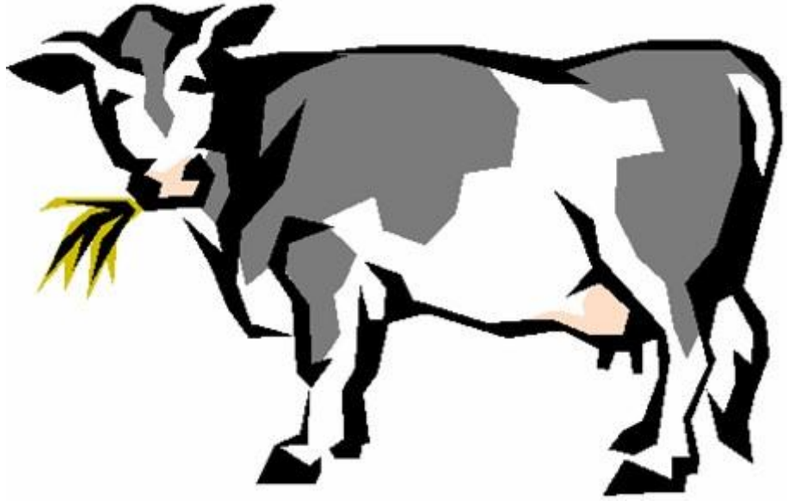
1. Essere idonei per alimenti
2. Essere utilizzati secondo le indicazioni riportate in etichetta
3. Vere la dichiarazione di conformità
4. Essere rintracciabili

PERICOLO CHIMICO – cessioni

Tubazioni in cattivo stato:
manutenzione!



PERICOLO CHIMICO –
farmaci veterinari



PERICOLO CHIMICO – tossine naturali

- FUNGHI VELENOSI
- MICOTOSSINE

➡ certificazione!





PERICOLO CHIMICO: istamina



- Si forma in seguito a:
  - Conservazione a temperatura >4°C
  - Errori in fasi di pesca, lavorazione, trasporto/ stoccaggio del pescato
  - Contaminazione
- Più spesso coinvolti: tonno, sgombro (“sindrome sgombroide”)
- La formazione di istamina precede la perdita delle caratteristiche sensorali di freschezza
- L'istamina e' termostabile
- Sintomi: rash cutaneo a viso e collo, sensazione di calore, orticaria, prurito, iperemia congiuntivale, mal di testa, broncospasmo, complicanze cardiache.

ATTENZIONE:

- Conservazione per tempi prolungati di confezioni aperte di tonno (es. pizzeria) a temperatura ambiente
- Trattamenti fraudolenti (ossido di carbonio): FORNITORI !

PERICOLO CHIMICO – disinfettanti e detergenti



- Risciacquare accuratamente dopo la sanificazione
- Attenersi alle indicazioni della scheda di sicurezza (da allegare al manuale di autocontrollo) e dell'etichetta
- Evitare travasi e miscele tra prodotti diversi
- Conservare i prodotti in armadio chiuso





- Uso di additivi consentiti
- Controllo delle quantità

Es. propionato di calcio E 282 - Antimuffa

Consentito nella quantità da 1 a 3 g. per Kg. seconda del prodotto (prodotti da forno, pane, formaggi)

PERICOLO - Nutrizionale

- Celiachia
- Allergie (ingredienti!!)
- Sale (eccesso, sale iodato,...)





PERICOLO - Nutrizionale: ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. **Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:** a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:** a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.
8. **Frutta a guscio**,
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
10. **Senape e prodotti a base di senape.**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
12. **Anidride solforosa e solfiti**
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**



PERICOLO- Nutrizionale ALLERGENI

Obbligo informativo nei confronti del pubblico:

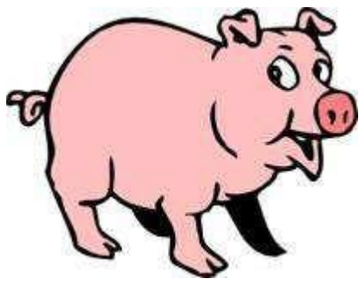
- cartello
- documentazione scritta

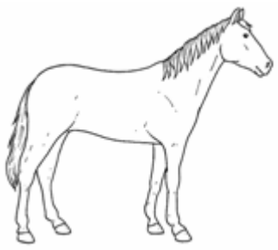


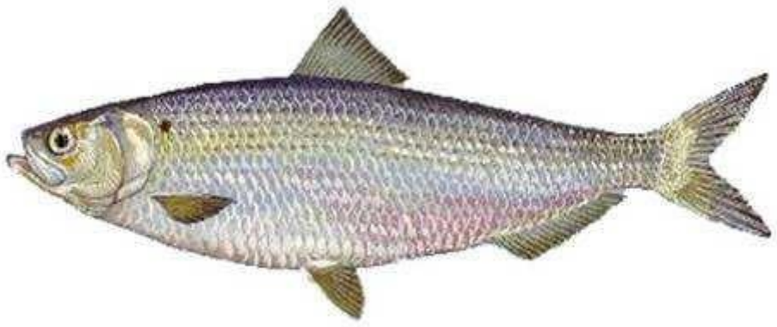
PERICOLO-

Malattie trasmesse da animali

- Trichinosi
- Teniasi
- Toxoplasmosi
- Brucellosi
- Anisakis

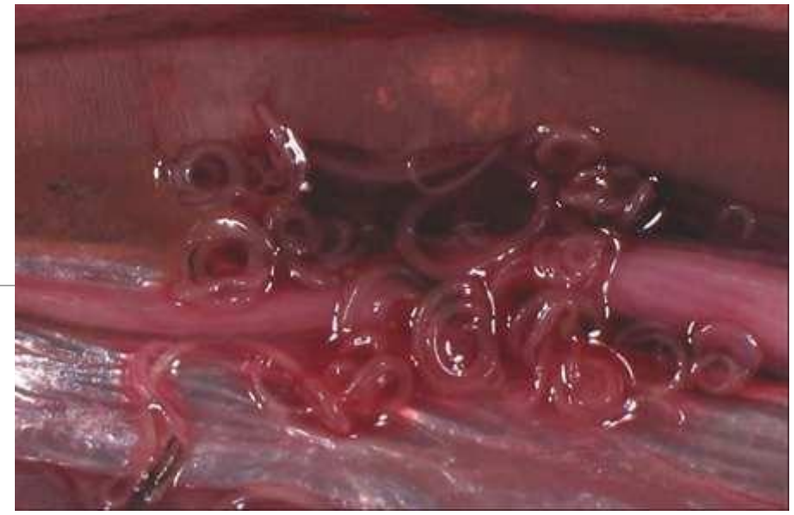








ANISAKIS



- Consumare pesce cotto
- Consumare pesce crudo o poco cotto solo dopo congelamento a - 20°C per almeno 24 ore



SOMMINISTRAZIONE DI PESCE CRUDO O POCO COTTO O MARINATO

- Obbligo di notifica
- Attrezzatura adeguata per il congelamento
- Registrazione delle operazioni di congelamento
- Documentazione relativa al trattamento per prodotto congelato all’origine



PERICOLI BIOLOGICI
I MICRORGANISMI

- Sono organismi costituiti da una o poche cellule

- Sono di dimensioni microscopiche e quindi non visibili ad occhio nudo

- Hanno un’elevata capacità di riproduzione

PERICOLI BIOLOGICI

- Muffe (funghi su alimenti)
- Lieviti (microrganismi)
- Virus (es. epatite A, norovirus)
- Batteri



PERICOLI BIOLOGICI

MUFFE



- Sono evidenti (verdi, azzurre, bianche,ecc.)
- Alcune sono commestibili (brie, gorgonzola)
- Attenzione: sviluppano “ife” che si insinuano nell'alimento

PERICOLI BIOLOGICI
LIEVITI

- Vengono utilizzati per le produzioni
- Possono essere un problema quando vanno a finire nell'alimento sbagliato



PERICOLI BIOLOGICI
VIRUS

EPATITE A: malattia del fegato causata dal virus HAV

Cause :
- trasmissione da persona a persona
- consumo di acqua contaminata, cibi crudi o non cotti a sufficienza (molluschi, crostacei, verdure, FRUTTI DI BOSCO, ecc.)

- Il virus dell'epatite A sopravvive alle basse temperature
- E' molto persistente nell'ambiente



Da gennaio 2013 al 30 settembre 2013 in Italia sono stati registrati 1125 casi di Epatite A ricollegabili al consumo di frutti di bosco congelati/surgelati consumati tal quali o come ingredienti di prodotti composti (guarnizioni di dolci, yogurt, gelati, frullati di frutta).
Coinvolti anche diversi paesi europei.



Il Ministero della Salute dispone di utilizzare i frutti di bosco congelati/surgelati **solo** :

- dopo averli fatti bollire per almeno 2 minuti
- se aggiunti in preparazioni che subiranno poi un trattamento termico almeno equivalente alla bollitura per 2 minuti
- inserendo nel manuale di autocontrollo la valutazione di questo rischio e le misure di controllo (lavaggio
  accurato di contenitori e utensili utilizzati per maneggiare i frutti di bosco;
  disinfezione di ambienti
  e attrezzature con sistemi attivi contro il virus HAV)
- eventualmente realizzando specifici piani di campionamento
- assicurando la rintracciabilità



NOROVIRUS



- causa gastroenteriti acute 12/48 ore dopo il consumo
- frequente nelle comunità (scuole, caserme, case di riposo, navi da crociera, ecc.)

Trasmissione del virus

- direttamente da persona a persona
- via orofecale o via aerosol,
- tramite acqua o cibo infetti
- per contatto con superfici contaminate.

Nella maggior parte dei casi documentati, la trasmissione è avvenuta per contaminazione di cibi da parte di un alimentarista, produttore o distributore, subito prima del consumo.
Le epidemie sono spesso associate al consumo di **insalate,frutti di mare, cibi freddi, sandwich. Il cibo potrebbe essere contaminato alla fonte, da acque infette, sia nel caso di frutti di mare sia di verdure fresche o di frutti di bosco**.

Misure di prevenzione

L'unica forma di controllo efficace del norovirus è l'attuazione di rigorose misure igieniche nella manipolazione e distribuzione di cibi e bevande.

PERICOLI BIOLOGICI BATTERI

Quelli che contaminano gli alimenti sono più frequentemente **batteri** (91% dei casi) e sono detti **patogeni** perché sono in grado di originare le M.T.A.

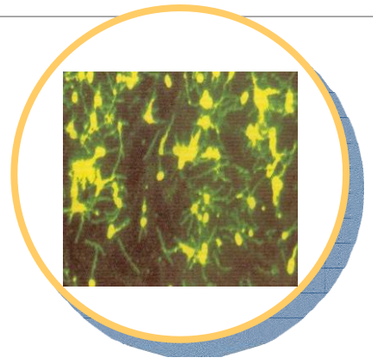
ASPETTO, ODORE E SAPORE NON VENGONO QUASI MAI ALTERATI

Da non confondere con:

- Utili (intestinali, yogurt, vino/aceto,ecc)
- Innocui (non si moltiplicano negli alimenti)

I batteri responsabili di M.T.A. sono:

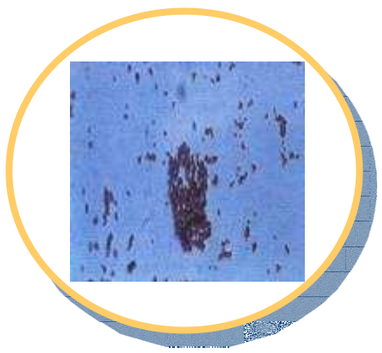
Salmonella spp







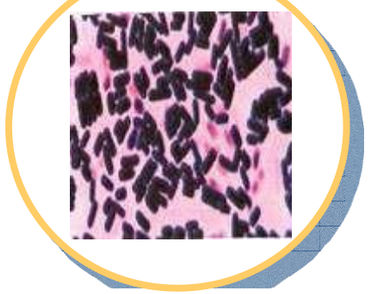
Staphylococcus aureus







Clostridium perfrigens



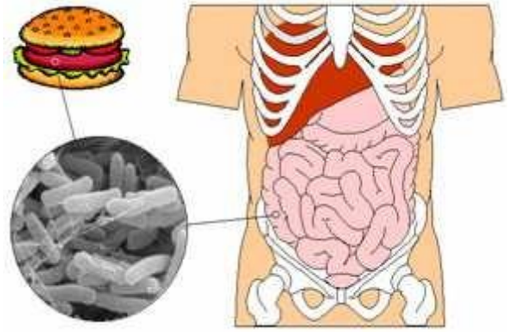




Listeria monocytogenes



Escherichia coli



Clostridium botulinum



Ministero della Salute

Istituto Superiore di Sanità

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO

CAV CNIT

LINEE GUIDA PER LA CORRETTA PREPARAZIONE DELLE CONSERVE ALIMENTARI IN AMBITO DOMESTICO



MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Malattie che si manifestano in seguito all'ingestione di alimenti che contengono microrganismi patogeni o tossine

Sintomi: solitamente gastrointestinali: **vomito, nausea, diarrea dolore addominale, febbre**

Le M.T.A si manifestano con maggiore gravità nelle popolazioni più sensibili

anziani *bambini* *stato di gravidanza* *immunodepressi*

EFFETTI diretti e indiretti delle M.T.A.

- Danni alla salute
- Sanzioni
- Perdita immagine
- Danno economico

Nella Regione Emilia Romagna dal 2001 al 2010:

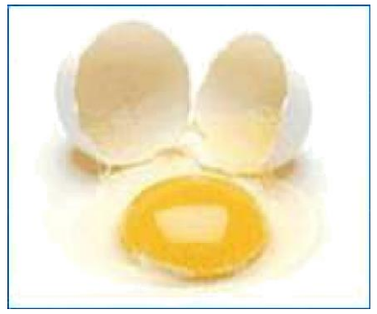


- 1972 episodi di MTA
- 14187 esposti
- 492 ospedalizzati
- 0 decessi

Sede di preparazione dell'alimento:

- Casa privata 41,6%
- Ristorazione pubblica/collettiva 53,9%
- Non identificata 4,5%

Gli alimenti maggiormente responsabili di M.T.A. sono quelTi contenenti:



Uova 33%

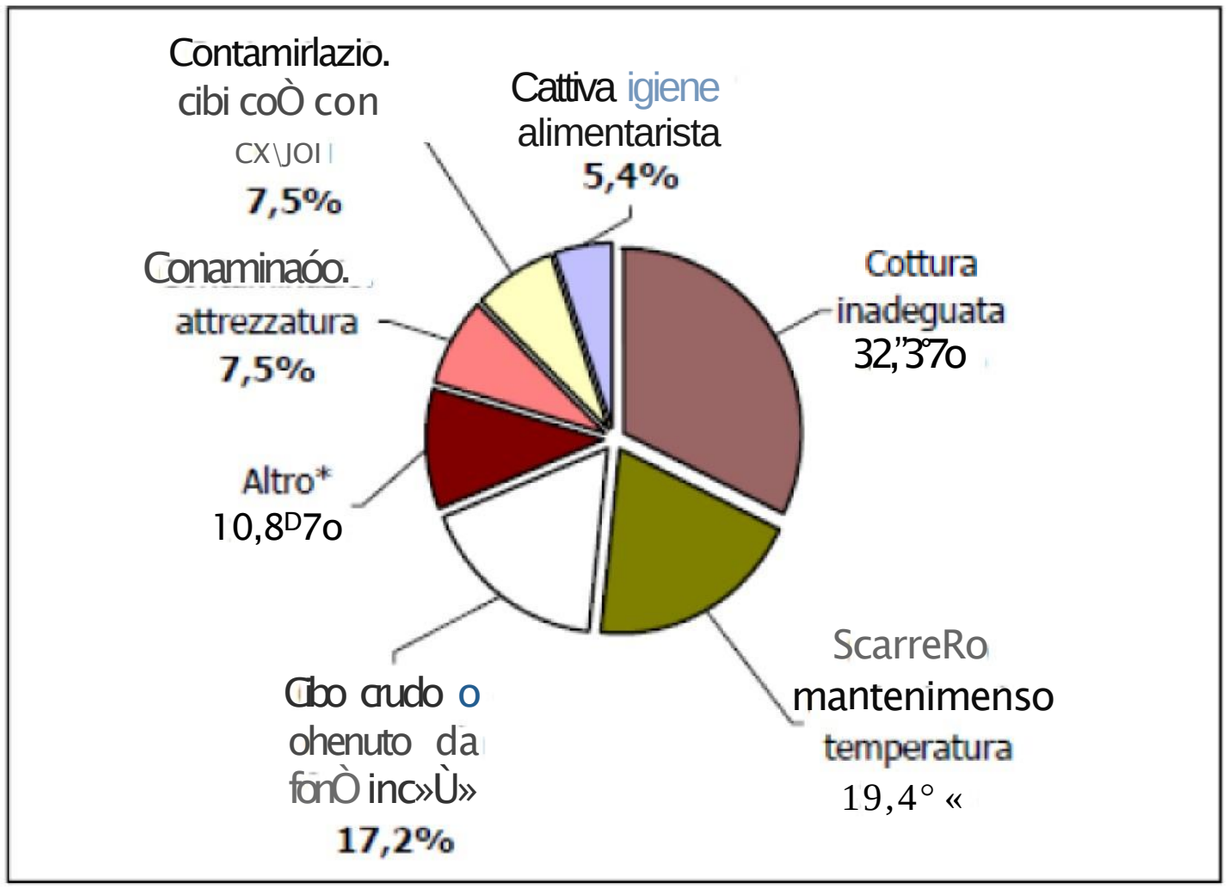


Pesce 17%



Carne 16%

Episodi diMTA per fattori di rischio 2009-2010:



In "Alt]"D" sono compi"esi gli episodi con i seguent lati:ori di iischio più giatni ba prepara ne e consumo (5,4°A) , »!^• t^.^•) noi eLtz pepar-azione (^ ^%) e alimentansLa cak›n‹zzato (0,0º/e).

L’effetto dannoso dei microrganismi si ha quando:

Contaminano l’alimento

Si moltiplicano e **sopravvivono**

Contaminazione:



- cibi già cotti con cibi crudi
- cattiva igiene dell'alimentarista
- cibo ottenuto da fonti incerte
- attrezzatura non pulita
- presenza di insetti e animali (domestici e non)

Moltiplicazione:

- scorretto mantenimento della temperatura
- più giorni tra preparazione e consumo
- scorretta preparazione



Sopravvivenza:

- cottura inadeguata (temperature e tempi)
- cibo crudo
- pulizia insufficiente

FATTORI che condizionano la crescita e moltiplicazione dei microrganismi negli alimenti sono:

- OSSIGENO
- NUTRIMENTO
- UMIDITA’’
- GRADO DI ACIDITA’’
- TEMPERATURA
- TEMPO

OSSIGENO

La presenza negli alimenti di:

OSSIGENO E ANIDRIDE CARBONICA

favoriscono la crescita e moltiplicazione batterica

NUTRIMENTO

I microrganismi per moltiplicarsi hanno bisogno di PROTEINE e ZUCCHERI

ad
esempio:

CARNE e PESCE







prodotti a base di
UOVA

LATTE e suoi derivati



UMIDITA’

L’acqua è un elemento necessario per la crescita dei batteri

Ogni alimento possiede uno specifico contenuto d’acqua



I microrganismi si moltiplicano meglio in alimenti con un contenuto di acqua maggiore del 80% come ad esempio:





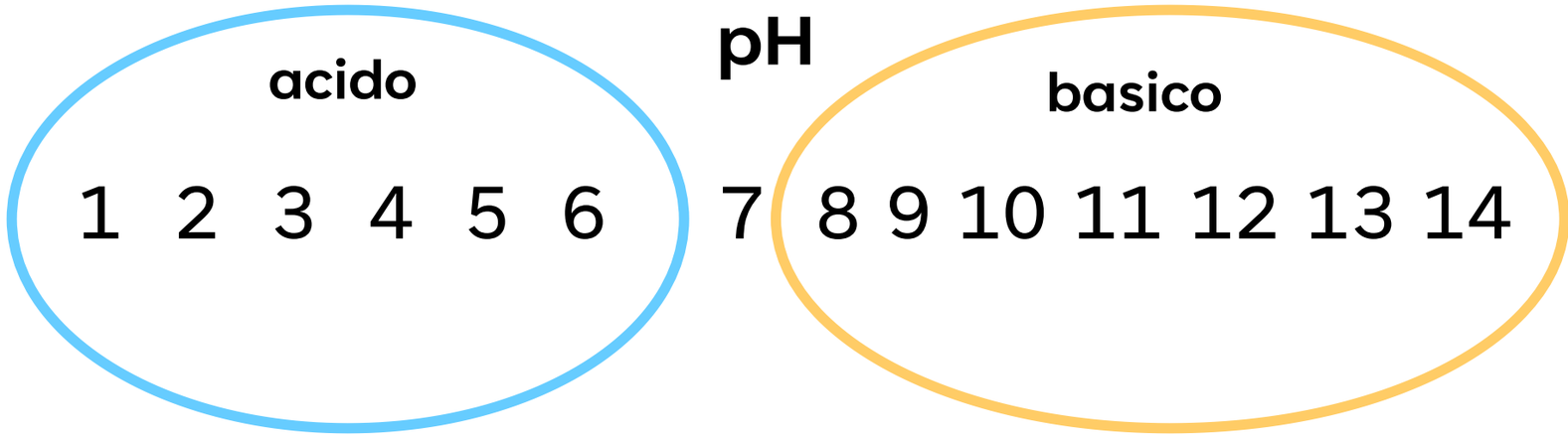


I microrganismi non si moltiplicano in alimenti con un contenuto di acqua inferiore al 20%



GRADO DI ACIDITA’

Acidità/basicità di una sostanza si misura in valori di **pH** (Il pH si riferisce alla concentrazione di **ioni idrogeno** in una sostanza)



pH = 7 **neutro**
pH inferiore a 7 **acido** pH superiore a 7 **basico**

La maggior parte dei microrganismi cresce meglio in alimenti non troppo acidi né troppo alcalini (pH tra 6,5 e 7,5)





In generale un pH acido inferiore a 4,2
è in grado di impedire la moltiplicazione







Albume d’uovo pH 9,6
Pesce pH 6,8
Carne manzo,pollo,maiale pH 6,4
Latte, burro pH 6,5









Pane pH 6,5
Patate pH 6,2



Pomodori pH 4,9
Uva pH 4,5
Mele pH 3,3
Limoni pH 2,4

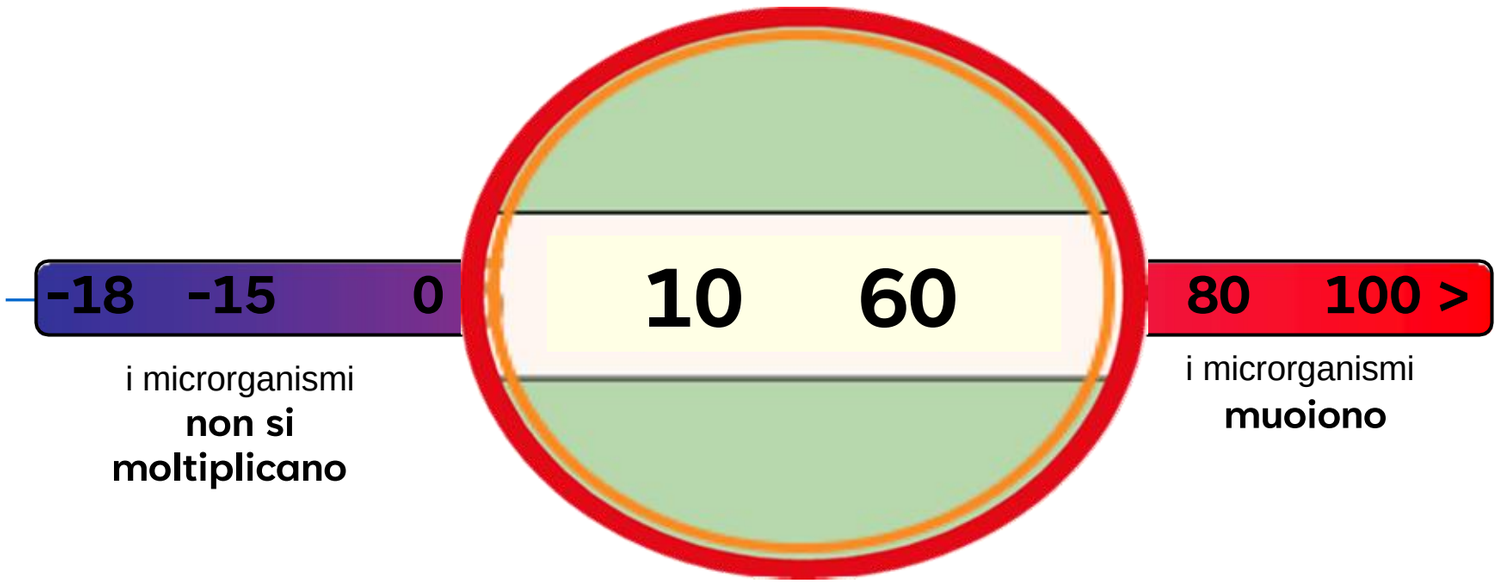






TEMPERATURA

La temperatura influisce in maniera determinante
sulla velocità di crescita batterica



PERICOLO

TERMOMETRI



Da verificare almeno una volta all'anno la funzionalità dei termometri (sonde, frigo, forni, friggitrici, abbattitori, lavastoviglie) più spesso se si sospettano anomalie (burro morbido, confezioni dei surgelati bagnate all'esterno, ecc.).

TEMPO

In condizioni favorevoli i microbi raddoppiano
ogni 20 minuti

Da 1 microbo si ottiene in 9 ore 20’
la popolazione dell’Italia cioè 60 milioni

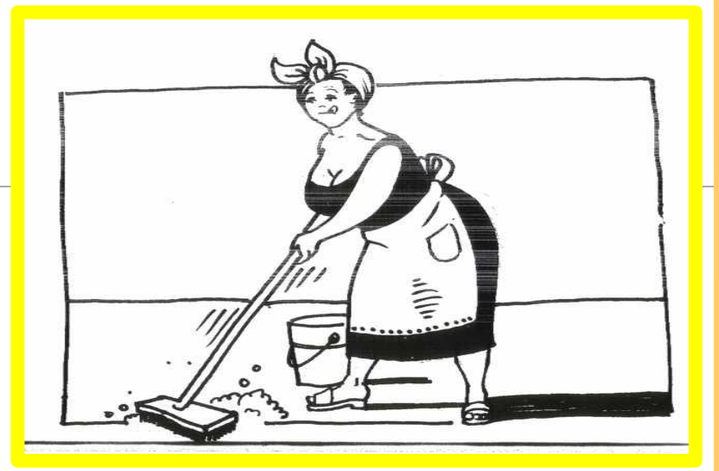
E’ importante che passi poco tempo tra
preparazione e consumo (al massimo 3 ore)

In caso di preparazione anticipata è necessario
garantire il mantenimento della corretta
temperatura

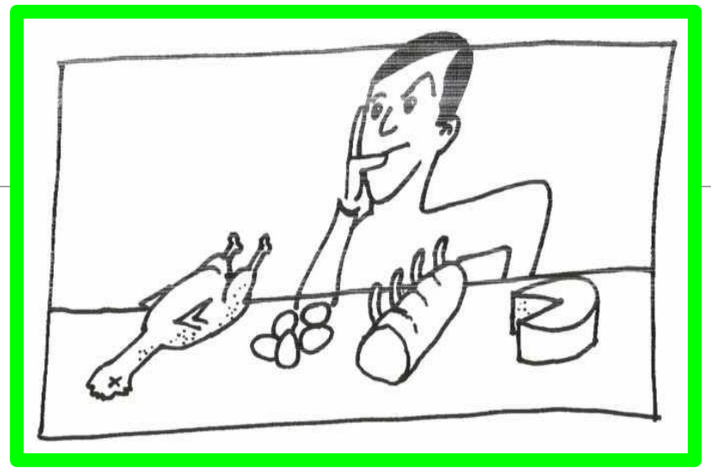
COME SI EVITANO?



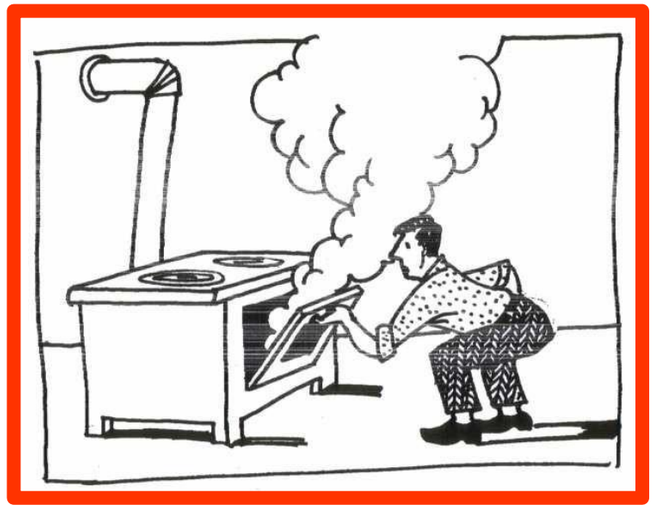
PULIRE



SEPARARE



CUOCERE



CONSERVARE



PULIRE



IGIENE PERSONALE

IGIENE DELL'AMBIENTE



IGIENE PERSONALE

Procedura corretta per la pulizia delle mani



- **Bagna le mani con acqua**
- **Applica il sapone detergente**
- **Pulisci accuratamente le dita, le unghie, i polsi, i pollici**
- **Risciacqua**
- **Asciuga le mani completamente con salviette monouso**

Quando devono essere lavate?

Quando devono essere lavate?

PRIMA di iniziare a lavorare

TRA la manipolazione di cibi
crudi e altri cibi

DOPO ...

... aver usato il WC

... essersi soffiati il naso

... ogni contatto con attrezzature o oggetti non
attinenti la manipolazione degli alimenti

... aver manipolato materie prime potenzialmente
contaminate

... dopo essersi soffiati il naso aver fatto pausa pranzo
o fumato una sigaretta

UTILIZZO GUANTI



CAMBIARLI / LAVARLI SPESSO

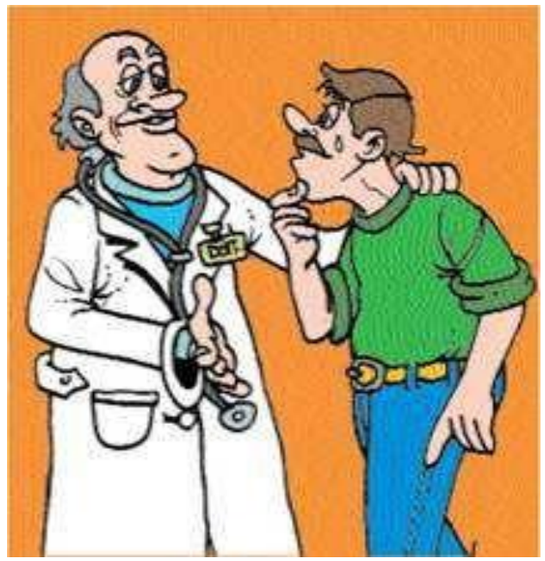
(meglio mani nude pulite che guanti sporchi!)

OBBLIGHI

DELL'ALIMENTARISTA

Segnalare tempestivamente al titolare
dell'esercizio eventuali:

- malattie della pelle (specie foruncoli, ascessi, infezioni)
- malattie gastrointestinali (con presenza di vomito e diarrea)
- malattie delle prime vie aeree (specie mal di gola e tosse)
- congiuntiviti
- ascessi dentari
- lesioni cutanee



Utilizzo di indumenti e calzature da lavoro idonei

- Colori chiari su cui lo sporco sia ben visibile
- Tessuti resistenti per permettere lavaggi “energici”
- Non troppo stretti per non intralciare i movimenti
- Non troppo larghi: possono essere pericolosi
- Bottoni ben fissati: meglio elastici , zip, velcro,ecc
- Da riporre nell’apposito armadietto a doppio scomparto, separati dagli abiti civili
- Gli armadietti devono avere uno spazio apposito per contenere le calzature.



Copricapo efficace

- Deve contenere TUTTA la capigliatura





IGIENE PERSONALE

- Evitare l’utilizzo di gioelli e oggetti da taschino

- Le unghie devono essere:
  - corte
  - pulite
  - senza smalto





IGIENE DELL’AMBIENTE

La pulizia dell’ambiente, degli utensili, dei frigoriferi e dei materiali che vengono a contatto con i cibi,

è fondamentale per prevenire le M.T.A.

SANIFICAZIONE

- DETERSIONE
- RISCIACQUO
- DISINFEZIONE
- RISCIACQUO FINALE
- ASCIUGATURA



DETERSIONE



- Pulizia manuale dello sporco grossolano
- Risciacquo con acqua calda
- (45°-55°C) – ammollo dove possibile
- Applicazione del detersivo nella giusta quantità
- Risciacquo con acqua

elimina lo sporco dalle superfici in modo da renderle visivamente pulite

si effettua con ACQUA E DETERSIVO

DISINFEZIONE

- Applicazione del disinfettante (calore, prodotti al cloro attivo, candeggina, Sali quaternari d'ammonio, ecc.)
- Risciacquo con acqua potabile
- Asciugatura
- Alternare il disinfettante



riduce il numero di microrganismi patogeni

SANIFICAZIONE

- Non rinviare le operazioni di pulizia: lo sporco si secca e diventa più aderente
- Riporre gli alimenti prima di pulire
- Evitare getti d’acqua ad alta pressione (tipo “pulivapor”)



RIFIUTI

- Contenitori idonei

  (lavabili, disinfettabili, dotati di coperchio azionabile a pedale)
- Rimozione regolare

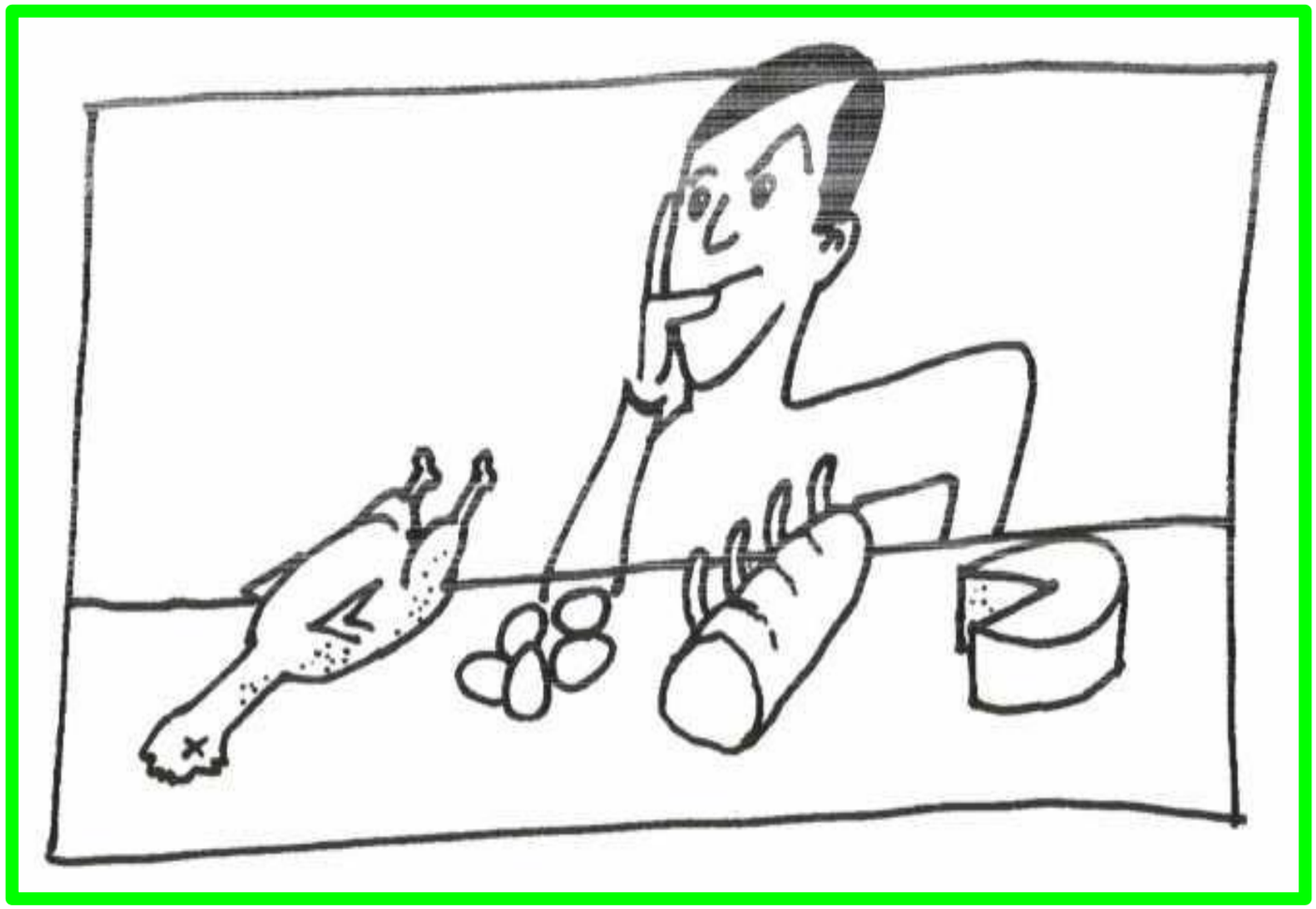


- CORRETTO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SPECIALI

  (oli esausti)



SEPARARE



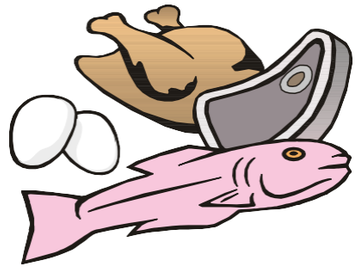
Cosa si intende per CONTAMINAZIONE CROCIATA?

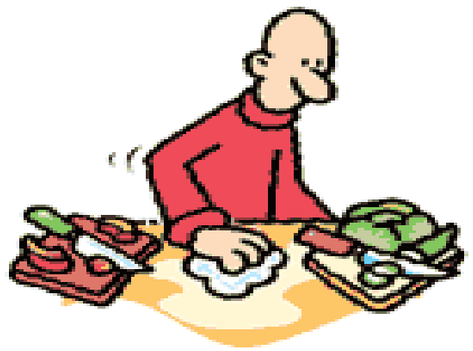
separare ...

Verdure crude



Carni rosse e bianche
crude, pesce, uova ...

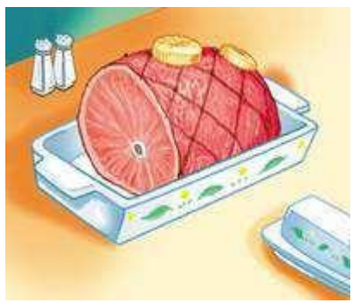




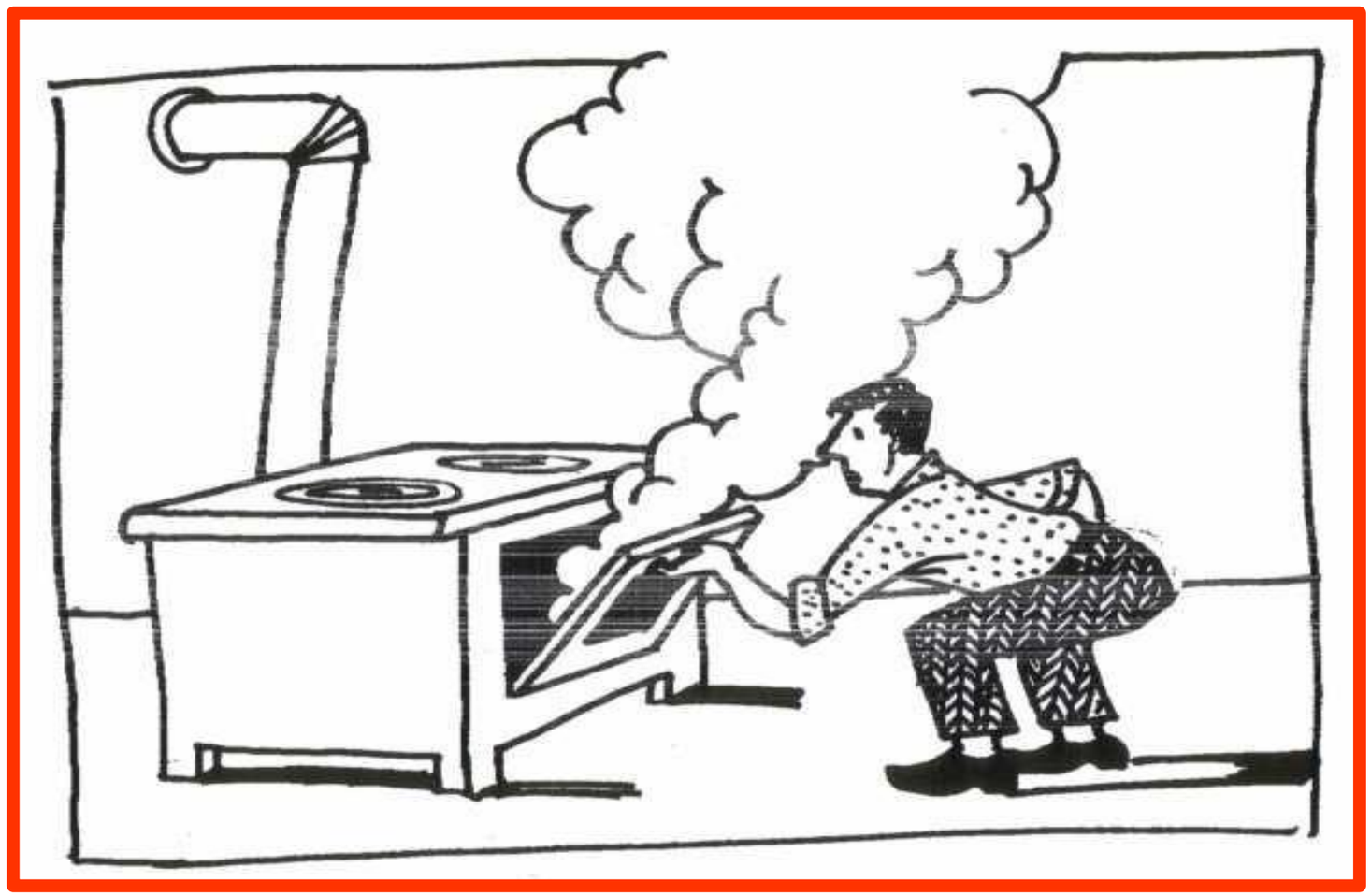
Alimenti cotti



Alimenti crudi

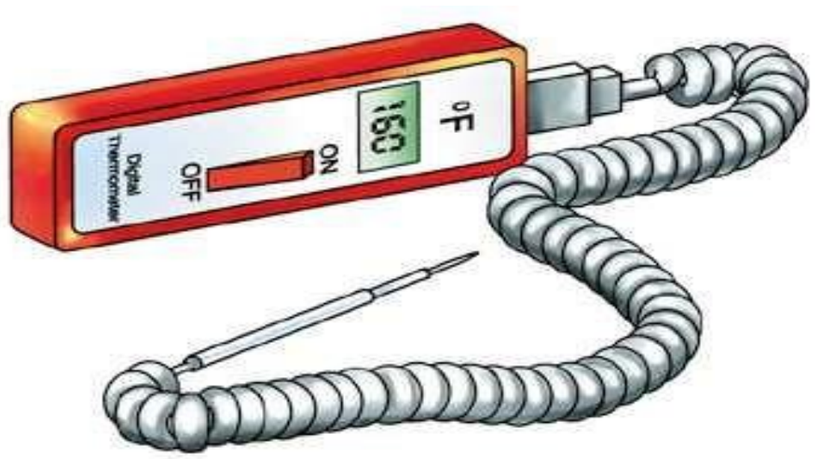


CUOCERE



CUOCERE

Raggiungere una temperatura uguale o
superiore a 75°C
al cuore del prodotto per almeno 10 min



RISCALDARE

è necessario che il calore penetri fino al cuore dell'alimento raggiungendo una temperatura uguale o superiore a 75°C per almeno 3 min per garantire l'eliminazione completa di eventuali germi che possono aver inquinato il cibo dopo la cottura



RAFFREDDARE VELOCEMENTE i cibi già cotti:

- Da 65° C a + 10° C in meno di 2 ore

tramite l'utilizzo di

ABBATTITORI DI TEMPERATURA



o tramite bagno maria a freddo

CONSERVARE



Gli alimenti deperibili devono essere conservati mediante:

Conservazione a freddo:

REFRIGERAZIONE → Da 0° C a 10° C

SURGELAZIONE → - 18° C

Conservazione a caldo:

SCALDAVIVANDE → Da 60° C a 65°C

per evitare la moltiplicazione di microrganismi

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DI ALCUNI ALIMENTI DPR 327 / 80

Verdure fresche	+ 6° - + 8°C
Salumi, insaccati	+ 6°C
Prodotti cotti da consumarsi freddi	+ 4° C
Prodotti cotti (creme) Latte fresco pastorizzato Uova fresche Carni fresche	0 - + 4° C
Pollame, Conigli, Frattaglie	0 - + 3° C
Prodotti surgelati	Almeno -18° C

Rispettare le temperature di conservazione indicate in

SCONGELAMENTO

DEVE ESSERE EFFETTUATOA
TEMPERATURA CONTROLLATA,
QUINDI:

NON si scongela a temperatura ambiente ma:

- DAL SURGELATORE AL FRIGORIFERO
- CON IL FORNO A MICRONDE
- A COTTURA (CON TEMPI ADEGUATI)

Raccogliere i liquidi di scongelamento

Una volta scongelato l’alimento non può essere ricongelato e va consumato entro 24h

ACQUA

- Approvvigionamento (acquedotto, pozzo, sorgente)
- Presenza di depositi/accumuli
- Trattamenti (addolcimento, depurazione)



ACQUA IN BOTTIGLIA

- CONSERVAZIONE

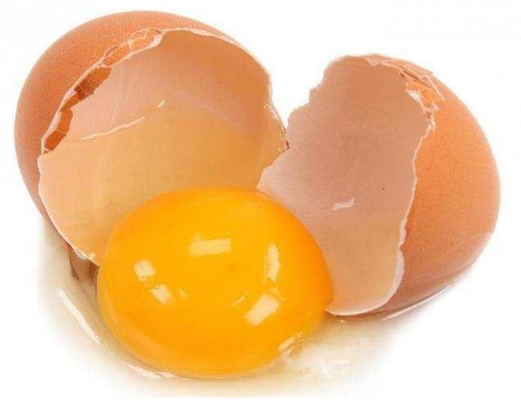


NO !!



SI’ !!

GESTIONE DELLE UOVA



ACQUISTO

Acquistare le uova solo da fornitori qualificati e pianificare l’acquisto in prossimità della data di utilizzo

CONSERVAZIONE

Conservare le uova in frigorifero in scomparti separati dagli altri alimenti

Evitare il passaggio ripetuto da ambiente refrigerato a temperatura ambiente

MANIPOLAZIONE

Evitare di portare gli imballi contenenti uova sul piano di lavoro perché sono veicoli di contaminazione

Non lavare mai le uova. Se i gusci sono rotti, incrinati o molto sporchi, gettarle.

Sgusciare un uovo per volta in contenitore separato e travasare ogni singolo uovo sgusciato nel contenitore in cui verranno lavorate; gettare subito i gusci.

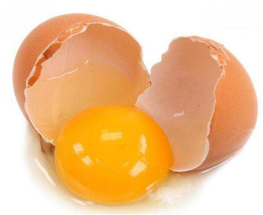
Lavarsi le mani accuratamente dopo aver toccato le uova e prima di passare ad un'altra lavorazione

ORDINANZA DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 16 MAGGIO 2016, N. 90

Divieto fino al 31/05/2017 di somministrazione, nelle strutture ospitanti categorie a rischio (bambini di età inferiore ai 3 anni, anziani, immunodepressi) di prodotti alimentari contenenti

- **Uova crude**
- **Salumi a pasta macinata e salsicce/salamelle di carne suina e avicola**

non sottoposti, prima del consumo, a trattamento di cottura





CELIACHIA 1 di 2

Riferimenti Normativi e definizione

Malattia sociale riconosciuta con una legge dello Stato L.123/2005
D.G. Reg.le Emila-R. n. 439/2008

E' caratterizzata da una intolleranza permanente al GLUTINE (complesso proteico contenuto in diversi Cereali)

L'UNICA TERAPIA è quella dietetica: un'alimentazione completamente priva di glutine per sempre

CELIACHIA 1 di 2

I percorsi formativi

Per produrre pasti per celiaci in SICUREZZA occorre seguire procedure molto scripolose.
Il SIAN propone corsi di formazione rivolti agli operatori della ristorazione scolastica e corsi di formazione di I e II livello rivolti a tutti i ristoranti interessati a produrre pasti per celiaci.
In collaborazione con L'AIC Associazione Italiana Celiachia

Per informazioni
059/3963474 – 059/3963473

celiachia@ausl.mo.it

SALE IODATO 1 DI 3

La legge 21 marzo 2005, n. 55: « disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica» definizce, ai fini della iodioprofilassi, le modalità di utilizzo e di vendita del sale alimentare arricchito con iodio destinato al consumo diretto oppure impiegato come ingrediente nella preparazione e nella conservazione dei propri alimentari.

I PUNTI DI VENDITA, devono assicurare la contemporanea disponibilità di sale iodato e sale alimentare comune.
Nella ristorazione pubblica (bar e ristoranti) e nella ristorazione collettiva (mense e collettività) deve essere messo a disposizione anche il sale arricchito da iodio.


UN PIZZICO
DI SALUTE PER TUTTI?
SÌ
UN PIZZICO
DI SALE
IODATO!
Lo iodio aiuta a prevenire
molti disturbi della tiroide
ed è fondamentale per la crescita
dei bambini.
Ministero della Salute
Ricorda che il sale va usato con moderazione
e che molti prodotti alimentari lo contengono già

SALE IODATO 3 di 3



Logo da apporre sulle confezioni di sale iodato



Logo da apporre sulle confezioni di prodotti che contengono sale iodato

Loghi autorizzati dal Ministero della Salute Utilizzabili dalle aziende secondo il D.M. della Salute del 29 marzo 2006

Campagna
“Pane meno sale”



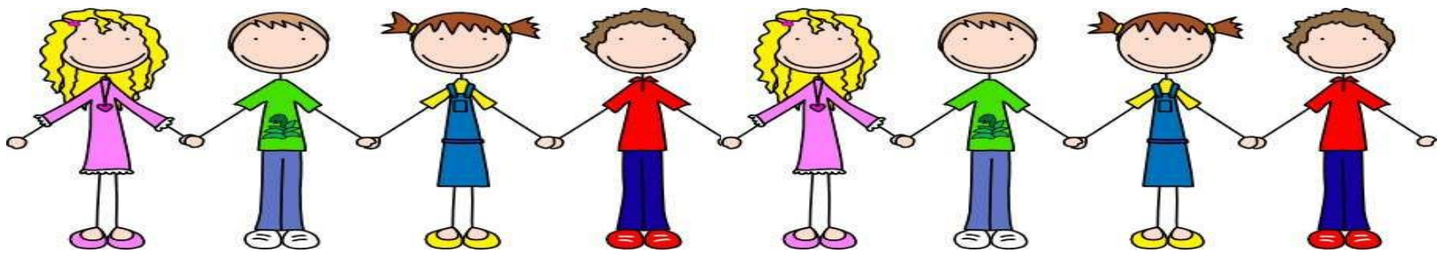
Prevede la produzione di pane con meno dell'1,7% di sale per kg di farina.

www.ausl.mo.it/dsp/panemenosale

Rischio soffocamento nei bambini

- **Seconda causa di morte fra i bambini da zero a quattro anni** dopo gli incidenti stradali

- Ogni anno **muoiono circa 50 bimbi**



Come riconoscere i cibi più pericolosi per i bambini?

La maggior parte dei cibi responsabili di gravi incidenti da soffocamento hanno i seguenti requisiti:

- sono **piccoli**
- sono **rotondi**
- hanno una **forma cilindrica** o conforme alle vie aeree del bambino (uva, ciliegie, mozzarelline, carote a fette, arachidi, pistacchi)
- sono **appiccicosi**
- sono alimenti che **pur tagliati non perdono la loro consistenza** (pere, pesche, prugne, susine, biscotti fatti in casa)
- si **sfilacciano** aumentando l'adesione alle mucose (grasso del prosciutto crudo, finocchio)
- hanno una **forte aderenza** (carote julienne, prosciutto crudo).

Come rendere innocui i cibi

Attuare un taglio longitudinale prima e trasversale poi, fino a ridurre in pezzettini molto piccoli gli alimenti più a rischio, evitando quindi di tagliarli a rondelle.



Per ulteriori approfondimenti visita il sito:

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_3_1_1.jsp?menu=dossier&p=dadossier&id=49



Informazioni sul Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e le normative vigenti potete trovarle su internet all’indirizzo:

www.ausl.mo.it/dsp/sian.html

A.S.Q. Modena Formazione Srl
Sede legale: Via Malavolti n° 33/A
41122 - Modena
Tel. 059 2551132 info@asqcna.it

www.asqcna.it