

Sicurezza igienico-sanitaria ed etichettatura dei prodotti alimentari: principi generali, disposizioni specifiche in materia di manifestazioni temporanee e ristorazione collettiva

Dr.ssa Paola Rebufatti
Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Reggio Calabria, 22 ottobre 2015

MANIFESTAZIONI TEMPORANEE



- Sono definite “temporanee” tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri, Fiere, ecc., **aperte al pubblico**, in cui, per **periodi limitati** in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici o divulgativi ecc., in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.
- Tali attività devono, al pari di tutte le attività dove vengono manipolati e venduti alimenti, rispettare le **norme igienico-sanitarie** fondamentali previste dalle leggi vigenti.



OBBLIGHI GENERALI DEGLI OSA

**L'OSA (OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE) È
IL RESPONSABILE DELLA SICUREZZA**

dei prodotti e della tutela della salute dei cittadini

E DEVE GARANTIRE:

- **strutture/impianti/attrezzature a norma, sanificate, ben mantenute**
- **addetti informati, formati, addestrati**
- **prodotti e processi conformi ai requisiti di igiene e sicurezza**
- **rintracciabilità dei prodotti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)**
- **etichettatura alimenti e materiali di contatto conformi**

**RINTRACCIABILITÀ (Reg. CE 178/02), SICUREZZA/IGIENE E CONTROLLI (Reg. CE 852, 853, 854, 882/2004), CRITERI MICROBIOLOGICI (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.)
INFORMAZIONE AI CONSUMATORI (Reg. UE 1169/11)**

DEFINIZIONI (art. 3 Reg. CE 178/02)

Le attività di preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee rientrano a pieno titolo nei disposti legislativi comunitari, secondo le definizioni di impresa alimentare e di operatore del settore alimentare riportate **nell'art. 3 del Regolamento CE 178/2002:**

IMPRESA ALIMENTARE

“ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”

OSA (Operatore del Settore Alimentare)

“la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni di legge, nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo”

OBBLIGHI GENERALI DEGLI OSA

L'articolo 3 del Regolamento CE 852/2004 stabilisce che gli OSA (OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE) garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti d'igiene fissati.

Inoltre

Il **Regolamento CE 178/2002** all'articolo 17 indica che: spetta agli OSA GARANTIRE che nelle imprese alimentari da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alla loro attività e VERIFICARE che tali disposizioni siano soddisfatte

OBBLIGHI GENERALI DEGLI OSA

REG. CE 852/04

CAPITOLO III

Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.
2. In particolare, ove necessario:
 - a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
 - b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
 - c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
 - d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
 - e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;

OBBLIGHI GENERALI DEGLI OSA

REG. CE 852/04

- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)

Il Manuale di Autocontrollo, redatto secondo il sistema HACCP, è un documento **descrittivo, analitico, gestionale, redatto dal Responsabile dell'impresa alimentare**. Esso stabilisce gli ambiti di attività e le buone pratiche interne per garantire la sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari.



Articolo 5 del Reg. CE 852/2004 – Principi del sistema HACCP

- METODO **PREVENTIVO**
- INDIVIDUAZIONE **PERICOLI** (biologico, chimico, fisico) E RELATIVE MISURE PREVENTIVE
- **IDENTIFICAZIONE E GESTIONE CCP** (monitoraggio, limiti critici, azioni correttive)
- **VERIFICA** (effettivo funzionamento)
- **REGISTRAZIONI** (moduli, documenti, procedure)

MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)

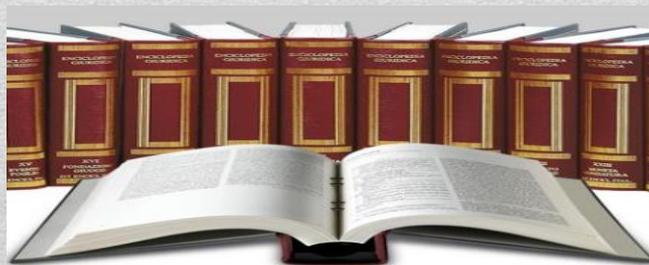
Art. 15 Reg. CE 852/04 indica:

“I requisiti del sistema HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili da poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese.

In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari **le prassi in materia di igiene (GMP) possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.** Inoltre, **il requisito di conservare documenti deve essere flessibile** onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.”

E' importante predisporre di piani di autocontrollo **semplici, realistici, comprensibili e agevolmente gestibili.**

All'applicazione delle corrette pratiche igieniche è legata anche la **formazione del personale** che deve possedere un'adeguata cognizione del piano di autocontrollo per una corretta applicazione dello stesso



MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)

- Nella sede della manifestazione, a cura del responsabile, deve essere presente un **protocollo operativo riguardante le prescrizioni di base e le procedure basate sui principi dell'HACCP** (es. piani di pulizia, disinfestazione, ricevimento merci, formazione) che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.
- Relativamente alle fasi produttive, le **procedure** potranno essere definite come buone pratiche di lavorazione ed igieniche (**GMP e GHP**) che non necessitano di particolari documentazioni o registrazioni, salvo le non conformità, oppure come **CCP** nei casi della presenza di punti critici di controllo (ad esempio il controllo delle temperature dei frigoriferi e dei congelatori, il mantenimento degli alimenti cotti fino al momento della somministrazione).

MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)

Per redigere il proprio Piano HACCP, **tutte le imprese alimentari riportate nell'elenco** potranno far riferimento al documento comunitario **SANCO/1955/2005** «*Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari*».

Per tali imprese alimentari sarà sufficiente che i Manuali di Corretta Prassi Operativa descrivano **in modo semplice e pratico i metodi di controllo dei pericoli senza entrare necessariamente nel dettaglio della natura dei pericoli stessi e senza individuare formalmente i punti critici di controllo (CCP).**

Ad ogni modo tali piani devono tuttavia prendere in considerazione tutti i pericoli significativi riscontrabili all'interno di un'impresa alimentare e devono chiaramente definire le procedure per il loro controllo e descrivere le misure correttive da adottare in caso di problemi.

..... Bar con piccola ristorazione, agriturismo, ristorazione nell'ambito di fiere e sagre (inferiori a 20 dipendenti); Imprese di catering (preparazione e somministrazione) che consegnano prodotti alimentari a partire da un centro cottura fino a 250 pasti al giorno; Chioschi con manipolazioni di alimenti

AMBITO DI APPLICAZIONE REG UE 1169/2011

- Tutte le fasi della catena alimentare quando le attività degli operatori del settore riguardano la fornitura d'informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività

ETICHETTATURA

... qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento ...

imballaggio

etichetta

avviso, nastro, fascetta

DDT
doc. accompagnamento

ETICHETTATURA

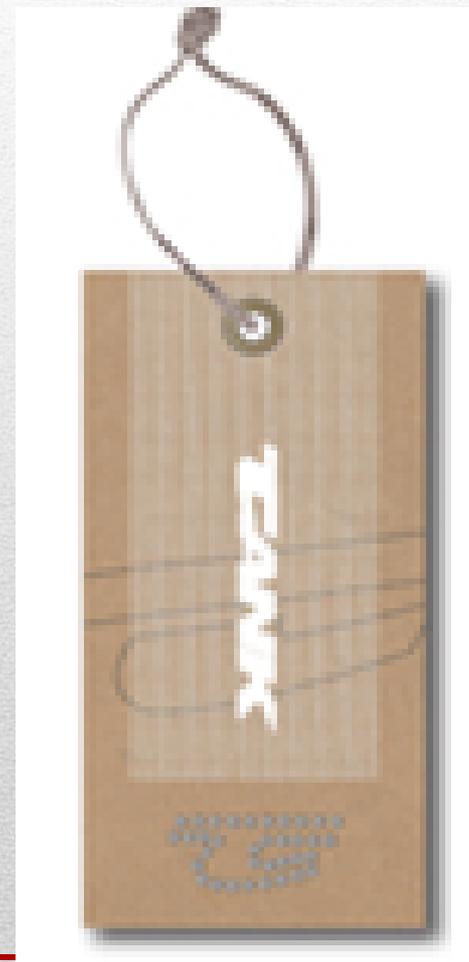
ETICHETTATURA

I divieti e le limitazioni sono validi anche per presentazione e pubblicità degli alimenti



*La **pubblicità**, in ogni sua forma, deve pertanto risultare “palese, veritiera e corretta”*

ETICHETTATURA



ETICHETTATURA

PRATICHE LEALI DI INFORMAZIONE

Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore,
in particolare:

- in merito alle caratteristiche dell'alimento ...
- attribuendo effetti o proprietà che non possiede ...
- suggerendo che possiede caratteristiche particolari
evidenziando la presenza o l'assenza di ingredienti.....
- suggerendo la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato e' stato sostituito ...
- Non attribuiscono proprietà atte a prevenire, trattare o guarire una malattia umana ...

ETICHETTATURA

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

INFORMAZIONI FACOLTATIVE

ETICHETTATURA

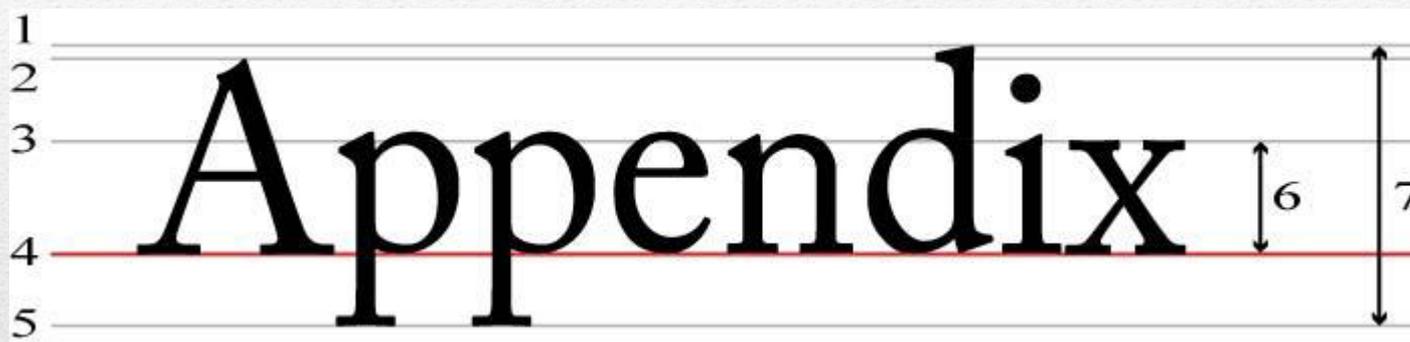
COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA

- Indicazioni in lingua italiana
- Informazioni posizionate in un punto evidente
- Informazioni chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili

Le informazioni obbligatorie non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire

ETICHETTATURA

DEFINIZIONE DI ALTEZZA DELLA X



Legenda

- 1 Linea ascendente
- 2 Linea della maiuscola
- 3 Linea mediana
- 4 Linea di base
- 5 Linea discendente
- 6 Altezza della x
- 7 Corpo del carattere

Per garantire la leggibilità delle etichette si definisce la **dimensione dei caratteri di stampa** (h della x $\geq 1,2\text{mm}$ oppure $\geq 0,9\text{mm}$ per imballaggi con superficie maggiore $< 80\text{ cm}^2$)

ETICHETTATURA

COME SI PRESENTANO GLI ALIMENTI



Alimenti preimballati



Alimenti non preimballati

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Regolamento UE n. 1169/2011

Denominazione alimento

Elenco ingredienti

Qualunque ingrediente che provoca allergie o intolleranze

Quantità di taluni ingredienti/categorie

Quantità netta alimento

Termine minimo di conservazione o data scadenza

Nome o ragione sociale **e indirizzo** dell' OSA

Tit.alcolometrico volumico effet. (bevande >1,2% di alcol in volume)

Dichiarazione nutrizionale

Condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego*

Istruzioni per l'uso*

Paese di origine o Luogo di provenienza ove previsto*

ALLERGENI

Le sostanze allergeniche devono essere **sempre** indicate, sia per la vendita di prodotti preimballati che non preimballati

**L'elenco delle sostanze allergeniche è tassativo
(Regolamento UE 1169/11- All. II).**

Le modalità di elencazione devono prevedere:

- Un riferimento chiaro alla denominazione delle sostanze
- La loro evidenziazione attraverso un tipo di carattere distintivo dagli altri ingredienti
- L'uso del termine «contiene»...in mancanza dell'elenco degli ingredienti
- La ripetizione della loro presenza quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici le contengono.

ETICHETTATURA

ALLERGENI

L'indicazione non è richiesta:

quando la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione (esempio latte, farina di grano tenero, ecc.).

ETICHETTATURA

ALLERGENI

Un additivo che deriva da un allergene deve figurare in etichetta con la sua origine, se l'allergene non è già menzionato:

Emulsionante: E 322 (**soia**) – (**uova**), lecitina da **soia**, lecitina da **uova**

Conservante: E 1105 (**uova**) – lisozima da **uova**

ETICHETTATURA

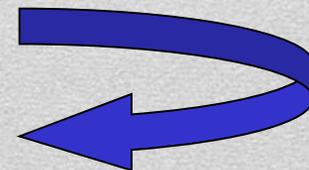
DATA DI SCADENZA

Alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico e che potrebbero costituire, dopo breve tempo, un pericolo immediato per la salute umana

“DA CONSUMARE ENTRO”
g/m eventualmente anno

Comporta l'indicazione delle
condizioni di conservazione

E' indicata su ogni singola porzione confezionata



ETICHETTATURA

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione

D I C I T U R A

Da consumarsi preferibilmente
Entro il
Entro fine

ETICHETTATURA

ORIGINE

Nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore

.... in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine

ETICHETTATURA



ETICHETTATURA

ORIGINE

E' obbligatoria per alcuni prodotti

- Carni bovine
- Carni avicole
- Latte fresco
- Uova
- Prodotti ittici
- Passata di pomodoro
- Miele
- Olio di oliva
- Carni suine, ovine, caprine, volatili

ETICHETTATURA

PRESENTAZIONE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

La denominazione dell'alimento, la quantità netta dell'alimento e il titolo alcolometrico volumico delle bevande con più dell'1,2% di alcol in volume, appaiono nello stesso campo visivo

..... sparisce il TMC/data di scadenza

ETICHETTATURA

Alimenti non preimballati



INGREDIENTI ALLERGENI

Denominazione alimento

Elenco degli ingredienti

Modalità di
conservazione, ove
necessario

Data di scadenza solo per
le paste fresche/ripiene

Titolo alcolometrico
volumico

Percentuale di glassatura



ETICHETTATURA

COLLETTIVITA'



ALLERGENI



idonea documentazione scritta

es. evidenziazione nella lista ingredienti delle preparazioni, tabella con allergeni e Individuazione delle preparazioni che li contengono, ecc.

ETICHETTATURA

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”
Reg.1169/2011 UE

| | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape, |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta

ETICHETTATURA

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g | |
|--------------------------------------|------------------|
| Valore Energetico | 430 kcal/2190 kJ |
| Proteine | 0 g |
| Carboidrati | 0 g |
| di cui zuccheri | 0 g |
| Grassi | 79 g |
| di cui - saturi | 30 g |
| - monoinsaturi | 22 g |
| - polinsaturi | 18 g |
| Fibre | 0 g |
| Sodio | 0.16 g |

| Valore energetico | kJ ... kcal ... |
|----------------------------|--------------------|
| Grassi | g ... |
| di cui acidi grassi saturi | g ... |
| Carboidrati | g ... |
| di cui zuccheri | g ... |
| Proteine | g ... |
| Sale | g ... |

La dichiarazione **si può integrare** con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:
acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, sali minerali, fibre e vitamine (Allegato XIII)

INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE

alcuni esempi

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi

SENZA GRASSI

il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

il prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi

SENZA GRASSI SATURI

la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml

INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE

alcuni esempi

A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi

SENZA ZUCCHERI

il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

il prodotto non contiene zuccheri o ogni altro prodotto utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento li contiene naturalmente si deve riportare sull'etichetta: **“contiene naturalmente zuccheri”**

ETICHETTATURA

INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE

Comunicazione scorretta:

“Con il 50 % di grassi in meno”

“- 30% zucchero”

Indicazione comparativa corretta:

“Con il 50 % di grassi in meno rispetto alla versione classica di YY”

“Con il 50 % di grassi in meno rispetto alla media dei biscotti più venduti”

ETICHETTATURA

DOP-IGP-STG

DOP - Denominazione di Origine Protetta

*es. di prodotti **DOP**: prosciutto di Parma, pecorino Sardo, Fiore Sardo*

IGP - Indicazione Geografica Protetta

es. di prodotti IGP: lardo di Colonnata, bresaola della Valtellina

STG - Specialità Tradizionale Garantita

es. di prodotti STG. mozzarella

