

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

IL QUADRO DI RIFERIMENTO

L'alimentazione e' uno dei più importanti tra i diversi fattori che concorrono ad assicurare la tutela della salute e la qualità della vita

Negli ultimi 40 anni si è registrata una profonda evoluzione dei consumi alimentari: la dieta si è arricchita sul piano dei nutrienti, modificandosi in maniera sostanziale per quello che riguarda il consumo di singoli alimenti o gruppi alimentari

Il regime alimentare è associato a malattie metaboliche e generative

Per tali patologie, che risultano dalla complessa interazione tra genetica, ambiente e stili di vita, l'alimentazione costituisce un importante fattore di rischio

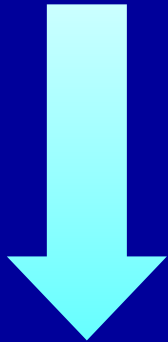
Da considerare inoltre che la salubrità degli alimenti e delle bevande dipende essenzialmente dall'assenza di microrganismi patogeni e da livelli non significativi di sostanze tossiche capaci di indurre tossinfezioni e intossicazioni nei consumatori

Le caratteristiche di salubrità debbono essere tutelate durante i percorsi che portano gli alimenti dalla produzione al consumo

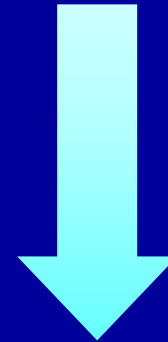
In tale contesto diventa fondamentale

L'IMPORTANZA DELLA PREVENZIONE

LE FUNZIONI ATTRIBUITE AL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE



IGIENE DEGLI
ALIMENTI



IGIENE DELLA
NUTRIZIONE

IGIENE DEGLI ALIMENTI

Verifica della qualità igienico-sanitaria del prodotto e dei sistemi di autocontrollo

Sorveglianza delle tossinfezioni alimentari con adeguate indagini epidemiologiche, secondo quanto previsto da sistema di sorveglianza delle Malattie Infettive Regionale

Formazione e educazione degli operatori che provvedono alla preparazione degli alimenti



Funzione storicamente sviluppata secondo una metodologia collaudata e programmi di lavoro pienamente attuali

IGIENE DELLA NUTRIZIONE

- ✦ **Raccolta integrata e sistematica di dati relativi al comportamento alimentare**
- ✦ **Monitoraggio della ristorazione, in particolare di tipo scolastico e di comunità**
- ✦ **Educazione alimentare su target individuati a livello regionale**
- ✦ **Diffusione di proposte alimentari corrette ed indirizzate anche al consumo di prodotti tipici locali, che offrano garanzie di qualità**
- ✦ **Verifica dei risultati di interventi di educazione alimentare**



Processo allo stato embrionale su cui investire maggiormente riconvertendo anche risorse e competenze

IL VALORE DELLA PROMOZIONE

I luoghi della promozione della sicurezza igienica e della qualità nutritiva degli alimenti superano i confini dell'area sanitaria e interessano tutti gli ambiti, dall'attività produttiva alla dimensione sociale di consumo

E' essenziale quindi arrivare ad un approccio organico ed interdisciplinare della questione alimenti, la quale e' connotata da una forte trasversalità che coinvolge vari fattori (coltivazione e allevamento, sistema produttivo e di trasformazione, rete distributiva, stili di vita), complessivamente interagenti sullo stato di salute.

IL MANDATO ISTITUZIONALE

✦ LE LINEE GUIDA MINISTERIALI SUL DIPARTIMENTO
DI PREVENZIONE

✦ IL PIANO SANITARIO NAZIONALE 2001-2003

✦ IL PIANO SANITARIO REGIONALE 2002- 2004

IL P.S.R. 2002 - 2004

Le iniziative necessarie

- ✦ Azioni dirette verso i consumatori, con l'intento di aiutarli nel mantenere i propri stili di vita sani o nel modificare quelli nocivi alla salute
- ✦ Azioni volte a creare un contesto appropriato che consenta alla popolazione di effettuare corrette scelte alimentari

SOGGETTI E RUOLI

✦ LA REGIONE

✦ IL SSR/DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

✦ ARPAT E IZS

✦ I PRODUTTORI

✦ LE ASSOCIAZIONI DI TUTELA DEI CONSUMATORI

LA REGIONE

- ★ Compiti di programmazione, coordinamento e vigilanza delle attività in materia di igiene degli alimenti
- ★ Iniziativa per lo sviluppo dei programmi di igiene della nutrizione

IL SSR/DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE

- ✦ Azioni integrate e programmate di controllo degli alimenti
- ✦ Collaborazione con le strutture preposte all'EAS per la programmazione di iniziative informative ed educative in materia
- ✦ Potenziamento delle iniziative di formazione, informazione ed assistenza nei confronti delle associazioni di categoria, delle imprese alimentari e della cittadinanza

ARPAT e IZS

- ★ Queste strutture collaborano ad assicurare il supporto di controllo analitico degli alimenti

I PRODUTTORI

- ✦ Sono impegnati nell'applicazione rapida e capillare delle disposizioni sull'autocontrollo previste dal D.Lgs 155/97
- ✦ I SERVIZI DI PREVENZIONE operano a sostegno dei produttori
 - ➔ attraverso programmi di formazione / informazione / assistenza
 - ➔ Promozione di iniziative in campo nutrizionale (tipicità della produzione)

LE ASSOCIAZIONI A TUTELA DEI CONSUMATORI

La L.R. 48/85 "Norme per la tutela del consumatore-utente" intende qualificare e orientare i consumi, perseguendo in particolare l'obiettivo di proteggere l'utenza dai rischi per la salute

LA NORMATIVA SPECIFICA a tutela degli alimenti e bevande

- ✦ Legge 30.04.1962 n° 283
- ✦ D.P.R. 26.03.80 n° 327
- ✦ D. Lgs. 26.05.1997 n° 155
- ✦ Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare edito dalla Comunità Europea nel 2000 (principio di massima sicurezza, comunicazione del rischio ecc.

GLI STRUMENTI PER L'APPLICAZIONE DELLE NORME



REPRESSIONE



PREVENZIONE



FORMAZIONE

REPRESSIONE

Strumento adottato dagli organi di vigilanza per reprimere illeciti amministrativi o penali al fine di limitare lo sviluppo di danni alla comunità

PREVENZIONE

Funzione della pubblica amministrazione svolta a tutela della salute pubblica tramite atti prettamente amministrativi che prevedono

- conoscenza del territorio
- identificazione di indicatori significativi
- monitoraggio degli indicatori

FORMAZIONE

Per soggetti esterni

Indirettamente tramite Enti o Associazioni

Il corretto svolgimento delle azioni di cui sopra dovrebbe creare le condizioni per le quali non si supera la **SOGLIA DI RISCHIO**

IL VECCHIO SISTEMA

Il vecchio sistema normativo

- L. 283/62
- D.P.R. 327/80

✦ **basato su una netta distinzione fra
controllore e controllato**

✦ L'attenzione degli organi di controllo era rivolta fundamentalmente alle strutture, alle attrezzature ed al prodotto finito

IL NUOVO SISTEMA

PRODUTTORE

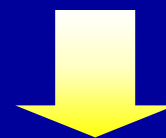


Scelta del tipo di attività e adozione di procedure di controllo (compresi manuali di buona prassi igienica)

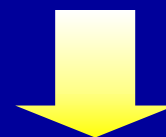


Applicazione dell'autocontrollo (tramite soggetti privati accreditati)

CONTROLLO



Controllo della congruità di attività/requisiti e procedure (prescrizioni)



Controllo periodico applicazione procedure di autocontrollo (struttura pubblica)

Il **NUOVO SISTEMA** per la tutela degli alimenti ha il suo perno sull'autocontrollo attuato dal titolare dell'industria alimentare attraverso l'applicazione del metodo **HACCP**

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points, ovvero procedimento basato sull'analisi dei rischi e sul controllo di punti critici

PERICOLO (hazard)

Presenza di un qualsiasi fattore che può nuocere alla salute

RISCHIO

Stima della probabilità che un rischio si verifichi

CCP

Punto, parametro o procedura su cui si può esercitare un controllo, al fine di prevenire, eliminare o ridurre un pericolo

CRITERI

Indicano limiti di accettabilità che devono essere soddisfatti per assicurare che un CCP sia sotto controllo (T°, pH, carica microbica ecc.)

MONITORAGGIO

Verifica, misura dei CCP. Le procedure di monitoraggio adottate devono essere tali da permettere di intraprendere idonei provvedimenti di correzione

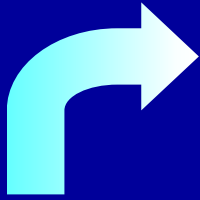
APPLICAZIONE DEL MODELLO HACCP

In pratica il metodo HACCP parte dalla ricerca di tutti i pericoli che potrebbero insorgere durante il processo produttivo

La ricerca è effettuata utilizzando i DIAGRAMMI DI FLUSSO che permettono di analizzare le SINGOLE FASI PRODUTTIVE

Successivamente i *pericoli banali* o con *bassissima probabilità* di manifestazione verranno esclusi e i PERICOLI che si ritengono REALI o GRAVI saranno soggetti a specifico sistema di prevenzione

Il sistema di prevenzione per lo specifico pericolo dovrà quindi essere inserito a quel livello di processo (CPP) in cui è possibile la **GESTIONE DEL PERICOLO**



**GMP \Rightarrow buone pratiche igieniche
(rilevazioni di tipo qualitativo)**

**Le procedure di
autocontrollo si
gestiscono tramite**



**CCP \Rightarrow punti critici di controllo
(parametri di controllo
quantitativo, limiti critici, azioni
correttive)**

Il sistema di autocontrollo deve rispettare criteri di SEMPLICITA' ed ECONOMICITA' compatibili con le dimensioni ed il tipo di attività svolta

Le caratteristiche dei piani di autocontrollo e l'individuazione dei punti critici il cui controllo ha l'obiettivo di garantire l'intero processo, devono essere commisurate alla POTENZIALITA' PRODUTTIVA e al PROFILO DI RISCHIO DELL'ATTIVITA'

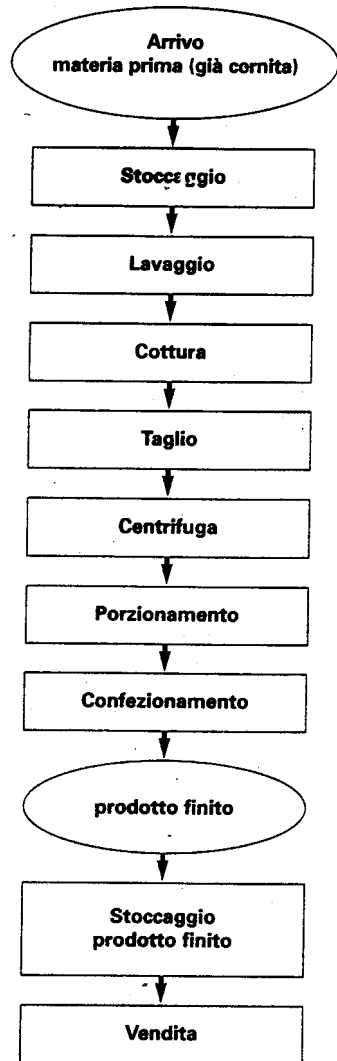
Piani di autocontrollo devono essere supportati da adeguata DOCUMENTAZIONE che ne dimostri l'applicazione e la verifica

LE ULTERIORI NOVITA' DEL D.LGS 155/97

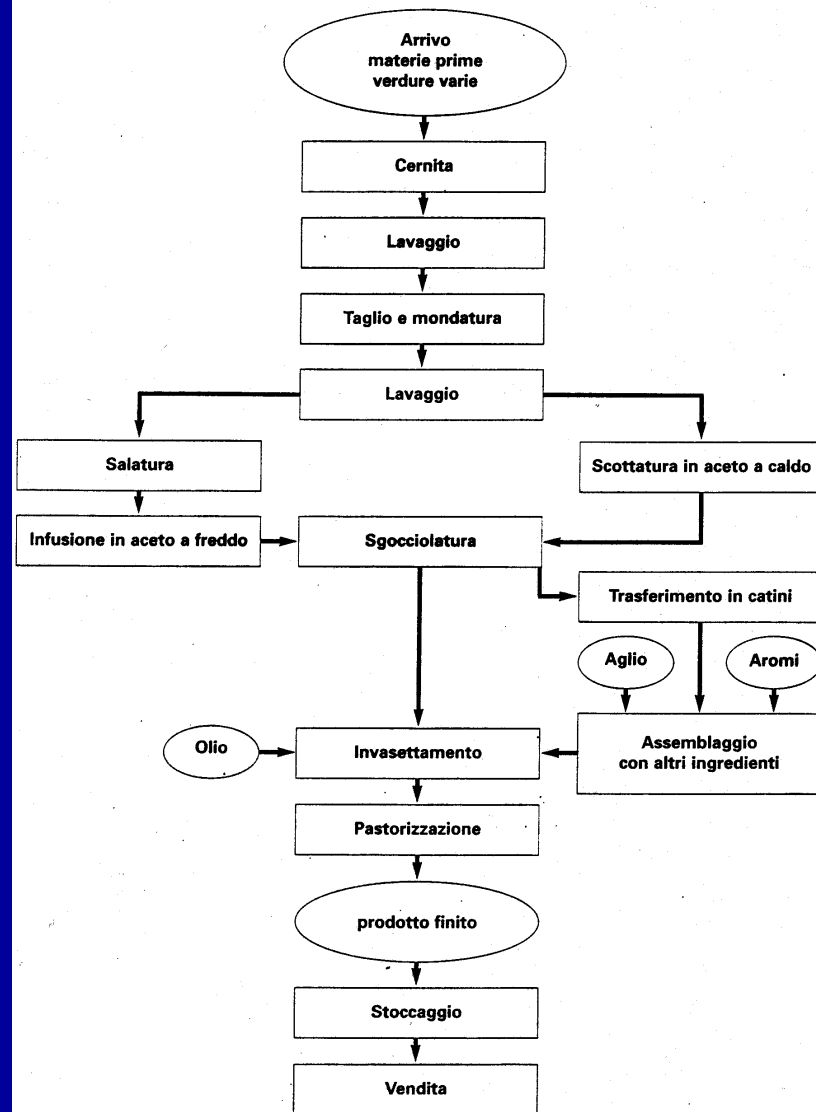
✦ LA PRESCRIZIONE

✦ LA FORMAZIONE

ERBE COTTE



SOTTOLI



IL FUTURO.....E' GIA' QUI

- **REGOLAMENTO (CE) n°852/2004 del
PARLAMENTO EUROPEO E DEL
CONSIGLIO del 29/4/2004**

sull'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Norma già vigente, in applicazione

dal 1° GENNAIO 2006

LA NORMA NON SI APPLICA:

alla produzione primaria per uso domestico privato;

alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale