

AGOSTINO MESSINEO



# del'IGIENE E SICUREZZA NEL **SETTORE** **ALIMENTARE**

Produzione  
Trasporto

**TI PIACE QUESTO LIBRO?** Acquistalo su [www.megaitaliamedia.it](http://www.megaitaliamedia.it)



**Manuale ad uso  
dei lavoratori**

Informazione dei lavoratori  
ai sensi dell'art. 36  
del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81  
e dei Regolamenti (CE) 852, 853,  
854 e 882 del 2004



**EPC LIBRI**

• Premessa .....	5
• Il rischio igienico .....	7
• La sorveglianza sull'igiene nel settore alimentare .....	34
• Igiene degli alimenti: le tossinfezioni alimentari .....	42
• Igiene della persona .....	61
• Norme per gli acquisti .....	63
• Disinfestazione .....	64
• Derattizzazione .....	67
• Il D.Lgs. 81/2008 .....	70
• Obblighi dei lavoratori .....	73

**TI PIACE QUESTO LIBRO?** Acquistalo su [www.megaitaliamedia.it](http://www.megaitaliamedia.it)

• Movimentazione manuale dei carichi .....	81
• Segnaletica .....	84
• Videoterminali .....	89
• D.P.I. ....	91
• Il microclima .....	91
• L'elettricità .....	92
• Agenti chimici .....	97
• Domande per gli addetti alla manipolazione degli alimenti .....	99
• Risposte ai quesiti .....	109

## PREMESSA

*Questo manuale è indirizzato a tutti coloro che operano nell'industria alimentare e della ristorazione, agli operatori dei servizi di vigilanza, ai cultori dell'igiene della nutrizione, degli alimenti e delle bevande nella speranza di offrire un vademecum operativo utile per il miglioramento degli standard igienici ovunque adottati.*

*Sono state quindi riportate le principali norme di Legge che riguardano il settore alimentare e schemi semplificati*

**TI PIACE QUESTO LIBRO? Acquistalo su [www.megaitaliamedia.it](http://www.megaitaliamedia.it)**

*nelle fasi di produzione, trasporto, distribuzione all'utente, per indicare le relative malattie che ne possono derivare ed i provvedimenti di bonifica e sanificazione che si rendono indispensabili.*

*Infine, le norme del recente D.Lgs. 81/2008 sul miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori e le Regolamentazioni CE sull'igiene dei prodotti alimentari, hanno imposto a datori di lavoro, dirigenti, preposti e lavoratori dell'industria alimentare diversi obblighi e responsabilità.*

*Il volumetto, indirizzato a tutti gli addetti del settore, intende fornire semplici ed utili indicazioni ed informazioni al fine di rendere attuabili le nuove norme di prevenzione dato che oggi, il problema dell'igiene dell'alimentazione e della prevenzione delle tossinfezioni alimentari è di estrema attua-*



## L'informazione di base per i lavoratori

lità per le modifiche che lo stile di vita ha portato ai nostri comportamenti alimentari.

Aumentano gli utenti delle mense aziendali, della ristorazione veloce, i self-services; diminuisce il tempo a disposizione per le pause, la ristorazione al di fuori del domicilio e la manipolazione degli alimenti viene ad essere realizzata anche in esercizi ove cultura, tradizioni ed impostazione di lavoro non sono sempre strettamente collegate a professionalità nella produzione e manipolazione dell'alimento.

Aumenta il consumo di alimenti esotici, particolarmente elaborati, deperibili, provenienti da zone anche lontane, il consumo di alimenti preconfezionati ed il controllo sulla

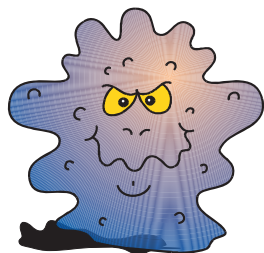
**TI PIACE QUESTO LIBRO? Acquistalo su [www.megaitaliamedia.it](http://www.megaitaliamedia.it)**

in proporzione, determinando, di fatto, situazioni di elevato rischio alimentare specie in alcune zone del nostro paese.

Tenendo presente che si alimentano fuori casa ormai oltre quindici milioni di italiani dei quali almeno otto milioni nella ristorazione collettiva e gli altri nella ristorazione pubblica, si ha l'esatta dimensione dell'importanza del fenomeno e del fatto che necessità biologiche, estetiche, economiche, igieniche, nutrizionali, produttive trovino sul piano pratico validità, pieno consenso e reciproca compatibilità nell'interesse soprattutto, dell'utente del servizio.

## IL RISCHIO IGIENICO

Il cibo, fattore essenziale della nostra vita, piacere del palato come tutti sanno, può anche avere effetti nocivi sulla salute. In queste pagine tratteremo di alcuni possibili effetti negativi collegati al cibo; ad esempio, la possibilità che nelle pietanze vi giungano microrganismi, cioè esseri viventi, invisibili ad occhio nudo, in grado di provocare



- una intossicazione attraverso la produzione di sostanze dette appunto tossine

oppure

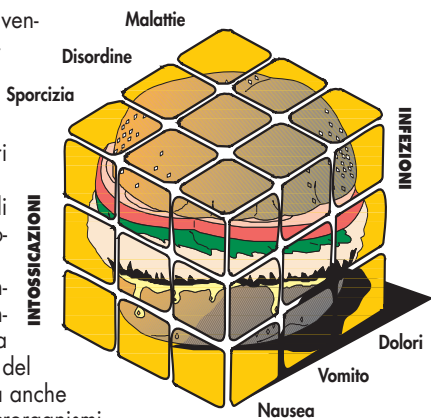
**TI PIACE QUESTO LIBRO?** Acquistalo su [www.megaitaliaimedia.it](http://www.megaitaliaimedia.it)

carsi.

Le malattie così determinate vengono genericamente definite tossinfezioni alimentari ed i sintomi più frequenti che compaiono in questi casi sono nausea, diarrea, vomito, dolori addominali con o senza febbre.

A volte, specie nei bambini, tali sintomi sono così gravi che possono mettere in pericolo la vita.

Gli addetti alla catena alimentare devono quindi evidentemente tener conto non solo della cura e preparazione dei cibi ai fini del sapore e della buona tavola, ma anche della possibile presenza dei microrganismi per la tutela della salute del consumatore.





## LA LEGISLAZIONE

La normativa applicabile nel settore degli alimenti e della ristorazione è costituita da diverse Leggi, tra le quali il Codice Penale, alcune Leggi statali (L. 283 del 30 aprile 1962 e D.P.R. 327 del 26 marzo 1980), i Regolamenti Comunali d'Igiene, norme "specifiche" per alcuni alimenti (es: per molluschi, carni ecc.) e altre norme "generali" che ad esempio, pur riguardando la sicurezza (D.Lgs. 81/2008), si applicano comunque nelle industrie alimentari, negli esercizi commerciali, nelle mense, nei ristoranti ove vi sia addetto almeno un lavoratore dipendente.

Del tutto recentemente sono stati emanati alcuni Regolamenti CEE sulla sicurezza alimentare che hanno

**TI PIACE QUESTO LIBRO? Acquistalo su [www.megaitaliamedia.it](http://www.megaitaliamedia.it)**

"leggi comunitarie" che devono essere pienamente ottemperate dai destinatari (singoli, Stati membri, organi comunitari). Essi hanno immediata efficacia normativa in tutti gli Stati membri, senza necessità di una trasposizione nel diritto nazionale una volta pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee*. Ora, poiché la funzione del regolamento è di creare diritto uniformemente applicabile in tutti gli Stati membri esso al tempo stesso toglie applicabilità a regolamenti nazionali il cui contenuto sia inconciliabile con l'oggetto del regolamento. Le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli Stati membri sono infatti ammissibili solo nella misura in cui ciò sia previsto nel regolamento o altrimenti sia necessario ai fini di una sua efficace attuazione. Le disposizioni nazionali di applicazione non possono modificare o completare la portata e l'efficacia di un regolamento (articolo 10 (5) del trattato CE).

Fanno parte del cosiddetto "pacchetto igiene" i regolamenti CE 852, 853, 854 e 882 del 2004 che per le parti di interesse saranno di seguito richiamati.

Le inadempienze a molte cautele, disposizioni o indicazioni riportate in questo manuale sono punite, in gran parte, con sanzioni amministrative.

In alcuni casi sono però previste anche severe sanzioni penali (ammende/multe e/o arresto/reclusione per esempio se vi sono alimenti non genuini o si determinino gravi pericoli per l'igiene e per la salute pubblica).

Il D.Lgs. n. 193/2007 ha abrogato il D.Lgs. 155/1997 che recava indicazioni sull'educazione alimentare, sui manuali di corretta prassi igienica da predisporre e sui sistemi di "autocontrollo" che devono essere attivati dalle stesse industrie alimentari per il miglioramento dell'igiene e della sicurezza dei prodotti.

Le inadempienze ai Regolamenti CEE 853 e 854/2004, che hanno uniformato i criteri di controllo sotto il profilo igienico delle strutture adibite alla manipolazione, detenzione e vendita di alimenti e bevande.

Qui di seguito è riportata una tabella semplificativa di alcuni illeciti e sanzioni previste dal D.Lgs. n. 193/2007:

Illecito	Sanzione
Macellazione in luogo diverso dallo stabilimento o con locale con riconoscimento sospeso o revocato	Arresto da 6 mesi ad 1 anno Sanzione amministrativa fino a € 150.000
Mancato adempimento alla risoluzione delle non conformità riscontrate entro i termini prestabiliti	Sanzione amministrativa da € 1.000 a € 6.000 (sanzione ridotta € 2.000)
Omissione del numero di riconoscimento dello stabilimento in etichetta	Sanzione amministrativa da € 500 a € 3.000 (sanzione ridotta a € 1.000)

*segue*



## L'informazione di base per i lavoratori

segue

Illecito	Sanzione
Messa in commercio di carni fresche refrigerate o congelate senza bollatura sanitaria	Sanzione amministrativa da € 3.000 a € 18.000 per ogni lotto di carne non bollato (sanzione ridotta a € 1.000)
Trasporto di molluschi bivalvi vivi senza documento di accompagnamento	Sanzione amministrativa da € 1.000 a € 6.000 (sanzione ridotta a € 2.000)
Immissione sul mercato di molluschi bivalvi vivi senza transito da un centro di spedizione	Sanzione amministrativa da € 1.000 a € 6.000 (sanzione ridotta a € 2.000)
Immissione sul mercato di molluschi bivalvi provenienti da classi B o C senza opportuno periodo di depurazione	Sanzione amministrativa da € 1.000 a € 6.000 (sanzione ridotta a € 2.000)
Immissione sul mercato di molluschi bivalvi provenienti da una zona non classificata dalle autorità competenti	Sanzione amministrativa da € 2.000 a € 12.000 (sanzione ridotta a € 4.000)
Immissione sul mercato di molluschi bivalvi provenienti da una zona generale non idonea o preclusa alle attività competenti	Sanzione amministrativa da € 2.000 a € 12.000 (sanzione ridotta a € 4.000)

**TI PIACE QUESTO LIBRO? Acquistalo su [www.megaitaliamedia.it](http://www.megaitaliamedia.it)**

In Italia l'Accordo della Conferenza permanente dei rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome del 9 febbraio 2006 (repertorio n. 2470) ha demandato alle singole Regioni l'attuazione del Regolamento n. 852/04 ed entro sei mesi ogni singola Regione avrebbe dovuto tradurre in apposita normativa regionale la questione relativa all'attivazione e controllo delle predette strutture.

Si deve anche specificare che resta esclusa dal campo di applicazione del Regolamento CE n. 852 la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale. Assolutamente innovativo, nei regolamenti CE, il concet-

to della dichiarazione di inizio di attività (DIA) in luogo di quella che era denominata "autorizzazione sanitaria". Inoltre fra le nuove norme è da tener presente il Regolamento CE n. 178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (tracciabilità e rintracciabilità).

Gli organi di vigilanza (costituiti dai funzionari dei Presidi multizonali, dei Servizi d'Igiene delle Aziende ASL, dei servizi Veterinari) oltre ai Carabinieri (NAS) ed alla Polizia Municipale effettuano i controlli per la verifica delle condizioni igieniche anche in relazione a queste norme:

**TI PIACE QUESTO LIBRO?** Acquistalo su [www.megaitaliamedia.it](http://www.megaitaliamedia.it)

"Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio, ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all'alimentazione non contraffatte né adulterate ma pericolose per la salute pubblica è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a € 51.



**art. 444 CP**

## FRODE IN COMMERCIO

"Chiunque nell'esercizio di una attività commerciale... consegna all'acquirente una cosa... per un'altra ovvero una cosa. per origine, provenienza, qualità e quantità diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito con la reclusione da fino a due anni e con al multa fino a € 2065.



**art. 515 CP**