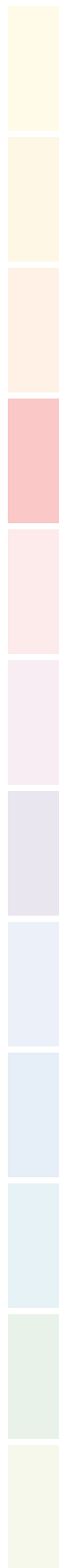


Controllo della sicurezza alimentare

La cucina di casa propria, Autocontrollo, Controllo ufficiale, Consumatori



1° livello: la cucina di casa propria

Igiene nelle cucine domestiche

Uno studio svolto dal Laboratorio cantonale in collaborazione con l'ACSI (Associazione dei consumatori della Svizzera Italiana) ha mostrato come il rischio di contrarre una malattia alimentare a casa propria sia presente, ancorché limitato. Nel 1995 sono state visitate ca. 100 cucine domestiche, da parte di "ispettori" dell'ACSI, che ne hanno valutato: l'igiene generale, l'ordine e pulizia dei frigoriferi e l'etichettatura delle derrate congelate. Sono stati inoltre prelevati campioni di resti alimentari cotti, oli e grassi per friggere, nonché effettuati "tamponi" su superfici di lavoro (es. taglieri) e all'interno dei frigoriferi per valutarne la pulizia (analisi presso il nostro laboratorio). Nella maggior parte delle cucine la situazione è risultata più che soddisfacente per quanto riguarda l'igiene generale e quella dei frigoriferi e congelatori in particolare. Nel 13% delle cucine sono state tuttavia trovate derrate deperibili fuori dal frigorifero; 88 frigoriferi su 100 avevano una temperatura superiore al valore ottimale di 5°C, con un massimo di 16°C; 29 congelatori avevano una temperatura superiore ai -18°C raccomandati. In alcune derrate sono stati trovati batteri che avrebbero potuto far star male il consumatore: le cause principali di queste risultanze sono da ricercare nell'insufficiente cottura o in una ricontaminazione dopo la cottura.



Precauzioni da osservare, prendendo lo spunto dalla fotografia

1. Straccio

Lo straccio può essere contaminato da batteri, sciacquare con acqua calda e cambiare spesso

2. Prezzemolo, insalata, riso cotto

Si tratta di alimenti pronti al consumo. Evitare la ricontaminazione con utensili, stracci, mani sporche o spruzzi incontrollati. Evitare in particolare di conservarli vicino al pollo. Per il riso, se non consumato subito: refrigerare!

3. Scarti di cucina

Non sono da conservare vicino alle derrate alimentari: l'analisi di laboratorio di questi scarti ha messo in evidenza la presenza di 1 miliardo di germi per grammo!

4. Pollo crudo

Attenzione, è fra le fonti principali di diarree da *Campylobacter* e *Salmonella*. Cuocere a fondo, scongelare completamente prima di cuocere, conservare in frigorifero con una protezione (imbalgaggio stagno), evitare ogni contatto con una derrata pronta al consumo.

5. Coltello, tagliere in legno

Con lo straccio e le mani sporche sono i principali veicoli della contaminazione crociata degli alimenti

👉 In ogni cucina:

- 1) mantieni tutto pulito
- 2) separa cotto da crudo
- 3) cuoci a fondo (70°C) specialmente carni e pollame
- 4) refrigera correttamente a 5°C o congela a -18°C
- 5) usa solo materie prime fresche

2° livello: il sistema HACCP e l'autocontrollo nella ristorazione e nelle industrie alimentari

Il sistema HACCP (acronimo per Hazard Analysis and Critical Control Point = analisi dei rischi e punti di controllo critici) può essere definito come un approccio metodico e sistematico all'individuazione, valutazione e controllo dei rischi e pericoli specifici (microbiologici, chimici e/o fisici) che possono determinare la non sicurezza del prodotto. Infatti, attraverso il sistema HACCP è possibile identificare il pericolo potenziale ed il rischio ad esso connesso associati ad una produzione alimentare mediante lo studio di tutte le fasi del processo produttivo: dalla materia prima, alla distribuzione del prodotto finito fino al raggiungimento del consumatore finale. Alla base del sistema vi è, quindi, la consapevolezza che il controllo del prodotto finito non è sufficiente a garantire un adeguato livello di sicurezza e salubrità. L'HACCP rappresenta così il cardine dell'autocontrollo sancito dalla Legge sulle derrate alimentari e riguarda tutti coloro che producono, trasportano e smerciano derrate alimentari.



Esempi di punti critici

Cottura a 70°C al cuore



Pastorizzazione a 70°C per 2 minuti



Sistema haccp: sequenza logica delle procedure per la pianificazione dell'autocontrollo secondo quanto definito dal Codex Alimentarius

- definizione delle responsabilità
- descrizione dei prodotti
- destinazione dei prodotti
- costruzione del diagramma di flusso (sequenza temporale delle fasi del processo)
- descrizione dell'attività
- individuazione dei pericoli
- analisi dei rischi
- individuazione dei punti critici e dei limiti critici
- pianificazione delle attività di sorveglianza
- definizione delle azioni correttive
- definizione delle attività di verifica
- definizione della procedura e modalità di registrazione dei dati e documentazione

Glossario dei principali termini tecnici

Autocontrollo: insieme di procedure e modalità per assicurare e mantenere l'igiene dei prodotti alimentari durante qualsiasi attività svolta nel settore alimentare (fabbricazione, trasformazione, confezionamento, distribuzione, vendita, somministrazione, deposito, trasporto).

Igiene dei prodotti alimentari: l'insieme delle norme e delle misure applicative atte a garantire la salubrità e la sicurezza degli alimenti.

Manipolazione: qualsiasi operazione in cui i prodotti alimentari sono movimentati o sono esposti al contatto con superfici, attrezzature, utensili, mani degli addetti, per la loro trasformazione, preparazione, somministrazione (scongelamento, impastamento, raffreddamento, cottura, taglio, lavaggio).

Pericolo: agente o evento fonte di potenziale contaminazione biologica, microbiologica, chimica e fisica degli alimenti tale da avere ripercussioni negative sulla salute del consumatore.

Punto critico di controllo (CCP): fase o procedura del normale ciclo produttivo sulla quale può essere esercitato un controllo sistematico che consenta di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo relativo alla salubrità e sicurezza di un prodotto alimentare.

Rischio: indice della probabilità che si verifichi un pericolo di contaminazione.

3° livello: il controllo ufficiale

Il controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare è svolto essenzialmente dal Laboratorio cantonale (vedi anche "Compiti del Laboratorio cantonale"), al quale si affiancano le attività di altri Servizi, quali l'Ufficio del veterinario cantonale e il Servizio ispezione e consulenza lattiera. In caso di necessità può inoltre avvalersi della collaborazione degli altri Servizi della Divisione della salute pubblica. Di seguito illustriamo in dettaglio l'attività di controllo.



Ispezioni

Avvengono, di regola senza preavviso, presso tutte le attività del campo alimentare e degli oggetti d'uso (acquedotti, industrie, laboratori artigianali, grossisti, commerci e ristorazione) nei normali orari di apertura con le seguenti finalità:

- controllo periodico
- verifica delle misure di risanamento intime
- in caso d'intossicazioni
- segnalazioni (consumatori, polizia, dogane ecc.)
- sequestro di prodotti pericolosi per la salute o fraudolenti
- inchieste mirate
- richieste da parte di altri servizi

Che cosa si verifica

- l'impostazione e la gestione del dispositivo d'autocontrollo
- le modalità di conservazione delle derrate
- le procedure operative
- l'igiene e lo stato dei locali, degli impianti e degli utensili
- le dichiarazioni (etichette, carte delle vivande, testi pubblicitari)

Prelievo campioni e analisi

Vengono effettuati dagli ispettori nell'ambito:

- di campagne mirate a una data problematica o a un determinato genere di prodotto
- di inchieste e segnalazioni
- nel corso di ispezioni, nel caso di sospetto di non conformità
- di intossicazioni

I campioni, dopo la verifica della correttezza delle dichiarazioni in etichetta, vengono in seguito consegnati al Laboratorio per le analisi. In caso di non qualità gli ispettori prendono i provvedimenti necessari ed intimano le relative sanzioni.

Provvedimenti

L'obiettivo principale delle nostre attività è che le derrate alimentari in commercio siano conformi ai requisiti di legge e che la loro conformità sia costantemente garantita da un dispositivo di autocontrollo funzionante ed efficace.

Nel caso di infrazioni alla legge vengono immediatamente presi provvedimenti a tutela della salute e contro i possibili inganni. Questi possono comprendere:

- il sequestro della merce
- l'intimazione al produttore o al commerciante di un ordine di ritiro immediato della merce dal commercio
- in caso di pericolo l'informazione dei consumatori a mezzo radio e TV
- il sequestro temporaneo degli impianti, dei macchinari o delle apparecchiature produttive
- il risanamento dei locali, degli impianti, delle apparecchiature, delle attrezzature
- l'intimazione dei necessari correttivi al dispositivo d'autocontrollo

Ogni contestazione, oltre alle misure viste sopra, implica delle sanzioni la cui severità dipende dal grado di gravità dell'infrazione e dall'eventuale recidiva del contravventore.

Infrazioni

Sanzioni

Infrazioni minori

Ammonimento

Superamento di un valore di tolleranza
Carenze ispettive

Pagamento spese analitiche
o ispettive (da 20 Fr. a 1'000 Fr.)

Superamento di un valore limite
Carenze ispettive gravi

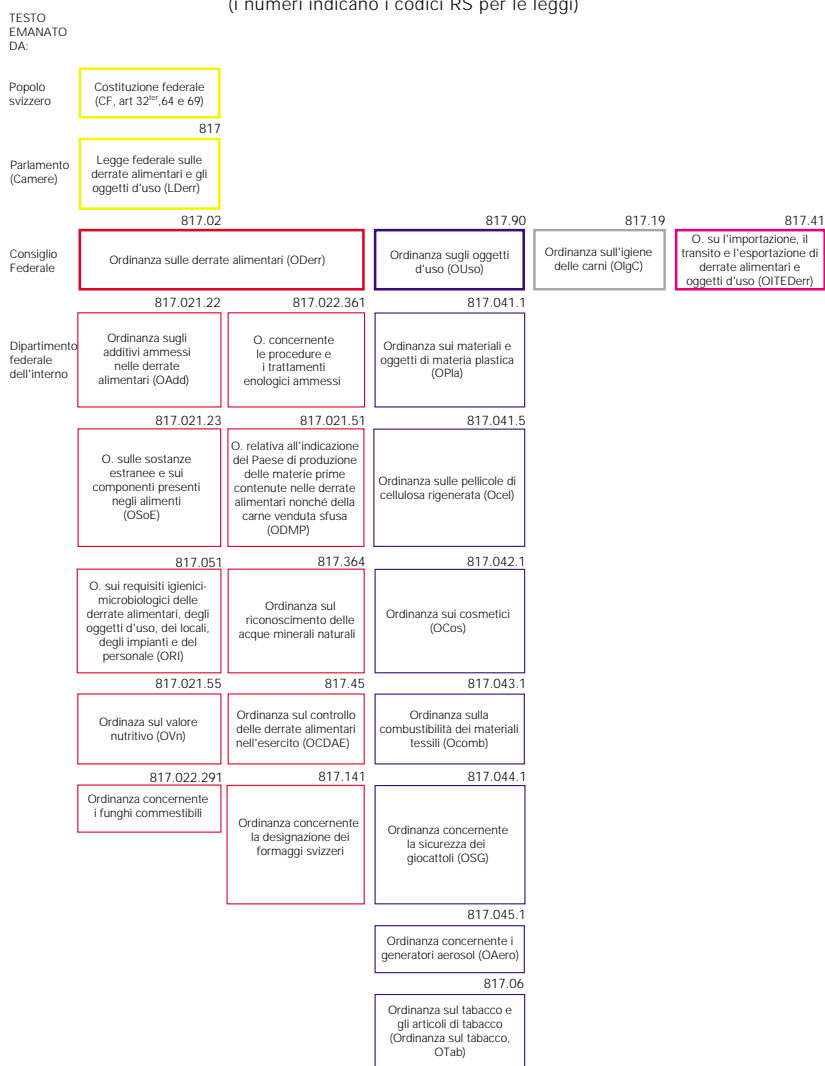
Multa (fino a 5'000 Fr.)

Reati penali
(In caso di intossicazione o frode)

Denunce penali
(multe fino a 20'000 Fr. o detenzione max. 3 anni)

Gerarchia del diritto alimentare

(i numeri indicano i codici RS per le leggi)



Consumatori e loro associazioni



Ai pilastri sui quali si regge la sicurezza alimentare, il controllo autonomo nelle aziende e quello ufficiale esercitato dai laboratori cantonali, se ne aggiunge un terzo che è rappresentato dai consumatori e dalle loro associazioni. In considerazione dell'importante ruolo svolto da queste ultime il legislatore ha ritenuto opportuno includerle nella cerchia dei partner da consultare in situazioni di emergenze alimentari.

In Ticino l'Associazione Consumatrici della Svizzera Italiana (ACSI) da decenni svolge un ruolo trainante curando, tra le altre cose, una capillare, puntuale e credibile informazione del pubblico e, per quanto ci concerne, segnalandoci situazioni e fatti che talvolta sfuggono agli occhi attenti dei nostri ispettori. Già dalla sua fondazione tra l'ACSI e il Laboratorio cantonale vi è stata una stretta e feconda collaborazione che ha avuto momenti di grande interesse come l'indagine svolta in comune, una prima mondiale, sull'igiene delle cucine domestiche con relativa valutazione dei rischi i cui risultati sono stati oggetto di una richiestissima pubblicazione scientifica (vedi anche scheda riguardante l'igiene).



Si invitano i consumatori a voler segnalare al Laboratorio:

- i casi di intossicazioni ricollegabili al consumo di alimenti.
- situazioni, etichette e prodotti "sospetti", fornendo tutte le indicazioni che ci permettono di intervenire efficacemente. Invitiamo inoltre ad evitare l'invio di campioni. Affinché si possa intervenire a norma di legge, il prelievo deve essere effettuato in modo ufficiale dai nostri ispettori.