

ISO 22000 - Food Safety Management Systems in catering companies

**La norma internazionale sulla sicurezza alimentare  
nella ristorazione collettiva**



**Cremona, 26 ottobre 2007**

Clementina Clementi- food technical development

1

ISO 22000 - Food Safety Management Systems in catering companies

**La norma internazionale  
sulla sicurezza alimentare  
nella ristorazione collettiva**



Clementina Clementi- food technical development

2

## La sicurezza alimentare nella ristorazione

Consideriamo una moderna struttura della ristorazione collettiva con mensa centralizzata e pasti veicolati

Centro di cottura centrale->scuole

-> ospedali

-> aziende

-> case di riposo

I pasti vengono veicolati in LEGAME CALDO o FREDDO

Con legame si intende un sistema di mezzi e di lavoro atto a trasferire adeguatamente un alimento nel tempo e nello spazio

La FOOD SAFETY deve essere quindi garantita nelle fasi di:

- preparazione dei pasti (primi, secondi, contorni ecc...) e
- fase di trasporto e
- Somministrazione



## UTENTI DEL SERVIZIO di ristorazione

Da individuare nel manuale di autocontrollo , considerando che una mensa centralizzata, che veicola pasti all'esterno, serve una utenza ampia e diversificata- Ciò significa che in casi di tossinfezione (es. salmonellosi) il problema riguarda un n.ro di utenti elevato con un effetto immediato!

Da indicare le

### Categorie sensibili:

**Bambini : 0-3 anni**

**3-5**

**5 e oltre**

**Anziani**

**Ospedalizzati**

## OBIETTIVI della norma Iso 22000

- Proporre uno Standard uniforme in campo internazionale sul sistema di gestione della **sicurezza alimentare** e quindi uno std uniforme sull'applicazione dell'**HACCP** e delle **GMP, GHP o SSOP e GAP**

**I requisiti della norma consentono ad una azienda di ristorazione di**

- Implementare, mantenere e aggiornare un sistema per la gestione della sicurezza;
- dimostrare la conformità ai **REQUISITI DI LEGGE** applicabili per la sicurezza alimentare;
- dimostrare la conformità ai **REQUISITI COMMITTENTI pubblici o privati** che riguardano la sicurezza alimento al fine di dimostrare rispetto capitolati di appalto;
- comunicare efficacemente alle parti interessate : committenti pubblici e non (cliente diretto), utenti del servizio mensa (consumatore finale)
- Acquisire priorità nella partecipazione ai **bandi** (laddove vi è un requisito riguardante la norma Iso 22000 o il sistema Haccp certificato)

**GLI ELEMENTI CHIAVE:**

- Comunicazione interattiva
- Sistema di gestione
- Controllo del processo
- Programma dei PRP's
- Principi HACCP

ISO 22000 - Food Safety Management Systems in catering companies

La Iso 22000 :

Punti di contatto con la legislazione (Reg. CE 852/04) : il sistema HACCP secondo il Codex Alimentarius

L'HACCP secondo il CODEX

E' l'allegato alla CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003), quindi l'esplicazione dei 7 principi dell'haccp inteso come metodo di analisi del rischio internazionalmente conosciuto e le 12 tappe per l'applicazione del sistema HACCP



ISO 22000 - Food Safety Management Systems in catering companies

Alcune considerazioni sul sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP implementato:

FOCALIZZARE I PERICOLI significativi per il prodotto/prodotti

Analisi del pericolo= GR x PR (gravità pericolo x probabilità o frequenza)

INDIVIDUARE UN N.RO LIMITATO DI CCPs PER POTERLI CONTROLLARE E MONITORARE IN MODO CREDIBILE!



## Temi oggetto di valutazione durante l'audit ISO 22000

### Temi oggetto di valutazione durante l'audit Iso 22000

#### 1. La Conformità legislativa sulla food safety

- Reg. 852/04
- Allergeni DIR 2003/89 e decreto lgs. 114/06
- DPR 327/80 su "disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"- art. 28 e art. 31



ISO 22000 - Food Safety Management Systems in catering companies

Temi oggetto di valutazione durante l'audit ISO 22000

2. Gestione centri di cottura e cucine
  - Conservazione refrigerate e non di alimenti/derrate
  - Rintracciabilità interna
  - Pulizia e sanificazione –PRP operativo
  - Igiene del personale – PRP
  - Pest control –PRP
  - Acqua potabile
  - Flusso in avanti x evitare cross contamination

ISO 22000 - Food Safety Management Systems in catering companies

Temi oggetto di valutazione durante l'audit ISO 22000

3. Controllo operazioni nella preparazione del menù e distribuzione:

**Refrigerazione**  
**Scongelamento**  
**Cottura –CCP**

**LEGAME FREDDO**

Abbattimento (eventuale) –CCP  $T < 10^{\circ} \text{ C}$   
Conservazione refrigerata (eventuale)  
trasporto  
Rinvenimento (eventuale)  
Somministrazione /distribuzione **CCP  $T > 60^{\circ} \text{ C}$**

**LEGAME CALDO**

trasporto  
Somministrazione –CCP  $T > 60^{\circ} \text{ C}$

**Alcune di queste fasi sono identificate come CCPs e tenute sotto controllo con il monitoraggio dei parametri TEMPO e TEMPERATURA!**

ISO 22000 - Food Safety Management Systems in catering companies

**Temi oggetto di valutazione durante l'audit ISO 22000**

- Gestione diete speciali (es celiaci, diete per altre allergie alimentari, diete speciali per ospedalizzati...)
- Pasti campione o test- gestione e conservazione dei campioni
- Gestione corpi estranei : rischio fisico (metallo, plastiche, vetro),
- Biologico (insetti...o loro parti)
- Gestione trasporto: mezzi di trasporto (pulizia dei mezzi)
- Gestione contenitori isotermici e gastronorm  
(stato d'uso, pulizia, lavaggio)



ISO 22000 - Food Safety Management Systems in catering companies

**Temi oggetto di valutazione durante l'audit ISO 22000**

**Gestione del prodotto potenzialmente non sicuro (rif. 7.10.3)**

- **Procedura di ritiro e richiamo prodotto**
- **Gestione Emergenze alimentari (rif. 5.7)- Notifica alle parti interessate (autorità di controllo, committente, utenti)**
- **Definizione Gruppo di emergenza- Crisis team**





- **Gestione della comunicazione (rif.5.6):**
- **Interna all'organizzazione**
- **Esterna a committenti, utenti del servizio di ristorazione autorità di controllo, fornitori, stakeholder**

## Comunicazione

Interna :

Il Gruppo per la Sicurezza deve essere informato in modo tempestivo di qualsiasi cambiamento (es. abbattitore guasto- fuori uso x periodo definito)

Comunicare con il personale delle cucine e centri di cottura è difficile, possono essere tanti, lontani geograficamente, la figura del coordinatore o responsabile di zona è importante

Esterna: con i committenti per le emergenze alimentari (es. nominativi del crisis team), con le autorità di controllo, con gli utenti del servizio attraverso opuscoli/materiali/corsi su criteri scelta derrate, profili nutrizionali ecc..

Con i committenti per gestione reclami e accredito nuove derrate

## I PRP's

Definizione: condizioni ed attività di base per la sicurezza alimentare necessarie per mantenere un **ambiente igienico** idoneo per la produzione, lavorazione e fornitura di prodotti sicuri. Sono a seconda del segmento della filiera le GAP (agriculture), GMP (manufacturing), GHP (hygienic) SSOP (sanitation standard operating procedures), GDP (distribution)-tutti termini equivalenti.

Esempi nell'allegato C dal Codex Alimentarius:

Code of Practice or Code of Hygienic Practise di diversi settori :  
General- Feed- Foods for special intended use(children)-  
Specially processed foods- ingredients for foods-fruit and  
vegetables- meat -milk-egg-fish-waters-transportation-retail

## I PRP's (continua)

- sono generali o specifici per particolari prodotti o linee operative,
- devono essere approvati dal gruppo per la sicurezza
- Adeguati alla dimensione aziendale, tipo operazioni, natura prodotti
- Per stabilire i PRP si devono considerare: edifici e loro disposizione, pulizia e sanificazione, controllo infestanti (pest control), igiene del personale, prevenzione contaminazioni crociate, impianti e accessibilità per pulizie, servizi di supporto-rifiuti e sistemi fognari-acqua, energia e servizi.

## Programma dei prerequisiti operativi– Operational PRP 7.5

PRP essenziale per il controllo della  
probabilità di introdurre pericoli per la  
sicurezza alimentare

Es.: controlli pre-operativi per pulizia cucina,  
abbigliamento protettivo personale,  
verifica integrità lame/coltelli/vetri

## 7.9 Traceability System

“L’organizzazione deve stabilire e applicare un sistema di  
rintracciabilità che consenta l’identificazione dei lotti di prodotto e le  
loro relazioni con i lotti delle materie prime, **con le registrazioni di  
processo e di consegna.**”

Il sistema di rintracciabilità deve essere in grado di identificare i  
materiali in ingresso dal fornitore diretto e il percorso iniziale della  
distribuzione del prodotto finito. = rintracciabilità aziendale Uni  
11020



ISO 22000 - Food Safety Management Systems in catering companies

ITER DI CERTIFICAZIONE

Verifica iniziale : STAGE 1 e STAGE 2



OBIETTIVO STAGE 1:

- Valutare campo di applicazione del FSMS
- Verificare le pre-condizioni operative (autorizzazioni), localizzazione e condizioni sito produttivo



ISO 22000 - Food Safety Management Systems in catering companies

- Verificare che la documentazione richiesta esista e sia appropriata (analisi documentale in campo)
- Verificare che sia pianificato ed eseguito il riesame del FSMS, le VII, e che le modalità di comunicazione siano definite
- Verificare la CONFORMITA' LEGISLATIVA sulla sicurezza alimentare (food law, pacchetto igiene, etichettatura, allergeni, Ogm, criteri microbiologici x ALIMENTI , regolamento MCA x imballaggi)
- Raccogliere info sull'analisi dei pericoli (HAZARD ANALYSIS)



OBIETTIVO STAGE 2:

verificare l'applicazione COMPLETA DEL FSMS e la sua efficacia!!



ISO 22000 - Food Safety Management Systems in catering companies

Iso/TS 22003 del 15.02.2007 "Requisiti per gli enti di audit e certificazione dei FSMSs"

**Settore G- Ristorazione**

**I CRITERI GUIDA PER LA CERTIFICAZIONE nel settore G**

- E' ammesso il campionamento multisito ad alcune condizioni (es. governo a livello centrale del sistema di sicurezza alimentare)
- Si campiona in organizzazioni con + di 20 siti (varie tipologie: mense solo somministrazione, cucine delocalizzate con somministrazione, cucine centrali)

La regola di campionamento è pari al rapporto 1 su 5

Il tempo dell'audit è funzione di alcune variabili:

Piani o studi haccp sviluppati (x legume, per ricetta, per tipo pasto);

Numero di addetti

N.ro siti= cucine e mense oggetto di verifica



Clementina Clementi- food technical development

25