Pubblicazione finanziata nell'ambito del PSR 2014-2020 sottomisura 1.2.
progetto id.51823 che prevede la partecipazione comunitaria

IMPRESA VERDE MARCHE SRL

È TEMPO DI AGRICOLTURA

Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022

REGIONE MARCHE

SICUREZZA ALIMENTARE NEGLI AGRITURISMI

SOMMARIO

1 Introduzione 2

2 Norme di riferimento 4

3 Definizioni 5

4 Scia-Nia 9

4.1 Scia = Segnalazione certificata di inizio attività) 9

4.2 Nia= REGISTRAZIONE IMPRESE ALIMENTARI (N.I.A. NOTIFICA DI INIZIO ATTIVITÀ) 9

5 Igiene e Sicurezza Alimentare 10

5.1 Manuale Autocontrollo, Haccp e Prerequisiti 10

5.2 Principi base dell'autocontrollo alimentare 10

5.3 Strutture e attrezzature 12

5.3.1 Requisiti Strutturali 12

5.3.2 Roditori e Infestanti 13

5.3.3 Requisiti Attrezzature: 14

5.4 Personale: igiene e Formazione 15

5.4.1 Igiene degli operatori del settore alimentare 15

5.4.2 Formazione settore alimentare 15

5.4.3 Formazione professionale 16

5.5 Rintracciabilità 16

5.6 Manuale 16

6 Somministrazione Alimenti e Bevande 18

7 Elenco Ingredienti e Allergeni 20

8 Conclusioni 23

1 Introduzione

La somministrazione alimenti sicuri e sani contribuisce in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici.

Le politiche comunitarie nell'ambito della Sicurezza alimentare hanno come obiettivo fondamentale quello di conseguire e garantire un livello elevato di tutela della vita e della salute umana (*Reg CE 178/2002*)

> *Consideranda n12 Reg CE 178/2002: Per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore inclusa, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare*;

Le aziende agrituristiche che somministrano alimenti e bevande sono pertanto a tutti gli effetti degli Operatori del Settore Alimentare direttamente coinvolti in questo processo, a partire appunto dalla loro stessa produzione primaria fino all'attività di preparazione e somministrazione degli alimenti al consumatore, e deve quindi operare nel rispetto della legislazione alimentare col fine di ridurre, eliminare o evitare un qualsiasi possibile rischio per la salute e per garantire la tutela della vita e della salute umana tramite tre componenti interconnesse dell'analisi del rischio, ovvero: la valutazione, la gestione e la comunicazione del rischio; questa è la metodologia sistematica da utilizzare per definire provvedimenti, o altri interventi a tutela della salute, efficaci, proporzionati e mirati. (vedi *Consideranda 17 Reg CE 178/2002*)

L'autocontrollo alimentare in un'azienda agrituristica riguarda sia la sicurezza igienica con la quale vengono serviti e offerti gli alimenti, sia le modalità con le quali gli stessi alimenti vengono raccolti, conservati, trattati.

L'Agriturismo vende ai propri clienti prodotti - alimenti e bevande - prevalentemente coltivati autonomamente sul proprio territorio, oltre ad alimenti non direttamente prodotti in loco acquistati da fornitori locali.

Secondo la normativa nazionale un agriturismo è caratterizzato dallo svolgimento delle seguenti attività:

- Fornire un numero di pasti limitato, in un lasso limitato di tempo;
- Utilizzare materie prime di origine aziendale, o reperite in aziende agricole e agroalimentari locali;
- Preparare conserve vegetali con prodotti aziendali.

Queste caratteristiche obbligano il responsabile di un Agriturismo a redigere un manuale HACCP per operare nel pieno rispetto della normativa europea in termini di sicurezza alimentare e autocontrollo per la gestione del rischio.
Ogni fase dell'attività di un Agriturismo, trasformazione, preparazione, confezionamento, stoccaggio, vendita e somministrazione, deve essere previamente valutata e poi controllata, e questo deve avvenire sia per i prodotti direttamente prelevati nella propria azienda, sia per i restanti prodotti acquistati da fornitori.
infine, per gestire questo sistema e prevenire la contaminazione degli alimenti, dato che questa può avvenire in qualsiasi momento e fase, è necessario tenere sotto controllo vari fattori che implicano altre attività correlate quali: verificare la potabilità dell'acqua utilizzata, controllare la struttura e gli impianti di conservazione, controllare le forniture di derrate, attuare un piano di disinfestazione e derattizzazione degli ambienti (=prevenire l'ingresso e l'annidamento di infestanti), pulire e igienizzare, formare correttamente il personale impiegato nell'attività.

2 Norme di riferimento

Pacchetto Igiene

Reg CE 178-2002
Reg CE 852 - 2004
Reg CE 853 - 2004
Reg CE 625-2017
Reg UE 382-2021

Informazioni ai Consumatori

Regolamento CE 1169/2011

FORMAZIONE

Delibera Giunta Regionale n 2232 del 28/12/2009 (linee guida applicazione Reg CE 852/2004)

Somministrazione Alimenti e Bevande

Legge n 283-1962

DPR 327 del 26/3/1980 in attuazione della legge sopra…..

MOCA=Materiali a Contatto con gli Alimenti

Reg CE 1935-2004

La Regione Marche, con decreto dirigente pf veterinario e sicurezza alimentare n67/vsa del 30/5/2011 avente per oggetto piano regionale per il controllo ufficiale dei materiali e gli oggetti destinati al contatto degli alimenti, ha attivato una specifica attività di controllo…

Disciplina sanzionatoria DL 29 del 10/2/2017

-CASSETTE ORTOFRUTTA in POLIPROPILENE o POLIETILENE ALTA DENSITÀ: Decreto 299 del 22/12/2005

Norme Nazionali Agriturismi

Legge 96-2006

Norme Regionali Agriturismi

LR 21 – 2001

RR 6-2013

LR 7 2022

3 Definizioni

Definizioni Legge 96 del 2006 articolo 2

Attività agrituristica: attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli, anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associati fra loro, attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali.

Rientrano tra le attività agrituristiche:

a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti (sosta campeggiatori);
b) somministrare pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona, ivi compresi i prodotti a carattere alcoolico e superalcoolico, con preferenza per i prodotti tipici DOP,IGP, IGT, DOC e DOCG o compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;
c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini;
d) organizzare, anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, nonché escursionistiche e di ippoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali, finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale.

Addetti allo svolgimento dell'attività agrituristica: l'imprenditore agricolo e i suoi familiari ai sensi dell'articolo 230-bis del codice civile, nonché i lavoratori dipendenti a tempo determinato, indeterminato e parziale (considerati lavoratori agricoli ai fini della vigente disciplina previdenziale, assicurativa e fiscale).

Prodotti di propria produzione: cibi e bevande prodotti, lavorati e trasformati nell'azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola e ottenuti attraverso lavorazioni esterne.

Definizioni Legge Regionale 7 del 2022 articolo 5)

Aziende agricole della zona: aziende agricole singole o associate ubicate in ambito regionale o in comuni contigui di regioni limitrofe

Definizioni Legge Regionale Marche n 21 del 14 novembre 2011 articolo 4)

Rapporto di connessione: Le attività agrituristiche devono risultare in rapporto di connessione con le attività agricole, che devono rimanere prevalenti, ovvero, il tempo-lavoro attribuito all'attività agricola è superiore a quello attribuito all'attività agrituristica (per il calcolo si utilizzano le tabelle delle ore lavorative).

Definizioni Reg CE 178/2002 articolo 2 e 3

Alimento / **prodotto alimentare** / **derrata alimentare**: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.
Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEEe 98/83/CE.
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 di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;
rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;
analisi del rischio: processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio;
valutazione del rischio: processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio;
gestione del rischio: esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo
comunicazione del rischio: lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio;
pericolo o «elemento di pericolo»: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;
rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;

produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;
consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

Definizioni da Reg 852-2004

igiene degli alimenti/igiene: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto;
b) "prodotti primari": i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.
c) "stabilimento": ogni unità di un'impresa del settore alimentare;
autorità competente: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo;
contaminazione: la presenza o l'introduzione di un pericolo;
g) "acqua potabile": l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano (1 GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003.)
k) "imballaggio": il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
l) "recipiente ermeticamente chiuso": contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di pericoli;
trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;
prodotti non trasformati: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;
prodotti trasformati: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.

Definizioni da Reg 1169-2011

informazioni sugli alimenti: le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale;

informazioni obbligatorie sugli alimenti: le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale;

collettività: qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale;

ingrediente: qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti;

alimento preimballato: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta;

4 Scia-Nia

4.1 Scia = Segnalazione certificata di inizio attività)

(Legge Regionale Marche n 21 del 14 novembre 2011 articolo 13 e modifiche: dall'art. 1, l.r. 2 dicembre 2016, n. 27, e dall'art. 12, l.r. 31 marzo 2022, n. 7.)

Gli imprenditori che intendono svolgere l'attività agrituristica presentano al Comune dove hanno sede gli immobili da utilizzare la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) di cui all'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi); il Comune ne trasmette copia alla struttura organizzativa regionale competente. Nella SCIA devono essere descritte le attività che si intendono esercitare, nonché indicati i limiti massimi di presenze, di spazi aperti per la sosta e di pasti somministrabili su base annua, le utenze annuali e i periodi di apertura.

4.2 Nia= REGISTRAZIONE IMPRESE ALIMENTARI (N.I.A. NOTIFICA DI INIZIO ATTIVITÀ)

L'operatore del settore alimentare che intende iniziare l'attività agrituristica con somministrazione di alimenti e bevande deve presentare la NIA (esclusivamente per via telematica) allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) del Comune nel quale ha la sede lo stabilimento per cui chiede la registrazione (D.D.P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 156 del 25/11/2013).

Documentazione da Allegare:

- Pianta planimetrica dei locali in scala 1:100 con destinazione d'uso e riportante il layout delle attrezzature firmata da un tecnico abilitato e controfirmata dal richiedente;
- Relazione tecnica sui requisiti in materia di igiene;
- Ricevuta comprovante l'avvenuto versamento;
- documento valido di identità;
- Ulteriore documentazione eventualmente richiesta nel corso dell'istruttoria.

5 Igiene e Sicurezza Alimentare

5.1 Manuale Autocontrollo, Haccp e Prerequisiti

La sicurezza degli alimenti è il risultato di diversi fattori.
La legislazione stabilisce dei requisiti d'igiene minimi e gli operatori del settore alimentare devono elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP.
Il sistema HACCP è uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.
I requisiti del sistema HACCP devono tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius, i quali debbono essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese.
I manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP.

5.2 Principi base dell'autocontrollo alimentare

Il Sistema HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti (OSA) deve mettere in atto al fine di valutare pericoli e rischi nel suo processo produttivo e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienico-sanitari e tutelare così la salute dei consumatori.

Tipologie di Pericolo

BIOLOGICI: ratti, uccelli, cani, gatti, insetti e acari, microrganismi

Microrganismi responsabili delle principali malattie alimentari

Microbo/tossina	incidenza	Principali fonte/alimenti
Salmonella spp	80%	Uova, Carne, Pollame, Selvaggina Pesce
Listeria monocytogenes		Latte crudo, formaggi e carni, in frigorifero (T < 7°C)
Escherichia coli		Carne, latte, creme, dolci e formaggi
Clostridium perfringens		ambiente tossina termolabile carni, vegetali cotti e ogni alimento ricco di proteine
Staphylococcus aureus		mani, secrezioni nasali, ecc.
enterotossine termostabili		carne, pollame, creme, ecc
Clostridium botulinum		terreno, polvere
tossina botulinica		conserve e carni

FISICI materiali non commestibili: metalli, legno, plastiche, vetro, ecc.. provenienti ad esempio dai materiali di confezionamento, dagli impianti, dalle attrezzature presenti nell'ambiente di lavoro, dagli operatori, ecc..
CHIMICI: residui chimici (pesticidi/farmaci), residui di coadiuvanti tecnologici, contaminazioni ambientali, cessione da materiali di confezionamento, sostanze tossiche di neoformazione, residui di detergenti e sanificanti, sostanze o prodotti che provocano **allergie** o **intolleranze** se non dichiarate, ecc..

Le principali fonti di rischio nella ristorazione collettiva

- Alimenti da fonti non sicure
- preparazione inadeguata:
  - Stoccaggio materie prime
  - Preparazione e condizioni ambiente e attrezzatura
  - Cottura inadeguata = Mantenimento a tempi/temperatura errati
  - Mantenimento fino al servizio = tempi/temperatura errati
- Contaminazione crociata
  - CIBO con CIBO
  - CIBO con ATTREZZATURE/AMBIENTE
  - CIBO con OPERATORI

Prerequisiti

Procedure ed attività che intervengono trasversalmente al processo produttivo e che sono fondamentali nella gestione di alcuni pericoli e per la sicurezza dell'alimento.
Per PROCEDURE PREREQUISITO (PRP) si intende quindi lo sviluppo, la realizzazione e la documentazione di procedure che vanno a gestire e controllare le condizioni operative, promuovendo condizioni ambientali favorevoli alla produzione di alimenti sicuri.
Le procedure prerequisito permettono quindi di avere:

1. Molti pericoli già gestiti/controllati (non devono essere più presi in considerazione durante l'analisi dei pericoli o comunque ne risultano ridimensionati).
2. il controllo di quei pericoli difficilmente gestibili a livello delle singole fasi del processo.
3. un'efficacia trasversale permettendo un controllo igienico-sanitario globale della struttura.

Esempi di Procedure Prerequisito: vedi paragrafo 5.6 Manuale

Il Regolamento CE 852/2004, nell'Allegato II, definisce i REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
E nello specifico, di interesse per le aziende agrituristiche sono i seguenti:

- requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (Capitolo I)
- requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (Capitolo II)

- requisiti applicabili alle attrezzature (Capitolo V)
- rifiuti alimentari (Capitolo VI)
- rifornimento idrico (Capitolo VII)
- igiene personale (Capitolo VIII)
- requisiti applicabili ai prodotti alimentari (Capitolo IX)
- requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari (Capitolo X)
- trattamento termico (Capitolo XI)
- formazione (Capitolo XII)

5.3 Strutture e attrezzature

5.3.1 Requisiti Strutturali

A partire dalla normativa sugli agriturismi, (Legge 96 del 2006 articolo 3 e Legge Regionale n 7 del 2022 articolo 14) che prevede che possano essere utilizzati per attività agrituristiche gli edifici o parte di essi già esistenti nel fondo: ovvero, sia i fabbricati a destinazione abitativa, esclusi quelli di categoria di lusso, sia i fabbricati strumentali all'attività agricola,
NB i locali utilizzati ad uso agrituristico sono assimilabili ad ogni effetto alle abitazioni rurali, e l'esercizio dell'attività agrituristica non comporta, il cambio di destinazione d'uso dei locali e dei manufatti aziendali impiegati.

Le aree adibite all'attività di stoccaggio e preparazione di alimenti e bevande per la loro somministrazione devono anche rispettare i requisiti di igiene quali:

1. essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.
2. organizzate in modo da: consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione; impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici, ..; consentire la protezione contro la contaminazione (la lotta contro gli animali infestanti);
3.ove necessario, disporre di adeguate strutture/attrezzature per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata.
4. Deve avere un sufficiente numero di gabinetti (non devono dare direttamente sui locali).
4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura.
5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale (aperture/finestre/..)
6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico (aperture/finestre/..).

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.
8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.
9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.
10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.
11. Inoltre, specifici per i locali di preparazione e lavorazione (cucina),

a) i pavimenti e le pareti (fino ad un'altezza adeguata per le operazioni) devono essere di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico per essere mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
b) i soffitti / la superficie interna del tetto e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
c) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere anti insetti facilmente amovibili per la pulizia;
d) le porte devono essere di superfici lisce e non assorbenti per essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
e) le superfici (comprese quelle delle attrezzature), in particolare, quelli a contatto con gli alimenti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici;
f) si devono prevedere opportune attrezzature (resistenti e facili da pulire) per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti e per le operazioni di lavaggio degli alimenti. (vedi paragrafo successivo)

5.3.2 Roditori e Infestanti

Come anticipato nel capitolo precedente, e come affermato nel DPR 327 del 1980 e nel Reg CE 852 del 2004:

- Art 28 DPR - i locali devono essere muniti di dispositivi idonei per evitare la presenza di roditori e insetti
- Art 35 DPR - devono essere attuati efficaci mezzi di lotta e prevenzione contro insetti e roditori e animali nocivi
- 852/2004: Allegato 1 parte A -produzione primaria-: adottare misure adeguate per evitare la contaminazione da parte da animali e insetti nocivi
- Condizioni igieniche (852) comprende la pulizia e la lotta agli animali infestanti

- 852/2004: Allegato II Capitolo IX: procedure per controllare

Entrando nello specifico, di seguito alcuni esempi da attuare per la prevenire l'ingresso e l'insediamento di roditori e infestanti all'interno della struttura

- Aree esterne: pulite e sgombre (almeno 10 m) = non vegetazione (edera sui muri, rami che toccano, ecc)
- Raccoglitori per i rifiuti: chiusi
- Non lasciare fonti di alimentazione e acqua a disposizione
- Grate: solo con fessure piccole <2cm
- No fessure nei muri
- Porte che danno sull' esterno: meglio se con apertura verso l'esterno, a porta doppia e a chiusura automatica + zanzariera; e senza "luce" nei contorni/profilo, con stipiti e battenti integri, …
- Infissi e finestre: per la prevenzione dei roditori sarebbe meglio esterni; se interni, i davanzali dovrebbero essere inclinati verso l'esterno; dotate di zanzariere
- Pareti interne lisce
- Utenze protette con cemento o piastre di ferro;
- No ad ambienti caldo umidi.

5.3.3 Requisiti Attrezzature:

Anche per le attrezzature, il materiale e le apparecchiature che vengono a contatto degli alimenti il Regolamento CE 852/2004 detta i seguenti requisiti, ovvero, essi devono principalmente:

a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati.

b) essere costruiti in materiale tale de rendere minimi i rischi di contaminazione*;

c) mantenute in buone condizioni (integrità e pulizia) ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare (richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici*)

d) riposti, ove fattibile, di adeguato deposito per riporli puliti se non utilizzati

*Sulla base di questi requisiti, si inserisce anche il Regolamento CE 1935/2004, il quale prevede che **tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto, direttamente o indirettamente, con i prodotti alimentari, devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili (destinazione d'uso), essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da: costituire un pericolo per la salute umana, comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari, o comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche** (articolo 3);

pertanto, tutti questi oggetti dovranno essere corredati (da richiedere al momento dell'acquisto) da:

- dicitura «per contatto con i prodotti alimentari» (o un'indicazione specifica circa il loro impiego come bottiglia per vino, ecc..) o il simbolo riprodotto nell'allegato II;
- se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del fabbricante, del trasformatore o dell' venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno della Comunità;
- un'adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la **rintracciabilità** del materiale od oggetto
- Dichiarazione di conformità, ovvero: una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti (Detta documentazione è resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano.)

5.4 Personale: igiene e Formazione

5.4.1 Igiene degli operatori del settore alimentare

Il corretto comportamento degli operatori alimentare è fondamentale per evitare o ridurre a livelli accettabile la contaminazione microbiologica, chimica, o fisica degli alimenti, pertanto, la cura della persona, la corretta applicazione delle procedure (di cottura, pulizia, ecc..), l'utilizzo di abbigliamento la lavoro idoneo e pulito e delle protezioni per capelli, barba, ecc.. e il rispetto delle regole di igiene stabilite, sono tutti aspetti di fondamentale importanza.
Questi aspetti devono essere tutti affrontati con gli operatori, per questo motivo è obbligatoria una formazione specifica.

5.4.2 Formazione settore alimentare

DGRM 2232-2009-linee guida regionali 852-2004 - e FORMAZIONE
Il personale deve essere adeguatamente informato circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo le misure di prevenzione dei pericoli igienico-sanitari connessi alla circolazione degli alimenti;
- l'applicazione delle misure di autocontrollo di principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare e dalle mansioni svolte dal lavoratore stesso.

Il personale deve, inoltre, essere informato su:

- rischi identificati;
- punti critici di controllo relativi alle fasi di produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione;
- misure correttive;
- misure di prevenzione;

• documentazione relativa alle procedure.
La formazione richiede un continuo aggiornamento e l'Autorità competente dovrà verificare l'effettiva formazione del personale e la relativa documentazione.

5.4.3 Formazione professionale

LRM 21 del 14.11.2011 art. 20, modificato dall'art. 16, LRM. 31 marzo 2022, n. 7.
La Regione, direttamente o tramite gli enti di formazione accreditati, promuove iniziative in materia di formazione, riqualificazione e aggiornamento professionale, anche periodiche, degli operatori agrituristici, ai sensi della normativa regionale in materia di formazione professionale.

5.5 Rintracciabilità

Per l'azienda agrituristica, essendo a contatto con il consumatore finale, non sussiste obbligo di tracciabilità ma solo di rintracciabilità. L'Azienda agrituristica è obbligata, secondo il Reg. CE 178/2002 a mantenere la Rintracciabilità di quanto presente in giacenza tramite bolle di ordine e fatture e a garantire una tracciabilità interna dei semilavorati e di quanto stoccato;
I prodotti avanzatI dalle lavorazioni, se conservati negli appositi spazi, devono essere richiusi in idonei contenitori e mantenere l'identificazione e la tracciabilità , ovvero il lotto originario e la data di apertura..

5.6 Manuale

Un manuale di un agriturismo dovrà pertanto comprendere i seguenti Capitoli, più le procedure prerequisito che si ritengano necessarie alla propria realtà (di seguito alcune procedure considerate fondamentali, ma non un elenco esaustivo):

1. Descrizione del Processo Produttivo e dell'attività e/o Prodotto/i
2. Descrizione dei locali
3. Fornitori
4. DIAGRAMMA DI FLUSSO (da confermare sul luogo)
5. Applicazione metodologia HACCP:
   - 5.1. Individuazione dei pericoli e analisi del rischio (Indice di Pericolosità IP= GRAVITÁ x RISCHIO + Albero delle Decisioni + individuazione delle misure di Controllo e Azioni Preventive)
   - 5.2. Individuazione dei C.C.P. (Punti Critici di Controllo)
   - 5.3. Definizione dei limiti critici
   - 5.4. Definizione delle procedure di monitoraggio
   - 5.5. Definizione e pianificazione delle azioni correttive

5.6. Definizione delle procedure di verifica

5.7. Definizione delle procedure di registrazione

6. Procedure Prerequisito:

6.1. Pulizia e disinfezione;

6.2. Controllo degli animali infestanti;

6.3. Controllo potabilità dell'acqua;

6.4. Formazione del personale;

6.5. Igiene del personale;

6.6. Gestione dei rifiuti;

6.7. Manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature;

6.8. Selezione e verifica dei fornitori;

6.9. Rintracciabilità.

6.10. …

6.11. …

6 Somministrazione Alimenti e Bevande

(articolo 6 della l.r. 21/2011 e articolo 5 della l.r. 7/2022)
(Legge Regionale Marche n 7 del 31 marzo 2022 articolo 5 = sostituzione art 6 LRM 21/2011)

Per le norme nazionali e regionali sugli agriturismi (articolo 6 della l.r. 21/2011 e articolo 5 della l.r. 7/2022), l'impresa agricola esercente attività agrituristica deve garantire che, dal calcolo su base annua, la materia prima utilizzata sia:
a) almeno il 30% proveniente dalla produzione aziendale (anche attraverso lavorazioni effettuate da terzi) (25% per aziende bio che offrono esclusivamente prodotti bio, o per aziende in aree montane e svantaggiate);
b) un ulteriore 30% proveniente da aziende agricole singole o associate ubicate in ambito regionale o in comuni contigui di regioni limitrofe come prodotto tracciato o tracciabile;
c) massimo il 20% proveniente da acquisti effettuati presso artigiani alimentari della zona o presso aziende di trasformazione dei prodotti agricoli locali operanti nel territorio regionale, con preferenza per le produzioni DOP, IGP, STG, DOC, DOCG, IGT, per i prodotti tradizionali, per i prodotti biologici e per i prodotti a marchio Qualità garantita dalle Marche (QM);
d) il residuo massimo del 20% proveniente dalla normale distribuzione commerciale.

Per le norme di sicurezza alimentare, indipendentemente dalla provenienza dei prodotti, l'azienda agrituristica deve seguire le seguenti indicazioni:
1. Non deve utilizzare **materie prime o ingredienti**, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.
2. Le materie prime e tutti gli ingredienti devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3.In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione
4. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta.
5. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento

termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.
6.Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.
7.Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

7 Elenco Ingredienti e Allergeni

Il regolamento 1169 del 2011 relativo all'informazione sugli alimenti ai consumatori, ha l'obiettivo di dare informazioni sugli alimenti ai consumatori finali per fornire loro le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.

7.1.1.1 Prodotti preimballati

Per i prodotti preimballati, quali conserve, prodotti confezionati per la vendita successiva, le informazioni obbligatorie sono:
a) la denominazione dell'alimento;
b) l'elenco degli ingredienti;
c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze presente nell'alimento finale
d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
e) la quantità netta dell'alimento;
f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile
i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto
j) le istruzioni per l'uso, se applicabile
k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
l) una dichiarazione nutrizionale.

7.1.1.2 Alimenti somministrati

Per gli alimenti somministrati o venduti allo stato sfuso (anche l'asporto), è obbligatorio fornire l'informazione relativa alla presenza di un qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico o derivato da una sostanza o un prodotto che provochi **allergie** o **intolleranze** usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

7.1.1.3 Prodotti NON preimballati

Per gli alimenti non preimballati, offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta = vendita allo stato sfuso: è obbligatoria l'indicazione de

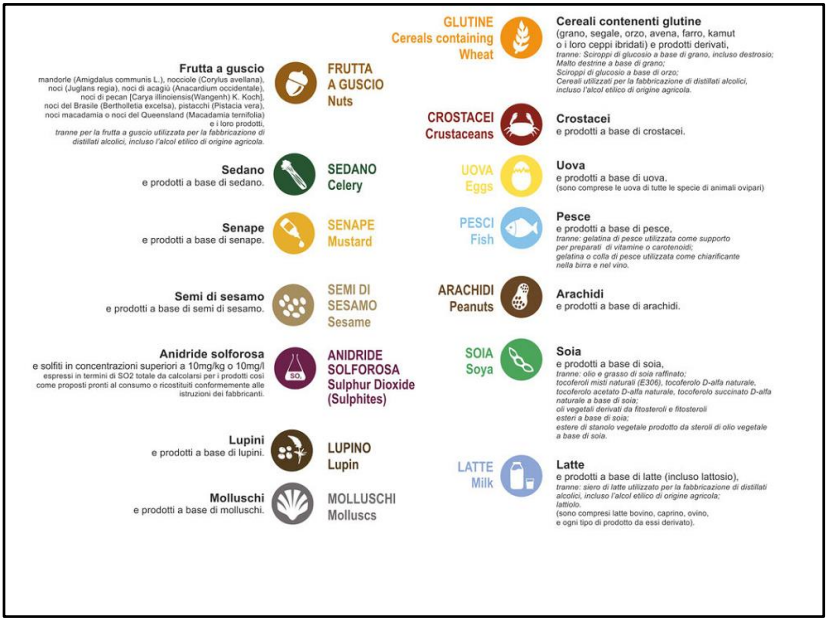
- Gli ingredienti: in un apposito cartello/libro esposto, indicandoli per ciascun prodotto (e non per gruppi)
- Gli allergeni: compresa nell'elenco ingredienti, ma evidenziandoli dagli altri ingredienti

7.1.1.4 Allergene e Intolleranza

ALLERGENE: Sostanze contenute negli alimenti che possono indurre nell'organismo un esagerato reattività a carico del sistema immunitario nota come allergia;

INTOLLERANZA ALIMENTARE: è una forma di ipersensibilità dovuta ad una reazione avversa ad un alimento che non coinvolge il sistema immunitario a differenza dell'allergia.

Si riportano di seguito in Tabella la lista dei 14 allergeni da indicare come obbligo di legge.



8 Conclusioni

Tutto ciò quanto si propone l'Unione Europea con il Regolamento n. 852 del 29 aprile 2004, che sancisce l'obbligo dell'autocontrollo, basato sui principi di una metodologia nota con la sigla di HACCP.
L'autocontrollo alimentare è definito come l'insieme delle iniziative volte a garantire e a dimostrare l'igienicità e la salubrità di un alimento.
Il piano di autocontrollo dovrà essere messo in atto e documentato in maniera sistematica, così che ognuno potrà essere in grado di dimostrare che avrà operato e sta operando in modo da limitare i pericoli.
Non vuole essere una pretesa di assenza di non conformità (o anomalie), ma l'obbligo di risolvere in modo efficace e tempestivo le situazioni anomale che via via possono verificarsi e di registrarle su un'apposita modulistica.
Il concetto di autocontrollo è quindi ben lontano dall'essere una semplice esecuzione di analisi, che sono invece uno strumento di aiuto per verificare che si stia operando in modo corretto, bensì si basa sulla prevenzione dei pericoli mediante l'applicazione di idonee procedure operative e, soprattutto, sulla formazione e sensibilizzazione del personale.