

SICUREZZA ALIMENTARE

PRODOTTI P.A.T. : ECCELLENZE DI NICCHIA DEL TERRITORIO ITALIANO
SISTEMI DI QUALITA' ITALIANI

Nel settore alimentare emerge il riconoscimento del ruolo relativo al requisito **«tradizionalità»** nelle scelte di mercato di consumatori e produttori.

E' evidente come i consumatori siano alla ricerca, di prodotti **«tradizionali»**, e gli agricoltori siano alla ricerca di **«opportunità originali e inesplorate per creare nuovi sbocchi di mercato e massimizzare i profitti»**, tra le quali **«puntare su "prodotti di qualità superiore"»** che offrono al consumatore qualcosa di più dei requisiti minimi

SICUREZZA ALIMENTARE

PRODOTTI P.A.T. : ECCELLENZE DI NICCHIA DEL TERRITORIO ITALIANO
SISTEMI DI QUALITA' ITALIANI

I «prodotti agroalimentari tradizionali»
«costituiscono espressione del patrimonio
culturale italiano, oltre che dell'inventiva,
dell'ingegno e del processo di evoluzione
socioeconomico delle collettività territoriali
italiane, anche delle tradizioni e della cultura
delle regioni, delle province e in genere delle
comunità diffuse sul territorio italiano e, in
quanto tali, devono essere oggetto di tutela e
della salvaguardia da parte delle istituzioni
italiane»

SICUREZZA ALIMENTARE

PRODOTTI P.A.T. : ECCELLENZE DI NICCHIA DEL TERRITORIO ITALIANO
SISTEMI DI QUALITA' ITALIANI

Per cui è necessario

- Valorizzare la tradizionalità del prodotto
- Tutelare la salute del consumatore, in quanto valore fondamentale

SICUREZZA ALIMENTARE

PRODOTTI P.A.T. : ECCELLENZE DI NICCHIA DEL TERRITORIO ITALIANO
SISTEMI DI QUALITA' ITALIANI

Predisporre

- un piano di autocontrollo adeguato

di conseguenza

- i principi dell'autocontrollo e dell'autoresponsabilità caratterizzanti il sistema HACCP rimangono comunque alla base della regolamentazione igienico-sanitaria di questo settore di nicchia

SICUREZZA ALIMENTARE

PRODOTTI P.A.T. : ECCELLENZE DI NICCHIA DEL TERRITORIO ITALIANO
SISTEMI DI QUALITA' ITALIANI

Per garantire

l'igienicità della produzione ed assicurando
che il prodotto finale risponda ai requisiti di
salubrità e sicurezza, previsti dalla vigente
normativa

SICUREZZA ALIMENTARE

PRODOTTI P.A.T. : ECCELLENZE DI NICCHIA DEL TERRITORIO ITALIANO
SISTEMI DI QUALITA' ITALIANI

Le certificazioni dei prodotti agroalimentari possono seguire due strade:

-sistemi di qualità europei

- (DOP, IGP, **STG** (specialità tradizionale garantita), biologico)

-sistemi di qualità italiani, che riguardano:

- i prodotti in attesa del marchio DOP o IGP
- **i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)**
- i prodotti della montagna
- i prodotti alimentari da agricoltura integrata
- i marchi collettivi geografici.

SICUREZZA ALIMENTARE

sistemi di qualità europei **STG** (specialità tradizionale garantita)

STG è un marchio di origine introdotto dalla Unione europea volto a tutelare produzioni specifiche che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali

la certificazione **STG**, disciplinata dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, **si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una produzione o composizione "specificata"** (cioè differente da altri prodotti simili) e **"tradizionale"** (cioè esistente da almeno venticinque anni), anche se non vengono prodotti necessariamente solo in tale zona.

Anche una preparazione **STG** deve essere conforme ad un preciso **disciplinare di produzione**

SICUREZZA ALIMENTARE

sistemi di qualità europei **STG (specialità tradizionale garantita)**

L'obiettivo di questa certificazione è quello di tutelare e definire alcune produzioni non legate al territorio, introducendo il concetto di **"Specificità di un prodotto alimentare"**, con l'obiettivo di distinguere un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti appartenenti alla stessa categoria. Quindi la specificità delle produzioni non è legata essenzialmente alla zona di origine, ma soprattutto alla ricetta o a particolari metodiche di produzione. Una volta approvato il disciplinare di produzione, **chiunque, indipendentemente dalla propria localizzazione nell'Unione Europea**, può avvalersi di questa certificazione.

Mozzarella STG :: FOOD :: Italia

REG: 26 / 11 / 1998

Pizza Napoletana STG :: FOOD :: Italia

REG: 05 / 02 / 2010

SICUREZZA ALIMENTARE

PRODOTTI P.A.T. : ECCELLENZE DI NICCHIA DEL TERRITORIO ITALIANO
SISTEMI DI QUALITA' ITALIANI

Si tratta, quindi, di referenze agroalimentari che non rientrano nella legislazione di tutela a livello europeo, ma che **il Governo italiano ha scelto di tutelare attraverso specifiche normative.**

Il riconoscimento PAT è regolato dal Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 n. 130 e tutela i prodotti "ottenuti con metodi di **lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo**, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai **venticinque anni**". La denominazione è regolamentata a livello ministeriale, per quanto riguarda il controllo e la tenuta di un elenco aggiornato, al quale contribuiscono le singole regioni.



SICUREZZA ALIMENTARE

PRODOTTI P.A.T. : ECCELLENZE DI NICCHIA DEL TERRITORIO ITALIANO
SISTEMI DI QUALITA' ITALIANI

Sotto il marchio PAT rientrano prodotti agroalimentari che hanno un **legame intenso con il territorio**, radicato nel tempo, e che ne sono diventati un'espressione, con la loro unicità.

Il riconoscimento PAT **non può essere attribuito a DOP e IGP**

SICUREZZA ALIMENTARE

PRODOTTI P.A.T. : ECCELLENZE DI NICCHIA DEL TERRITORIO ITALIANO
SISTEMI DI QUALITA' ITALIANI

La diciannovesima revisione dell'elenco dei **prodotti agroalimentari tradizione** nel 2019 riporta

Italia = 5155 Prodotti agroalimentari tradizionali

Lazio = 428



Foglio di lavoro di
Microsoft Excel

SICUREZZA ALIMENTARE

QUALITA'

La qualità è definita come “l’insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l’attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti” (norma UNI EN ISO 8402 e UNI EN ISO 17065:2012).

Accanto alla qualità richiesta dal consumatore (**qualità percepita**) vi è una qualità definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare (**qualità oggettiva**).

Alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la **sicurezza alimentare**.

SICUREZZA ALIMENTARE

QUALITA'

La qualità ricercata dalle industrie è un tipo di qualità così detta "OGGETTIVA" e cioè:

- Definita
- Misurabile
- Verificabile

rispetto a parametri standard ed è molto legata al concetto di "Sicurezza Alimentare",

La qualità ricercata dal consumatore è, invece, una qualità "PERCEPITA", determinata da fattori soggettivi e oggettivi e dipendente dal momento e/o dalla situazione.

SICUREZZA ALIMENTARE

QUALITA'

Diversi fattori concorrono a determinare la “qualità totale” di un alimento, tanto è vero che è possibile individuare una:

- **Qualità igienico/sanitaria**
- Qualità chimico/nutrizionale
- Qualità legale
- Qualità organolettica
- Qualità di origine

SICUREZZA ALIMENTARE

???Similitudine ???

Qualità igienico/sanitaria

- **Consapevolmente incapace: sappiamo quali sono le nostre mancate conoscenze.**
- **Inconsapevolmente capace: poniamo in atto un automatismo, cioè mettiamo in pratica ciò che sappiamo in maniera automatica.**
- **Consapevolmente capace: conosciamo ciò che sappiamo e siamo in grado di metterlo in pratica.**
- **Inconsapevolmente incapace, ignoriamo ciò che non sappiamo.**

SICUREZZA ALIMENTARE

Qualità igienico/sanitaria

Un gesto semplice come lavarsi le mani cambiò il volto della medicina. A capirlo, un medico ungherese (Ignác Fülöp Semmelweis) che a metà Ottocento osservò le donne che morivano di sepsi. Solo 40 anni dopo la comunità scientifica riconobbe i suoi meriti

I lavori del 1879 di Louis Pasteur, e altri, hanno dimostrato la grandezza delle intuizioni di Semmelweis

QUANDO E' RACCOMANDATO LAVARSI LE MANI?

SICUREZZA ALIMENTARE

Qualità igienico/sanitaria

Il manico del carrello dei supermercati. Sono loro i veri e più insidiosi ricettacoli di germi e batteri. Il gruppo diretto dal professor Charlese Gerba ha “sparato” le cifre della sua ricerca. Da allora dobbiamo tutti sapere che, appena tornati dall’aver fatto la spesa, dobbiamo lavarci bene le mani col sapone prima di riporre ogni cibo nel posto giusto. Facendo ben attenzione – incalzano gli esperti – a sfregare bene anche tra le dita.

- da fondazione Veronesi

Cross contamination

SICUREZZA ALIMENTARE

L'attività dell'acqua a_w un aiuto alla sicurezza

acqua libera

L'**attività dell'acqua** è un concetto delle tecnologie di trasformazione e conservazione degli alimenti che **indica il rapporto tra la pressione di vapore dell'acqua in un certo materiale e la pressione di vapore dell'acqua pura.**

Dal punto di vista **descrittivo**, è un **indice relativo alla quantità d'acqua che**, in un determinato prodotto, **è libera da particolari legami con altri componenti**, per cui, **quantità d'acqua disponibile per reazioni chimiche e biologiche.**

SICUREZZA ALIMENTARE

L'attività dell'acqua a_w un aiuto alla sicurezza

La proliferazione microbica rappresenta una delle più importanti e pericolose cause di alterazione degli alimenti.

I microrganismi per moltiplicarsi, oltre ad idonee condizioni di temperatura, acidità, presenza (o assenza) di ossigeno, disponibilità di nutrienti, ecc., **necessitano assolutamente di acqua.**

SICUREZZA ALIMENTARE

L'attività dell'acqua a_w un aiuto alla sicurezza

Affrontando problemi di conservazione di sostanze alimentari, **più che all'*umidità del prodotto*** (che si riferisce alla quantità totale di acqua contenuta), **è corretto riferirsi all'*acqua libera*** a quella che, non essendo vincolata da particolari legami con i costituenti solubili dell'alimento, **è utilizzabile nel metabolismo microbico.**

L'attività dell'acqua può assumere valori che vanno da **0 (sostanza secca al 100%) ad 1 (acqua pura)**. La proliferazione della maggior parte dei batteri viene inibita a valori inferiori a 0,90, mentre solo alcuni tipi di muffe riescono a riprodursi fino a valori di 0,60.

SICUREZZA ALIMENTARE

Salami e sopresse artigianali, una strategia di controllo per la gestione dei rischi microbiologici

La stagionatura di un insaccato prevede l'asciugatura dell'alimento attraverso la graduale perdita di acqua nel tempo, anche di quella disponibile alla proliferazione batterica, detta **acqua libera** (a_w). Il **calo di peso di salami e sopresse** dovuto alla perdita di acqua libera ostacola la moltiplicazione di batteri potenzialmente patogeni ed è indicativo di un processo di stagionatura corretto, che rende i prodotti adatti al consumo

SICUREZZA ALIMENTARE

Salami e sopresse artigianali, una strategia di controllo per la gestione dei rischi microbiologici

Ricercatori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie hanno messo a punto una strategia di controllo per la gestione dei rischi microbiologici basata su questo indicatore a_w , facilmente misurabile individuando un sistema di controlli semplificato per la **gestione del rischio microbiologico**

SICUREZZA ALIMENTARE

Salami e sopresse artigianali, una strategia di controllo per la gestione dei rischi microbiologici

Strategia di controllo

relazione tra la perdita di peso di salami e sopresse nel corso della stagionatura e il valore di a_w

È stato osservato che con una perdita di peso del 25% negli insaccati l'acqua libera è pari a $a_w \leq 0,92$, valore per cui gli alimenti, in accordo con il [Regolamento \(CE\) n. 2073/2005](#), sono considerati terreno sfavorevole alla crescita di *L. monocytogenes*. È stata quindi posta **la soglia del 25% di "calo peso" come margine di sicurezza** rispetto alla moltiplicazione di eventuali patogeni

Le stagioni di produzione successive hanno visto la piena operatività della strategia di controllo

SICUREZZA ALIMENTARE

Salami e soppresses artigianali, una strategia di controllo per la gestione dei rischi microbiologici

Strategia di controllo

La definizione di un indicatore chiaro e misurabile ha permesso di sviluppare **un sistema di controllo semplificato**. Questo risultato, unito all'applicazione delle buone pratiche igieniche e a percorsi di **formazione continua dei produttori**, rappresenta nel complesso una strategia vincente che consente di gestire efficacemente i rischi microbiologici e contribuisce a migliorare la percezione di buona qualità attribuita al cibo tradizionale

SICUREZZA ALIMENTARE

REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE

sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Capitolo 1. Criteri di sicurezza alimentare

Categoria alimentare	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	Piano di campionamento ⁽¹⁾		Limiti ⁽²⁾		Metodo d'analisi di riferimento ⁽³⁾	Fase a cui si applica il criterio
		n	c	m	M		
1.3 Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità	

⁽¹⁾ n = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori sono superiori a m o si situano tra m e M.

⁽²⁾ Per i punti 1.1-1.24 m = M.

⁽³⁾ Si applica l'ultima edizione della norma.

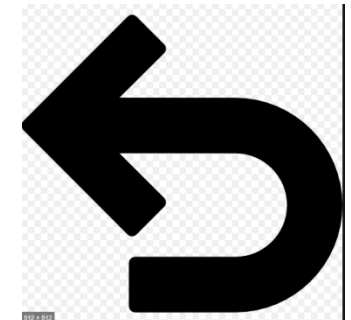
⁽⁴⁾ Prove regolari relative a questo criterio sono in circostanze normali prive di utilità per i seguenti alimenti pronti:

⁽⁵⁾ Questo criterio si applica se il produttore è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità. L'operatore può fissare durante il processo limiti intermedi sufficientemente bassi da garantire che il limite di 100 ufc/g non sia superato al termine del periodo di conservabilità.

⁽⁶⁾ 1 ml di inoculo viene posto su una piastra di Petri di 140 mm di diametro o su tre piastre di Petri di 90 mm di diametro.

⁽⁷⁾ Questo criterio si applica ai prodotti prima che non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce, se questi non è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità.

⁽⁸⁾ I prodotti con $pH \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$, i prodotti con $pH \leq 5,0$ e $a_w \leq 0,94$, i prodotti con un periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni sono automaticamente considerati appartenenti a questa categoria. Anche altri tipi di prodotti possono appartenere a questa categoria, purché vi sia una giustificazione scientifica.



sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Fonte FDA 2011. Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance. 4ª Edizione e International Commission on Microbiological Specifications for Foods 1996. Microorganisms in Foods 5: Microbiological Specifications of Food Pathogens. Blackie Academic and Professional, New York.

SICUREZZA ALIMENTARE

La gestione dei rischi alimentari

La sicurezza dei prodotti alimentari è valutata in termini di livello di rischio considerato accettabile.

Non c'è modo per assicurare che tutti i cibi siano realisticamente liberi da potenziali cause di contaminazione data la grandezza e la portata dell'offerta di cibo nella società moderna, sia in termini quantitativi che per quanto riguarda la varietà degli alimenti disponibili.

SICUREZZA ALIMENTARE

La gestione dei rischi alimentari

L'incremento del livello di sicurezza dei prodotti alimentari può essere garantito dalla focalizzazione dell'attenzione sulla **riduzione delle possibilità di contaminazione in ogni punto della produzione dell'alimento** sia durante i processi di distribuzione che di preparazione e consumo dell'alimento stesso.

SICUREZZA ALIMENTARE

La gestione dei rischi alimentari

- “**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.

SICUREZZA ALIMENTARE

La gestione dei rischi alimentari

– “**Gestione del rischio**”, processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell’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 di informazioni riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra tutte le figure coinvolte compresi i consumatori

SICUREZZA ALIMENTARE

La gestione dei rischi alimentari

“rischio”

“la probabilità che si verifichi un evento avverso, pericoloso o dannoso tenendo conto del suo potenziale impatto nel momento in cui accade.”

Valutazione del rischio

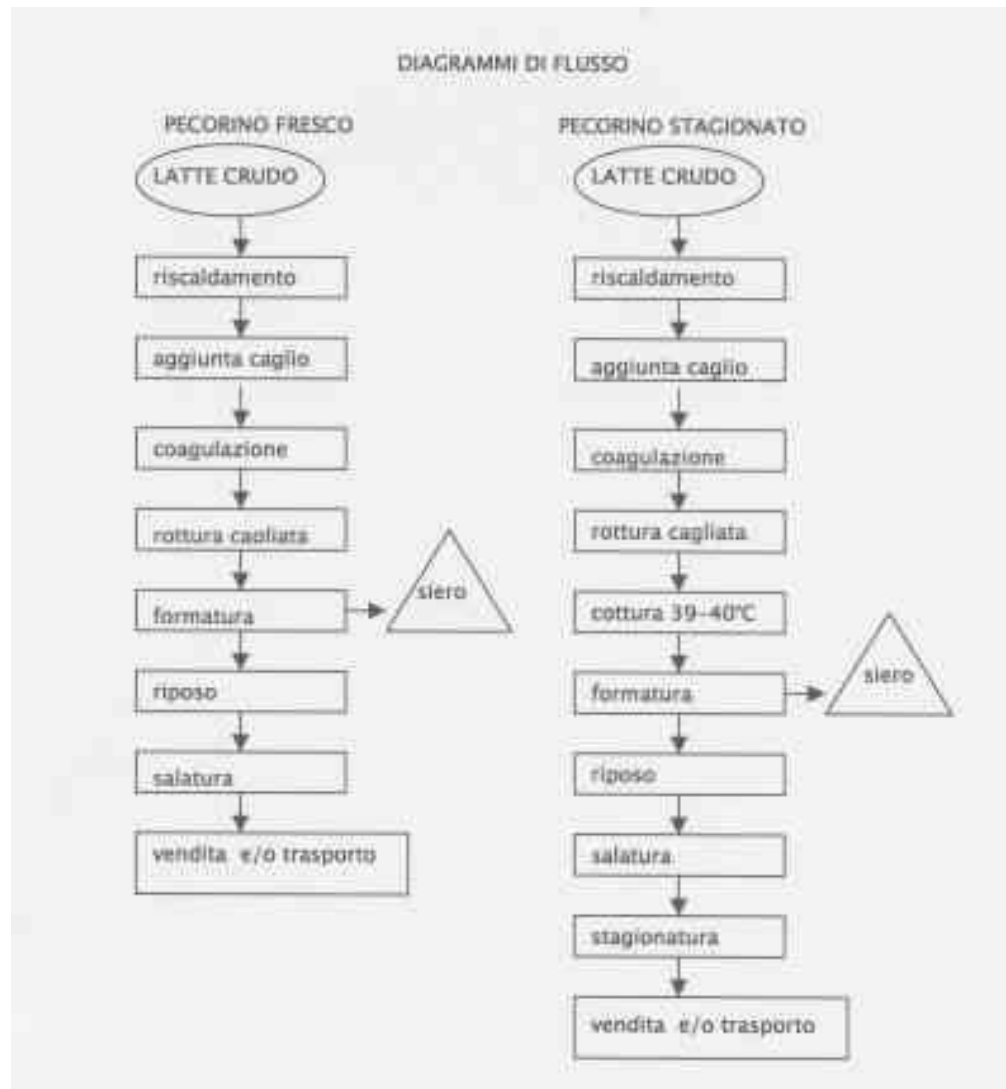
SICUREZZA ALIMENTARE

La gestione dei rischi alimentari

La valutazione del rischio di malattie di origine alimentare è più complessa che non la valutazione del rischio di residui di pesticidi perché i microrganismi si moltiplicano e cambiano le loro proprietà dipendendo dalle condizioni in cui si trovano; i microrganismi possono entrare nella filiera produttiva in più punti e provenire dalle più differenti fonti.

SICUREZZA ALIMENTARE

il diagramma di flusso



SICUREZZA ALIMENTARE

La valutazione

PERICOLO POTENZIALE		GRAVITA'		
		Lieve	Media	Grave
PROBABILITA'	Improbabile	A1	B1	C1
	Poco probabile	A2	B2	C2
	Probabile	A3	B3	C3

Legenda GRAVITA'

Lieve	Il pericolo può determinare danni di entità tale da non richiedere interventi medici o comunque la prognosi è inferiore a 3 giorni.
Media	Il pericolo può determinare danni di entità tale da richiedere un intervento medico con prognosi superiore a 3 giorni ma senza nessun tipo di complicanze.
Grave	Il pericolo può determinare danni di entità tale da richiedere un intervento medico e un ricovero ospedaliero, esistono rischi di complicanze, anche mortali.

Legenda PROBABILITA'

Improbabile	La probabilità è quasi solo teorica.
Poco probabile	La probabilità è inferiore a 0,5%.
Probabile	La probabilità è superiore o uguale a 0,5%.

Legenda SIGNIFICATIVITA' DEL PERICOLO

Colore bianco	Il pericolo non è significativo.
Colore giallo	Il pericolo non è significativo ma è necessario individuare delle misure preventive in grado di tenere sotto controllo il pericolo.
Colore arancio	Il pericolo è significativo: è necessario individuare un CCP o un PRP operativo in grado di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile il pericolo.
Colore rosso	E' necessario modificare e valutare nuovamente le misure di controllo e/o la loro combinazione.

SICUREZZA ALIMENTARE

La valutazione

FASE	PERICOLO POTENZIALE	CLASSE PERICOLO B = Biologico C = Chimico F = Fisico	GIUSTIFICAZIONI/ MOTIVAZIONI CHE INDUCONO AD INCLUDERE O MENO IL PERICOLO NELL'ANALISI	MISURE ADOTTATE NEI PREREQUISITI PER CONTROLLARE/GESTIRE IL PERICOLO	PROBABILITA'	GRAVITA'	CLASSE DEL PERICOLO POTENZIALE	IL PERICOLO POTENZIALE E' SIGNIFICATIVO	MISURA DI CONTROLLO	DOSSIER
Ricevimento packaging	Microrganismi patogeni	B	La contaminazione da microrganismi patogeni in questa fase è improbabile: i materiali sono pallettizzati e avvolti con film estensibile e vengono scaricati in apposite aree. Un'eventuale contaminazione potrebbe essere legata ad una contaminazione primaria o potrebbe verificarsi in caso di rottura del film estensibile, ma non è presente un substrato per la moltiplicazione microbica.	Qualifica dei fornitori; Verifica delle condizioni del mezzo di trasporto e ispezione per l'accettazione delle confezioni; Specifiche di pallettizzazione definite con il fornitore; Programma pest control; Formazione del personale.	Improbabile	Grave	C1		Integrità del carico ispezionato in accettazione	Controllo stoccaggio e trasporto; Controllo infestanti.
Ricevimento packaging	Contaminazione da animali superiori (insetti, roditori)	B	La contaminazione da animali superiori in questa fase è improbabile: i materiali sono pallettizzati e avvolti con film estensibile e vengono scaricati in aree apposite e presidiate da monitoraggio PEST. Le confezioni non costituiscono una fonte di alimentazione per gli animali superiori, ma possono essere utilizzati come ricovero. Un'eventuale presenza di contaminazione potrebbe essere legata ad una contaminazione primaria o potrebbe verificarsi in caso di rottura del film estensibile.	Qualifica dei fornitori; Verifica delle condizioni del mezzo di trasporto; Specifiche di pallettizzazione definite con il fornitore; Ispezione per l'accettazione delle confezioni; Formazione del personale; pest control delle aree di scarico. Monitoraggio	Improbabile	Lieve	A1		Integrità del carico ispezionato in accettazione	Controllo stoccaggio e trasporto; Controllo infestanti.
Ricevimento packaging	Sostanze chimiche (migrazione nel prodotto di sostanze dagli imballi primari es. BPA, Metalli pesanti)	C	La fase non introduce il pericolo di contaminazione chimica: i materiali sono pallettizzati e avvolti con film estensibile e vengono scaricati in apposita area. Gli imballi primari potrebbero essere causa di contaminazione dei prodotti dovuta a migrazione di sostanze (es. BPA, metalli) presenti nel materiale stesso. La conformità dei materiali d'imballaggio primario ai requisiti legislativi o definite nei capitoli/schede tecniche viene certificata dal fornitore. possono essere effettuate analisi per verifica della conformità	Qualifica dei fornitori; Rispetto dei requisiti contenuti nei documenti tecnici; Verifica delle dichiarazioni di conformità dei materiali a contatto con gli alimenti; Piano di analisi interno delle migrazioni dei materiali a contatto con gli alimenti.	Improbabile	Lieve	A1		Integrità del carico ispezionato in accettazione	Controllo stoccaggio e trasporto
Ricevimento packaging	Corpi estranei	F	La contaminazione con corpi estranei in questa fase è improbabile: i materiali sono pallettizzati e avvolti con film estensibile e vengono scaricati in apposita area. Un'eventuale contaminazione potrebbe essere legata ad una contaminazione primaria, o in caso di rottura del film estensibile, potrebbe verificarsi una contaminazione con corpi estranei derivanti dai bancali (es. schegge di legno o chiodi). La contaminazione potrebbe derivare anche da confezioni rotte presenti all'interno del bancale.	Fornitori qualificati. Specifiche di pallettizzazione definite. Ispezione per l'accettazione delle confezioni. Controllo visivo da parte degli operatori dell'integrità dell'involucro. Attività definita di svestizione. In produzione, prima della fase di riempimento, è previsto il _____	Improbabile	Grave	C1		Integrità del carico ispezionato in accettazione	Controllo stoccaggio e trasporto
Stoccaggio confezioni packaging	Contaminazione da animali superiori (insetti)	B	Un'eventuale contaminazione potrebbe derivare da una caduta accidentale di insetti volanti nelle confezioni dello strato superiore del pallet precedentemente l'attività di carico. Eventuali pallettizzati parzialmente vengono coperti con appositi cappucci in cartone negli strati superiori e rifasciati secondo modalità definite nelle aree di depallettizzazione per successivi riutilizzi. Considerando che l'attività viene effettuata da personale formato in aree monitorate pest al chiuso e in tempi ridotti l'accadimento è ritenuto improbabile.	Programma di Pest Control. Porte profilate e finestre/lucernari apribili dotati di zanzariere. Ispezione e controllo visivo degli strati da parte degli operatori addetti alla depallettizzazione; Soffiaggio dei contenitori con aria in pressione per la rimozione dei corpi estranei nella fase precedente il riempimento (contenitori in vetro); Procedure di rifasciatura pallet parzialmente utilizzati.	Improbabile	Lieve	A1		Integrità del carico ispezionato in accettazione	Controllo stoccaggio e trasporto; Controllo infestanti
Apertura Pallet	Contaminazione da animali superiori (insetti)	B	Un'eventuale contaminazione potrebbe derivare da una caduta accidentale di insetti volanti nelle confezioni dello strato superiore del pallet che viene scoperto in questa fase: considerando che l'attività viene effettuata da personale formato in aree monitorate pest al chiuso e in tempi ridotti l'accadimento è ritenuto improbabile.	Ispezione delle confezioni; Programma di Pest Control. Porte profilate e finestre/lucernari apribili dotati di zanzariere; Soffiaggio dei contenitori con aria in pressione per la rimozione dei corpi estranei nella fase precedente il riempimento (contenitori in vetro);	Improbabile	Lieve	A1		verifica condizioni packaging	Controllo infestanti