



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. J.

Giuliano di Roma
18 novembre 2022
Collegiata S. Maria Maggiore

*La
trasformazione
della carne
e del latte:
cucina e
laboratori
polifunzionali*

LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA RISTORAZIONE AGRITURISTICA



dott.ssa Tiziana Zottola
IZSLT sede di Latina
tiziana.zottola@izslt.it





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8
Disposizioni per la disciplina delle attività agrituristiche

CUCINA locale per la preparazione dei pasti da
somministrare in sede o da asporto

Può essere utilizzata dall'imprenditore agricolo per la
preparazione dei pasti per autoconsumo



CUCINA DOMESTICA





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8

Disposizioni per la disciplina delle attività agrituristiche

LOCALE POLIFUNZIONALE

**locale in cui è possibile effettuare differenti lavorazioni
da effettuarsi in**

**MOMENTI DIVERSI DELLA GIORNATA
O IN GIORNI DIFFERENTI**

**Il locale cucina può essere adibito a locale
polifunzionale a condizione che sia diverso
dalla CUCINA DOMESTICA**









LABORATORIO POLIFUNZIONALE













Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

LEGGE 1° aprile 2022 , n. 30 .

**Norme per la valorizzazione delle piccole
produzioni agroalimentari di origine locale**

Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8

Disposizioni per la disciplina delle attività agrituristiche

PRINCIPIO DELLA SALUBRITA'

La sicurezza igienico-sanitaria
dell'alimento prodotto, nel rispetto delle
disposizioni normative vigenti in materia
igienico-sanitaria e **di controlli da parte
delle aziende sanitarie locali**





SALUBRITA'

**Un alimento è SALUBRE
quando è idoneo
al consumo umano**

Un alimento è SICURO quando è innocuo



SICUREZZA

INNOCUITA'

**Un alimento è INNOCUO
quando non presenta
rischi per la salute**

REG. CE 178/2002

Gli alimenti devono essere sicuri e sani

SICUREZZA

**Un alimento è SICURO
se esiste una
ragionevole certezza
che il suo consumo
nelle normali condizioni
d'uso, non provocherà
danno (OECD 1993)**

**Un alimento è SICURO quando è conforme agli aspetti
di Sicurezza alimentare disciplinati dalle normative**



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

LEGGE 1° aprile 2022 , n. 30 .

**Norme per la valorizzazione delle piccole
produzioni agroalimentari di origine locale**

Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8

Disposizioni per la disciplina delle attività agrituristiche

PRINCIPIO DELLA LOCALIZZAZIONE

la possibilità di vendita diretta al consumatore
o ad altre aziende che esercitano attività
multifunzionali o a soggetti terzi che svolgono
attività in connessione con aziende agricole

**DELLA STESSA PROVINCIA O DI
PROVINCE CONTERMINI**





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

LEGGE 1° aprile 2022 , n. 30 .

**Norme per la valorizzazione delle piccole
produzioni agroalimentari di origine locale**

Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8

**Disposizioni per la disciplina delle attività
agrituristiche**

PRINCIPIO DELLA LIMITATEZZA

la possibilità di produrre e commercializzare
esclusivamente ridotte quantità di alimenti in
termini assoluti





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8
Disposizioni per la disciplina delle attività
agrituristiche

PRINCIPIO DELLA SPECIFICITA'

la possibilità di produrre e commercializzare le
produzioni agricole aziendali e prodotti
agroalimentari tradizionali del Lazio



Il Sistema Europeo di Gestione della Sicurezza Alimentare

(FSMS – Food Safety Management System)

**Principi stabiliti
dal Reg. CE 178/2002**

1. Analisi del rischio
2. Principio di precauzione
3. Trasparenza/Comunicazione
4. Responsabilità degli OSA
5. Rintracciabilità

Art. 4 del Reg. CE 852/2004 sull' Igiene degli alimenti

**Art. 5 del Reg. CE 852/2004 che impone agli OSA di
predisporre, attuare e mantenere una procedura
basata sul sistema HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point**



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Art. 5 Reg. CE 852/2004

Gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino una o più procedure permanenti, basate sui principi HACCP

- **identificazione dei pericoli, dei punti critici di controllo e dei relativi limiti critici;**
- **sistemi di sorveglianza efficaci;**
- **azioni correttive;**
- **opportune verifiche e registrazioni.**





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Reg. CE 852/2004

punto 15 dei considerando

I requisiti del sistema HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione.

In particolare, **È NECESSARIO RICONOSCERE** che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, **LE PRASSI IN MATERIA DI IGIENE POSSONO SOSTITUIRE LA SORVEGLIANZA DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO.**

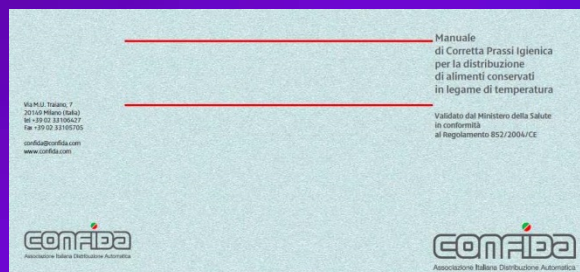
Analogamente, il requisito **di stabilire “limiti critici”** non implica la necessità di fissare un limite critico numerico in ciascun caso.

Inoltre, il requisito di **conservare documenti** deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole”

MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Dai campi alla tavola, dalla produzione alla distribuzione, i manuali supportano gli operatori mantenere igiene e sicurezza degli alimenti

I manuali sono un ausilio per gli operatori del settore alimentare nella predisposizione dei piani di autocontrollo, strumento necessario per la produzione, lavorazione trasformazione e commercializzazione degli alimenti



Manuale
Per corrette prassi operative
Per le organizzazioni caritative

Secondo Articolo 8 del Regolamento (CE) N. 853/2004

CARITAS ITALIANA
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE O.N.L.U.S.



Principi generali di flessibilità - 1

I 7 principi del sistema HACCP possono essere applicati a qualsiasi segmento della filiera alimentare, anche se deve essere prevista una flessibilità che conduce ad una applicazione semplificata per alcune imprese alimentari.

Ciò può essere ottenuto, ad esempio, mediante la corretta applicazione di prerequisiti e di corrette prassi igieniche, i principi del sistema HACCP (possibilmente in maniera semplificata), **utilizzando manuali di corretta prassi operativa o attraverso una loro combinazione.**

Principi generali di flessibilità - 2

In particolare è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari **NON E' possibile identificare** punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene **possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.**

Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le piccole imprese

Comunicazione Commissione CE 2016/C 278/015

G.U. UE C 278 del 30.7.2016

Flessibilità – ambito di applicazione



Intesa Stato Regioni del 25 gennaio 2007 n. 4



in materia di deroghe per i prodotti tradizionali

*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853 del 2004.

Rep. n. 4/CSR del 25 gennaio 2007

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO**



Prodotto tradizionale

D.M. 08/09/1999 n. 350
in attuazione
del D.Lgs 173/98

Prodotto agroalimentare le cui tecniche di lavorazione, conservazione, stagionatura, risultano consolidate da almeno 25 anni.

Tale accezione non permette la certificazione di qualità ma, esclusivamente, la possibilità di accedere a deroghe igienico-sanitarie per salvaguardare la microflora specifica ed il prodotto stesso.

LAZIO **riconosciuti in elenco** **nazionale 2022 n. 456 PAT** **XXII revisione**

distinti in 10 categorie (Decreto MIPAAF 25 febbraio 2022)

- 9 tra distillati e bevande analcoliche
- 63 carni fresche/salumi
- 3 condimenti.
- 46 formaggi,
- 9 grassi/oli
- 110 prodotti vegetali,
- 185 paste, dolci e prodotti da forno;
- 12 prodotti della gastronomia,
- 10 preparazioni di pesce,
- 9 prodotti di origine animale (miele e ricotte)



Determinazione del Direttore

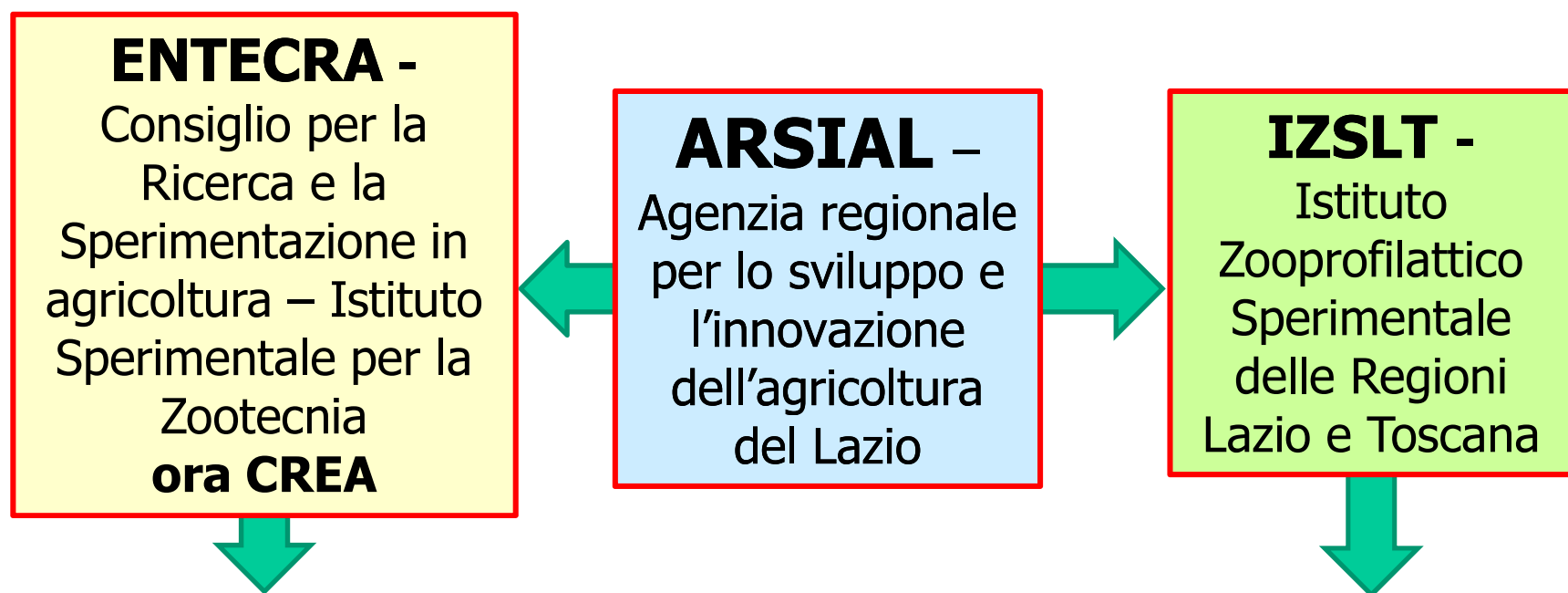
Regione Lazio 21 gennaio 2008 n. 147

Bollettino Ufficiale della Regione Lazio n. 8 del 28 febbraio 2008

**Concessione di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi
dei Regolamenti (CE) 852/04 e 853/04 e ss.mm.ii.**

**Stabilisce che le deroghe relative agli aspetti
sanitari per i prodotti tradizionali di cui al
Decreto MIPAAF n. 350 dell'8 settembre 1999,
sono rilasciate dalla Direzione della Prevenzione,
sentito il parere tecnico-scientifico
dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana**

Convenzioni



Indagine chimico-fisica, organolettica e microbiologica ed individuazione dei punti critici del processo produttivo, sui prodotti ottenuti con metodiche tradizionali, finalizzata al supporto tecnico per richiesta di deroghe igienico-sanitarie all'Autorità Sanitaria



Determinazione del Direttore Regionale 21 gennaio 2008, n. 147

Concessione di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/04 e n. 853/04 e successive modifiche ed integrazioni



Attrezzature di legno

Campioni ambientali
“operativi” – assi di
legno, spino di legno,
“maniella”

Parametri:
Salmonella spp.
L. monocytogenes



Affumicatura con

legna/paglia

Salsiccia al coriandolo

Ciambella di Morolo

E' stato verificato che il prodotto affumicato secondo il metodo tradizionale, non contiene residui di IPA superiori ai limiti consentiti dalla normativa

Parametri:
Idrocarburi
Policiclici
Aromatici (IPA)

Normativa di riferimento :
Regolamento (CE) n. 1881/2006
che definisce i tenori massimi di
alcuni contaminanti nei prodotti
alimentari



Caglio in pasta

Pecorino di Picinisco Marzolina

Sono stati analizzati cagli
provenienti da aziende diverse,
utilizzati per la produzione di
formaggi a latte crudo ovino e
caprino



Parametri:

Salmonella spp.
Listeria monocytogenes
Stafilococchi coagulasi
positivi
Clostridi solfito riduttori
Escherichia coli
Microrganismi a 30 °C

nH aw



Caglio vegetale

Cacio fiore
Pressato a mano

Sono stati analizzati cagli
provenienti da differenti
aziende produttrici

Parametri:

Salmonella spp.
Listeria
monocytogenes
Stafilococchi
coagulasi positivi
Clostridi solfito
riduttori
Escherichia coli



Contenitori di coccio per la stagionatura

Alici sotto sale del Golfo di Gaeta

E' stato verificato che le alici stagionate nei contenitori di coccio smaltati non contiene residui di metalli pesanti a livelli superiori a quelli consentiti dalla normativa sanitaria

Parametri:

- **Cadmio**
- **Piombo**

Normativa di riferimento:
Regolamento (CE) n. 629/2008 che modifica Reg. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari



Locali naturali di stagionatura

Formaggi stagionati in grotta

Sono stati analizzati campioni di prodotti stagionati in una grotta di lapillo dell'Alta Tuscia (Viterbo) $T^{\circ} = 12-13^{\circ}\text{C}$ U.R.=90-92%

I campioni sono stati prelevati lungo tutto il periodo di stagionatura in grotta, per oltre 90 gg

Parametri:

Salmonella spp.

Listeria monocytogenes

Stafilococchi coagulasi positivi

Muffe



TIPOLOGIE DEROGHE ATTREZZATURA	FORMAGGI	SALUMI
<p>Attrezzatura in legno</p> <p>spino rompicagliata e per filatura; tino; fucelle in vimini; basi di legno per spurgo/salatura/ stagionatura/ maniella/ stecche di faggio per compressione insacco</p>	<p>Marzolina Formaggio di capra Ricotta secca Pecorino di Picinisco DOP Ciambella di Morolo Gran cacio di Morolo Caciottina di bufala di Amaseno Cacioricotta di bufala di Amaseno Ricotta di bufala (salata, infornata/affumicata) Pecorino di Amatrice Caciotta/Pecorino dei Monti della Laga Caciotta della Sabina Pecorino della Sabina Cacio magno Cacio fiore</p>	 <p>Salsiccia di Monte San Biagio Zauzicchie e salam funnan Mazzafegato di Viterbo Salame paesano Buddellucci o viarelli Mortadella di cavallo Coppiette Mortadella di Accumoli Filetto di Leonessa Lardo di Leonessa Guanciale Pancetta</p>

TIPOLOGIE DEROGHE LOCALI	FORMAGGI	SALUMI	PRODOTTI ITTICI
<p>Locali naturali/storici</p> <p>di asciugatura /stagionatura /affumicatura grotte di lapillo, grotte tufacee, cantine, caprarecce</p>	<p>Marzolina, Formaggio di capra, Ricotta secca Pecorino di Picinisco Pecorino in grotta del Viterbese Caciocavallo vaccino (invecchiato in grotta) Caciotta della Sabina Pecorino della Sabina Cacio magno Caciottina di bufala di Amaseno Cacioricotta di bufala di Amaseno Ricotta di bufala (salata, infornata/affumicata) Pecorino di Amatrice Caciotta/Pecorino dei Monti della Laga</p>	<p>Salsiccia di Monte San Biagio Zauzicchie e salam funnan Mortadella di cavallo Guanciaie Pancetta Mazzafegato di Viterbo Salame paesano Buddellucci o viarelli</p>	
<p>Contenitori: gabbie di canna/metalliche per asciugatura all'aperto</p>	<p>Marzolina Caciottina di bufala di Amaseno Cacioricotta di bufala di Amaseno</p>		



Requisiti essenziali per garantire la sicurezza degli alimenti

- 1. Corretta gestione delle lavorazioni**
- 2. Buona conoscenza del processo produttivo da parte dell'imprenditore**
- 3. Corretto comportamento degli operatori**
- 4. Applicazione delle procedure predisposte nel piano di autocontrollo**

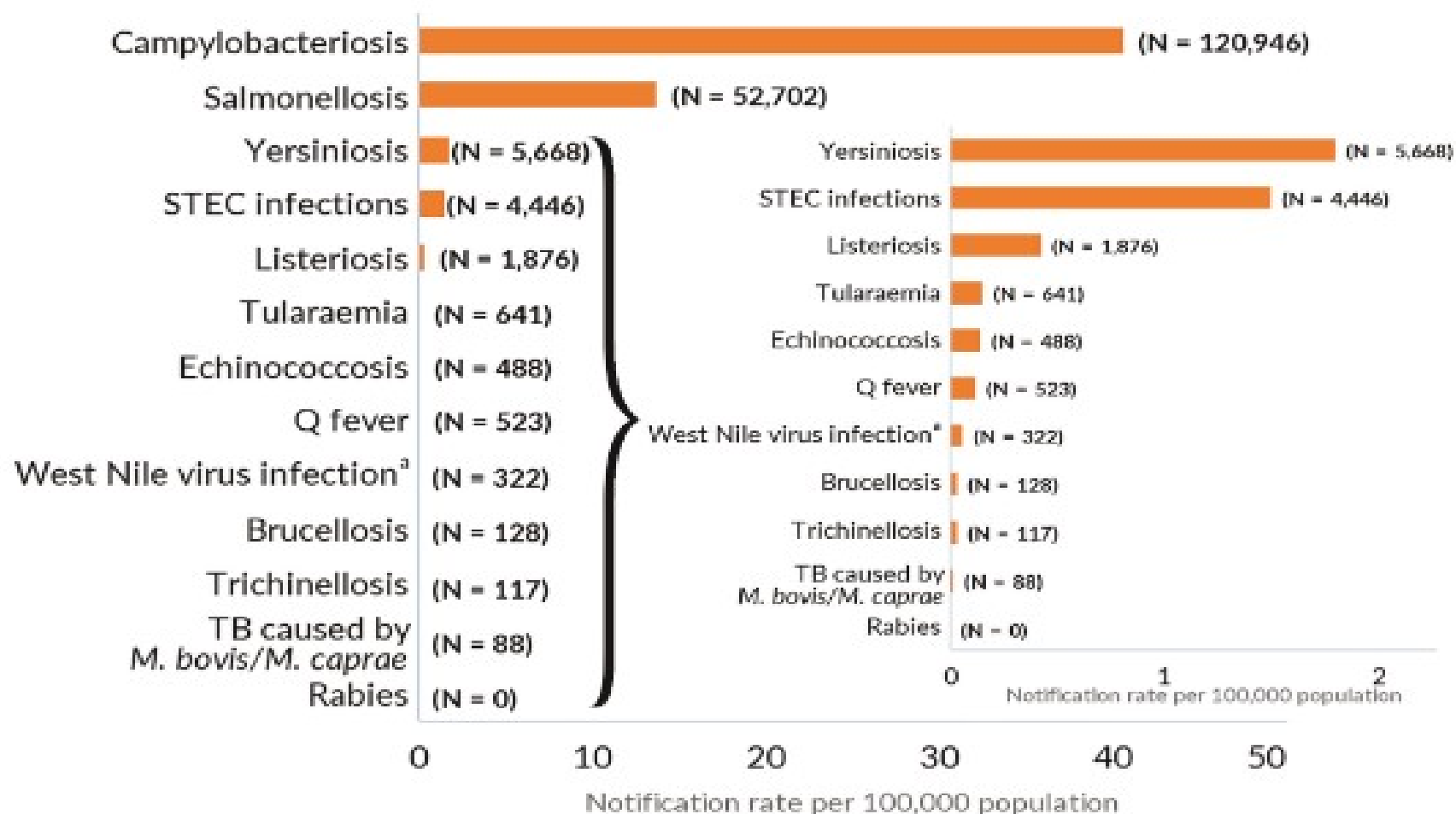




Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

GRAZIE e BUON LAVORO





Note: The total number of confirmed cases is indicated in parentheses at the end of each bar.

(a): Regarding West Nile virus infection, the total number of cases was used (includes probable and confirmed cases).

Figure 1: Reported numbers of cases and notification rates of confirmed human zoonoses in the EU, 2020