



INTERVENTION OF THE ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE INSTITUTE OF UMBRIA AND MARCHE AT THE PAGANICA, AQUILA (ITALY) TENT CAMP ON: THE RISK OF FOOD DISTRIBUTION IN EMERGENCY SITUATIONS - INTERVENTO DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'UMBRIA E DELLE MARCHE AL CAMPO TENDA DI PAGANICA (AQ) SU: RISCHI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA IN AMBIENTE DI EMERGENZA

Cenci T.

Abstract. In the short note an intervention based on Food Safety in the Paganica (AQ)- Italy area is discussed. The program of the Zooprofilattico Sperimentale Institute of Umbria and Marche has been articulated in five parts. Analysis of the situation in the field refectory named "Umbria Region." Logistic-organizational indications for the proper functioning of camp kitchen and of room for meal distribution. Elaboration of a manual of good hygiene practices compiled according to the sound HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) principles. Analytical controls for verification of the correct application of the HACCP procedures Finally, personnel and consumers training on Food Safety. Particularly the training will be useful to foster different everyday activity in the field and for the newborn commercial initiative

Riassunto. Nella breve nota viene descritto un intervento sulla sicurezza alimentare effettuato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche nell'area di Paganica (AQ). Il programma delle attività si è articolato in cinque fasi: Analisi della situazione nella mensa del campo "Regione Umbria", indicazioni logistico-organizzative per il corretto funzionamento della cucina e della sala di somministrazione, elaborazione di un manuale di corretta prassi igienica redatto secondo i principi del sistema HACCP, verifica della corretta applicazione delle procedure tramite controlli analitici, il ultimo formazione del personale e degli utenti. In particolare la formazione impartita sulla Sicurezza Alimentare, sarà utile nelle varie attività dei campi, e nelle nuove attività commerciali.

Introduzione

La corretta prassi igienica è fondamentale in un'area colpita dal sisma dove le difficoltà logistico-organizzative possono creare condizioni a rischio per la qualità igienico sanitaria degli alimenti.

In questo contesto l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche (IZSUM), in collaborazione con la Protezione Civile, è stato incaricato dalla Regione dell'Umbria di fornire agli operatori della mensa del campo tenda di Paganica (AQ) il supporto tecnico-scientifico ed operativo al fine di contenere i rischi alimentari.

La mensa del campo "Regione Umbria" di Paganica garantisce, già dal primo momento dell'emergenza, circa 1.500 pasti/die alla popolazione presente nel campo.

Il programma di intervento dell'IZS UM

Il programma di intervento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche si è articolato nelle seguenti fasi:

1. analisi della situazione nella mensa del campo "Regione Umbria" con sopralluogo di propri esperti per valutare ambiente, strutture e apparecchiature disponibili;
2. indicazioni logistico-organizzative per il corretto funzionamento della cucina e della sala di somministrazione, per l'adeguata dislocazione dei lavamani, dei bagni dedicati al personale di cucina, del deposito dei contenitori di gas, in modo da poter evitare situazioni potenzialmente a rischio;
3. elaborazione di un manuale di corretta prassi igienica redatto secondo i principi del sistema HACCP: le procedure sono state raccolte, in modo organico, in tale documento; nello stesso sono stati anche definiti i compiti operativi per il personale addetto ai servizi di cucina e di somministrazione;

4. verifica della corretta applicazione delle procedure: controlli analitici sulle superfici (a verifica della corretta procedura di sanificazione) e sul pasto finito (a garanzia della salubrità del prodotto fornito agli ospiti del campo) vengono eseguiti allo scopo dall'IZSUM. Tutti i problemi riscontrati sono stati analizzati dagli esperti dell'IZSUM con il personale interessato ed insieme sono state individuate le azioni correttive più idonee da affrontare;
5. formazione del personale e degli utenti: i volontari della Protezione Civile che si avvicendano settimanalmente vengono formati dal personale dell'Istituto, sempre presente nel campo ad ogni cambio di turno, al fine di acquisire le regole fondamentali per la corretta manipolazione degli alimenti e per divulgare poi, ai fruitori del servizio, i suggerimenti per l'appropriato comportamento dell'utenza.

L'evento formativo proposto

La Protezione Civile della Regione Umbria e l'IZSUM hanno organizzato un corso di formazione accreditato secondo le linee guida regionali, destinato al personale volontario del campo.

La formazione ricevuta tornerà utile nelle attività interne al campo stesso e in eventuali attività commerciali, che progressivamente si stanno riattivando sul territorio colpito dal sisma: ai partecipanti, infatti, verrà rilasciato un attestato di formazione spendibile anche nell'ambito lavorativo.

PROGRAMMA: CORSO DI FORMAZIONE PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI CHE OPERA IN IMPRESE DI RISTORAZIONE Protezione Civile Regione Umbria: campo paganica (AQ) 12 e 13 agosto 2009

Obiettivi formativi:

1. Far acquisire conoscenze connesse alla normativa generale e specifica in tema di sicurezza degli alimenti e sulla normativa di settore
2. Sviluppare capacità analitiche atte ad individuare misure adeguate per il controllo dei vari rischi specifici inerenti le fasi di lavorazione del comparto RISTORAZIONE

Contenuti del corso:

Pericoli e rischi alimentari

Principi di autocontrollo e metodologia HACCP

Obblighi e responsabilità delle varie figure dell'impresa alimentare

Igiene del personale

Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature

Approvvigionamento delle materie prime

Conservazione degli alimenti

Tracciabilità e rintracciabilità

Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo

Programma:

1° modulo 4 ore – Veterinario IZSUM (Guerriero Mencaroni)

Cenni di microbiologia degli alimenti

Intossicazioni e tossinfezioni e alimentari

Fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi: pH, aW, temperatura, potenziale di ossido-riduzione

Criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo

Gli alimenti che costituiscono terreno favorevole allo sviluppo di microrganismi patogeni

Il concetto di "autocontrollo alimentare"

La metodologia HACCP: i cinque passi preliminari e i sette principi – applicazione

Il Sistema S.A.F.E. (Sanitary Assessment Food Environment)

Alterazioni dei prodotti alimentari: metodi di conservazione
La selezione dei fornitori

2° modulo 4 ore Veterinario IZSUM (Guerriero Mencaroni)

Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
Manuali di corretta prassi igienica e manuale aziendale di autocontrollo
Utilità del manuale di autocontrollo aziendale
Produzione pasti: cuoci-servi; legume fresco-caldo; legume refrigerato; legume surgelato
Le preparazioni a rischio
Temperature e tempi della preparazione e della somministrazione – Percorsi
Sistemi di abbattimento rapido della temperatura e conservazione dei pasti
La verifica ispettiva e la verifica analitica: i limiti di accettabilità
Raccolta dati, organizzazione e gestione della documentazione

3° modulo 4 ore –

2 ore Veterinario IZSUM (Raffaello Morgante)

La Sicurezza Alimentare: i Regolamenti CE e le normative nazionali e regionali
Norme generali sul cosiddetto “Pacchetto Igiene”
Norme esplicative sul “Pacchetto Igiene”

2 ore Veterinario IZSUM (Telemaco Cenci)

Rischio: valutazione, gestione, comunicazione
Tracciabilità e rintracciabilità

Somministrazione del questionario per la verifica dell'apprendimento
Discussione finale



Quest'opera è stata rilasciata sotto la licenza Creative Commons Attribuzione-Non commerciale 2.5 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.5/it/> o spedisci una lettera a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Via G. Salvemini 1. 06126, Perugia - Italy
Centralino Istituto	Tel. +39 075 3431 - Fax. +39 075 35047
Biblioteca	Tel. / Fax +39 075 343217 e-mail: bie@izsum.it
Rivista SPVet.it ISSN 1592-1581	Tel. +39 075 343207 e-mail: editoria@izsum.it http://spvet.it/ http://indice.spvet.it
U. R. P.	Tel. +39 075 343223; Fax: +39 075 343289 e-mail: URP@izsum.it