

SICUREZZA ALIMENTARE NEL SETTORE *STREET-FOOD*

Prontuario



Progetto «FOSTER: FOod Street Research & Development» - PON Imprese e competitività 2014 - 2020, Asse I, Azione 1.1.3 - Prog n. F/200059/01/X45 - CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

“Finanziato nell’ambito della risposta dell’Unione alla pandemia di COVID-19”

AGIRE

Agroindustria Ricerca Ecosostenibilità





Polo di Innovazione Agroalimentare d'Abruzzo

SICUREZZA ALIMENTARE NEL SETTORE STREET-FOOD

Normative, best practice e fattori di rischio

Progetto **FOSTER**:

«FOod STreet Research & Development»

PON Imprese e competitività 2014 – 2020. Asse I, Azione 1.1.3

Prog n. F/200059/01/X45 – CUP: B48I20000130005 COR: 2825548

“Finanziato nell’ambito della risposta dell’Unione alla pandemia di COVID-19”



INDICE

1. INTRODUZIONE
2. LO STREET-FOOD: UNA PANORAMICA DEL SETTORE
3. GLI INDIRIZZI DI POLITICA EUROPEA IN TEMA DI QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE
 - **APPROFONDIMENTO:** La genesi della politica comunitaria in materia di sicurezza alimentare
4. LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE
 - **APPROFONDIMENTO:** Il Sistema di Allerta Rapido RASFF
5. LO STREET-FOOD E LA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA: fattori di rischio
 - **APPROFONDIMENTO:** Igiene delle mani
6. ADEMPIMENTI E NORMATIVE SPECIFICHE PER IL SETTORE STREET-FOOD
 - **APPROFONDIMENTO:** Diventare uno Street-FOoder: gli adempimenti necessari
7. IL SISTEMA DEI CONTROLLI NEL SETTORE AGROALIMENTARE
 - **APPROFONDIMENTO:** Architettura del sistema dei controlli in Italia per il settore agroalimentare: gli enti coinvolti
8. APPENDICE. REQUISITI NORMATIVI E SUGGERIMENTI PER LE CORRETTE MODALITÀ DI LAVORO
9. APPENDICE. COVID-19 E SICUREZZA ALIMENTARE: Domande e risposte
10. BIBLIOGRAFIA



INTRODUZIONE

Gli standard igienico-sanitari europei sono tra i più elevati al mondo e garantiscono la sicurezza alimentare (food safety) di milioni di persone. A beneficiarne sono sia i cittadini, ai quali sono assicurati alimenti sani e sicuri, sia gli operatori di tutta la filiera agroalimentare, ai quali viene garantito il valore del settore e la fiducia dei consumatori.

La normativa europea in tema di *food safety* (sicurezza igienico-sanitaria) si è sviluppata in particolare in seguito al verificarsi di una serie di incidenti alimentari che si verificarono alla fine degli anni '90. Il crollo della fiducia dei consumatori e le interruzioni nel commercio misero fortemente in discussione le normative allora vigenti e la capacità della UE di gestire i rischi alimentari.

Su queste basi è stata sviluppata la nuova politica dell'Unione in materia, basata su un approccio integrato alla sicurezza alimentare "dal campo alla tavola". Copre tutti i settori della catena alimentare, compresa la produzione di mangimi, la produzione primaria, la lavorazione degli alimenti, lo stoccaggio, il trasporto e la vendita al dettaglio.

Il tema della sicurezza sanitaria è ancora più rilevante in relazione al cosiddetto cibo da strada, ormai comunemente conosciuto come "street food". Secondo la FAO lo street food è costituito da cibi e bevande pronti per il consumo, venduti e spesso anche preparati in strada o in altri luoghi pubblici come mercatini o fiere, anche da commercianti ambulanti. Le implicazioni in termini di sicurezza igienico-sanitaria sono evidenti e lo sono tanto più a causa della pandemia in corso causata dalla diffusione del virus SARS-CoV-2.

" Assicurare che l'UE disponga degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare costituisce per la Commissione una priorità strategica fondamentale"

[Commissione Europea]

La realizzazione di un prontuario rivolto agli operatori e al pubblico generalista, costituisce uno degli strumenti e delle azioni messe in atto nell'ambito di una più ampia iniziativa rivolta al mondo dello street-food denominata FOSTER, «FOod STreet Research & Development». FOSTER è un progetto di ricerca industriale e sviluppo sperimentale cofinanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico che mira a promuovere la crescita e la valorizzazione del settore street-food e degli operatori economici che vi operano. Tra le numerose attività previste vi è quella di promuovere la conoscenza delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare e favorire l'adozione di buone pratiche da parte degli operatori del settore. Il Report intende fornire una raccolta esaustiva e di facile lettura delle principali normative vigenti in materia e promuovere comportamenti e modalità di lavoro che favoriscano la riduzione del rischio igienico-sanitario e la salvaguardia dei consumatori e dei lavoratori.

Nel corso del documento vengono illustrati sia aspetti specifici del settore street-food sia tematiche di carattere più generale, attinenti al complesso e vasto mondo del settore agroalimentare. È importante sottolineare che gli operatori del settore street-food, pur rappresentando una categoria specifica operante all'interno di una parte della catena alimentare, sono in realtà interessati e soggetti a tutte le dinamiche che colpiscono le fasi di produzione e trasformazione. Le misure imposte al mondo della produzione dei beni agroalimentari, infatti, assumo rilevanza per gli operatori dello street-food in quanto disciplinano le modalità di lavoro dei loro fornitori, garantendo il lavoro e la sicurezza degli street-fooder stessi. Con questa premessa nel corso del documento verranno fornite delle nozioni generali non solo in relazione al mondo dello street-food ma anche in merito al comparto agroalimentare nel suo complesso.



LO STREET-FOOD: UNA PANORAMICA DEL SETTORE

Lo Street-food è un concetto ampio che racchiude in sé significati diversi e altrettanto differenti attività economiche. Con il termine street-food viene innanzitutto identificata una specifica tipologia di alimenti. Come suggerito dal nome, il cibo di strada (o street-food), è una parola che fa riferimento a tutti gli alimenti già pronti per il consumo, alimenti venduti in strutture ambulanti o chioschi e che vengono consumati in strada; luogo deputato sia alla vendita che alla consumazione. La strada è, dunque, l'elemento centrale che caratterizza il fenomeno.

Con il termine street-food, però, si identifica anche uno specifico settore economico e le attività imprenditoriali che ne fanno parte. Le attività economiche afferenti a questo ambito sono numerose e molto diverse per natura. Vi sono i commercianti ambulanti itineranti, che mediante automezzi, tricicli, cargo-bike, chioschi mobili e in tanti e diversissimi altri modi percorrono strade e spiagge. Vi sono i commercianti ambulanti che occupano determinati posteggi e pur essendo dotati di mezzi mobili restano in una determinata piazzola. E vi sono anche attività dotate di locali che per dimensioni, caratteristiche e tipologia di prodotti serviti rientrano anch'essi nel mondo dello street-food.

La materia, dunque, è vasta, dai confini sfumati e vi è carenza di studi e pubblicazioni specifiche.

Se in molti paesi del mondo il cibo da strada è il cibo delle classi sociali più povere, in Italia lo street-food è un fenomeno presente da sempre e

parte della nostra cultura enogastronomica e delle tradizioni locali. Piadina, Focaccia Genovese, Cecina, Lampredotto, Arrostitini, Panelle sono solo alcuni esempi di prodotti tradizionalmente consumati in strada. Lo street-food oggi è senza dubbio una delle tendenze più in voga, soprattutto nella popolazione giovanile, per la quale costituisce un elemento anche identitario. Sterminata è l'offerta, con prodotti come carni arrosto, panini, vere e proprie preparazioni gastronomiche, salumi, formaggi e molto altro.

Le imprese che vi operano sono soprattutto di piccole dimensioni con un numero di addetti, in Italia, pari a quasi 4.500 persone, secondo i dati della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi su fonte registro imprese. Un settore dove rimane forte la presenza delle tradizionali rosticcerie e friggitorie ambulanti ma in continua evoluzione.

Sempre con riferimento ai dati della Camera di Commercio, tra sedi di impresa e localizzazioni sono quasi tre mila le attività specializzate in Italia, con una crescita tra 2014 e il 2019 del 48,8% a livello nazionale. Roma e Milano, come naturale, risultano essere le prime città per numero di attività, circa 200 ciascuna, seguite da Lecce (133), Torino (131) e Napoli (98). Circa un'attività su quattro è un'impresa femminile (28%) e di giovani (21%) mentre gli imprenditori nati all'estero pesano il 12%. Per quanto riguarda la natura giuridica, secondo i dati del Ministero dello Sviluppo economico, Osservatorio Nazionale del Commercio¹, si tratta per la quasi totalità di imprese individuali (85,92%), seguite a grande distanza dalla Società di persone (11%) e dalla Società di capitali (2,6%).

“Quasi sette italiani su dieci (69%) hanno scelto di consumare cibo di strada nell'estate 2019”

[Coldiretti]

¹ RAPPORTO SUL SISTEMA DISTRIBUTIVO. Analisi strutturale del commercio italiano. Sistema statistico nazionale. Anno 2020. Ministero dello Sviluppo Economico. Direzione generale per il mercato, la concorrenza, la tutela del consumatore e la normativa tecnica - Divisione XII.

La crisi pandemica dovuta alla diffusione del virus SARS-CoV-2, pur mancando dati specifici che consentano una quantificazione precisa delle attività cessate, ha sicuramente danneggiato gravemente il settore e gli operatori. La pandemia non solo ha influenzato i comportamenti delle persone, e conseguentemente anche le dinamiche di consumo, ma ha impedito la realizzazione di fiere, sagre e di tutti gli eventi all'aperto tradizionalmente serviti dagli operatori del settore.

Lo street-food rimane però un trend in crescita con prospettive future di grande interesse. Lo street-food, peraltro, costituisce un fenomeno che va molto al di là della semplice somministrazione di alimenti. In molti casi gli street-fooder rappresentano dei luoghi di incontro ed interazione sociale, soprattutto per i giovani, con un effetto finanche rivitalizzante nelle aree urbane.

Le dinamiche giovanili sono alla base di una recente tendenza che sta caratterizzando anche lo street-food. Tendenza che ha alla sua base una nuova concezione del cibo e che ha in un nuovo fenomeno quale quello degli imprenditori gourmet i suoi attori protagonisti. Se già il mercato italiano, ed occidentale in generale, si differenziava rispetto a quello asiatico per qualità e tipicità dei prodotti serviti, senza citare i paesi meno sviluppati, oggi si assiste ad una ricerca sempre maggiore della qualità e della tipicità, della cura e dell'estetica; dei prodotti come delle strutture mobili. Chioschi e automezzi sempre più curati e caratteristici da divenire persino delle vere e proprie attrazioni per turisti. In molte città, inoltre, in Italia come nel resto d'Europa sono sempre più numerosi i casi di mercati cittadini ristrutturati che ospitano street-fooder. L'immagine dei furgoncini associata a sagre di paese e prodotti a basso costo sta lasciando sempre più spazio a chef e cuochi professionali, a start-up e imprenditori così come a giovani e casalinghe che si lanciano in questo mercato proponendo prodotti e con una attenzione alle materie prime inedita. Grande attenzione ai cibi freschi, rapporti diretti con coltivatori locali, cibi biologici e tipici: tutti elementi che testimoniano questa tendenza e che vogliono soddisfare una domanda dei consumatori sempre più attenta a questi temi. Come detto, tra l'altro, i venditori grazie alle dinamiche di internet e dei social media stanno divenendo sempre più delle attrazioni per turisti, con impatti sulle economie locali non trascurabili. Il fenomeno dei c.d. foodies, gli appassionati cultori del cibo e dei piaceri del palato, a cui si affiancano i foodbloggers, ne sono una prova.

Queste tendenze sono ben fotografate da una ricerca realizzata dalla Coldiretti. Quasi sette italiani su dieci (69%) hanno scelto di consumare

cibo di strada nell'estate 2019 con una domanda che concilia la praticità con il costo contenuto e rappresenta una forma di vendita particolarmente apprezzata dai turisti. E' quanto emerge dall'Indagine Coldiretti/Ixè. Tra coloro che mangiano cibo di strada ad essere nettamente preferito dal 74% – sottolinea la Coldiretti – è il cibo della tradizione locale che va dalla piadina agli arrostiticini fino agli arancini, mentre il 16% sceglie quello internazionale come gli hot dog e solo il 10% i cibi etnici come il kebab, in netto calo rispetto al passato.



GLI INDIRIZZI DI POLITICA EUROPEA IN TEMA DI QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE

L'Unione Europea ha da sempre dato una grande importanza al settore agroalimentare e nel corso degli anni numerose sono state le iniziative e le pubblicazioni volte a dare ampia informazione alle politiche adottate e a realizzare vaste consultazioni sul tema.

Tra le pubblicazioni più importanti, che hanno dato avvio ad una profonda riorganizzazione della normativa in materia, va menzionato innanzitutto il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare, documento pubblicato nel 2000 dalla Commissione Europea.

Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare (COM 99/719 definitivo) è un provvedimento comunitario di natura programmatica volto a delineare le politiche comunitarie in materia di legislazione alimentare, in particolare per ciò che concerne la sicurezza alimentare e la tutela dei cittadini. Nel documento vennero proposte una serie di misure volte a pervenire ad una razionalizzazione e riorganizzazione del sistema di sicurezza alimentare. Il documento prevedeva anche l'istituzione di un'Autorità alimentare europea autonoma, incaricata del compito di elaborare e fornire pareri scientifici indipendenti sulla materia della sicurezza alimentare, della gestione di un sistema di allarme rapido e della comunicazione dei rischi ai consumatori.

Nel documento la Commissione formulava, tra le molte proposte, i principi generali sulla cui base edificare la politica europea sulla sicurezza

alimentare e che sono stati alla base della legislazione comunitaria e nazionale dell'ultimo ventennio. I principi generali di sicurezza alimentare individuati erano i seguenti:

- la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio completo e integrato. Ciò significa che esso deve considerare l'intera catena alimentare ("dai campi alla tavola");
- i ruoli di tutti i partecipanti alla catena alimentare devono essere chiaramente definiti;
- una politica alimentare efficace richiede la rintracciabilità dei percorsi dei mangimi e degli alimenti nonché dei loro ingredienti. Si devono introdurre procedure adeguate per agevolare tale rintracciabilità;
- la politica alimentare deve essere più coerente, efficace e dinamica. Essa deve affrontare le carenze derivanti dall'attuale sistema settoriale, rigido, che hanno limitato la sua capacità di affrontare in modo rapido ed efficace i rischi per la salute umana;
- lo sviluppo dei nuovi approcci deve avvenire in modo trasparente coinvolgendo tutti gli interessati e consentendo loro di recare un contributo efficace ai nuovi sviluppi;
- l'analisi del rischio deve costituire il fondamento su cui si basa la politica di sicurezza degli alimenti;
- la Commissione continuerà ad avvalersi delle migliori conoscenze scientifiche disponibili nello sviluppo delle sue misure di sicurezza alimentare;
- ove appropriato, si applicherà il principio di precauzione nelle decisioni di gestione del rischio;
- nel processo decisionale all'interno dell'UE si potrà tenere conto di altri fattori legittimamente pertinenti per la protezione della salute dei consumatori e per la promozione di prassi eque nella commercializzazione dei prodotti alimentari.

Il Libro Bianco è stato un vero e proprio punto di svolta nel delineare le strategie della Comunità Europea in materia, portando nel giro di pochi anni ad un nuovo assetto politico, giuridico e amministrativo in tema di controllo, sicurezza e comunicazione all'interno dell'UE.

“(...) la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio completo e integrato. Ciò significa che esso deve considerare l'intera catena alimentare ("dai campi alla tavola")”

[Commissione Europea]

Gli elementi enunciati nel libro bianco del 2000, sono confluiti in una proposta legislativa della Commissione, adottata dal Consiglio e dal Parlamento Europeo il 28 gennaio 2002 e che rappresenta il corpus principale di disposizioni atte a regolamentare la sicurezza alimentare a livello europeo.

Il Regolamento (CE) n. 178/2002, regolamento generale sulla legislazione alimentare, è il fondamento della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Stabilisce un quadro generale e coerente per lo sviluppo della legislazione su alimenti e mangimi sia a livello dell'Unione che nazionale. A tal fine, stabilisce principi generali, requisiti e procedure che sono alla base del processo decisionale in materia di sicurezza di alimenti e mangimi, coprendo tutte le fasi della produzione e distribuzione di alimenti e mangimi. Il Regolamento, che costituisce la vera e propria pietra angolare del quadro normativo della UE, stabilisce:

- Definizioni comuni (ad es. definizione di "alimentare" e "operatore del settore alimentare/mangime"), obiettivi e principi generali a sostegno della legislazione alimentare nazionale e dell'UE:
 - > Il principio generale più importante è il principio dell'analisi del rischio: la legislazione alimentare deve essere basata su principi scientifici;
 - > Altri principi generali includono la tutela degli interessi dei consumatori, la consultazione pubblica in tutto il ciclo decisionale e il diritto del pubblico ad essere informato qualora vi siano ragionevoli motivi per sospettare che un alimento o un mangime possa presentare un rischio per la salute umana o animale.
- Requisiti generali rivolti principalmente agli operatori del settore alimentare e dei mangimi relativi ai propri controlli per verificare la conformità alla legislazione alimentare nazionale e dell'UE, la sicurezza di alimenti e mangimi, la tracciabilità e il ritiro/ricambio di alimenti e mangimi non sicuri.

Il Regolamento, inoltre, ha istituito l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), un'agenzia indipendente con il compito di fornire consulenza e supporto scientifico in materia. Ha definito i protocolli e gli strumenti per la gestione delle emergenze nonché realizzato il Sistema di Allerta Rapida per Food e Feed (alimenti e mangimi). Inoltre, realizza le principali procedure e strumenti per la gestione delle emergenze e delle crisi.

Un altro passo importante sul tema della qualità e della sicurezza alimentare si è avuto nel 2008 con la pubblicazione del Libro verde sulla qualità dei prodotti agricoli: norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità (COM (2008) 641 del 15/10/2008). I Libri verdi sono documenti pubblicati dalla Commissione europea attraverso cui si vuole stimolare la riflessione a livello europeo su un tema particolare. Essi invitano le parti interessate (enti e individui) a partecipare ad un processo di consultazione e di dibattito sulla base delle proposte presentate.

Con la pubblicazione del documento l'Unione Europea ha avviato una ampia consultazione in materia di qualità dei prodotti agricoli al fine di raccogliere dei riscontri circa la validità degli strumenti esistenti e le possibili aree di miglioramento. Il Libro verde poneva una serie di questioni su temi molto ampi e diversi da loro, dai sistemi di qualità in vigore nell'UE (l'origine geografica, i prodotti tradizionali e l'agricoltura biologica) ad aspetti più generali relativi alle norme di commercializzazione, ai requisiti minimi di produzione, etc. Un comune denominatore di queste politiche e normative, e uno degli assunti del Documento, è la consapevolezza che il perseguimento della qualità sia l'arma più potente di cui dispongano gli operatori del settore, oltre che un obiettivo da garantire ai consumatori europei. Due sono gli strumenti a disposizione della Commissione: l'emanazione di misure per il raggiungimento di standard minimi e la definizione di misure per il raggiungimento di eccellenze qualitative.

Il Libro verde mescola e non distingue il piano della sicurezza alimentare, intesa come sicurezza igienico sanitaria, e quindi requisiti minimi che tutti i prodotti alimentari e gli operatori devono soddisfare, da quello relativo

alla qualità, intesa come presenza di elementi distintivi e di carattere superiore. Questo aspetto è stato oggetto di critiche da parte dell'opinione pubblica, ma a nostro avviso è corretto e pone gli aspetti di sicurezza igienico sanitaria anche in una prospettiva più ampia, affrancandoli in parte dal mero rispetto delle normative e ponendoli in un'ottica di miglioramento e di perseguimento della qualità.

Appare dunque ora evidente che l'Unione Europea possa disporre, oggi, di un sistema apprezzato e studiato a livello mondiale. Un sistema unitario, organizzato per principi e finalità, dotato di strumenti innovativi e condiviso tra tutti gli Stati membri. Un'architettura in grado di assicurare al consumatore europeo livelli di protezione elevatissimi e prodotti alimentari sicuri lungo l'intero percorso dai campi alla tavola (from farm to fork). Tale sistema, all'interno del quale all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) riveste un ruolo centrale, si fonda sull'adozione di un metodo scientifico che prevede la valutazione, la gestione e la comunicazione del rischio; l'intero impianto ruota attorno a punti cardine quali la responsabilizzazione del produttore, il controllo di filiera, la rintracciabilità dei percorsi degli alimenti, dei mangimi e dei loro ingredienti, i sistemi di allarme rapido sui rischi alimentari e l'informazione nei confronti del consumatore.

Tra i principi divenuti cardine della politica comunitaria in materia di sicurezza alimentare vi è anche la trasparenza. Con l'adozione delle nuove politiche l'UE ha puntato sull'informazione lungo tutta la filiera fino al consumatore, riconoscendo ai cittadini un ruolo centrale mediante l'adozione di adeguati sistemi di etichettatura e di rintracciabilità dei prodotti.

Le politiche per la sicurezza alimentare dell'UE, pertanto, sono intese, da un lato, a garantire ai consumatori la disponibilità di prodotti genuini e sicuri, sotto il profilo nutrizionale e delle caratteristiche igienico-sanitarie e, dall'altro, ad assicurare agli operatori della filiera agroalimentare la possibilità di approvvigionarsi di materie prime e trasformate esenti da elementi contaminanti naturali o fraudolenti. Per garantire l'intera catena "from farm to fork", a tutti gli operatori della catena alimentare è fatto obbligo di identificare i fornitori e i clienti diretti dei loro prodotti.

Tale prescrizione è conditio sine qua non affinché si stabilisca: 1) un collegamento ascendente “fornitore- prodotto” (quali prodotti sono forniti da quali fornitori), per consentire il controllo dei fornitori e delle sostanze “in ingresso”; 2) un collegamento discendente “consumatore-prodotto” (quali prodotti sono forniti a quali consumatori), in previsione di idonee procedure per il ritiro dal mercato di alimenti e mangimi a rischio. Il sistema, ovviamente, non può fare a meno del l’autocontrollo aziendale, il quale costituisce un elemento determinante in linea con i principi dell’HACCP ed è per questo che la normativa lo rende cogente per tutti gli operatori e a ogni livello della filiera. Seppure limitatamente ai diversi segmenti interessati, l’autocontrollo aziendale è in grado di offrire una rintracciabilità tanto “ascendente” (dai fornitori) quanto “discendente” (verso i clienti).

APPROFONDIMENTO

La genesi della politica comunitaria in materia di sicurezza alimentare

I primi anni del nuovo millennio sono stati anni di grandi cambiamenti per le politiche e la legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare. Tra i più rilevanti eventi verificatisi ricordiamo qui le principali tappe:

Il Libro bianco sulla sicurezza alimentare – La Commissione europea con il Libro bianco sulla sicurezza alimentare del 13 gennaio 2000 avanza proposte di riforma in campo alimentare, sollevando l’esigenza di istituire un organismo indipendente che fornisca garanzie sulla non nocività degli alimenti immessi in commercio e informi i consumatori sulla gestione sanitaria del rischio.

Il regolamento (Ce) n. 178/02 – Il Parlamento europeo e il Consiglio riscrivono, con questo regolamento, i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, fissano le procedure nel campo della sicurezza alimentare e istituiscono l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). L’EFSA esprime pareri scientifici indipendenti in materia di sicurezza alimentare, valuta e comunica i rischi per la salute, gestisce i sistemi di allarme rapido, realizza reti con le agenzie alimentari degli Stati UE, promuove consultazioni pubbliche sul proprio sito (www.efsa.europa.eu).

L’analisi del rischio – Introdotta dall’art. 6 del reg. (Ce) n. 178/02 per raggiungere elevati standard di sicurezza, essa comprende tre fasi di grande rilevanza: 1) la valutazione del rischio, basata sullo studio delle analisi informative e sui rapporti scientifici; 2) la gestione del rischio, intesa come direzione e controllo per gestire

operativamente una situazione di crisi; 3) la comunicazione del rischio, che comprende la gestione delle procedure informative e di intervento dirette alle pubbliche amministrazioni e ai consumatori nei casi di crisi.

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare – Nel 2005 la sede dell'EFSA viene trasferita a Parma. L'organismo europeo nomina il comitato scientifico e i gruppi tematici permanenti di esperti scientifici sulle seguenti materie: additivi e aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti; additivi e prodotti o sostanze usate nei mangimi; prodotti fitosanitari e loro residui e salute dei vegetali; OGM; prodotti dietetici, nutrizione e allergie; rischi biologici; contaminanti nella catena alimentare; salute e benessere degli animali.

La rintracciabilità di alimenti e mangimi – Il 1° gennaio 2005 entra in vigore l'art. 18 del regolamento (Ce) n. 178/02 che rende obbligatoria la rintracciabilità di alimenti e mangimi. Tutti gli operatori della filiera devono essere in grado di identificare i fornitori e i clienti diretti dei loro prodotti e devono dotarsi di sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, qualora venga loro richiesto, tutte le informazioni al riguardo, in previsione di idonee procedure per il ritiro dal mercato di alimenti e mangimi a rischio.

Il Pacchetto igiene – Il quadro giuridico della sicurezza alimentare si completa con le norme sui requisiti igienico-sanitari e sul sistema dei controlli ufficiali di alimenti e mangimi. Il 1° gennaio 2006 entra in vigore un insieme di testi legislativi comunitari che disciplina:

- l'igiene dei prodotti alimentari, sia di origine animale che vegetale, e dei mangimi [regolamenti (Ce) n. 852/04, n. 853/04, n. 183/05; direttiva 2004/41/Ce]. Tutti gli operatori della filiera, anche piccole imprese e agricoltori, devono dotarsi di un manuale di corretta prassi igienica e di un sistema di autocontrollo in linea con i principi dell'HACCP che consente di evidenziare nella filiera produttiva i possibili rischi, individuarne i punti critici e prevedere per ognuno di essi modalità operative di autocontrollo tali da prevenirli;
- il sistema dei controlli ufficiali di alimenti e mangimi [regolamento (Ce) n. 882/04] e dei controlli sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano [regolamento (Ce) n. 854/04]. I servizi pubblici degli Stati membri, in qualità di "autorità competente" per l'esecuzione dei controlli vengono ad assumere il ruolo di parte "terza" tra il consumatore e gli operatori della filiera alimentare, questi ultimi investiti di responsabilità prioritarie.



LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Come illustrato nel capitolo precedente, per garantire la sicurezza degli alimenti ai consumatori e salvaguardare il settore agroalimentare da crisi ricorrenti, l'Unione Europea, e l'Italia come Paese membro, hanno adottato la strategia globale di intervento "sicurezza dai campi alla tavola". In questa formula è racchiuso il fondamento della normativa in materia di sicurezza alimentare: affrontare la sfida di garantire cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva, predisporre un controllo integrato e abbandonare l'approccio settoriale e verticale.

Attraverso il pacchetto igiene tutti gli Stati Membri hanno gli stessi criteri riguardo l'igiene della produzione degli alimenti. Questo significa che la normativa di riferimento e la natura dei controlli che vengono effettuati in materia sono i medesimi su tutto il territorio della Comunità Europea. Precedentemente esistevano notevoli differenze tra le legislazioni dei vari paesi riguardo ai concetti, ai principi e alle procedure in materia alimentare. Va chiarito, comunque, che all'interno di questa architettura alcune differenze permangono, sia tra paesi membri sia sul territorio nazionale in ragione delle specifiche norme regionali, comunali e delle previsioni delle Aziende Sanitarie Locali dei territori di competenza.

In Italia, in materia di igiene generale degli alimenti, dal 1° gennaio 2006 sono entrati in applicazione i Regolamenti attuativi previsti dal Regolamento (CE) 178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare), in particolare il Regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

La legislazione alimentare norma gli aspetti igienico-sanitari relativi all'alimento in tutte le fasi: produzione, lavorazione, confezionamento, distribuzione, deposito, vendita, somministrazione. La normativa, pertanto, interessa tutte le attività della filiera di produzione alimentare, di origine animale o vegetale, compresa la produzione primaria.

Il Regolamento, in breve, comprende:

- requisiti generali e specifici in materia di igiene;
- analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo e conferma del sistema HACCP come strumento di analisi e controllo delle condizioni di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari;
- la promozione dell'elaborazione e la divulgazione di manuali di buona prassi igienica comunitari e nazionali (Manuali GHP);
- la consultazione per un parere dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, nel caso l'applicazione del Regolamento abbia impatto significativo sulla salute pubblica.

A livello aziendale, due elementi fondamentali della normativa in materia e per l'effettivo perseguimento della sicurezza alimentare sono rappresentati da Autocontrollo e HACCP. Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni. L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare. L'HACCP (Hazard analysis and critical control points) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. È obbligatorio solo per gli Operatori dei settori post-primari. Il sistema HACCP è quindi uno strumento per la realizzazione dell'autocontrollo, rivolto solo a determinate categorie di operatori ed è teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono sette:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;

3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti) ;
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

I sette principi del sistema HACCP costituiscono un modello pratico per individuare e controllare i pericoli significativi su base permanente. Il piano HACCP deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità. L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio.

Dato che l'applicazione del sistema HACCP può risultare complessa, soprattutto nel caso di piccole e medie imprese, per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo adeguati sono resi disponibili Manuali di Corretta Prassi Igienica (Good Hygiene Practice o GHP), i quali costituiscono documenti orientativi voluti dalla normativa comunitaria ed utilizzabili come guida all'applicazione dei sistemi di autocontrollo.

I manuali di Manuali GHP validati dal Ministero della Salute sono disponibili sul sito ufficiale del Ministero a questo indirizzo ([CLICCA QUI](#))

APPROFONDIMENTO

Il Sistema di Allerta Rapido (RASFF)

Il sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF), ideato per la prima volta nel 1979 su proposta del Consiglio europeo, è stato istituito ufficialmente con il Regolamento (CE) n. 178/2002. Il sistema RASFF è un sistema di allarme, sotto forma di rete, per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad

alimenti o mangimi. Negli anni il sistema di notifica è stato esteso anche ai rischi legati a [materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti](#) (MOCA) e ai mangimi per animali da affezione (pet food), rispettivamente con il [Regolamento \(CE\) n. 1935/2004](#) e il [Regolamento \(CE\) n. 183/2005](#).

I membri della rete, denominati punti di contatto, sono: la Commissione europea (membro e gestore del sistema), gli Stati membri dell'Unione europea, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ([EFSA](#)), l'Associazione europea di libero scambio ([EFTA](#)). Le informazioni vengono comunicate e condivise tra i membri della rete in tempo reale attraverso la piattaforma on line i-RASFF, alla quale accedono tutti i punti di contatto che possono sia attivare che leggere le notifiche caricate nel sistema da altri Paesi. Il sistema IMSOC integra gli attuali sistemi informatici gestiti dalla Commissione e utilizzati per lo scambio rapido di dati, informazioni e documenti riguardanti i rischi per la salute umana, per la salute e il benessere degli animali e per la sanità delle piante.

In seguito all'accertamento, e talvolta anche al sospetto, di una non conformità le autorità competenti attivano il sistema di notifica RASFF. Quando le non conformità sono associate ad un rischio (serio, non serio o indeciso) per la salute umana, animale o per l'ambiente le notifiche attivate sono quelle del sistema di allerta. Queste si distinguono in notifiche:

- di allerta
- information for follow-up
- information for attention
- border rejection
- news

Nel caso in cui il prodotto oggetto di notifica sia ancora disponibile sul mercato è necessario attivare le misure di ritiro e richiamo come previsto dal regolamento (CE) 178/2002.

Per approfondire

[Relazioni RASFF](#)

[Richiami OSA, sistema di informazione ai consumatori](#)

Fonte: www.salute.gov.it – Portale ufficiale Ministero della Salute della Repubblica Italiana



LO STREET-FOOD E LA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA: fattori di rischio

Per sicurezza alimentare si intende la garanzia che un alimento non causerà danni al consumatore se preparato e/o consumato secondo il suo uso previsto (Codex Alimentarius). La consumabilità di un alimento, va intesa come idoneità al consumo umano ed è un concetto che comprende non solo la sicurezza alimentare ma anche aspetti non direttamente legati ad un rischio per la salute quali assenza di insudiciamenti, di alterazioni, rispetto di criteri microbiologici e chimici.

Lo street-food è un settore caratterizzato da peculiari condizioni di lavoro: spazi ristretti, esposizione agli agenti atmosferici ed inquinanti, ridotta disponibilità di attrezzature, superfici di lavoro limitate. Tutti elementi che pongono sfide importanti agli operatori in tema di sicurezza alimentare.

Conoscere i fattori di rischio per la Sicurezza alimentare specifici dello street-food è necessario e utile per un percorso di crescita degli operatori e del settore che rispetti le normative vigenti e privilegi la qualità e la tutela dei consumatori.

“tutte le fasi della produzione e della vendita di cibo di strada possono essere vulnerabili, dalla selezione delle materie prime, allo stoccaggio e alla preparazione dei pasti e persino al punto vendita, spesso esposto agli inquinanti urbani”.

[Istituto Superiore di Sanità]

Come ben evidenziato dall'Istituto Superiore di Sanità, dalla selezione delle materie prime alla loro conservazione, dalla preparazione dei pasti alla scelta del punto-vendita, in ogni fase del processo di produzione e vendita del cosiddetto cibo di strada si possono nascondere pericoli tossicologici importanti che necessitano di una adeguata valutazione del rischio.

Spesso gli street-fooder si collocano nei punti di maggiore passaggio, caratterizzati da traffico stradale e vicinanza a stazioni ferroviarie e fabbriche. Se l'intento di intercettare i potenziali di clienti è evidente e legittimo, appare altrettanto palese il rischio legato all'inquinamento atmosferico e alle contaminazioni ambientali. Spesso poi, le aree di posteggio presentano sporcizia e rifiuti. A questo proposito va ricordato che soggetti al rispetto delle normative igienico sanitarie sono gli automezzi, i chioschi e i banchi, non le strade e le aree nei cui pressi lo street-fooder si posiziona e delle quali non ha disponibilità. Posto l'obbligo di disporre di adeguati contenitori per la raccolta dei rifiuti da posizionare all'esterno, si possono avere situazioni ad alto rischio sanitario pur nel pieno rispetto delle normative. Anche le modalità di conservazione e trasporto dei cibi presentano spesso elementi di criticità legati al deposito di contaminanti atmosferici, al rilascio di sostanze tossiche da materiali a contatto inadatti, allo sviluppo di micotossine in alimenti mal conservati.

I rischi alimentari che possono insorgere sono i seguenti:

- **rischi di natura microbiologica**, originati da fattori tossici naturali (micotossine e microrganismi);
- **rischi da contaminanti derivati da produzioni industriali** o da insediamenti urbani (metalli, Pcb's, diossine);
- **rischi da contaminanti derivati da contenitori** di prodotti alimentari e da metodi di cottura;
- **rischi da contaminanti ambientali** utilizzati in agricoltura (fitofarmaci e fitonutrienti);
- **rischi da agenti patogeni** presenti negli alimenti e diffusi per modalità di conservazione e manipolazione errate (ad esempio, salmonella, listeria).

Nell'ambito della sicurezza alimentare per rischio microbiologico si intende la possibilità di contrarre malattie causate da batteri, virus e altri microrganismi patogeni ingeriti attraverso il consumo di alimenti. Tra i principali agenti patogeni si possono citare *Campylobacter*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* verocitotossici e *Yersinia*. Sono microrganismi pericolosi inoltre *Clostridium botulinum*, *Norovirus*, *Toxoplasma*, *Vibrioni*, *Virus dell'epatite A* e alcuni microrganismi produttori di tossine alimentari, come gli *Stafilococchi* coagulasi positivi.

I **contaminanti** sono sostanze naturali e/o chimiche che non sono state aggiunte intenzionalmente agli alimenti ma che possono essere presenti nei cibi. Il Codex Alimentarius li definisce come “qualsiasi sostanza non intenzionalmente aggiunta all'alimento, ma che sia presente in esso come risultato del processo produttivo e dei processi di fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o conservazione di tale alimento, o in seguito alla contaminazione ambientale. Non rientrano in questa definizione le materie estranee, quali frammenti di insetti, peli di animali ecc.” I contaminanti possono rappresentare un grave rischio per la salute umana.

I contaminanti possono derivare in primo luogo da **fonti naturali**. Tossine e microrganismi che, per loro natura, od in particolari situazioni risultano responsabili della contaminazione degli alimenti. A questo proposito non sono da trascurare le intossicazioni di tipo botulinico dovute ad una non perfetta conservazione di funghi o di altri vegetali conservati in scatola e le intossicazioni dovute ad accumulo di metalli pesanti o pesticidi da parte di alcuni funghi.

I contaminanti, poi, possono derivare anche da **fonti antropiche**. Posso derivare dall'utilizzo di prodotti chimici in agricoltura. E a questo proposito è opportuno segnalare l'importanza di rivolgersi a fornitori seri ed affidabili. Ma può trattarsi anche di inquinanti ambientali, derivanti, ad esempio, da traffico automobilistico, fabbriche o stazioni ferroviarie. Anche i contenitori e il tipo di cottura possono però costituire una fonte. Alcuni metodi di cottura, tipici del cibo da strada e comunemente riscontrabili negli operatori, possono anche incrementare la presenza di

contaminanti, quali gli idrocarburi policiclici aromatici (che si sviluppano ad esempio quando si cuoce alla griglia) o l'acrilamide (quando si friggono alimenti ricchi di amido come le patate) o ancora le amine eterocicliche aromatiche (quando gli alimenti ricchi di proteine vengono cotti a temperature molto elevate). Così come contenitori di materiali non a norma, acquistati a basso costo da rivenditori inaffidabili possono costituire un rischio. Rischio che può concretizzarsi in una adulterazione dell'alimento, pur non intaccandone il suo profilo igienico. Così come nella presenza di sostanze tossiche quali metalli pesanti, materiali plastici, melanina.

Una fonte di pericolosità rilevante per il settore street-food è data dal pericolo rappresentato da animali infestanti. Una delle sorgenti di contaminazione degli alimenti, infatti, è rappresentata dagli animali, infestanti o meno, (topi, ratti, blatte, mosche, piccioni, ecc.) e da animali domestici presenti nelle aree pubbliche. Gli animali infestanti possono insudiciare gli alimenti trasportandovi germi e imbrattandoli con le feci, oltre a rimanere, morti o imprigionati, negli alimenti invasi e possono essere veicoli di malattie (salmonellosi e altre) oltre che sporcare i prodotti (peli, particelle di feci). E' quindi necessario attuare un sistema di lotta e prevenzione degli infestanti attraverso sistemi attivi e passivi.

Per ridurre e contenere i rischi di sicurezza alimentare, oltre alla aderenza alle prescrizioni di legge in materia, ci sono alcuni semplici comportamenti la cui adozione può contribuire a ridurre i rischi, preservando così, oltre alla salute dei consumatori, il nome e l'attività economica degli operatori del settore.

L'Istituto Superiore di Sanità, in uno studio realizzato in proposito, individua le seguenti buone pratiche:

Punto di vendita

- Il punto vendita dovrebbe essere localizzato in uno spazio protetto da sostanze chimiche presenti nell'atmosfera (idealmente in uno spazio chiuso, ma ben aerato).
- La preparazione e la vendita dei cibi dovrebbe avvenire in un luogo pulito, ad almeno 15 metri dalla presenza di rifiuti liquidi o solidi.
- Il cibo esposto dovrebbe essere sempre tenuto coperto.

Materie prime e ingredienti:

- I commercianti dovrebbero essere in grado di certificare la conformità delle materie prime agli standard della sicurezza alimentare relativi ai residui e ai contaminanti chimici applicati al settore della commercializzazione degli alimenti.
- I venditori dovrebbero conoscere la fonte delle materie prime e degli ingredienti.
- Dovrebbero rifornirsi da grossisti autorizzati.

Trasporto e stoccaggio:

- Controllare sempre umidità e temperature dei sistemi di trasporto e di conservazione per ridurre al minimo lo sviluppo di funghi e l'eventuale produzione di micotossine.
- Durante il trasporto coprire il cibo con materiale idoneo per proteggerlo da inquinanti presenti nell'ambiente.
- Conservare il cibo in contenitori appropriati per evitare il rilascio di sostanze tossiche.
- Togliere sia gli alimenti che gli utensili dalla struttura prima di avviare i processi di fumigazione e disinfezione.
- Utilizzare solo fumiganti e disinfettanti approvati per l'uso in cucina.

Utensili, pentolame e materiali di confezionamento:

- Acquistare pentolame e utensili di qualità.
- Usare solamente utensili, pentolame e materiali da imballaggio non danneggiati né deteriorati.
- Utilizzare strumenti, pentole, padelle e materiali appropriati per i metodi di cottura e l'acidità dell'alimento a contatto, onde evitare la contaminazione con sostanze tossiche.

Preparazione degli alimenti:

- Non cuocere eccessivamente i cibi ad alto contenuto di carboidrati e proteine, bensì mantenere la temperatura di cottura bassa e costante per un tempo limitato.
- Scegliere i metodi di cottura più idonei per i diversi alimenti.
- Usare solamente additivi alimentari consentiti, nella giusta dose e venduti da fornitori autorizzati.

- Scegliere procedimenti idonei (come la fermentazione) per minimizzare la quantità e l'attività di sostanze ad azione antinutrizionale presenti in alcuni alimenti, ad es., la farina di sorgo.

APPROFONDIMENTO

Igiene delle mani

Come raccomandato dal Ministero della Salute e in linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori del settore alimentare, street-fooder compresi, sono tenuti a lavare frequentemente le mani con sapone monouso e ad asciugarle in maniera igienica (salviette monouso).

Con l'igiene delle mani è possibile rimuovere i germi patogeni presenti sulla cute, attraverso un'azione meccanica. Un gesto comune, banale, e per questo sottovalutato nella sua importanza. Specie nella attuale situazione pandemica.

Seguendo le indicazioni fornite dall'OMS per ridurre il rischio di contagio legato alla diffusione del virus SARS-CoV-2, e le prescrizioni normative italiane in materia di sicurezza igienico-sanitaria, gli operatori che manipolano, preparano e somministrano alimenti devono lavare le mani:

- prima di iniziare il lavoro
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- dopo aver toccato rifiuti
- dopo le operazioni di pulizia
- dopo l'uso del bagno
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro



ADEMPIMENTI E NORMATIVE SPECIFICHE PER IL SETTORE STREET-FOOD

Come previsto dall'art. 6 del reg. CE 852/2004 e come descritto in dettaglio nell'Accordo del 09/02/2006, tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome, tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione. Anche l'attività da street-fooder, dunque è soggetta a procedimento autorizzativo.

Chi opera come street-fooder è tenuto in primo luogo ad adempiere alle normative che regolano la propria attività, siano esse comunali, sanitarie (SCIA), della motorizzazione (si veda a questo proposito l'approfondimento sugli adempimenti necessari ad avviare una attività contenuto nel presente capitolo). Ma anche nel corso di svolgimento dell'attività economica devono essere rispettati comportamenti e norme per la sicurezza alimentare e la tutela della salute dei consumatori.

Strumento fondamentale per la garanzia della sicurezza alimentare, e per l'aderenza alle normative vigenti, è il Sistema di Autocontrollo HACCP; un sistema che identifica, valuta e tiene sotto controllo i pericoli significativi per la sicurezza alimentare. Una procedura basata sui principi del sistema HACCP costituisce uno strumento di gestione dei rischi inteso a mantenere sotto controllo la contaminazione dei prodotti alimentari da parte di microrganismi, sostanze chimiche o contaminanti fisici (ad esempio, schegge di vetro) in modo da produrre gli alimenti in condizioni di sicurezza. È bene precisare che i sistemi HACCP non sostituiscono altre prescrizioni in materia di igiene alimentare ma sono parte di un'insieme

di misure di igiene alimentare diretto a garantire la sicurezza degli alimenti. In particolare va tenuto presente che prima dell'introduzione di procedure basate sui principi del sistema HACCP è necessario disporre di prescrizioni di igiene alimentare "di base" comprendenti in particolare prescrizioni in materia di:

- infrastrutture e attrezzature;
- materie prime;
- manipolazione sicura degli alimenti (incluso il confezionamento e il trasporto);
- trattamento dei rifiuti alimentari;
- procedure di lotta contro gli animali infestanti;
- procedure sanitarie (pulizia e disinfezione);
- qualità dell'acqua;
- mantenimento di una catena fredda;
- salute del personale;
- igiene personale;
- formazione.

Tali prescrizioni sono dirette a controllare i pericoli in maniera generale e sono chiaramente sancite dalla legislazione comunitaria. Data l'ampia gamma di imprese alimentari prese in considerazione, il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, all'articolo 5 stabilisce che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo). Ciò significa che il Regolamento consente l'applicazione dei principi del sistema HACCP con la necessaria flessibilità in qualsiasi situazione, in special modo con nel caso delle piccole imprese, quali sono gli street-fooder. In taluni casi, dunque, come le imprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari o che realizzano semplici operazioni di preparazione degli alimenti, casistica presente nello street-food, sono previste delle semplificazioni nell'applicazione dei principi del sistema HACCP. Dato però che il settore street-food ricomprende attività economiche molto diversa tra loro, tali semplificazioni non sono universalmente riconosciute agli street-fooder.

Ai fini dell'autocontrollo aziendale e per la messa in atto del sistema HACCP, un primo passo fondamentale è quello di individuare l'OSA, l'Operatore del Settore Alimentare. La persona designata come OSA si assume tutte le responsabilità relative alla conformità ai requisiti di legge, in materia di igiene e sicurezza alimentare, per gli alimenti e le strutture in cui questi vengono preparati. Le responsabilità di cui deve farsi carico uno street-fooder sono ovviamente maggiori e riguardano anche le sfere amministrativa, fiscale e relativa alla sicurezza personale dei lavoratori e dei consumatori. Le responsabilità di cui si fa carico l'OSA sono però esclusivamente legate alla sicurezza igienico-sanitaria.

Tra gli strumenti a disposizione degli OSA per l'osservanza degli obblighi normativi in materia di igiene vi sono i manuali di corretta prassi operativa (Manuali GHP). Documenti facoltativi previsti e promossi dal Regolamento (CE) n. 852/2004 per facilitare gli operatori stessi. Ad oggi non sono disponibili Manuali approvati specifici per il settore street-food ma solo un manuale per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di feste e sagre redatto dall'UNIPLI, l'Unione nazionale pro loco d'Italia.

I requisiti richiesti variano a seconda della tipologia di attività, delle strutture impiegate e dei locali di preparazione. In appendice al documento è presente un elenco estensivo degli adempimenti normativi corredato di suggerimenti e di caselline di controllo da spuntare al verificarsi dei requisiti e alla realizzazione delle attività previste. Vi sono però dei requisiti comuni a tutte le tipologie di attività:

- **pavimenti** di tutti i locali, realizzati in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, privi di pedane che favoriscano il rintanarsi di insetti nelle intercapedini ad eccezione della zona retro banco qualora ciò si renda necessario per motivi tecnologici; le pedane devono avere comunque superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante;
- **pareti** devono comunque essere tali da non rilasciare polvere, trattate/rivestite di materiale lavabile e disinfettabile; i pannelli di separazione eventualmente presenti nei locali di preparazione e deposito devono essere anch'essi lavabili e disinfettabili;

- **soffitti e coperture superiori** facili da pulire, costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia ed impedire la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle; le eventuali controsoffittature devono essere prive di fessurazioni che permettano l'annidamento di infestanti ed ispezionabili per consentire le dovute operazioni di pulizia;
- **porte, finestre e aperture** devono essere costruite in maniera tale da impedire l'accumulo di sporcizia ed atte a prevenire la penetrazione di infestanti, roditori ed altri animali: zanzariere facilmente rimovibili per la pulizia, battenti delle porte tali da impedire l'ingresso a roditori ecc.;
- **piani di lavoro** in materiale continuo, liscio, lavabile e disinfettabile, opportunamente separati per le varie lavorazioni, in numero adeguato all'attività, disposti o realizzati in modo tale da consentire la pulizia di pavimenti e pareti ed adeguatamente illuminati;
- **scaffalature** di deposito, con superfici lavabili, atte a mantenere tutta la merce detenuta discosta dalle pareti e dai pavimenti al fine di consentire l'agevole pulizia degli stessi;
- **attrezzature** in materiale resistente facilmente lavabile e disinfettabile, idonee e sufficienti in relazione all'attività svolta, installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante;
- **utensili e stoviglie** in materiale idoneo per alimenti, ai sensi del D.M. 21.03.73 e successive modifiche ed aggiornamenti;
- **contenitori per i rifiuti** in numero adeguato, in materiale sanificabile, con coperchio fisso ad apertura tramite pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità, con sacco di raccolta non riciclabile; i rifiuti alimentari devono essere rimossi al più presto possibile dai locali di lavorazione, ed essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente;
- **dispensa** di dimensioni adeguate in rapporto all'attività dedicata unicamente alla detenzione delle scorte alimentari e delle materie prime di pronto uso, inaccessibile al pubblico e dotata di aroilluminazione preferibilmente diretta, ovvero indiretta o artificiale, sufficiente ad impedire la formazione di condense e muffe ed a consentire le verifiche della merce in ingresso ed il controllo delle operazioni di pulizia;
- **apparecchiature frigorifere** (frigoriferi, celle e congelatori) in numero e capacità commisurata alla quantità di merce che si intende detenere ed all'entità della produzione e con proprio termometro facilmente visibile, meglio se a lettura esterna ed incorporato nelle attrezzature stesse. Deve

essere assicurata la separazione tra salumi e formaggi - frutta e verdura – carni - piatti pronti - surgelati e congelati;

- fuochi di cottura e comunque attrezzature di cottura che producono fumi o vapori, provvisti di idonea **cappa aspirante** atta a captare ed immettere le esalazioni in regolare canna esalatoria sfociante sul coperto e costruita conformemente alle regole di buona tecnica ed alla normativa vigente;
- **zona lavaggio** attrezzata con lavelli e lavastoviglie (non obbligatoria in caso di utilizzo di stoviglie a perdere) in numero adeguato alla potenzialità produttiva;
- **i lavandini** devono essere dotati di acqua calda e fredda, corredati di sapone liquido od in polvere e di sistemi di asciugatura igienica.
- **alimenti esposti e non confezionati** (pasticceria, dolciumi, panini, tramezzini ecc., nonché altri prodotti venduti non confezionati), protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati tramite attrezzature (banchi, vetrine) tali da evitare il sovraccarico e la promiscuità di piatti pronti e materie prime e da assicurare il rispetto delle temperature idonee ad ostacolare l'attività e la crescita dei microrganismi presenti negli alimenti deperibili.
- **spazi e strumenti destinati allo stoccaggio dei rifiuti**, in caso di raccolta differenziata porta a porta, di dimensioni tali da garantire il regolare magazzino dei rifiuti prodotti, in possesso degli stessi requisiti di pulibilità e di protezione da animali ed infestanti previsti per la cucina, dotato di contenitori per i rifiuti sanificabili ed a perfetta chiusura;

A questi requisiti di carattere generale vanno affiancate le previsioni che hanno ad oggetto le autovetture degli street-fooder ambulanti. Gli street-fooder che operano mediante automezzi e mezzi mobili, a prescindere dal fatto che siano itineranti o meno, sono regolati dalla normativa per il Commercio al dettaglio su area pubblica, dove per “area pubblica” s’intende qualunque strada, piazza, area, via o vietta soggetta a pubblico passaggio e in ogni caso destinata ad un uso pubblico. I food-truck sono pertanto assimilati e disciplinati al commercio ambulante. Le normative in materia esigono dall’operatore numerose autorizzazioni per lo svolgimento dell’attività e fissano alcuni limiti ai mezzi utilizzabili e alle modalità di svolgimento dell’attività economica.

Per quanto riguarda i mezzi, in particolare per ciò che concerne le autovetture, è necessario in primo luogo richiedere alla Azienda Sanitaria

Locale di competenza il rilascio di una apposita autorizzazione sanitaria per autonegozi. Per ottenere l'autorizzazione è necessario indicare la tipologia di alimenti che saranno trattati e i dati identificativi del mezzo utilizzato (il fatto che il mezzo sia nuovo o usato non rileva). Vanno anche specificate le modalità di stoccaggio dei prodotti alimentari per i periodi di inattività. I mezzi individuati per l'esercizio dell'attività, inoltre, devono rispettare le caratteristiche individuate dalla normativa in materia e devono essere immatricolati in conformità al Codice della Strada come veicoli speciali ad uso negozio; requisiti indispensabili per ottenere dall'Asl di competenza l'Autorizzazione Sanitaria necessaria per lo svolgimento dell'attività.

I mezzi inoltre, devono essere conformi ad una serie precisi requisiti igienico-strutturali. Elementi la cui conformità è di assoluta importanza e ai quali è necessario prestare molta attenzione in fase di acquisto. Tra gli elementi richiesti si segnalano²:

- **Copertura dell'automezzo tramite pannelli sandwich in poliuretano.** Si tratta di pannelli coibentati composti due superfici rigide rispettivamente in laminato VTR e poliuretano e da una sezione interna di materiale isolante.
- **Saldatura dei pannelli con vetroresina.** La copertura dei food truck o autonegozi fatta di pannelli dev'essere stabile nel tempo. Per questo motivo è necessario procedere alla saldatura dei pannelli, i quali vengono incollati tra loro applicando vari strati di vetroresina, ideali per assicurare resistenza nel tempo e provvedere all'isolamento termico dell'autonegozio.
- **Impianto idraulico per l'acqua potabile.** All'interno degli autonegozi ambulanti è indispensabile predisporre un adeguato impianto idraulico, così da avere sempre a disposizione acqua potabile. È quindi necessario prevedere uno spazio dedicato, comodo da raggiungere anche quando sia necessario intervenire per la sua manutenzione o futura sostituzione.
- **Fermo carichi** per pareti laterali interne. Per garantire sicurezza e un ancoraggio adatto al carico che si sta trasportando all'interno degli autonegozi ambulanti, è necessario dotare il food truck di appositi fermo carichi che andranno applicati alle pareti laterali interne del mezzo.

² SQ Più. "Food truck o autonegozi ambulanti: quali requisiti per partire?"

- **Rifiniture con materiale idoneo al contatto con alimenti.** Per le rifiniture del food truck è indispensabile utilizzare materiale adeguato al contatto con prodotti alimentari. Il materiale per eccellenza da sfruttare per piani e superfici è l'acciaio inox.
- **Dotazione di un idoneo apparecchiatura frigorifera** per la conservazione della merce deperibile;
- **Impianto elettrico CE.** Per gli apparecchi elettronici presenti nell'autonegozio, come ad esempio bilancia o registratori di cassa, dev'esserci un impianto elettrico con marchio CE, quindi riconosciuto e certificato.
- **Vaschette per raccogliere i liquami e fori di scolo.** Elementi che non possono assolutamente mancare, le vaschette destinate alla raccolta dei liquami e i fori di scolo dei liquidi sono essenziali e spiccano tra i requisiti igienici dei food truck. Sia le vaschette che i fori di scolo devono essere dotati di apposita rubinetteria in plastica. Le vaschette devono prevedere anche delle ispezioni, utili per verificare i livelli di liquami presenti e svuotare le vaschette quando necessario.
- Il commercio di prodotti alimentari da mantenere in regime di temperatura controllata è consentito solo nelle aree provviste almeno di allacciamento alla rete elettrica o se è garantito il funzionamento autonomo delle attrezzature di conservazione o se l'attività è esercitata mediante l'uso di veicoli aventi le specifiche caratteristiche stabilite dal Ministero della Sanità.

Pur trattandosi di attività spesso svolte in aree pubbliche, rimane comunque indispensabile operare nelle migliori condizioni igieniche. Le attrezzature e il mezzo, dovranno essere predisposti e mantenuti in un buon stato di pulizia attraverso una corretta gestione dell'igiene dell'ambiente di preparazione e delle attrezzature e mediante l'adozione di un appropriato programma di pulizia. Durante gli spostamenti, inoltre, è importante che gli alimenti vengano opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici. Nell'esercizio dell'attività gli operatori sono tenuti a utilizzare aree di sosta adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

Anche il personale gioca un ruolo importante nella garanzia della sicurezza alimentare. Chi lavora a contatto con alimenti, infatti, può essere causa di contaminazione sia portando germi o corpi estranei sia per colpa di comportamenti non appropriati e non corretti.

È indispensabile assicurare che tutti gli operatori mantengano un alto livello di igiene personale. Gli addetti alla manipolazione dei prodotti devono usare abbigliamento idoneo, camici o sopravvesti di colore chiaro. È opportuno l'utilizzo di guanti in lattice e mascherine per la bocca, in particolare nella attuale fase pandemica. È obbligatorio l'uso di un copricapo che contenga la capigliatura per chi manipola direttamente gli alimenti esposti (addetti alla preparazione e distribuzione).

Gli operatori del settore street-food devono prestare attenzione anche al rischio di sostanze allergeniche o non tollerabili da alcuni consumatori; aspetto questo spesso sottovalutato nel Settore. Per le seguenti categorie di prodotto sussiste un obbligo di legge di informazione al consumatore:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati.
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati, tranne l'olio e il grasso di soia
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l come SO₂).
- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati

Se questi ingredienti vengono utilizzati, a meno che la loro presenza non sia palese ed evidente, è fatto obbligo di informare adeguatamente con cartelli ben visibili il pubblico che consuma i prodotti. Se questi prodotti vengono utilizzati solo in alcune preparazioni, informare i consumatori e

tenere separate quanto più possibili le lavorazioni. In caso ci si approvvigioni di prodotti pronti per la vendita, assicurarsi di ricevere dai fornitori tutte le informazioni necessarie circa il rischio di allergeni e informare adeguatamente i consumatori.

APPROFONDIMENTO

Diventare uno Street-FOODer: gli adempimenti necessari

Il concetto di street-food è un concetto ampio, con confini di difficile delineazione e che ricomprendono fattispecie diverse tra loro. Certamente non vi è dubbio alcuno sul considerare degli street-fooder i titolari di furgoni, tricicli, cargo bike, carrelli, carretti e chioschi mobili. Attrezzature mobili che occupano in maniera temporanea spazi pubblici (o privati) e prive di attrezzature e impianti fissi. Complessità maggiore si ha per le strutture fisse. Vi sono, infatti, attività che per dimensioni, posizione, tipologia di prodotti serviti e modalità di consumo degli stessi che vengono comunemente considerati nello street-food pur mancando dell'elemento della mobilità. Le fonti ufficiali, normative e statistiche, mancano di una definizione precisa e di dati specifici. Posta questa premessa metodologica, nel proseguo, per mera necessità e convenienza, si considererà quale operatore street-food il venditore ambulante di cibo. Senza con ciò voler definire il concetto di street-food in questo senso.

Gli operatori dello Street food sono soggetti alla normativa del “commercio di prodotti alimentari al dettaglio su area pubblica”, ovvero strade, canali, piazze, comprese le aree private gravate da servitù di pubblico passaggio. La fonte normativa primaria è quella relativa al commercio ambulante, Decreto Legislativo n. 114 del 31 Marzo 1998 (artt. 27-30) “Riforma Bersani.

Requisiti morali

La normativa, che si applica sia al settore alimentare che ad altri settori merceologici, prevede alcuni requisiti morali per l'esercizio dell'attività. I requisiti morali devono essere posseduti, in caso di società dal legale rappresentante e da altra persona preposta all'attività commerciale. In caso di impresa, dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

La normativa prevede che non possono esercitare l'attività commerciale di vendita:

- a) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
- b) coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;

- c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
- d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;
- e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
- f) coloro che sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero a misure di sicurezza.

In aggiunta, con riferimento al settore alimentare, la normativa prevede che non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, nonché per reati relativi ad infrazioni alle norme sui giochi.

Il divieto di esercizio dell'attività permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione. Tale divieto di esercizio non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.

Requisiti professionali

I requisiti morali non esauriscono le previsioni normative per l'esercizio dell'attività economica. Infatti, la normativa prevede che l'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare, anche se effettuata nei confronti di una cerchia determinata di persone, è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
- b) avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di

coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all' Istituto Nazionale Previdenza Sociale (INPS)

Le diverse tipologie di licenza

Posto il rispetto dei requisiti esposti, per l'avvio e l'esercizio dell'Attività andrà in primo luogo richiesta una apposita licenza. Con riferimento allo street-food, sempre nell'accezione qui considerata, esistono due diverse tipologie di licenze: la licenza per il commercio ambulante con posteggio fisso e la licenza per il commercio ambulante in forma itinerante. La licenza per il commercio ambulante con posteggio fisso, di tipo "A", viene concessa per un preciso giorno ed in relazione ad uno specifico mercato, o postazione. L'elenco dei posteggi liberi in ogni regione viene pubblicato periodicamente ed è accessibile tramite il relativo Bollettino Ufficiale della Regione (BUR). La concessione dell'autorizzazione è di competenza del Comune nel cui territorio si svolgerà l'attività e viene rilasciata unitamente ad un contratto di concessione del posteggio. Questo tipo di licenza consente anche la vendita in forma itinerante all'interno dei confini regionali e consente la partecipazione alle manifestazioni fieristiche in tutto il territorio nazionale. Qualora non vi fossero posteggi liberi disponibili o si fosse interessati ad una specifica postazione, la legge consente di ottenere la licenza subentrando nell'autorizzazione con atto notarile di cessione di azienda o di ramo di azienda o tramite scrittura privata legalizzata da un notaio. La seconda tipologia di licenza è quella per il commercio ambulante in forma itinerante. Questa licenza, di tipo "B", viene rilasciata dal Comune di residenza e consente il commercio in tutto il territorio nazionale, comprese fiere e mercati, limitatamente però ai posteggi non assegnati o provvisoriamente non occupati per assenza dei titolari. Le attività devono essere realizzate con mezzi mobili e con soste limitate a 120 minuti.

Gli adempimenti necessari all'avvio dell'attività

Primo adempimento necessario è la segnalazione certificata di inizio attività (Mod. SCIA). La SCIA è un documento con efficacia immediata che viene presentato al comune territorialmente competente per comunicare l'avvio della nuova attività. Nella dichiarazione, si è tenuti a dichiarare il possesso dei requisiti morali e professionali previsti e l'aderenza alla legge per ciò che concerne i locali in cui si svolgerà l'attività economica, le norme edilizie e urbanistiche (se applicabili), le norme relative alla destinazione d'uso nonché la conoscenza delle disposizioni di legge primarie e secondarie in materia di commercio.

Un secondo adempimento richiesto concerne la Registrazione dell'impresa nell'anagrafe delle aziende alimentari. L'adempimento viene espletato presentando un apposito modello (A1) disponibile sul sito delle Aziende Sanitarie Locali. Modello che sarà trasmesso, unitamente alla documentazione allegata, a cura del SUAP al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), ai fini della Registrazione nell'anagrafe delle aziende alimentari e per la programmazione dei controlli. Nel caso in cui l'attività prevedesse l'utilizzo di automezzi, i cosiddetti food-truck, oltre a verificare che gli automezzi rispettino i requisiti indicati dal Ministero della Sanità, è necessario immatricolare i mezzi ai sensi del codice della strada come veicoli speciali

per uso negozio. Nel caso di street-fooder senza l'utilizzo di automezzo è necessario il rilascio di un'autorizzazione sanitaria dell'Asl.

Terzo ordine di adempimenti riguarda il Registro delle Imprese. Tutti gli adempimenti amministrativi delle imprese devono essere assolti mediante l'invio della Comunicazione Unica, documento da inoltrare in via telematica al Registro delle Imprese. Il Registro delle imprese, una volta ricevuta la documentazione, avrà l'onere di inoltrare la documentazione di competenza all'Agenzia delle Entrate, all'INPS e all'INAIL. Con la comunicazione telematica al Registro Imprese, pertanto, è possibile presentare domanda di iscrizione al Registro delle Imprese delle imprese individuali o delle società ma anche richiedere l'attribuzione della P.IVA all'Agenzia delle Entrate, l'iscrizione nella gestione dei contributi e delle prestazioni previdenziali all'INPS, l'iscrizione all'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali all'INAIL.



IL SISTEMA DEI CONTROLLI NEL SETTORE AGROALIMENTARE

L'Unione europea, come visto, considera la sicurezza alimentare e la tutela della salute dei consumatori una assoluta priorità da perseguire mediante strategie integrate che coinvolgano tutti gli ambiti di competenza comunitaria, tra cui la politica agricola comune, l'ambiente, la sanità pubblica, la tutela dei consumatori.

Tutti gli alimenti, di origine comunitaria o extracomunitaria, che vengono commercializzati all'interno del territorio italiano e comunitario sono soggetti a rigorosi requisiti dettati dall'UE attraverso le norme generali e le misure speciali per i settori in cui è richiesta una normativa specifica. La realizzazione di questa strategia prevede, tra l'altro, che siano predisposti sistemi di controllo efficaci basati sui dettami del reg. (CE) 882/2004, che fissa i compiti spettanti all'UE per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli, nonché le disposizioni che le autorità nazionali responsabili dei controlli ufficiali debbono rispettare.

Il controllo ufficiale da parte delle autorità competenti si basa non solo sugli adempimenti a norme dettagliate, stante l'obbligo per gli operatori al rispetto delle norme vigenti, ma anche sulla valutazione che le azioni da questi messe in atto lungo tutta la filiera (dall'agricoltore o allevatore all'industria) siano sufficienti al raggiungimento del livello di sicurezza atteso

Per quanto riguarda il nostro paese, In Italia il sistema di controlli nel settore presenta un grado di complessità superiore in ragione del coinvolgimento di diversi organi di controllo operanti in differenti settori

di intervento: il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF), il ministero del Lavoro, della Salute e delle politiche sociali, il ministero dell'Economia e delle finanze, le forze di polizia (con nuclei speciali), le regioni, le province e i comuni.

La sicurezza degli alimenti in Italia è garantita da oltre 900mila tra ispezioni e controlli alimentari realizzati ogni anno da una decina di istituzioni. Se si considera la sola l'attività ufficiale di verifica sulle attività di produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, quasi il 90% degli interventi viene eseguito dalle Asl e, in particolare, dai Servizi veterinari e di igiene degli alimenti. A seguire il Nucleo anti sofisticazione del comando dei carabinieri (Nas) e l'Ispettorato centrale repressione frodi (Icqrf), uno dei maggiori organismi europei di controllo dell'agroalimentare.

Architettura del sistema dei controlli in Italia per il settore agroalimentare: gli enti coinvolti

Di seguito vengono descritti i principali enti che hanno competenza sui controlli nel settore agroalimentare:

- **MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI**
 - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari

L'ICQRF è l'organo tecnico del MIPAAF avente compiti specifici di prevenzione e repressione delle infrazioni nella preparazione e nel commercio dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di uso agrario e forestale. Espleta la sua attività di controllo lungo tutta la filiera agroalimentare a tutela della qualità merceologica e della genuinità dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione (mangimi, sementi, fertilizzanti, fitofarmaci) e della leale concorrenza tra i produttori e di sicurezza alimentare dei consumatori; inoltre ha compiti di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi operanti nell'ambito delle produzioni agroalimentari di qualità. È articolato sull'intero territorio nazionale in 29 uffici sul territorio italiano.

I risultati operativi del 2020, gli ultimi disponibili, confermano la qualità del sistema dei controlli italiano e il posizionamento dell'ICQRF tra le principali Autorità antifrode nel food a livello mondiale. I controlli antifrode sono stati 70.992, di cui 58.824 ispettivi e 12.168 analitici. Gli operatori ispezionati sono stati 37.508 e i prodotti controllati 77.080. Le irregolarità hanno riguardato l'11% dei prodotti mentre il 7,4% dei campioni analizzati sono risultati irregolari.

– Comando carabinieri politiche agricole e alimentari

Il Comando Carabinieri politiche agricole e alimentari è un reparto specializzato dell'Arma in dipendenza funzionale dal MIPAAF. Ha competenza per controlli straordinari diretti alla repressione degli illeciti commessi in violazione di norme comunitarie nei settori dell'agricoltura e della pesca e acquacoltura, con particolare riferimento all'erogazione di aiuti da parte della Comunità europea; attività di controllo sulle operazioni di ritiro e vendita di prodotti agroalimentari, compresi gli aiuti destinati ai paesi in via di sviluppo; controlli specifici sulla regolare applicazione delle norme comunitarie.

Il Comando opera su tutto il territorio nazionale attraverso un Reparto Operativo (con alle dipendenze una Sezione Operativa Centrale ed una Sezione Analisi e Banche Dati), con sede a Roma, e 5 Reparti Carabinieri Tutela Agroalimentare (RAC), con sedi a Torino, Parma, Roma, Salerno e Messina.

Il Reparto speciale è prioritariamente impegnato nella prevenzione e repressione delle frodi in danno della qualità dei prodotti agroalimentari. Nello svolgimento dei compiti, i militari del Comando effettuano accessi e ispezioni amministrative, avvalendosi delle facoltà fissate dalle norme vigenti.

Nel 2020 le imprese controllate sono state 1.546, con 345.882 Kg di prodotti agroalimentari sequestrati per un controvalore delle violazioni di 1.528.327 €. 259 le persone denunciate.

– Comando generale delle capitanerie di porto - guardia costiera

Il Corpo delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera è un corpo della Marina Militare che svolge compiti e funzioni collegate in prevalenza con l'uso del mare per i fini civili e con dipendenza funzionale da vari ministeri che si avvalgono della loro opera. Dipende dal 1994 dal ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti. Dal 2005 è stato istituito il Reparto pesca marittima del Corpo delle Capitanerie di porto, posto alle dipendenze funzionali del MIPAAF, al fine di conseguire un più efficace e diretto supporto alle attività di vigilanza e controllo della pesca marittima e acquacoltura e delle relative filiere.

Ha competenza di vigilanza e controllo sulle attività di pesca marittima; monitoraggio della filiera della pesca, dallo sbarco del pescato all'immissione in commercio nei mercati ittici e pescherie, alla ristorazione; verifica dell'etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici; controllo delle taglie minime e, di concerto con il servizio veterinario, della salubrità e igiene dei prodotti ittici; controllo e repressione della vendita di specie ittiche protette, controllo sulle merci e sulle derrate provenienti da altri paesi (soprattutto extracomunitari) scaricate dalle navi in transito presso i porti italiani.

▪ **Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali**

A livello centrale:

– Dipartimento degli alimenti, nutrizione e sanità veterinaria

Ha compiti di programmazione, coordinamento e indirizzo delle azioni di competenza statale, anche derivanti da obblighi comunitari, da esercitarsi su tutta la filiera alimentare a tutela della salute pubblica e dell'igiene, sia umana che animale; attività

di polizia veterinaria diretta a prevenire il diffondersi di epidemie infettive nocive per la salute umana; attività di smaltimento e trasformazione di rifiuti di origine animale.

– Istituto superiore di sanità (ISS)

Attività di controllo nell'ambito dei compiti istituzionali e a fronte di specifiche richieste del Ministro della Salute o delle Regioni. Tali controlli riguardano farmaci, vaccini, dispositivi medici, prodotti destinati all'alimentazione e presidi chimici e diagnostici. Effettua, inoltre, le analisi di revisione sugli alimenti e bevande, cioè le analisi di seconda istanza effettuate per confermare o meno i risultati analitici negativi di prima istanza.

– Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS)

Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS), istituito il 15.10.1962, è un reparto dell'organizzazione speciale dell'Arma dei Carabinieri, posto alle dipendenze funzionali del Ministro della Salute per svolgere compiti sostanzialmente afferenti tre macroaree: sicurezza alimentare, sanità pubblica e privata (farmaci inclusi) e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il Comando dispone di circa 900 unità specializzate, ripartite su: una struttura centrale composta da Comandante, Ufficio Comando e Reparto Operativo; 3 Gruppi Carabinieri per la Tutela della Salute (Milano, Roma e Napoli); 38 Nuclei Carabinieri Antisofisticazione e Sanità, presenti sull'intero territorio nazionale, con competenza regionale o interprovinciale.

Gli appartenenti al reparto hanno i poteri degli ispettori sanitari e operano in tutti i luoghi ove vi è produzione, somministrazione, deposito o vendita di prodotti destinati all'alimentazione umana. In particolare, l'attività è legata a controlli ordinari e straordinari, a tutela della salute pubblica, diretti a vigilare sulla disciplina igienico-sanitaria della produzione, commercializzazione e somministrazione di sostanze alimentari e bevande e alla lotta alle sofisticazioni nel settore dei prodotti destinati all'alimentazione (sia umana che animale), dei prodotti dietetici, dei fitofarmaci e delle specialità medicinali e veterinarie.

A livello territoriale:

– Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF)

Sono strutture direttamente dipendenti dal Ministero del Lavoro, Salute e Politiche sociali dislocate omogeneamente sul territorio nazionale, nei principali porti e aeroporti nazionali. Effettuano vigilanza igienico-sanitaria su mezzi, merci e persone in arrivo sul territorio italiano e comunitario e sono responsabili per i controlli sugli alimenti di origine non animale.

– Posti di ispezione frontaliera (PIF)

Attività di controllo relativa a partite di alimenti di origine animale, animali vivi e mangimi provenienti da paesi terzi. Il controllo è obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, secondo regole comunitarie.

– **Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (UVAC)**

Attività di controllo relativa a partite di alimenti di origine animale e animali vivi provenienti dagli altri paesi dell'UE. Si tratta di controllo documentale e di un controllo fisico a destino, non discriminatorio, delle merci.

– **Aziende sanitarie locali (ASL)**

Attività di controllo relativa alla verifica del rispetto delle norme di igiene nelle fasi di produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande. Le ASL hanno istituito il Dipartimento della prevenzione che si articola in due settori: il Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN), responsabile sugli alimenti di origine non animale e i Servizi veterinari locali (LVS), competenti sulla sanità animale, il benessere animale, gli alimenti di origine animale e la nutrizione animale.

▪ **MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE**

– **Guardia di finanza**

Ha compiti di tutela degli interessi economici e finanziari del paese attraverso la repressione delle frodi in materia tributaria, valutaria, doganale, di demanio e patrimonio statale, diritti d'autore, marchi e brevetti. In campo agroalimentare, svolge controlli diretti alla repressione delle frodi a danno del bilancio comunitario (indebite percezioni di aiuti comunitari realizzate mediante artifici e raggiri o esposizione di dati e notizie falsi).

– **Agenzia delle Dogane**

L'Agenzia delle dogane è un'agenzia fiscale, istituita ai sensi dell'articolo 57 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, dotata di autonomia regolamentare, amministrativa, patrimoniale, organizzativa, contabile e finanziaria, sottoposta all'alta vigilanza del Ministro dell'economia e delle finanze. È un'organizzazione strutturata su tre livelli di responsabilità: centrale, con funzioni di indirizzo e coordinamento, regionale (14 Direzioni) e territoriale (80 Uffici delle dogane), 176 Sezioni operative territoriali e 15 laboratori propri che effettuano analisi in tutte le categorie merceologiche (carni, pesci, latte e derivati, cereali, caffè, oli e grassi animali e vegetali, vini, bevande alcoliche).

L'Agenzia svolge, quale autorità doganale, tutte le funzioni e i compiti a essa attribuiti dalla legge in materia di dogane, circolazione di merci, fiscalità interna connessa agli scambi internazionali; svolge inoltre i compiti e le funzioni in materia di accise sulla produzione e sui consumi, con esclusione di quelle afferenti ai tabacchi lavorati, e di connessa tassazione ambientale ed energetica. Norme comunitarie [reg. (CE) n. 648/2005 e reg. (CE) n.1878/2006] prevedono l'intervento del presidio doganale per la tutela della salute e della sicurezza della collettività dei cittadini, in particolare per i prodotti destinati al consumo umano. L'Agenzia svolge, inoltre, attività di controllo dei bagagli dei passeggeri in materia di prodotti di origine animale e di animali introdotti dai paesi terzi al seguito di viaggiatori rispettivamente per il loro consumo personale e con finalità non commerciale.

REQUISITI NORMATIVI E SUGGERIMENTI PER LE CORRETTE MODALITÀ DI LAVORO

REQUISITO NORMATIVO	SUGGERIMENTI	CONTROLLO ✓/x
Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.	Pulire il mezzo/struttura prima di iniziare il lavoro. Posteggiare e conservare in modo protetto il mezzo/struttura. Ispezionare a fine e inizio giornata.	
Deve essere garantita un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, riducendo al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurando uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.	Valutare la presenza di sorgenti di contaminazione nei dintorni prendendo opportune precauzioni se necessario. Disporre le strutture in modo che le pulizie siano facilitate (spazi ampi, accessibilità, facilità di ispezione).	
La struttura e il mezzo devono essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici.	Controllare le parti sospese sopra le zone di esposizione e lavorazione.	
Va assicurata una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti.	Organizzare gli spazi di lavoro in modo che lavaggio e mondatura di verdure, manipolazione di carni e pesce crudo, uova, avvengano in zone separate tra loro e da	

quelle di conservazione e preparazione degli alimenti pronti al consumo.

Ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

La dotazione di frigoriferi, congelatori, scaldavivande deve essere, per numero e dimensioni, adeguata alla tipologia di alimenti da conservare, ai quantitativi e ai tempi prevedibili. Si raccomanda l'utilizzo di indicatori di temperatura esterni per il monitoraggio delle temperature.

Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani.

Preferire rubinetti con fotocellule o pedali a rubinetti ad apertura manuale.

I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura.

Allacciare alla rete disponibile, oppure predisporre cisterne, con riscaldamento. Utilizzare sapone liquido, in schiuma, o in polvere, con appositi dosatori. Utilizzare asciugatori ad aria calda, oppure carta a perdere.

Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

Attrezzare adeguati sistemi di protezione dagli agenti atmosferici, come il vento, che possono essere causa di contaminazioni.

I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

Ispezionare spesso e sostituire i filtri quando necessario senza ritardare le sostituzioni.

Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

Verificare periodicamente il corretto funzionamento dei sistemi di illuminazione.

Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.

Controllare spesso l'efficienza degli impianti e effettuare una manutenzione regolare.

Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

Rivolgersi a rivenditori di mezzi affidabili e a norma.

I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

Anche in spazi ridotti va realizzato un piccolo armadietto per la conservazione di questi prodotti.

I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni.

Organizzare bene gli spazi di lavoro, separare attività non compatibili o a rischio. Garantire distanza dai consumatori per lavaggi e deposito rifiuti.

I pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

Verificare spesso l'integrità dei fondi degli automezzi. Non tralasciare danneggiamenti minori ma ripristinare il mezzo se necessario.

Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio.

Verificare periodicamente il corretto funzionamento dei sistemi di drenaggio. Effettuare regolare manutenzione e pulizia.

Le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

Non tralasciare la pulizia delle pareti.

I soffitti (o, quando non ci sono 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.

Pulire regolarmente tutte le superfici, anche quelle non visibili.

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 antinsetti facilmente amovibili per la pulizia.

Adottare adeguate misure contro il rischio di insetti.

Qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione.

Le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

Pulire con regolarità e non tralasciare le superfici delle porte.

Le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi 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, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

Utilizzare solo materiali idonei come l'acciaio inox. Verificare l'integrità dei materiali. Sostituire se necessario.

Ogni acquario o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua

Prestare attenzione alla pulizia dell'attrezzatura e al rischio di contaminazione tramite l'attrezzatura stessa.

potabile calda e/o fredda, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

Le strutture debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

Scegliere strutture (chioschi, padiglioni, veicoli mobili, container) in buone condizioni. Pulire accuratamente tutte le strutture prima dell'inizio delle lavorazioni.. Controllare ed eliminare i possibili punti di accesso di infestanti. Disporre lontano da sorgenti di contaminazione. Ispezionare frequentemente.

I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

Predisporre strutture chiuse adeguate per numero, dimensione, per conservare gli alimenti, alle temperature adeguate, separando per tipologia (carni, verdure, prodotti finiti, ecc.). Ispezionare anche nel corso della manifestazione.

I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti. Pianificare l'allontanamento frequente dei rifiuti, stabilendo delle responsabilità specifiche e dei turni per questa attività.

Pianificare l'allontanamento frequente dei rifiuti, stabilendo delle responsabilità specifiche e dei turni per questa attività.

I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo.

Scegliere contenitori adatti allo scopo, di dimensione sufficiente, eventualmente con apertura a pedale.

I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.

Prevedere pulizia e lavaggio anche dei contenitori. Utilizzare sacchetti usa e getta. Prevedere pulizia e lavaggio anche dei contenitori. Utilizzare sacchetti usa e getta.

Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.

Prevedere regolare ispezione e svuotamento frequente dei contenitori.

Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Se prescritto localmente adottare la raccolta differenziata.

Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita.

Per produrre ghiaccio per raffreddare bevande, utilizzare esclusivamente acqua della cui potabilità si sia certi.

Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

Controllare le condizioni di trasporto, al momento del ricevimento (temperatura, condizioni del mezzo). Depositare in condizioni adatte, seguendo le indicazioni in etichetta, ove presenti. Verificare frequentemente le condizioni di conservazione (temperatura).

In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

Controllare le condizioni di trattamento, preparazione, esposizione, anche durante la manifestazione.

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.

Prevedere adeguati controlli di temperatura nelle fasi a rischio.

La catena del freddo non deve essere interrotta. a temperatura di refrigerazione o congelamento occorre evitare l'interruzione della refrigerazione.

Prevedere in particolare controlli di temperatura nelle fasi di conservazione refrigerata, sia a temperatura positiva che negativa.

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. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute.

Pianificare con cura le fasi di scongelamento. Eseguire lo scongelamento in modo che i liquidi vengano drenati ed allontanati con facilità.

Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

. Procedere immediatamente a cottura (o consumo, se alimenti pronti) degli alimenti scongelati.

Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.

Conservare i recipienti capovolti, lavarli prima dell'uso.

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

Evitare il trasporto in veicoli non adatti (es. bagagliaio di auto).

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.

Evitare assolutamente il possibile contatto con superfici non pulite.

I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari.

Utilizzare esclusivamente contenitori idonei per alimenti, chiusi durante il trasporto.

I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

Proteggere con pellicole o involucri adatti, per alimenti, oppure in contenitori.

Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed

Prevedere l'utilizzo di abbigliamento adatto Informare adeguatamente gli addetti

indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare: che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;

Organizzare incontri di informazione.

COVID-19 E SICUREZZA ALIMENTARE

Domande e risposte



Il presente documento costituisce una mera raccolta delle informazioni e delle indicazioni di maggiore interesse per le aziende operanti nel settore street-food fornite da organi ufficiali, nazionali e comunitari. Nessuna delle prescrizioni riportate è frutto del lavoro degli autori del presente documento. Tutte le indicazioni fornite sono state ricavate da documenti ufficiali o dai siti internet degli enti citati e sono state riportate senza alcuna modifica o traduzione nel testo. Sotto ogni risposta viene segnalato l'ente autore del parere.

Gli autori di questo documento declinano ogni responsabilità in merito al contenuto del presente documento ed invitano gli operatori ad attenersi alle indicazioni aggiornate fornite dagli enti pubblici preposti.

Il cibo è una possibile via di trasmissione del SARS-CoV-2?

[Fonte: EFSA, Autorità europea per la sicurezza alimentare. www.efsa.europa.eu. EFSA e COVID-19. Domande frequenti (FAQ)³

Non ci sono prove che il cibo rappresenti un rischio per la salute pubblica per quanto riguarda il SARS-CoV-2. La principale modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è da persona a persona, principalmente attraverso le goccioline respiratorie che le persone infette emettono starnutando, tossendo o espirando (via respiratoria).

I virus di origine alimentare sono virus che infettano l'uomo tramite il consumo di cibi e acqua potabile. Ci sono alcune evidenze che il SARS-CoV-2 possa infettare le cellule intestinali (vedi domanda specifica qui sotto), ma non ci sono prove che il SARS-CoV-2 sia un virus di origine alimentare o che qualsiasi tipo di cibo possa essere fonte di infezione da SARS-CoV-2.

Nel parere scientifico⁴ elaborato dall'Agenzia francese per l'alimentazione, l'ambiente e la salute e la sicurezza sul lavoro (ANSES), si sottolinea come non ci siano prove che il cibo contaminato possa causare un'infezione del tratto digestivo, anche se l'eventualità

³ <https://www.efsa.europa.eu/it/topics/efsa-and-covid-19>

⁴ <https://www.anses.fr/en/system/files/SABA2020SA0037-1EN.pdf>

che il tratto respiratorio si infetti durante la masticazione non può essere del tutto esclusa.

Gli alimenti possono venire contaminati dal SARS-CoV-2?

[Fonte: EFSA, Autorità europea per la sicurezza alimentare. www.efsa.europa.eu. EFSA e COVID-19. Domande frequenti (FAQ)]

Quando non si seguono correttamente le buone prassi igieniche durante la manipolazione e preparazione del cibo, la superficie del cibo può venire contaminata, per esempio, da goccioline infettive emanate da una persona infetta (per esempio tossendo, starnutendo, parlando ad alta voce) o da cibo toccato da mani contaminate. La contaminazione può avvenire sul cibo e sulle superfici utilizzate per la preparazione degli alimenti (ad esempio i taglieri) allo stesso modo di qualsiasi altro oggetto e superficie.

Il virus sopravvive all'interno degli alimenti?

[Fonte: EFSA, Autorità europea per la sicurezza alimentare. www.efsa.europa.eu. EFSA e COVID-19. Domande frequenti (FAQ)]

I virus non possono moltiplicarsi negli alimenti ma in determinate condizioni possono sopravvivere sopra gli alimenti.

Il virus sopravvive negli alimenti durante la conservazione al freddo e il congelamento?

[Fonte: EFSA, Autorità europea per la sicurezza alimentare. www.efsa.europa.eu. EFSA e COVID-19. Domande frequenti (FAQ)]

Studi di laboratorio hanno evidenziato che il SARS-CoV-2 resta stabile a 4°C su una varietà di superfici per diversi giorni e alcuni campioni positivi sono stati rilevati in luoghi refrigerati e cibi trattati con la catena del freddo o estratti dalla loro confezione. Ciò suggerisce che il SARS-CoV-2 potrebbe persistere su prodotti refrigerati o congelati contaminati. Non è stato stabilito tuttavia alcun nesso tra l'infezione da SARS-CoV-2 e il consumo di alimenti.

Il virus sopravvive dentro i cibi durante la cottura?

[Fonte: EFSA, Autorità europea per la sicurezza alimentare. www.efsa.europa.eu. EFSA e COVID-19. Domande frequenti (FAQ)]

La cottura a temperature sufficientemente alte, insieme all'applicazione di buone pratiche igieniche, protegge i consumatori da una vasta gamma di infezioni alimentari e inattiva anche il SARS-CoV-2, se presente sui cibi. L'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) raccomanda di cuocere bene gli alimenti, specialmente la carne, il pollame, le uova e i frutti di mare e di portare a ebollizione alimenti come zuppe e stufati accertandosi che raggiungano i 70°C.

Il virus sopravvive sulle confezioni alimentari e altre superfici?

[Fonte: EFSA, Autorità europea per la sicurezza alimentare. www.efsa.europa.eu. EFSA e COVID-19. Domande frequenti (FAQ)]

Le evidenze scientifiche mostrano che i coronavirus possono persistere nell'ambiente e su diversi tipi di superfici che potrebbero essere a contatto con cibi. La ricerca ha dimostrato la persistenza sull'acciaio fino a sette giorni e su plastica e vetro fino a quattro giorni. Sono state studiate anche altre superfici, ad esempio rame, alluminio, carta, cartone, legno e gomma.

D'altro canto, i coronavirus sono suscettibili a e inattivati da alcuni agenti biocidi. Per esempio, le procedure di disinfezione che applicano il 62-71% di etanolo, lo 0,5% di perossido di idrogeno o lo 0,1% di ipoclorito di sodio per un minuto di *esposizione* sono considerate efficaci per inattivare i coronavirus.

La persistenza su imballaggi alimentari o altri materiali non implica che tali materiali siano fonte di infezione. Attualmente non ci sono prove di trasmissione del SARS-CoV-2 tramite confezioni alimentari o altri materiali.

Cosa possono fare gli operatori del settore alimentare per proteggere i consumatori durante la *pandemia* di SARS-CoV-2?

[Fonte: EFSA, Autorità europea per la sicurezza alimentare. www.efsa.europa.eu. EFSA e COVID-19. Domande frequenti (FAQ)]

Gli operatori del settore alimentare devono applicare scrupolosamente gli stessi principi e procedure che sono già in vigore nell'UE per garantire la produzione di alimenti in sicurezza. Infatti, lavoratori sani e il rispetto delle buone prassi igieniche durante tutte le fasi di produzione, lavorazione e manipolazione degli alimenti sono la chiave per proteggersi da tutti gli agenti microbiologici che causano infezioni alimentari.

Come operatore del settore alimentare, posso chiedere garanzie ai miei fornitori per quanto riguarda la Covid-19?

[Fonte: COVID-19 E SICUREZZA ALIMENTARE. DOMANDE E RISPOSTE. 8 aprile 2020 - European Commission. Directorate-General for Health And Food Safety. Crisis management in food, animals and plants. Food hygiene.]

No. Una certificazione "esente da virus" non è giustificabile in quanto nulla, in relazione alla Covid-19, dimostra che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica. Eventuali richieste di questo genere di garanzie sono quindi sproporzionate e di conseguenza inaccettabili.

L'industria agroalimentare sta adottando misure per evitare che gli alimenti da essa prodotti o distribuiti siano contaminati dal virus?

[Fonte: COVID-19 E SICUREZZA ALIMENTARE. DOMANDE E RISPOSTE. 8 aprile 2020 - European Commission. Directorate-General for Health And Food Safety. Crisis management in food, animals and plants. Food hygiene.]

La produzione alimentare nell'UE è già disciplinata da rigorose norme igieniche, la cui attuazione è soggetta a controlli ufficiali e che tutte le imprese alimentari devono applicare. I controlli igienici che gli operatori del settore alimentare devono effettuare mirano a prevenire la contaminazione degli alimenti da parte di agenti patogeni e quindi saranno anche finalizzati a prevenire la contaminazione degli alimenti da parte del virus responsabile della Covid-19. Nelle imprese alimentari sono obbligatorie iniziative di formazione periodica su tutte queste prescrizioni in modo che i lavoratori dell'industria alimentare sappiano come operare nel rispetto dell'igiene.

Tra le buone pratiche igieniche prescritte in ogni fase della produzione alimentare sono particolarmente importanti la pulizia e, se del caso, la disinfezione degli impianti e delle attrezzature di produzione tra un lotto di produzione e l'altro, la prevenzione della contaminazione crociata tra categorie di alimenti e dello stesso alimento in fasi diverse del processo produttivo (ad esempio tra alimenti crudi e alimenti cotti), l'igiene personale, come il lavaggio e la disinfezione delle mani, l'impiego di guanti e mascherine ove previsto, l'uso di calzature e abbigliamento igienici dedicati, oppure l'astensione dal lavoro in presenza di sintomi di malattia.

Nel contesto attuale le imprese alimentari dovrebbero inoltre ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, ad esempio con i fornitori o i camion, mantenendo le distanze dagli autisti.

Come operatore del settore alimentare, in che modo proteggero i miei dipendenti dal contagio?

[Fonte: COVID-19 E SICUREZZA ALIMENTARE. DOMANDE E RISPOSTE. 8 aprile 2020 - European Commission. Directorate-General for Health And Food Safety. Crisis management in food, animals and plants. Food hygiene.]

Gli operatori del settore alimentare devono addestrare i dipendenti al corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e ricordare loro l'importanza di seguire le istruzioni sull'igiene personale e sul distanziamento sociale durante le pause di lavoro.

Posso fare qualcosa a casa per ridurre al minimo il potenziale rischio di trasmissione del virus della Covid-19 attraverso gli alimenti?

[Fonte: COVID-19 E SICUREZZA ALIMENTARE. DOMANDE E RISPOSTE. 8 aprile 2020 - European Commission. Directorate-General for Health And Food Safety. Crisis management in food, animals and plants. Food hygiene.]

Sì.

In primo luogo, è particolarmente importante lavarsi accuratamente le mani (v. il poster dell'ECDC su un lavaggio efficace delle mani) con acqua calda e sapone prima e dopo aver fatto la spesa, in quanto questo gesto protegge sé stessi e gli altri.

In cucina è altrettanto importante applicare rigorosamente quelle norme igieniche che in genere proteggono dalle intossicazioni alimentari.

Occorre conservare correttamente gli alimenti (va evitato il contatto tra gli alimenti consumati crudi e quelli cotti), rimuovere l'imballaggio esterno prima di riporre i prodotti (ad esempio l'imballaggio esterno di cartone quando c'è una confezione interna in plastica) senza perdere di vista informazioni fondamentali, come la durata massima di conservazione.

Frutta e verdura devono essere lavate sistematicamente con acqua pulita, soprattutto se non verranno cotte (il virus responsabile della Covid-19 non sopravvive alla cottura).

Occorre evitare la contaminazione dovuta agli utensili da cucina (coltelli, piatti, ecc.), che devono essere lavati accuratamente con un detergente tra l'uso con determinati ingredienti alimentari e il successivo uso con altri.

Bisogna rispettare le istruzioni di cottura (tempo, temperatura) per gli alimenti destinati a essere consumati cotti.

Occorre lavarsi le mani con acqua calda e sapone prima di iniziare a preparare o a cucinare gli alimenti e anche dopo la loro preparazione.

Le superfici del frigorifero e della cucina devono essere pulite normalmente, anche se con una frequenza maggiore.

Le precauzioni per la Covid-19 non dovrebbero far dimenticare, quando si cucina a casa, le regole classiche che restano applicabili per evitare le intossicazioni alimentari e che proteggono dalle malattie di origine alimentare, che sovraccaricherebbero ulteriormente le strutture sanitarie.

Quali sono le regole per la disinfezione / lavaggio delle mani?

[Fonte: Ministero della salute della Repubblica italiana. www.salute.gov.it. FAQ Come proteggersi dal Covid-19]

Il lavaggio delle mani ha lo scopo di garantire un'adeguata pulizia e igiene delle mani.

Per l'igiene delle mani è sufficiente il comune sapone. In assenza di acqua si può ricorrere ai cosiddetti igienizzanti per le mani a base alcolica.

Se si usa il sapone è importante frizionare le mani per almeno 40-60 secondi.

Se il sapone non è disponibile usare una soluzione idroalcolica per almeno 20-30 secondi.

I prodotti reperibili in commercio per la disinfezione delle mani in assenza di acqua e sapone (presidi medico-chirurgici e biocidi autorizzati con azione microbica) vanno usati quando le mani sono asciutte, altrimenti non sono efficaci.

Quanto tempo sopravvive il nuovo Coronavirus sulle superfici?

[Fonte: Ministero della salute della Repubblica italiana. www.salute.gov.it. FAQ Come proteggersi dal Covid-19]

Le evidenze scientifiche al momento disponibili indicano che il tempo di sopravvivenza del virus sulle superfici vari in relazione al tipo di superficie considerata. Il rapporto dell'Istituto superiore di sanità riguardo le Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento e la circolare del Ministero della Salute riportano i tempi di rilevazione di particelle virali sulle superfici più comuni, variabili da alcune ore (come ad es. sulla carta) fino a diversi giorni (come sulla plastica e l'acciaio inossidabile). Tuttavia, bisogna considerare che i dati finora disponibili, essendo generati da condizioni sperimentali, devono essere interpretati con cautela, tenendo anche conto del fatto che la presenza di RNA virale non indica necessariamente che il virus sia vitale e potenzialmente infettivo.

L'utilizzo di semplici disinfettanti è in grado di uccidere il virus annullando la sua capacità di infettare le persone, per esempio disinfettanti contenenti alcol (etanolo) o ipoclorito di sodio (candeggina/varechina).

Ricorda di pulire gli oggetti che usi frequentemente (telefono cellulare, auricolari, microfono) prima con acqua e sapone o altri detergenti neutri e poi disinfettarli con prodotti a base di ipoclorito di sodio (candeggina/varechina) o etanolo (alcol), tenendo conto delle indicazioni fornite dal produttore.

Che differenza c'è tra sanificazione, disinfezione, igienizzazione e gli altri procedimenti di pulizia?

[Fonte: Ministero della salute della Repubblica italiana. www.salute.gov.it. FAQ Come proteggersi dal Covid-19]

Sanificazione: è un “complesso di procedimenti e operazioni” di pulizia e/o disinfezione e comprende il mantenimento della buona qualità dell’aria anche con il ricambio d’aria in tutti gli ambienti.

Disinfezione: è un trattamento per abbattere la carica microbica di ambienti, superfici e materiali e va effettuata utilizzando prodotti disinfettanti (biocidi o presidi medico chirurgici) autorizzati dal Ministero della Salute. Questi prodotti devono obbligatoriamente riportare in etichetta il numero di registrazione/autorizzazione.

Igienizzazione: è l’equivalente di detersione ed ha lo scopo di rendere igienico, ovvero pulire l’ambiente eliminando le sostanze nocive presenti. I prodotti senza l’indicazione dell’autorizzazione del ministero della Salute che riportano in etichetta diciture sull’attività ad es. contro germi e batteri, non sono prodotti con attività disinfettante dimostrata ma sono semplici detergenti per l’ambiente (igienizzanti).

Detersione: consiste nella rimozione e nell’allontanamento dello sporco e dei microrganismi in esso presenti, con conseguente riduzione della carica microbica. La detersione è un intervento obbligatorio prima di disinfezione e sterilizzazione, perché lo sporco è ricco di microrganismi che vi si moltiplicano attivamente ed è in grado di ridurre l’attività dei disinfettanti.

Pulizia: per la pulizia si utilizzano prodotti detergenti/igienizzanti per ambiente – i due termini sono equivalenti - che rimuovono lo sporco mediante azione meccanica o fisica.

Sterilizzazione: processo fisico o chimico che porta alla distruzione mirata di ogni forma microbica vivente, sia in forma vegetativa che in forma di spore.

Bibliografia

- AA.VV. (2018). Street food: factors influencing perception of product quality. *RAUSP Management Journal* (<https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/RAUSP-06-2018-0032/full/html>)
- AA.VV. (s.d.). *Noodles onlus*. Tratto da Sito Web Noodles onlus: <http://www.noodlesonlus.org>
- AGEI – GEOTEMA. Donatella Privitera. Street food. Un “viaggio” nel commercio delle specialità locali
- AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BRINDISI (2021). Sicurezza alimentare: Street food (https://www.sanita.puglia.it/web/asl-brindisi/archivio-news_det/-/journal_content/56/36031/sicurezza-alimentare-street-food)
- BOCCALETTI, S., & MORO, D. (2011). I nuovi orientamenti della UE sul tema della qualità agroalimentare. In *Il sistema agroalimentare dell'Emilia-Romagna. Rapporto 2010*. Italy.
- CAMERA DI COMMERCIO DI MILANO MONZA BRIANZA LODI. Relazione con i Media. Street food. I numeri del settore (https://www.milomb.camcom.it/documents/10157/39565427/2019-street-food.pdf/bcd01_269-24d2-4de8-890d-ac4d853e06d5)
- CAMERA DI COMMERCIO DI RAVENNA Scheda informativa sulla procedura di avvio attività STREET-FOOD/FOOD-TRUCK (<https://www.ra.camcom.gov.it/attivita-promozionali/sportello-genesi-nuove-imprese-1/schede-informative-sulle-procedure-di-avvio-attivita/street-food-truck-food>)
- CANALI, G. (2010). Verso una politica europea della qualità agroalimentare. Quali strumenti per la competitività. Working paper, Gruppo 2013.
- CE (2002). Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 e s.m.i. che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- CE. (2004, Aprile 29). Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. sull’igiene dei prodotti alimentari.
- CE (2004). Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- CE (2004) Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

- CE (2004). Regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 ottobre 2003 e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- CE (2005). Regolamento (CE) 2073/2005/CE della Commissione europea del 15/11/2005 e s.m.i. Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- CE (2011). Regolamento (CE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.
- CODEX ALIMENTARIUS. Codice Internazionale di Prassi Raccomandato. Principi Generali di Igiene degli Alimenti - CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003
- Coldiretti, C. N. (s.d.). Manuale di corretta prassi operativa per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi.(<http://www.sicurezzaalimentare.it/sicurezza-alimentare/Documents/Manuale%20corretta%20prassi.pdf>)
- COM. (2000). Libro bianco sulla sicurezza alimentare
- COM. (2008). Libro verde sulla qualità dei prodotti agricoli: norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità. Libro verde, Commissione europea.
- COM. (2005). Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari
- COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA AGROALIMENTARE. RAC - REPARTI TUTELA AGROALIMENTARE CARABINIERI. (2020). ATTIVITÀ OPERATIVA 2020 (Frodi UE e Frodi Agroalimentari)
- COMMISSIONE EUROPEA. DIRECTORATE-GENERAL FOR HEALTH AND FOOD SAFETY. Crisis management in food, animals and plants. Food hygiene (2020). Covid-19 e sicurezza alimentare. Domande e risposte
- CREA. (2019, Novembre). Linee guida per una sana alimentazione.(<https://www.crea.gov.it/documents/59764/0/LINEE-GUIDA+DEFINITIVO.pdf/28670db4-154c-0ecc-d187-1ee9db3b1c65?t=1576850671654>)
- FAO. GLOBAL FORUM ON FOOD SECURITY AND NUTRITION. Summary of discussion no. 73 (2011). Street foods: the way forward for better food safety and nutrition(http://assets.fsnforum.fao.org.s3-eu-west-1.amazonaws.com/public/files/73_street_foods/summary_73_street_food_en.pdf)
- FAO. Safer street foods (http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/Street_Foods/Safer_Street_Food.pdf)
- FAO. Relationship between street food, food safety and food security, recommendations and conclusion (http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/Street_Foods/Strengthening_food_security_and_street_foods_safety_S_Zombou.pdf)
- F.F. BISOGNO, M.A. GRASSI, D. GRANATIERO. Street-food. Analisi del livello di formazione degli OSA nell'ottica della sicurezza del consumatore e del rispetto della normativa (<https://iris.unito.it/handle/2318/1723065>)
- INEA (2010). Qualità, sicurezza e controllo dei prodotti agroalimentari (<https://www.crea.gov.it/documents/68457/0/Qualit%C3%A0%2C+sicurezza+e+con>)

[trollo+dei+prodotti+agroalimentari.pdf/7c4be9ed-0ec7-0350-17ff-476c6dbe3ab6?t=1563431840082\)](https://www.izsvenezie.it/street-food-aspetti-sanitari-video)

- ISMEA. (2006). *La qualità come strategia per l'agro-alimentare italiano*. (https://www.ismea.it/flex/files/D.6488b6bc1b3e072e55ca/Volume_Qualit_osserv_05_06.pdf)
- ISS. I. Proietti, C. Frazzoli, A. Mantovani. Identification and management of toxicological hazards of street foods in developing countries
- IZS *Venezie*. Street Food aspetti sanitari. Tratto da Sito Web IZS *Venezie*: <https://www.izsvenezie.it/street-food-aspetti-sanitari-video>
- MINISTERO DELLA SALUTE (2011). Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute. Ufficio II: rischio chimico-- fisico e biologico. Obiettivo strategico 2011. Potenziamento della valutazione della presenza dei principali contaminanti ambientali che possono incidere nella catena alimentare
- Nurudeen, A. A., Lawal, A. O., & Ajayi, S. A. (2014). A survey of hygiene and sanitary practices of street food vendors in the Central State of Northern Nigeria. *Journal of Public Health and Epidemiology* . ([https://www.scirp.org/\(S\(oyulxb452alnt1aej1nfow45\)\)/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=1965009](https://www.scirp.org/(S(oyulxb452alnt1aej1nfow45))/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=1965009))
- MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI. Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. report attività 2020
- Shweta, S. (2016, Gennaio). *Street Food and Urban Food Security*. Tratto da Sito Web researchgate: www.researchgate.net
- UNPLI. (2013). Manuale di corretta prassi igienica per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di feste e sagre. (<http://www.unioneproloco.it/unpli/wp-content/uploads/pdf/Manuale%20di%20corretta%20prassi%20igienica.pdf>)
- WHO, W. H. (1996). *Essential safety requirements for street-vended foods*. (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/63265>)



Agire Soc. Cons. a r.l.

P.Iva 01776590679

Via Isidoro e Lepido Facii snc - 64100 Sant'Atto - Teramo

info@poloagire.it; - Tel.: +39 0861 232435

www.poloagire.it