Indice

Introduzione 1

Il quadro normativo 3

Elementi essenziali di normativa HACCP 3

La gestione degli alimenti in una azienda sanitaria 13

La mappatura aziendale 18

Revisione delle NIA 18

Individuazione della rete di referenti 20

Strutturazione di una mappa con analisi delle tipologie di trattamento degli alimenti 21

Lo sviluppo del repository dai manuali HACCP 24

Lo sviluppo di una piattaforma formativa 25

Corso FAD: "La sicurezza alimentare nelle strutture assistenziali" 25

Valutazione dei risultati della formazione 28

Conclusioni 31

Allegati 33

Allegato 1: Mappatura manuali HACCP ASUR 33

Allegato 2: Manuali HACCP AREA VASTA 1 44

Allegato 3: Manuali HACCP AREA VASTA 2 46

Allegato 4: Manuali HACCP AREA VASTA 3 48

Allegato 5: Manuali HACCP AREA VASTA 4 49

Allegato 6: Manuali HACCP AREA VASTA 5 51

Allegato 7: Scheda progetto corso “Sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva” 52

Bibliografia 56

Introduzione

Nell'ambito delle attività sanitarie rientrano anche tutti gli aspetti legati alla gestione delle problematiche legate alla sicurezza alimentare, in quanto gli utenti e gli operatori, in diverse strutture, usufruiscono del servizio di ristorazione.

Nella Regione Marche il Sistema Sanitario Regionale è stato riorganizzato con la Legge Regionale n. 13 del 20 giugno 2003, che sancisce che le Aziende Sanitarie della regione sono:

- Azienda Sanitaria Unica Regionale (ASUR) con sede in Ancona;
- Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Umberto I - G.M. Lancisi - G. Salesi" di Ancona;
- Azienda Ospedaliera "Ospedale San Salvatore" di Pesaro;
- Istituto Nazionale di Ricovero e Cura a Carattere scientifico (INRCA).

L'ASUR nasce con la L.R. n. 13/2003 dalla fusione delle 13 USL esistenti nell'ambito regionale alla data di entrata in vigore della legge sopra riportata, è costituita a livello organizzativo e funzionale da 5 Aree Vaste che ricomprendono le 13 ex zone territoriali.

L'ASUR è un'azienda diffusa sul territorio regionale ed è emersa l'esigenza di creare un archivio (Repository aziendale) dedicato all'attività di autocontrollo della sicurezza degli alimenti all'interno dell'azienda stessa. In primo luogo si è proceduto ad una mappatura delle strutture e ad individuare un referente per ciascuna Area Vasta, con il compito di raccogliere e caricare nell'area intranet aziendale i manuali HACCP aziendali.

Poiché i sistemi di autocontrollo vedono come elemento centrale la formazione del personale, si è ritenuto utile presidiare la formazione degli operatori che intervengono in una delle fasi del processo di preparazione/distribuzione degli alimenti. A tale scopo è stato proposto un corso

FAD (Formazione A Distanza) intitolato: “SICUREZZA ALIMENTARE NELLE STRUTTURE ASSISTENZIALI”. Il corso in formato FAD consente un facile accesso del personale e si è quindi proceduto ad invitare, con il tramite dei servizi delle professioni sanitarie, tutti gli operatori aziendali che si occupano di almeno una fase del processo di ristorazione, dal reperimento delle materie prime alla distribuzione del pasto.

Il quadro normativo

Elementi essenziali di normativa HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è una strategia di controllo basata sulla prevenzione, anziché sull'analisi del prodotto finito, al fine di garantire la salubrità degli alimenti, presenta dei vantaggi dal punto di vista del miglioramento dell'organizzazione aziendale. Questo sistema apre nuove prospettive per il controllo ufficiale che può essere più mirato, efficace e qualificante per gli organi di vigilanza in possesso di professionalità tecniche specifiche.

Prima dell'adozione del sistema HACCP, le verifiche venivano effettuate con un'analisi della salubrità del prodotto finito, pronto per essere venduto al consumatore finale. Con questa modalità spesso il prodotto veniva consumato prima dell'individuazione dell'irregolarità. Le analisi venivano eseguite su un campione proveniente da un lotto (campionamento), ma il risultato non sempre era significativo, in quanto un'eventuale contaminazione non sempre si distribuisce in maniera omogenea nel lotto.

Con il D.LGS 155/97 in Italia è stato introdotto il sistema HACCP, che promuove il concetto di prevenzione, attraverso un'analisi dei possibili pericoli verificabili in ogni fase del processo produttivo e nelle fasi successive, come lo stoccaggio, la conservazione e la vendita o somministrazione al consumatore.

Questo controllo prevede di monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione degli alimenti, per individuare le fasi del processo che possono rappresentare un punto critico.

Il D.LGS 155/97 sull'igiene dei prodotti alimentari, attuativo delle Direttive CEE 93/43 e 96/3, prevede che "Il responsabile della industria alimentare deve individuare nella propria attività

ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points):

a. analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;
b. individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
c. decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
d. individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
e. riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza."[1]

Il responsabile, inoltre deve:

- registrare e conservare i risultati dell'attività di autocontrollo ai fini dell'esibizione dell'autorità sanitaria;
- informare le autorità sanitare su eventuali rischi emersi dai risultati dell'autocontrollo
- ritirare dal mercato i prodotti che possono presentare un rischio per la salute.

I controlli ufficiali delle autorità competenti sono orientati all'analisi dei risultati e a verificare una corretta applicazione dell'autocontrollo. Autonomamente l'impresa può effettuare dei controlli in ogni fase di produzione e sui prodotti finiti. Da qui emerge che il rapporto tra

[1] D.LGS 155/97 art. 3 comma 2

impresa-autorità non è conflittuale ma di collaborazione e confronto. Questo segna il passaggio da controllo ad autocontrollo.

Il D.LGS è composto di 10 articoli che disciplinano le norme riguardanti l'igiene degli alimenti e tutte le procedure atte a verificare l'osservanza di tali norme, da tutte le aziende del settore alimentare. Tutti gli esercizi che hanno a che fare con gli alimenti (manipolazione, stoccaggio, vendita, ecc.). Il titolare deve avere un piano di autocontrollo basato sull'HACCP, dopo aver stilato tutte le fasi di produzione, si individuano i punti critici di autocontrollo attraverso un albero decisionale, cioè una modalità di ragionamento per capire se una fase è un punto critico o meno, e, quindi, se deve essere sottoposto ad analisi.

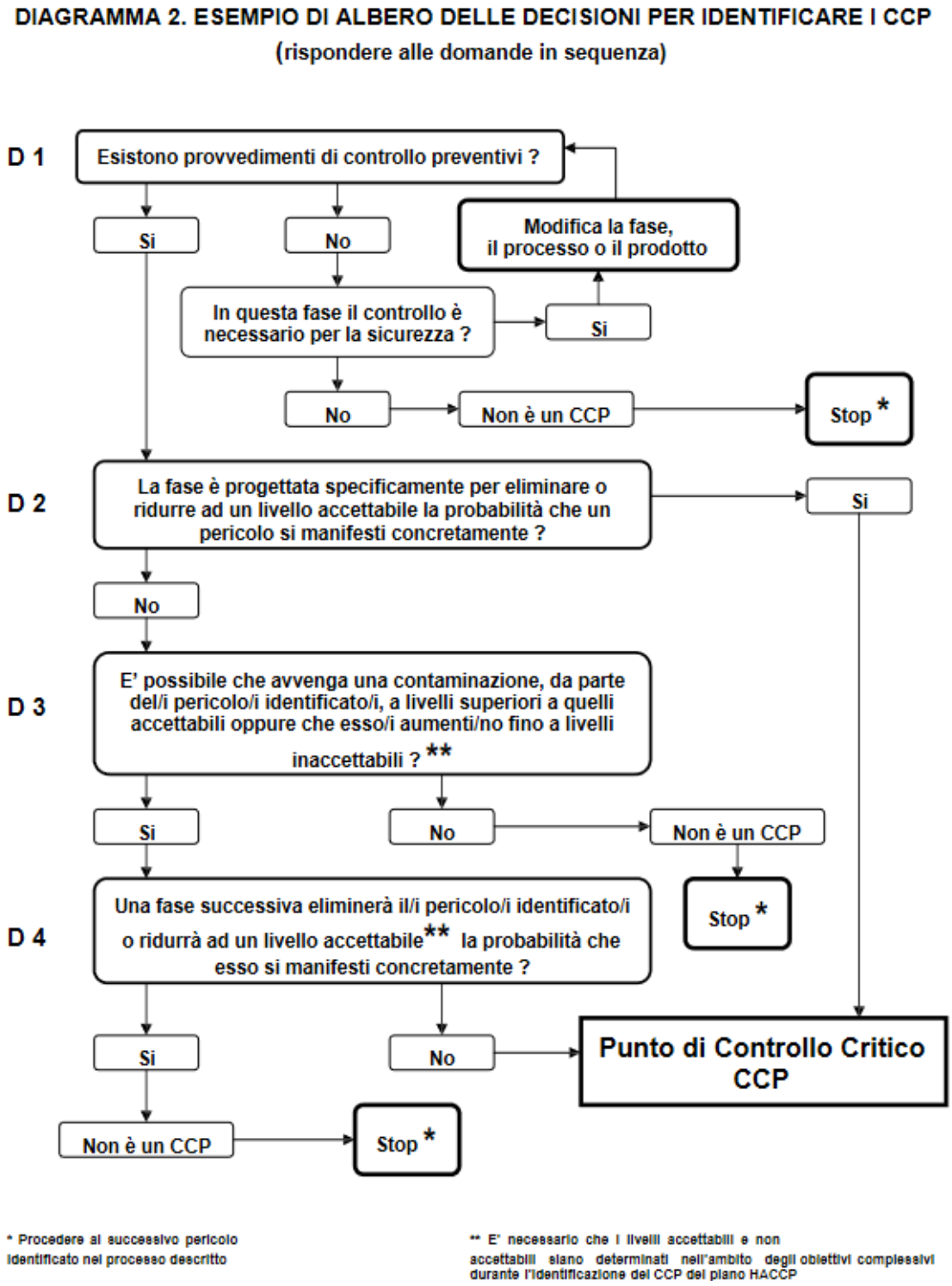


Figura 1: esempio di albero delle decisioni per identificare i CCP

È prevista l'elaborazione di manuali di corretta prassi igienica, per facilitare l'applicazione delle misure di autocontrollo. Alla stesura dei manuali partecipano i rappresentanti dell'industria alimentare, dell'autorità competenti e delle associazioni di consumatori o dell'UNI.

Il Regolamento (CE) n. 852/2004, abroga la Direttiva 93/43, ha confermato l'obbligo, per tutti gli operatori del settore alimentare, di garantire che tutte le fasi della produzione (anche primaria), trasformazione e distribuzione degli alimenti soddisfino i pertinenti requisiti d'igiene fissati nel regolamento stesso.

Le aziende hanno l'obbligo di instaurare un sistema di prevenzione dei rischi per la salute del consumatore lungo tutto il ciclo produttivo, che sia coerente con la metodologia HACCP. A tale scopo gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

Un'importante novità del Regolamento (CE) n. 852/2004 è l'estensione alla produzione primaria degli obblighi e delle misure preventive da adottare nell'azienda, con la sola esclusione delle produzioni destinate all'uso domestico privato. L'Art. 5 del sopracitato regolamento afferma che "gli operatori del settore alimentare predispongano, attuano e mantengano una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP".

Oltre al Regolamento (CE) n. 852/2004 sono stati emessi anche altri Regolamenti (n. 853/2004, 854/2004, 882/2004 e successive modifiche), l'insieme di queste norme rappresentava il cosiddetto "Pacchetto igiene".

Il Regolamento (CE) n. 853/2004 disciplina la produzione degli alimenti di origine animale e stabilisce norme specifiche in merito ad alcuni specifici prodotti, quali carni, molluschi bivalvi vivi, prodotti della pesca, latte crudo e uova.

I Regolamenti (CE) n. 854/2004 e n. 882/2004 regolano invece l'organizzazione dei controlli che devono essere effettuati sui prodotti alimentari.

Il 27 aprile 2017 è entrato in vigore il Regolamento (UE) n. 625 del 15 marzo 2017, abrogando i Regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio. Lo scopo del presente regolamento è di stabilire un quadro armonizzato a livello dell'Unione Europea per l'organizzazione dei controlli ufficiali nell'intera filiera agroalimentare. Tra le principali novità introdotte, vi è un'estensione del campo di applicazione dei controlli ufficiali a tutta la filiera agroalimentare.

Il 4 Marzo 2021 è stato pubblicato in Gazzetta il Regolamento (UE) 2021/382, contenente modifiche al Regolamento CE 852/2004. Il nuovo Regolamento UE 2021/382 si inserisce in una serie di aggiornamenti che la normativa europea sta ricevendo per modernizzare e armonizzare alcuni aspetti relativi alla gestione sicura dei prodotti alimentari.

Il sistema HACCP, dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo, si concentra l'attenzione su fattori essenziali per la sanità e l'igiene dei prodotti, mettendo in secondo piano fattori non determinati, causa di dispendi di risorse umane ed economiche inutili. La conoscenza delle tecnologie e delle tecniche di produzione è essenziale per analizzare e, eventualmente, correggere i processi operativi che non forniscono garanzie sotto il profilo della sicurezza e dell'igiene degli alimenti. Si tratta di un metodo sistematico con basi scientifiche, in cui si monitorano tutte le fasi di lavorazione degli alimenti, in cui c'è il pericolo di una contaminazione di natura biologica, chimica e fisica, con lo scopo di individuare e analizzare pericoli e mettere a punto sistemi adatti per il loro controllo.

Il sistema HACCP si è rivelato un fondamentale strumento di garanzia della sicurezza degli alimenti in quanto consente alle aziende un monitoraggio costante della propria produzione ed alle Autorità Competenti di focalizzare la propria attività di controllo solo su quei punti in cui è massimo il rischio di contaminazione degli alimenti.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare, mentre l'HACCP è un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata, secondo una metodologia ben precisa. È obbligatorio dunque per gli Operatori dei settori post-primari. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

Lo sviluppo di un piano HACCP aziendale si fonda sull'applicazione dei 7 principi citati dal Codex Alimentarius, da parte di un HACCP team che deve preliminarmente:

- stabilire lo scopo del piano HACCP;
- descrivere il prodotto e identificarne la destinazione d'uso;
- definire il diagramma di flusso, identificando le principali tappe del processo di produzione del prodotto, e verificarlo sul campo, alla base dell'analisi dei pericoli.

I principi dell'HACCP previsti del Codex Alimentarius sono:

1. <u>Analisi dei pericoli</u>: fase indispensabile per stabilire i pericoli per la sicurezza dell'alimento che possono verificarsi durante il processo e identificare le misure preventive per controllare e gestire i pericoli. Si devono elencare tutti i potenziali pericoli biologici, chimici o fisici che potrebbero eventualmente insorgere in ogni fase e determinare, sulla base della valutazione del rischio e della gravità, se i pericoli potenziali sono o meno significativi, ed elencare tutte le misure preventive per controllare e gestire o rischi identificati.

2. Identificare i punti critici di controllo (CCP – Critical Control Points): cioè punti, tappe o procedure in cui con misure preventive di controllo può possibile prevenire, eliminare o ridurre un pericolo per la sicurezza alimentare. Dopo l'identificazione e l'individuazione dei pericoli biologici, chimici e fisici che, ragionevolmente, possano verificarsi si devono identificare i punti del processo dove possono essere applicate le misure preventive identificate. Questo consente di eliminare i punti che superficialmente sembrano punti critici ma, con un'analisi approfondita, non lo sono.
3. Stabilire limiti critici: per ogni CCP, che differenziano l'accettabilità dall'inaccettabilità, cioè il confine entro il quale il punto critico di controllo deve restare per essere sotto controllo, il criterio che deve essere raggiunto per ogni misura preventiva. I limiti critici devono essere definiti, misurabili, esatti e specifici, non può essere un range. Quando un limite critico è imposto dalla legislazione deve comunque essere raggiunto e il piano non può indicare un limite meno restrittivo. Possono inoltre essere fissati dei "livelli di attenzione" più restrittivi, che indicano la tendenza a perdita di controllo.
4. Definire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo: osservazioni e misurazioni di un parametro di controllo per garantire che un CCP sia sotto controllo, per ogni procedura devono essere definiti la frequenza, il metodo e il responsabile del monitoraggio. Le procedure di monitoraggio devono essere documentate, con registrazioni da utilizzare in fase di verifica, con atti e documenti firmati da chi lo effettua. Deve sempre essere annotato il valore esatto non il raggiungimento o meno del controllo.
5. Definire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti): azioni correttive specifiche da applicare quando si verifica il

superamento del limite critico. Si tratta dell'attività da intraprendere quando il monitoraggio rileva una perdita di controllo di un CCP, per riportate il processo sotto controllo prima che si provochi un rischio potenziale per la sicurezza alimentare.

6. Definire le procedure di verifica dell'effettivo funzionamento delle misure adottate: valutazione indipendente nel lungo termine di tutti i componenti del piano HACCP. Questa fase include due aspetti la verifica e la validazione. La verifica comprende metodi, procedure, test e altre valutazioni che accertano la conformità del piano HACCP, insieme al monitoraggio. La validazione accerta l'efficacia del sistema e consiste nella raccolta e valutazione delle informazioni tecniche e scientifiche per determinare se il piano HACCP tenga sotto controllo i rischi, correttamente implementato.
7. Definire modalità di registrazione e conservazione della documentazione: tutte le componenti del piano HACCP devono essere adeguatamente documentate. Soprattutto gli aspetti riguardanti l'analisi dei pericoli, la determinazione del CCP, la fissazione dei limiti critici, il monitoraggio, le azioni correttive, le procedure di verifica e le responsabilità assegnate. Sono necessarie delle registrazioni per evidenziare l'applicazione del piano HACCP secondo quanto prestabilito. Le registrazioni includono i risultati del monitoraggio, le azioni correttivi adottate e i risultati delle attività di verifica.

Il piano predisposto deve essere modificato e revisionato quando interviene un cambiamento nel prodotto, nel processo o in un'altra fase del processo.

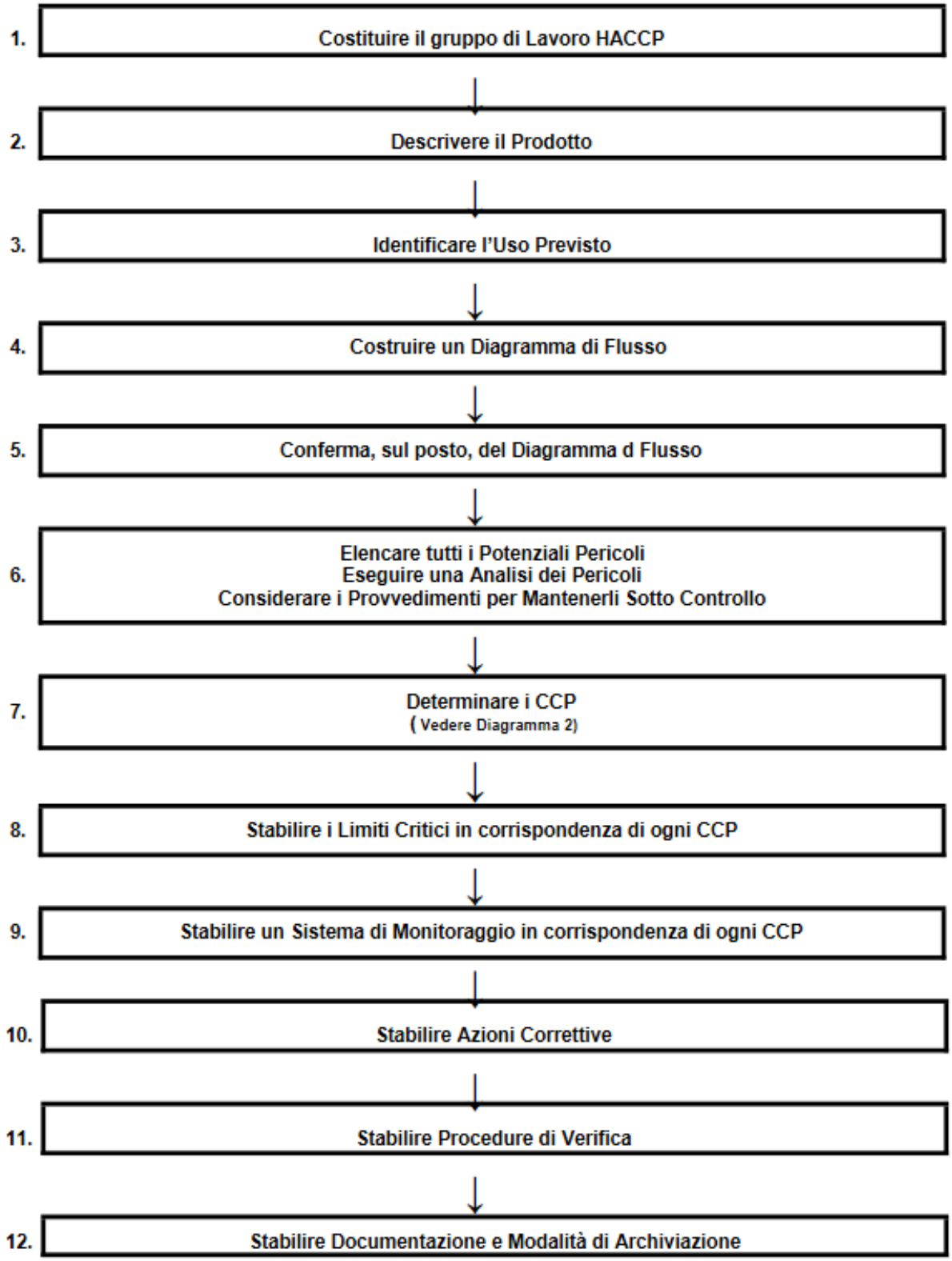


Figura 2: sequenza logica per l'applicazione dell'HACCP

La gestione degli alimenti in una azienda sanitaria

Le aziende sanitarie oltre all'erogazione della cura e dell'assistenza sanitaria erogano prestazioni di natura alberghiera e gestiscono la produzione di alimenti sia per gli utenti sia per i servizi di mensa aziendale.

La ristorazione ospedaliera ha lo scopo di fornire pasti ai ricoverati che soddisfino i fabbisogni nutrizionali. Esistono varie tipologie di ristorazione che possono essere adottate a seconda delle diverse esigenze. La ristorazione coinvolge diverse funzioni, competenze e responsabilità, che devono interagire per garantire un efficace e sicuro servizio sul profilo organizzativo, qualitativo, nutrizionale ed igienico-sanitario.

Fino agli anni '70 la ristorazione collettiva veniva gestita direttamente dalle strutture sanitarie con personale interno alle proprie dipendenze, che si occupava di tutte le fasi della preparazione dei pasti, dall'approvigionamento delle materie prime alla somministrazione. Negli anni successivi per ridurre le spese e garantire in modo efficace un servizio più complesso, si è passati all'esternalizzazione del servizio, un nuovo modello organizzativo in cui viene affidato ad una società di ristorazione collettiva una parte o l'intero processo di ristorazione.

Nella ristorazione collettiva vengono individuate 4 fasi:

1. approvigionamento delle materie prime
2. preparazione
3. trasporto (solo se il centro di preparazione dei pasti non è ubicato all'interno della stessa struttura in cui i pasti vengono consumati)
4. somministrazione dei pasti.

Esistono diverse tipologie per la gestione del servizio:

- Outsourcing: affidamento a servizi terzi la ristorazione, che si occupano della cottura, confezionamento e trasporto fino al punto di somministrazione. I criteri da prendere in considerazione in questo tipo di modalità sono: efficacia, efficienza, ottimizzazione delle risorse disponibili e del rispetto del vincolo economico. Il centro di cottura di solito è gestito da grandi aziende di ristorazione collettiva, con una rete distributiva che trasporta i pasti nelle varie strutture. Con questo tipo di gestione c'è un'ottimizzazione dell'impiego del personale e una lievitazione dei costi, maggiore professionalità a disposizione. Vi è la possibilità di fornire un servizio anche in strutture decentrate che non possono permettersi una cucina. Inoltre presenta una maggiore possibilità di investimenti in strutture, tecnologie ed impianti moderni ed efficienti. Di contro presenta problemi legati all'aumento dei problemi di gestione e di trasporto, con tempi maggiori tra la preparazione e il consumo del pasto con difficoltà nel mantenere il ciclo del freddo o del caldo e nel mantenere le caratteristiche organolettiche degli alimenti con limitazioni nelle scelte del menù.
- Insourcing: gestione diretta, in cui il gestore de servizio gestisce tutte le fasi, con personale alle proprie dipendenze e presso le proprie strutture, dal approvigionamento delle materie prime, alla preparazione e alla somministrazione dei pasti. Questa gestione consente il rapido passaggio del cibo dal luogo di produzione al luogo di somministrazione, con una ridotta possibilità di sviluppo microbico e una migliore conservazione delle caratteristiche organolettiche. Permette un maggior scambio di informazioni, un feedback immediato sul gradimento e su eventuali disservizi con la possibilità di correggerli velocemente. Di contro, può presentare costi più elevati rispetto ad organizzazioni complesse che si avvantaggiano di un utilizzo di figure

professionale ottimale indispensabili per garantire tutti gli aspetti qualitativi del servizio.

- Gestione mista: in cui vengono affidate a servizi di ristorazione solo alcune fasi del servizio.

Sulla base di caratteristiche come le risorse economiche, le risorse strutturali, le risorse umane e così via si decide come organizzare il servizio, quali fasi eventualmente esternalizzare.

Il servizio di ristorazione può essere effettuato attraverso due tecniche di produzione e distribuzione dei pasti:

- sistema convenzionale: luogo di produzione e di consumo coincidono;
- sistema differito: produzione e somministrazione avvengono in due luoghi differenti.

Nel sistema differito la preparazione e la cottura avvengono in centri di grandi dimensioni, da cui pasti finiti vengono trasportati per la distribuzione ed il consumo. Tra il luogo di preparazione e il luogo di somministrazione possono intercorrere diversi intervalli di tempo (ore, giorni, settimane), in base al sistema di conservazione dei pasti:

- sistema "legame a caldo": o sistema del pasto veicolato, in cui l'intervallo di tempo tra la cottura e la somministrazione del pasto è molto breve, non superiore alle 2 ore se conservato in isotermia. I pasti dopo la cottura vengono isolati in contenitori termici che permettono la conservazione a temperatura di sicurezza (circa 65°C per evitare la crescita microbica) e trasportanti per essere distribuiti e consumati.

  Una variante può essere il sistema di distribuzione "fresco-caldo" in cui il trasporto dei cibi dalla cucina ai reparti con carrello riscaldato e refrigerato. È un metodo pratico, rapido, con costi ridotti. Nei trasporti prolungati vi è uno scadimento delle caratteristiche organolettiche di alcuni alimenti, inoltre non permette contrattempi tra la

cottura e il trasporto che possono protrarre i tempi di distribuzione e favorire una proliferazione batterica incontrollata. La preparazione dei pasti in tempi ripetuti della giornata richiede un impegno continuo da parte del personale. Inoltre richiede controlli accurati della temperatura e una sorveglianza continua.

- sistema "legame a freddo": i pasti vengono raffreddati subito dopo essere stati preparati e poi riscaldati al 65-70°C prima del loro consumo per renderli igienicamente sicuri. Questo sistema permette una riduzione di costi e risorse per la produzione di grandi quantità di cibo. Inoltre permette di concentrare in tempi minori la preparazione dei cibi, un risparmio di tempo. Esistono due diversi sistemi:
    - Legame refrigerato (Cook and Chill): i pasti vengono raffreddati con abbattitore rapido, fino a 10°C al cuore del prodotto, entro 90 minuti. Dopo il porzionamento i pasti vengono conservati tra 0 e +4°C (sopra il punto di congelamento), permettendo la conservazione per alcuni giorni (3-5 giorni). Spesso viene utilizzato per il trasporto un carrello refrigerante/riscaldante, che mantiene una temperatura di 3°C e poi riporta l'alimento a circa 70°C. Il cibo ha una qualità organolettica e un sapore migliore rispetto al legame surgelato. Presenta costi elevati sulla strumentazione, sui carrelli e sul trasporto, con tecniche gestite da personale preparato;
    - Legame surgelato (Cook and Freeze): il raffreddamento deve avvenire in tempi rapidi (circa 3 ore) a temperature tra -18°C o -20°C, cosicché il pasto si possa conservare per molto tempo. Ma presenta alti consti energetici, un investimento economico in attrezzature per il rinvenimento dei pasti. Presenta tecniche complesse che devono essere gestite da personale specializzato. Richiede l'uso

di mezzi refrigerati per il trasporto. Questa metodica non può essere utilizzata con tutti gli alimenti, richiedendo quindi una limitazione del menù.

- sistema misto: si prevede la possibilità di utilizzare differenti sistemi di produzione per differenti preparazioni al fine di ottimizzare il risultato sensoriale, nutrizionale ed igienico-sanitario. Questo sistema può produrre grandi vantaggi in termini di flessibilità dell'offerta giornaliera del menù, se ben studiato.

Indipendentemente dal tipo di gestione e dal tipo idi sistema adottato, ogni attività effettuata deve essere prevista nel capitolato del servizio di ristorazione, in cui vanno descritti tutti i parametri fondamentali per la tutela della salute dei degenti e degli addetti.

La mappatura aziendale

Revisione delle NIA

La Notifica Inizio Attività (NIA), che ha abolito l'autorizzazione sanitaria, è un procedimento amministrativo con cui il responsabile della struttura autocertifica che l'attività viene esercitata nel rispetto di quanto previsto dalla normativa comunitaria prevista. La NIA serve per registrarsi presso il Dipartimento di prevenzione dell'Area Vasta -ASUR Marche di appartenenza, per avviare un'impresa di produzione, commercio, somministrazione e trasporto di prodotti alimentari.

La NIA deve essere presentata da tutti i soggetti che intendono svolgere un'attività di:

- produzione, lavorazione, somministrazione di sostanze alimentari;
- deposito per commercio all'ingrosso o al dettaglio di sostanze alimentari;
- confezionamento di sostanze alimentari;
- vendita e distribuzione di sostanze alimentari al dettaglio, all'ingrosso o mediante l'impiego di distributori automatici;
- trasporto di sostanze alimentari;
- manifestazioni temporanee con somministrazione di sostanze alimentari.

Le attività sopra citate sono indicate dalla legge come "imprese alimentari", il personale che le svolgono sono definiti "Operatori del Settore Alimentare" (OSA).

La NIA deve essere presentata in caso di:

- apertura di una nuova attività (anche di trasporto e temporanee);
- subingresso/variazione ragione sociale;
- modifiche importanti di struttura e/o attività.

Tutte le strutture che operano in ASUR Marche devono presentare la NIA, che è necessario revisionarla ogni qual volta ci sia una modifica importante delle strutture destinate alla preparazione dei cibi, oppure una modifica del rappresentante legale, quindi ad ogni cambio di Direttore generale ASUR.

La rilevazione delle strutture interessate è stata quindi avviata con la revisione delle NIA esistenti, dalla verifica dell'aggiornamento, nonché dall'incrocio con elenco delle strutture aziendali al fine di verificare la completezza della documentazione.

Individuazione della rete di referenti

Per la mappatura aziendale di manuali HACCP, è stato necessario individuare, di tutte le strutture operanti in ASUR Marche, un referente che si occupasse della raccolta e pubblicazione dei manuali HACCP all'interno del Repository aziendale.

I referenti sono stati individuati all'interno di ogni singola Area Vasta, su richiesta del Direttore Sanitario dell'ASUR a Direttori Sanitari di Presidi Ospedalieri, ai Direttori di Distretto, ai Direttori dei Dipartimenti di Salute Mentale, ai quali afferiscono le strutture che processano alimenti. Ogni referente si occupava di una o più servizi di produzione o somministrazione nel territorio di competenza.

Strutturazione di una mappa con analisi delle tipologie di trattamento degli alimenti

Le strutture individuate nel territorio dell'ASUR Marche presentano diverse tipologie di trattamento degli alimenti. Si è quindi proceduto ad una verifica dei dati e della corrispondenza con le attività in essere.

Grazie a tali analisi è stato possibile definire una anagrafica aziendale elle strutture differenziate per tipologia di somministrazione, che, come mostrato dall'allegato 1, sono:

- Produzione pasti pronti per ristorazione collettiva (catering continuativo e per eventi) (852IT6A001): strutture che si occupano di produrre i pasti per la struttura in cui è presente o per strutture in cui vengono trasportati:
    - Via Ferranti, 57-59 – Cupramontana (AN);
    - V.le Stelluti Scala, 26 – Fabriano (AN);
    - Via Don Minzoni, 16 – Filottrano (AN);
    - P.zza Antognozzi – Montefiore dell'Aso (AP);
    - Presidio Ospedaliero – Loc. S. Colomba – Via G. Di Vittorio, 2 – Pergola (PU);
    - Via la Pace – Sassoferrato (AN);
    - Via Augusto Murri, 15 – Fermo (FM);
    - Via Elpidiense, Porto Sant'Elpidio (FM);
- Somministrazione pasti in ristorazione collettiva (mense, terminali di distribuzione e sedi per eventi e banqueting) (852IT6A002): strutture che si occupano di somministrare i pasti, prodotti da altre strutture predisposte alla produzione dei pasti:
    - Loc. Paggese – Acquasanta Terme (AP);
    - Largo Plebani, 6 – Amandola (FM);
    - Viale Marconi – Arcevia (AN);

- Via degli Iris, Ascoli Piceno (AP);
- Ospedale Camerino – Loc. Caselle -Camerino (MC);
- Via XXV Aprile – Castelfidardo (AN);
- Via della Carità, 11 – Cingoli (MC);
- Ospedale Civitanova – Via Ginevri, 1 – Civitanova Marche (MC);
- Viale degli Eroi – Corinaldo (AN);
- V.le Stelluti Scala, 26 – Fabriano (AN);
- Via Penserini, 9 – Macerata Feltria (PU);
- Viale Europa – Matelica (MC);
- RSA Mondavio – Corso Roma, 32 – Mondavio (PU);
- RSA Mondolfo – Via Bartolini, 6 – Mondolfo (PU);
- Via Garibaldi – Offida (AP);
- Presidio Ospedaliero – Loc. S. Colomba – Via G. Di Vittorio, 2 – Pergola (PU);
- Via Redipuglia, 29 – Pesaro (PU);
- Via Belvedere, 130 – Pesaro (PU);
- Strada per Novilara, 8 – Pesaro (PU);
- Via Lombroso, 37 – Pesaro (PU);
- Strada in Sala, 85 – Pesaro (PU);
- P.le A. da Recanati – Recanati (MC);
- Ospedale San Severino – Via del Glorioso, 8 – San Severino (MC);
- Via Robert Baden Powell, 6 – Sant'Angelo in Vado (PU);
- Via la Pace – Sassoferrato (AN);
- Via Cellini – Senigallia (AN);
- Via Piero della Francesca – Senigallia (AN);

- Via Roma, 54 – Urbania (PU);
- Via Porta Romana, 76 – Sant'Elpidio a Mare (FM);
- Via Augusto Murri, 15 – Fermo (FM);
- Via Dante Zeppilli 9/A – Fermo (FM);
- Via Ospedale Diotallevi, 1 – Montegiorgio (FM);
- Via dell'Ospedale, 1 – Montegranaro (FM);
- Via Pacifico Marini, 52 – Petritoli (FM);
- Strada Provinciale, 56 – Petritoli (FM);
- Via Leonardo da Vinci, 7 – Porto San Giorgio (FM);
- Via Elpidiense, Porto Sant'Elpidio (FM).

Lo sviluppo del repository dai manuali HACCP

Per la raccolta dei manuali HACCP è stato sviluppato un repository aziendale nel portale intranet del ASUR Marche (https://www.asur.marche.it/web/intranet). Strutturalmente è stato inserito come sottosezione del livello HACCP, presente nella sezione Azienda e struttura.

Il repository HACCP è accessibile e consultabile dagli utenti autorizzati all'accesso del portale intranet. Il caricamento dei manuali, invece è permesso solo all'amministratore, il responsabile dell'Area Sistemi Informatici Aziendali dell'ASUR Marche.

Il referente incaricato si è occupato di reperire il/i manuale/i HACCP, per inviarlo all'amministratore che si occupa di inserirlo nel portale.

Il repository HACCP in ASUR è stato diviso in 5 parti corrispondenti alle 5 Aree Vaste. Per ogni Area Vasta è presente una tabella (allegati 2, 3, 4, 5, 6) in cui vengono indicati:

- Indirizzo sede produttiva;
- Numero registrazione (CUN);
- Numero riconoscimento;
- Descrizione Attività;
- Data Inizio Attività;
- Manuale.

La costruzione del repository rappresenta un elemento rilevate per la gestione dei sistemi HACCP aziendali poiché consente una condivisione dei manuali esistenti, la facile reperibilità degli stessi in caso di controllo nelle strutture e assicura alla Direzione aziendale il corretto adempimento dell'obbligo normativo.

Lo sviluppo di una piattaforma formativa

Corso FAD: "La sicurezza alimentare nelle strutture assistenziali"

La formazione degli operatori coinvolti, direttamente ed indirettamente, nel processo di ristorazione collettiva, è uno strumento fondamentale per il controllo delle malattie trasmesse dagli alimenti, poiché solo la formazione consente di avere la massima adesione del personale alle indicazioni contenute nel manuale e la sicurezza del processo di gestione degli alimenti.

L'ASUR Marche ha deciso di affiancare al repository aziendale dei manuali HACCP anche un corso FAD sulla sicurezza alimentare intitolato "Sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva". Il corso si propone di fornire un livello di conoscenze per favorire il miglioramento delle modalità operative e l'acquisizione di pratiche corrette per la somministrazione di alimenti in ambito assistenziale.

Il corso è viene attivato in edizioni annuale ed è già stata chiusa la prima edizione del 2020 ed è attualmente disponibile l'edizione 2021; stante l'urgenza di disporre di tale strumento nella prima edizione del 2020 non era previsto l'accreditamento ECM. Nel 2021 per incentivare la formazione specifica il corso è stato accreditato ECM per tutte le professioni sanitarie, inoltre potevano partecipare qualifiche che non richiedo credici ECM come:

- Operatori che intervengono direttamente nelle fasi di distribuzione e somministrazione degli alimenti nelle strutture assistenziali;
- Operatori non specificatamente addetti agli alimenti ma che operano in strutture assistenziali dove vengono somministrati gli alimenti;
- Figure professionali che hanno un ruolo nell'organizzazione e gestione del servizio di ristorazione assistenziale;

- Operatori che hanno un ruolo di controllo sulle procedure igieniche adottate nelle strutture assistenziali.

Il corso è stato proposto nella modalità FAD (Formazione A Distanza), in didattica e-learning registrata. Per accedere al corso gli operatori devono accedere alla piattaforma eLearning dell'ASUR (https://elearning.sanita.marche.it).

Il corso è accreditato ECM (7 crediti) va completato entro 90 giorni dall'iscrizione. Periodicamente verranno comunicati i nominativi, dei partecipanti che hanno completato il corso, alle UO Formazione di riferimento per il riconoscimento dell'orario. L'attestato ECM sarà presente nella piattaforma ECM Marche Formazione (ecm.sanita.marche.it) dopo la chiusura del corso (31/12/2021).

Gli obiettivi formativi sono: sicurezza e igiene alimentari e nutrizione e/o patologie correlate.

Il responsabile scientifico del corso è il dott. Remo Appignanesi, Direttore Sanitario ASUR M, mentre i docenti sono la Dott.ssa Lucia Rinaldi, Dirigente Medico Veterinario, e la Dott.ssa Luana Tantucci – Dirigente Medico.

L'obiettivo generale del corso è: "prevenzione e sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva, con specifico riferimento al contagio da SARS COV-2". Il corso presenta anche i seguenti obiettivi specifici:

1. conoscere i principi base della sicurezza alimentare;
2. conoscere i principali aspetti organizzativi del servizio di ristorazione assistenziale;
3. conoscere le buone prassi igieniche da adottare in ambito alimentare, in particolare nella fase di somministrazione dei pasti, per prevenire i rischi associati.

Nel corso sono trattati i seguenti argomenti:

1. Tipologie di ristorazione assistenziale;

2. I contaminati alimentari;
3. Le corrette prassi igieniche:
    a. Misure integrative per la prevenzione da contagio Sars-Cov-2;
4. Fasi operative per ogni gestione:
    a. Introduzione e fase di ricevimento;
    b. La fase di stoccaggio dei prodotti;
    c. La fase di distribuzione e somministrazione;
    d. Diete speciali per persone speciali;
    e. La gestione dei rifiuti e delle non conformità.

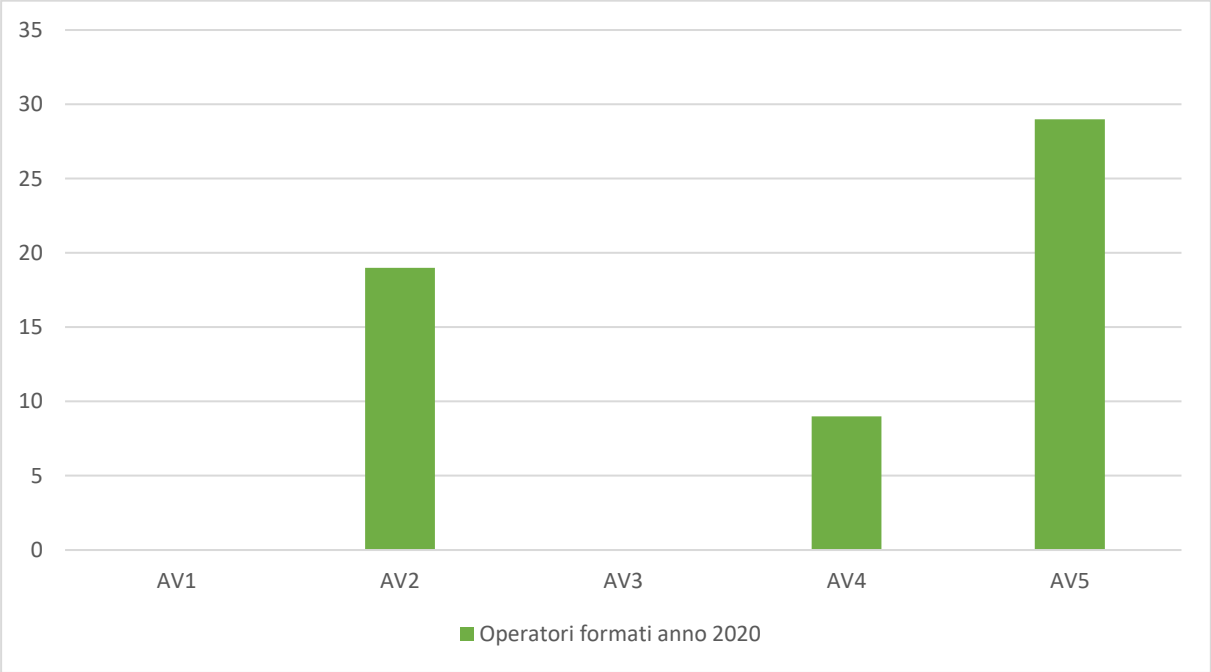
Lo strumento di verifica di apprendimento del corso è stato individuato in un questionario a risposta multipla che consente di validare le competenze acquisite ed ottenere l'attestato formativo previsto dalla normativa vigente.

Valutazione dei risultati della formazione

La strutturazione nel corso in modalità FAD era finalizzata a facilitare l'adesione degli operatori poiché può essere svolto in qualsiasi momento e in caso di effettuazione al di fuori dell'orario di lavoro, l'orario di attività formativa viene riconosciuta successivamente.

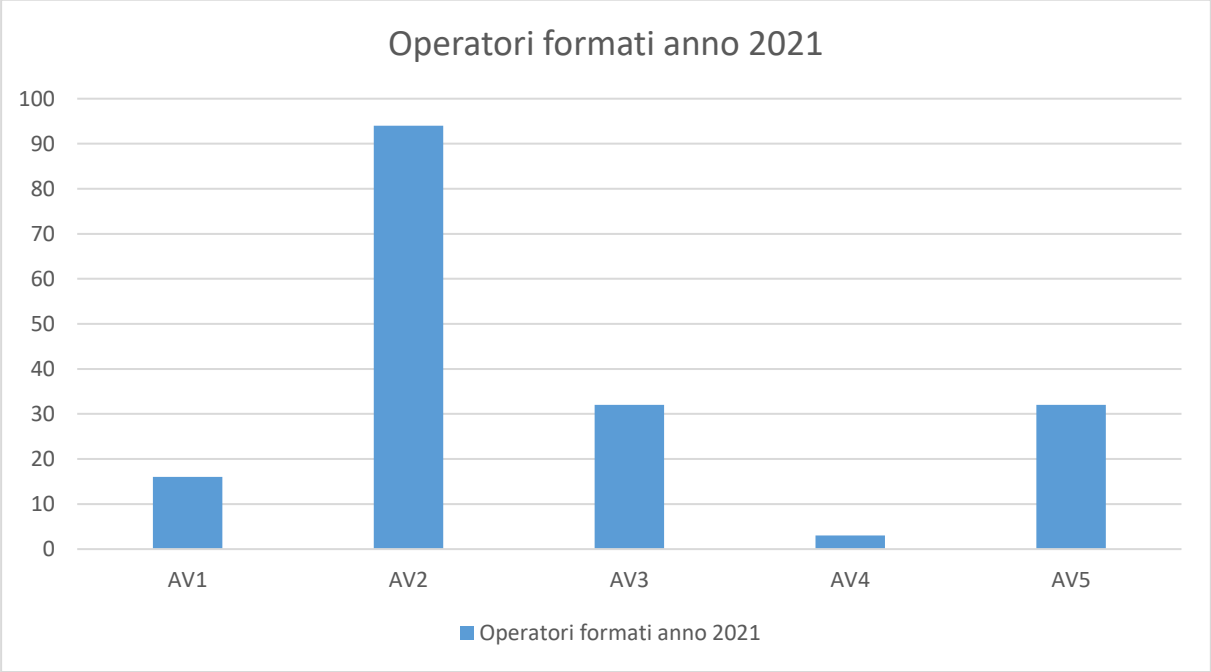
Nella prima edizione del corso "La sicurezza alimentare nelle strutture assistenziali", tenuto nel 2020 hanno partecipato e ottenuto l'attestato 57 operatori:

- 19 operatori dell'Area Vasta2;
- 9 operatori dell'Area Vasta 4;
- 29 operatori dell'Area Vasta 5.



Nell'edizione 2021 con l'accreditamento di crediti ECM, la partecipazione al corso è aumentata, dal 15 marzo (apertura corso) al 7 settembre hanno partecipato 177 operatori:

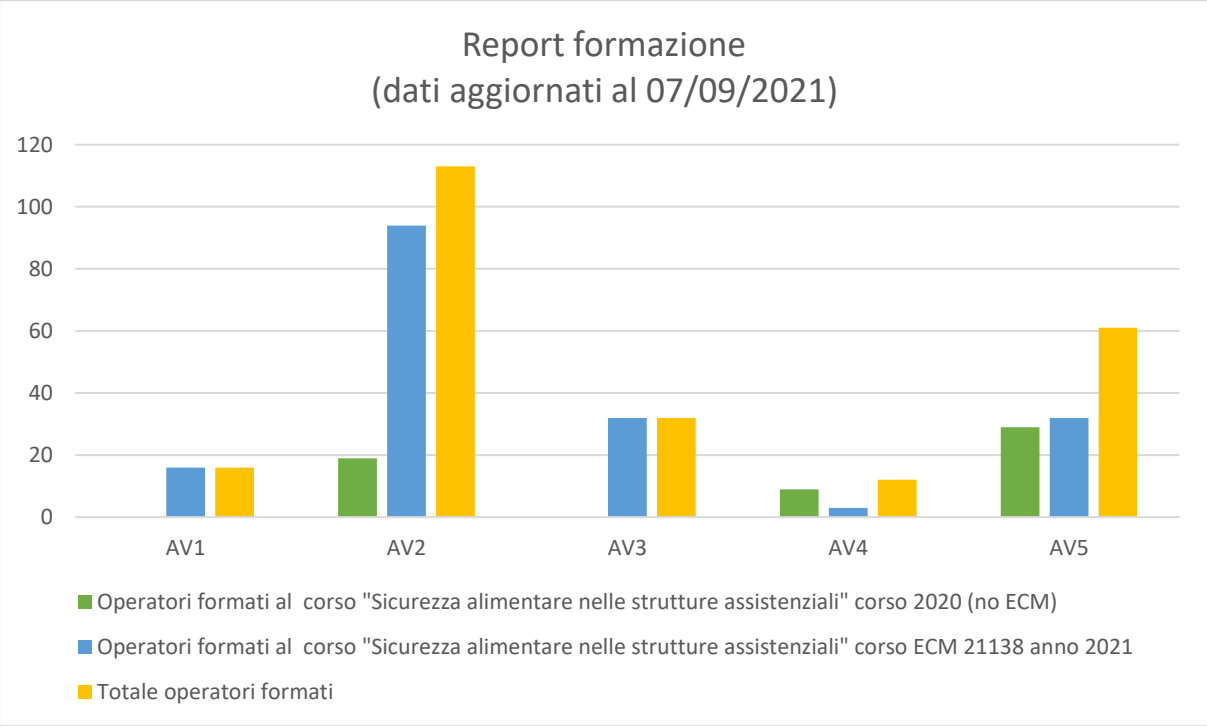
- 16 operatori dell'Area Vasta 1;
- 94 operatori dell'Area Vasta 2;
- 32 operatori dell'Area Vasta 3;
- 3 operatori dell'Area Vasta 4;
- 32 operatori dell'Area Vasta 5.



Nell'arco delle due edizioni hanno partecipato 234 operatori:

- 16 operatori dell'Area Vasta 1;
- 113 operatori dell'Area Vasta 2;
- 32 operatori dell'Area Vasta 3;
- 12 operatori dell'Area Vasta 4;
- 61 operatori dell'Area Vasta 5.

	Operatori formati anno 2020	Operatori formati corso ECM 21138	Tot. formati per Aree Vaste (07/09/2021)
AV1	0	16	**16**
AV2	19	94	**113**
AV3	0	32	**32**
AV4	9	3	**12**
AV5	29	32	**61**
TOTALE FORMATI ASUR	57	177	**234**



Conclusioni

La struttura di un'Azienda Sanitaria delle dimensioni dell'ASUR Marche presenta degli elementi di complessità organizzativa che si evidenziano nella gestione dei sistemi HACCP in un numero rilevante di strutture distribuite in tutto il territorio delle Regione. Si deve anche rilevare come un'Azienda Sanitaria operi nell'ambito della sicurezza alimentare con funzioni di controllo e questo rappresenta un ulteriore elemento di complessità. D'altra parte l'Azienda Unica rappresenta anche uno strumento di facilitazione nella gestione dei processi potendo condividere attività e processi e quindi estendendo le singole esperienze locali facendone elemento di valore comune. La mappatura dei sistemi HACCP attivi in ambito aziendale ha in effetti rappresentato una occasione di condivisione e confronto all'interno del sistema. Non si può non riconoscere il valore dell'uso degli strumenti informatici nella possibilità di sviluppare dei portali nella piattaforma intranet aziendale che consentono la strutturazione di depositi documentali dinamici e facilmente accessibili.

Sul versante della formazione del personale si deve evidenziare il valore aggiunto della formazione a distanza che ha avuto un forte sviluppo nel corso della recente emergenza pandemica. La strutturazione di un corso FAD consente infatti una facile accessibilità al personale che può organizzare la propria formazione con la massima flessibilità e nel rispetto delle regole contrattuali con il riconoscimento dell'orario di lavoro. I dati di partecipazione evidenziano però la necessità di uno stretto monitoraggio al fine di garantire nel tempo, anche in presenza di attività formativa svolta negli anni precedenti, tracciare con il nuovo sistema la formazione di tutto il personale interessato. La possibilità di monitorare la formazione in questo ambito rappresenta un elemento centrale per la sicurezza alimentare e per questo è necessario

un monitoraggio periodico e la responsabilizzazione dei direttori dei servizi delle professioni sanitari.

Eventi di tossinfezioni alimentari in strutture sanitarie rappresentano eventi particolarmente gravi per le conseguenze per l'impatto sulla salute dei soggetti fragili accolti nelle strutture residenziali o ricoverati nelle strutture ospedaliere, ma anche per gli operatori sanitari, con minori conseguenze dal punto di vista della salute ma rischi concreti per la continuità dei servizi, stante il numero elevato di operatori potenzialmente coinvolti.

L'attività svolta ha consentito di avviare un'azione di miglioramento della sicurezza alimentare nell'ambito dell'ASUR Marche, che oltre a garantire la sicurezza dei pazienti e degli operatori.

Allegati

Allegato 1: Mappatura manuali HACCP ASUR

AREA VASTA di competenza	Indirizzo sede produttiva	Comune	Prov.	Descrizione attività	Dettaglio attività	Stato	Attività principale	Note
AREA VASTA 5	LOC. PAGGESE	ACQUASANTA TERME	AP	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	REFETTORIO
AREA VASTA 4	LARGO PLEBANI, 6	AMANDOLA	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	
AREA VASTA 2	VIALE MARCONI	ARCEVIA	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	

AREA VASTA 5	VIA DEGLI IRIS	ASCOLI PICENO	AP	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	
AREA VASTA 3 MACERATA	LOC. CASELLE	CAMERINO	MC	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	MENSA OSPEDALIERA
AREA VASTA 2	VIA XXV APRILE	CASTELFIDARDO	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	
AREA VASTA 2	VIA DELLA CARITA' N.11	CINGOLI	MC	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	OSPEDALE
AREA VASTA 3 MACERATA	VIA GINEVRI, 1	CIVITANOVA MARCHE	MC	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	PORZIONAMENTO E SOMM. DI ALIMENTI E BEVANDE PRODOTTI DA DITTA AUTORIZZATA.PREP.E SOMM. DI BEVANDE

AREA VASTA 2	VIALE DEGLI EROI	CORINALDO	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	
AREA VASTA 2	VIA FERRANTI N.57- 59	CUPRAMONTANA	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A001-PRODUZIONE PASTI PRONTI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA (CATERING CONTINUATIVO E PER EVENTI)	ATTIVA	SI	SOMM.NE PASTI PRODOTTI DALLA CUCINA DELLA DITTA GEMOS SOC. COOP. ATTIGUA
AREA VASTA 2	V.LE STELLUTI SCALA, 26	FABRIANO	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A001-PRODUZIONE PASTI PRONTI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA (CATERING CONTINUATIVO E PER EVENTI)	ATTIVA	SI	MENSA OSPEDALIERA ED AZIENDALE - PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE
AREA VASTA 2	V.LE STELLUTI SCALA, 26	FABRIANO	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	MENSA OSPEDALIERA ED AZIENDALE - PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE
AREA VASTA 2	VIA DON MINZONI N.16	FILOTTRANO	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A001-PRODUZIONE PASTI PRONTI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA (CATERING CONTINUATIVO E PER EVENTI)	ATTIVA	SI	PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI

AREA VASTA 1	VIA PENSERINI, 9	MACERATA FELTRIA	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	MENSA CON SOLA SOMMINISTRAZIONE PASTI E PREP. COLAZIONI
AREA VASTA 3 MACERATA	VIALE EUROPA	MATELICA	MC	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	MENSA OSPEDALIERA
AREA VASTA 1	RSA NONDAVIO - CORSO ROMA N. 32	MONDAVIO	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	PREP. PRIME COLAZIONI, SOMM. ALIMENTI E BEVANDE PER GLI OSPITI DELLA RSA E RELATIVO DEPOSITO
AREA VASTA 1	VIA BARTOLINI N. 6 - RSA MONDOLFO	MONDOLFO	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	PORZIONAMENTO PASTI FORNITI DA DITTA AUTORIZZATA E SOMM. AGLI OSPITI DELLA STRUTTURA RSA
AREA VASTA 5	P.ZZA ANTOGNOZZI	MONTEFIORE DELL'ASO	AP	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A001-PRODUZIONE PASTI PRONTI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA (CATERING	ATTIVA	SI	DISTRIBUZIONE PASTI R.S.A.

					CONTINUATIVO E PER EVENTI)			
AREA VASTA 5	VIA GARIBALDI	OFFIDA	AP	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	REFETTORIO
AREA VASTA 1	PRESIDIO OSPEDALIERO -LOC. S. COLOMBA- VIA G. DI VITTORIO N. 2	PERGOLA	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	NO	PREP. E SOMM. E DEPOSITO DI ALIMENTI E BEVANDE PER L'OSPEDALE DI POLO E SEZIONI PERIFERICHE
AREA VASTA 1	PRESIDIO OSPEDALIERO -LOC. S. COLOMBA- VIA G. DI VITTORIO N. 2	PERGOLA	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A001-PRODUZIONE PASTI PRONTI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA (CATERING CONTINUATIVO E PER EVENTI)	ATTIVA	NO	PREP. E SOMM. E DEPOSITO DI ALIMENTI E BEVANDE PER L'OSPEDALE DI POLO E SEZIONI PERIFERICHE
AREA VASTA 1	VIA REDIPUGLIA 29	PESARO	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	PEGASO MOSAICO E FLORICOLTURA

AREA VASTA 1	VIA LOMBROSO 37	PESARO	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	MENSA CON SOLA SOMMINISTRAZIONE PASTI E PREP. COLAZIONI
AREA VASTA 1	VIA BELVEDERE 130	PESARO	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	
AREA VASTA 1	STRADA IN SALA 85	PESARO	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	SOMMINISTRAZIONE PASTI
AREA VASTA 1	STRADA PER NOVILARA 8	PESARO	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	MENSA CON SOLA SOMMINISTRAZIONE PASTI E PREP. COLAZIONI
AREA VASTA 3 MACERATA	P.LE A. DA RECANATI, 2	RECANATI	MC	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	PORZIONAMENTO E SOMM.DI ALIMENTI E BEVANDE PRODOTTI DA DITTA AUTORIZZATA.PREP.E SOMM. DI BEVANDE

AREA VASTA 5	PIAZZA MARIA TERESA DI CALCUTTA	RIPATRANSONE	AP	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)		ATTIVA	SI	
AREA VASTA 3 MACERATA	VIA DEL GLORIOSO, 8	SAN SEVERINO MARCHE	MC	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	MENSA OSPEDALIERA
AREA VASTA 1	VIA ROBERT BADEN POWELL N. 6	SANT'ANGELO IN VADO	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	LABORATORIO PER PREP. DI COLAZIONI E SOMM. ALIMENTI PREPARATI E TRASPORTATI
AREA VASTA 2	VIA LA PACE	SASSOFERRATO	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	MENSA OSPEDALIERA ED AZIENDALE - PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE
AREA VASTA 2	VIA LA PACE	SASSOFERRATO	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A001-PRODUZIONE PASTI PRONTI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA (CATERING CONTINUATIVO E PER EVENTI)	ATTIVA	SI	MENSA OSPEDALIERA ED AZIENDALE - PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

AREA VASTA 2	VIA PIERO DELLA FRANCESCA	SENIGALLIA	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI PRESSO LA CRP CESANO, LOC. CESANELLA
AREA VASTA 2	VIA CELLINI N. 1	SENIGALLIA	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	
AREA VASTA 2	VIA CELLINI	SENIGALLIA	AN	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE NEI REPARTI DI PSICHIATRIA E DIALISI
AREA VASTA 1	VIA ROMA, 54	URBANIA	PU	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	PREP. COLAZIONI E SOMM. DI ALIMENTI (PREPARATI E TRASPORTATI DA DITTA AUTORIZZATA)
AREA VASTA 4	VIA PORTA ROMANA 76	SANT'ELPIDIO A MARE	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	LOCALE PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI AI DEGENTI

AREA VASTA 4	VIA AGUSTO MURRI 15	FERMO	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A001-PRODUZIONE PASTI PRONTI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA (CATERING CONTINUATIVO E PER EVENTI)	ATTIVA	SI	PREPARAZIONE PASTI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO E PER LE STRUTTURE TERRITORIALI-SOMMINISTRAZIONE PASTII NEI VARI REPARTI E MENSA DIPENDENTI
AREA VASTA 4	VIA DANTE ZEPPILLI 9/A	FERMO	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	LOCALE PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PROVENIENTI DALLA CUCINA CENTRALE DEL PRESIDIO OSPEDALIERO
AREA VASTA 4	VIA AGUSTO MURRI 15	FERMO	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	PREPARAZIONE PASTI PER IL PRESIDIO OSPEDALIERO E PER LE STRUTTURE TERRITORIALI-SOMMINISTRAZIONE PASTII NEI VARI REPARTI E MENSA DIPENDENTI

AREA VASTA 4	VIA OSPEDALE DIOTALLEVI 1	MONTEGIORGIO	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI RICEVUTI DALLA CUCINA CENTRALE DEL PRESIDIO OSPEDALIERO DI FERMO
AREA VASTA 4	VIA DELL'OSPEDALE 1	MONTEGRANARO	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	N. 2 ZONE DI PORZIONAMENTO PASTI PRESSO CENTRO ALZHEIMER HOSPICE PROVENIENTI DALLA CUCINA CENTRALE DEL PRESIDIO OSPEDALIERO DI FERMO
AREA VASTA 4	VIA PACIFICO MARINI 52	PETRITOLI	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	
AREA VASTA 4	STRADA PROVINCIALE 56	PETRITOLI	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	

AREA VASTA 4	VIA LEONARDO DA VINCI 7	PORTO SAN GIORGIO	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	LOCALE PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI AGLI OSPITI DELLA RSR
AREA VASTA 4	VIA ELPIDIENSE	PORTO SANT'ELPIDIO	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A001-PRODUZIONE PASTI PRONTI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA (CATERING CONTINUATIVO E PER EVENTI)	ATTIVA	SI	
AREA VASTA 4	VIA ELPIDIENSE	PORTO SANT'ELPIDIO	FM	RISTORAZIONE COLLETTIVA (COMUNITA' ED EVENTI)	852IT6A002-SOMMINISTRAZIONE PASTI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE E SEDI PER EVENTI E BANQUETING)	ATTIVA	SI	

Allegato 2: Manuali HACCP AREA VASTA 1

Indirizzo Sede Produttiva	Numero Registrazione (CUN)	Numero Riconosc.	Descrizione Attività	Data Inizio Attività	Manuale
Via Penserini 9, Macerata Feltria (PU)	AA000128023PUIT	023PS00058	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	18/05/2002	**Manuale Macerata Feltria**
Corso Roma 32, Mondavio (PU)	AA000059028PUIT	028PS00006	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale RSA Mondavio**
Via Bartolini 6, Mondolfo (PU)	AA000185029PUIT	029PU00204	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	06/07/2016	**Manuale RSA Mondolfo**
Loc. S. Colomba Via G. Di Vittorio 2, Pergola (PU)	AA000119043PUIT	043PS00025	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	25/07/2005	**Manuale Pergola**
Loc. S. Colomba Via G. Di Vittorio 2, Pergola (PU)	AA000119043PUIT	043PS00025	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	25/07/2005	Download
Via Belvedere 130, Pesaro (PU)	AA001810044PUIT	044PU00802	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Belvedere1** **Manuale Belvedere2** **Manuale Belvedere3** **Manuale Belvedere4** **Manuale Belvedere5** **Manuale Belvedere6**
Strada Per Novilara 8, Pesaro (PU)	AA002948044PUIT	044PU00803	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Pesaro Strada per Novilara**
Via Redipuglia 29, Pesaro (PU)	AA003034044PUIT	044PU00799	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Redipuglia1** **Manuale Redipuglia2**

					Manuale Redipuglia3 **Manuale Redipuglia4** **Manuale Redipuglia5** **Manuale Redipuglia6**
Via Lombroso 37, Pesaro (PU)	AA001985044PUIT	044PU00801	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Lombroso1** **Manuale Lombroso2** **Manuale Lombroso3** **Manuale Lombroso4** **Manuale Lombroso5** **Manuale Lombroso6**
Strada In Sala 85, Pesaro (PU)	AA001811044PUIT	044PU00800	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Pesaro Strada in Sala**
Via Robert Baden Powell 6, Sant'Angelo In Vado (PU)	AA000152057PUIT	057PS00065	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	23/07/2002	**Manuale Sant'Angelo in Vado**
Via Roma 54, Urbania (PU)	AA000267066PUIT	066PS00128	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	18/07/2002	**Manuale Urbania**
Ospedale Urbino (PU)			Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Urbino**

Allegato 3: Manuali HACCP AREA VASTA 2

Indirizzo Sede Produttiva	Numero Registrazione (CUN)	Numero Riconosc.	Descrizione Attività	Data Inizio Attività	Manuale
Viale Marconi, Arcevia (AN)	AA000140003ANIT	003AN00034	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale RSA Arcevia**
Via XXV Aprile, Castelfidardo (AN)	AA000509010ANIT	04201020190011	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	07/05/2019	**Manuale RSA Castelfidardo Parte 1** **Manuale RSA Castelfidardo Parte 2**
Viale Degli Eroi, Corinaldo (AN)	AA000246015ANIT	015AN00118	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	27/04/2010	**Manuale RSA Corinaldo**
V.le Stelluti Scala 26, Fabriano (AN)	AA000555017ANIT	017AN00168	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Ospedale Fabriano**
V.le Stelluti Scala 26, Fabriano (AN)	AA000555017ANIT	017AN00168	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		Download
Via Don Minzoni16, Filottrano (AN)	AA000184019ANIT	019AN00082	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	04/11/2013	**Manuale Filottrano**
Via Cellini, Senigallia (AN)	AA000923045ANIT	045AN01101	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Cellini**
Via Cellini 1, Senigallia (AN)	AA000872045ANIT	045AN00271	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Cellini**
Via Piero Della Francesca, Senigallia (AN)	AA000924045ANIT	045AN01102	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Senigallia via Piero della Francesca**
Via Della Carita' 11, Cingoli	AA000286012MCIT	012MC00164	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Cingoli**

Via Ferranti 57-59, Cupramontana	AA000143016ANIT	016AN00073	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Cupramontana**
Via La Pace, Sassoferrato	AA000162044ANIT	044AN00118	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Sassoferrato**
Via La Pace, Sassoferrato	AA000162044ANIT	044AN00118	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Sassoferrato**
Ospedale Carlo Urbani, Jesi			Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale Jesi**

Allegato 4: Manuali HACCP AREA VASTA 3

Indirizzo Sede Produttiva	Numero Registrazione (CUN)	Numero Riconosc.	Descrizione Attività	Data Inizio Attività	Manuale
Loc. Caselle, Camerino (MC)	AA000187007MCIT	007MC00056	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	27/03/2000	**Manuale Camerino**
Via Ginevri 1, Civitanova Marche (MC)	AA001606013MCIT	013MC00556	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	15/07/2011	**Manuale Macerata e Civitanova Marche**
Viale Europa, Matelica (MC)	AA000300024MCIT	024MC00059	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	10/07/2008	**Manuale Matelica**
P.le A. Da Recanati 2, Recanati (MC)	AA000480044MCIT	044MC00201	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	15/06/2011	**Manuale Recanati**
Via Del Glorioso 8, San Severino Marche (MC)	AA000322047MCIT	047MC00089	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	15/01/2003	**Manuale San Severino Marche**

Allegato 5: Manuali HACCP AREA VASTA 4

Indirizzo Sede Produttiva	**Numero Registrazione (CUN)**	**Numero Riconosc.**	**Descrizione Attività**	**Data Inizio Attività**	**Manuale**
Largo Plebani 6, Amandola (FM)	AA000123002FMIT	004AP00051	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	01/01/1960	**Manuale Amandola**
Via Porta Romana 76, Sant'Elpidio A Mare (FM)	-	-	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	-	**Manuale Sant'Elpidio a Mare**
Via Augusto Murri 15, Fermo (FM)	-	-	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	-	**Manuale Murri**
Via Augusto Murri 15, Fermo (FM)	-	-	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	-	Manuale Murri
Via Dante Zeppilli 9/A, Fermo (FM)	-	-	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	-	**Manuale Zeppilli1** **Manuale Zeppilli2**
Via Ospedale Diotallevi, Montegiorgio (FM)	-	-	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	-	**Manuale Montegiorgio**
Via Dell'ospedale 1, Montegranaro (FM)	-	-	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	-	**Manuale Montegranaro1** **Manuale Montegranaro2**
Via Pacifico Marini 52, Petritoli (FM)	-	-	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	-	**Manuale Marini**
Strada Provinciale 56, Petritoli (FM)	-	-	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	-	**Manuale Strada Provinciale**
Via Leonardo Da Vinci 7, Porto San Giorgio (FM)	-	-	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	-	**Manuale Porto San Giorgio**

Via Elpidiense, Porto Sant'Elpidio (FM)	-	-	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	-	**Manuale Porto Sant'Elpidio**
Via Elpidiense, Porto Sant'Elpidio (FM)	-	-	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	-	Manuale Porto Sant'Elpidio

Allegato 6: Manuali HACCP AREA VASTA 5

Indirizzo Sede Produttiva	Numero Registrazione (CUN)	Numero Riconosc.	Descrizione Attività	Data Inizio Attività	Manuale
Loc. Paggese, Acquasanta Terme (AP)	AA000100001APIT	001AP00071	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale RSA Acquasanta Terme**
Via Degli Iris, Ascoli Piceno (AP)	AA001052007APIT	007AP00834	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	01/01/1960	**Manuale Ospedale Ascoli Piceno** **Allegati Ospedale Ascoli Piceno**
P.zza Antognozzi, Montefiore Dell'Aso (AP)	AA000078036APIT	036AP00063	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	08/10/2003	**Manuale RSA Montefiore dell'Aso**
Via Garibaldi, Offida (AP)	AA000157054APIT	054AP00113	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		**Manuale RSA Offida**
Piazza Maria Teresa Di Calcutta, Ripatransone (AP)	AA000165063APIT	063AP00093	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	06/09/2003	**Manuale RSA Ripatransone**

Allegato 7: Scheda progetto corso "Sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva"

Mod.SP

asur marche	SCHEDA PROGETTO	Rev. 0.0 del 01/03/2019 Pagina 1 di 4
	Procedura PQ4 " Analisi e Miglioramento" MANUALE DELLE QUALITA'	PFA Det. ASUR/DG 738/2019 Corso/Evento N. _____

TITOLO CORSO/EVENTO	**SICUREZZA ALIMENTARE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**	
PRESENTAZIONE ***(premessa, descrizione e finalità)***	Nel corso degli ultimi anni è emerso che il rischio principale nella diffusione di patologie da alimenti è rappresentato dal mancato rispetto di norme di comportamento relative all'igiene del personale e alle tecniche di lavorazione. Il rischio diventa particolarmente rilevante nell'ambito della ristorazione collettiva destinata alle strutture ospedaliere e assistenziali. Da qui la necessità di ribadire l'importanza delle attività preventive, di vigilanza e di ispezione anche relativamente a comportamenti inadeguati. La formazione degli operatori coinvolti, sia direttamente che indirettamente nel processo di ristorazione collettiva, è ritenuta un fondamentale strumento per il controllo delle malattie trasmesse da alimenti, con particolare attenzione anche alla fase emergenziale in corso, che sarà oggetto di una specifica trattazione nel corso della formazione proposta. Il corso vuole fornire un livello di conoscenze che favorisca il miglioramento dei modi di operare e l'acquisizione di pratiche corrette relativamente alla somministrazione di alimenti in ambito assistenziale. Inoltre con questo corso l'ASUR intende fornire una formazione di base in tema di sicurezza alimentare per gli operatori delle proprie strutture sanitarie direttamente impiegati nella fase di somministrazione di alimenti.	
FAD	**1. Evento Formativo Residenziale - EFR *(aperto ai NON dipendenti ASUR)*** **2. Progetto Formativo Aziendale - PFA *(riservato ai dipendenti ASUR)***	☑ ☐
	FORMAZIONE RESIDENZIALE CLASSICA IN DIDATTICA E-LEARNING: ***Durata max percorso 6 ore - Compilare il programma in calce***	☑
	FORMAZIONE SUL CAMPO IN DIDATTICA E-LEARNING: ***Durata max percorso 8 ore (min 3 incontri/2 ore ciascuno)*** ***durata di svolgimento max 4 settimane*** **GRUPPI DI MIGLIORAMENTO/COMUNITÀ DI APPRENDIMENTO** **Redazione di documento conclusivo** **NO** ☐ **SI** ☐ ***in questo caso specificare la natura del/i documento/i (Es.: linee di indirizzo, procedura, protocollo, indicazioni operative)*** _____ _____ _____	☐
AREA RIFERIMENTO OBIETTIVI FORMATIVI NAZIONALI E REGIONALI	**Indicare N. 23** **SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARI, NUTRIZIONE E/O PATOLOGIE CORRELATE**	
OBIETTIVI	**Generale: Prevenzione e sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva, con specifico riferimento al contagio da SARS COV 2**	
	Specifici *(i partecipanti al termine del corso saranno in grado di)*: 1) Conoscere i principi base della sicurezza alimentare 2) Conoscere i principali aspetti organizzativi del servizio di ristorazione assistenziale 3) Conoscere le buone prassi igieniche da adottare in ambito alimentare, in particolare nella fase di somministrazione dei pasti, per prevenire i rischi associati	

1

asur marche	**SCHEDA PROGETTO**	Rev. 0.0 del 01/03/2019 Pagina 2 di 4
	Procedura PQ4 " Analisi e Miglioramento" MANUALE DELLE QUALITA'	PFA Del. ASUR/DG 738/2019 Corso/Evento N. _____

STRUMENTO DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO *(da fornire in formato file)*	**1) Questionario**	☑
	2) Prova scritta/elaborato	☐
	3) Prova pratica	☐
	4) Prova orale	☐
	5) Project Work	☐

DESTINATARI

Partecipanti per edizione N. 200

Qualifiche ECM (*spuntare la casella*)

MEDICO		ORTOTTISTA/ASSISTENTE DI OFTALMOLOGIA	
FARMACISTA		OSTETRICA/O	
BIOLOGO		PODOLOGO	
CHIMICO		TECNICO DELLA RIABILITAZIONE PSICHIATRICA	
FISICO		TECNICO FISIOPATOLOGIA CARDIOCIRCOLATORIA	
VETERINARIO		TECNICO SANITARIO LABORATORIO BIOMEDICO	
ODONTOIATRA		TECNICO SANITARIO DI RADIOLOGIA MEDICA	
PSICOLOGO		TECNICO AUDIOMETRISTA	
ASSISTENTE SANITARIO		TECNICO AUDIOPROTESISTA	
DIETISTA		TECNICO DELLA PREV. AMB. E NEI LUOGHI DI LAVORO	
FISIOTERAPISTA		TECNICO DI NEUROFISIOPATOLOGIA	
EDUCATORE PROFESSIONALE		TECNICO ORTOPEDICO	
IGIENISTA DENTALE		TERAPISTA DELLA NEURO-PSICOM. ETA' EVOLUTIVA	
INFERMIERE		TERAPISTA OCCUPAZIONALE	
INFERMIERE PEDIATRICO		TUTTE LE PROFESSIONI	X
LOGOPEDISTA			

Qualifiche non ECM (*specificare*):

- **operatori che intervengono direttamente nelle fasi di distribuzione e somministrazione degli alimenti nelle strutture assistenziali**
- **operatori non specificatamente addetti agli alimenti ma che operano in strutture assistenziali dove vengono somministrati gli alimenti**
- **figure professionali che hanno un ruolo nell'organizzazione e gestione del servizio di ristorazione assistenziale**
- **operatori che hanno un ruolo di controllo sulle procedure igieniche adottate nelle strutture assistenziali**

Unità Operative coinvolte:

DATA INIZIO - DATA FINE	**Da definire**
RESPONSABILE SCIENTIFICO *(non acquisisce crediti)*	**Nome e cognome:** Remo Appignanesi **Qualifica:** Direttore Sanitario Asur **e-mail:** **n. telefono**

DOCENTI *(Indicare Titolari e Sostituti)*		**Nome e cognome:** Dott.ssa Lucia Rinaldi **Qualifica:** Dirigente Medico Veterinario - Servizio Igiene Alimenti di origine animale - Prodotti ittici e altri prodotti di origine animale **Ente di appartenenza:** Area Vasta 2
		Nome e cognome: Dott.ssa Luana Tantucci **Qualifica:** Dirigente Medico - Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione **Ente di appartenenza:** Area Vasta 2
		Nome e cognome: **Qualifica:** **Ente di appartenenza:**
		Nome e cognome: **Qualifica:** **Ente di appartenenza:**
TUTOR	**FSC – Training** *(Obbligatorio)*	**Nome e cognome:** **Qualifica:** **Ente di appartenenza:**
	FSC - G.d.M. *(Se previsto - non dipendente ASUR)*	
	FORM. RES. *(Se previsto - coadiuva il docente nei lavori di gruppo)*	
COORDINATORE FORMAZIONE SUL CAMPO		**Nome e cognome:** **Qualifica:** **e-mail:** **n. telefono**
REFERENTE ORGANIZZATIVO		**Nome e cognome:** **Qualifica:** **e-mail:** **n. telefono**
SPONSOR *(se previsto)*		**Ragione sociale:** **Domicilio fiscale:** **P.IVA:**

PROGRAMMA FORMAZIONE RESIDENZIALE CLASSICA IN DIDATTICA E-LEARNING:

DOCENTE	TITOLO RELAZIONE	TIPOLOGIA FORMATIVA	TIPOLOGIA DIDATTICA
TANTUCCI LUANA	Tipologie di ristorazione assistenziale	Video lezione Materiale di studio e approfondimento complementare	ASINCRONA
Quesiti interattivi di passaggio al modulo successivo			ASINCRONA
RINALDI LUCIA	I contaminanti alimentari	Video lezione Materiale di studio e approfondimento complementare	ASINCRONA
Quesiti interattivi di passaggio al modulo successivo			ASINCRONA
TANTUCCI LUANA	Le corrette prassi igieniche: • le corrette prassi igieniche • misure integrative per la prevenzione da contagio SARS COV2	Video lezione Materiale di studio e approfondimento complementare	ASINCRONA

Quesiti interattivi di passaggio al modulo successivo			**ASINCRONA**
RINALDI LUCIA	**Fasi operative e loro gestione:** • **Introduzione e fase di ricevimento** • **La fase di stoccaggio dei prodotti** • **La fase di distribuzione e somministrazione** • **Diete speciali per persone speciali** • **La gestione dei rifiuti e delle non conformità**	**Video lezione** **Materiale di studio e approfondimento complementare**	**ASINCRONA**
Quesiti interattivi di passaggio al modulo finale			**ASINCRONA**
Test di valutazione finale e compilazione gradimenti ECM			**ASINCRONA**

Tempo stimato necessario per completare il percorso è di 7 ore.

Bibliografia

- Camera di Commercio di Roma. Novembre 2014 - Facility management. Il mercato pubblico dei servizi di ristorazione. Manuale Operativo;
- Decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- Ministero della Salute 2011 - Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale;
- Patrizia Cappelli, Vanna Vannucchi "Chimica degli alimenti. Conservazione e trasformazioni. Terza edizione". Ed. Zanichelli 2005;
- Portale intranet aziendale: https://www.asur.marche.it/web/intranet/haccp;
- Regione Piemonte 2007 - Proposte Operative per la Ristorazione Ospedaliera;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 382/2021 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 03 marzo 2021;
- Regolamento (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 marzo 2017;
- Secretariat of the Codex Alimentarius Commission Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome - CODEX ALIMENTARIUS- Testi base sull'igiene alimentare - Terza edizione 2003;
- www.veterinariaalimenti.marche.it

Ringraziamenti

Eccoci qua anche questo percorso è giunto alla fine, sono stati due anni intensi e pieni di cambiamenti. Ho iniziato questo percorso di studi senza certezze, piena di punti interrogativi, vita affettiva, lavorativa… senza nessuna certezza. In questi due anni tutto ha preso il suo posto, il mio lavoro a tempo indeterminato, la mia nuova famiglia a tempo indeterminato che spero si allarghi presto. Finisco questo percorso stanca ma felice… adesso posso dire che ce l'ho fatta e ce la farò!

Grazie a chi ha progettato così bene e inaspettato questo percorso, anche se spesso mi dimentico di Lui, ma per fortuna Lui non si dimentica di me! Grazie Dio perché "scrivi dritto sulle nostre righe storte", grazie perché non ti dimentichi di me e mi regali sempre cose nuove e bellissime, perché mi fai riscoprire ogni volta le cose bellissime che hanno circondato il mio passato.

Grazie perché mi hai insegnato, nel mio cammino con frati, suore e Maria Pia, il motto della mia vita: "Ringrazia da dove vieni, riconosci dove sei e desidera dove stai andando".

Ti ringrazio per la mia famiglia di origine: mamma, papà e Chiara, mi hanno insegnato a camminare sulle mie gambe, credendo in quello che volevo. Si sono fidati delle mie idee e delle mie capacità, non sempre hanno compreso e approvato, mettendo in prova la mia testa dura e le mie convinzioni.

Grazie per la mia mamma, esempio di amore e disponibilità, grande lavoratrice, attenta per ogni aspetto della famiglia. Grazie per il mio papà, primo amore della mia vita, ed ora non più l'unico.

Grazie per Chiara, la persona che più mi assomiglia nell'aspetto fisico e nei desideri, anche se usiamo strade diverse per ottenerli, i gusti non sono poi così uguali. Ho fiducia che aiuterai anche lei a trovare il suo posto più bello del mondo.

Ti ringrazio per il mio posto più bello del mondo, Cristiano, la mia sfida più grande, il mio futuro, il mio amore! Grazie perché mi hai fatto capire che nonostante le difficoltà è lui il mio porto sicuro, la persona con cui camminare verso il mio sogno, la mia famiglia.

Ti ringrazio per la mia nuova famiglia, per Cristiano, compagno affettuoso e attento, padre affettuoso e attento; per Giacomo, uno spettacolo di bambino, che mi ha insegnato che l'amore apre il cuore e non lo chiude, che mi ha accettato e voluto bene dal primo momento, sempre accogliente con tutti; peer Pietro e Flavia sempre attenti alle nostre esigente, sempre pronti ad aiutarci.

Ti ringrazio per la nuova arrivata della famiglia, Kira, cucciola affettuosa, coccolosa e testarda, un'altra sfida da affrontare.

Ti ringrazio per i colleghi e il posto di lavoro che mi hai regalato. Grazie per il dottor Brandoni, che ha creduto in me; per Anna Maria, sempre pronta ad ascoltare i miei sfoghi e a condividere la merenda; per Samuela e Francesca; per Barbara sempre pronta ad aiutarmi nelle mie disavventure di salute; per Andrea, Francesca e la dott.ssa Giovagnetti; per Silvia, Patrizia e Jihane colleghe nuove che spero di non perdere di vista.

Ti ringrazio per la mia compagna di viaggi e di banco di questa magistrale, Simona, sempre pronta all'ascolto e all'aiuto, mi ha visto crescere professionalmente e ha esultato per me quando è arrivato il famoso contratto a tempo indeterminato. Ti ringrazio per tutte le mie compagne di corso, grazie a loro aiuto sono riuscita a superare tutti gli esami, mi hanno dimostrato che da soli non si va da nessuna parte.

Ti ringrazio per tutti i tuoi collaboratori vestiti di marrone, soprattutto P. Lorenzo e S. Lucia Chiara in quest'ultimo periodo li ho persi di vista ma sono sempre presenti nei miei pensieri e nel mio cuore, mi hanno aiutato tanto e spero che lo faranno ancora anche se non sono una figlia perfetta.