

## INDICE

<b>1</b>	<b>DEFINIZIONI</b> .....	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>SCOPO</b> .....	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>TERMINI DI VALIDITÀ</b> .....	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>AMBITO DI APPLICAZIONE</b> .....	<b>3</b>
<b>5</b>	<b>RESPONSABILITÀ</b> .....	<b>3</b>
<b>6</b>	<b>MODALITÀ OPERATIVE</b> .....	<b>3</b>
6.1	<i>INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI DEPUTATI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE</i> .....	3
6.2	<i>ATTIVITÀ DI SICUREZZA ALIMENTARE</i> .....	4
6.3	<i>VERIFICHE PERIODICHE</i> .....	5
<b>7</b>	<b>FLUSSI INFORMATIVI VERSO L'ORGANISMO DI VIGILANZA</b> .....	<b>6</b>

REL.	DATA	REDATTO	APPROVATO	NOTE
1.0	28/10/2013	==	Consiglio di Amministrazione	
2.0	24/02/2022	==	Consiglio di Amministrazione	

## 1 DEFINIZIONI

Alimenti salubri: alimenti idonei al consumo umano, dal punto di vista igienico.

Autorità competente: il Ministero della Sanità, le Regioni e le Provincie autonome, i Comuni e le Aziende Sanitarie Locali (ASL).

Azione correttiva: interventi, predeterminati ed indicati, da adottarsi in occasione del verificarsi di un insuccesso nel mantenere i fattori designati al controllo del punto critico entro i limiti previsti.

CCP - Punto di controllo critico: qualsiasi punto, fase o procedura in corrispondenza al quale sia possibile applicare un controllo al fine di eliminare, prevenire o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per l'integrità del prodotto alimentare in esame.

Contaminazione: presenza nel prodotto di un elemento indesiderabile; può essere biologica, chimica o fisica.

HACCP: sistema che identifica specifici rischi e le misure preventive per il loro controllo.

Igiene dei prodotti alimentari: tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Industria alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari.

Limite critico: valore estremo di un parametro che separa ciò che è accettabile da ciò che non lo è.

Monitoraggio: sequenza pianificata e documentata di misurazioni e/o osservazioni dei fattori significativi per la prevenzione o il controllo dei pericoli.

Responsabile dell'industria alimentare: il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificatamente delegato.

Pericolo alimentare: qualsiasi fattore, agente o condizione che può potenzialmente provocare un danno. I pericoli possono essere biologici (presenza di microrganismi patogeni...), chimici (presenza di contaminanti chimici), e fisici (presenza di frammenti metallici o altri corpi estranei).

Rintracciabilità: possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Rischio alimentare: probabilità che un pericolo alimentare si manifesti.

Verifica: insieme di metodi, procedure e test volti a valutare la conformità del sistema HACCP per stabilire il corretto funzionamento dello stesso.

## **2 SCOPO**

Il Protocollo definisce, nell'ambito dell'attività svolta da Fondazione Maddalena Grassi (di seguito «FMG» o «Fondazione»), le responsabilità, le modalità operative ed i flussi informativi verso l'Organismo di Vigilanza a cui devono attenersi i Destinatari, così come individuati nella Parte Generale del Modello Organizzativo, che vigilano sugli adempimenti in materia di igiene degli alimenti, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 "Igiene dei prodotti alimentari", in relazione alla commissione dei reati previsti dall'art. 25-bis del Decreto (*Delitti contro l'industria e il commercio*).

## **3 TERMINI DI VALIDITÀ**

Il Protocollo assume validità dalla data della sua emissione indicata in copertina.

Ogni eventuale successivo aggiornamento annulla e sostituisce, dalla data della sua emissione, tutte le versioni emesse precedentemente.

## **4 AMBITO DI APPLICAZIONE**

Il Protocollo si applica a tutti i Destinatari che operano presso la Fondazione, ognuno nell'ambito delle proprie attribuzioni e competenze.

In particolare, il Protocollo è volto a esporre i presidi di controllo rilevanti, anche ai fini della prevenzione dei rischi reato individuati, quali:

- l'esistenza di livelli autorizzativi definiti;
- la segregazione dei compiti conformemente al principio secondo cui "nessuno può gestire in autonomia un intero processo";
- la gestione tramite processi e procedure;
- l'attività di verifica e monitoraggio;
- la tracciabilità del processo decisionale.

## **5 RESPONSABILITÀ**

La gestione della sicurezza alimentare prevede il coinvolgimento di tutti i Destinatari così come individuati nel Modello Organizzativo.

## **6 MODALITÀ OPERATIVE**

I principi operativi che seguono si innestano e supportano i processi e le procedure che all'interno della Fondazione realizzano l'"Igiene degli alimenti".

### **6.1 INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI DEPUTATI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE**

Il Consiglio di Amministrazione individua nei Responsabili delle Case i soggetti responsabili degli adempimenti in materia alimentare (da ora in avanti per brevità, singolarmente, il "Responsabile Alimentare").

Lo stesso Responsabile Alimentare può attribuire, nell'ambito delle deleghe formalizzate e dei poteri conferiti ai suoi sottoposti, specifici compiti diretti a garantire il rispetto delle prescrizioni di legge in tema di sicurezza alimentare.

Spetta al Responsabile Alimentare perseguire la migliore igiene, sicurezza e salubrità degli alimenti ed impedire la commissione dei reati inseriti nell'art. 25-bis del Decreto. In particolare, il Responsabile Alimentare:

- assume le necessarie decisioni dirette alla massima sicurezza alimentare;
- predispone i dovuti investimenti;
- indirizza il processo;
- vigila sulla corretta gestione di quanto implementato;
- interviene con immediatezza in caso di pericolo per i consumatori di prodotti alimentari.

### 6.2 ATTIVITÀ DI SICUREZZA ALIMENTARE

Al Responsabile Alimentare, con il supporto delle altre Funzioni eventualmente interessate, compete:

- l'identificazione delle prescrizioni legali, regolamentari, tecniche, sanitarie applicabili, la definizione di come tali prescrizioni si applichino agli aspetti di sicurezza alimentare della Fondazione e la valutazione periodica del rispetto delle stesse;
- la verifica della necessità di specifiche autorizzazioni sanitarie e/o amministrative per l'attività di industria alimentare esercitata dalla Fondazione; la richiesta di dette autorizzazioni e di eventuali rinnovi;
- la gestione degli approvvigionamenti, la qualifica dei fornitori e la definizione delle regole di accettazione dei prodotti alimentari in ingresso;
- l'applicazione del sistema HACCP tramite:
  - o l'analisi dei potenziali pericoli e dei conseguenti rischi per gli alimenti;
  - o l'individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
  - o le decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti alimentari;
  - o l'individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
  - o il 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.
- la predisposizione, comunicazione e diffusione di specifiche procedure in materia di igiene degli alimenti;
- la predisposizione, comunicazione e diffusione di istruzioni operative in materia di igiene degli alimenti;
- la predisposizione, comunicazione, diffusione ed applicazione di procedure ed istruzioni relative alla pulizia e sanificazione;
- la verifica che tutti i lavoratori abbiano ricevuto adeguata informazione/formazione in materia di igiene degli alimenti, che dovrà comprendere i seguenti argomenti:
  - o Malattie di origine alimentare e malattie batteriche di origine alimentare;
  - o Introduzione alla microbiologia. Batteri: crescita batterica, spore batteriche, tossine batteriche. Prelievo di campioni per la ricerca di batteri;

- Prevenzione della contaminazione alimentare. Igiene ambientale: detersione, disinfezione e sanificazione; applicazione delle corrette procedure di pulizia e sanificazione di superfici ed ambienti. Igiene personale: norme comportamentali di buona prassi igienica; abbigliamento personale;
  - Manipolazione sicura degli alimenti. Refrigerazione e congelamento: temperature di conservazione degli alimenti, raffreddamento, scongelamento;
  - Cottura: metodi di cottura e tecniche pericolose;
  - Autocontrollo. Il sistema HACCP (Analisi dei rischi e punti di controllo critici), applicazione del sistema, procedure per l'autocontrollo, schede di monitoraggio, modelli applicativi.
- la definizione della tempistica di rinnovo della formazione erogata;
  - l'individuazione delle potenziali situazioni di emergenza e dei potenziali incidenti che possono avere un impatto sulla sicurezza degli alimenti somministrati e le relative modalità di risposta;
  - il controllo delle registrazioni (alimenti in ingresso, temperature di conservazione, temperature di cottura, non conformità, ...) attraverso:
    - la raccolta, la catalogazione e l'archiviazione delle registrazioni;
    - la conservazione delle registrazioni per il tempo minimo stabilito;
    - il controllo all'accesso ai propri archivi e la verifica dell'obsolescenza;
  - la valutazione della competenza e professionalità dei fornitori che impattano sulla sicurezza alimentare, in particolare:
    - Società terze a cui è affidata in appalto la gestione di mense all'interno di strutture della Fondazione;
    - fornitori di alimenti;
    - Società incaricate delle attività di pulizia e sanificazione;
  - la realizzazione di tutte le attività di analisi, misurazione, verifica, necessarie per la corretta igiene degli alimenti;
  - l'archiviazione dei documenti al fine di impedirne lo smarrimento, il deterioramento ed il danneggiamento.

### 6.3 VERIFICHE PERIODICHE

È compito del Responsabile Alimentare monitorare:

- variazioni significative nei processi aziendali che impattino, direttamente o indirettamente, sugli aspetti di sicurezza alimentare;
- cambiamenti della condizione operativa;
- modifiche sostanziali ai requisiti legislativi e normativi applicabili;
- attuazione dei piani di miglioramento realizzati a seguito dell'individuazione di eventuali criticità e conseguente pianificazione di nuovi obiettivi di miglioramento.

È compito del Responsabile Alimentare affidare, internamente o a Enti terzi, attività di audit in materia alimentare. Detti audit potranno essere realizzati sia presso le strutture alimentari direttamente gestite dalla Fondazione, sia presso le strutture la cui gestione è affidata in appalto a terze Società specializzate. L'obiettivo di tali verifiche è di esaminare se gli

adempimenti, le norme e le prescrizioni specifiche come previsti dalla normativa vigente e dal presente Modello sono stati attuati e rispettati.

È compito del Responsabile Alimentare sviluppare attività di monitoraggio, di sorveglianza e di controllo operativo quali:

- analisi periodiche sull'igiene degli alimenti in ingresso e degli alimenti somministrati;
- monitoraggio sull'attività svolta dalle Società terze a cui è affidata in appalto la gestione di mense all'interno di strutture della Fondazione;
- sistema di rilevazione degli incidenti e non conformità attraverso:
  - o esistenza di una procedura, nella quale sono definiti e sostanziati i termini incidente e non conformità e nella quale sono specificate:
    - le metodologie e responsabilità di analisi ed indagine;
    - le iniziative prese per la riduzione delle conseguenze scaturite;
    - il controllo per la conferma dell'efficacia delle azioni preventive e correttive svolte.
  - o tenuta di un apposito registro degli incidenti e non conformità.
- tracciabilità e verificabilità ex post dei flussi informativi riferiti al Processo:
  - o ciascuna fase rilevante della gestione dei rischi in materia di sicurezza degli alimenti deve risultare da apposita documentazione scritta;
  - o i flussi informativi tra i soggetti delegati alla sicurezza alimentare, con riguardo alle attività svolte nell'ambito del Processo in esame, sono adeguatamente salvati e archiviati in modo da garantire l'evidenza e la tracciabilità;
  - o le riunioni in materia di igiene degli alimenti sono adeguatamente verbalizzate.

## **7 FLUSSI INFORMATIVI VERSO L'ORGANISMO DI VIGILANZA**

L'Organismo di Vigilanza:

- ha libero accesso alla documentazione relativa alla materia di igiene degli alimenti, fermo l'obbligo di segretezza di quanto dovesse venire a conoscenza in relazione ai processi lavorativi in essi decritti;
- può indire in ogni momento una riunione con il Responsabile Alimentare.

I Flussi Informativi sono definiti nell'Allegato "Elenco Flussi Informativi verso l'Organismo di Vigilanza" e devono essere trasmessi all'Organismo di Vigilanza della Fondazione agli indirizzi in seguito indicati.

<b>Organismo di Vigilanza di Fondazione Maddalena Grassi</b>	
<b>Posta elettronica (E-mail)</b>	Indirizzo e-mail: <a href="mailto:odv@fondazionemaddalenagrassi.it">odv@fondazionemaddalenagrassi.it</a>
<b>Posta fisica</b>	Posta fisica: Via Giovanni Prati n. 4, Milano – 20145 (MI) (all'attenzione dell'Organismo di Vigilanza).