

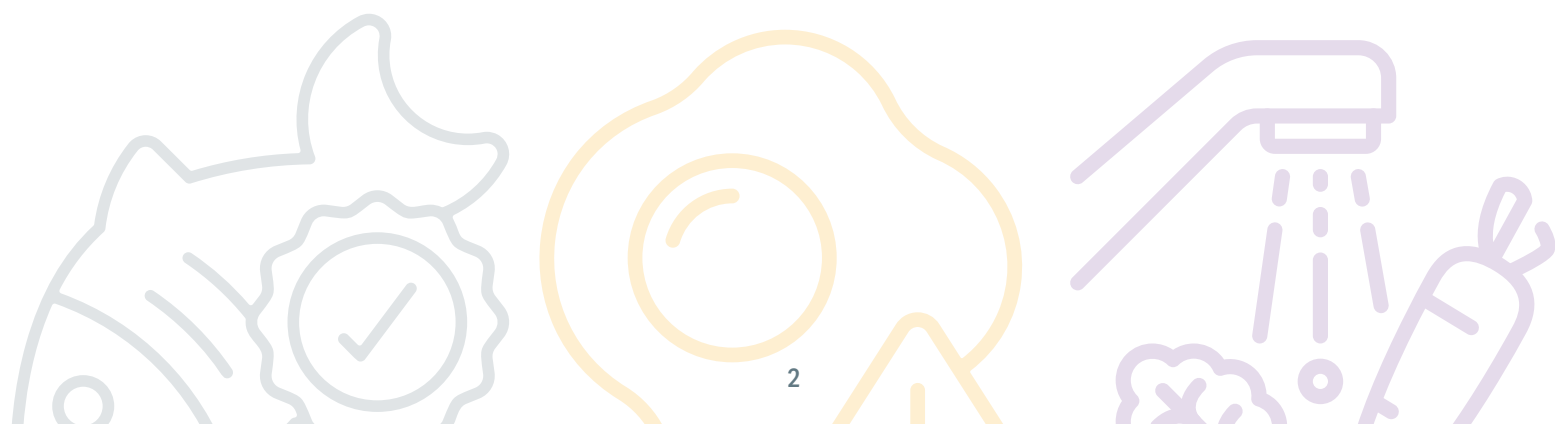
# Strumenti di gestione della sicurezza alimentare

## Guida per le imprese alimentari sul regolamento sulla sicurezza alimentare 3.2.2A



## Indice

Informazioni su questa guida.....	3
I nuovi requisiti .....	4
Imprese che devono rispettare il regolamento .....	4
Alimenti potenzialmente pericolosi .....	5
Categorie commerciali .....	6
Strumenti di gestione della sicurezza alimentare .....	8
Formazione per operatori alimentari .....	8
Corsi di formazione per operatori alimentari.....	9
Competenze e conoscenze degli operatori alimentari.....	10
Supervisor in materia di sicurezza alimentare.....	11
Ruolo dei supervisor in materia di sicurezza alimentare.....	11
Chi può diventare un supervisore in materia di sicurezza alimentare .....	12
Qualifiche del supervisore in materia di sicurezza alimentare .....	12
Dimostrare che gli alimenti sono sicuri .....	14
Gestione dei controlli fondamentali di sicurezza alimentare - strumento di prova... 14	
Tenuta dei registri.....	15
Dimostrare la conformità senza la tenuta dei registri .....	15
Ulteriori informazioni .....	19



## Informazioni su questa guida

**Il regolamento 3.2.2A è un regolamento in materia di sicurezza alimentare che è stato introdotto in Australia per ridurre il tasso di malattie di origine alimentare legate a una cattiva manipolazione degli alimenti in certi tipi di imprese alimentari, attività di ristorazione e commerci al dettaglio.**

Questa guida mira a:

- individuare se la tua impresa alimentare rientra nell'ambito del regolamento 3.2.2A
- comprendere cosa fare per ottemperare alle disposizioni del regolamento.

La presente guida deve essere letta congiuntamente agli [Strumenti di gestione della sicurezza alimentare relativi allo standard sulla sicurezza alimentare 3.2.2A](#) che illustrano nel dettaglio le definizioni legali e le nuove disposizioni normative.

Il regolamento 3.2.2A è un'integrazione al [Regolamento 3.2.2 Pratiche della Sicurezza Alimentare e Requisiti Generali](#) del Codice dei regolamenti sull'igiene e sulla sicurezza dei generi alimentari d'Australia e Nuova Zelanda che le imprese alimentari devono già rispettare.

Dall'8 dicembre 2023, tutti le imprese alimentari, di vendita al dettaglio e ristorazione in Australia dovranno ottemperare al regolamento 3.2.2A per il trattamento di alimenti non confezionati, potenzialmente pericolosi e pronti al consumo.

Tali alimenti sono infatti ad alto rischio di crescita di batteri dannosi che possono provocare malattie se non vengono manipolati correttamente.



**La cattiva manipolazione degli alimenti nelle imprese alimentari e nei commerci al dettaglio hanno provocato lo scoppio di 970 malattie di origine alimentare in Australia tra il 2010 e il 2017.**



**Il regolamento 3.2.2A mira a ridurre il tasso di malattie di origine alimentare legate a una cattiva manipolazione degli alimenti nelle imprese alimentari, attività di ristorazione e commerci al dettaglio in Australia.**



## I nuovi requisiti

Il regolamento introduce nuovi strumenti obbligatori di gestione della sicurezza alimentare, tra cui:

<p><b>Formazione per operatori alimentari</b></p> <p>Gli operatori alimentari devono seguire un corso di formazione in materia di sicurezza alimentare o dimostrare che comprendono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la manipolazione sicura degli alimenti</li> <li>• la contaminazione degli alimenti</li> <li>• la pulizia e disinfezione delle attrezzature</li> <li>• l'igiene personale</li> </ul>	<p><b>Supervisore in materia di sicurezza alimentare</b></p> <p>L'impresa deve disporre di un supervisore in materia di sicurezza alimentare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sia formato</li> <li>• sia in possesso di un certificato di supervisione</li> <li>• possa consigliare i dipendenti che manipolano gli alimenti</li> <li>• sia ragionevolmente disponibile</li> </ul>	<p><b>Dimostrare che gli alimenti sono sicuri</b></p> <p>L'impresa deve dimostrare che gli alimenti sono sicuri secondo una delle seguenti procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mantenendo un registro di tutti i controlli, attività e processi importanti in materia di sicurezza alimentare; o</li> <li>• dimostrando pratiche sicure di manipolazione degli alimenti</li> </ul>
---	---	--

L'introduzione di questi strumenti ti aiuterà a tutelare i clienti e a limitare i rischi di reputazione e finanziari alla tua attività che possono essere provocati dall'insorgere di malattie alimentari.

A parte in Australia Occidentale, la maggior parte delle imprese alimentari in Australia hanno implementato tali strumenti.

## Imprese che devono rispettare il regolamento

**Le imprese devono implementare il regolamento 3.2.2A se sono:**



### imprese alimentari

come ristoranti, bar, negozi di cibo da asporto, ospedali, asili per l'infanzia, centri di assistenza diurna, panetterie e punti di ristorazione mobili



### ristoratori

come ristoratori, ristoranti, mense, scuole e ospedali che trattano o offrono alimenti per il consumo immediato



### commerci al dettaglio

come supermercati, gastronomie, macellai, stazioni di servizio, pescherie, banchi del mercato e minimarket

**che trattano**



### alimenti non confezionati



### alimenti potenzialmente pericolosi



### alimenti pronti al consumo

## Alimenti potenzialmente pericolosi

Gli alimenti potenzialmente pericolosi sono gli alimenti che devono essere conservati in frigorifero per essere mantenuti sicuri.

Controlla la tabella qui sotto per alcuni esempi comuni.

 <p><b>Carne cruda e cotta, nonché alimenti che la contengono</b></p> <p>Carne rossa, pollo, prosciutto, salame, agnello, hamburger, patè, curry, torte salate di carne</p>	 <p><b>Alimenti contenenti uova e altri alimenti ricchi di proteine</b></p> <p>Maionese, aioli, mousse, tiramisù, torte salate, tofu</p>	 <p><b>Prodotti caseari</b></p> <p>Gelato, formaggio, yogurt, panna, latte</p>	 <p><b>Riso cotto</b></p> <p>Riso saltato, riso bianco, risotto, arancini</p>
 <p><b>Pesce o alimenti contenenti pesce</b></p> <p>Gamberetti, pesce, cozze, ostriche, crostacei, sushi</p>	 <p><b>Semi germogliati</b></p> <p>Germogli di alfafa, germogli di broccoli, germogli di trifoglio, germogli di ceci</p>	 <p><b>Frutta e verdure tagliate</b></p> <p>Melone a fette, insalate, vassoi di frutta già tagliati, succhi non pastorizzati</p>	 <p><b>Pasta fresca e cotta</b></p> <p>Spaghetti, pasta alla carbonara, lasagne</p>

Esempi di alimenti che non sono considerati potenzialmente pericolosi sono biscotti e cracker, dolci, pane semplice e panini.

## Categorie commerciali

L'impresa rientra nella "categoria uno" o nella "categoria due" a seconda dell'attività e questo determina le sezioni applicabili del regolamento.

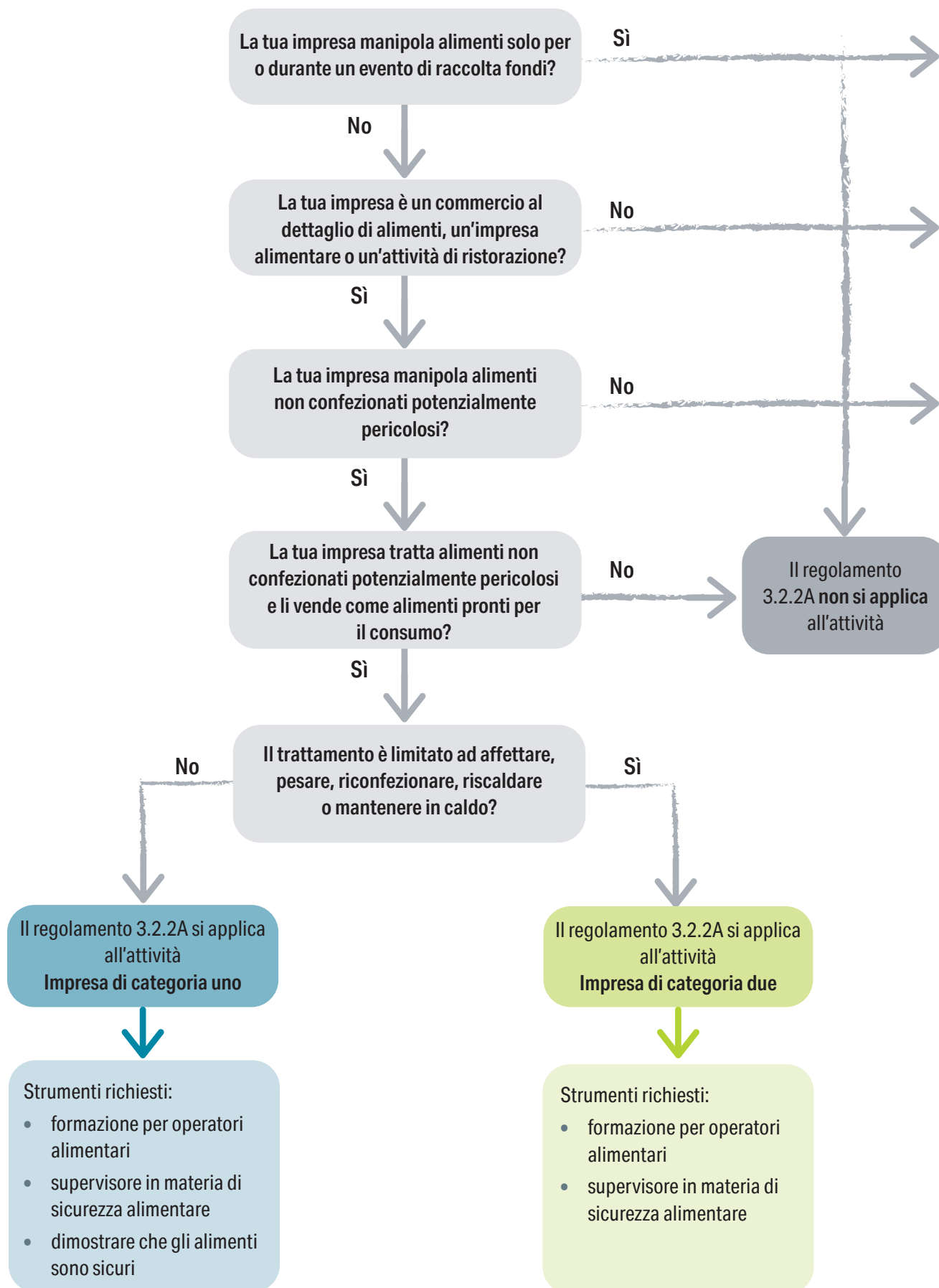
	Categoria uno	Categoria due
<b>Tipo di attività di manipolazione alimentare</b>	<p>Ristoratori o imprese alimentari che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>processano alimenti non confezionati potenzialmente pericolosi in alimenti potenzialmente pericolosi pronti al consumo (processare significa preparare gli alimenti per la vendita come tagliare, cuocere, essiccare, fermentare, riscaldare, scongelare e lavare), e</li> <li>servono tali alimenti direttamente al consumatore, sia sul posto che da asporto.</li> </ul>	<p>Imprese alimentari che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vendono alimenti potenzialmente pericolosi pronti al consumo al cliente, e</li> <li>ricevono alimenti non confezionati o rimuovono gli alimenti dalla confezione, e</li> <li>non preparano o processano gli alimenti (fatto salvo per affettare, pesare, riconfezionare, riscaldare o mantenere in caldo).</li> </ul>
<b>Esempi di attività commerciali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ristoranti</li> <li>Bar</li> <li>Negozi di cibo da asporto</li> <li>Ristoratori</li> <li>Ospedali</li> <li>Asili per l'infanzia</li> <li>Centri di assistenza diurna</li> <li>Panetterie</li> <li>Punti di ristorazione mobili</li> <li>Banchi del mercato, supermercati e stazioni di servizio che preparano e servono alimenti come panini, pizze e pasta pronte al consumo, insalate, piatti di carne, sushi e polli cotti</li> </ul>	<p>Alcuni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>supermercati</li> <li>gastronomie</li> <li>stazioni di servizio</li> <li>pescherie</li> <li>banchi del mercato</li> <li>minimarket.</li> </ul>

Se un'impresa include attività sia di categoria uno che di categoria due, si classifica secondo l'attività a rischio più elevato come impresa di categoria uno.

### Imprese non interessate dal regolamento

Sono esclusi dal regolamento eventi che raccolgono fondi solo per una comunità o cause filantropiche e non per guadagni finanziari personali (raccolta fondi).

Il diagramma di flusso seguente aiuta a determinare se un'impresa alimentare rientra nella categoria uno o due o se è esente dal regolamento:



## Strumenti di gestione della sicurezza alimentare

Le attività commerciali di categoria uno e due sono sottoposte a disposizioni diverse.

	Categoria uno	Categoria due
Formazione per operatori alimentari	✓	✓
Supervisore in materia di sicurezza alimentare	✓	✓
Dimostrare che gli alimenti sono sicuri	✓	✗

### Formazione per operatori alimentari

Le imprese di categoria uno e due devono garantire che gli operatori alimentari completino un corso di formazione in materia di sicurezza alimentare o dimostrino le competenze e conoscenze in materia di sicurezza e igiene alimentare relative alle proprie attività di manipolazione degli alimenti prima di trattare alimenti non confezionati potenzialmente pericolosi utilizzati per la preparazione di alimenti da servire ai clienti o alimenti pronti per il consumo per la vendita al dettaglio.



**Completa un corso di formazione in materia di sicurezza alimentare**

0

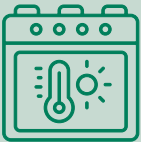





**Dimostra competenze e conoscenze in materia di sicurezza e igiene alimentare relative alle tue attività di manipolazione degli alimenti**



## Corsi di formazione per operatori alimentari

I corsi di formazione per operatori sanitari devono includere formazione in materia di:

 <p><b>manipolazione sicura degli alimenti</b></p>	<p>misure di controllo della temperatura per alimenti potenzialmente pericolosi e comprensione della zona di pericolo degli alimenti</p>
 <p><b>contaminazione degli alimenti</b></p>	<p>strategie per mantenere separati alimenti crudi e cotti, gestione degli allergeni, conservazione degli alimenti e utilizzo di utensili e taglieri distinti</p>
 <p><b>pulizia e disinfezione</b></p>	<p>locali e attrezzature destinati alla preparazione alimentare, incluse procedure corrette per la pulizia e disinfezione, utilizzando detergenti sicuri per alimenti e poi il calore per la disinfezione</p>
 <p><b>igiene personale</b></p>	<p>obblighi per i dipendenti malati, lavaggio delle mani, uniformi e cura di capelli, unghie e pelle</p>

I seguenti corsi di formazione online in materia di sicurezza alimentare, che richiedono solitamente un'ora per essere completati, soddisfano i requisiti richiesti:

- [FoodSafe online\\*](#)
- [I'm Alert Food Safety Training\\*](#)
- [DoFoodSafely – corso gratuito](#)

\*Contatta l'amministrazione locale per verificare che l'ente formatore sia approvato, e in caso positivo, iscriviti gratuitamente al corso.

Gli operatori alimentari che lavorano con prodotti o processi ad alto rischio possono necessitare di formazione aggiuntiva, ad esempio relativa alla cottura sotto vuoto o alla preparazione di alimenti contenenti uova crude.

### Tenere traccia delle formazioni

Tenere traccia dei corsi di formazione completati dagli operatori alimentari è un metodo semplice per dimostrare che l'impresa ha ottemperato alla disposizione del regolamento.

### Mantenere competenze e conoscenze

Non vi sono disposizioni in merito ai corsi di aggiornamento, tuttavia, è necessario assicurarsi che le competenze e le conoscenze degli operatori alimentari siano adeguate e aggiornate, pertanto si raccomanda di programmare corsi di aggiornamento regolari.

## Competenze e conoscenze degli operatori alimentari

Nonostante si raccomandi caldamente il completamento di un corso di formazione per l'operatore alimentare, è possibile riconoscere corsi ed esperienze precedenti dell'operatore alimentare qualora possa dimostrare le conoscenze e competenze in materia di sicurezza e igiene alimentare rilevanti per le proprie attività di trattamento degli alimenti.

Un operatore alimentare può aver maturato competenze e conoscenze da formazioni o esperienze lavorative precedenti nel settore alimentare.

È importante che il titolare o il direttore dell'impresa alimentare valuti le competenze e conoscenze del dipendente per assicurarsi che siano adatte alle proprie attività di trattamento di prodotti alimentari. Qualora il personale non disponga delle competenze fondamentali nel campo della sicurezza alimentare, deve completare un corso di formazione in materia di sicurezza alimentare prima di poter maneggiare alimenti non confezionati potenzialmente pericolosi.

Durante la valutazione dell'impresa alimentare, un funzionario autorizzato dall'autorità locale ai sensi della legge australiana in ambito alimentare, il *Food Act 2008*, (noto anche come funzionario della salute ambientale) può valutare le competenze e conoscenze degli operatori alimentari per determinare se l'impresa rispetta tali disposizioni osservando le attività di manipolazione degli alimenti o discutendo con loro la relativa conoscenza della sicurezza e igiene alimentare.



Osserva le attività di manipolazione degli alimenti

o



Discuti con loro la relativa conoscenza della sicurezza e igiene alimentare

**Un funzionario autorizzato dell'autorità locale può richiedere che l'operatore alimentare completi ulteriori corsi di formazione qualora determini che non disponga delle competenze e conoscenze necessarie.**

## Supervisor in materia di sicurezza alimentare

Le imprese alimentari di categoria uno e due devono nominare un supervisore in materia di sicurezza alimentare prima di trattare alimenti non confezionati, potenzialmente pericolosi, pronti per il consumo.

### Ruolo dei supervisor in materia di sicurezza alimentare



Consigliare e supervisionare le attività di trattamento di alimenti non confezionati potenzialmente pericolosi per garantire che siano state implementate le pratiche sicure di manipolazione degli alimenti



Individuare, prevenire e gestire tutti gli eventuali problemi in materia di sicurezza alimentare



Condividere competenze e conoscenze con gli operatori alimentari



Promuovere pratiche positive in materia di sicurezza alimentare all'interno dell'impresa alimentare

**La sicurezza alimentare non rientra solo nella responsabilità del supervisore in materia di sicurezza alimentare. All'interno dell'impresa alimentare tutti sono responsabili di garantire che gli alimenti siano trattati in modo sicuro, inclusi il titolare e gli operatori alimentari.**

**È importante sviluppare all'interno dell'impresa una cultura positiva relativa alla sicurezza alimentare.**

## Chi può diventare un supervisore in materia di sicurezza alimentare

L'impresa può decidere chi nominare come supervisore in materia di sicurezza alimentare ma l'incaricato deve:

1. Possedere un certificato di supervisore in materia di sicurezza alimentare rilasciato negli ultimi 5 anni
2. Avere l'autorità e la possibilità di gestire e fornire indicazioni sulla manipolazione sicura degli alimenti
3. Essere ragionevolmente disponibile per consigliare e supervisionare gli operatori alimentari.

Il supervisore potrebbe essere, ad esempio, il titolare, direttore o un dipendente che possa soddisfare tali requisiti illustrati nel dettaglio qui di seguito.

## Qualifiche del supervisore in materia di sicurezza alimentare

In Australia Occidentale, il supervisore in materia di sicurezza alimentare deve seguire un corso di formazione presso un'ente formativo e completare le seguenti competenze nel SITSS00069 – Pacchetto di competenze del supervisore in materia di sicurezza alimentare (Food Safety Supervision Skill Set):

- SITXFSA005 – Utilizzo delle pratiche igieniche per la sicurezza alimentare (Use hygienic practices for food safety)
- SITXFSA006 – Partecipare alle pratiche di manipolazione sicura degli alimenti (Participate in safe food handling practices)

I seguenti pacchetti di abilità e competenze sono considerati equivalenti:

- SIRRFSA001 – Gestire gli alimenti in modo sicuro nella vendita al dettaglio (Handle food safely in a retail environment)
- HLTSS00061 – Pacchetto di competenze del supervisore in materia di sicurezza alimentare per i presidi sociali e sanitari (Food safety supervision skill set – for community services and health industries). composto da HLTFFSE001, HLTFFSE005 e HLTFFSE007
- SITSS00051 – Pacchetto di competenze del supervisore in materia di sicurezza alimentare, (Food Safety Supervision Skill Set), composto da SITXFSA001 e SITXFSA002

Il certificato dell'ente di formazione registrato deve essere rilasciato entro gli ultimi 5 anni e deve essere rinnovato ogni 5 anni tramite una delle seguenti procedure:

- completando un corso di aggiornamento (offerto da alcuni enti di formazioni registrati)
- completando nuovamente un corso per supervisori in materia di sicurezza alimentare.

In caso di richiesta da parte di un funzionario autorizzato dell'autorità locale, l'impresa alimentare deve poter presentare il certificato del supervisore in materia di sicurezza alimentare. Pertanto, si raccomanda di tenerne sempre una copia nei locali destinati alla preparazione alimentare.

## Enti di formazione registrati che offrono corsi di formazione

Gli enti formativi registrati con sede in Australia Occidentale che offrono corsi per supervisori in materia di sicurezza alimentare sono elencati sul [sito del Dipartimento della sanità dell'Australia Occidentale](#).

È possibile trovare un altro elenco di enti di formazione registrati che possono fornire corsi in materia di sicurezza alimentare sul sito dell'[autorità alimentare del Nuovo Galles del Sud](#).

Qualora l'ente formativo registrato scelto non sia presente nell'elenco, verifica che possa fornire le competenze richieste sul [registro nazionale di istruzione e formazione professionale](#) prima di iscriverti al corso.

La maggior parte degli enti di formazione tengono il corso online e sono necessarie almeno dalle 6 alle 11 ore per completarlo (a seconda del livello di esperienza).

## Autorità del supervisore in materia di sicurezza alimentare

È necessario dare al supervisore in materia di sicurezza alimentare l'autorità di gestire e fornire indicazioni riguardo alla manipolazione sicura degli alimenti.

Il supervisore in materia di sicurezza alimentare deve anche avere la possibilità di gestire e fornire indicazioni riguardo alla manipolazione sicura degli alimenti, pertanto deve essere una persona che manipola regolarmente gli alimenti nell'ambito dei suoi compiti normali (ad esempio uno chef o un cuoco).

## Disponibilità del supervisore in materia di sicurezza alimentare

Il supervisore in materia di sicurezza alimentare deve essere ragionevolmente disponibile per consigliare e supervisionare gli operatori alimentari nella manipolazione degli alimenti non confezionati potenzialmente pericolosi. Questo significa che il supervisore in materia di sicurezza alimentare deve essere:

- in una posizione in cui può supervisionare le attività di manipolazione degli alimenti
- presente nei locali destinati alla preparazione alimentare mentre vengono trattati alimenti non confezionati potenzialmente pericolosi o facilmente raggiungibile (ad es. per telefono).

È necessario nominare almeno un supervisore in materia di sicurezza alimentare per i locali prima di manipolare alimenti non confezionati potenzialmente pericolosi. Può essere necessario nominare diversi supervisori in materia di sicurezza alimentare nelle seguenti circostanze per garantire una supervisione adeguata e un supervisore in materia di sicurezza alimentare sempre raggiungibile qualora:

- vi sia un ampio numero di operatori alimentari da supervisionare
- l'impresa alimentare lavori su turni multipli
- l'impresa alimentare lavori su diverse sedi.

Qualora il supervisore in materia di sicurezza alimentare si assenti dai locali per brevi periodi di tempo, l'assenza deve essere regolamentata per garantire che la sicurezza alimentare non sia compromessa, ad esempio:

- condividendo le conoscenze in materia di sicurezza alimentare con altri membri del personale
- sviluppando istruzioni di lavoro che i dipendenti possono seguire
- garantendo che il supervisore in materia di sicurezza alimentare sia raggiungibile per telefono (o combinando tali misure).

Qualora il supervisore in materia di sicurezza alimentare si assenti per lunghi periodi di tempo (ad esempio per più di un mese) è necessario nominare un altro supervisore in materia di sicurezza alimentare in sua assenza.



## Dimostrare che gli alimenti sono sicuri

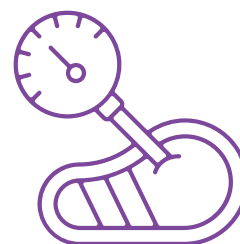
### Gestione dei controlli fondamentali di sicurezza alimentare - strumento di prova

Le imprese alimentari di categoria uno devono implementare lo strumento di prova che richiede la tenuta dei registri o dimostrare che le disposizioni specifiche del Regolamento 3.2.2A siano state soddisfatte per le attività relative alla manipolazione di alimenti non confezionati potenzialmente pericolosi utilizzati per la preparazione di alimenti pronti per il consumo da servire ai clienti o che sono pronti per il consumo per la vendita al dettaglio.



Tenuta dei registri

0



Dimostrare che le disposizioni specifiche del regolamento sono state rispettate

### Tenuta dei registri

Le attività specifiche relative alle disposizioni del Regolamento sulla sicurezza alimentare 3.2.2 devono essere monitorate e registrate, tra cui:

- il monitoraggio della temperatura durante la ricezione
- conservazione
- esposizione
- trasporto degli alimenti
- la riduzione dei patogeni durante il trattamento degli alimenti
- la riduzione del tempo di trattamento degli alimenti
- il raffreddamento degli alimenti
- il riscaldamento degli alimenti
- la pulizia e disinfezione.

Queste sono indicate come "disposizioni obbligatorie". Al termine del presente documento sono disponibili ulteriori dettagli su tali disposizioni e sulla frequenza raccomandata di monitoraggio e tracciamento per ciascuna attività.

### Tipo di registri

È possibile scegliere come mantenere i registri. Possono essere, ad esempio:

- scritti su registri cartacei
- salvati elettronicamente sul computer
- su un sistema di monitoraggio automatico in cui i registri sono salvati su un'app o su un account online.

I registri possono essere un documento o un oggetto di qualsiasi forma e possono includere istruzioni e procedure scritte, annotazioni su fatture, foto o riprese video.

I funzionari autorizzati dell'autorità locale possono richiedere di visionare i registri durante le valutazioni. Tuttavia, è necessario che i registri siano accessibili in qualsiasi momento nei locali affinché possano essere consultati qualora necessario.

## Modelli di registro

[Food Standards Australia New Zealand](#) ha sviluppato dei modelli di registro.

## Periodo di conservazione dei registri

I registri devono essere conservati per 3 mesi dall'elaborazione. Questi potranno essere utili nel caso dello scoppio di malattie di origine alimentare. Si può decidere di mantenere i registri per più tempo al fine di monitorare le tendenze o i possibili problemi (ad esempio attrezzature che necessitano di manutenzione).

## Dimostrare la conformità senza la tenuta dei registri

In alternativa alla tenuta dei registri, è possibile dimostrare la conformità alle disposizioni del presente regolamento ai funzionari autorizzati nell'ambito del Food Act.




La dimostrazione può avvenire tramite:

- dimostrazione fisica al funzionario autorizzato di come viene svolta un'attività
- formazione del personale relativa a una procedura operativa standard. La responsabilità della dimostrazione di conformità al funzionario autorizzato spetta all'impresa. Qualora il funzionario autorizzato determini che non si è conformi alle disposizioni può disporre la tenuta dei registri per l'impresa.




## Imprese alimentari per soggetti vulnerabili




Qualora l'impresa alimentare manipoli alimenti per soggetti vulnerabili, come ospedali, case di riposo o asili per l'infanzia, è necessario tenere i registri per ottemperare al [Regolamento 3.3.1 Programmi di sicurezza alimentari per le imprese alimentari per soggetti vulnerabili](#).



	<b>Disposizioni obbligatorie - clausola del regolamento 3.2.2 del Codice dei regolamenti sull'igiene e sulla sicurezza dei generi alimentari</b>	<b>Cosa deve essere mostrato</b>	<b>Cosa deve essere registrato</b>	<b>Frequenza raccomandata</b>
	<p><b>Comma 5(3) Ricezione</b></p> <p>L'impresa alimentare, alla ricezione di alimenti potenzialmente pericolosi, deve adottare tutte le misure applicabili per garantire di accettare alimenti potenzialmente pericolosi solo a una temperatura: (a) uguale o inferiore a 5°C; o (b) uguale o superiore a 60°C fatto salvo se l'attività che trasporta i generi alimentari dimostri che la temperatura degli alimenti, considerando la durata di trasporto del cibo, non comprometterà la sicurezza microbiologica degli alimenti.</p>	<p>La temperatura alla ricezione degli alimenti potenzialmente pericolosi, o gli accordi temporali presi con il fornitore che dimostrano che la sicurezza degli alimenti non è stata compromessa durante il trasporto degli alimenti.</p>	<p>La data, gli alimenti ricevuti e la temperatura degli alimenti o il tempo impiegato per consegnare gli alimenti.</p>	<p>Ciascuna consegna.</p>
	<p><b>Paragrafo 6(2)(a) Conservazione</b></p> <p>L'impresa alimentare, durante la conservazione di alimenti potenzialmente pericolosi, deve conservarli a una temperatura controllata.</p>	<p>La temperatura di conservazione degli alimenti potenzialmente pericolosi.</p>	<p>La temperatura di conservazione degli alimenti potenzialmente pericolosi e la data o il tempo totale trascorso dagli alimenti fuori dalla temperatura controllata.</p>	<p>Quotidianamente.</p>
	<p><b>Paragrafo 7(1) Trattamento</b></p> <p>L'impresa alimentare deve utilizzare una procedura ragionevolmente nota per garantire la sicurezza microbiologica degli alimenti, durante il trattamento degli alimenti, in cui è prevista una procedura operativa per ridurre a un livello sicuro eventuali patogeni presenti negli alimenti.</p>	<p>Che è stata utilizzata una procedura di riduzione dei patogeni (eliminazione o riduzione) su alimenti potenzialmente pericolosi per ottenere la sicurezza degli alimenti (ad es. eliminando i patogeni potenzialmente presenti).</p>	<p>La data e il risultato della procedura di eliminazione dei patogeni, come:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• temperatura degli alimenti cotti</li> <li>• pH degli alimenti acidificati/fermentati</li> <li>• tempo e temperatura degli alimenti pastorizzati o sottovuoto</li> <li>• attività dell'acqua degli alimenti essiccati.</li> </ul>	<p>Per lotto o ogni volta previsto dalle procedure operative standard.</p>



	<b>Disposizioni obbligatorie - clausola del regolamento 3.2.2 del Codice dei regolamenti sull'igiene e sulla sicurezza dei generi alimentari</b>	<b>Cosa deve essere mostrato</b>	<b>Cosa deve essere registrato</b>	<b>Frequenza raccomandata</b>
	<p><b>Comma 7(2) Trattamento</b></p> <p>L'impresa alimentare, durante il trattamento di alimenti potenzialmente pericolosi che non sono sottoposti a una procedura di controllo dei patogeni, deve garantire di ridurre al minimo il tempo in cui gli alimenti restano a temperature che favoriscono la crescita di microorganismi contagiosi o tossicogeni.</p>	<p>Il tempo in cui gli alimenti potenzialmente pericolosi pronti al consumo si trovano nell'intervallo di temperatura di rischio (tra i 5°C e i 60°C) è ridotto al minimo e non compromette la sicurezza degli alimenti.</p>	<p>Il tempo impiegato per preparare e in seguito refrigerare nuovamente gli alimenti potenzialmente pericolosi pronti al consumo o il metodo utilizzato per scongelare gli alimenti potenzialmente pericolosi pronti al consumo, nonché la data.</p>	<p>Per lotto e/o ogni volta previsto dalle procedure operative standard.</p>
	<p><b>Comma 7(3) Raffreddamento</b></p> <p>L'impresa alimentare, durante il raffreddamento di alimenti potenzialmente pericolosi, deve raffreddare gli alimenti:</p> <p>(a) entro due ore, da 60°C a 21°C; e (b) entro ulteriori quattro ore, da 21°C a 5°C, fatto salvo che l'impresa alimentare dimostri che il processo di raffreddamento utilizzato non comprometta la sicurezza microbiologica degli alimenti.</p>	<p>Gli alimenti potenzialmente pericolosi cotti sono stati raffreddati alle temperature indicate entro i tempi indicati.</p>	<p>Il tempo e le temperature durante il processo di raffreddamento, ad esempio il tempo impiegato per far raffreddare gli alimenti da 60°C a 21°C, e il tempo poi impiegato per far raffreddare gli alimenti da 21°C a 5°C, nonché la data.</p>	<p>Per lotto e/o ogni volta previsto dalle procedure operative standard.</p>
	<p><b>Comma 7(4) Riscaldamento</b></p> <p>L'impresa alimentare, durante il riscaldamento di alimenti potenzialmente pericolosi precedentemente cotti e raffreddati per mantenerli caldi, deve utilizzare un processo di riscaldamento che riscaldi rapidamente gli alimenti portandoli a una temperatura uguale o superiore ai 60°C, fatto salvo che l'impresa alimentare dimostri che il processo di riscaldamento non comprometta la sicurezza microbiologica degli alimenti.</p>	<p>Gli alimenti potenzialmente pericolosi cotti e raffreddati sono riscaldati rapidamente (entro 2 ore) portandoli a una temperatura uguale o superiore ai 60°C.</p>	<p>Il tempo impiegato per riscaldare gli alimenti, la temperatura a cui vengono riscaldati gli alimenti e la data.</p>	<p>Per lotto e/o ogni volta previsto dalle procedure operative standard.</p>

	<b>Disposizioni obbligatorie - clausola del regolamento 3.2.2 del Codice dei regolamenti sull'igiene e sulla sicurezza dei generi alimentari</b>	<b>Cosa deve essere mostrato</b>	<b>Cosa deve essere registrato</b>	<b>Frequenza raccomandata</b>
	<p><b>Paragrafo 8(5)(a) Esposizione</b></p> <p>L'impresa alimentare, durante l'esposizione di alimenti potenzialmente pericolosi, deve esporli a una temperatura controllata.</p>	<p>Gli alimenti potenzialmente pericolosi sono esposti a una temperatura uguale o inferiore ai 5°C, o uguale o superiore ai 60°C, o il tempo totale trascorso dagli alimenti fuori dalla temperatura controllata non supera le 4 ore (sistema 2 ore/4 ore).</p>	<p>La temperatura di esposizione degli alimenti potenzialmente pericolosi o il tempo di esposizione degli alimenti, nonché la data o il tempo totale trascorso dagli alimenti fuori dalla temperatura controllata.</p>	<p>Quotidianamente o ogni volta previsto dalle procedure operative standard.</p>
	<p><b>Paragrafo 10(b) Trasporto</b></p> <p>L'impresa alimentare, durante il trasporto, deve trasportare gli alimenti potenzialmente pericolosi a una temperatura controllata.</p>	<p>Gli alimenti potenzialmente pericolosi sono trasportati a una temperatura uguale o inferiore ai 5°C, o uguale o superiore ai 60°C, o il tempo totale trascorso dagli alimenti fuori dalla temperatura controllata non supera le 4 ore (sistema 2 ore/4 ore).</p>	<p>La temperatura degli alimenti potenzialmente pericolosi, o il tempo impiegato per il trasporto e la data.</p>	<p>Quotidianamente o ogni volta previsto dalle procedure operative standard.</p>
	<p><b>Clausola 20 Pulizia e disinfezione</b></p> <p>(1) L'impresa alimentare deve garantire che le seguenti attrezzature siano pulite e igienizzate nelle circostanze stabilite qui di seguito;</p> <p>(a) posate e bicchieri: immediatamente dopo l'uso; e</p> <p>(b) le superfici o le attrezzature di contatto degli alimenti: ogni volta che gli alimenti vengono a contatto con le superfici possono essere contaminati.</p>	<p>Le posate e i bicchieri e le superfici di contatto degli alimenti sono stati puliti e disinfettati quando necessario.</p>	<p>Se si utilizza il calore, la temperatura dell'acqua deve raggiungere i gradi necessari per disinfettare le superfici e la data.</p> <p>Se si utilizzano detergenti, come e quando i detergenti sono utilizzati per disinfettare le superfici di contatto degli alimenti e la data.</p> <p>Se si utilizza una lavastoviglie commerciale, le impostazioni raccomandate dal produttore per la disinfezione.</p>	<p>Quotidianamente o ogni volta previsto dalle procedure operative standard.</p>



## Ulteriori informazioni

In caso di domande, contattare i servizi sanitari locali utilizzando [l'elenco online delle autorità locali](#).

Per informazioni e risorse aggiornate, consultare [www.health.wa.gov.au/FSMT](http://www.health.wa.gov.au/FSMT).



### Il presente documento è stato preparato da:

Environmental Health Directorate  
Public and Aboriginal Health Division  
Department of Health of Western Australia  
Casella postale 8172  
Perth Business Centre WA 6849

E-mail: [foodsafety@health.wa.gov.au](mailto:foodsafety@health.wa.gov.au)

Web: [www.health.wa.gov.au/FSMT](http://www.health.wa.gov.au/FSMT)

### Limitazioni di responsabilità

Tutte le informazioni e i contenuti del presente documento sono forniti in buona fede dal Dipartimento della sanità dell'Australia Occidentale e si basano su fonti ritenute affidabili e accurate al momento dell'elaborazione della guida. Lo stato dell'Australia Occidentale, il Dipartimento della sanità dell'Australia Occidentale e i rispettivi funzionari, dipendenti e agenti non si assumono alcuna responsabilità legale per il presente documento o per eventuali conseguenze derivanti dal relativo utilizzo.

### Ringraziamenti

Il dipartimento della sanità ringrazia le persone e gli enti che hanno contribuito con il loro tempo ed esperienza alla redazione della presente guida.



### Feedback

Si prega di inviare qualsiasi feedback relativo al presente documento all'indirizzo [foodsafety@health.wa.gov.au](mailto:foodsafety@health.wa.gov.au)

This document can be made available in alternative formats.

© Department of Health 2023

Copyright to this material is vested in the State of Western Australia unless otherwise indicated. Apart from any fair dealing for the purposes of private study, research, criticism or review, as permitted under the provisions of the *Copyright Act 1968*, no part may be reproduced or re-used for any purposes whatsoever without written permission of the State of Western Australia.

[health.wa.gov.au](http://health.wa.gov.au)