

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 2 Pag 1/3
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

CAPITOLO 2

DEFINIZIONI E TERMINOLOGIA

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

Alimento: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

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

Allergene: sostanza solitamente innocua per la maggior parte delle persone, ma che in taluni individui (soggetti allergici) è in grado di produrre manifestazioni allergiche di varia natura (asma, orticaria, etc.).

Impresa alimentare: ogni soggetto, pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione, e distribuzione degli alimenti.

Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.

Pericolo: potenziale contaminazione di natura biologica, fisica o chimica in grado di inficiare la salubrità di un alimento.

Rischio: grado di probabilità che un pericolo di contaminazione si verifichi concretamente.

Gravità del rischio: impatto che un determinato tipo di contaminazione di un prodotto alimentare può avere sulla salute dei consumatori.

Sistema HACCP: metodologia sistematica per l'individuazione, la prevenzione ed il controllo dei rischi di natura biologica, chimica o fisica che possono inficiare la salubrità di un alimento.

Piano HACCP: insieme pianificato di procedure e metodologie basate sui principi fondamentali del sistema HACCP, per mezzo delle quali il responsabile dell'industria alimentare garantisce la salubrità dei prodotti commercializzati.

Punto di controllo (CP): punto, procedimento o fase della lavorazione ove è possibile applicare una misura di controllo nei confronti di un rischio alimentare significativo (biologico, chimico o fisico) individuato a quel livello, ma dove la perdita del controllo non conduce ad un pericolo inaccettabile per la salubrità del prodotto.

Punto di controllo critico (CCP): punto, procedimento o fase della lavorazione ove, applicando uno specifico sistema di controllo, è possibile eliminare o ridurre a livelli accettabili un determinato rischio alimentare significativo e dove la perdita del controllo conduce ad un pericolo inaccettabile per la salubrità del prodotto.

Limiti critici: limiti d'accettabilità entro i quali può variare un determinato parametro posto sotto controllo a livello di uno specifico CCP, senza che sia compromessa la salubrità del prodotto in quella fase.

Monitoraggio: sequenza programmata di misurazioni e/o osservazioni relative al parametro posto sotto controllo in un CCP, al fine di verificare il rispetto dei limiti critici prefissati.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 2 Pag 2/3
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Marcia in avanti: dal ricevimento delle merci fino alla vendita o somministrazione al consumatore finale non deve esserci sovrapposizione fra i percorsi dei prodotti in entrata e dei rifiuti (percorso sporco) ed i percorsi dei prodotti nelle fasi successive della lavorazione (percorso pulito).

Misura preventiva: intervento strutturale e/o gestionale volto a rimuovere in tutto o in parte la causa di un pericolo.

Azione correttiva: tutte le misure atte a riportare sotto controllo un CCP ed a garantire che il prodotto la cui salubrità era stata compromessa, non determini danni alla salute umana.

Procedure di verifica: procedure atte a sottoporre a verifica periodica il piano HACCP per valutarne il corretto funzionamento e l'eventuale necessità di modificarlo.

Microrganismi patogeni: microrganismi potenzialmente in grado di produrre un'azione lesiva sull'uomo, attraverso l'invasione di organi e/o tessuti, oppure la sintesi di sostanze tossiche.

Infestanti: insetti, roditori od altri animali in grado di contaminare direttamente o indirettamente i prodotti alimentari.

Detersione: operazione volta a rimuovere, anche con l'ausilio di specifiche sostanze detergenti, ogni tipo di residuo, particella o sostanza capace di compromettere direttamente o indirettamente la salubrità di un alimento.

Disinfezione: operazione volta, tramite l'utilizzo di mezzi chimici o fisici, ad eliminare i microrganismi patogeni; conseguenza naturale di ogni intervento di disinfezione è, comunque, la consistente riduzione della carica microbica complessiva (costituita da patogeni e non patogeni).

Sanificazione: operazione comprendente opportuni interventi di detersione oltre che di disinfezione.

Disinfestazione: operazione volta ad eliminare ogni tipo di agente infestante tramite l'utilizzo di mezzi fisici o chimici.

Contaminazione crociata: fenomeno che si realizza quando alimenti, acqua o aria igienicamente sicuri, subiscono una contaminazione da parte di prodotti, materiali, strumenti, acqua o aria provenienti da aree e/o impianti inquinati; ciò può verificarsi per inadeguata separazione delle lavorazioni (ad es. fra zone di manipolazione alimenti crudi e cotti) o degli stessi impianti (idrici, di scarico o di areazione), ovvero per scorrette pratiche di lavorazione da parte degli operatori.

TMC - Termine Minimo di Conservazione: Solitamente indicato con la dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro il.....*" è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Data di Scadenza: Indicata con la dicitura "*da consumarsi entro.....*" è la data entro la quale il prodotto va consumato.

Rintracciabilità alimentare: la 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 o della distribuzione.

Ritiro dell'alimento: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.

Richiamo dell'alimento: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela per la salute.

Programmi di prerequisiti generali: i PRP generali sono definiti come condizioni e attività di base della sicurezza alimentare necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare. Sono equivalenti alle Buone Pratiche, applicabili ad ogni anello della filiera.

I PRP operativi, invece, sono correlati alla specifica attività e/o prodotto e sono essenziali per controllare la probabilità di introdurre pericoli e/o contaminare il prodotto alimentare nell'ambito di specifiche attività di processo.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 2 Pag 3/3
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Programmi di prerequisiti operativi: I PRP operativi sono programmi correlati alla specifica attività e/o prodotto e sono essenziali per controllare la probabilità di introdurre pericoli e/o contaminare il prodotto alimentare nell'ambito di specifiche attività di processo.

S.C.I.A.: La Segnalazione Certificata di Inizio Attività è la dichiarazione che consente di iniziare, modificare o cessare un'attività produttiva (artigianale, commerciale, industriale), senza dover più attendere i tempi e l'esecuzione di verifiche e controlli preliminari da parte degli enti competenti.

Tossinfezione alimentare: Azione nociva dei microrganismi che si manifesta per ingestione di un alimento. Si parla di tossinfezione alimentare quando la sintomatologia si manifesta nello stesso arco di tempo ed è presente in almeno due persone che hanno consumato lo stesso pasto comune.

Intossicazione alimentare: Azione nociva dovuta alla produzione di tossine dei microrganismi presenti sull'alimento.

Covid-19: La COVID-19, acronimo dell'inglese COronaVirus Disease 19, conosciuta anche come malattia respiratoria acuta da SARS-CoV-2 o malattia da coronavirus 2019 o anche morbo da coronavirus 2019, è una malattia infettiva respiratoria causata dal virus denominato SARS-CoV-2 appartenente alla famiglia dei coronavirus. I primi casi sono stati riscontrati durante la pandemia di COVID-19 del 2019-2020.

Droplet :Le goccioline respiratorie chiamate anche droplet o droplets sono particelle costituite principalmente da acqua che sono abbastanza grandi da cadere rapidamente a terra dopo essere state prodotte. Possono essere prodotte naturalmente a seguito di processi fisiologici come durante la respirazione, conversazione, starnuti, tosse o vomito, oppure possono essere generate artificialmente attraverso procedure mediche che generano aerosol.

Le goccioline respiratorie sono diverse dai nuclei delle goccioline, che sono più piccoli di 5 µm, formano la base degli aerosol e possono rimanere sospesi nell'aria per lunghi periodi di tempo. Quindi i nuclei delle goccioline, ma non le goccioline respiratorie, possono essere un vettore per le malattie trasportate dall'aria.