



LACTARIUM E CONTROLLI UFFICIALI: ESPERIENZE DEL SERVIZIO VETERINARIO

AUTOCONTROLLO:

“RISORSA OCCUPAZIONALE ?”

Prof. G. Pezone



**Lactarium:
La Normativa**

Codice Internazionale sulla Commercializzazione dei Sostituti del Latte Materno (1981)

elaborato dall'OMS e dall'UNICEF ed approvato dall'AMS; non è una legge, ma un codice di comportamento; non proibisce la vendita di alimenti per lattanti, ma vieta o limita strategie promozionali che invitano le madri a sostituire il loro latte materno con prodotti industriali; contiene 11 articoli e l'ultimo articolo impegna i governi ad assumersi la responsabilità della sua applicazione.



Codice Internazionale sulla Commercializzazione dei Sostituti del Latte Materno (1981)

I governi devono assumere la responsabilità di una irrepreensibile informazione sull'alimentazione del neonato e del lattante alle famiglie ed agli operatori sanitari.

Il materiale informativo per le famiglie deve indicare in maniera netta la superiorità dell'allattamento al seno e la difficoltà di invertire la decisione di non allattare.

Le donazioni di attrezzature e di materiali informativi da parte delle compagnie deve avvenire unicamente su richiesta e dietro consenso scritto di una competente autorità governativa.



Codice Internazionale sulla Commercializzazione dei Sostituti del Latte Materno (1981)

Non vi dev'essere alcuna pubblicità o altra forma di promozione al pubblico di prodotti che rientrino nel campo di applicazione del Codice.

Non vi dev'essere alcuna pubblicità né distribuzione di campioni omaggio né altro tipo di promozione degli stessi prodotti nei punti vendita.

Non dev'essere distribuito alle gestanti e alle madri alcun articolo o materiale omaggio che possa incoraggiare l'impiego di sostituti del latte materno o di biberon.

Non si deve fare alcuna promozione dei sostituti del latte materno nelle unità sanitarie, compresa l'esposizione di manifesti o altri materiali forniti dalle compagnie.



Codice Internazionale sulla Commercializzazione dei Sostituti del Latte Materno (1981)

Non vi devono essere donazioni o vendite a basso prezzo dei prodotti contemplati dal Codice alle unità sanitarie o a singoli operatori.

Le etichette dei prodotti non devono sconsigliare, con scritte o figure, l'allattamento al seno e devono spiegare in modo comprensibile alle madri l'uso adeguato degli stessi; in particolare devono dire in modo chiaro che il prodotto va usato solo dietro prescrizione e supervisione medica.

I governi devono prendere misure appropriate per garantire l'applicazione del Codice; indipendentemente da questo, le compagnie devono ritenersi responsabili del controllo delle loro pratiche commerciali in conformità con il Codice fino ai punti vendita più periferici.





~~DECRETO 6 aprile 1994, n. 500~~

DECRETO 9 aprile 2009 , n. 82

Stabilisce prescrizioni relative a produzione, composizione, etichettatura, pubblicità e commercializzazione degli alimenti per lattanti e degli alimenti di proseguimento destinati ad essere somministrati a soggetti nella prima infanzia in buona salute, nonché degli stessi alimenti destinati all'esportazione verso Paesi terzi.



DECRETO n. 82

Definizioni

«lattanti»

«bambini»

«alimenti per lattanti»

«alimenti di proseguimento»



DECRETO n. 82

Alimenti per lattanti

Nessun prodotto, tranne alimenti per lattanti, può essere commercializzato o presentato come idoneo a soddisfare, da solo, fabbisogno nutritivo dei lattanti in buona salute nei primi sei mesi di vita, fino all'introduzione di una adeguata alimentazione complementare.



DECRETO n. 82

Produzione

Alimenti per lattanti e di proseguimento prodotti con fonti proteiche definite in allegato e con altri ingredienti alimentari la cui idoneità all'alimentazione, dalla nascita e dopo il sesto mese, sia confermata da dati scientifici.



DECRETO n. 82

Produzione

Si utilizzano unicamente le sostanze riportate in allegato, al fine di soddisfare i requisiti relativi a sostanze minerali, vitamine, aminoacidi, composti azotati e altre sostanze con un particolare scopo nutritivo.

Anche additivi previsti da D.M. n. 209 del 1996.



DECRETO LEGISLATIVO

27 Gennaio 1992, n. 109

concerne etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

DECRETO LEGISLATIVO

27 Gennaio 1992, n. 111

regolamenta i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.



DECRETO LEGISLATIVO

27 Gennaio 1992, n. 111

Campo d'applicazione

Quei prodotti alimentari che, per la composizione o per il processo di fabbricazione, presentano tali caratteristiche:

- nettamente distinguibili
- adatti all'obiettivo nutrizionale indicato
- commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo

Tali prodotti alimentari rispondono ad esigenze nutrizionali particolari di:

- persone con assimilazione o metabolismo perturbato
- persone in condizioni fisiologiche particolari
- lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute

Decreto Legislativo n. 111 Etichettatura

Tali prodotti alimentari devono riportare sulle confezioni le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita
- elenco degli ingredienti
- elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o processo speciale di fabbricazione
- quantitativo netto
- termine minimo di conservazione
- modalità di conservazione e di utilizzazione
- istruzioni per l'uso

Preparazione: agitare il Tetra Brik prima di aprirlo e versare il suo contenuto nel biberon precedentemente sterilizzato. Riscaldare a bagnomaria a 37°C circa, prima della somministrazione.

Avvertenze: dopo l'apertura del Tetra Brik, conservare il prodotto in frigorifero e consumarlo entro 48 ore. Non riutilizzare il latte eventualmente avanzato nel biberon dopo la poppata.

Ingredienti: acqua demineralizzata, latte scremato, maltodestrine, oli vegetali strutturati (Betapol), lattosio, concentrato di proteine del siero demineralizzato, grasso di latte, fruttoligosaccaridi, minerali, vitamine, olio ad alto contenuto di acido arachidonico, mono-digliceridi degli acidi grassi, olio ad alto contenuto di DHA, lattoferrina, taurina, inositolo, nucleotidi, colina, L-carnitina.

Lotto n.: vedere in alto sulla confezione

Da consumarsi entro: vedere in alto sulla confezione

Decreto Legislativo n. 111

Etichettatura

- **tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 gr o 100 ml di prodotto**
- **indicazione in kcal o in kJ del valore energetico per 100 gr o 100 ml di prodotto**
- **nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella comunità europea**
- **sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento**
- **luogo di origine o di provenienza qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore finale circa l'origine e la provenienza effettiva del prodotto alimentare**

COMPOSIZIONE ANALITICA		
	per 100 ml	per 100 kcal
Valore energetico	68 kcal (284,40 kJ)	100 kcal (418,60 kJ)
Proteine (N x 6,38)	1,50 g	2,20 g
di cui: Lattoferrina	14,00 mg	20,00 mg
Sieroproteine/Casina	60/40	60/40
Carboidrati	7,79 g	11,45 g
di cui: Lattosio	3,98 g	5,85 g
Maltodestrine	3,81 g	5,60 g
Grassi	3,40 g	5,00 g
di cui: Acido Linoleico (ω6)	0,63 g	0,93 g
Acido α Linolenico (ω3)	0,07 g	0,11 g
Ac. Linoleico / Ac. α Linolenico	8,69	8,69
DHA	9,52 mg	14,00 mg
ARA	18,09 mg	26,60 mg
Cholesterolo	1,02 mg	1,50 mg
Fruttoligosaccaridi	0,27 g	0,40 g
Ceneri	0,31 g	0,45 g
Umidità	-	0,50 g
Sodio	23,10 mg	34,00 mg
Potassio	65,30 mg	96,00 mg
Calcio	61,20 mg	90,00 mg
Fosforo	40,80 mg	60,00 mg
Magnesio	5,40 mg	8,00 mg
Cloro	38,80 mg	57,00 mg
Ferro	1,10 mg	1,60 mg
Zinco	1,00 mg	1,40 mg
Rame	39,40 µg	58,00 µg
Iodio	6,10 µg	9,00 µg
Manganese	4,10 µg	6,00 µg
Selenio	0,70 µg	1,00 µg
Ca / P	1,50	1,50
Vitamina A	102,00 µg RE	150,00 µg RE
Vitamina D ₃	1,40 µg	2,00 µg
Vitamina E	1,30 mg	1,87 mg
Vitamina K ₁	7,60 µg	11,20 µg
Vitamina C	9,90 mg	14,67 mg
Vitamina B ₁	68,00 µg	100,00 µg
Vitamina B ₂	90,40 µg	133,00 µg
Vitamina B ₆	51,70 µg	76,00 µg
Vitamina B ₁₂	0,10 µg	0,20 µg
Niacina	0,70 mg	1,00 mg
Acido Pantotenico	0,30 mg	0,44 mg
Acido Folico	13,60 µg	20,00 µg
Biotina	1,30 µg	1,87 µg
Taurina	5,00 mg	7,40 mg
Colina	4,80 mg	7,00 mg
Inositolo	2,70 mg	4,00 mg
L-carnitina	1,20 mg	1,80 mg
Nucleotidi	2,70 mg	4,02 mg
Osmolarità: 240 mOsm/l - P.C.R.S. 137 mOsm/l		

Prodotto e confezionato per
Dicofarm S.p.A. - ROMA
nello stabilimento di Via Verdi, 74
Soliera (MC) www.dicofarm.it

IT
08/004
CE

Alimento per lattanti
conforme al D.M. 500 del 6/4/1994



Decreto n. 82

Etichettatura

Legislativo

Etichettatura degli alimenti per lattanti e degli alimenti di proseguimento deve recare le seguenti indicazioni obbligatorie:

- per gli alimenti per lattanti dicitura che il prodotto è idoneo alla particolare alimentazione dei lattanti sin dalla nascita, nel caso in cui essi non sono allattati al seno.

Decreto Legislativo n. 82

Etichettatura

Per gli alimenti di proseguimento la dicitura deve recare:

- che il prodotto è idoneo solo alla particolare alimentazione dei lattanti di età superiore ai sei mesi, che deve essere incluso in un'alimentazione diversificata.
- che evidenzi che la decisione di avviare l'alimentazione complementare sia presa unicamente su parere di professionisti indipendenti del settore della medicina, dell'alimentazione, della farmacia, della maternità o dell'infanzia.





Decreto Legislativo n. 82

Etichettatura

Nel caso degli alimenti per lattanti e degli alimenti di proseguimento in polvere vanno riportate in etichetta norme e precauzioni da seguire ai fini di una corretta pratica igienica per la ricostituzione nella forma pronta per l'uso, in linea con le raccomandazioni dell'OMS.



Decreto Legislativo

n. 82

Etichettatura

Le etichette degli alimenti per lattanti e degli alimenti di proseguimento devono essere tali da fornire informazioni necessarie all'uso appropriato dei prodotti e non scoraggiare l'allattamento al seno.

Vietato

l'utilizzo di termini come

«umanizzato»

«maternizzato»

«adattato»



Decreto Legislativo n. 82

Etichettatura

L'etichettatura degli alimenti per lattanti deve riportare, sotto il titolo **«avvertenza importante»** o espressioni equivalenti, le seguenti indicazioni obbligatorie:

- dicitura relativa alla superiorità dell'allattamento al seno;
- raccomandazione di utilizzare il prodotto esclusivamente previo parere di professionisti indipendenti del settore;

Decreto Legislativo n. 82 Etichettatura

L'etichettatura degli alimenti per lattanti non deve riportare **immagini di lattanti** ne' altre illustrazioni o diciture che inducano ad idealizzare l'uso del prodotto.

Può però recare illustrazioni grafiche che facilitino l'identificazione del prodotto e ne spieghino i metodi di preparazione.



Circolare del Ministero della Sanità n. 16

del 24 Ottobre 2000


I reparti di maternità incoraggino l'adozione e il proseguimento dell'allattamento al seno.

Vengano acquisite la quantità di sostituti del latte materno rigorosamente indispensabili da commisurare sulla media dei neonati che non possono essere allattati al seno.

Al momento della dimissione non vengano forniti in dono prodotti o materiale in grado di interferire in qualunque modo con l'allattamento al seno.

Le lettere di dimissioni per i neonati non devono presumere uno spazio predefinito per la prescrizione del sostituto del latte materno (accostandolo ad una prescrizione obbligatoria).





Accordo tra il Governo, le Regioni e le Prov.
autonome di
Trento e Bolzano

**“LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALI SULLA
PROTEZIONE, LA PROMOZIONE ED IL
SOSTEGNO DELL’ALLATTAMENTO AL
SENO”**

Il Ministero della Salute sottolinea che l’allattamento al seno costituisce un beneficio per la salute della donna.

Il Ministero della Salute, in conformità con le indicazioni dell’OMS, raccomanda che i bambini siano allattati esclusivamente al seno fino a sei mesi e che l’allattamento al seno continui anche dopo l’anno di vita, con adeguati alimenti complementari fino a che lo desiderino la madre e il bambino.




Accordo tra il Governo, le Regioni e le Prov. autonome di
Trento e Bolzano

**“LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALI SULLA
PROTEZIONE, LA PROMOZIONE ED IL SOSTEGNO
DELL’ALLATTAMENTO AL SENO”**

A parte rari casi in cui l’allattamento al seno è impossibile o controindicato, le donne che, dopo aver ricevuto informazione completa e corretta, decidano di alimentare artificialmente i loro figli, devono essere rispettate e ricevere tutto il sostegno necessario.

Il Ministero della Salute si impegna a sostenere attività della Regioni per la formazione di operatori sanitari e sociali perché siano in grado di fornire le informazioni corrette su benefici e sulla pratica dell’allattamento al seno e di sostenere le donne, con competenza, ad attuare le decisioni prese.



Accordo tra il Governo, le Regioni e le Prov.
autonome di
Trento e Bolzano

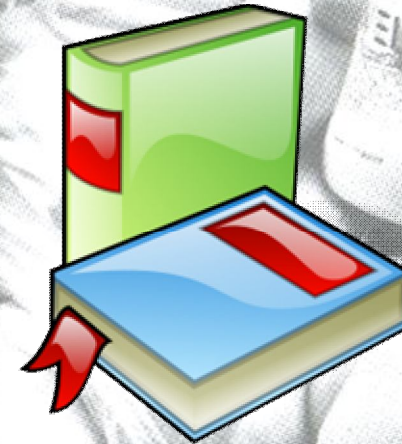
**“LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALI SULLA
PROTEZIONE, LA PROMOZIONE ED IL
SOSTEGNO DELL’ALLATTAMENTO AL
SENO”**

Inoltre il Ministero della Salute raccomanda che tutte le madri e future madri ricevano informazioni corrette, comprensibili ed indipendenti da interessi commerciali sui benefici e sulla pratica dell’allattamento al seno, sugli svantaggi legati al fatto di non allattare al seno e sull’uso corretto dei latti formulati per l’infanzia.

Le madri siano aiutate, al momento del parto, nello stabilire un contatto pelle a pelle immediato e prolungato con il neonato per favorire la prima poppata.

REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

Registrazione



**Manuali di corretta prassi
operativa**



REGOLAMENTO (CE) n. 853/2004

stabilisce norme specifiche in materia di igiene per
gli alimenti di origine animale

Riconoscimento degli stabilimenti





LACTARIUM:
AUTOCONTROLLO

RISCHI MICROBIOLOGICI NEGLI ALIMENTI PER LATTANTI E DI PROSEGUIMENTO



Salmonella e Cronobacter (enterobacter Sakazakii) sono i microrganismi che destano maggiori preoccupazioni in tale tipologia di alimenti

(Question N° EFSA-Q-2003-111 del 17 Novembre 2004)



CODICE INTERNAZIONALE SULLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI SOSTITUTI DEL LATTE MATERNO

**adottato nel 1981 dall'Assemblea mondiale della
Sanità su indicazione dell'Oms e dell'Unicef**

**Il latte prodotto dalla
ghiandola
mammaria dopo il
parto è l'unico
alimento che
soddisfa
pienamente tutte le
esigenze nutritive
del neonato**

**Il codice proibisce
qualunque
promozione di
sostituti del latte
materno e dei
prodotti necessari
alla sua
somministrazione**



**L'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ
suggerisce di promuovere l'allattamento al seno anche attraverso
la pratica del ROOMING-IN**

**Madre e bambino durante la degenza in ospedale restano
insieme nella stessa stanza, data l'importanza di un contatto
prolungato tra i due dopo il parto**

**Tale esperienza facilita l'allattamento al seno e rende la
madre più fiduciosa e tranquilla nell'accudire il proprio
bambino una volta a casa**

INDICAZIONI ALL'UTILIZZO DEI SOSTITUTI DEL LATTE MATERNO

- agalassia
- nascita pre-termine,
- sottopeso alla nascita (< 2 kg)
- immunodepressione
- positività all'HIV
- rialimentazione dopo resezione intestinale
- insufficienza renale
- cardiopatie con difetto di crescita

Vista la possibilità di infezioni determinate da latte infetto, l'igiene di tale alimento rappresenta una problematica di salute pubblica e rientra pertanto a pieno titolo tra le specifiche competenze del veterinario igienista



LACTARIUM

locale dove il personale provvede alla preparazione dei pasti per prematuri, neonati e lattanti

NON DEVE

sottostare all'obbligo di registrazione,
previsto dall'art. 6 Reg 852/04

DEVE

mettere in atto un sistema di autocontrollo,
al fine di valutare e stimare pericoli e rischi

stabilire misure di controllo per prevenire
l'insorgenza di problemi igienici e sanitari



HACCP

**Manuale di corretta
prassi igienica
valutato conforme dal
Ministero della Salute
con il supporto
dell'Istituto Superiore di
Sanità**

**Azienda Sanitaria Locale Napoli 1
Servizio Igiene degli Alimenti e della
Nutrizione**



Lactarium

Manuale di corretta prassi igienica

VALUTATO DAL MINISTERO DELLA SALUTE
CONFORME ALL'ARTICOLO 3 DEL
DECRETO LEGISLATIVO 26 MAGGIO 1997 N° 155

Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 08/04/2002 Serie generale N° 82

HACCP

1. *Formazione dell'HACCP-team*
2. *Descrizione delle caratteristiche dei latti utilizzati*
3. *Costruzione del diagramma di flusso*
4. *Conferma in campo del diagramma di flusso*
5. *Individuazione ed elenco dei pericoli*
6. *Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)*
7. *Definizione delle procedure di controllo per ogni CCP*
8. *Definizione dei Limiti Critici*
9. *Definizione delle azioni correttive*
10. *Definizione delle attività di verifica*
11. *Gestione della documentazione*
12. *Revisione del sistema in caso di variazione della produzione*

Formazione dell'HACCP-team

- Direttore Sanitario o suoi delegati
- Responsabile in materia di igiene dei prodotti alimentari

Descrizione delle caratteristiche dei latti utilizzati

• *l
a
t
t
i
:
p
a
s
t
i
:
o
l
i
:
n*



Costruzione del diagramma di flusso



analisi in sequenza di tutte le fasi di lavorazione, compresi i tempi di attesa tra una fase e la successiva, a partire dalla ricezione delle materie prime fino alla distribuzione del prodotto finito

per assicurarsi che l'elaborazione del diagramma di flusso
sia completo ed accurato



Individuazione ed elenco dei pericoli

- Contaminazione microbica
- Proliferazione microbica e contaminazione crociata durante la fase di ricezione
- Stoccaggio e preparazione di latte in polvere e di latte liquido
- Fase di conservazione, trasporto e di riscaldamento di latte pronto
- Fase di stoccaggio di prodotti non alimentari

Individuazione dei CCP

Con l'ausilio dell' "Albero delle decisioni" identificazione delle fasi (una pratica, una procedura, un processo ecc.) che possono essere controllate, o ancor meglio "gestite", al fine di eliminare i rischi o minimizzare la probabilità del loro verificarsi



Definizione delle procedure di controllo per ogni CCP

- ***ricezione merci:*** ricorso a fornitori qualificati; controllo integrità delle confezioni; controllo date di scadenza; controllo igiene mezzi di trasporto; temperatura idonea di trasporto; assenza di promiscuità
- ***stoccaggio e conservazione dei prodotti in magazzino o in frigoriferi:*** controllo integrità delle confezioni; controllo date di scadenza; controllo igiene generale; controllo confezioni latte parzialmente utilizzate; controllo del latte già ricostituito
- ***preparazione:*** assenza di evidenti segni di alterazione; applicazione corrette procedure di pulizia e sanificazione delle superfici, delle attrezzature e utensili utilizzati; controllo visivo materie prime e rispetto dei limiti di legge per le acque di ricostituzione; ottimizzazione tempi di lavorazione
- ***trasporto ai reparti:*** igiene dei carrelli, chiusura dei biberons, controllo dei percorsi e dei tempi per il trasporto dei latti
- ***riscaldamento:*** igiene generale di attrezzature e ambienti; igiene personale

Definizione dei Limiti Critici

LATTE IN POLVERE

- ***fase di ricezione:*** rispetto delle idonee condizioni igieniche, rispetto del D.L. 111/92; assenza di evidenti segni di deterioramento delle confezioni
- ***fase di stoccaggio:*** conservazione in luogo fresco e asciutto; chiusura delle confezioni aperte
- ***fase di preparazione e porzionamento:*** integrità delle confezioni; date di scadenza; igiene della lavorazione; igiene del personale; assenza di residui chimici su superfici ed attrezzature; limiti di legge per l'acqua
- ***fase di conservazione di latte pronto:*** limiti di consumo (24 ore dalla ricostituzione ad una temperatura di +4°C)
- ***fase di trasporto di latte pronto:*** tempo max al di fuori del frigo (20' massimo)
- ***fase di riscaldamento di latte pronto:*** adeguate condizioni igieniche

Definizione dei Limiti Critici

LATTE LIQUIDO

- ***fase di ricezione:*** idonee condizioni igieniche; temperature di ricevimento 0-6°C; assenza di evidenti segni di deterioramento delle confezioni e/o dove visibili del prodotto
- ***fase di stoccaggio:*** rispetto delle condizioni igieniche e temperature di stoccaggio +4°C
- ***fase di preparazione e porzionamento:*** condizioni igieniche di ambienti, attrezzature e personale; rapporto ottimale tempo/temperatura di porzionamento; assenza di residui chimici su superfici e attrezzature
- ***fase di conservazione di latte pronto:*** limiti di consumo latte liquido, umanizzato o speciale = 24 ore dall'apertura a +4°C
- ***fase di trasporto di latte pronto:*** tempo max al di fuori del frigo (20' massimo)
- ***fase di riscaldamento di latte pronto:*** adeguate condizioni igieniche

Definizione dei Limiti Critici

PRODOTTI DESTINATI A NON VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

- **fase di stoccaggio:** igiene generale e integrità delle confezioni



Definizione delle azioni correttive

LATTE IN POLVERE

- **fase di ricezione:** rifiuto di prodotti non conformi, richiesta al fornitore di verifica delle non conformità rilevate, eventuali azioni correttive
- **fase di stoccaggio:** eliminazione dei prodotti alterati, ripristino idonee condizioni di stoccaggio
- **fase di preparazione e porzionamento:** eliminazione dei prodotti alterati; corretta applicazione delle procedure di pulizia e sanificazione; formazione del personale
- **fase di conservazione di latte pronto:** eliminazione dei prodotti alterati; ripristino delle temperature; ripristino delle idonee condizioni igieniche; manutenzione straordinaria delle attrezzature
- **fase di trasporto di latte pronto:** pulizia straordinaria; formazione del personale; controllo dei percorsi, dei tempi e delle modalità di trasporto dei latti
- **fase di riscaldamento di latte pronto:** ripristino delle condizioni igieniche

LATTE LIQUIDO

- **fase di ricezione:** rifiuto di prodotti non conformi; richiesta al fornitore di verifica delle non conformità rilevate, eventuali azioni correttive
- **fase di stoccaggio:** eliminazione dei prodotti alterati; ripristino delle temperature; ripristino delle idonee condizioni igieniche; manutenzione straordinaria delle attrezzature
- **fase di preparazione e porzionamento:** ripristino condizioni di pulizia; formazione del personale; corretta applicazione delle procedure di pulizia e sanificazione
- **fase di conservazione di latte pronto:** eliminazione dei prodotti alterati; ripristino delle temperature; ripristino delle idonee condizioni igieniche; manutenzione straordinaria della attrezzature
- **fase di trasporto di latte pronto:** pulizia straordinaria; formazione del personale; controllo dei percorsi e dei tempi e delle modalità di trasporto dei latti
- **riscaldamento di latte pronto:** ripristino delle condizioni igieniche



**PRODOTTI DESTINATI A NON VENIRE A CONTATTO CON GLI
ALIMENTI**

fase di stoccaggio: applicazione piano di pulizia e sanificazione;
eliminazione confezioni non integre

Definizione delle attività di verifica

- ***fase di ricezione:*** esame microbiologico e chimico per una verifica dei parametri di legge, ogni cambio fornitura o ogni tre mesi
- ***fase di stoccaggio:*** verifica del funzionamento delle attrezzature di stoccaggio
- ***fase di preparazione e porzionamento:*** tamponi per la verifica della corretta applicazione del piano di pulizia
- ***fase di conservazione di latte pronto:*** verifica del funzionamento delle attrezzature di conservazione
- ***fase di trasporto e di riscaldamento di latte pronto:*** tamponi ambientali periodici per verificare la corretta applicazione delle procedure di pulizia e sanificazione

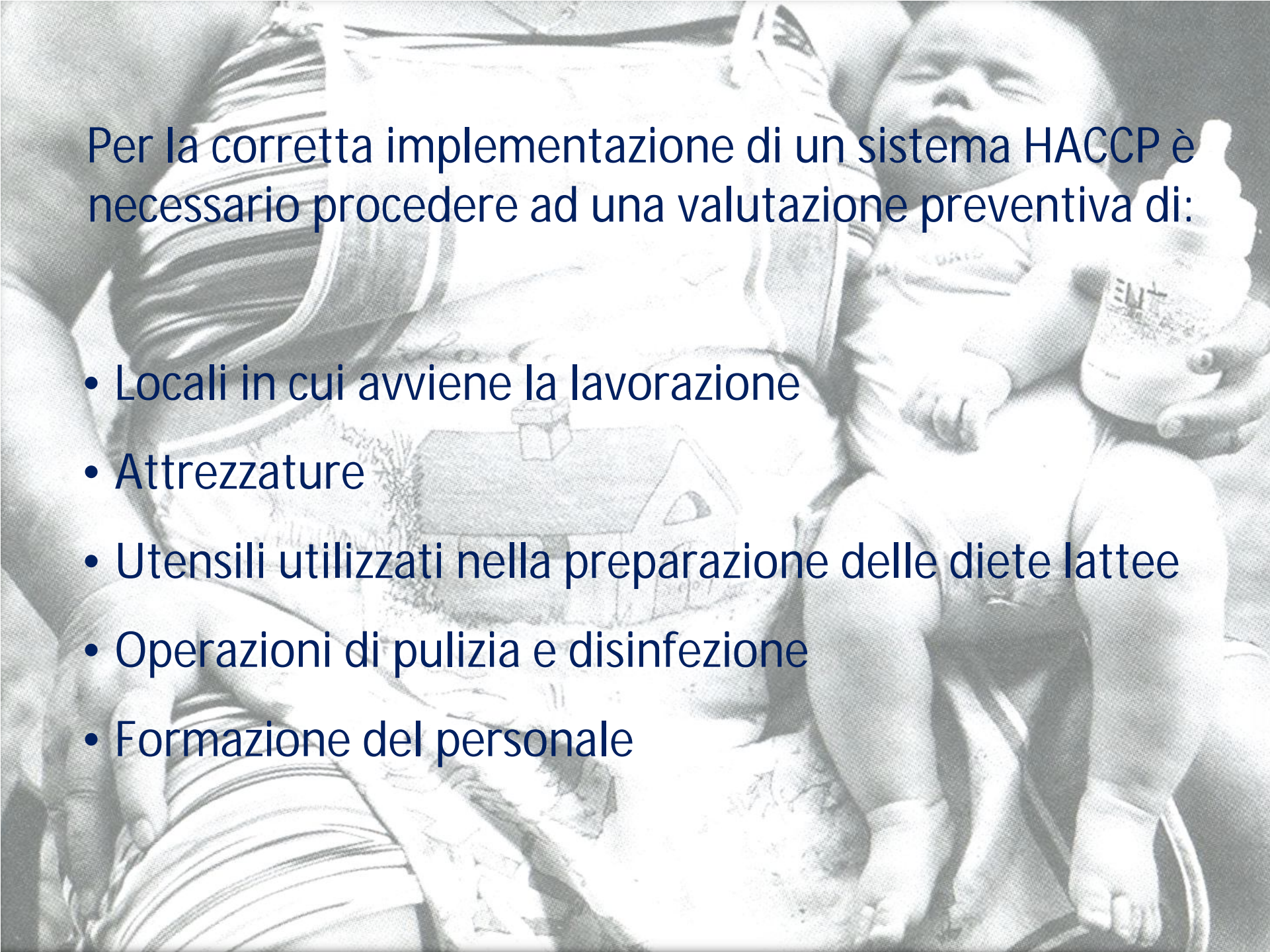
Gestione della documentazione

La Direzione deve provvedere alla raccolta, catalogazione e archiviazione dei dati relativi alle condizioni operative descritte nel piano di autocontrollo, quest'aspetto risulta essenziale in fase di controllo da parte degli organi ispettivi (ASL di competenza)



Revisione del sistema in caso di variazione della produzione

Qualora venisse modificata una qualsiasi fase della produzione, è necessario rivedere l'intero sistema di prevenzione e di controllo, poiché la variazione apportata potrebbe richiedere l'introduzione di altri CCP ed eventualmente l'eliminazione o la revisione di altri.



Per la corretta implementazione di un sistema HACCP è necessario procedere ad una valutazione preventiva di:

- Locali in cui avviene la lavorazione
- Attrezzature
- Utensili utilizzati nella preparazione delle diete latte
- Operazioni di pulizia e disinfezione
- Formazione del personale

CARATTERISTICHE STRUTTURALI

**Dislocazione dei locali tale da evitare contaminazioni
crociate
nell'ordine**

- *Ricezione-deposito*
- *Zona spogliatoio*
- *Zona filtro*
- *Zona preparazione*
- *Zona lavaggio*

ATTREZZATURE

- *Frigorifero biologico*
- *Deionizzatore-sterilizzatore*
- *Forno a microonde*
- *Vaschetta per la disinfezione dei biberon di vetro*
- *Sterilizzatore per biberon, tettarelle e succhietti*
- *Bilancia elettronica*
- *Carrello scalda biberon e trasporta biberon*
- *Piastra elettrica*
- *Container biberon*
- *Container per succhietti*

Frigorifero biologico

Dovrebbe essere munito di "dischetto" grafico esterno per la registrazione del corretto funzionamento.

E' necessario che sia garantita la fornitura di energia elettrica anche in situazioni di mancata erogazione



Deionizzatore-sterilizzatore

Per il rifornimento di acqua
sterile e deionizzata
impiegata
per la preparazione di latti
ricostituiti
(Legge per la potabilità
dell'acqua)



Forno a microonde



Vaschetta per la disinfezione di biberon di vetro

Il personale infermieristico prepara la soluzione con disinfettanti tipo Septavon per la disinfezione continua dei biberon di vetro (es. Septavon 60 ml in 5 litri d'acqua)



Sterilizzatore per biberon, tettarelle e succhiotti

permette il posizionamento di cesti e container dedicati per il lavaggio e l'igienizzazione completa di succhiotti e biberon. In un solo ciclo si ha quindi la certezza del trattamento di grandi carichi in tempi ridotti.



Bilancia elettronica

(precisione $1/10^{\circ}$ di g)

Per pesare il latte in polvere, nel caso siano necessarie soluzioni a concentrazioni particolari. Periodicamente necessita di verifica della taratura.



Carrello scalda biberon e trasporta biberon



Piastra elettrica

dotata di termostati
di sicurezza



Container per biberon e per succhiotti



UTENSILI

- *Biberon monouso sterili*
- *Tettarelle monouso sterili*
- *Biberon in vetro*

Biberon monouso sterili

- In materiale idoneo al contatto con gli alimenti, idoneo a tutte le temperature di sterilizzazione e di congelamento (es. polipropilene) o sterilizzabili con metodo di sterilizzazione raggi beta o raggi gamma
- Con scala graduata serigrafata ben visibile.



Tettarelle monouso sterili

- In materiale idoneo al contatto con alimenti e bicchierino copritettarella di protezione, già montato, per evitare contaminazioni all'apertura della confezione e vanificare la sterilizzazione a cui i prodotti sono sottoposti
- A tre velocità
- Con ghiera esente da lattice, per i pazienti intolleranti al lattice



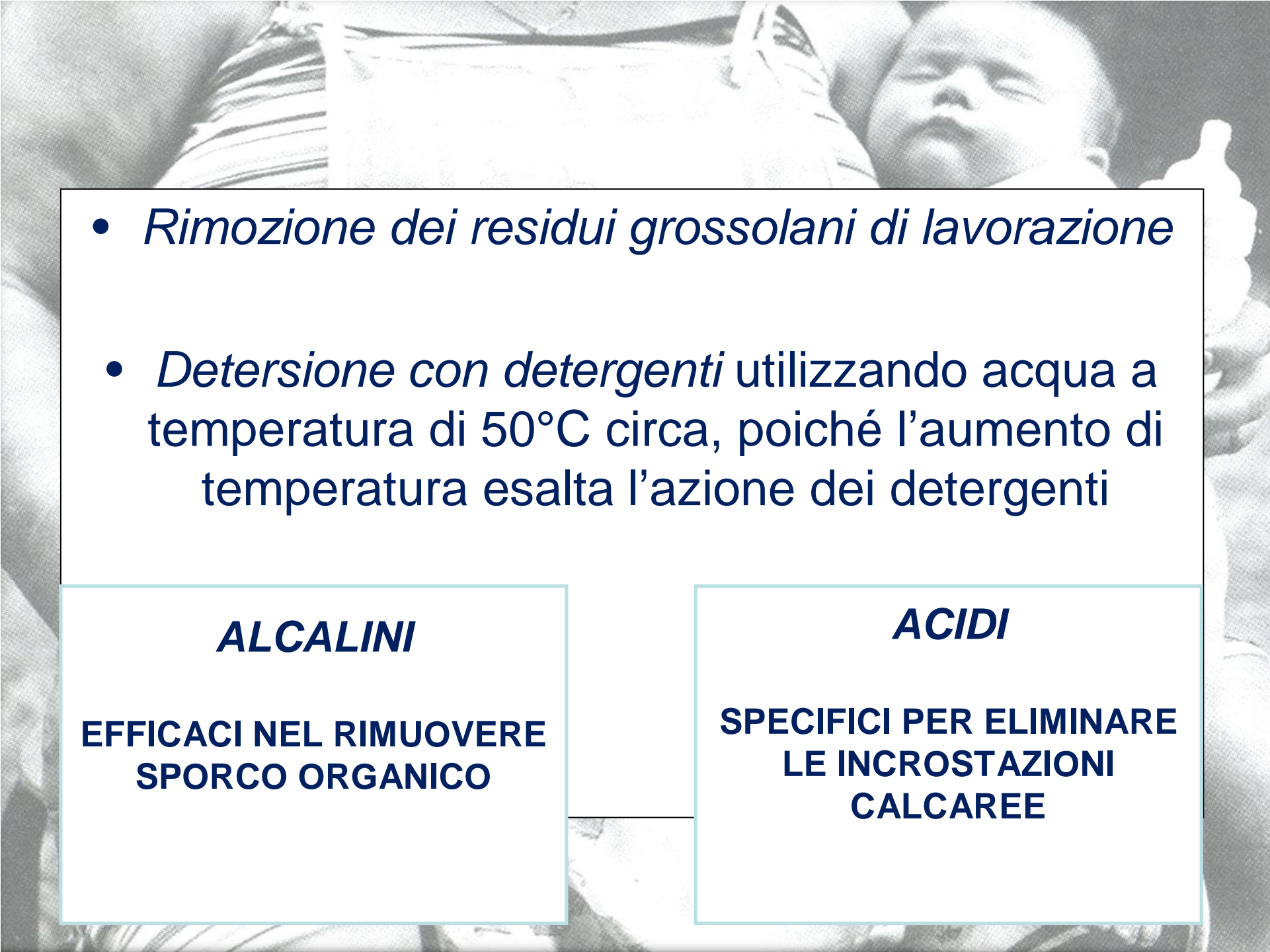
Biberon in vitro



PULIZIA E DISINFEZIONE

- *Rimozione dei residui grossolani di lavorazione*
- *Detersione*
- *Disinfezione*



- 
- *Rimozione dei residui grossolani di lavorazione*
 - *Detersione con detersivi utilizzando acqua a temperatura di 50°C circa, poiché l'aumento di temperatura esalta l'azione dei detersivi*

ALCALINI

**EFFICACI NEL RIMUOVERE
SPORCO ORGANICO**

ACIDI

**SPECIFICI PER ELIMINARE
LE INCROSTAZIONI
CALCAREE**

- 
- *Detersione con vapore secco a pressione*

**METODO EFFICACE E
ECOLOGICO**

**NECESSITA DI PASSAGGIO
CON PANNO IN
MICROFIBRA**

- **Disinfezione**



Distruzione dei germi patogeni e riduzione di numero degli altri microrganismi

CON PRODOTTI CHIMICI

A BASE DI CLORO

- azione anche a basse concentrazioni
- economici
- ad elevate concentrazioni intaccano i metalli e lasciano odori sgradevoli

SALI DI AMMONIO QUATERNARI

- buona efficacia
- ad elevate concentrazioni non intaccano le superfici in metallo
- buona capacità di penetrazione delle superficie porose

CON MEZZI FISICI

CALORE

- Se applicato per tempi adeguati è un buon mezzo di sanificazione
- E' un ottimo coadiuvante dei mezzi chimici

RAGGI ULTRAVIOLETTI

- Agiscono efficacemente su spore, virus e batteri inattivandoli
- E' d'obbligo comunque effettuare gli altri interventi di sanificazione

PERSONALE

- Qualificato
- In numero sufficiente ai compiti previsti
- Con compiti e funzioni ben definiti
- Con formazione continua
- Periodicamente valutato
- informato sulle problematiche infettive legate agli alimenti e responsabilizzato nell'evitare comportamenti a rischio





Contaminazione da parte del personale

Attraverso la trasmissione di microrganismi patogeni di cui è portatore

Attraverso la trasmissione di germi presenti su altri substrati
con il tramite delle mani o degli indumenti

Lavaggio delle mani

- Rappresenta da solo il mezzo più importante ed efficace per prevenire la trasmissione delle infezioni
- Serve ad allontanare fisicamente lo sporco e la maggior parte della flora transitoria della cute
- Va effettuato ad inizio e fine turno, prima e dopo la distribuzione degli alimenti, prima e dopo l'uso dei servizi igienici, prima e dopo l'uso dei guanti, prima e dopo la somministrazione di terapie, dopo essersi soffiati il naso, ecc.



Lavaggio delle mani Come?



- **Utilizzare lavabi con comando a pedale, a leva oppure a fotocellula**
- **Regolare la temperatura dell'acqua intorno ai 40-45°C**
- **Bagnare ed insaponare le mani con sapone liquido germicida scegliendo, tra quelli consigliati, in base alla sensibilità individuale**
- **Gli erogatori di antisettico devono essere a muro e provvisti di apposita leva per funzionamento a gomito; quando vuoti, se riutilizzabili, devono essere lavati e sterilizzati prima del successivo riempimento**
- **Strofinare accuratamente gli avambracci e le mani, con particolare attenzione agli spazi ungueali e interdigitali, per 15-30 sec**
- **Risciacquare abbondantemente con acqua corrente**
- **Asciugare bene con salviette di carta a perdere, con carta o con asciugamano monodipendente , tamponando e non strofinando le mani**
- **Utilizzare l'ultima salvietta per chiudere eventualmente il rubinetto**
- **Gettare la carta nel cestino evitando di toccarlo**
- **In caso di accidentale contatto con superfici o oggetti non sterili durante il lavaggio delle mani, è indispensabile ripetere la procedura dall'inizio**

Personale: altre precauzioni igieniche

- **L'azienda deve esporre permanentemente istruzioni che ricordino l'obbligo del lavaggio delle mani**
- **Il personale deve tenere le unghie corte e ben curate, senza smalto e non deve indossare né orologi o altri monili**
- **La cute delle loro mani deve essere integra ed eventuali ferite ed escoriazioni devono essere protette adeguatamente**
- **Il personale deve rispettare il divieto di fumare, mangiare o di fare qualsiasi altra azione non igienica tipo masticare la gomma**
- **L'uso delle creme dermoprotettive è consigliato solo fuori dell'orario di servizio perché i contenitori delle stesse potrebbero essere contaminati e, pertanto, aumentare la flora batterica delle mani**
- **Nel caso di operatori che risultino affetti da malattie, oppure siano portatori di patologie trasmissibili attraverso gli alimenti sarà necessario allontanarle per un sufficiente periodo di tempo dalle lavorazioni**
- **Gli operatori hanno l'obbligo di denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi**
- **E' necessario l'uso di abbigliamento protettivo**



Abbigliamento protettivo

- Deve essere diverso da quello utilizzato all'esterno e deve essere detenuto in un armadio a doppio scomparto
- Deve essere indossato prima di iniziare a lavorare e cambiato se necessario durante il lavoro
- Deve essere pulito
- Deve essere di colore chiaro, per verificare che sia pulito
- Deve comprendere un copricapo adeguato, che contenga tutta la capigliatura
- Deve essere dotato di chiusure con bottoni automatici o a velcro per limitare il rischio di corpi estranei
- Deve essere facilmente lavabile ad alte temperature
- Anche le calzature da lavoro devono essere pulite ed essere distinte da quelle civili
- I guanti devono essere conformi alle caratteristiche desiderate di solidità, di pulizia e di igiene e devono essere cambiati ad ogni cambio di lavorazione
- L'utilizzo dei guanti non dispensa dal regolare lavaggio delle mani

RICEVIMENTO MERCI

- E' buona regola verificare al momento dell'arrivo che il trasporto delle merci sia avvenuto in automezzi rispondenti ai requisiti di igienicità, alle temperature previste e in condizioni di non promiscuità con altre materie prime
- Dopo aver eseguito le verifiche relative alle temperature ed alla etichettatura dei prodotti preconfezionati, è opportuno esaminare lo stato delle confezioni e dei relativi prodotti alimentari

MATERIALI E METODI:

Nel 2008 e nel 2009 i medici del servizio veterinario della ASL Napoli 1 centro, in collaborazione con i medici del SIAN, hanno effettuato dei sopralluoghi presso strutture pubbliche e private dove sono presenti neonatologie e TIN.

I controlli venivano svolti per la verifica del rispetto della Circolare 24.10.2000 n° 16, per la corretta incentivazione dell'allattamento al seno, nonché dell'applicazione nei limiti del Reg .CE 852/2004.



I controlli erano tesi a :

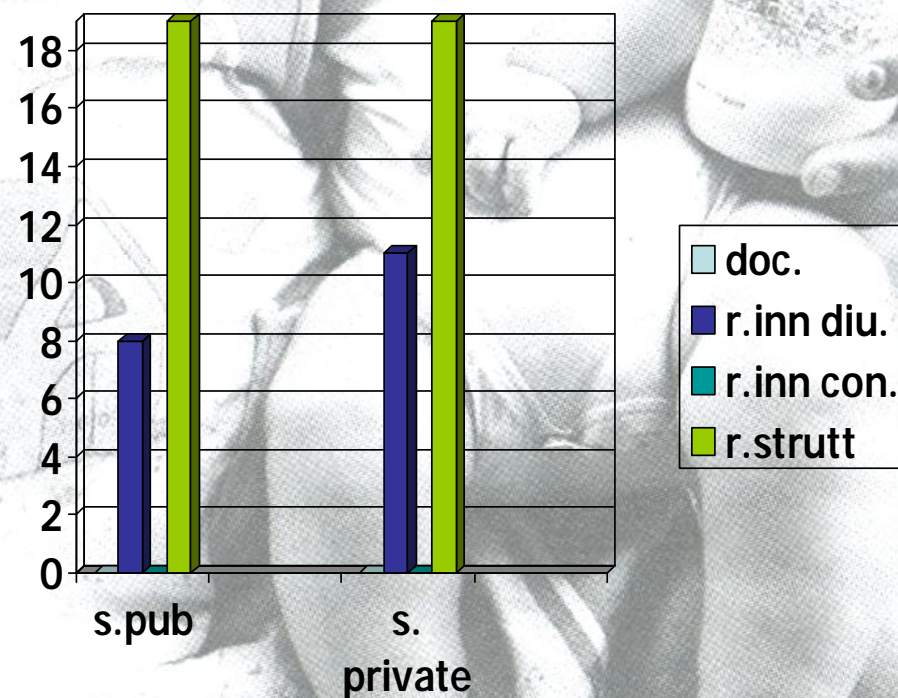
- Verificare l'idoneità dei locali, delle attrezzature, delle procedure adottate nella preparazione delle diete lattee
- Esame formale delle materie prime
- Valutare l'esistenza di un piano di autocontrollo e della sua corretta applicazione con particolare riferimento a:
 - valutazione del percorso del latte, dalla preparazione alla somministrazione
 - verifiche delle procedure adottate per le diverse produzioni
 - valutazione della formazione del personale
 - verifica delle temperature di trasporto e stoccaggio
 - valutazione della rintracciabilità interna

RISULTATI:

Nel 2008 :

N° strutture ispezionate 19. Dal grafico emerge come in nessuna struttura venisse praticato il rooming-in continuativo, e che l'alimentazione neonatale venisse integrata con i sostituti del latte.

Inoltre trattandosi di strutture non completamente soggette al Reg 852/2004; tutte risultavano sprovviste di appropriata documentazione, ma tutte mostravano una completa osservanza delle norme igienico-sanitarie.



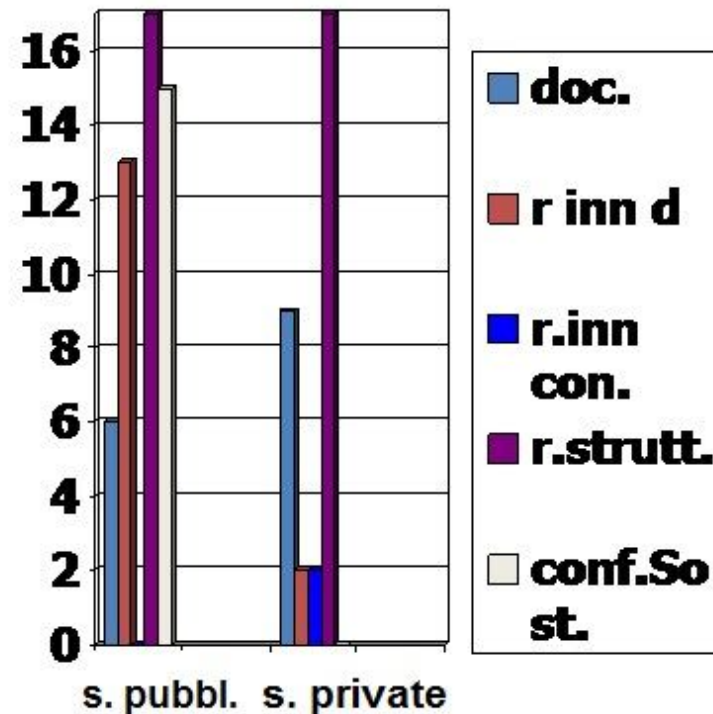
SUCCESSIVAMENTE

Nel 2009:

N° strutture ispezionate
17.

Sono state controllate dallo stoccaggio alla somministrazione, includendo l'esame formale dei sostituti del latte materno.

Dal grafico emerge che 15 strutture applicavano correttamente le procedure HACCP, nelle rimanenti 2 strutture non erano state predisposte le procedure HACCP, le relative inadeguatezze hanno reso necessario l'applicazione di illecito amministrativo per violazione del Regolamento Ce 852/2004, sanzionato dall'articolo 6 del D. Lg.vo



CONCLUSIONI:

Dall'intervento effettuato è emerso che una netta sorveglianza, svolta dalle Autorità Competenti preposte, ha portato nelle strutture ispezionate ad un netto miglioramento delle procedure di sicurezza alimentari e nutrizionali.

Nonostante queste strutture non si possano considerare a rischio zero; riteniamo che controlli piu' assidui possano garantire il corretto funzionamento delle stesse.



Grazie per l'attenzione