



Department of  
Health

GOVERNMENT OF  
WESTERN AUSTRALIA

# Strumenti di gestione della sicurezza alimentare

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

In Australia è stato introdotto un nuovo regolamento per migliorare la sicurezza alimentare. Qualora la tua impresa alimentare rientri nell'ambito del regolamento, dovrai rispettarne i requisiti entro l'8 dicembre 2023.

### Perché è stato elaborato un nuovo regolamento?

Una manipolazione scorretta degli alimenti può provocare l'insorgere di malattie di origine alimentare, con conseguenti ricoveri ospedalieri evitabili, perdite di fatturato e danni alla reputazione delle imprese alimentari. Questo nuovo regolamento è stato introdotto per ridurre l'insorgere di malattie di origine alimentare garantendo che gli alimenti vengano trattati in modo sicuro dagli operatori alimentari con competenze e conoscenze adeguate.

### La mia impresa è interessata dal regolamento?

L'impresa deve implementare il regolamento se tratta:

- alimenti non confezionati
- potenzialmente pericolosi
- pronti per il consumo.



Due categorie di imprese sono interessate.

Categoria uno	Categoria due
L'impresa rientra nella categoria uno se tratta o prepara alimenti non confezionati, potenzialmente pericolosi o pronti per il consumo. Questo è il caso, ad esempio, di bar, ristoranti o ristoratori che preparano e servono alimenti come carne, prodotti caseari, pesce, frutta e verdure tagliate, pasta e riso.	L'impresa rientra nella categoria due se tratta solo in minima parte alimenti non confezionati o potenzialmente pericolosi (come se affetta, pesa, riconfeziona, riscalda o mantiene in caldo gli alimenti). Questo è il caso, ad esempio, di stazioni di servizio che ricevono torte salate e panini refrigerati che vengono esposti su banconi caldi o freddi, o il reparto di gastronomia del supermercato che affetta e confeziona affettati.



# Strumenti di gestione della sicurezza alimentare

Il regolamento introduce 3 strumenti per gestire la sicurezza alimentare.

## 1. Formazione per operatori alimentari

Gli operatori alimentari (tra cui chef, cuochi, camerieri) appartenenti sia alla categoria uno e due devono completare la formazione per operatori alimentari o dimostrare di avere le competenze e le conoscenze necessarie in materia di sicurezza alimentare. I dettagli del corso di formazione online gratuito per operatori alimentari sono disponibili su [www.health.wa.gov.au/FSMT](http://www.health.wa.gov.au/FSMT). In alternativa, gli operatori alimentari possono dimostrare competenze e conoscenze in materia di sicurezza e igiene alimentare.

## 2. Supervisore in materia di sicurezza alimentare

Le imprese di categoria uno e due devono nominare almeno un supervisore in materia di sicurezza alimentare che deve essere ragionevolmente disponibile per consigliare e supervisionare gli operatori alimentari in merito al trattamento di alimenti non confezionati, potenzialmente pericolosi e pronti per il consumo.

Il supervisore in materia di sicurezza alimentare deve seguire un corso di formazione presso un'ente formativo registrato e la certificazione deve essere rinnovata ogni 5 anni. I corsi sono disponibili su: [www.health.wa.gov.au/FSS](http://www.health.wa.gov.au/FSS)

## 3. Dimostrare che gli alimenti sono sicuri

Le imprese appartenenti alla categoria uno devono dimostrare l'esecuzione dei controlli in materia di sicurezza alimentare mantenendo degli appositi registri. I registri devono essere tenuti per almeno 3 mesi.

I dati da registrare includono:

- temperatura degli alimenti alla ricezione e durante il trasporto
- temperature di conservazione ed esposizione
- temperature di cottura o altre procedure di controllo di patogeni
- tempo impiegato per raffreddare o riscaldare gli alimenti
- pulizia e disinfezione di attrezzature e locali.

I modelli di registro possono essere scaricati dal sito [www.health.wa.gov.au/FSMT](http://www.health.wa.gov.au/FSMT)

In alternativa, è possibile utilizzare altri metodi per dimostrare che i controlli in materia di sicurezza sono effettuati correttamente. Questi possono essere verificati dal funzionario autorizzato dall'autorità locale ai sensi della legge australiana in ambito alimentare (*Food Act 2008*).

In caso di ulteriori domande, contatta il servizio di salute ambientale degli enti locali.

### Per maggiori informazioni

Per ulteriori informazioni consultare la Guida per le imprese alimentari sul regolamento sulla sicurezza alimentare 3.2.2A o visitare il sito [www.health.wa.gov.au/FSMT](http://www.health.wa.gov.au/FSMT)



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.