PRINCIPALI NORME IN MATERIA DI ALIMENTI

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

- L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) è un metodo di autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore.
- È un protocollo (insieme di procedure), che ha lo scopo di prevenire i pericoli della contaminazione alimentare.
- Applicato a livello mondiale, questo sistema venne introdotto negli anni 60 negli USA per garantire la sicurezza degli alimenti destinati agli astronauti della NASA, in modo da non rischiare effetti negativi sulla loro salute e quindi compromettere importanti missioni nello spazio.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Si pensò così di implementare un sistema di tipo preventivo, in grado di fornire le maggiori garanzie di sicurezza rivolgendo il controllo sulla qualità dell'alimento in riferimento al processo produttivo dello stesso, basandosi sul monitoraggio dei “punti di lavorazione ” degli alimenti in cui può verificarsi un pericolo di contaminazione, di natura biologica, chimica o fisica.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

L'applicazione dell'HACCP nasce, infatti, dall'esigenza di garantire la salubrità delle preparazioni alimentari cambiando approccio, cioè passando da un controllo sul prodotto finito, a un controllo, invece, del processo produttivo in ogni sua fase, individuando i rischi che possono influire sulla sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive per tenerli sotto controllo.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Il sistema HACCP è oggi un obbligo di legge.

L'azienda ha l'obbligo di identificare i pericoli, stimare i rischi e stabilire le misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienico-sanitari.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

EVOLUZIONE NORMATIVA IN MATERIA DI HACCP

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE e recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato.

Il D.Lgs 155/97 entra in vigore nel Giugno 1998:

in esso sono contenute le prescrizioni da osservare e con esso diventa necessaria l'applicazione della metodologia HAPPC, regolamentando l'igiene dei prodotti alimentari.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

DECRETO LEGILSATIVO 155/97

- Con il Decreto 155/97, e quindi con l'applicazione della metodologia HACCP nel campo alimentare, si consolida il concetto della “tutela della salute e della sicurezza del consumatore”.
- Il decreto stabilisce che tutte le aziende operanti nel settore alimentare applichino un Sistema di autocontrollo aziendale, basato sul cosiddetto metodo HACCP, al fine di garantire e mantenere specifici standard di igiene e salubrità dei propri prodotti in tutte le fasi in cui si è articolata l'attività e successive alle fasi produttive primarie (raccolta, mungitura, allevamento).

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

DECRETO LEGILSATIVO 155/97

- **Prima:** i controlli venivano effettuati a valle del processo produttivo con l'analisi sulla salubrità del solo prodotto finito, pronto per la vendita al consumatore.

- **Dopo:** valutazione di ogni fase della produzione in riferimento alle tipologie di rischio che possono influenzare la sicurezza dell'alimento, permettendo di poter ricorrere a misure di prevenzione

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Il D. Lgs. 155/97 pone dunque le basi per un cambiamento nel tema dell'igiene alimentare che ha preso piede, con l'emanazione successiva di ulteriori Regolamenti e Direttive Comunitarie.

Questi regolamenti e direttive Comunitarie si diffondono tra il 2002 ed il 2004.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

DIRETTIVE COMUNITARIE

Il recepimento delle direttive CEE porta ad un innalzamento del livello sul piano qualitativo, introducendo di fatto il concetto di “prevenzione dai rischi alimentari”, in sostituzione dell'oramai superato concetto di “controllo sul prodotto finito”, e di “azione correttiva a ritroso”, attuata cioè solo dopo che il rischio si è concretizzato in evento dannoso

DIRETTIVE COMUNITARIE

✓ Regolamento CE 178/2002, contenente le linee guida nazionali sulla rintracciabilità e le linee guida sul sistema di allerta

✓ Pacchetto Igiene:

- Regolamento CE n. 852/04, linee guida nazionali e comunitarie
- Regolamento CE n. 853/04, linee guida nazionali e comunitarie
- Regolamento CE n. 854/04
- Regolamento CE n. 882/04, funzioni che deve possedere il sistema ufficiale di controllo

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Il Regolamento CE 178/2002:

- Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.

- Istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare.

- Fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

DEFINIZIONI CE 178/2002

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Alimento (art. 2)

“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 ”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Impresa alimentare (art. 3.2)

“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”.

OSA - Operatore del settore alimentare (art. 3.3)

“la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Commercio al dettaglio (art. 3.7)

“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, negozi, i centri di distribuzione, per supermercati e i punti vendita all’ingrosso”.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Immissione sul mercato (art. 3.8)

“la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta”

Rischio (art. 3.9)

“funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Pericolo o elemento di pericolo (art. 3.14)

“agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute”.

Rintracciabilità (art. 3.15)

“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 a fra parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Pericolo o elemento di pericolo (art. 3.14)

“agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute”.

Rintracciabilità (art. 3.15)

“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 a fra parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Consumatore finale (art. 3.18)

“il consumatore finale di un prodotto alimentare è colui che non utilizza tale prodotto nell’ambito di un operazione o attività d’impresa del settore alimentare”.

Il Regolamento 178/2002 introduce l'obbligo di ricostruire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, attraverso le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Le norme sulla rintracciabilità servono quindi agli operatori ed alle autorità di controllo per gestire i problemi legati alla sicurezza alimentare e definiscono le procedure relative al ritiro dal mercato dei prodotti, alle informazioni che devono essere messe a disposizione delle autorità competenti e quelle che devono essere fornite al consumatore.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Art. 17

“Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Art. 18 comma 2:

“Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Art. 18.3 :

“Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Art. 18.3 :

“Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Art. 19.1

“Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti,….. esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori … se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori….”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Gli Operatori del Settore Alimentare, per una corretta gestione della tracciabilità:

- Devono essere in grado di individuare chi ha fornito loro un alimento o qualsiasi sostanza destinata o atta a far parte di un alimento.
- Devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

REGOLAMENTO CE 852/04

Il Regolamento CE n. 852/04, sull'igiene dei prodotti alimentari, è volto a garantire un elevato grado di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti.

- Introduce la produzione primaria.
- Definisce i requisiti d'igiene minimi.
- Richiede che gli OSA elaborino e realizzino programmi e procedure basati sul sistema HACCP.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

REGOLAMENTO CE 852/04

Questo regolamento rappresenta l'asse portante di tutto il «pacchetto igiene» poiché pone la disciplina amministrativa cui devono attenersi tutti gli operatori del settore alimentare e indica negli allegati I e II i cardini tecnici dell'igiene alimentare. Esso non si applica alla produzione primaria né alla preparazione e conservazione di alimenti per uso domestico privato.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

REGOLAMENTO CE 852/04

Il regolamento stabilisce in particolare quanto segue:

• Requisiti generali e specifici in materia di igiene, validi anche per la produzione primaria, che contemplano tutte le fasi del ciclo produttivo fino alla commercializzazione.

• Analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli e conferma del sistema HACCP come strumento di analisi e controllo delle condizioni di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari.

• Rimangono in vigore i manuali di buona prassi elaborati ai sensi della direttiva 93/43/CEE..

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

REGOLAMENTO CE 852/04

- Viene promossa l'elaborazione e la divulgazione di manuali di buona prassi comunitari e nazionali, la cui applicazione rimane comunque volontaria.
- Flessibilità nell'applicazione delle norme al fine di tutelare e salvaguardare i metodi produttivi tradizionali di ogni realtà nazionale.
- Necessità di garantire, nelle importazioni, gli stessi standard igienici degli alimenti prodotti nella comunità.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

PRINCIPI GUIDA DEL REGOLAMENTO CE 852/04

La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare (O.S.A.)

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Art. 3

“Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento”

Art. 5

“Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Piano di autocontrollo: piano in cui si descrive la struttura, le attività svolte, le procedure operative di tipo igienico sanitario:

- L'analisi del flusso dei prodotti
- L'individuazione dei punti critici (CP)
- L'individuazione dei punti critici di controllo (CCP)
- Monitorare e registrare l'andamento del CCP
- Riscontrare le NC (non conformità)

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

PRINCIPI GUIDA DEL CE 852/04

• Garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare a cominciare dalla produzione primaria

• Mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

REGOLAMENTO CE 882/04

Nel Regolamento CE n. 882/04 l'attenzione è relativa ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

REGOLAMENTO CE 882/04

Art.1.1

“Il presente regolamento fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte, segnatamente, a”:

• Prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente.

• Garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

REGOLAMENTO CE 882/04

Art. 3

“Gli Stati membri garantiscono che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi del presente regolamento”.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

REGOLAMENTO CE 882/04

Art.4

“Gli Stati membri designano le autorità competenti responsabili in relazione alle finalità e ai controlli ufficiali stabiliti dal presente regolamento”.

Art. 10

“I compiti correlati ai controlli ufficiali sono eseguiti, in generale, usando metodi e tecniche di controllo appropriati quali monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento e analisi”. Obiettivo dei controlli: evitare la presenza di non conformità durante il ciclo produttivo

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

REGOLAMENTO CE 882/04

Art. 13

Piani di emergenza per i mangimi e gli alimenti

“Per l'attuazione del piano generale per la gestione delle crisi di cui all'articolo 55 del regolamento (CE) n. 178/2002, gli Stati membri elaborano piani operativi di emergenza in cui si stabiliscono le misure da attuarsi senza indugio allorché risulti che mangimi o alimenti presentano un serio rischio per gli esseri umani o gli animali, direttamente o tramite l'ambiente”.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

RECEPIMENTO IN ITALIA DELLE DIRETTIVE COMUNITARIE

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Queste normative trovano applicazione, in Italia, nel 2006 e nel 2007 con l'emanazione di due decreti:

- Per l'adozione di un sistema sanzionatorio - Decreto Legislativo n. 190/06
- Per il riordino della normativa di settore - Decreto Legislativo n. 193/07

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

DECRETO LEGISLATIVO 190/06

Ha dato attuazione, con riferimento alle principali disposizioni in materia di sicurezza alimentare, all'obbligo imposto agli Stati Membri, e contenuto nell'art. 17 del regolamento 178/02 CE, di dotarsi di sanzioni "effettive, proporzionate e dissuasive" per assicurare il rispetto della normativa in materia alimentare.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

DECRETO LEGISLATIVO 190/06

Art. 1

“Il presente decreto reca la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui agli articoli 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

DECRETO LEGISLATIVO 190/06

Art. 17

“Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.”

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

DECRETO LEGISLATIVO 190/06

Il Decreto è unicamente finalizzato a dotare della necessaria "coercibilità" le disposizioni contenute nel regolamento CE 178/02.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

DECRETO LEGISLATIVO 193/07

Il Decreto Legislativo n. 193/07 introduce nel panorama legislativo nazionale significativi cambiamenti in relazione all'applicazione dei regolamenti comunitari del Pacchetto Igiene e ai controlli per la Sicurezza Alimentare, rendendo maggiormente comprensibile sia per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che per gli addetti alla vigilanza il quadro normativo di riferimento.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

DECRETO LEGISLATIVO 193/07

- Pone ordine tra le normative del settore.
- Definisce autorità responsabili.
- Abroga alcune delle legislazioni precedente (in merito a produzione e commercializzazione di prodotti di origine animale quali carni, latte e derivati, prodotti ittici, uova).
- Completa il passaggio dalle vecchie direttive al nuovo impianto normativo del settore alimentare.

SINECURA
ASSOCIAZIONE CULTURALE