

HACCP

Adempimenti per l'autocontrollo dell'igiene alimentare

Descrizione

In un'azienda che produca o tratti generi alimentari, il **titolare** è soggetto all'**obbligo di adempiere all'autocontrollo alimentare**, al **rispetto delle condizioni igieniche** della propria produzione.

Con la definizione *adempimenti sull'autocontrollo alimentare* si intende l'obbligo per il titolare d'azienda di adoperarsi affinché siano **garantite parallelamente l'igiene degli alimenti prodotti** e le **condizioni igieniche adeguate** della filiera produttiva e dei dipendenti. A questi doveri va sommato, inoltre, quello imprescindibile della **tracciabilità dei mangimi** e delle **fasi che conducono alla realizzazione del prodotto**.

Gli adempimenti sull'autocontrollo alimentare sono regolari dal **sistema HACCP** acronimo di *Hazard analysis and critical control points*. Il sistema è nato per regolare comportamenti e prassi da seguire per assicurare l'igiene alimentare. Ricordiamo però che si tratta di un sistema obbligatorio per legge che non sostituisce gli accertamenti legali previsti dagli organismi preposti.

L'HACCP per l'igiene degli alimenti in sintesi prevede

1. Analisi dei rischi e delle fasi di rischio per le condizioni igieniche degli alimenti;
2. Adozione e definizione di precauzioni per la risoluzione delle criticità

Per quanto riguarda il personale e i locali prevede

- Il controllo delle condizioni igienico sanitarie degli addetti alla lavorazione degli alimenti
- La formazione dei lavoratori sull'igiene alimentare rispetto alla mansione svolta
- Igiene, pulizia dei locali e dei mezzi di trasporto degli alimenti
- Accertamento sui trattamenti igienico sanitario degli scarti alimentari

Ricordiamo che in base alla definizione di industria alimentare, è soggetto al sistema HACCP chi si occupa di organizzazione, variazione, produzione, imballaggio, custodia, trasporto, distribuzione, trattamento, vendita o fornitura di prodotti alimentari.

Rintracciabilità degli alimenti

Le emergenze alimentari alle quali ultimamente abbiamo assistito hanno fatto sì che il sistema di controlli sugli alimenti venisse rafforzato anche dal punto di vista normativo. La rintracciabilità degli alimenti, ovvero la necessità di risalire uno per uno ai procedimenti ai quali è stato soggetto un alimento fino ad arrivare alla sua provenienza e zona di origine, è uno strumento cardine dell'igiene alimentare.

Il Regolamento europeo 178/2002 ha reso obbligatoria la rintracciabilità degli alimenti per tutti gli operatori del settore. La rintracciabilità è necessaria per garantire la sicurezza alimentare e l'affidabilità delle

informazioni fornite ai consumatori. In particolare, è necessario applicare la rintracciabilità agli alimenti di origine animale per contribuire ad escludere dal mercato gli alimenti non sicuri e per tutelare i consumatori.

Manuale di rintracciabilità

Il Manuale di rintracciabilità è lo strumento necessario per tracciare e controllare il percorso degli alimenti e dei mangimi al fine di garantirne la sicurezza e l'igiene.

Il Manuale contiene uno schema descrittivo che consente di indicare tutte le fasi del processo produttivo, punti critici, eventuali caratteristiche tecnologiche, adozione di provvedimenti specifici. Gli operatori del settore alimentare garantiscono che le seguenti informazioni concernenti le partite di alimenti di origine animale siano messe a disposizione dell'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti vengono forniti e dell'autorità competente, se lo richiede:

- una descrizione dettagliata degli alimenti;
- il volume o la quantità degli alimenti;
- il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti;
- il nome e l'indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti e il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti sono stati spediti;
- il nome e l'indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti sono stati spediti;
- un riferimento di identificazione del lotto o della partita, se necessario;
- la data di spedizione.

Le informazioni sono fornite in aggiunta a qualsiasi informazione richiesta dalle disposizioni della normativa dell'Unione relative alla rintracciabilità degli alimenti di origine animale; sono aggiornate quotidianamente e rese disponibili finché può essere ragionevolmente presunto che gli alimenti siano stati consumati.

Come nel caso della redazione del Manuale HACCP anche per la stesura del Manuale sulla Rintracciabilità è necessario che il titolare sia assistito da un professionista della sicurezza alimentare

Sanzioni per mancata rintracciabilità dei prodotti alimentari

La sanzione prevista in caso di mancata o non conforme applicazione della rintracciabilità degli alimenti va da un minimo di 750 euro a un massimo di 4.500 euro.

La sanzione arriva ad essere la sospensione dell'attività imprenditoriale qualora vi fosse reiterazione.

Il Manuale HACCP per l'autocontrollo alimentare

La **normativa** inerente la **sicurezza e l'igiene degli alimenti** prevede l'**autocontrollo alimentare**, attività che spetta agli **operatori del settore alimentare (OSA)**.

Ovvero gli OSA hanno piena autonomia nel controllo delle condizioni igienico sanitarie degli alimenti e nella pianificazione degli interventi da attuare.

Il **Manuale di autocontrollo HACCP** è lo strumento in grado di aiutare gli operatori nell'**organizzazione razionale dei controlli** e delle pianificazioni al fine di ridurre al minimo i rischi inerenti, ad esempio, la contaminazione degli alimenti. Gli alimenti non devono solo essere sicuri e conformi alle regole generali sull'igiene ma devono mantenere anche **alti standard di qualità**: di conservazione, organolettica e nutrizionale.

Come è strutturato un Manuale HACCP

Il Manuale per l'autocontrollo contiene una descrizione accurata di tutti i **procedimenti e azioni** messi in atto che abbiamo come "protagonista" gli alimenti.

Una sorta di checklist approfondita e discorsiva che come obiettivo ha quello di identificare eventuali punti critici. Il Manuale ha lo scopo anche e soprattutto di razionalizzare le attività e quindi diventa un punto di riferimento per la prevenzione degli stessi punti critici e rischi.

Chi deve redigere il Manuale

La redazione del Manuale deve essere effettuata dal **titolare dell'azienda**, che potrà **usufruire della collaborazione di un consulente esperto**, in quanto la redazione del Manuale HACCP non è un'attività che può essere "inventata" sul momento o improvvisata.

Sanzioni per violazione delle norme di igiene alimentare

Soprattutto ultimamente le sanzioni inerenti la violazione delle norme sull'igiene alimentare si sono inasprite notevolmente.

La sanzione pecuniaria prevista per il titolare che non predispone un sistema di autocontrollo HACCP può andare dai 1000 ai 6000 euro.

Purtroppo si può incorrere in pesanti sanzioni anche per incapacità di interpretare la normativa a volte molto complicata. Inoltre il Manuale varia a seconda anche della tipologia di attività.

Come nel caso della redazione del Manuale di rintracciabilità anche per il Manuale HACCP è necessario affidarsi a una consulenza professionale, onde evitare di incorrere in sanzioni

Registro temperature

Il registro delle temperature è un vero e proprio modulo da compilare, non quotidianamente, in tutti questi posti ove siano presenti alimenti (ristoranti e pizzerie, bar, pasticcerie...) conservati in frigorifero in uno dei tre stati che caratterizzano la messa stessa in frigo di un alimento.

Possiamo distinguere infatti tre diversi tipi di conservazione degli alimenti:

- Congelamento: alimenti conservati a temperature inferiori agli 0° C,
- Refrigerazione. alimenti deperibili a temperature inferiori ai 10° C;
- Surgelamento: raffreddamento repentino dei prodotti alimentari fino a -18° C.

Il come conservare un alimento in frigo rientra nel processo di analisi dei rischi a monte della filiera produttiva che porta il bene alimentare dal produttore al consumatore.

L'incaricato della conservazione del prodotto, a qualsiasi livello della catena alimentare, deve essere informato su come poter essere in regola e salvaguardare la salubrità del prodotto stesso al momento della ricezione della merce.

La prima regola che deve rispettare chi si occupa di detenere prodotti alimentari è che l'intero ambiente in cui questa conservazione avviene sia salubre e rispetti tutte le norme igienico sanitarie come stabilito dalla legge 283/62 del Parlamento Europeo n° 852/2004.

Il registro delle temperature raccoglie una sorta di anagrafica dei vari refrigeratori da controllare (marca, modello, temperature ottimale di esercizio) e un datario sul quale segnare eventuali anomalie.

Quando vengono verificate anomalie il Responsabile deve compiere tutte le azioni necessarie a tutela della salubrità degli alimenti conservati.

Per informazioni

Per avvio di nuova attività, trasferimento di sede, subingresso e variazione dell'attività è competente il **SUAP del Comune di Lodè**.

Comune di Lodè - SUAP – Sportello Unico per le Attività Produttive – Responsabile SANNA Agostino
Indirizzo: Corso Villanova 8, 08020 Lodè (NU)

Orario: Dal lunedì al venerdì dalle ore 11,00 alle ore 13,00.

Telefono: 0784 898018 - 0784 898016 Fax: 0784 899627

Indirizzo e-mail : agosanna@tiscali.it

Posta elettronica certificata: suap@pec.comune.lode.nu.it

Oppure:

Servizio igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Siniscola

Direttore Dr. Michele Pira - tel.: 0784 240011

via Napoli 08029 Siniscola (NU)

tel.: 0784 871391

Veterinario a Siniscola Dr. Gianni Nieddu

tel.: 345 8989164

orari: dal lunedì al venerdì 11.30-13.30

Sede: località Isalle/Sant'Efisio

tel.: 0784 871321-22 - fax: 0784 871383

mail: veterinari.siniscola@aslnuoro.it

Normativa di Riferimento:

http://www.scr.it/D_LGS_193_07.pdf adempimenti autocontrollo alimentare HACCP

Regolamento CE n. 852/2004

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_it.pdf

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:it:PDF>

Regolamento (CE) n. 853/2004

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:IT:PDF>

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_it.pdf

Legge regionale 28 luglio 2006, n. 10 <http://www.regione.sardegna.it/j/v/80?v=2&t=1&c=2133&s=27661>

DIRETTIVA 2004/41/CE [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:195:0012:0015:IT:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:195:0012:0015:IT:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:195:0012:0015:IT:PDF)

Regolamento (CE) N. 178/2002 [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20090807:IT:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20090807:IT:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20090807:IT:PDF)

<http://www.http://www.aldal.it/legislazione/2011/>

D. Lgs. 27 maggio 2005, n.117 <http://www.http://www.normattiva.it/>

Link utili

<http://www.regione.sardegna.it/regione/assessorati/sanita/>

<http://www.aslnuoro.it/>

<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>

<http://www.salute.gov.it/>