PACCHETTO IGIENE
E COMPITI DELL'OPERATORE DEL SISTEMA ALIMENTARE (O.S.A.)

UNA NUOVA REALTA' SOCIO – ECONOMICA DI CUI PRENDERE ATTO

a) la globalizzazione degli scambi commerciali con l'allargamento ad est della U.E. e lo spostamento graduale verso quell'area del baricentro economico-produttivo delle politiche comunitarie;

b) la libera circolazione delle merci e l'abbattimento delle barriere spazio-temporali che aumentano le possibilità di spostare fattori di rischio;

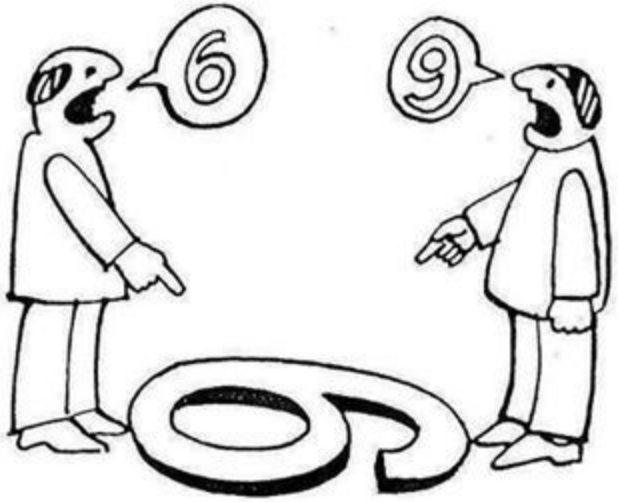
c) gli stili di vita dei cittadini con particolare attenzione alla sensibilità crescente verso i problemi dell'ambiente, della qualità della vita, del benessere animale: elementi fondanti dell'etica moderna con i quali le istituzioni e il mondo della produzione devono confrontarsi.

CONTROLLI

Oggetto del controllo	Obiettivo del controllo	Soggetti coinvolti
Filiere prodotti a base di latte, vino, olio	Tranciabilità del prodotto, rispetto disciplinare produttivo, corretto utilizzo del marchio di produzione ed etichettatura, rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi	Corpo Forestale dello Stato, ispettorato della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari, U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, NAS
Filiera dei prodotti ittici	Tracciabilità del prodotto, rispetto del disciplinare produttivo, utilizzo del marchio di produzione ed etichettatura, rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi	Capitanerie di Porto, U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, NAS
Animali e prodotti di origine animale destinati al consumo umano introdotti dai Paesi Comunitari	Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, repressione delle frodi e sanità animale	UVAC, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza

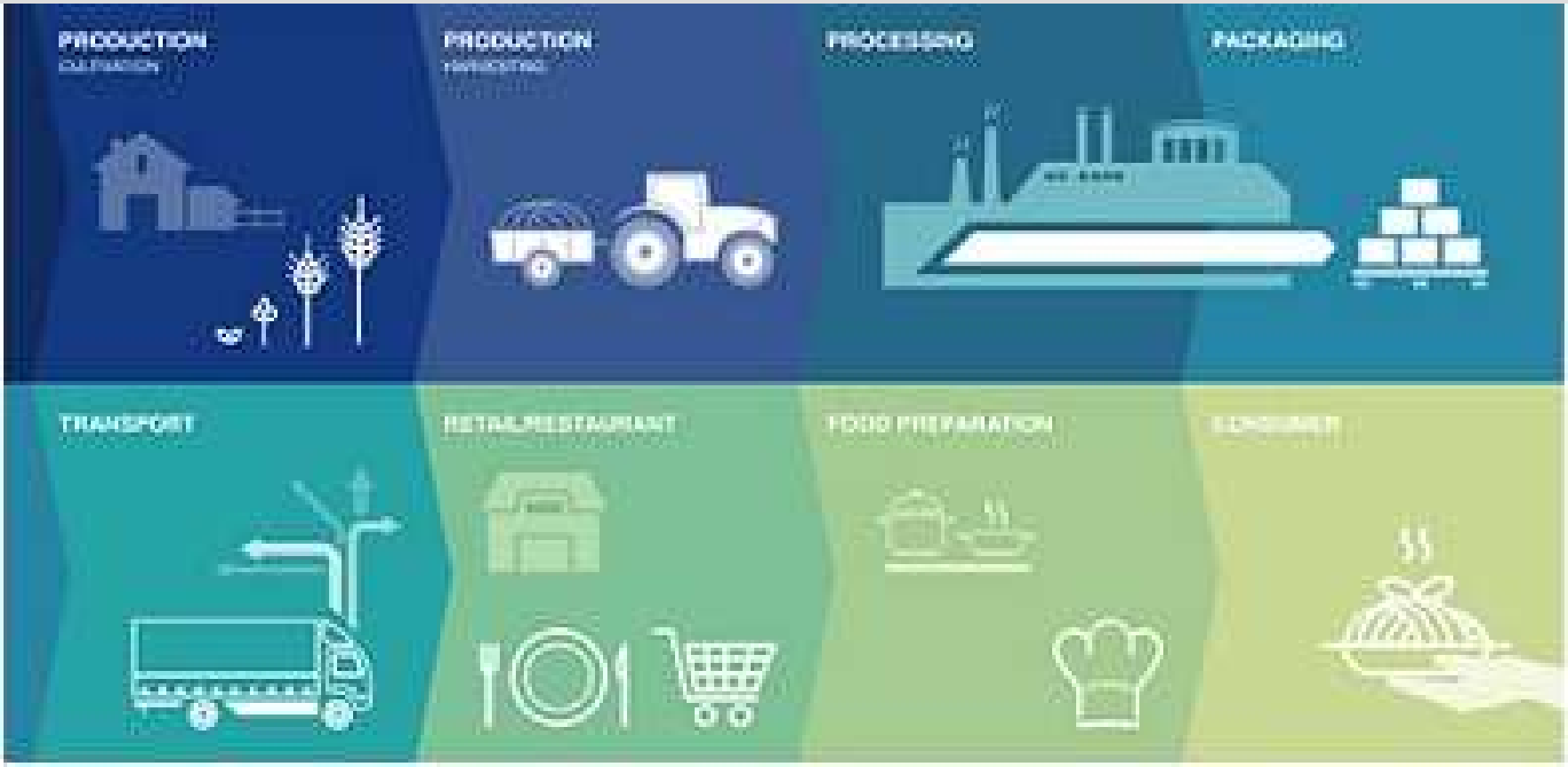
Oggetto del controllo	Obiettivo del controllo	Soggetti coinvolti
		Alimentare,NAS.
Controllo sull'utilizzo del farmaco veterinario	Corretto impiego del farmaco , conformità di registrazione, rispetto dei tempi di sospensione, conformità della documentazione di scorta	NAS,Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, NAS
Strutture di deposito e somministrazione alimenti	Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressioni delle frodi.	NAS,Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Laboratorio si Sanità Pubblica, U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Controllo sulle importazioni	Conformità delle merci importate alle norme cogenti	Rete Dogane, Uffici Periferici del Ministero della Salute, U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Selvaggina, Benessere animale	Controlli sulla selvaggina allevata o cacciata, benessere animale negli allevamenti e sul pascolo vagante	Corpo Forestale dello Stato, U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Mezzi di trasporto di alimenti e animali	Conformità alle norme cogenti di sicurezza e circolazione	Polizia Stradale, U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare,NAS
Attività di commercio di alimenti su aree fisse o in esercizi al dettaglio	Conformità alle norme cogenti commerciali e di sicurezza	Polizia Municipale,U.F. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare,NAS

La sicurezza alimentare trova la sua base nel controllo quotidiano esercitato dagli operatori economici e nel sostegno professionale delle organizzazioni di categoria. (Manuali di corretta prassi igienica)

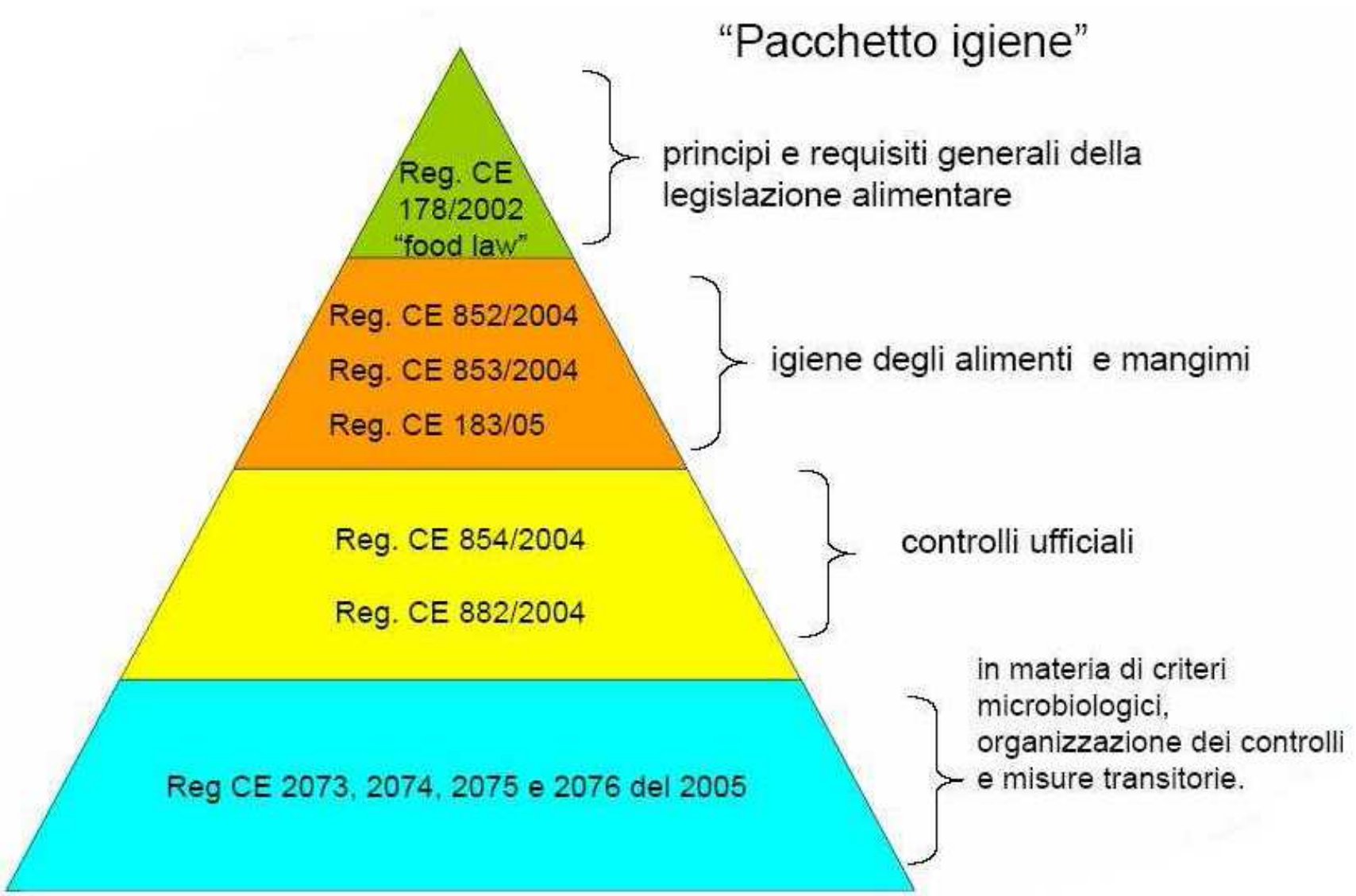


Lo spostamento dell'attenzione verso il controllo del ciclo di produzione degli alimenti inteso come risultato di un complesso percorso che prevede la tracciabilità della filiera produttiva

QUINDI DA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO , CHE COMPETE ALL'OPERATORE , ALLA CERTIFICAZIONE DI SISTEMA COMPETENZA DELLE AUTORITA' COMPETENTI



PACCHETTO IGIENE



La strategia della nuova legislazione europea sulla sicurezza alimentare prevista dal regolamento (CE) n. 178/2002, rifondata dal Libro bianco, e contenuta nei Regolamenti comunitari 852-853-854-882/2004 - cosiddetto "pacchetto igiene" - prende in considerazione la filiera dai “campi” alla tavola andando a coprire l'intera catena alimentare

Cosa stabilisce?

- l'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare - **EFSA**
- l'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura per mezzo di autocontrolli
- l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali che comprendono audit
- la capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della
- catena alimentare
- il dovere di comunicare ai consumatori sull'attività degli organismi istituzionali preposti a garantire la sicurezza degli alimenti, sui rischi che certi alimenti possono presentare per determinati gruppi di persone, sulleconseguenze a livello sanitario di un regime alimentare inappropriato.

Come è articolato e normato

IL REGOLAMENTO N. 178/2002

Vero caposaldo della sicurezza alimentare.

Pubblicato il 28 gennaio 2002

"stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, dispone l'obbligo della rintracciabilità lungo tutte le fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti e dei mangimi, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare".

identifica come fondamenta del sistema:

- ✓ Analisi del rischio (adozione dei principi HACCP valutazione – gestione – comunicazione)
- ✓ Responsabilizzazione primaria degli operatori
- ✓ Rintracciabilità

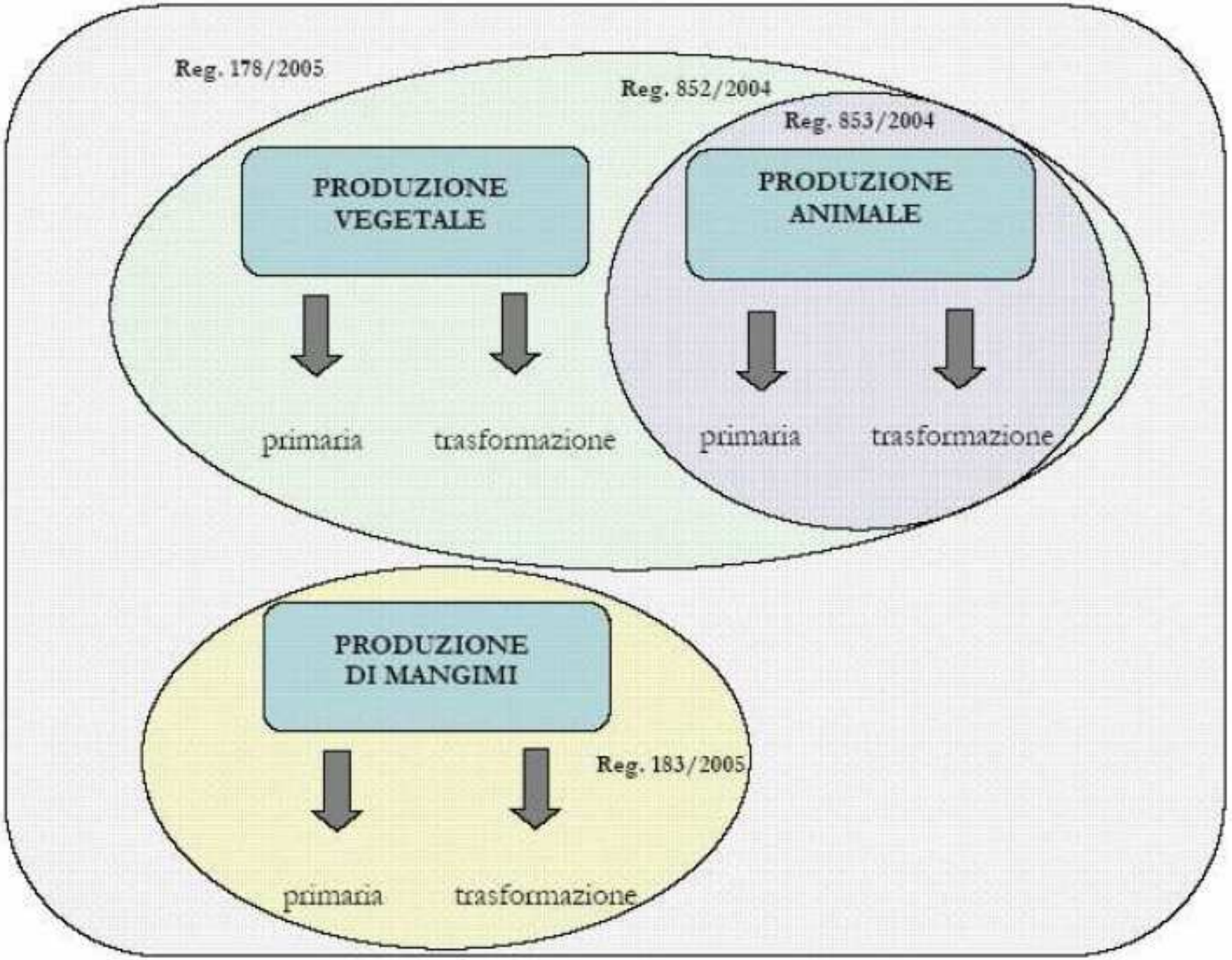
852-853-854-882/2004
A COSA SI RIFERISCONO?

852 Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari

853 destinate agli operatori del settore alimentari con bolli cee

854 Il presente regolamento stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale.

882 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


Reg. 178/2005
Reg. 852/2004
Reg. 853/2004
PRODUZIONE VEGETALE
PRODUZIONE ANIMALE
primaria
trasformazione
primaria
trasformazione
PRODUZIONE DI MANGIMI
Reg. 183/2005
primaria
trasformazione

le nuove norme non si applicano a:

- ✓ produzione primaria (agricoltura, raccolta, allevamento, caccia, pesca), preparazione, manipolazione, conservazione di alimenti per uso e consumo domestico privato;
- ✓ attività di commercio al dettaglio effettuate negli agriturismi;
- ✓ fornitura diretta dal produttore al consumatore finale o a esercizi commerciali **locali** di vendita al dettaglio (negozi) o di somministrazione (ristoranti, agriturismi ecc.) di:
  a. **piccoli quantitativi** di prodotti primari vegetali e animali;
  b. **piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi** (cioè, conigli e lepri) macellati nell'azienda agricola: al massimo 500 capi all'anno;
  c. **piccoli quantitativi di selvaggina selvatica** (da parte di cacciatori): per gli animali di grossa taglia, al massimo un capo per cacciatore all'anno.

In ogni caso commercianti, ristoratori e agrituristi devono sempre potere dichiarare la provenienza dei prodotti, comunque siano stati a loro forniti.

Regolamento 178/2002
Operatori della filiera
Reg.854/2004
Alimenti
e
mangimi
Reg.882/2004
Controlli
Ufficiali
Autorità
competente
Reg.852/2004
Norme generali
igiene
Reg.853/2004
Norme specifiche
Per alimenti
di origine animale
Reg.183/2005
Igiene
mangimi

MA ANCHE:

Etichettatura

è il “biglietto da visita” di un prodotto alimentare.

Rintracciabilità

prevista dal regolamento (CE) n. 178/2002, rappresenta un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti.

Autocontrollo

Il sistema dell'autocontrollo, realizzato con metodologia HACCP, ("Hazard Analysis Critical Control Point") indicata oggi dalla normativa europea quale metodologia da utilizzare per garantire la sicurezza di tutti i consumatori, costituisce una garanzia per la salute del consumatore. Il soggetto, un tempo solo "controllato", diventa "controllore" di se stesso

Articolo 17

Obblighi

1. 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.

RINTRACCIABILITA'
(art. 18)

la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte
di un alimento attraverso tute le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione",
il cui obbligo e modalità generali di attuazione è di venuto operativo a partire già dal 1 gennaio 2005.

Il Reg. 178/02 fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito all'adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi ***lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per giungere a tale obiettivo***

Gli operatori, a prescindere dai mezzi utilizzati, devono avere a disposizione le seguenti informazioni per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime:

- *nominativo del fornitore, (es. sede sociale,*
- *stabilimento di provenienza dell'alimento o del mangime , o animale, ecc.);*
- *natura dei beni ricevuti (es. denominazione ,*
- *presentazione,ecc.);*
- *indicazioni riferite ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita, lotto, consegna ecc.) ai sensi dell'art.18, comma1;*
- *altre informazioni previste da norme specifiche*

I contenuti principali della rintracciabilità Reg. 178/2002

Soggetti obbligati al rispetto del Regolamento 178/02	*Tutti gli operatori del settore alimentare (compreso il settore primario) e dei mangimi*
Obblighi degli operatori del settore alimentare (compreso il settore primario) e dei mangimi	*1. Disporre delle seguenti informazioni per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime:* ❑ *nominativo del fornitore (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento del mangime o dell'animale, ecc.);* ❑ *natura e quantità dei beni ricevuti (es. denominazione, presentazione, ecc.);* ❑ *data di ricevimento;* ❑ *indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita, lotto, consegna, ecc.);* ❑ *altre informazioni previste da norme specifiche.* *2. Disporre delle seguenti informazioni per dimostrare a chi hanno fornito i loro prodotti:* ❑ *nome e recapito delle imprese clienti (es. ragione sociale, indirizzo, telefono, fax, e.mail, ecc.);* ❑ *natura e quantità dei beni venduti (es. denominazione, presentazione, ecc.);* ❑ *modalità/ mezzo di distribuzione;* ❑ *data di consegna dei prodotti;* ❑ *altre informazioni previste da norme specifiche.*
Cosa non richiede il Regolamento 178/02	❑ *Non è richiesta la rintracciabilità degli imballi e delle confezioni* ❑ *Non è prescritta la rintracciabilità interna (ricostruzione del percorso seguito all'interno dello stabilimento da ogni materia prima e sostanza utilizzata nel processo di produzione).*

Articolo 19

Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare

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, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, 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, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

AUTOCONTROLLO /HACCP

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi

Articolo 6

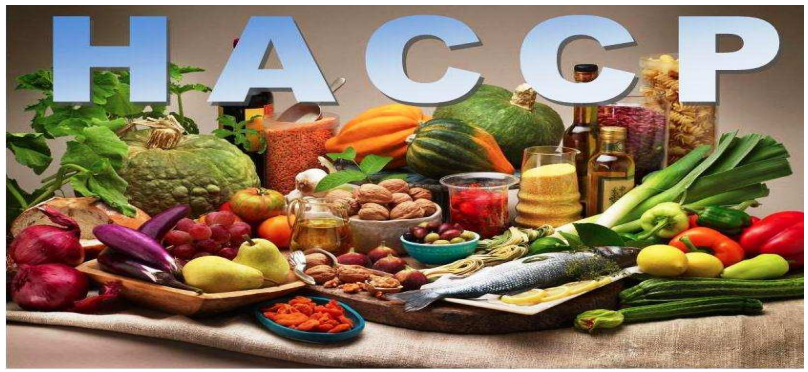
Analisi del rischio

1. Ai fini del conseguimento dell'obiettivo generale di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, la legislazione alimentare si basa sull'analisi del rischio, tranne quando ciò non sia confacente alle circostanze o alla natura del provvedimento.

2. La valutazione del rischio si basa sugli elementi scientifici a disposizione ed è svolta in modo indipendente, obiettivo e trasparente.

Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.



I principi su cui si basa l’elaborazione di un piano HACCP sono 7:

1.Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre
2.Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio
3.Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che dif ferenziano l’accettabilità dalla inaccettabilità
4.Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti)
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l’effettivo funzionamento delle misure adottate
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell’impresa alimentare.

EVENTUALI OMISSIONI?

DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193.
Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Art. 6

6. L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria,
che **omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005** e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

Alle funzioni di vigilanza e controllo occorre affiancare anche un'azione puntuale di informazione verso il consumatore affinché maturi una maggiore consapevolezza rispetto agli alimenti che acquista e consuma.

REGOLAMENTO CE 852/2004

del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Principi generali:

- Responsabilità dell'OSA
- Sicurezza lungo tutta la catena alimentare
- Mantenimento della catena del freddo
- Applicazione di procedure basate su Haccp
- Aiuto dai manuali di corretta prassi
- Determinazione dei requisiti microbiologici e delle temperature sulla base della valutazione dei rischi

Campo di applicazione:

Tutte le fasi della produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti

Esclusioni:

Produzione primaria per uso domestico privato

Preparazione, manipolazione e conservazione di alimenti destinati al consumo domestico privato

Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.

Definizioni (art. 2)

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi:

prodotti della terra produzione di prodotti di origine vegetale, compreso il trasporto, il deposito e la manipolazione (senza modificare sostanzialmente la natura) nell'azienda e l'ulteriore trasporto ad uno stabilimento)

dell'allevamento allevamento di animali da reddito a livello di azienda e qualsiasi operazione ad esso correlata, compreso il trasporto (al macello, al mercato ad altra azienda)

Della caccia .....

Mungitura e deposito di latte in azienda

Produzione e raccolta (no confezionamento)di uova in azienda

Raccolta di funghi, lumache, frutti di bosco e trasporto ad uno stabilimento

Pesca e manipolazione di prodotti della pesca (macellazione, dissanguamento, eviscerazione, rimozione pinne, refrigerazione

REGOLAMENTO CE 853/2004

Norme spiecifiche in materia di igiene degli alimenti

(di origine animale)

- Registrazione / Riconoscimento
- Marchiatura di identificazione

DEFINIZIONI

- Prodotti della pesca freschi (s.v./ atm.mod.)

solo refrigerati

- prod. d.p. preparati → modifica dell'integrità anatomica
- prod. d.p. trasformati → tratt. termici, affumicam. salagione ecc.

SEZIONE VII: MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

1. La presente sezione si applica ai molluschi bivalvi vivi. Fatta eccezione per le disposizioni relative alla depurazione si applica anche agli echinodermi, ai tunicati e ai gasteropodi marini vivi.

2. I capitoli da I a VIII si applicano agli animali raccolti nelle zone di produzione che l'autorità competente ha classificato ai sensi del regolamento (CE) n. …/2004 *. Il capitolo IX si applica ai pettinidi raccolti fuori da queste zone.

3. I capitoli V, VI, VIII e IX, nonché il punto 3 del capitolo VII, si applicano alla vendita al dettaglio.