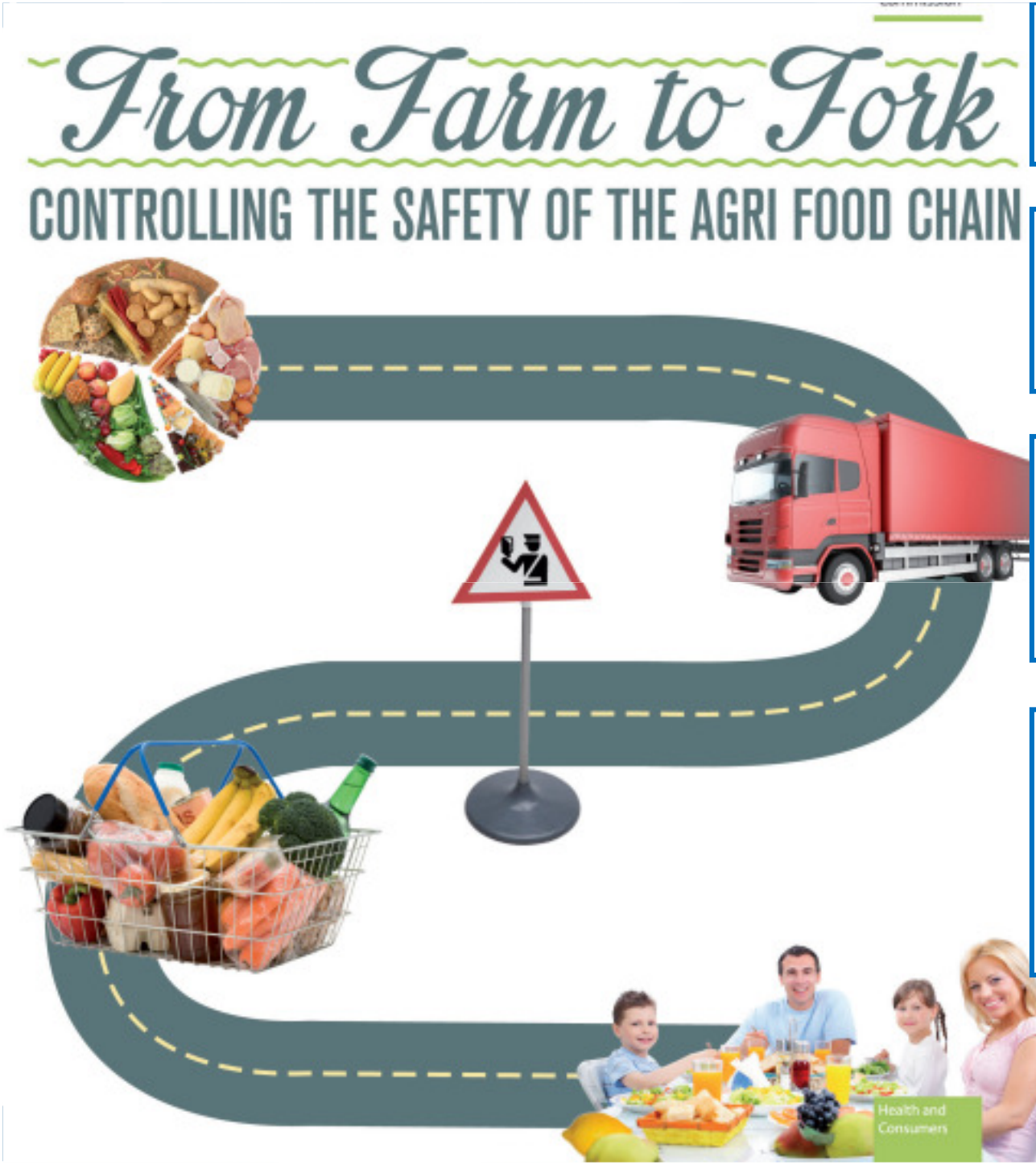
LA SICUREZZA ALIMENTARE

10 marzo 2022

Clelia Lombardi
Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

LA SICUREZZA ALIMENTARE IN UE



«DAL CAMPO ALLA TAVOLA»

La sicurezza dell'alimento è garantita PRINCIPALMENTE dalla gestione corretta del processo di produzione

I controlli sul prodotto finito sono essenziali, ma è solo attraverso la PREVENZIONE che si tutela la salute del consumatore

Sono gli OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE che, applicando le misure preventive adeguate, possono evitare la concretizzazione dei pericoli per la sicurezza dell'alimento

LA SICUREZZA ALIMENTARE E' GARANTITA DALL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE ATTRAVERSO L'AUTOCONTROLLO

GMP/PRP

Applicate dal campo alla tavola

+

applicazione dei **principi** del sistema HACCP

Possibilità di SEMPLIFICAZIONE per le microimprese

SICUREZZA ALIMENTARE

La garanzia che l'alimento non provochi
danno al consumatore
quando è preparato e/o consumato
conformemente all'uso a cui è destinato

Codex Alimentarius – General principles of food hygiene (CXC 1-1969)

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius

LA SICUREZZA ALIMENTARE E' GARANTITA DALL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

Considerare la fase della filiera ed i pericoli presenti

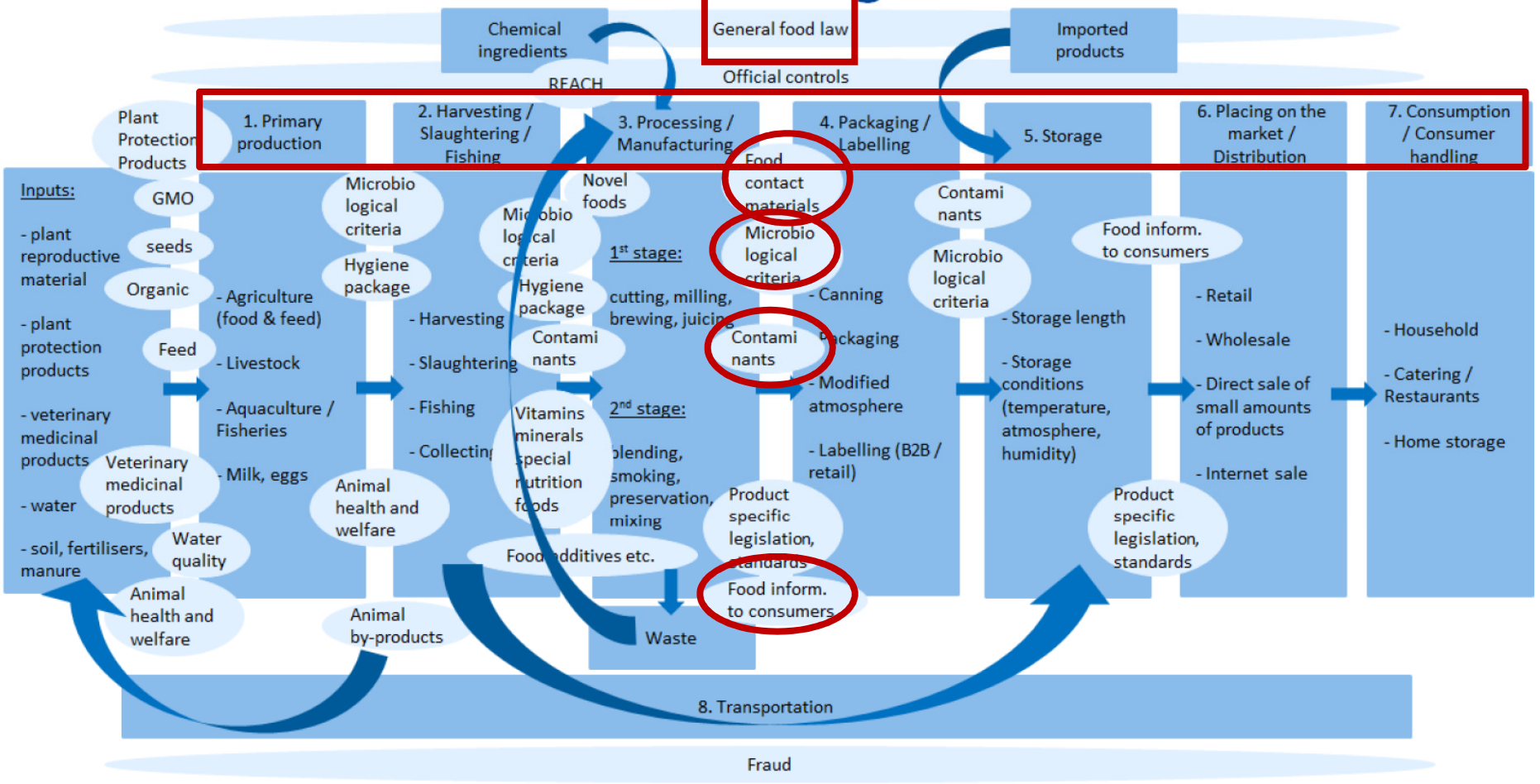
Sviluppare le proprie BUONE PRATICHE IGIENICHE

Definire le misure di controllo per la sicurezza dell'alimento

Rispettare la normativa vigente

Principi di igiene

The food chain and legislation overview



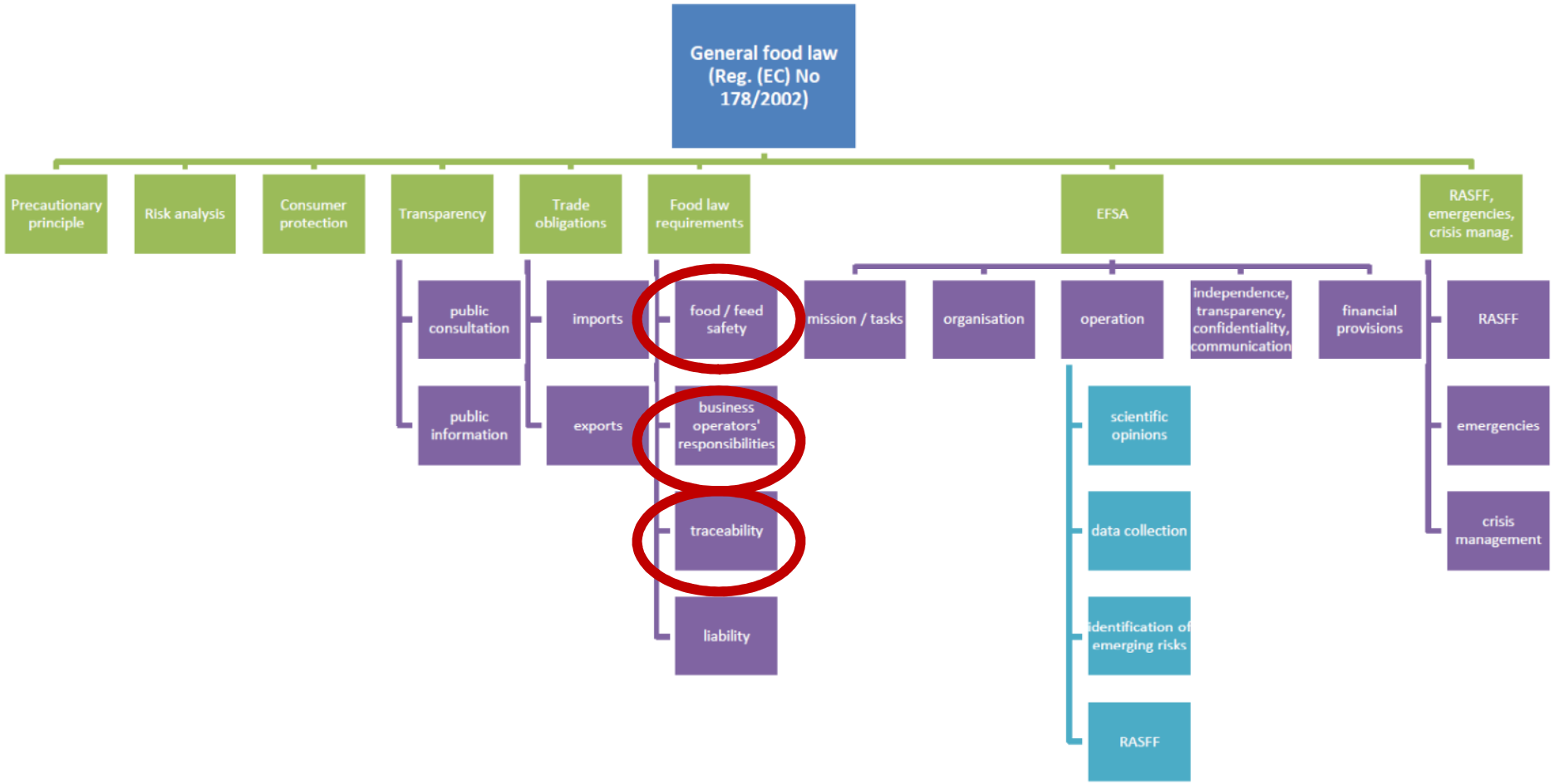
Modified from: Commission SWD (2013) 516 final 'A fitness check of the food chain: State of play and next steps'

….non spaventarsi per la complessità…
ma capire DA DOVE COMINCIARE

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 28 gennaio 2002

che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare



REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 28 gennaio 2002

che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Articolo 3

Altre definizioni

14) «pericolo» o «elemento di pericolo», agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 28 gennaio 2002

che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Articolo 14

Requisiti di sicurezza degli alimenti

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.

2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:

a) se sono dannosi per la salute;

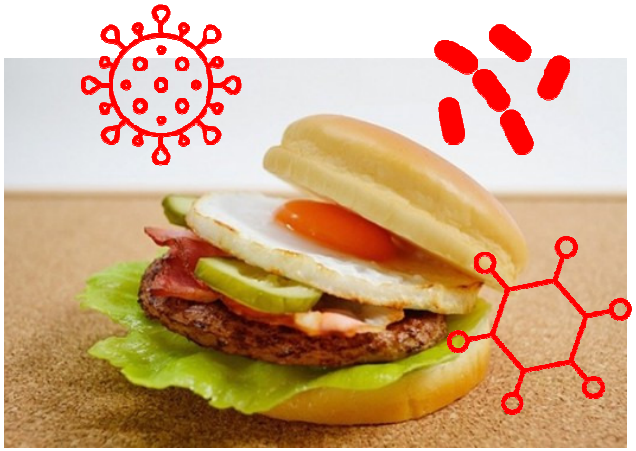
b) se sono inadatti al consumo umano.

ALIMENTI A RISCHIO

Gli alimenti sono considerati a rischio:

a) se sono **dannosi per la salute**

b) se sono **inadatti al consumo umano**



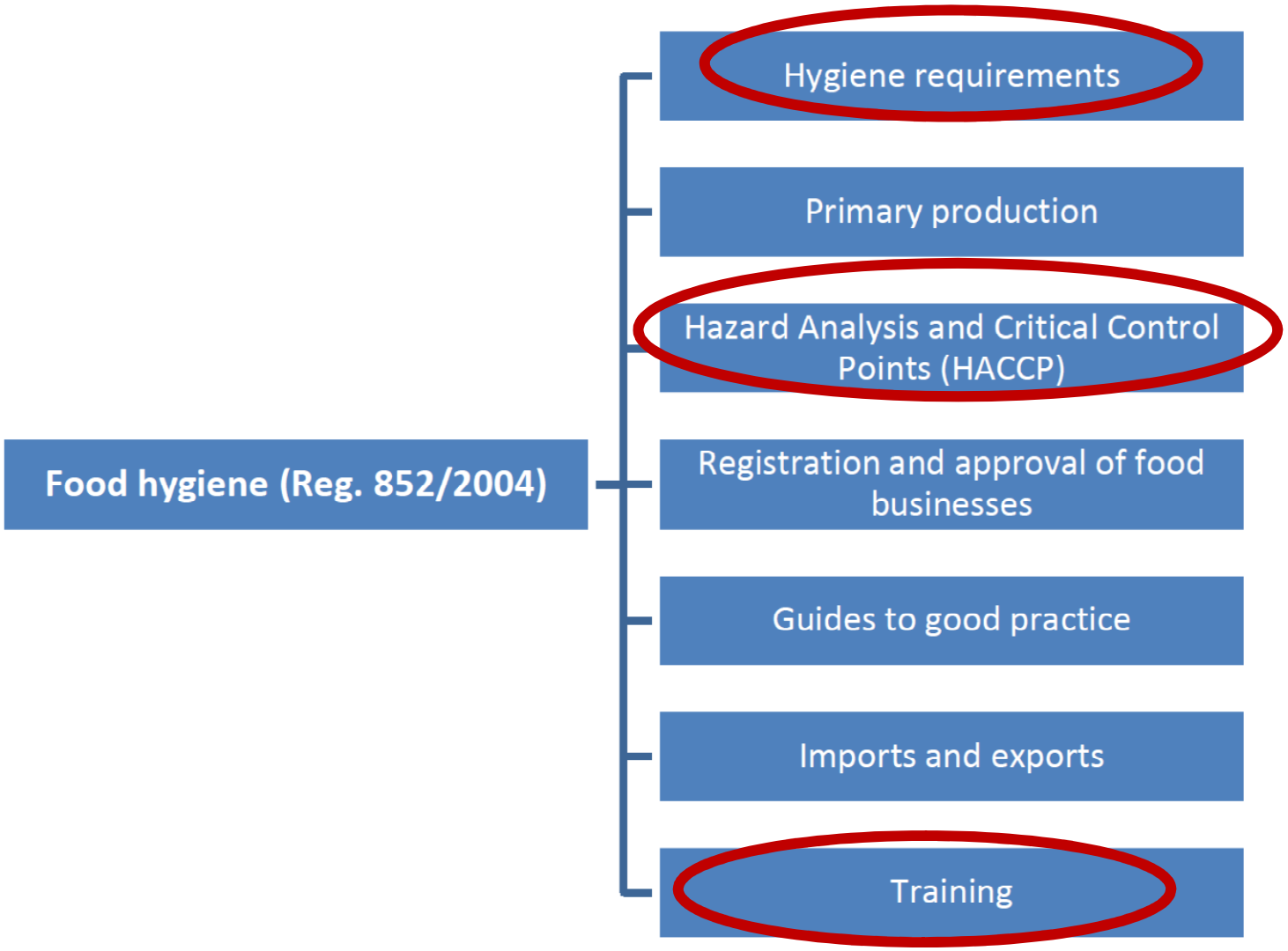
RINTRACCIABILITA'- RITIRO- RICHIAMO DAL MERCATO

Regolamento CE 178/2002 - art. 18

1. É disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
2. Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime (rintracciabilità a monte).

   A tal fine detti operatori devono **disporre di sistemi e di procedure** che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.
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 (rintracciabilità a valle)
4. Gli alimenti devono essere adeguatamente etichettati o identificati **per agevolarne la rintracciabilità**

REGOLAMENTO (CE) 852/2004



REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

Articolo 3

Obblighi generali

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.

ALLEGATO II

REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALL'ALLEGATO I)

Allegato II- REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE

1) Strutture destinate agli alimenti
2) Locali destinati alla preparazione, lavorazione e trasformazione
3) Strutture mobili e/o temporanee, e distributori automatici
4) Trasporto
5) Attrezzature
6) Rifiuti alimentari
7) Rifornimento idrico
8) Igiene personale
9) Prodotti alimentari
10) Confezionamento ed imballaggio
11) Trattamento termico
12) Formazione

LA SICUREZZA ALIMENTARE E' GARANTITA DALL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

Considerare la fase della filiera ed i pericoli presenti

Sviluppare le proprie BUONE PRATICHE IGIENICHE

Definire le misure di controllo per la sicurezza dell'alimento

Rispettare la normativa vigente

Principi di igiene (Regolamento CE 852/2004)

- Manuali di corretta prassi igienica
- Codex alimentarius
- ……..

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

Articolo 2

Definizioni

3. Negli allegati del presente regolamento per «ove necessario», «ove opportuno», «adeguato» e «sufficiente» si intendono rispettivamente laddove risulti necessario, opportuno, adeguato o sufficiente per raggiungere gli obiettivi perseguiti dal presente regolamento.

NOVITA'

LA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

REGOLAMENTO (UE) 2021/382

La cultura della sicurezza alimentare rafforza la sicurezza alimentare aumentando la consapevolezza e migliorando i comportamenti dei dipendenti degli stabilimenti alimentari.

LA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Reg.852/2004

CAPITOLO XI *bis*

Cultura della sicurezza alimentare

1. Gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e fornire prove che la dimostrino, rispettando i requisiti seguenti:

   a) impegno da parte della dirigenza, conformemente al punto 2, e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure degli alimenti;

   b) ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare;

   c) consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti;

   d) comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;

   e) disponibilità di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti.

IMPEGNO PER LA SICUREZZA

RUOLO GUIDA DELL'OSA

CONSAPEVOLEZZA

COMUNICAZIONE

DISPONIBILITA' DI RISORSE

LA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Reg.852/2004

-

2. L'impegno da parte della dirigenza deve comprendere le azioni seguenti:

a) garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare;

b) mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;

c) verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;

d) garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;

e) garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi;

f) incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

3. L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare.

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

Articolo 5

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

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

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

Articolo 5

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

2. I principi del sistema HACCP di cui al paragrafo 1 sono i seguenti:

a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

Articolo 5

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;

d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;

e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Articolo 5

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);

e

g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

LA SEMPLIFICAZIONE PER LE MICROIMPRESE

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

(15) I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire «limiti critici» non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.

REGIONE PIEMONTE
D.D. 15 ottobre 2012, n. 692
Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa

Nell'ambito del presente documento sono considerate procedure di base rilevanti, ove pertinenti:

- la gestione e manutenzione di locali, infrastrutture, impianti ed attrezzature;
- il referenziamento fornitori e misure di controllo delle materie prime;
- il trattamento dei rifiuti e sottoprodotti alimentari;
- la lotta contro gli animali infestanti;
- la sanificazione (pulizia e disinfezione);
- la qualità dell'acqua;
- il controllo delle temperature;
- l'igiene e salute del personale;
- la formazione;
- la rintracciabilità (ritiro degli alimenti ed obbligo di informazione delle autorità competenti);
- la gestione dei materiali destinati al contatto con gli alimenti;
- l'utilizzo di additivi ed aromi;
- i criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. 2073/05/CE e s.m.i.).

LA SEMPLIFICAZIONE PER LE MICROIMPRESE

L' OSA deve comunque predisporre un piano di autocontrollo scritto, con
- tutte le procedure prerequisito messe in atto
- i risultati dei controlli
- i provvedimenti adottati a seguito di non conformità.

E' possibile controllare gli eventuali pericoli applicando i prerequisiti igienici di base e le corrette prassi igieniche.

Se dall'analisi dei rischi effettuata dall' OSA emerge che, nell'ambito della propria attività, esistono fasi del processo in cui è necessaria l'applicazione dell'HACCP, per il controllo dei pericoli sarà necessario applicare integralmente i principi HACCP.

Relativamente alle registrazioni, è sufficiente la registrazione delle non conformità rilevate e la conservazione della documentazione per non meno di 3 anni

LA SICUREZZA ALIMENTARE
E' GARANTITA DAGLI OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE
ATTRAVERSO:

PREVENZIONE	applicare BUONE PRATICHE IGIENICHE e HACCP
RINTRACCIABILITA'	saper identificare rapidamente chi ha consegnato loro che cosa, e cosa hanno fornito a chi
GESTIONE EMERGENZA (RITIRO/RICHIAMO)	ritirare/richiamare dal mercato immediatamente gli alimenti che ritengono non sicuri
TRASPARENZA	informare immediatamente le autorità competenti se hanno motivo di credere che un loro prodotto sia pericoloso
COLLABORAZIONE	collaborare con le autorità competenti relativamente a tutte le azioni adottate per ridurre i rischi, ad esempio in caso di ritiro/richiamo dal mercato

Alcuni suggerimenti per l'OSA…….

CONOSCERE LA NORMATIVA DI BASE e TENERSI AGGIORNATI	Formazione Informazione Auto-formazione (siti web, newsletter…)
CONFRONTARSI	Associazioni di categoria Consulenti ASL ……ecc.
ACQUISIRE CONSAPEVOLEZZA	Adattare i principi alla propria realtà, con spirito critico. Non copiare, ragionare Attenzione al consulente: valutare se e in quale misura riesce a trasferirci COMPETENZE
TRASFERIRE LE CONOSCENZE	Formazione dipendenti Affiancamento Presenza
VERIFICARE	Non dare per scontato che tutto vada bene Analisi e Audit servono a verificare se ho raggiunto gli obiettivi

GRAZIE PER L’ATTENZIONE!

clelia.lombardi@lab-to.camcom.it