

La norma internazionale sulla gestione della sicurezza alimentare (ISO 22000) nell'attuale contesto legislativo



Il “Pacchetto igiene”: la normativa europea cogente in materia di sicurezza alimentare



Maria Chiara Ferrarese
CSQA Certificazioni Srl
Cremona 27 ottobre 2006



SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è un elemento sempre più centrale e prioritario per il consumatore ed un pre-requisito essenziale per la qualificazione di qualsiasi prodotto alimentare



***È L'ASSENZA DI OGNI
EFFETTO DELETERIO DELLA
NUTRIZIONE SULLA SALUTE
UMANA***



RISCHIO PER IL CONSUMATORE

Il livello di rischio deve essere realmente compreso e accettato da tutti coloro che hanno interesse (stakeholders)

- ✓ L'obiettivo ultimo di salvaguardare la salute del consumatore non implica che il consumo di alimenti sia completamente esente da pericolo
- ✓ il rischio zero non esiste
- ✓ comporta invece un livello di **rischio "accettato" dalla società**



Continua Legislazione di riferimento

Una delle principali componenti del nuovo quadro normativo europeo è rappresentata dal c.d. Pacchetto Igiene, che comprende principalmente 4 testi legislativi, ai quali si affianca il regolamento sui controlli ufficiali di mangimi ed alimenti, complessivamente **destinati a razionalizzare e unificare la normativa comunitaria in materia di igiene dei prodotti alimentari e di controlli ufficiali, precedentemente dispersa in 17 direttive.** I provvedimenti sono:



Continua Legislazione di riferimento

1. il regolamento (CE) 852/2004
2. il regolamento (CE) 853/2004
3. la direttiva 41/2004/CE
4. il regolamento (CE) 854/2004
5. il regolamento (CE) 882/2004
6. il regolamento (CE) 183/2005
7. il regolamento (CE) n. 2073/2005
8. il regolamento (CE) n. 2074/2005
9. il regolamento (CE) n. 2075/2005
10. il regolamento (CE) n. 2076/2005



Continua Legislazione di riferimento

Il quadro legislativo è stato recentemente integrato mediante l'adozione di documenti guida comunitari diretti a chiarire alcuni aspetti applicativi delle nuove disposizioni:

- ✓ Documento Guida relativo alla “implementazione di alcune disposizioni del reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene degli alimenti”
- ✓ Documento guida relativo alla “implementazione di talune disposizioni del reg. 853/2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale”
- ✓ Documento guida relativo alla “implementazione delle procedure basate sui principi dell'HACCP e facilitazione nell'implementazione dei principi HACCP in alcune aziende alimentari”
- ✓ Documento guida relativo alle “questioni chiave concernenti i requisiti d'importazione e le nuove regole sull'igiene alimentare e sui controlli ufficiali”
- ✓ Linee guida applicative del Reg. CE 852/2004 – 9 febbraio 2006
- ✓ Linee guida applicative del Reg. CE 853/2004 – 9 febbraio 2006



LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE dal 01.01.2006

Leggi quadro: L. 283/62 – DPR 327/80 – D. Lgs 109/92 – Reg. 178/02

Reg. 852/04 – igiene dei prodotti alimentari

Reg. 853/04 – igiene per
gli alimenti di origine
animale

Reg. 1831/05 – igiene dei
mangimi

Reg. 854/04 – controlli ufficiali
sui prodotti di origine animale
Reg. 882/04 – controlli ufficiali



PRINCIPI DI SICUREZZA ALIMENTARE

1

Gli operatori del settore alimentare e mangimistico sono interamente responsabili della sicurezza delle derrate da essi prodotte



Rif. Reg. CE 852/04 Art. 1; Reg. CE 853/04 Art. 1; Reg. CE 178/02

RESPONSABILITÀ DELL'OSA – Operatore del Settore alimentare

- ✓ La Responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare
- ✓ E necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo TUTTA la filiera, a cominciare dalla produzione primaria
- ✓ E' importante mantenere la catena del freddo
- ✓ I manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare all'osservanza delle norme di igiene e nella applicazione dei principi del sistema HACCP
- ✓ È necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi

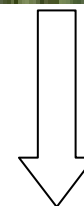


Rif. Reg. CE 852/04

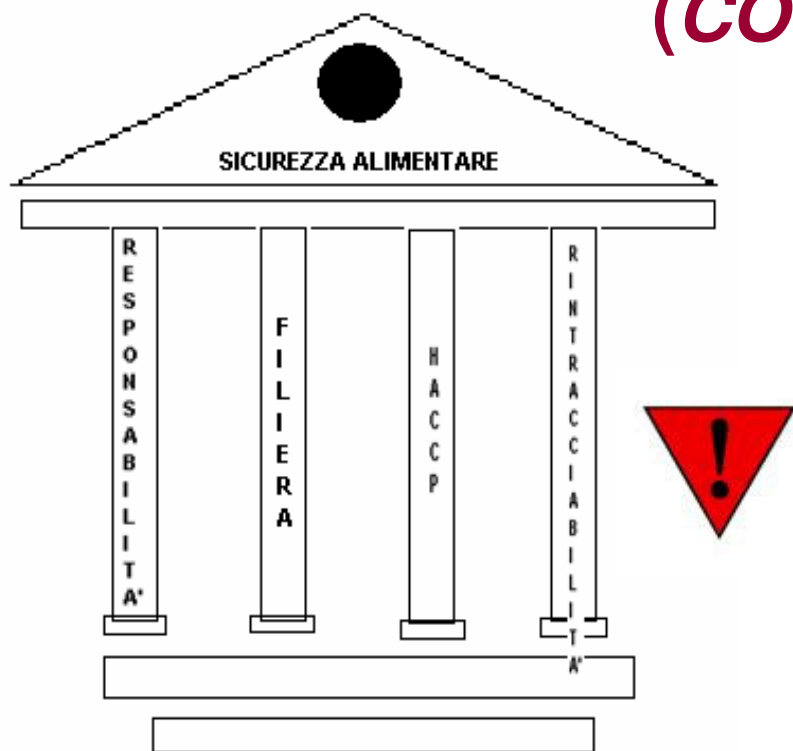
PRINCIPI DI SICUREZZA ALIMENTARE

2

Tutti gli anelli della filiera sono coinvolti: dalla produzione primaria (coltivazione e allevamento, compresa la produzione di mangime) al consumatore finale



FILIERA INTEGRATA E INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE (*COMUNICAZIONE*)



L'impianto normativo comunitario in materia di sicurezza alimentare è stato ridisegnato dal Reg. (CE) 178/2002, che introduce il principio fondamentale **di un approccio integrato di filiera**: ciò comporta la responsabilizzazione di tutti gli operatori della filiera alimentare, dalla produzione agricola primaria alla distribuzione finale al consumatore, ristorazione compresa.





Continua: sicurezza alimentare

- ✓ Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono, se del caso, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire, per tutti gli animali avviati o destinati ad essere avviati al macello
- ✓ I gestori dei macelli devono accettare animali nei locali dei macelli senza aver chiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare che figurano nei registri tenuti presso l'azienda degli animali a norma del reg. CE 853/04
- ✓ I gestori dei macelli devono essere in possesso delle informazioni almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli (con alcune eccezioni)



Rif. Reg. CE 853/04

PRINCIPI DI SICUREZZA ALIMENTARE



3

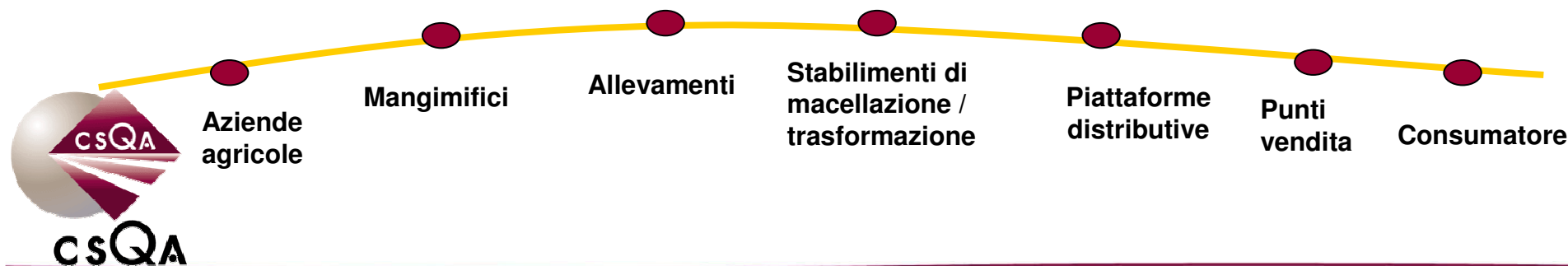
Per garantire tale sicurezza si applicano i principi relativi all'analisi dei pericoli e alla loro gestione (HACCP)

Approccio che prevede di concentrarsi sulla definizione degli **obiettivi** lasciando alle imprese la facoltà di scegliere le misure di sicurezza più efficaci da adottare anziché prescriverle come in passato nei minimi dettagli

CENTRALITÀ DELL'ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (HACCP)

I principi dell'autocontrollo, e lo stesso strumento applicativo rappresentato dall'HACCP, è già obbligatorio per la fase di trasformazione per una serie di prodotti alimentari sin dal 1992.

LA REALE NOVITA' DELLA NUOVA REGOLAMENTAZIONE È QUELLA DI **ESTENDERE TALE OBBLIGO IN MANIERA CAPILLARE A TUTTE LE PRODUZIONI ALIMENTARI E SOPRATTUTTO A TUTTE LE FASI DELLA FILIERA PRODUTTIVA**



Continua Centralità dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP)

L'obbligo di applicare i principi dell'HACCP vale unicamente per gli operatori del settore alimentare che intervengono in qualsivoglia fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti
successiva alla produzione primaria

[PRODUZIONE PRIMARIA.ppt](#)

Gli agricoltori non hanno l'obbligo di introdurre questo sistema ma devono essere incoraggiati a farlo. Il settore agricolo deve comunque preparare delle guide per le buone pratiche che precisino gli obblighi da rispettare in materia di igiene degli alimenti, quali regole di igiene, qualità dei mangimi, norme sul benessere degli animali, lotta contro i parassiti, registri sulla salute degli animali.



Continua Centralità dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP)



I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius codex.ppt

I principi del sistema HACCP:

- 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
- 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.



Continua Centralità dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP)

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



Continua Centralità dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP)

I principi 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.



Rif. Reg. CE 852/04

Continua Centralità dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP)

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.

È inoltre opportuna una certa flessibilità per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti. La flessibilità è particolarmente importante per le regioni soggette a particolari vincoli geografici.

Tuttavia, la flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi di igiene alimentare.



Rif. Reg. CE 852/04

Continua Centralità dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP)

- ✓ HACCP secondo il Codex (unica modalità per l'autocontrollo – precedentemente molto diversificato)

- ✓ Limite critico

- ✓ Criterio* che separa l'accettabilità dalla non accettabilità. (Codex)

*Sinonimo di “criterio” è “valore di riferimento” Validazione e verifica

- ✓ **Validazione**: ottenere evidenze che le misure di controllo gestite con il piano HACCP hanno la capacità di essere efficaci (ISO 22000:05)

- ✓ **Verifica**: conferma, sostenuta da evidenze oggettive, del soddisfacimento di requisiti specificati (ISO 9000:00)

- ✓ Riesame

- ✓ Riesame: attività effettuata per riscontrare l'idoneità, l'adeguatezza e l'efficacia di qualcosa e conseguire gli obiettivi stabiliti (ISO 9000:00)

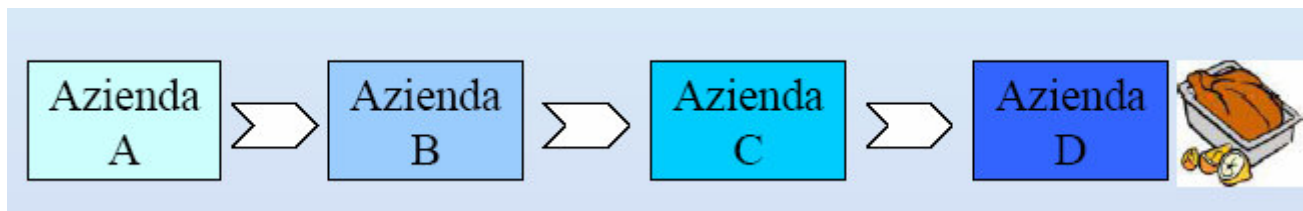


PRINCIPI DI SICUREZZA ALIMENTARE

4

Un efficace sistema di rintracciabilità dei mangimi e dei prodotti alimentari risulta essenziale per garantire la sicurezza del consumatore

Rif. Reg. CE 178/02



RINTRACCIABILITÀ – RITIRO - RICHIAMO



«**Rintracciabilità**», la 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 ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;



Rif. Reg. CE 178/02

Ritiro *dell'alimento*: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.

Richiamo *dell'alimento*: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

DAL COGENTE AL VOLONTARIO: ISO 22000:2005

“Food safety management systems – Requirements
for any organization in the food chain”

Pubblicata a settembre 2005

Obiettivo: armonizzare a livello globale i requisiti
per la gestione della sicurezza alimentare per tutte
le organizzazioni coinvolte nella filiera alimentare.



Continua dal cogente al volontario: ISO 22000:2005

Definisce gli elementi minimi per implementare un sistema di gestione della sicurezza alimentare

Definisce le modalità per implementare un sistema di gestione della sicurezza alimentare (Come fare + cosa fare)

Rappresenta uno strumento a cui ispirarsi per applicare un sistema permetta di assolvere anche agli obblighi legislativi



Via San Gaetano,74
THIENE (VI)

☎ 0445 – 313011

📠 0445 – 313070

csqa@csqa.it
m.ferrarese@csqa.it

