



L'applicazione del pacchetto igiene nell'industria alimentare



Dott. Rocco SCIARRONE
Direttore Dipartimento Prevenzione
Az.Ulss 12 Veneziana

...c'è chi ha detto:

*In azienda il problema sarà risolto definitivamente il giorno in cui si avranno degli **operatori adeguatamente formati** con preparazione teorica ma con approccio pratico per affrontare problematiche*

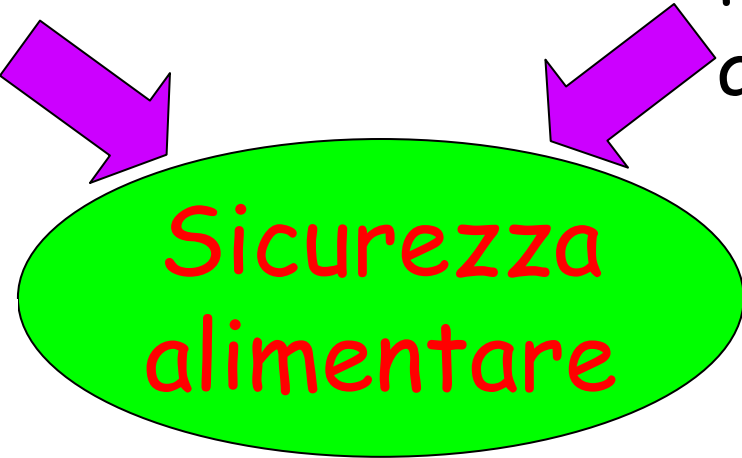
FORMAZIONE È FONDAMENTALE

SALUBRITA'

Assenza di rischi per la salute del consumatore

GENUINITA'

Rispetto della qualità e valore nutrizionale degli alimenti



TRASFORMAZIONI ECONOMICHE, SOCIALI E CULTURALI

FATTORI "SOCIALI" E SICUREZZA ALIMENTARE

URBANIZZAZIONE

GLOBALIZZAZIONE DEL MERCATO



TRASFORMAZIONE E SVILUPPO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE



COMPLESSITA' DELLE CATENE ALIMENTARI

TURISMO



La globalizzazione alimentare

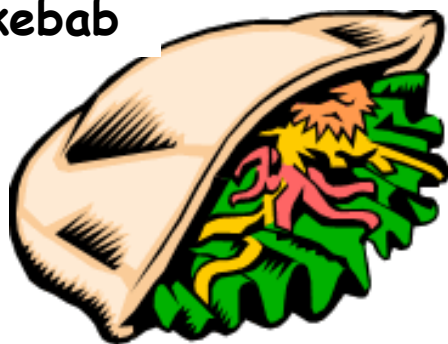


hamburger



sushi

kebab



Hot dog



Cous cous

Perché era necessario cambiare ?

Le recenti e principali gravi crisi nel settore alimentare

- ❖ BSE (1996 - ad oggi)
- ❖ Diossina nei prosciutti e nel pollame (1999 - 2000)
- ❖ Afta epizootica (2001)
- ❖ Influenza Aviaria (2000-05)





Le paure del consumatore



Rivisitazione del concetto di Sicurezza Alimentare

... Elevare il livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, tenendo conto in particolare della diversità dell'offerta di alimenti compresi i prodotti tradizionali, garantendo il funzionamento del mercato interno... (Reg. 178)

Quindi **Sicurezza... Qualità e Tipicità...**

La sicurezza alimentare

Il concetto di *sicurezza alimentare* è cambiato nel tempo:

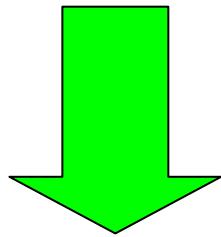
in passato → disponibilità materiale di approvvigionamenti alimentari

oggi → qualità igienico-sanitaria, nutrizionale e organolettica

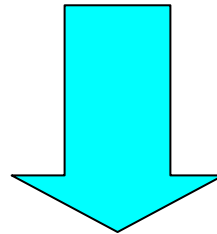
Affinché sia garantito un elevato livello di sicurezza alimentare è necessario che in tutte le fasi del processo produttivo (**filiere agroalimentare**) siano rispettate e garantite le norme a riguardo



Nuovo approccio alla sicurezza

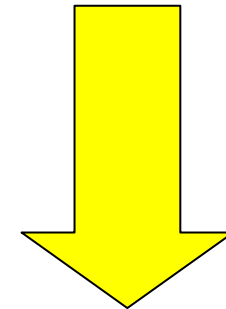


SANITARIO



CULTURALE

"alimento come patrimonio culturale della società"



SOCIALE

coinvolgimento del consumatore: dialogo e fiducia

Sistemi di gestione della sicurezza

I principali sistemi per gestire la sicurezza alimentare sono:

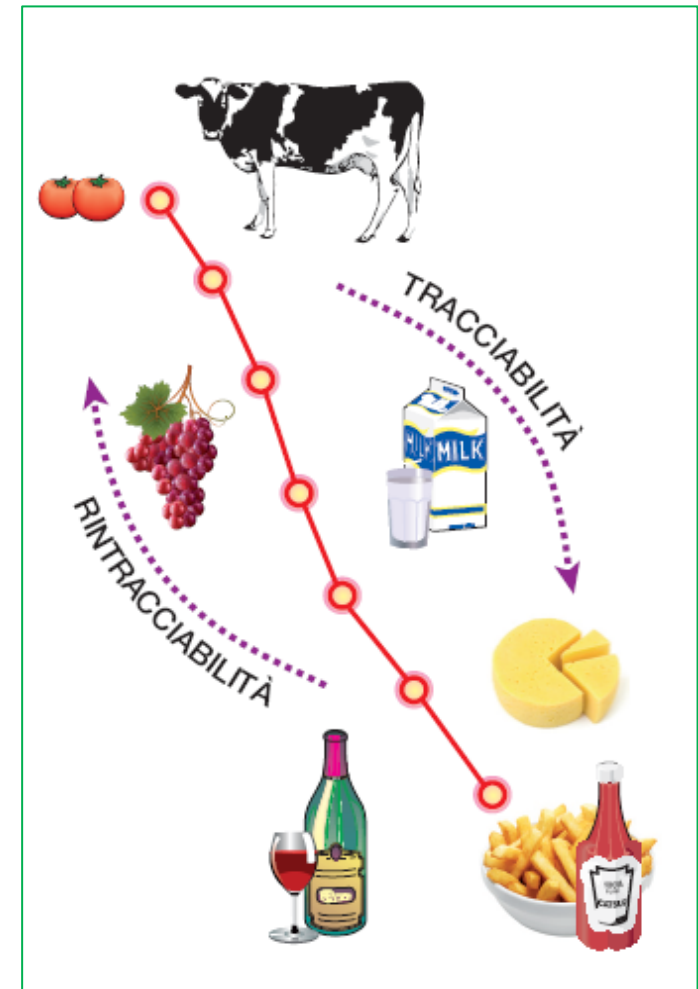
- ❑ le Buone Pratiche di Fabbricazione (BPF) o *Good Manufacturing Practices (GMP)* → sono considerate un prerequisito per l'applicazione del sistema HACCP
- ❑ l'HACCP → è reso obbligatorio dalla normativa comunitaria
- ❑ le norme ISO → hanno un carattere volontario e quindi vengono applicate solo dai produttori che lo desiderano

La sicurezza alimentare in Europa

Nel 2000 l'UE ha pubblicato il **Libro Bianco sulla sicurezza alimentare** → nuovo approccio alla prevenzione e ai controlli degli alimenti che coinvolge tutti gli attori della filiera agroalimentare.

Il regolamento 178 del 2002 ha introdotto la rintracciabilità obbligatoria.

La **tracciabilità** è la possibilità di ricostruire il percorso di un alimento e delle sue componenti in tutte le fasi di lavorazione: dalla provenienza della materia prima, fino al consumo finale.



Reg. CE 178/2002
"FOOD LAW"

IGIENE DEI
PRODOTTI
ALIMENTARI
Reg. CE 852/2004

IGIENE DEI
PRODOTTI
ALIMENTARI DI
ORIGINE ANIMALE
Reg. CE 853/2004

Nuova
legislazione

CONTROLLI
UFFICIALI SUI
PRODOTTI DI
ORIGINE ANIMALE
Reg. CE 854/2004

D.Lgs. 193/2007

CONTROLLI UFFICIALI ALIMENTI E
MANGIMI SALUTE E BENESSERE ANIMALE -
Reg. CE 882/2004

Gli operatori europei del settore alimentare (*incluso le aziende del settore primario*), e dei mangimi dovranno disporre di sistemi e procedure per individuare sia **la fonte di approvvigionamento delle materie prime, sia le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.**

Le informazioni al riguardo dovranno essere a disposizione delle autorità competenti che le richiedono.

**Il Reg. 178 richiede due elementi supplementari,
ovvero poter individuare:**

verso monte: chi ha fornito gli alimenti, un mangime o in generale qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime (fornitori);



verso valle: chi è stato rifornito dei propri prodotti (clienti).

Il Pacchetto igiene

Insieme di regolamenti europei entrati in vigore il 1° gennaio 2006, che pongono le basi per un vero e proprio "testo unico" in materia alimentare, con particolare riferimento a produzione, trasformazione, distribuzione e al controllo ufficiale degli alimenti

**i diversi regolamenti
sono interconnessi gli
uni agli altri**

*Si ribadisce l'obbligo di
applicare un sistema di
autocontrollo basato
sui principi dell'HACCP*

Pacchetto igiene	
Regolamento CE 852/2004	stabilisce regole generali di igiene applicabili a tutti i prodotti alimentari e destinate agli operatori del settore
Regolamento CE 853/2004	detta regole specifiche di igiene applicabili ai prodotti alimentari di origine animale
Regolamento CE 854/2004	stabilisce norme specifiche per i controlli ufficiali dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano
Regolamento CE 882/2004	è relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
Direttiva CE 41/2004	abroga o modifica un'ampia serie di Direttive precedenti



Reg. CE 852/2004

- Riguarda tutti gli alimenti
- Promuove un approccio integrato « dal campo alla tavola »
- Interessa tutti i livelli: produzione primaria, trasformazione, distribuzione, scambi/esportazione
- Assegna la responsabilità primaria dell'igiene degli alimenti agli operatori del settore alimentare

Reg. CE 852/2004 art. 3

Obblighi degli Operatori del Settore Alimentare

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.

Reg. CE 852/2004

- responsabilità principale per la sicurezza **incombe** sull'operatore del settore alimentare
- la sicurezza deve essere **garantita** lungo tutta la filiera alimentare compresa la produzione primaria
- è importante il mantenimento della catena del freddo
- applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP
- applicazione di una corretta prassi igienica

L'autocontrollo e il sistema HACCP

Il controllo sulle varie tappe del processo produttivo, rispetto al controllo sul prodotto finito, presenta importanti vantaggi:

- ❖ più efficienza nei controlli
- ❖ minori costi
- ❖ più sicurezza

Autocontrollo → insieme di procedure e verifiche attuate dal produttore, nell'ambito della propria azienda, finalizzate alla sicurezza alimentare

Controllo sul processo produttivo + autocontrollo → HACCP

PIANO DI AUTOCONTROLLO

- ▶ Semplice
(limitato all'essenziale e compatibile con le dimensioni dell'azienda)
- ▶ Specifico
(finalizzato a singoli processi produttivi)
- ▶ Dinamico
(con possibilità di revisione del processo e delle misure previste)
- ▶ Completo e dimostrabile
(con descrizione e documentazione del processo e delle misure correttive)

Il sistema HACCP

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)

→ analisi dei rischi e controllo dei punti critici

È un sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantire la sicurezza igienica

Deve essere applicato in ogni azienda ristorativa e alimentare e consente di:

- identificare i potenziali pericoli presenti nel ciclo produttivo
- identificare i punti critici del processo che possono essere posti sotto controllo per prevenire, eliminare o ridurre i rischi a livelli accettabili

SVILUPPO DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

FASI PRELIMINARI

- ▶ Mandato della direzione
- ▶ Costituzione HACCP team
- ▶ Descrizione del prodotto, identificazione dell'uso e del consumatore
- ▶ Costruzione del diagramma di flusso, dello schema dell'impianto e verifica sul posto

I 7 PRINCIPI

- ▶ Identificazione dei pericoli e valutazione dei rischi (misure preventive)
- ▶ Identificazione dei CCP
- ▶ Determinazione dei limiti critici per ogni CCP
- ▶ Scelta di sistemi di monitoraggio
- ▶ Definizione delle azioni correttive
- ▶ Definizione delle procedure di verifica
- ▶ Realizzazione di un sistema di documentazione

Il sistema HACCP



Il sistema HACCP è basato su un fondamento scientifico, utilizza un **approccio sistemico** per l'individuazione di pericoli specifici e delle misure per controllarli o prevenirli, al fine di garantire la sicurezza alimentare.

Le **misure di prevenzione** devono essere descritte in dettaglio e si deve provvedere ad una **adeguata formazione** degli operatori che le pongono in atto.

Il sistema richiede la **registrazione sistematica** di **tutte le operazioni** effettuate, al fine di documentare che il sistema è effettivamente operante ed è in grado di controllare tutti i pericoli individuati.





Sviluppo del piano HACCP

Prima di intraprendere le **Azioni (fasi) principali** ispirate ai *7 Principi Generali* dettati dal Codex Alimentarius vengono richieste le fasi preliminari seguenti:

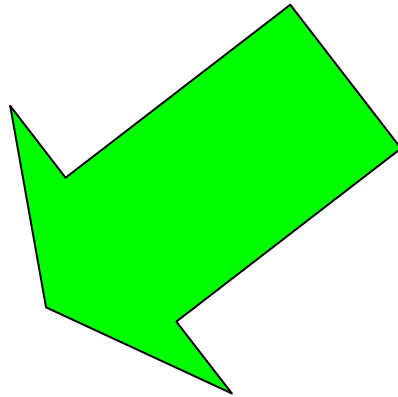
Fasi preliminari

Mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici.

1. Creazione del **gruppo di lavoro**
2. Definizione degli **obiettivi del piano HACCP**
3. Descrizione del **prodotto**, identificazione e destinazione d'uso
4. Definizione degli **obiettivi di sicurezza alimentare** del prodotto
5. Definizione del **diagramma di flusso** e verifica sul posto
6. **Predisposizione e conferma delle istruzioni** di lavoro

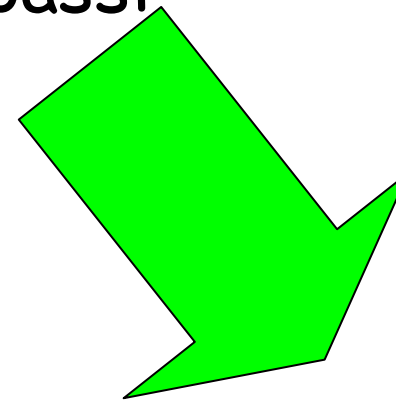
... QUINDI

La realizzazione di un piano HACCP prevede
l'esecuzione di 14 passi



FASI
PRELIMINARI

PASSI 1-7



FASI PRINCIPALI
PASSI 8-14
(sono i 7 principi
generali)



Il sistema HACCP: i 7 principi

Principio 1: Condurre l'analisi dei pericoli del processo produttivo

Principio 2: Identificare i punti critici (CP)

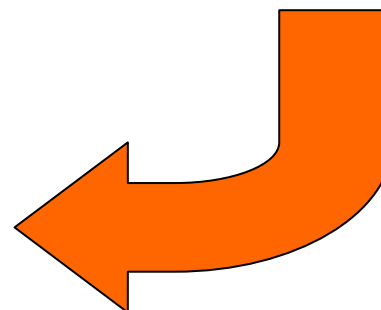
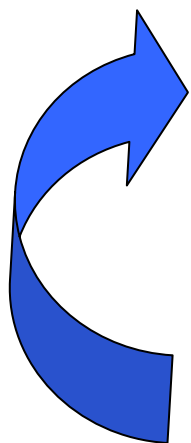
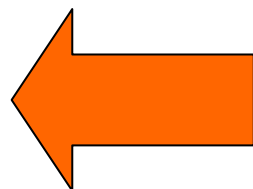
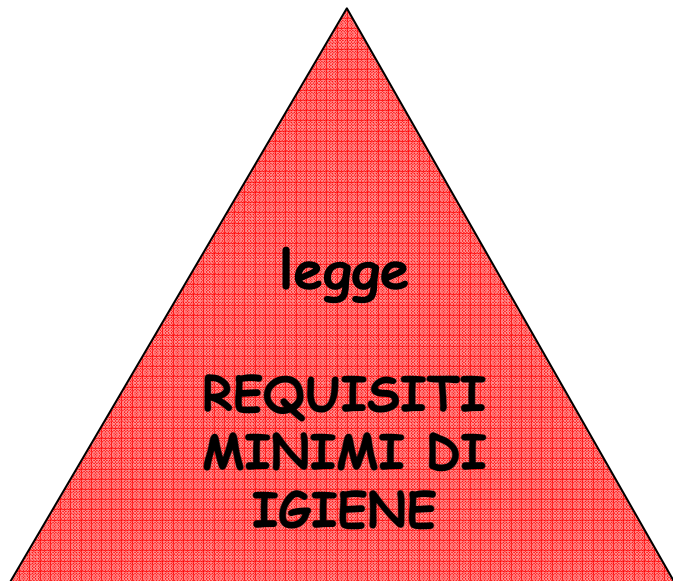
Principio 3: Definire i limiti critici e tolleranza che devono essere rispettati per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo (CCP)

Principio 4: Definire un sistema di monitoraggio (che assicuri il controllo di ogni punto critico mediante test o osservazioni programmate)

Principio 5: Definire le azioni correttive da intraprendere (quando il monitoraggio indica che un CCP sta andando fuori controllo)

Principio 6: Stabilire procedure di verifica

Principio 7: Stabilire procedure di registrazione e di documentazione



REVISIONE del Piano HACCP

Oggi è importante ritenere
che questo passaggio è un
opportunità!!



Diventa un momento per...

- Analizzare insieme l'applicazione del sistema HACCP
- Individuare eventuali azioni inutili e/o errate
- Far sintesi dell'esperienza vissuta
- Rielaborare tutti gli atti formali scritti e conservati

Alla luce del percorso che l'applicazione
del piano ha avuto, eliminare e
semplificare gli atti che si sono
dimostrati inutili o poco incisivi in
relazione alla sicurezza

La revisione allora è...

LIBERTA' DI FARE

- mettendo in campo la propria professionalità
- scegliendo secondo il vissuto
- giustificando le scelte



Formazione

(all. II, cap. XII)

- deve essere proporzionata alle dimensioni e alla natura dell'impresa
- deve riferirsi al modo in cui il sistema HACCP è applicato nell'impresa alimentare
- se sono utilizzati manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi HACCP, la formazione deve contribuire a familiarizzare il personale con il contenuto di tali manuali
- nelle imprese alimentari in cui la sicurezza può essere ottenuta applicando determinate prescrizioni di base, la formazione deve essere adattata a tale situazione.

Conclusioni

- a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti è dell'operatore
- b) il controllo ufficiale verifica il raggiungimento degli obiettivi non garantisce la qualità dei prodotti
- c) il controllo ufficiale è basato principalmente su attività di audit
- d) il controllo ufficiale si svolge secondo piani basati sulla analisi del rischio
- e) l'operatore deve garantire che tutte le fasi della produzione soddisfino i nuovi requisiti d'igiene



Se non puoi essere una via maestra, sii un sentiero.

se non puoi essere il sole, sii una stella.

Sii sempre il meglio di ciò che sei.

Martin Luther King