

CORSO HACCP

1. NORMATIVA HACCP

In Italia la formazione sull'igiene e la sicurezza alimentare è ambito demandato alle singole Regioni che in materia hanno legiferato, ferma la normativa superiore che prevede la validità su tutto il territorio nazionale.

Precisamente, la formazione HACCP viene disciplinata dal Regolamento europeo n.852/2004 che definisce le classi di addetti e dispone che l'attività didattica destinata a ciascuna di esse rispetti i requisiti previsti in ciascun Paese membro.

L'obiettivo di una formazione completa sull'igiene alimentare HACCP è fornire gli strumenti e le conoscenze necessarie per sapere come salvaguardare e garantire il più alto grado di qualità del prodotto.

Secondo l'ordinamento in vigore nelle Regioni italiane gli operatori impiegati nelle aziende alimentari si suddividono in:

- *NON MANIPOLATORI;*
- *MANIPOLATORI;*
- *TITOLARI E RESPONSABILI*

Con il termine "*NON MANIPOLATORI*" si intendono tutti coloro che manipolano alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili, deputati alla sola somministrazione e vendita dei prodotti alimentari. In questa categoria rientrano: promoter, magazzinieri, camerieri, addetti alla mensa, addetti alla vendita e al trasporto di prodotti. Invece, con la voce "*MANIPOLATORI*" si intendono tutte quelle persone che manipolano alimenti deteriorabili ad alto rischio per la sicurezza alimentare, nelle fasi di produzione, preparazione, cottura e confezionamento.



Fanno parte di questo gruppo: chef, cuochi, barman, pasticceri, panettieri, pizzaioli, gelatai, come anche gli addetti ai bar, rosticcerie, gastronomie e ancora gli addetti alla vendita in supermercati, pescherie, salumerie e macellerie.

Infine, troviamo i *TITOLARI* delle attività alimentari e i *RESPONSABILI* del sistema di autocontrollo alimentare in qualsiasi attività.

1.2 IL PACCHETTO IGIENE

Il quadro normativo comunitario in materia di sicurezza alimentare è oggi disciplinato dal Regolamento europeo . 178/2002, il quale introduce il principio fondamentale di un approccio integrato di filiera. Tale regolamento comporta la responsabilizzazione di tutti gli operatori dell'industria alimentare, dalla produzione agricola primaria alla distribuzione finale, ristorazione compresa.

Il cosiddetto “Pacchetto Igiene” rappresenta una delle principali componenti di questo nuovo quadro normativo e comprende principalmente quattro testi legislativi ai quali si affianca il regolamento sui controlli ufficiali di alimenti e mangimi.

I provvedimenti europei in applicazione dal 1° gennaio 2006, sono:

- Regolamento 852/04: riguardante l'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento 853/04: relativo all'igiene degli alimenti ad uso zootecnico;
- Regolamento 854/04: inerente alle norme specifiche per i controlli ufficiali su alimenti di origine animale;
- Regolamento 882/04: concernente i controlli ufficiali, quali ispezione e verifica;

Nello specifico il “Pacchetto Igiene” individua due interlocutori quali:

l’Operatore del Settore Alimentare detto anche OSA, cioè colui che svolge attività connesse alla produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e l’Autorità Competente, ossia chi effettua l’attività di controllo sanitario.

Precisamente, il Regolamento 852/04 promuove un approccio integrato – dal campo alla tavola – e stabilisce norme generali in materia di igiene per qualsiasi prodotto alimentare. Si rivolge a tutti gli operatori del settore alimentare a prescindere dall’alimento che producono o dal ruolo svolto.

Obbliga l’applicazione di procedure di gestione del rischio basate sul sistema HACCP, un metodo di autocontrollo che mira ad identificare e analizzare i rischi possibili durante la produzione di un alimento definendo mezzi efficaci ed efficienti necessari per neutralizzarli. Tale metodo, inoltre, introduce il principio di sussidiarietà, garantisce la flessibilità, prevede la possibilità che vengano fissati criteri microbiologici e di temperatura e prevede l’attribuzione di un numero di registrazione (riconoscimento) da parte dell’Autorità competente a tutti gli impianti che trattano alimenti. In questo modo, nel caso l’alimento si riveli rischioso per la salute umana, sarà possibile mettere in atto delle misure di precauzione per evitare eventuali effetti dannosi alla salute del consumatore.

Mentre, il Regolamento n. 853/04 promuove una legislazione unitaria per tutti i prodotti di origine animale e si applica agli alimenti “non trasformati” e “trasformati”, quali:

carni rosse, carni bianche, carni di selvaggina, carni macinate e preparazioni di carne, prodotti a base di carne, molluschi bivalvi vivi, prodotti della pesca, latte e prodotti a base di latte, uova e ovo-prodotti, cosce di rana, lumache, grassi fusi e ciccioli, stomaci, vesciche e budella, gelatine e collagene.



Tale normativa non si applica ai prodotti “composti”, cioè quelli che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale; in più esclude dal campo di applicazione gli esercizi di vendita al dettaglio e la fornitura diretta di piccoli quantitativi dei prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali. Interessa gli stabilimenti comunitari che preparano e manipolano alimenti destinati alla commercializzazione sul territorio dell’Unione Europea o destinati all’esportazione. Inoltre, tutti gli operatori del settore devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui vengono macellati ungulati domestici soddisfino i requisiti richiesti, come la bollatura sanitaria applicata solo per le carcasse e le parti di carcasse nei macelli e nei centri di lavorazione della selvaggina.

Invece, il terzo Regolamento n. 854/04 delibera norme specifiche per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale. Stabilisce i criteri e le responsabilità per il riconoscimento degli stabilimenti (laddove previsto) e per la conduzione dei controlli ufficiali sui prodotti alimentari di origine animale, al fine di verificare il rispetto da parte dell’operatore economico dei regolamenti del "Pacchetto Igiene". Controlli specifici sono previsti per: carni fresche, molluschi bivalvi vivi, prodotti della pesca e latte crudo. La frequenza di queste verifiche dovrebbe essere regolare e proporzionata al rischio, tenendo conto dei risultati ottenuti dai controlli effettuati in virtù dei programmi basati sul sistema HACCP.

Tuttavia, la responsabilità di ciò che viene prodotto rimane esclusivamente dell’operatore alimentare, mentre tra i compiti dell’Autorità competente c’è quello di procedere al riconoscimento degli stabilimenti assicurandosi che siano rispettati gli adempimenti previsti dalla normativa in vigore. Pertanto, viene disposto che l’Autorità competente valuti attraverso la sua attività:



- L'esatta applicazione delle buone prassi igieniche di lavorazione;
- La validità del piano di autocontrollo predisposto al fine di garantire l'assenza di pericoli microbiologici, chimici o fisici;
- La giusta applicazione di marchi e bolli in modo da garantire un valido sistema di rintracciabilità;
- La produttività del personale che deve risultare soddisfacente a seconda dell'attività che svolge;
- La presenza obbligatoria – nei macelli – di un veterinario ufficiale che deve garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie durante tutta la fase di macellazione.

Infine, il Regolamento 882/04 definisce i criteri generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali su tutti gli alimenti che vengono prodotti o commercializzati sul territorio dell'Unione Europea. Le verifiche vengono realizzate in qualsiasi punto della filiera produttiva e possono essere effettuate senza alcun preavviso – come le ispezioni – oppure stabilite con l'operatore alimentare.

L'obiettivo principale è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, garantendo pratiche commerciali leali.

Anche i prodotti importati ed esportati sono soggetti a questi controlli e nel caso siano accertate delle mancanze lo Stato membro deve attuare misure appropriate per evitare che la merce possa arrivare al consumatore con i rischi che ne conseguono. Il Decreto Legislativo 193/07, invece, completa il quadro di adempimenti demandati al legislatore nazionale in applicazione della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare, mediante l'introduzione di sanzioni per la violazione alle disposizioni dei regolamenti.

Quest'ultimo distingue i provvedimenti da adottare nelle due diverse ipotesi quali: assenza o presenza di requisiti e procedure.

- In assenza di requisiti viene applicata una sanzione amministrativa e l'adozione da parte dell'Autorità competente di un provvedimento che prescriva le opportune azioni correttive volte alla rimozione delle non conformità;
- In presenza di procedure inadeguate – ad esempio per carenza di manutenzione – l'assegnazione di un termine conforme per l'adeguamento dei requisiti e delle procedure.

1.3.RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI – REG.178/2002

Oltre a fornire la definizione fondamentale di alimento, istituire l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissare procedure nel campo della sicurezza alimentare, il Regolamento europeo n. 178/2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.

L'articolo 18 del citato regolamento, infatti, introduce il principio della "rintracciabilità" di tutti gli alimenti e mangimi. La *rintracciabilità* non è altro che la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento 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. In particolare, il primo comma dell'articolo 18 definisce l'estensione della rintracciabilità in due punti: oggetto e soggetti obbligati.

Nel primo rientrano gli alimenti, i mangimi, le materie prime agricole e ogni altra sostanza destinata a far parte dell'alimento o mangime (ad esempio ingredienti e additivi).



Mentre per soggetti obbligati si intendono tutti gli operatori che entrano in contatto con i materiali sopraindicati lungo l'intera filiera produttiva.

Pertanto, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza idonea a far parte di un alimento o di un mangime.

Il secondo comma stabilisce l'obbligo - a carico di tutti i soggetti obbligati - di essere in grado di individuare i propri fornitori di materie prime, vale a dire chi abbia fornito cosa. All'operatore non viene richiesto di risalire all'origine della materia prima, ma di individuare il soggetto che gli ha fornito la stessa.

In questo caso l'obbligo viene espresso in termini di risultato: i soggetti obbligati, a prescindere dalle procedure adottate, devono essere in grado di fornire alle autorità competenti, cioè alle autorità sanitarie e di controllo, su richiesta, le informazioni essenziali in merito ai loro approvvigionamenti, quali: nominativo e recapito del fornitore, natura del bene ricevuto.

Invece, il terzo comma definisce un secondo obbligo sempre a carico dei soggetti obbligati, ovvero quello di individuare gli operatori economici a cui hanno consegnato i propri prodotti, vale a dire: chi ha ricevuto quali prodotti.

Non viene prescritto di conoscere le successive fasi di trasformazione o commercializzazione del proprio prodotto sino alla vendita o somministrazione finale. In altre parole, all'operatore viene richiesto di individuare il proprio cliente diretto, con esclusione del consumatore finale. Anche questo secondo obbligo è espresso in termini di risultato, cioè i soggetti obbligati devono essere in grado di fornire, su richiesta, alle autorità competenti le informazioni essenziali circa le loro vendite di prodotti: nominativo e recapito dell'acquirente (escluso il consumatore) e natura dei prodotti venduti.

Successivamente, il quarto comma perfeziona la trattazione dell'argomento richiamando la necessità, ai fini della rintracciabilità, di identificare gli alimenti e i mangimi che sono o verranno posti sul mercato. Pertanto, tutti gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità Europea devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità mediante documentazione o informazioni pertinenti, secondo i requisiti previsti.

Infine, il quinto comma specifica quale procedura applicare ai fini dell'introduzione di ulteriori regole in materia di rintracciabilità. Quindi, qualora le autorità politiche o le parti sociali coinvolte siano interessate a integrare sul piano applicativo le regole in materia di rintracciabilità dovranno necessariamente attivare l'apposita procedura.

Tuttavia, la normativa non prescrive agli operatori la cosiddetta "rintracciabilità interna", ovvero la ricostruzione del percorso seguito all'interno dello stabilimento da ogni materia prima e sostanza utilizzata nella trasformazione.

Il sistema previsto dal citato regolamento segue il principio "a cascata" (registrazione del flusso di materiali in entrata e in uscita). Non è, invece, previsto il "*sistema passaporto*" (registrazione di ogni passaggio seguito dal singolo prodotto). Pertanto, gli operatori possono realizzare sistemi avanzati di rintracciabilità, ossia sistemi che permettono di ricostruire in modo più preciso il flusso di materiali e consentono di risalire dal prodotto finito alle materie prime effettivamente utilizzate e viceversa.

1.4 SISTEMA HACCP

Il sistema HACCP – acronimo dall'inglese Hazard Analysis and Critical Control Point – tradotto in "*Analisi dei Rischi e Punti Critici di Controllo*" è un sistema basato sulla prevenzione della contaminazione alimentare e sulla riduzione dei rischi associati alla preparazione di un alimento, dal momento in cui entra in un'azienda a quando ne esce prodotto finito.



Il procedimento viene studiato per la prima volta negli Stati Uniti negli anni '60 con lo scopo di assicurare che gli alimenti forniti agli astronauti della NASA non avessero alcun effetto negativo sulla loro salute. Successivamente, viene inserito in Europa con la Direttiva Europea 43/93 in seguito sostituita dal Regolamento 852/04, poi in Italia con il Decreto Legislativo 155/97 definitivamente abrogato con il Decreto Legislativo 193/07. Vengono, inoltre, decretate le sanzioni per inadempienza al Regolamento 852/04. Quest'ultimo, oltre all'obbligo di adozione del sistema HACCP, impone alle aziende una serie di documentazioni, ossia la redazione di un Manuale di Autocontrollo dove vengono indicati: i dati aziendali, i nomi dei responsabili dell'attuazione del piano di autocontrollo e tutti i processi che vengono svolti in azienda, i locali, le attrezzature, i fornitori, i metodi di stoccaggio e conservazione e tutte le procedure di igienizzazione.

Basato sul monitoraggio dei "punti della lavorazione" degli alimenti in cui si prospetta un pericolo di contaminazione, il sistema HACCP segue un procedimento sistematico con basi scientifiche che ogni operatore del settore alimentare deve mettere in atto al fine di:

- Valutare e stimare eventuali pericoli e rischi;
- Stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienico-sanitari;
- Tutelare la salute dei consumatori.

Utilizzare questo metodo significa modificare i processi produttivi affinché possano essere controllati e analizzati nel rispetto dei sette principi che lo compongono, quali:

1. *Individuare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;*
2. *Identificare i punti critici di controllo (detti anche CCP): per identificare le fasi che possono essere controllate viene utilizzato "l'albero delle*



decisioni", al fine di comprendere se un passaggio all'interno della produzione di un alimento è da ritenersi un punto critico di controllo o solamente un punto critico.

3. *Definire i limiti critici oltre i quali i CCP non sono sotto controllo: il limite critico è quel valore di riferimento che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità; ossia ciò che consente di garantire la sicurezza di un prodotto finito. È importante ricordare che non sempre i limiti critici sono rappresentati da valori numerici, infatti, possono corrispondere a quantità rilevabili sensorialmente come la presenza o l'assenza di sporco visibili.*
4. *Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo.*
5. *Pianificare azioni correttive se un punto non risulta sotto controllo;*
6. *Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;*
7. *Definire le procedure di registrazione.*