

SICUREZZA E IGIENE DEGLI ALIMENTI D.LGS. 155/1997



OBIETTIVI PRIMARI

- Libero commercio degli alimenti
- Garantire la commerciabilità e la somministrabilità dei propri prodotti nel rispetto delle leggi vigenti
- Garantire la sicurezza e la salute dei propri Clienti in modo effettivo ed efficace
- Garantire il mantenimento della qualità del prodotto dell'impresa, per soddisfare le esigenze del consumatore
- Perseguire un miglioramento delle prestazioni, del coordinamento e della produttività
- Evidenziare, per i Clienti sempre più informati ed esigenti, le capacità dell'Azienda
- Competere sullo stesso piano con organizzazioni di grandi dimensioni che già da tempo dispongono di un sistema di autocontrollo o di sistemi di garanzia della qualità

DISCIPLINA GENERALE

Con il recepimento della Direttiva europea 93/43/CEE sull'igiene dei prodotti alimentari (D.Lgs. 155/97) è stato introdotto anche in Italia il principio dell'autocontrollo dell'igiene nel settore alimentare, ispirandosi ai principi su cui è fondato il metodo HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). **Tutte le realtà operanti nel settore alimentare** ("industrie alimentari", cioè soggetti pubblici o privati, che esercitino attività di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura e/o somministrazione di prodotti alimentari) **devono attuare un sistema documentato di autocontrollo dell'igiene** già dal 1998. Queste realtà sono chiamate a farsi garanti della qualità igienica degli alimenti. Con questo decreto di fatto (come illustrato negli allegati al decreto stesso) non vengono né aggiunti né variati elementi di dettaglio relativi ai requisiti igienici già dettati dalle norme vigenti precedenti:

1. sia di carattere verticale, ossia che disciplinano singoli prodotti o settori merceologici specifici;
2. sia di carattere orizzontale, ossia che regolano aspetti generali comuni a tutti i prodotti o che fissano criteri uniformi sulle modalità di svolgimento dei controlli ufficiali;

ma introduce qualcosa in più: la predisposizione di un piano di autocontrollo, la sistematicità delle operazioni predisposta da degli addetti dedicati e la responsabilizzazione del personale per ogni specifico settore di produzione, la registrazione della documentazione, la formazione del personale. Il motto del sistema HACCP potrebbe essere "*scrivi quello che fai, fai quello che scrivi*". Infatti il D.Lgs. 155/97 prevede l'attuazione di tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. A tal fine, il titolare dell'Azienda alimentare deve individuare, nella propria attività, ogni fase potenzialmente critica per la sicurezza degli alimenti garantendo altresì l'individuazione, l'applicazione ed il mantenimento di adeguate procedure attraverso l'utilizzo del sistema H.A.C.C.P. **Il sistema è fondato sull'analisi dei pericoli e sul controllo dei punti critici** e "...deve essere basato sulla dimostrabilità, mediante descrizione e documentazione: del processo/prodotto e delle relative specifiche tecniche, dell'operatività, delle verifiche aziendali ed ufficiali del sistema applicato". La documentazione rappresenta, infatti, il mezzo per dimostrare ai terzi l'effettiva osservanza sia delle regole, sia delle procedure di prevenzione delle quali si è dotata l'Azienda.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Rientrano nell'ambito di applicazione della normativa i soggetti esercenti almeno una delle seguenti attività:

- | | | | |
|------------------|-------------------|-----------------|---|
| ■ preparazione | ■ confezionamento | ■ distribuzione | ■ fornitura di prodotti alimentari (compresa la somministrazione) |
| ■ trasformazione | ■ deposito | ■ manipolazione | |
| ■ fabbricazione | ■ trasporto | ■ vendita | |

COME ADEGUARSI?

Al fine di svolgere i necessari interventi di adeguamento alla normativa, occorre principalmente svolgere le seguenti attività:

- **Redazione Manuale HACCP** (piano di autocontrollo sanitario)
 - Riferimenti di legge: Art. 3 D.Lgs. 155/97.

- Soggetti obbligati: i soggetti esercenti almeno una delle seguenti attività: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura di prodotti alimentari (compresa la somministrazione).

- Sanzioni: per inadempimento il datore di lavoro è punibile con una sanzione amministrativa da 1.000 a 6.200 € circa.

■ Formazione dei lavoratori HACCP (lavoratori a contatto con alimenti)

- Riferimenti di legge: Art. 3 D.Lgs. 155/97 e All. X.
- Soggetti obbligati: i soggetti esercenti almeno una delle seguenti attività: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura di prodotti alimentari (compresa la somministrazione).

- Sanzioni: per inadempimento il datore di lavoro è punibile con una sanzione amministrativa da 1.600 a 9.300 € circa.

■ Tamponi e piatti per il controllo dello stato di igiene

- Riferimenti di legge: Art. 3 D.Lgs. 155/97.
- Soggetti coinvolti: I soggetti esercenti almeno una delle seguenti attività: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura di prodotti alimentari (compresa la somministrazione).

■ Garantire la rintracciabilità degli alimenti secondo il Regolamento CE 178/2002

A CHI RIVOLGERSI?

Adottare per la propria organizzazione le misure necessarie per la gestione degli alimenti conformemente al D.Lgs. 155/97 non è particolarmente difficoltoso se ci si affida ad un buon servizio di consulenza: ELIOS ingegneria è uno studio associato che offre i propri servizi mediante le competenze di ingegneri e biologhe di diversa formazione, in modo da svolgere un'attività con standard qualitativi elevati e con costi commisurati al servizio grazie ad una efficiente organizzazione aziendale. Ricordiamo comunque che il servizio risulta essere estremamente impegnativo sul piano tecnico, pertanto vi sono comunque delle difficoltà legate alla complessità delle tematiche trattate.

I SERVIZI DI ELIOS ingegneria

ELIOS ingegneria offre un **Check up iniziale gratuito**: esso consiste in una visita presso la Vostra sede, durante la quale i nostri professionisti definiscono il quadro generale della Vostra situazione, individuando gli adeguamenti obbligatori per la direttiva. Sulla base del sopralluogo vengono offerti, con la **consulenza in materia di Sicurezza e igiene degli alimenti**, i seguenti servizi:

- Implementazione del sistema HACCP e approccio sistematico alla sicurezza alimentare con redazione del relativo Manuale Aziendale del Sistema di Autocontrollo, attraverso:
 - Sopralluogo in azienda con analisi della struttura dal punto di vista igienico sanitario;
 - Valutazione in collaborazione con il responsabile dei diagrammi di flusso relativi ai vari prodotti ed individuazione dei punti critici;
 - Elaborazione del manuale HACCP
- Operazioni di campionamento di alimenti o tamponi per lo svolgimento di verifiche della corretta applicazione delle norme di prassi igienica e di conservazione
- Consulenza ed assistenza nella definizione dell'etichettatura degli alimenti
- Formazione del personale
- Progettazione, implementazione e formalizzazione del Sistema di Gestione per la Rintracciabilità degli Alimenti conforme al Regolamento CE 178/2002 e alla norma UNI 10939:2001 *Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione*

CONTATTACI

ELIOS ingegneria Studio associato
Via del Redolone 49, Loc. Ponte Stella - 51030 Serravalle Pistoiese (PT)
Tel. 0573 527074 Fax. 0573 520970
www.eliosingegneria.it
info@eliosingegneria.it