

# GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO

oooooooooooooooooooooooooooo

ESTRATTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL - 1 AGO, 2000

=====

ADDI' **- 1 AGO, 2000** NELLA SEDE DEL CONSIGLIO REGIONALE, IN VIA DELLA PISANA, 1301 - ROMA, SI E' RIUNITA LA GIUNTA REGIONALE, COSI' COSTITUITA:

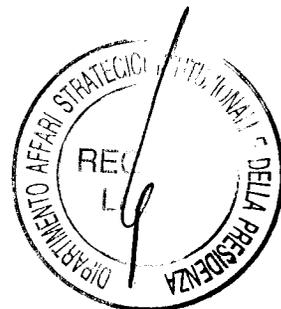
STORACE	Francesco	Presidente	GARGANO	Giulio	Assessore
SIMEONI	Giorgio	Vice Presidente	IANNARILLI	Antonello	"
ARACRI	Francesco	Assessore	ROBILOTTA	Donato	"
AUGELLO	Andrea	"	SAPONARO	Francesco	"
CIARAMELLETTI	Luigi	"	SARACENI	Vincenzo Maria	"
DIONISI	Armando	"	VERZASCHI	Marco	"
FORMISANO	Anna Teresa	"			

ASSISTE IL SEGRETARIO Dott. Saverio Guccione.  
.....OMISSIS

ASSENTI: T.P.

DELIBERAZIONE N° 1854

OGGETTO: NORME DI SEMPLIFICAZIONE DELLE PROCEDURE  
DEL SISTEMA HACCP E PROCEDURE DI ISCRIZIONE DEI LABORATORI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI  
NEGLI ELENCHI REGIONALI



OGGETTO: NORME DI SEMPLIFICAZIONE DELLE PROCEDURE DEL SISTEMA HACCP E PROCEDURE DI ISCRIZIONE DEI LABORATORI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI NEGLI ELENCHI REGIONALI.

SU PROPOSTA DELL'ASSESSORE PER LE POLITICHE DELLA SANITA' <sup>LA GIUNTA REGIONALE</sup>

VISTO il comma 5 dell'articolo 10 della legge 21 dicembre 1999, n. 526 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 1999", che demanda alle regioni e alle provincie autonome il compito di individuare le industrie alimentari nei confronti delle quali adottare, in relazione alla tipologia dell'attività, alle dimensioni dell'impresa e al numero degli addetti, misure dirette a semplificare le procedure del sistema HACCP;

VISTO che il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari impone a tutte le industrie alimentari, senza distinzione alcuna, di mettere in opera tutte le misure in grado di garantire la sicurezza igienica delle proprie attività a tutela della salute dei consumatori;

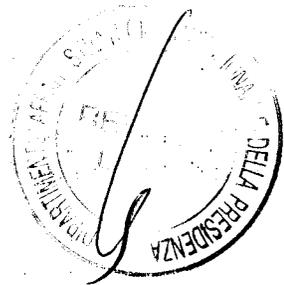
CONSIDERATO che le procedure di autocontrollo, intese nella loro doppia accezione di buone prassi e di principi del modello HACCP, presentano il grande vantaggio di essere modulabili in funzione dell'effettivo rischio connesso con ciascuna specifica attività;

RILEVATO che il sistema, se correttamente attuato, è caratterizzato da semplicità ed essenzialità, ed è compatibile con la gestione, l'organizzazione e le risorse economiche delle imprese nelle quali si applica;

RITENUTO che la semplificazione delle procedure possa riguardare la documentazione delle attività di monitoraggio previste nel piano di autocontrollo, che la complessità del piano di autocontrollo aziendale debba essere proporzionale alla specificità dell'attività svolta e che, al contrario, non possano essere soggette a semplificazione né le procedure relative alle buone prassi riportate nell'Allegato al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, né l'applicazione dei principi del modello HACCP;

CONSIDERATO che la compilazione di schede nonché la registrazione manuale di parametri potrebbero non garantire una sufficiente oggettività di informazione;

RITENUTO , quindi, che in presenza di un dettagliato piano di autocontrollo e delle corrispondenti schede operative, la documentazione a supporto delle attività svolte può essere limitata alla documentazione concernente gli interventi di manutenzione programmata e straordinaria, alla documentazione fiscale relativa agli interventi di manutenzione e alle altre attività connesse all'attuazione del piano, nonché alla registrazione delle non conformità con l'indicazione delle misure correttive conseguentemente adottate;



RITENUTO, pertanto, che le semplificazioni possano essere accordate alle industrie alimentari che svolgono attività che presentino scarsi rischi sanitari (come quelle che non effettuano manipolazioni dirette di alimenti) e che svolgono la loro attività nella fase conclusiva delle filiere produttive degli alimenti (come quelle in cui si effettua manipolazione di alimenti direttamente finalizzata alla vendita e/o somministrazione sul posto al consumatore finale);

RITENUTO altresì di dovere istituire l'elenco regionale per i laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari di cui all'art. 3-bis comma 1 del D.L.vo 155/97 come modificato dall'art. 10 comma 3 della Legge 526/99;

Sentite le Associazioni di categoria interessate  
All'unanimità

#### DELIBERA

I) di individuare le seguenti tipologie di industrie alimentari per le quali è possibile accedere, ai sensi del comma 5 dell'articolo 10 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, a semplificazione delle procedure di autocontrollo di cui al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155:

IA) Industrie dove non vi è alcuna manipolazione dell'alimento e l'alimento stesso non ha bisogno di particolari temperature di conservazione.

IB) Industrie dove non vi è alcuna manipolazione dell'alimento, ma l'alimento stesso è deperibile e/o deve essere conservato a particolari temperature.

IC) Industrie in cui vi è una manipolazione dell'alimento per la vendita o somministrazione al consumatore (L. 109/92), ivi compreso l'agriturismo, esclusa la grande distribuzione, la ristorazione collettiva e la distribuzione organizzata.

II) Di prevedere che le industrie alimentari di cui al punto I debbano predisporre il sistema di autocontrollo secondo le linee di indirizzo allegate:

#### CRITERI GENERALI

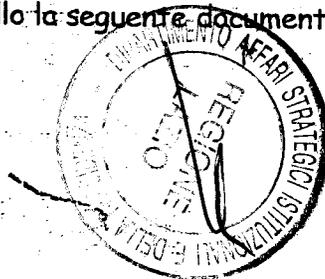
II 1) individuazione delle fasi di attività;

II 2) definizione di ciascuna fase delle misure preventive di controllo applicate e gestite secondo buone pratiche di lavorazione (GMP) e secondo corretta prassi igienica (GHP);

II 3) definizione della natura e frequenza delle verifiche previste sull'efficacia delle misure applicate e di quelle sull'efficienza delle apparecchiature utilizzate;

II 4) definizione delle misure da applicare alla non conformità.

III) Di prevedere che le industrie alimentari di cui al punto I debbano tenere a disposizione dell'Autorità competente preposta al controllo la seguente documentazione:



III 1) Il piano aziendale di autocontrollo: descrizione delle fasi di attività e modalità riguardanti l'approvvigionamento/fornitura; accettazione materie prime/prodotti; gestione operativa; gestione dei locali e delle attrezzature (disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, manutenzione).

III 2) la registrazione/documentazione delle verifiche periodiche e i relativi risultati.

III 3) la registrazione delle non conformità riscontrate e delle misure correttive poste in essere, così come appresso specificato:

Tipologia di attività di cui al punto I A - registrazione delle sole non conformità e delle azioni correttive intraprese.

Tipologia di attività di cui al punto I B - rilevazione periodica delle temperature dei frigoriferi, dotati di termometri max/min, con obbligo di registrare esclusivamente le non conformità rilevate e le azioni correttive adottate.

Tipologia di attività di cui al punto I C - controllo della temperatura dei dispositivi di conservazione degli alimenti e registrazione delle non conformità rilevate e delle azioni correttive adottate.

III 4) la registrazione dei corsi formativi.

Inoltre per quanto riguarda la formazione va sottolineato che i responsabili dell'industria alimentare sono obbligati ad assicurare che gli addetti (sia titolari che dipendenti) abbiano ricevuto una adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti. Tale formazione, che deve essere specifica e permanente, dovrà essere documentata.

Ai fini di uniformare e qualificare la formazione specifica si ritiene utile che gli organismi interessati alla organizzazione dei suddetti corsi, comunichino al Dipartimento Servizio Sanitario Regionale, programmi di svolgimento, contenuti formativi e qualifiche dei docenti, e durata di ogni singolo corso.

Gli attestati di frequenza ai corsi di formazione, rilasciati dal soggetto organizzatore del corso debbono avere carattere individuale ed in essi deve essere evidenziata la durata, la qualifica dei docenti ed il programma svolto.

IV) di individuare la documentazione necessaria all'iscrizione negli elenchi regionali dei laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari (art. 3bis D.Lgs. 155/97)

Per l'inserimento nell'elenco dei laboratori esterni di analisi degli alimenti il responsabile del laboratorio presenta istanza alla Regione Lazio - Assessorato per le Politiche della Sanità - Dip. 10 - Area F - Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

All'istanza in bollo andranno allegati i seguenti documenti a comprova dei requisiti richiesti:

Autodichiarazione di conformità di cui ai punti 2 e 3 dell'art. 3bis/155/97 di cui sopra;

Copia autenticata dell' Autorizzazione rilasciata dall'Autorità locale ai fini dell'esercizio del laboratorio;

Certificato di conformità alla Norma Europea EN 45001 o documento comprovante che tale certificazione è in fase di rilascio;

Autodichiarazione di conformità alle procedure operative standard previste ai punti 2 e 8 dell'allegato secondo del D.Lvo 27 gennaio 1992 n. 120.

Il riconoscimento dei laboratori inseriti nell'elenco di cui sopra avverrà quando il Ministero della Sanità con proprio decreto fisserà i requisiti minimi e i criteri generali così come previsto dal comma 5° art. 3bis D.Lvo 155/97.

IL PRESENTE PROVVEDIMENTO NON È SOGGETTO A CONTROLLO AI SENSI DELLA L. 127/97 E SARÀ PUBBLICATO SUL BURL.

Stampa Regione Lazio

IL PRESIDENTE: F.to Francesco STORAGE

IL SEGRETARIO: F.to Dott. Saverio GUCCIONE



21 AGO. 2000