



GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO

.....

ESTRATTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL 16/05/2006

=====

ADDI' 16/05/2006 NELLA SEDE DELLA REGIONE LAZIO, VIA CRISTOFORO COLOMBO 212 ROMA, SI E' RIUNITA LA GIUNTA REGIONALE COSI' COMPOSTA:

MARRAZZO	Pietro	Presidente	DE ANGELIS	Francesco	Assessore
		Vice			
POMPILI	Massimo	Presidente	DI STEFANO	Marco	"
ASTORRE	Bruno	Assessore	MANDARELLI	Alessandra	"
BATTAGLIA	Augusto	"	MICHELANGELI	Mario	"
BONELLI	Angelo	"	NIERI	Luigi	"
BRACHETTI	Regino	"	RANUCCI	Raffaele	"
CIANI	Fabio	"	RODANO	Giulia	"
COSTA	Silvia	"	TIBALDI	Alessandra	"
			VALENTINI	Daniela	"

ASSISTE IL SEGRETARIO: Domenico Antonio CUZZUPI

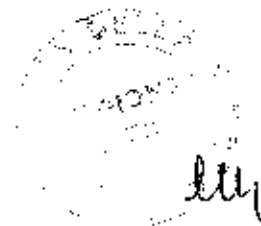
***** OMISSIS

ASSENTI: POMPILI - BONELLI - CIANI - DE ANGELIS MICHELANGELI -
RANUCCI - VALENTINI

DELIBERAZIONE N. 275

Oggetto:

Approvazione delle linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.



Oggetto: Approvazione delle linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.



LA GIUNTA REGIONALE

VISTA la Legge 30 aprile 1962, n. 283 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il DPR n. 327 del 26 marzo 1980 - Regolamento di esecuzione della Legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 "che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare";

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

VISTO il regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

CONSIDERATO che a seguito dell'entrata in applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004 viene abrogata la Direttiva 93/43/CE, recepita dall'ordinamento italiano con il D. L.vo 155/97 e che pertanto qualsiasi riferimento al decreto legislativo 155/97 si intende fatto al Regolamento (CE) n. 852/2004;

VISTO l'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 9 febbraio 2006 (repertorio n. 2470), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

RAVVISATA pertanto la necessità di promuovere sul territorio regionale procedure e meccanismi organizzativi efficienti a sostegno della sicurezza degli alimenti, conformemente alla normativa comunitaria ed alle linee guida di cui sopra;

Su proposta dell'Assessore alla Sanità, all'unanimità

DELIBERA

Di approvare le Linee guida applicative del Regolamento (CE) 852/2004 di cui all'Allegato A, che forma parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Di demandare alla Direzione regionale Tutela della Salute e Sistema Sanitario Regionale la supervisione sulla corretta applicazione delle indicazioni oggetto della presente Deliberazione;

Di individuare nei competenti Servizi delle AA.SS.LL. gli organi deputati all'applicazione delle presenti linee guida;

Di considerare l'applicazione dei contenuti funzionali ed organizzativi del presente atto, obiettivo rilevante aziendale per il biennio 2006/07 dei Direttori Generali della AA.SS.LL. regionali. A tal fine i Direttori generali delle AA.SS.LL. adeguano i Dipartimenti di prevenzione per rispondere alle nuove esigenze organizzative;

Di definire con un successivo atto del Direttore regionale Tutela della Salute e SSR le procedure tecniche e le strategie relative all'attività di controllo ufficiale;

Di pubblicare il presente atto sul bollettino ufficiale della Regione Lazio.



IL PRESIDENTE: F. Co Pietro MARRAZZO
IL SEGRETARIO: F. Co Domenico Antonio CUZZUPOLI

lm

Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.

Questo documento ha l'obiettivo di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, nonché di definire disposizioni particolari per adattare alle singole realtà regionali gli obblighi imposti dalla legislazione comunitaria.

Le disposizioni del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari si rivolgono a tutti gli operatori del settore alimentare, dettando norme di ordine generale previste ai fini della sicurezza alimentare e sono integrate dalle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004.

Spetta alle Aziende USL, attraverso i servizi medici e veterinari, ciascuno per la parte di propria competenza, condurre la verifica dell'applicazione del Regolamento sulla base delle indicazioni fornite dalla presente linea guida e da ulteriori eventuali interventi nazionali o regionali, secondo i principi generali previsti dal Regolamento (CE) n. 852/2004.

1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Produzione primaria

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 si applica a tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita nonché alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, magazzinaggio e manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria. Esso si applica, inoltre, al trasporto degli animali vivi e nel caso di prodotti vegetali, della pesca e della caccia, al trasporto dal posto di produzione ad uno stabilimento.

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

- **Produzione primaria**: " tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici" (Reg. 178/2002 art. 3 punto 17).
- **Prodotti primari**: " i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca" (Reg. 852/2004 art. 2, comma 1, lettera b).

E' necessario definire, anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione U.E. nel documento guida relativo al Regolamento (CE) n. 852/2004, l'ambito di applicazione del Regolamento nel contesto della produzione primaria, tanto per i prodotti vegetali che per quelli di origine animale:

- Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni.
- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in Azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, alle Aziende di macellazione ed al trasporto degli animali fra allevamenti.
- Produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato.



- Il latte crudo ed il suo stoccaggio nell'Azienda di produzione. Lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta, dove il latte viene immagazzinato dopo la raccolta dall'Azienda di produzione e prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria.
- La produzione e la raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento.
- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.
- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione.
- La produzione, l'allevamento e la raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione.
- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura. Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.
- La caccia, l'uccisione e l'eviscerazione immediata di selvaggina ed il trasporto della selvaggina agli stabilimenti per la trasformazione.
- La raccolta di funghi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Le tipologie sopramenzionate, necessitano pertanto di registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Ambito locale

Al fine di definire l'ambito di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004, fermo restando che l'articolo 1, comma 2, lettera c) esclude dal campo di applicazione la "fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale", si ritiene utile riportare quanto già definito in merito nelle Linee Guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004, che analogamente all'art. 1, comma 3, lettera c), esclude dal campo di applicazione la "fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale".

Pertanto è necessario definire cosa si intenda per:

- "piccolo quantitativo"
- "livello locale"
- "fornitura diretta"
- "commercio al dettaglio".

Per quanto riguarda la fornitura diretta, nel testo italiano dei Regolamenti (CE) n. 852 e n. 853/2004 è presente una differenza che necessita una precisazione. Infatti, nel Regolamento (CE) n. 852/2004 si parla di "... fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale" (Art. 1, comma 2, lettera c)). Il Regolamento (CE) n. 853/2004 invece, riporta: "fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale" (Art. 1, comma 3, lettera c).

Nel testo inglese viene utilizzata esclusivamente la dizione "esercizi commerciali al dettaglio".

Per quanto sopra, in entrambi i casi, è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi.

Per quanto riguarda la definizione di "commercio al dettaglio" si rimanda a quanto previsto dal Reg. 178/02, art.3, punto 7: "*la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso*".

In conformità ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, per fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale.

Il concetto di "livello locale" deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore (11° considerando del Regolamento).

E' opportuno precisare che quanto sopra esclude il trasporto sulle lunghe distanze e quindi non può in alcun modo, come precedentemente avveniva, essere inteso come "ambito nazionale".

Pertanto, il "livello locale" viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'Azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.

Si sottolinea come l'esclusione dal campo di applicazione del regolamento e, quindi dagli obblighi che esso comporta, del produttore primario che commercializza piccole quantità direttamente, non lo esime dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base d'igiene o delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro. Sono fatte salve peraltro le specifiche di settore.

Comunque, gli operatori addetti al commercio al dettaglio, così come sopra definiti, hanno l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 178/2002 relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Sanitarie insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Regolamento (CE) n. 882/2004 e dell'Accordo di Conferenza Stato Regioni "linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento 178/2002 CE del Parlamento europeo e del Consiglio" (DGR Regione Lazio n. 715 del 4 agosto 2005).

Il dettagliante che acquista prodotti da un produttore escluso dal campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004 ha l'obbligo della rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista e ha quindi l'obbligo di mettere in atto le procedure di ritiro dal commercio in caso di allerta.

2. REGISTRAZIONE

Oltre alle tipologie produttive citate nel paragrafo "produzione primaria", tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita, sono soggette a procedura di registrazione, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004. Pertanto, le autorizzazioni sanitarie previste dalle precedenti normative di settore si intendono oggi sostituite dalla notifica, con conseguente registrazione dell'attività da parte del Servizio Asl competente.

Ogni operatore del settore alimentare deve quindi notificare al Servizio Asl competente, al fine della sua registrazione, ogni stabilimento posto sotto la sua responsabilità, laddove per

stabilimento si intende ogni unità di un'«impresa alimentare» a sua volta definita come «soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti» (art. 3 del Reg. 178/2002). Sono registrati e quindi sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004, tutti gli stabilimenti di produzione primaria che non sono soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, con l'esclusione di quelli finalizzati alla produzione di alimenti per il solo consumo domestico privato.

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 stabilisce inoltre che la registrazione non necessita di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'Azienda USL competente, che provvederà con appositi programmi di vigilanza al controllo ufficiale, conformemente alla normativa in vigore. In considerazione delle procedure attualmente vigenti in materia di procedimenti amministrativi stabiliti dalla legge 241/90 e seguenti, si individua la procedura di Denuncia di Inizio Attività (di seguito denominata D.I.A.) come quella da applicarsi ai fini della registrazione delle attività alimentari, mediante l'utilizzo di specifica modulistica regionale, definita con successivo atto dirigenziale.

Le attività già in possesso di Autorizzazione o Nulla osta sanitario, non hanno necessità di effettuare un'ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista dal Regolamento (CE) n. 852/2004, mentre in tutti gli altri casi si dovrà procedere alla notifica che, per le attività già in essere al 31.12.05, dovrà essere effettuata entro il 31.12.2007.

L'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle Aziende Usl e da esse aggiornata.

Il titolare dell'impresa alimentare o del mezzo di trasporto invia al SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune in cui ha sede tale attività o in cui è residente (nel caso di mezzo di trasporto), la notifica dell'esistenza, dell'apertura, della variazione di titolarità o di attività, della cessazione, della chiusura di ogni attività soggetta a registrazione. Il SUAP del Comune, quanto prima, la trasmette al Dipartimento di prevenzione della Asl che effettua la registrazione secondo un tracciato record contenente almeno le informazioni di cui all'allegato A/1.

La Registrazione viene effettuata a seguito della notifica della D.I.A. (Dichiarazione d'Inizio Attività). Presupposto della D.I.A. è che al momento della presentazione della comunicazione, il titolare dichiari che la struttura possiede i requisiti minimi prestabiliti dalla norma in funzione dell'attività svolta, con particolare riferimento all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei reflui.

L'impresa alimentare deve presentare la notifica accompagnata da una relazione tecnica che specifichi le caratteristiche degli impianti, le modalità del ciclo produttivo e la descrizione dei prodotti finali. Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella D.I.A.

Entro il 31 dicembre 2009 dovranno essere effettuate le registrazioni di tutte le attività esistenti, utilizzando un sistema informativo efficiente, consultabile ed aggiornato in tempo reale. Poiché i dati riferiti alle singole industrie devono essere raccolti in modo omogeneo sul territorio nazionale, nell'allegato A/1 vengono elencati i dati minimi da registrare.

Nelle more di una rivalutazione da parte dello Stato Membro dell'opportunità di estendere il riconoscimento ad altre tipologie di attività, diverse da quelle indicate dal Regolamento (CE) n.852/04 (art.6 punto 3, lettere a e b), sulla base di una adeguata valutazione del rischio, nella Regione Lazio si ritiene necessario utilizzare la procedura di registrazione mediante applicazione della D.I.A. differita (l'attività può iniziare dopo 45 giorni dalla comunicazione) solo per le attività di seguito elencate :

- i centri di cottura;
- le attività di ristorazione collettiva che preparino più di 300 pasti per turno meridiano e serale;
- i laboratori di produzione di preparazioni gastronomiche non soggette a riconoscimento e/o di prodotti di origine vegetale (conserven, IV e V gamma) quando non fornite direttamente al consumatore finale.



l'impresa alimentare, in questi casi, deve presentare la denuncia accompagnata da una relazione tecnica che specifichi le caratteristiche degli impianti, le modalità del ciclo produttivo, con particolare riferimento all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei reflui e la descrizione dei prodotti finali e da una planimetria dei locali ove si intende svolgere l'attività.

Nei 45 giorni intercorrenti tra la notifica e la data di inizio attività (D.I.A. differita), l'ASL, se lo ritiene necessario, effettua un sopralluogo, a seguito del quale possono verificarsi le seguenti circostanze:

- l'attività risulta conforme alla normativa e quindi inizia alla data prevista;
- l'attività non risulta conforme alla normativa e pertanto potrà iniziare solo dopo l'eliminazione delle non conformità evidenziate.

3. DEROGHE

Dal 1.1.2006 ed a seguito dell'applicazione della Direttiva 2004/41/CE, sono decadute le deroghe concesse in base alla normativa comunitaria preesistente.

Da un punto di vista generale, è da notare che le misure nazionali di cui all'articolo 10, commi 3 e 4 del Regolamento (CE) n. 853/2004, riguardano solo l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato III dello stesso Regolamento (CE) n. 853/04, mentre per quanto riguarda le modifiche ai requisiti generali degli stabilimenti, degli impianti e delle attrezzature, è necessario fare riferimento alle misure nazionali di cui all'articolo 13, commi 3 e 4 del regolamento 852/04.

E' opportuno sottolineare che i soggetti che intendono fare richiesta di deroga esaminino attentamente i regolamenti stessi e facciano richiesta solo nei casi in cui sia effettivamente necessaria. Alla luce di quanto detto il numero e la qualità delle deroghe che verranno concesse per consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali nelle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti sicuramente rispecchierà la "nuova filosofia" dei regolamenti.

A tale proposito, si rappresenta che con l'articolo 7 del Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 vengono forniti ulteriori chiarimenti e disposizioni.

Innanzitutto, viene chiarito che con "alimenti con caratteristiche tradizionali" vengono identificati quei prodotti alimentari che in ciascun Stato Membro vengono "prodotti tradizionalmente" per:

- 1) ragioni storiche che lo rendono "tradizionale"
- 2) un procedimento tecnologico di produzione tradizionale autorizzato, codificato o registrato; oppure
- 3) oggetto di salvaguardia come "alimento tradizionale" in base a norme Comunitarie, nazionali, regionali o locali.

Possono quindi essere concesse deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti di cui al:

- a) Capitolo II, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo ai requisiti ambientali dei locali necessari a conferire loro caratteristiche specifiche. In particolare i locali possono presentare pareti, soffitti e porte non costituite da materiale liscio, impermeabile, non assorbenti o costruiti con materiale non resistente alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali.
- b) Capitolo II, paragrafo 1, lettera f) e Capitolo V, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo al tipo di materiale che costituisce gli strumenti specifici per la preparazione, il confezionamento e l'imballaggio di tali prodotti.

La pulizia e la disinfezione di detti ambienti, nonché la frequenza di dette operazioni deve essere adeguata al mantenimento dei requisiti dell'habitat idoneo alla flora microbica specifica.

Gli utensili devono essere mantenuti sempre in condizioni igieniche appropriate e devono essere regolarmente puliti e disinfettati.



Gli operatori del settore alimentare che intendono chiedere deroghe per quanto sopra indicato, devono inviare al Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, per il tramite delle Regioni e Province Autonome che esprimeranno il loro parere, una domanda corredata da:

- una breve descrizione dei requisiti per i quali vogliono richiedere la deroga
- una descrizione dei prodotti e degli stabilimenti interessati;
- il parere favorevole del Servizio Veterinario o Medico competente per territorio, e
- qualsiasi altra informazione utile.

4. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP ed incoraggia la divulgazione e l'uso degli stessi.

Nonostante la predisposizione e l'adozione di tali manuali abbiano carattere volontario, va evidenziata l'importanza del loro uso da parte degli operatori del settore alimentare e della loro divulgazione da parte dei settori dell'industria alimentare. Ciò al fine di facilitare l'attuazione da parte degli operatori alimentari delle norme generali di igiene e l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

Allo stesso tempo il Regolamento (CE) n.852/2004 prevede la valutazione dei manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. La richiesta di valutazione va inviata al Ministero della Salute che trasmette il manuale all'Istituto Superiore di Sanità, alle Regioni ed alle Province Autonome di Trento e di Bolzano.

Contestualmente il Ministero della Salute trasmette il manuale alle Associazioni di categoria ed alle Associazioni di consumatori, di cui all'art.5 della legge 30 luglio 1998 n.281, che hanno chiesto di partecipare al processo di valutazione dei manuali.

A tal fine le Associazioni sopra citate, che desiderano partecipare al processo di valutazione dei manuali, sono tenute a informare il Ministero della Salute entro sessanta giorni dalla pubblicazione dell'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 9 febbraio 2006 (repertorio n. 2470), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Le stesse Associazioni che successivamente a tale data intendano partecipare al processo di valutazione dei manuali sono tenute ad informarne il Ministero della Salute entro il 31 dicembre di ogni anno.

Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Associazioni di cui sopra possono far pervenire al Ministero della Salute eventuali osservazioni entro 60 giorni dalla data di ricevimento dei manuali.

Il Ministero della Salute comunica le eventuali modifiche da apportare al manuale al proponente, che provvederà a modificarlo ed inviarlo allo stesso Ministero.

I manuali conformi alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 852/2004 vengono trasmessi alla Commissione Europea da parte del Ministero della Salute, il quale nel contempo ne informa l'Associazione di categoria proponente.

Il Ministero della Salute provvede alla pubblicazione di apposito avviso della conformità del manuale sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il manuale può quindi essere pubblicato dall'Associazione di categoria che lo ha elaborato con il proprio logo e con l'aggiunta della dicitura "redatto in conformità del Regolamento (CE) n.852/2004".

Stampa circolare con il logo del Ministero della Salute e la data 7/12/07.



Una copia del manuale è depositata presso il Ministero della Salute, che pubblicherà sul proprio sito un elenco dei manuali conformi.

I manuali di corretta prassi conformi in base alla normativa previgente devono essere nuovamente validati.

5. FORMAZIONE

E' opportuno richiamare l'attenzione degli operatori del settore alimentare sulla idonea formazione del personale che opera all'interno della propria impresa alimentare.

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente informato circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;
- l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare e alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;

Il personale deve, inoltre, essere informato sui :

- rischi identificati;
- punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione;

sulle:

- misure correttive;
- misure di prevenzione;
- documentazione relativa alle procedure.

Le associazioni del settore alimentare possono diramare manuali di buona prassi igienica e manuali per l'applicazione dei principi HACCP, provvedendo alla formazione dei lavoratori.

L'Autorità competente nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

A tale proposito, infatti, è necessario tener sempre presente che qualsiasi miglioramento delle condizioni di produzione igienica di alimenti deve essere suffragato necessariamente da un coinvolgimento diretto del personale addetto alle varie fasi delle lavorazioni attraverso una costante educazione sanitaria.

Questa ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie.

La formazione del personale, che non può e non deve essere un fatto episodico, richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori.

Infine, per pervenire ad una univoca interpretazione ed applicazione della norma di riferimento, i Dipartimenti di prevenzione delle Aziende Usl, d'intesa con la Direzione regionale Tutela della Salute e SSR, organizzano corsi di formazione a carattere obbligatorio per il personale dei Servizi Veterinari e SIAN, impegnato a qualsiasi titolo nell'applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004.

5
8
2

ALLEGATO A/1

Tracciato record minimo registrazione

- 1) Identificazione dello stabilimento
 - Denominazione
 - Ragione sociale
 - Codice fiscale/ Partita IVA
 - Legale rappresentante
 - Sede operativa
 - Sede legale

- 2) Tipo di attività
- 3) Codice ISTAT
- 4) Inizio attività
- 5) Fine attività
- 6) Ispezioni
 - Data effettuazione
 - Stato
 - Esito

