PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 15 - numero 3126 di martedì 09 luglio 2013

Guide applicative per il sistema HACCP e l'igiene dei prodotti alimentari

Sul sito della Commissione Europea sono presenti diversi documenti normativi e operativi per favorire l'igiene dei prodotti alimentari. I regolamenti europei, i sette principi del sistema HACCP, la flessibilità e gli obblighi degli operatori.

Bruxelles, 9 Lug ? La **sicurezza del nostro cibo** è un importante diritto da tutelare. Ed è dovere di ogni persona che lavora a contatto con gli alimenti garantire questa sicurezza.
A questo proposito sono state elaborate precise **disposizioni legislative europee** che si riferiscono a chiunque possiede, gestisce o lavora in un'azienda alimentare, comprese le attività di produzione di materie prime alimentari. Il principale obiettivo di queste normative è quello di proteggere la salute umana garantendo l'**igiene dei prodotti alimentari**. Dove con "igiene" si intendono tutte le misure necessarie per assicurare la sicurezza del cibo durante la preparazione, la produzione, il deposito, il trasporto, la distribuzione e l'immissione sul mercato o la fornitura al cliente.

Ricordiamo a questo proposito che è vigente il **Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio**, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari. Un regolamento che mira a garantire l'igiene alimentare in tutte le fasi del processo di produzione, dalla produzione primaria fino alla vendita al consumatore finale.
Non concerne tuttavia le questioni riguardanti la composizione e la qualità dei prodotti alimentari. Né si applica alla produzione primaria e alla preparazione di alimenti per uso domestico privato.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD041] ?#>

Per approfondire il tema della **sicurezza dell'igiene alimentare**, sono presenti sul sito della Commissione Europea non solo le specifiche normative, ma anche diverse guide per facilitarne l'applicazione.

Ad esempio è presente una "**Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari**".

Ricordiamo che l'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 impone agli operatori del settore alimentare di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del **sistema HACCP** (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

La guida ricorda che i sistemi HACCP sono generalmente "considerati un strumento utile a consentire agli operatori del settore alimentare di controllare i pericoli inerenti ai prodotti alimentari". E il regolamento (CE) n. 852/2004 "consente l'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP con una **flessibilità** sufficiente a garantirne l'applicazione in qualsiasi situazione".
Tuttavia fin dall'adozione del regolamento la Commissione è spesso invitata a "chiarire in quale misura la flessibilità può essere applicata con riguardo all'attuazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP". E dunque **compito della guida** fornire chiarimenti sulle prescrizioni dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 e sulla flessibilità che può essere consentita, in particolare nel caso delle piccole imprese.

Ricordiamo brevemente i **sette principi del sistema HACCP**:
1. "individuare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili (analisi dei pericoli);
2. individuare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;

3. stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi individuati;
4. stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
6. stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui ai paragrafi 1 - 5;
7. predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui ai paragrafi 1 ? 6".

I sette principi del sistema HACCP costituiscono "un **modello pratico** per individuare e controllare i pericoli significativi su base permanente". Tuttavia, riguardo alla semplificazione dell'applicazione dei principi del sistema HACCP (allegato II), laddove tale obiettivo può essere conseguito "mediante strumenti equivalenti che sostituiscono in maniera **più semplice ma altrettanto efficace** i sette principi, si considera che l'obbligo sancito dall'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 è soddisfatto".

Sempre con riferimento al regolamento (CE) 852/2004 è stata pubblicata nel giugno del 2012 la "**Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**". Documento, redatto a scopo puramente informativo, che si rivolge in particolare alle imprese del settore alimentare e alle autorità competenti, fornendo orientamenti sull'attuazione delle nuove prescrizioni in materia d'igiene alimentare e sulle questioni correlate.

Nel documento sono riportati gli **obblighi degli operatori** del settore alimentare.

Infatti spetta alle imprese alimentari attuare il regolamento, garantendo la sicurezza alimentare mediante la corretta applicazione di tutte le prescrizioni. Ricordando che "oltre alle disposizioni stabilite dal regolamento (CE) n. 852/2004, le imprese alimentari che trattano alimenti d'origine animale sono tenute ad applicare le prescrizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 853/2004".

Nella guida sono affrontati diversi obblighi. Ad esempio relativi alla 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 e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici), ai prodotti primari, ai "piccoli quantitativi" di prodotti primari, alla trasformazione di prodotti primari, ...

Riassumiamo per concludere alcuni dei **documenti presenti sul sito della Commissione Europea** in merito all'igiene dei prodotti alimentari:

- " Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari" (formato PDF, 185 kB);

- " Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari" (formato PDF, 157 kB);

- " Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale" (formato PDF, 978 kB);

- " Manuale comunitario di corretta prassi operativa per l'igiene specifica per gli Enti Gestori di Mercati all'Ingrosso nell'Unione Europea", bozza italiana (formato DOC, 677 kB).

RTM

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

---

www.puntosicuro.it