PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 8 - numero 1428 di giovedì 02 marzo 2006

RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Una sintetica scheda delle novità introdotte dal Regolamento CE 178/02.

Pubblicità

Qualsiasi esercizio nel settore alimentare, sia di carattere artigianale che industriale, dalla fase di preparazione fino a quella di vendita o di somministrazione, è tenuto ad ottemperare a quanto disposto dalle normative nazionali ed europee in materia di corretta prassi igienica ed autocontrollo (D.lgs 155/97) e di rintracciabilità dell'alimento prodotto (Reg. CE 178/02).
Il D. lgs 155/97 (HACCP) riporta le prescrizioni a cui si devono attenere gli operatori del settore agro-alimentare per soddisfare le condizioni dell'autocontrollo igienico e sanitario previste per le fasi di lavorazione degli alimenti.

Il Reg. CE 178/02, a partire dal 1 Gennaio 2005 ha introdotto per tutte le imprese operanti in questo settore (aziende di produzione, di trasformazione dei prodotti destinati al consumo alimentare, la distribuzione e il commercio sia all'ingrosso che al dettaglio) l'obbligo della rintracciabilità dei lotti, per tutte le fasi, passaggi e componenti che fanno parte o intervengono all'interno o lungo il ciclo produttivo dell'alimento.
Tale obbligo comporta la necessità di dotarsi di un sistema atto a garantire la conoscenza della storia di un prodotto e dei suoi componenti, rendendo le relative informazioni disponibili sia alle Autorità competenti sia a terzi eventualmente interessati.
Il legislatore Comunitario per l'emanazione della norma ha ritenuto di fondamentale importanza che "sia garantita a libera circolazione di alimenti sicuri e sani nel mercato interno, poiché ciò contribuisce in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici"; "sia mantenuto un elevato livello di tutela della vita e della salute umana, nell'esecuzione delle politiche comunitarie".

Il Regolamento disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati. Esso non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato.

Questo sistema di Rintracciabilità dei lotti, permette di massimizzare il livello di sicurezza al consumo e di individuare prontamente i prodotti e/o le responsabilità per potenziali non conformità e ritirare se necessario dal mercato i lotti con problemi.

A cura di: Marco Tarducci
Hygien Control Srl