PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 20 - numero 4244 di Venerdì 25 maggio 2018

Sicurezza alimentare: tecniche di controllo e obblighi degli operatori

Indicazioni in materia di sicurezza alimentare con particolare riferimento al settore della lavorazione della carne. Le tecniche e l'organizzazione dei controlli, gli obblighi degli operatori del settore alimentare e il sistema HACCP.

Bologna, 25 Mag ? Torniamo a parlare di **igiene e sicurezza alimentare** ricordando che nel nostro paese le Autorità competenti per l'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 ? regolamenti europei sull'igiene alimentare e sui controlli relativi - "sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze". Mentre "per le forniture destinate ai contingenti delle Forze armate impiegati nelle missioni internazionali, l'Autorità competente è il Ministero della difesa".

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[SA042] ?#>

A presentare in questi termini il sistema dei controlli in materia di sicurezza alimentare e gli obblighi degli operatori, con specifico riferimento al comparto della lavorazione delle carni, è un documento correlato al progetto Impresa Sicura, un progetto multimediale validato dalla Commissione Consultiva Permanente come buona prassi nella seduta del 27 novembre 2013 ed elaborato da EBER, EBAM, Regione Marche, Regione Emilia-Romagna e Inail.

Le attività e le tecniche di controllo

Nel documento " Settore agroalimentare La lavorazione della carne" sono indicate le attività, i metodi e le **tecniche di controllo**.

Si indica, ad esempio, che i compiti correlati ai controlli ufficiali "sono eseguiti, in generale, usando metodi e tecniche di controllo appropriati quali monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento e analisi". E i **controlli ufficiali sui mangimi e sugli alimenti** "comprendono, tra l'altro, le seguenti attività:

a. l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e i risultati così ottenuti;
b. l'ispezione di:
    a. impianti dei produttori primari, aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di mangimi e alimenti;
    b. materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi e alimenti;
    c. prodotti semilavorati;
    d. materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;

    e. prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;
    f. etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
c. controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti;
d. valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP, tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria;
e. esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti;
f. interviste con gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e con il loro personale;
g. lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
h. controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
i. qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi" (del regolamento 882/2004).

L'organizzazione dei controlli ufficiali

Il documento si sofferma poi sugli **obblighi generali in relazione all'organizzazione dei controlli ufficiali**:

1. "Gli Stati membri garantiscono che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi del regolamento (CE) 882/2004, tenendo conto:
    a. dei rischi identificati associati con gli animali, con i mangimi o con gli alimenti, con le aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, con l'uso dei mangimi o degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possano influire nella sicurezza dei mangimi o degli alimenti, sulla salute o sul benessere degli animali;
    b. dei dati precedenti relativi agli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
    c. l'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
    d. qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.
2. I controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso, salvo qualora sia necessaria una notifica preliminare dell'operatore del settore dei mangimi e degli alimenti, come nel caso degli audit.
3. I controlli ufficiali possono inoltre essere eseguiti su base ad hoc.
4. I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione dei mangimi o degli alimenti e degli animali e dei prodotti di origine animale. In ciò rientrano i controlli sulle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, sull'uso dei mangimi e degli alimenti, sul magazzinaggio dei mangimi e degli alimenti, su qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione, compreso il trasporto, relativi ai mangimi o agli alimenti e sugli animali vivi, richiesti per raggiungere gli obiettivi del presente regolamento.
5. I controlli ufficiali vengono effettuati, con la stessa accuratezza, sulle esportazioni fuori dalla Comunità, sulle immissioni sul mercato nella Comunità, e sulle introduzioni da paesi terzi.
6. Gli Stati membri adottano tutte le misure necessarie a garantire che i prodotti destinati ad essere inviati in un altro Stato membro siano controllati con la stessa accuratezza di quelli destinati ad essere immessi sul mercato nel proprio territorio.
7. L'autorità competente dello Stato membro di destinazione può verificare la conformità dei mangimi e degli alimenti alla normativa in materia di mangimi e di alimenti mediante controlli di natura non discriminatoria. Nella misura strettamente necessaria per l'organizzazione dei controlli ufficiali, gli Stati membri possono chiedere agli operatori cui sono recapitate merci provenienti da un altro Stato membro di segnalare l'arrivo di dette merci; l'Italia si è avvalsa di tale possibilità istituendo gli UVAC (Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari).
8. Uno Stato membro che, nel corso di un controllo effettuato nel luogo di destinazione o durante il magazzinaggio o il trasporto, accerti una non conformità adotta le misure appropriate, che possono includere il rinvio allo Stato membro di origine".

Si ricorda poi che l'esecuzione dei controlli ufficiali ai sensi del regolamento (CE) 882/2004 "lascia impregiudicata la responsabilità legale, in via principale, degli operatori del settore per la sicurezza dei mangimi e degli alimenti, come previsto dal regolamento (CE) n. 178/2002 e la responsabilità civile o penale risultante dalla violazione dei loro obblighi".

Obblighi degli operatori del settore alimentare

Concludiamo riportando, dal documento di Impresa Sicura, qualche riferimento agli **obblighi degli operatori del settore alimentare** ricordando che tali operatori devono garantire "che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel regolamento (CE) 852/2004".

Veniamo ad alcuni requisiti generali e specifici in materia d'igiene:

1. "Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse elencate nell'allegato I [regolamento (CE) 852/2004] rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui alla parte A dell'allegato I e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.
2. Gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva a quelle di cui al paragrafo 1, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.
3. Gli operatori del settore alimentare se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche:

    a. rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
    b. le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del regolamento (CE) 852/2004;
    c. rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
    d. mantenimento della catena del freddo;
    e. campionature e analisi".

L'analisi dei pericoli e i punti critici di controllo

Il documento ricorda, come già fatto anche in alcuni nostri precedenti articoli, che gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del **sistema HACCP**.

In particolare i **principi del sistema HACCP** sono i seguenti:

a. "identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
b. identificare 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;
c. 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 identificati;
d. stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
e. stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
f. stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
g. predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f)".

Inoltre qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase "gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche".

Rimandiamo, in conclusione, alla lettura integrale del documento di Impresa Sicura che riporta ulteriori indicazioni relative ai limiti dell'applicazione del sistema HACCP e ai controlli ufficiali.

RTM

Vai al sito da cui è tratto l'articolo:

Il sito " Impresa Sicura": l'accesso via internet è gratuito e avviene tramite registrazione al sito.

***Scarica i documenti di riferimento*:**

Commissione Consultiva Permanente per la salute e sicurezza sul lavoro - Buone Prassi -Documento approvato nella seduta del 27 novembre 2013 ? Impresa Sicura

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.

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it