



LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Torino

SICUREZZA ALIMENTARE: L'AUTOCONTROLLO NELLE PICCOLE IMPRESE ALIMENTARI

Vanessa Giardiello – 10.12.2024

La sicurezza degli alimenti

REG. CE 178/2002

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 28 gennaio 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

Articolo 14

Requisiti di sicurezza degli alimenti

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
 - a) se sono dannosi per la salute;
 - b) se sono inadatti al consumo umano.

ALIMENTI A RISCHIO

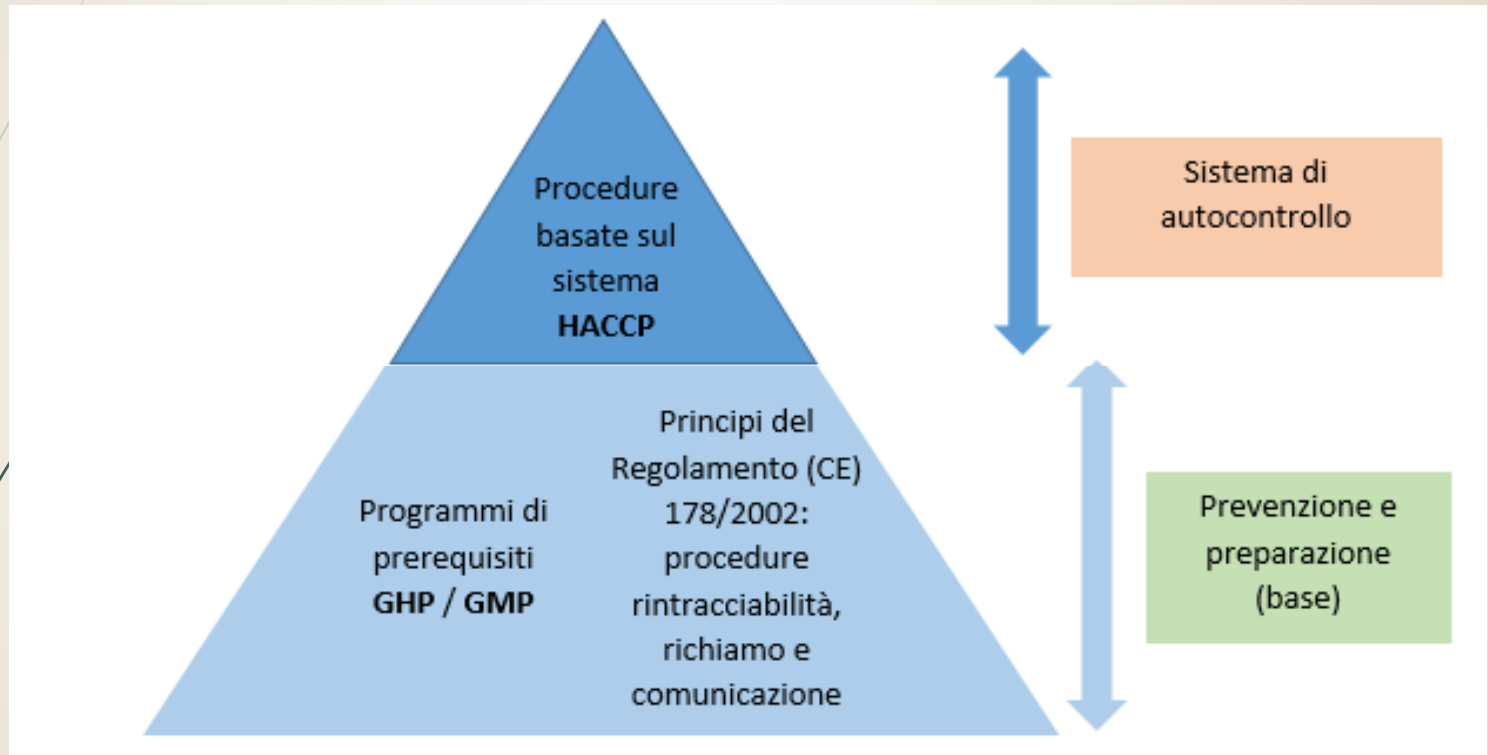
Gli alimenti sono considerati a rischio:

- a) se sono **dannosi per la salute**
- b) se sono **inadatti al consumo umano**



SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE EUROPEA 2022/C 355/01



Regolamenti europei con applicazione diretta in tutti gli stati membri

Reg. CE 178/2002

Reg. CE 852/2004

SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

GHP: serie di condizioni e misure preventive fondamentali applicate in qualsivoglia fase della catena alimentare per fornire alimenti sicuri e adeguati.
Comprendono:

- GMP – Buone prassi di fabbricazione
- GAP – Buone pratiche agricole
- GVP – Buone pratiche veterinarie
- GPP – Buone pratiche di produzione
- GDP – Buone pratiche di distribuzione
- GTP – Buone pratiche di commercio

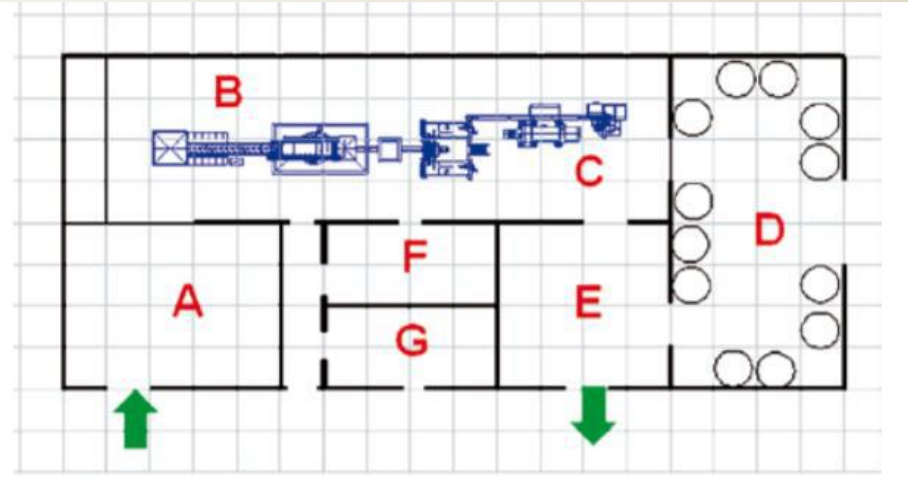
ESEMPI...

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE
EUROPEA 2022/C 355/01

esempi tipici di GHP e/o PRPop sono:

- la pulizia delle attrezzature e delle superfici che entrano in contatto con gli alimenti pronti dovrebbe essere oggetto di un'attenzione più elevata rispetto ad altre zone, come la pulizia di pareti e soffitti, in quanto se non pulite correttamente, tali superfici a contatto con gli alimenti potrebbero provocare la contaminazione diretta degli alimenti con la *Listeria monocytogenes*;
- operazioni di pulizia e disinfezione più intensive e igiene personale più rigorosa (ad esempio mascherine di protezione e protezione supplementare del personale) nelle zone ad alto rischio, ad esempio nelle zone di imballaggio di alimenti pronti;
- controllo dell'imballaggio delle conserve per verificarne la pulizia e i danni;
- controlli in entrata più rigorosi al ricevimento delle materie prime qualora il fornitore non garantisca il livello auspicato di qualità/sicurezza (ad esempio micotossine nelle spezie);
- pulizia intermedia efficiente per controllare la contaminazione incrociata tra lotti di produzione contenenti diversi allergeni (frutta a guscio, soia, latte etc.). La gravità dell'effetto sulla salute è elevata e il rischio di anomalia (presenza di contaminazione incrociata) potrebbe essere sostanziale, tuttavia la sorveglianza in tempo reale è impossibile. Cfr. anche sezione 3.7 dell'allegato I;
- l'attenta valutazione della qualità batteriologica dell'acqua di irrigazione come punto di controllo potrebbe essere appropriata in particolare per le colture pronte al consumo;
- controllo del processo di lavaggio degli ortaggi (ad esempio frequenza di ricambio dell'acqua di lavaggio per evitare la contaminazione microbica incrociata o azione meccanica nell'acqua per eliminare i pericoli fisici quali sassi e pezzi di legno);

LOCALI – Descrizione della struttura e del lay out



- Assicurare la separazione funzionale delle attività di lavorazione
- **Consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, tra prodotto, apparecchiature, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale.**
- Gli edifici, oltre a non costituire essi stessi una fonte di contaminazione, devono essere progettati e costruiti in modo da prevenire qualsiasi pericolo per i prodotti e le persone nel rispetto delle disposizioni antinfortunistiche.

Requisiti specifici dei reparti di manipolazione

- Pavimento integro in materiale impermeabile e resistente, facile da pulire e disinfettare;
- pareti con superfici lisce;
- Porte ed infissi facili da pulire;
- Areazione e illuminazione sufficienti;
- finestre ed altre aperture costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia (basculanti), e quelle apribili verso l'esterno munite di reti antinsetto facilmente amovibili per la pulizia.
- Numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani provvisti di acqua corrente fredda e calda o di acqua premiscelata a temperatura appropriata.

SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Le GHP contengono tre elementi:

- l'aspetto strutturale (ad es. strutture, attrezzature),
- l'aspetto operativo (flusso di lavoro, manipolazione degli alimenti)
- il comportamento personale (igiene degli ambienti e igiene personale).

Le GHP sono tutte prerequisiti (PRP), ad esempio prassi e procedure che stabiliscono le condizioni ambientali e operative fondamentali per alimenti sicuri. I PRP pongono le basi per l'applicazione di un sistema HACCP.

Tra gli ulteriori PRP per la prevenzione e la preparazione, oltre alle GHP, figurano la formazione del personale, il referenziamento dei fornitori e la rintracciabilità e i sistemi efficienti di ritiro/ricambio.

PROGRAMMA DI PREREQUISITI

ALL II DEL REG. CE 852/2004

L'allegato II del regolamento si compone di 12 capitoli che compongono i prerequisiti di base:

- **Requisiti generali: layout e flusso operativo;**
- **Requisiti specifici: struttura dei locali e manutenzione;**
- **Pulizia e manutenzione delle attrezzature;**
- **Gestione dei rifiuti e degli infestanti;**
- **Rifornimento idrico;**
- **Igiene del personale;**
- **Approvvigionamento delle materie prime/referenziamiento fornitore;**
- **Confezionamento;**
- **Trasporto;**
- **Gestione delle temperature;**
- **Formazione obbligatoria.**

MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1187&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene

The screenshot displays the website's navigation bar with categories: 'La nostra salute', 'Temi e professioni', 'News e media', and 'Ministro e Ministero'. The breadcrumb trail reads: 'Sei in: Home > Temi e professioni > Alimenti > Sicurezza alimentare > Igiene degli alimenti > Manuali GHP - buona prassi igienica'. The main heading is 'Manuali GHP - buona prassi igienica'. A sub-header indicates that the content is managed by the 'Direzione generale dell'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione'. Below this, there are two main content areas. The left area, titled 'Il Regolamento', contains text about the CE Regulation n. 852/2004 and the role of the Tavolo di lavoro. The right area, titled 'Moduli e servizi online', lists links for 'Igiene degli Alimenti', 'Laboratori', 'Navi', and 'Stabilimenti'. Below that, an 'Eventi' section features a notice about 'Toxoplasmosi, una sfida ancora aperta per la sanità medica e veterinaria' dated 29 marzo 2019. At the bottom, a 'Vai direttamente a' section lists various regulatory documents like 'Modulistica Esportazione di alimenti' and 'Nulla osta sanitario (NOS) / documento comune di entrata (DCE)'. The page also includes a sidebar with social media icons and a footer area.

Manuali GHP - buona prassi igienica

I temi di questa sezione sono a cura di: **Direzione generale dell'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione**

Web editing: Cinzia Confalone, Deborah De Cunto

Il Regolamento **Manuali GHP validati**

Il **Regolamento (CE) n. 852/2004** promuove l'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e ne incoraggia la divulgazione e l'uso, monoscante l'adozione da parte degli operatori del settore alimentare (Osa) sia ad oggi una scelta volontaria, va sottolineata l'importanza del loro utilizzo per facilitare gli operatori stessi nell'osservanza degli obblighi normativi in materia di igiene.

Allo stesso tempo il Regolamento (CE) n. 852/2004 prevede che gli Stati membri valutino i manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. In proposito il Ministero della salute valuta i manuali di corretta prassi operativa con il supporto tecnico dell'Istituto superiore di sanità coinvolgendo nel contempo anche le Regioni e province autonome di Trento e Bolzano, le Associazioni di categoria e dei consumatori interessate alla materia oggetto del manuale, così come stabilito dall'Accordo Stato-Regioni **Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari**.

L'Ufficio II della Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della salute, responsabile dell'attività di coordinamento per la validazione dei manuali di corretta prassi operativa (GHP), ricevuta la richiesta di validazione di un manuale alla casella di posta elettronica dedicata GHPmanuale@sanita.it, dopo una prima valutazione, avvia la procedura di validazione, coinvolgendo il Tavolo di lavoro istituito con **Decreto dirigenziale 15 maggio 2008**. Il procedimento di validazione è regolato da una specifica **Procedura operativa standard**.


Il Tavolo di lavoro, il 21 gennaio 2011, ha approvato una **Linea-guida per l'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa**, finalizzata a fornire ai settori dell'industria alimentare indicazioni e criteri generali, in merito all'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa. Il 7 febbraio 2017 il Tavolo ha elaborato un nuovo documento **Linea-guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta Prassi operativa (rev 1)** che aggiorna e sostituisce il precedente.

Al fine di rendere omogenei i manuali sottoposti alla valutazione del tavolo tecnico, è opportuno che le associazioni di categoria che li redigono rispettino i criteri delle linee guida anche nella sequenza, oltre che nei contenuti.

Moduli e servizi online

- > Igiene degli Alimenti
- > Laboratori
- > Navi
- > Stabilimenti

Eventi

 **Toxoplasmosi, una sfida ancora aperta per la sanità medica e veterinaria**
Data evento: 29 marzo 2019 [Archivio eventi](#)

Vai direttamente a

- > Modulistica Esportazione di alimenti
- > Modulistica di Notifica del sistema di allerta
- > Nulla osta sanitario (NOS) / documento comune di entrata (DCE) sull'importazione di alimenti di origine non animale e materiali a contatto
- > POS 11 - Rilascio nulla osta sanitario / documento comune di entrata sull'importazione di alimenti di origine non animale

L'IMPORTANZA DELLA FORMAZIONE

ALL II DEL REG. CE 852/2004

CAPITOLO XII

Formazione

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;

e

3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

Il decreto legislativo del Presidente della Repubblica n. 59 del 26 marzo 2010

LA RINTRACCIABILITÀ

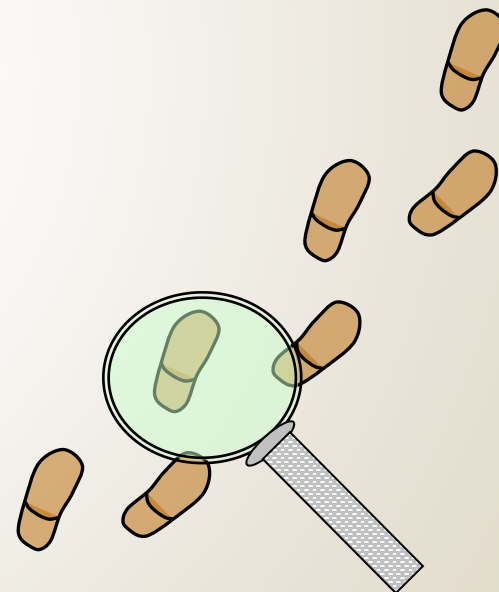
REG. CE 178/2002

TRACCIABILITÀ

processo messo in atto da monte a valle della filiera grazie al quale, tramite azioni e informazioni identificate, è possibile rintracciare il percorso e ricostruire la storia di un prodotto o di un processo.

RINTRACCIABILITÀ

possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.



LA RINTRACCIABILITÀ

REG. CE 178/2002

art. 18:

1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
2. Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime (rintracciabilità a monte).

A tal fine detti operatori devono **disporre di sistemi e di procedure** che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono **disporre di sistemi e procedure** per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti (rintracciabilità a valle).
4. Gli alimenti devono essere adeguatamente etichettati o identificati **per agevolarne la rintracciabilità.**

LA RINTRACCIABILITÀ

DIRETTIVA UE 91/2011

Articolo 1

1. La presente direttiva concerne l'indicazione che consente di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
2. Si intende per «partita», ai sensi della presente direttiva, un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Articolo 2

1. Una derrata alimentare può essere commercializzata solo se accompagnata da un'indicazione come previsto dall'articolo 1, paragrafo 1.
2. Il paragrafo 1 non si applica:
 - a) ai prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:
 - i) venduti o consegnati a centri di deposito, di preparazione o di confezionamento;
 - ii) avviati verso organizzazioni di produttori; o
 - iii) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;



LA RINTRACCIABILITÀ

DIRETTIVA UE 91/2011 –
ART. 17

La definizione di Lotto

Per il lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore o dal venditore ed è apposto sotto la propria responsabilità.

La procedura di rintracciabilità deve «spiegare» come decifrare e decodificare il lotto di produzione

LA RINTRACCIABILITÀ

REG. CE 178/2002

L' art. 19 del Reg. CE 178/2002 impone ad ogni azienda alimentare, dal 1° gennaio 2005, l'obbligo specifico di:

- ❶ ritiro dal mercato di un prodotto non conforme alla legge oppure che possa essere considerato non sicuro
- ❷ richiamo dal mercato quando tale prodotto è già arrivato al consumatore ed informazione al consumatore

❸ notifica alle Autorità competenti (RASFF)



Articolo 50

Sistema di allarme rapido

1. È istituito, sotto forma di rete, un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Ad esso partecipano gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità. Gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità designano ciascuno un punto di contatto, che è membro della rete. La Commissione è responsabile della gestione della rete.



Notifications list New search Export to... ▾

Search result: 7678 notifications

Search criteria

Notified by Italy (IT)

Product type food

First Previous 100 Notifications 1 to 100 of 7678 Next 100 Last

	Classification	Date of case	Reference	Notifying country	Subject	Product Category	Type	Risk decision	
	▼ ▲	▼ ▲	▼ ▲	▼ ▲		▼ ▲	▼ ▲	▼ ▲	
1.	border rejection	03/05/2018	2018.1212	Italy	too high content of sulphite (2401 mg/kg - ppm) in dried apricots from Turkey	fruits and vegetables	food	not serious	Details
2.	information for attention	03/05/2018	2018.1206	Italy	parasitic infestation with Anisakis of chilled mackerel (Scomber scombrus) from Spain	fish and fish products	food	not serious	Details
3.	alert	02/05/2018	2018.1202	Italy	norovirus (GI and GII /2g) in live oysters from France	bivalve molluscs and products thereof	food	serious	Details
4.	alert	02/05/2018	2018.1199	Italy	norovirus (GII/2g) in live oysters (Crassostrea gigas) from France	bivalve molluscs and products thereof	food	serious	Details
5.	alert	30/04/2018	2018.1187	Italy	too high count of Escherichia coli (790 MPN/100g) in live clams (Venus verucosa) from France, with raw material from Spain	bivalve molluscs and products thereof	food	serious	Details
6.	information for follow-up	30/04/2018	2018.1182	Italy	insufficient labelling (missing warning "may have an adverse effect on activity and attention in children") of food colour from the United Kingdom	food additives and flavourings	food	not serious	Details

Come strutturare la procedura di rintracciabilità

Lo scopo della procedura è di descrivere come l'azienda opera per:

- **ritirare dal mercato** i prodotti che possono presentare un rischio per la salute pubblica e di quelli ottenuti in condizioni tecnologiche simili
- **informare le autorità competenti** sulla natura del rischio e fornire tutte le informazioni relative al ritiro dei prodotti, collaborando con loro riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto che hanno fornito
- **segregare** i prodotti ritenuti pericolosi
- **informare l'anello a monte** (fornitore)
- **informare l'anello a valle** (clienti)
- **informare i consumatori** (in caso di richiamo)

RINTRACCIABILITÀ e RITIRO/RICHIAMO

► Il Ministero della salute ha reso disponibile una specifica area del portale per la pubblicazione dei richiami degli OSA.

► ... l'OSA deve compilare il Modello e trasmetterlo alle Autorità sanitarie competenti (ASL) che, dopo le opportune verifiche, provvederanno alla pubblicazione sul portale del Ministero.

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami

Vaccinazioni

Decreto vaccini, ...

Numero di pubblica utilità

Temi e professioni

News e media

Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori

Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori

Sicurezza alimentare

Le OSA (Operatori Sanitari Autorizzati) hanno l'obbligo di segnalare alle autorità sanitarie competenti (ASL) le non conformità riscontrate negli alimenti e a ritirare il prodotto dal mercato qualora il prodotto fosse già stato distribuito. L'OSA deve inoltre provvedere al richiamo dei consumatori sui prodotti a rischio, anche attraverso l'installazione di avvisi da apporre nei punti vendita e a pubblicare nella specifica area del portale predisposta dal Ministero della Salute.

- 19 settembre 2017 - Acqua Effervescente Naturale Cutolo Rionero; Motivo della segnalazione: Rischio microbiologico
- 11 settembre 2017 - FATTORIE VALLE DEL MISA - UOVA DI GALLINA; Motivo della segnalazione: Rischio chimico
- 8 settembre 2017 - Lanzi Srl - Salame Norcia; Motivo della segnalazione: Rischio fisico
- 7 settembre 2017 - Bontà viva - Bontà viva bifidus fibre "Avena - nociva"; Motivo della segnalazione: Rischio presenza di allergeni
- 7 settembre 2017 - buongiorno freschezza - spinacio 500 g; Motivo della segnalazione: Rischio chimico
- 7 settembre 2017 - buongiorno freschezza - spinacio 500 g; Motivo della segnalazione: Rischio chimico
- 7 settembre 2017 - buongiorno freschezza - spinacio 500 g; Motivo della segnalazione: Rischio chimico
- 7 settembre 2017 - buongiorno freschezza - spinacio 500 g; Motivo della segnalazione: Rischio chimico

RINTRACCIABILITÀ e RITIRO/RICHIAMO

Allegato 2



Ministero della Salute

Ministero della Salute
via G. Ribotta 5
Roma
Italia
00144
Tel.: +39123456789
Fax: +39123456789
www.salute.gov.it

Modello di RICHIAMO

Data: Marchio del prodotto:

Denominazione di vendita:

Nome o ragione sociale dell'OSA
a nome del quale il prodotto è
commercializzato:

Lotto di produzione:

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore:

Nome del produttore:

Sede dello stabilimento:

Data di scadenza o termine minimo di conservazione:

Descrizione peso/volume unità di vendita:

Motivo del richiamo:

Avvertenze:

Inserire immagine uno:

Inserire immagine due:

RICHIAMO

Data: 20/04/2018 Marchio del prodotto: FARINA DOLCE SOFFICE

Denominazione di vendita: MIX FARINA DOLCE SOFFICE DA Kg 1

Nome o ragione sociale dell'OSA
a nome del quale il prodotto è
commercializzato: Molini Spigadoro SpA

Lotto di produzione: 31800714

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore:

Nome del produttore: Molini Spigadoro SpA

Sede dello stabilimento: via 4 novembre 2/4 - 06083 Bastia Umbra (PG)

Data di scadenza o termine minimo di conservazione: 19-07-2019

Descrizione peso/volume unità di vendita: Kg 1

Motivo del richiamo:
 Presenza allergene soia

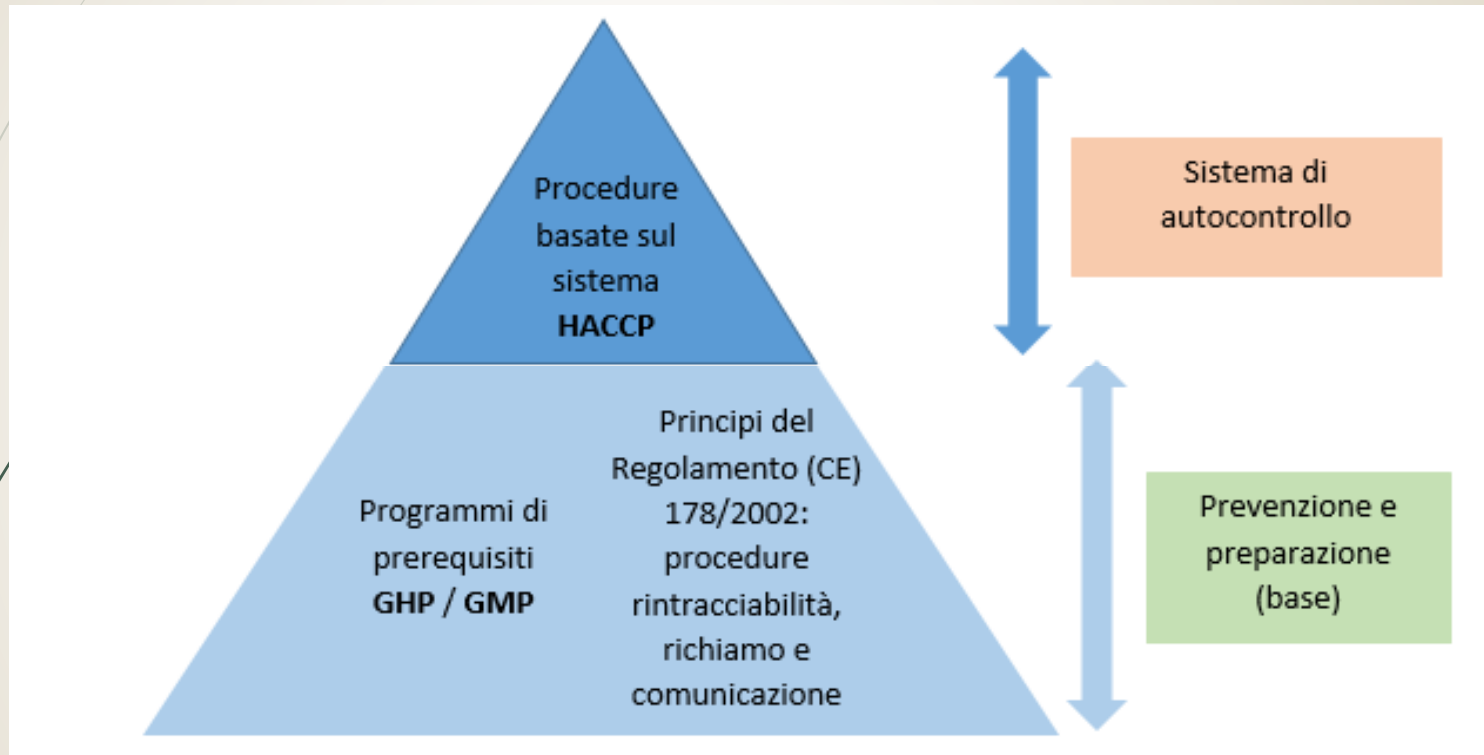
Avvertenze:
Si richiede alla soc. GMF Grandi Magazzini Fioroni- Perugia - il ritiro dai punti vendita del prodotto in
indicato consegnato con Fattura accompagnatoria numero 444 del 02/02/2018.

Inserire immagine uno:


Inserire immagine due:


SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE EUROPEA 2022/C 355/01



Regolamenti europei con applicazione diretta in tutti gli stati membri

Reg. CE 178/2002

Reg. CE 852/2004

PROCEDURE BASATE SUL SISTEMA HACCP

REG. CE 852/2004

Articolo 5

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

(15) I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire "limiti critici" non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.

PROCEDURE BASATE SUL SISTEMA HACCP

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE
EUROPEA 2022/C 355/01

6. FLESSIBILITÀ IN SEDE DI APPLICAZIONE DELLE GHP E DEL SISTEMA HACCP

Si dovrebbe tenere conto delle differenze in termini di rischio a seconda della natura dell'attività quando si valuta l'introduzione della flessibilità nell'applicazione delle GHP. Un esempio è la vendita al dettaglio di alimenti preimballati rispetto alla vendita al dettaglio che prevede un'ulteriore manipolazione degli alimenti (ad esempio nelle macellerie o nelle gastronomie in cui si manipolano gli alimenti esposti pronti al consumo). Un altro esempio è la differenza tra un'attività complessa di fabbricazione/trasformazione e una semplice, quale il magazzinaggio/trasporto.

Per garantire la proporzionalità degli oneri amministrativi, è possibile semplificare alcuni requisiti, come la documentazione e la tenuta delle registrazioni, nelle piccole imprese rispetto a quelle più grandi che svolgono la stessa attività.

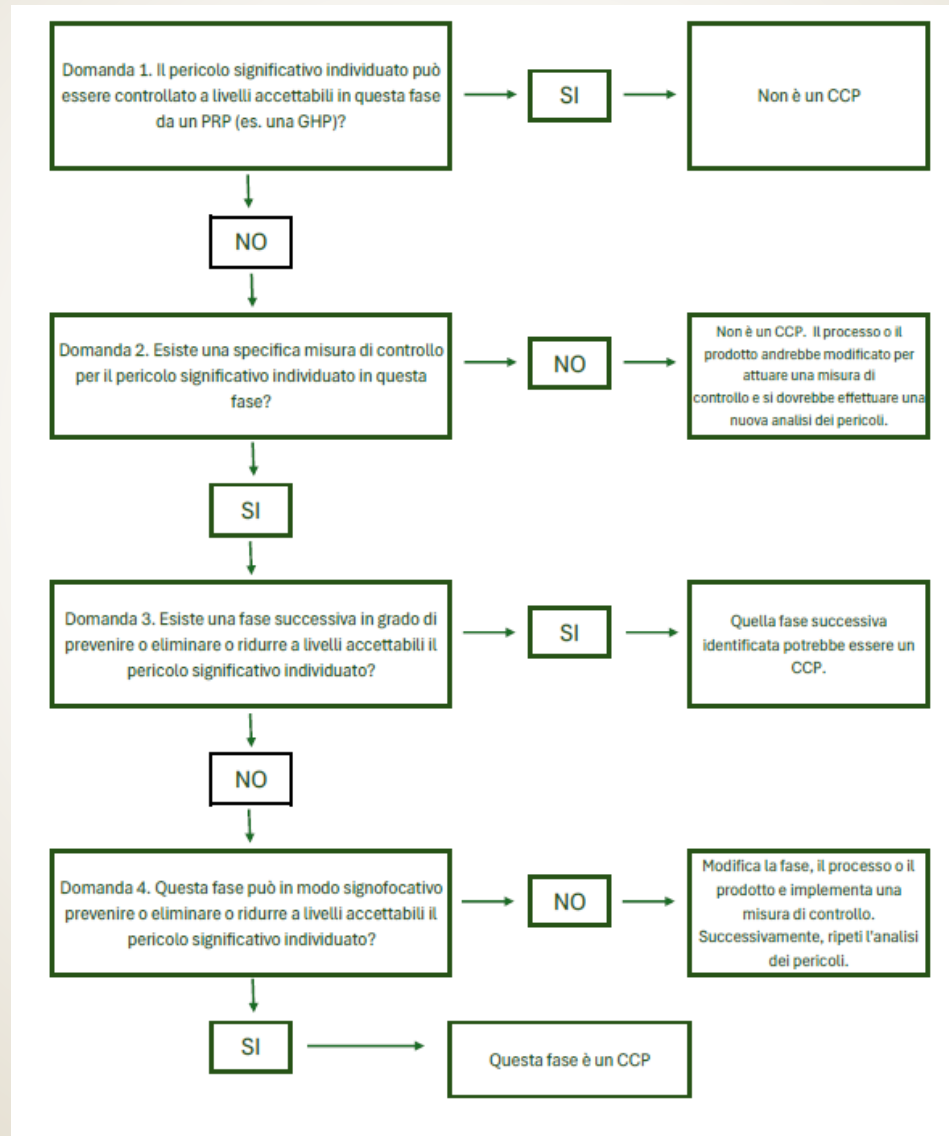
Le procedure basate sul sistema HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili da poter essere applicate in qualsiasi situazione ⁽¹⁶⁾.

Gli allegati I e II, che si occupano rispettivamente delle GHP e delle procedure basate sul sistema HACCP, contengono orientamenti in materia di applicazione semplificata dell'FSMS per determinati OSA, tenendo conto della loro natura e delle loro dimensioni, e forniscono esempi:

- individuare le imprese alimentari in cui sarebbe opportuna una certa flessibilità in base al rischio e alle dimensioni;
- spiegare il concetto di «procedure semplificate basate sul sistema HACCP»;
- spiegare il ruolo dei manuali di corretta prassi operativa e dei manuali HACCP generici, compresa la necessità di disporre della documentazione;
- individuare la portata della flessibilità applicabile alle procedure basate sui principi del sistema HACCP.

DIAGRAMMA DECISIONALE PER IDENTIFICARE I CCP

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE EUROPEA 2022/C 355/01



PRINCIPALI PERICOLI MICROBIOLOGICI NELLA FASE DI PRODUZIONE – APPROCCIO HACCP


FASE	PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	AZIONE CORRETTIVA
Ricevimento merci	Presenza di microrganismi o parassiti	Selezione del fornitore Formazione del fornitore Controllo ispettivo all'accettazione		
Lavaggio della verdura	Contaminazione idrica	Utilizzare acqua potabile	Limiti microbiologici di legge	Ripetizione del lavaggio
Stoccaggio prodotto finito	–			

PRINCIPALI **PERICOLI CHIMICI** NELLA FASE DI PRODUZIONE – APPROCCIO HACCP

FASE	PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	AZIONE CORRETTIVA
Ricevimento delle verdure	Residui di prodotti fitosanitari	controllo del tenore dei residui di prodotti fitosanitari e altri contaminanti Richiesta o esecuzione di analisi	Limiti fitosanitari secondo il Reg. UE 396/2005	
Lavaggio della verdura	Contaminazione idrica	Utilizzare acqua potabile	Limiti chimici di legge	Ripetizione del lavaggio
	Contaminazione da prodotti per la pulizia	Adeguate procedura di pulizia e formazione del personale		
Stoccaggio prodotto finito	Proliferazione batterica e inizio di processi di degradazione	Conservazione a T e umidità adeguata, priva di esposizione alla luce		



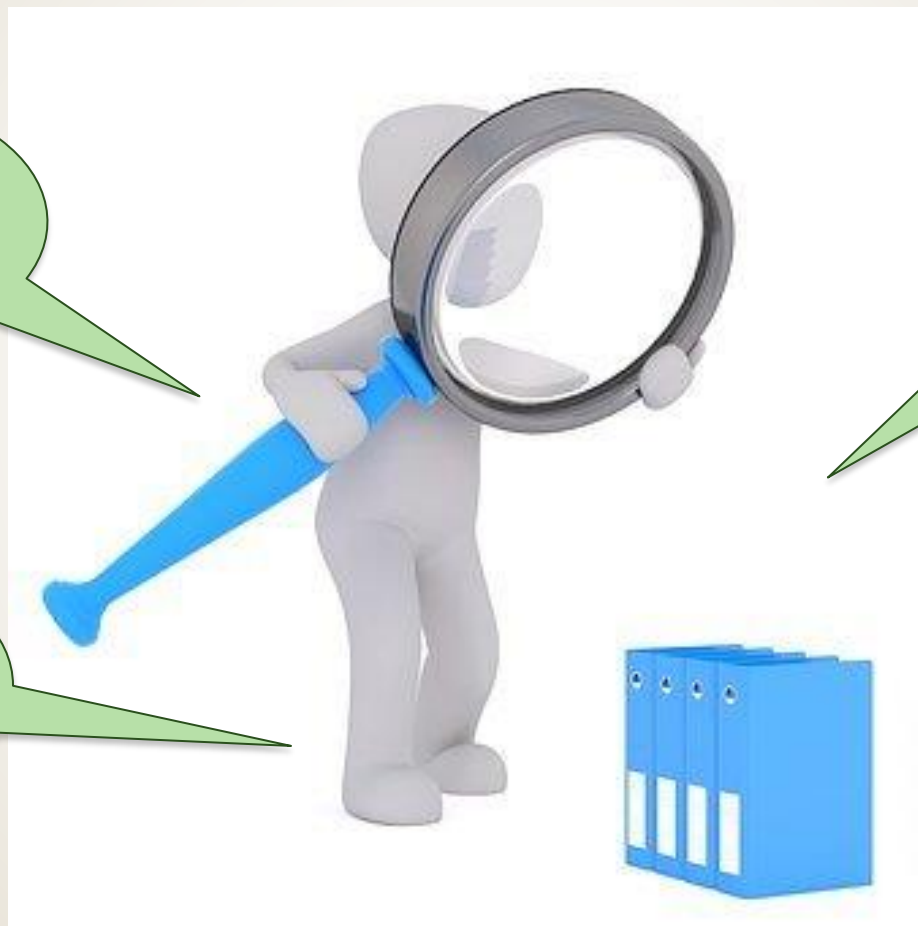
AUTOCONTROLLO

- Responsabilizzazione
 - Prevenzione del rischio
 - Spostamento del baricentro del controllo
 - Documentazione
- 

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

**PIANO
HACCP**

**Altri
documenti**



**PROCEDURE
PRP**

**MODULI DI
REGISTRAZIONE**

ESEMPI DI CRITICITÀ

Autocontrollo: assenza, inadeguatezza, mancata applicazione/conoscenza procedure, assenza registrazioni, non completa rintracciabilità dei prodotti, applicazione non tempestiva delle azioni correttive.

Strutturale: il flusso operativo non garantisce la marcia in avanti, il deposito materie prime è promiscuo con il deposito del prodotto finito.

Manutenzione: i locali presentano segni di umidità, le pareti e il pavimento si presentano discontinui, le attrezzature risultano non funzionanti o non adeguatamente mantenute.

Formazione del personale: assenza e/o mancata applicazione delle procedure relative alla formazione di tutto il personale presente.

Comportamento igienico del personale e gestione divise: comportamento scorretto del personale e mancato rispetto delle buone pratiche di lavorazione/igieniche, idoneità vestiario.

Infestanti: rilevate tracce di presumibile roditore o rilevate n° blatte nel locale stoccaggio prodotto finito.



Una delle più grandi sfide che l'umanità deve affrontare è quella di garantire un'alimentazione sana e sostenibile a tutti gli abitanti del Pianeta Terra.

Samantha Cristoforetti

GRAZIE PER L'ATTENZIONE