

Normativa di base sulla sicurezza alimentare

norme di tipo orizzontale^a: generali, che si applicano a tutte le tipologie di prodotti alimentari, disciplinano le problematiche di quadro/di cornice (contengono i principi fondamentali relativi all'ordinamento di una determinata materia)

norme di tipo verticale^b: fanno riferimento alle singole matrici alimentari

Pilastri dell'evoluzione legislativa

Legge 283/62 (a): i principi dell'igiene

DPR 327/80 (a): specifiche alla 283/62

DL 530-531-537/92 (b): autocontrollo prodotti ittici e carni

DL 109/92 (a): etichettatura

DL 286/94 (b): autocontrollo macelli

DL 155/97 (a): sistema HACCP

DL 309/97(b) : autocontrollo carni macinate

DL 54/97 (b): autocontrollo latte e derivati

Reg 1760/2000 (b): rintracciabilità carni bovine

Reg 178/2002 (a) : regolamento igiene europeo

Reg 852/2004 (a)

Reg 853/2004 (a)

Reg 854/2004 (a)

Reg 882/2004) (a)

PACCHETTO IGIENE

Normativa di base sulla sicurezza alimentare

Dalla loro introduzione si sono susseguite due logiche essenzialmente diverse e poco compatibili tra loro:

Legge 283/1960 fino a 1993 e 1997 → viene proposto un tipo di controllo fiscale giocato sulle ispezioni dei prodotti finiti e sui campioni

Decreti Legislativi 155/1997 e 156/1997, di ispirazione europea, propongono logiche moderne di reale prevenzione, giocate sull'autocontrollo in regime di **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Point = analisi dei pericoli e punti critici di controllo)

Normativa di base sulla sicurezza alimentare

Nel 2004 i quadri normativi comunitari e nazionali, relativi all'igiene degli alimenti, sono stati ridisegnati da quattro regolamenti (Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004) → il cosiddetto **"PACCHETTO IGIENE"**

si tratta di norme adeguate che pongono le basi per un vero e proprio "testo unico" della materia, con particolare riferimento sia al mondo della produzione, trasformazione e distribuzione sia a quello deputato al controllo ufficiale, queste norme sono entrate in vigore il 1° gennaio 2006

Normativa di base sulla sicurezza alimentare

PACCHETTO IGIENE

- definizione e regolamentazione della responsabilità primaria degli operatori nell'assicurare la sicurezza degli alimenti che producono
- modalità di implementazione delle procedure basate sui principi dell'HACCP
- requisiti e criteri per la registrazione degli stabilimenti di produzione
- sviluppo di linee guida di Buone Pratiche d'Igiene e per l'applicazione dei principi dell'HACCP

DL 155/1997(del 26 maggio 1997)

**"Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE
concernenti l'igiene dei prodotti alimentari"**

gli obiettivi di tali direttive sono stati determinati da problemi nella

1. salute pubblica a livello mondiale

2. politica comunitaria nel campo delle attività produttive ed economiche

"Epidemiology of foodborne diseases: a worldwide review" di Ewen C.D. Todd - rapporto dedicato alla "Sicurezza dei cibi e alle malattie dovute ai cibi" WHO, 1997

"... Le infezioni e le intossicazioni acute da alimenti sono più un elemento di preoccupazione dei governi e dell'industria alimentare oggi che una decina di anni fa. Alcuni dei fattori che hanno condotto a tale situazione sono, ad esempio, l'identificazione di nuovi agenti; la scoperta che alcuni agenti tradizionali sono stati ritrovati in cibi da sempre considerati esenti; un numero crescente di infezioni e intossicazioni di massa, l'impatto delle malattie da cibo sui bambini; l'età della popolazione e l'immunocompromissione, la migrazione delle popolazioni che continuano a richiedere i loro cibi tradizionali nei luoghi di residenza; la facilità di movimentazione a livello mondiale di cibi freschi e congelati, lo sviluppo di nuove industrie alimentari, ..."

Fenomeno delle malattie collegate al consumo di cibo continua ad interessare a livello significativo i Paesi più evoluti

- globalizzazione dei gusti ed abitudini alimentari
- la tecnologia che riduce le distanze e che consente trattamenti dei prodotti alimentari sino a qualche anno fa impensabili
- la mobilità della popolazione
- fattore economico: il concetto che il costo di una malattia causata da cibi, attualmente sostenuto dalla società nel suo insieme - spese sanitarie, pensioni, perdite di produttività - può essere trasferito all'industria che lo ha provocato solo attraverso una situazione di prevenzione

innesco di fenomeni sconosciuti e di difficile controllo



importanza di una significativa e sistematica attività di prevenzione

in campo alimentare

garantire la sicurezza e la salute del cittadino

significa essenzialmente

garantire l'igiene dei prodotti alimentari

Impossibilità di normare tutti i prodotti e tutti i comportamenti necessari per garantire l'igiene dei prodotti, sia a causa della differenziazione delle situazioni presenti, sia per la rapida evoluzione di prodotti e processi

necessario che ogni azienda sviluppi un'analisi specifica delle proprie condizioni operative al fine di individuare le modalità con cui garantire il **controllo** igienico del proprio processo

lingua italiana: verifica - sorveglianza

lingua angloamericana: dominio - padronanza - avere sotto controllo - saper gestire

Le Direttive 93/43/CE e 96/3/CE (DL 155/1997) concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, fanno proprie tali assunzioni e recepiscono una **metodologia di controllo di processo ampiamente collaudata (HACCP)** al fine di portare tutte le industrie alimentari europee ad attivare propri e specifici sistemi di controllo dei rischi igienici

metodologia HACCP

di fatto una **metodologia di analisi del processo per individuare i punti critici** - in particolare per l'igiene degli alimenti - ed attivare tutte le iniziative mirate alla eliminazione o alla minimizzazione dei pericoli ad essi collegati

Il controllo di processo dal punto di vista igienico non consiste in una serie di operazioni specificatamente mirate al controllo di *Salmonella*, *Listeria*, contaminanti chimici, ma piuttosto nel controllo dei parametri di processo che possono eliminare o minimizzare le possibili contaminazioni o proliferazioni da agenti patogeni, le contaminazioni chimiche, le contaminazioni fisiche

controllo di tipo reattivo

- fare un'analisi
- rilevare una non conformità
- attuare dei provvedimenti sanzionatori

controllo di tipo preventivo

- tenere sotto controllo i processi di produzione
- minimizzare il rischio agendo sul processo di produzione

da controllo della qualità

a garanzia della qualità

introduzione di sistemi di qualità all'interno della produzione (ad es. sistema HACCP)

sistema: approccio definito, regolare e codificato, costituito da documenti (procedure, istruzioni schede tecniche, moduli di registrazione) che ha come obiettivo definire

1. cosa fare
2. come lo si deve fare
3. farlo come si è deciso
4. documentare come lo si è fatto

HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo

- a. identificazione e valutazione dei pericoli associati a tutte le fasi della produzione degli alimenti
- b. definizione dei mezzi per il loro controllo
- c. identificazione dei punti critici di controllo
- d. il punto critico di controllo è una fase del processo di produzione nella quale **posso** e **devo** esercitare un controllo efficace sul processo



sistema HACCP → METODO ANALITICO OGGETTIVO

- a. **traccia la strada da seguire per arrivare al punto finale**
- b. **le misure di controllo mi permettono di arrivare ai miei obiettivi**
- c. **i limiti critici mi permettono di capire se sbaglio**

introduzione di sistemi di qualità all'interno della produzione (ad es. sistema HACCP)

sistema: approccio definito, regolare e codificato, costituito da documenti (procedure, istruzioni schede tecniche, moduli di registrazione) che ha come obiettivo definire

1. cosa fare
2. come lo si deve fare
3. farlo come si è deciso
4. documentare come lo si è fatto

HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo

- a. identificazione e valutazione dei pericoli associati a tutte le fasi della produzione degli alimenti
- b. definizione dei mezzi per il loro controllo
- c. identificazione dei punti critici di controllo
- d. il punto critico di controllo è una fase del processo di produzione nella quale **posso** e **devo** esercitare un controllo efficace sul processo



sistema HACCP → METODO ANALITICO OGGETTIVO

- a. **traccia la strada da seguire per arrivare al punto finale**
- b. **le misure di controllo mi permettono di arrivare ai miei obiettivi**
- c. **i limiti critici mi permettono di capire se sbaglio**

STOCCAGGIO REFRIGERATO

PERICOLO

moltiplicazione mo patogeni

CONTROLLO

refrigerazione

MONITORAGGIO

**registrazione temperature
(4°C circa)**

VERIFICA

analisi microbiologica

PASTORIZAZIONE DEL LATTE CRUDO

PERICOLO

presenza di mo patogeni

CONTROLLO

**pastorizzazione
(uso del calore)**

MONITORAGGIO

**registrazione temperatura
(72°C circa)**

VERIFICA

analisi microbiologica

Strategie per la Sicurezza Alimentare

- **2000** → Unione Europea pubblica il **Libro Bianco sulla sicurezza alimentare**: principi cardine su cui si deve basare la politica di sicurezza alimentare
- **Reg. CE 178/2002** attuazione del Libro Bianco - obblighi produzione primaria - istituzione EFSA (European Food Safety Authority)
- **1° gennaio 2006** entrata in vigore del **Pacchetto Igiene**
Reg. 852/04 - Reg. 853/04 - Reg. 854/04 - Reg. 882/04

Strategie per la Sicurezza Alimentare

Libro Bianco (2000): approccio integrato e globale ai problemi dell'igiene e della sicurezza alimentare

impegno a:

- riesaminare i principi e i requisiti generali delle disposizioni in materia di alimenti
- proporre modifiche regolamentari rivolte ad **armonizzare le disposizioni nazionali**
- stabilire i fondamenti per la futura legislazione alimentare europea
- coprire l'intera filiera "**from farm to table**"
- utilizzo del **principio di precauzione** (se necessario): può essere invocato quando un fenomeno, un prodotto o un processo può avere effetti potenzialmente pericolosi, individuati tramite una valutazione scientifica e obiettiva, se questa valutazione non consente di determinare il rischio con sufficiente certezza
- essere in grado di **tracciare i prodotti lungo la filiera** (se necessario)

Strategie per la Sicurezza Alimentare

i principi del **Libro Bianco (2000)**:

- utilizzare l'apporto scientifico (bibliografia scientifica, gruppi di ricerca, progetti di ricerca, ...)
- eseguire appropriati controlli ufficiali e attivare (se del caso) rapidamente azioni di emergenza:
 - ritiro/riciamo
 - attivazione del sistema RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed - sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi)

REGOLAMENTO 178/2002

gli obiettivi fondamentali della proposta,
ripresi dal Libro Bianco, sono

- stabilire i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare
- istituire un sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi;
- istituire un'Autorità Europea per gli alimenti → **EFSA**

<https://www.efsa.europa.eu>

<https://www.efsa.europa.eu/it>

FUNZIONI DELL'EFSA

- offrire consulenza scientifica e assistenza scientifica e tecnica per la normativa e le politiche della Comunità in tutti i campi che hanno un'incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi
- fornire informazioni indipendenti su tutte le materie che rientrano in detti campi e comunicare i rischi
- raccogliere e analizzare i dati che consentono la caratterizzazione e la sorveglianza dei rischi che hanno un'incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi;
- formulare pareri scientifici che costituiscono la base scientifica per l'elaborazione e per l'adozione di misure comunitarie nelle materie di sua competenza

SISTEMA DI ALLARME RAPIDO (RASFF) Rapid Alert System for Food and Feed)

- istituzione di un sistema di allarme rapido, sotto forma di rete, per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi.
- ad esso partecipano gli Stati membri, l'Autorità e la Commissione; quest'ultima ne è responsabile

grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi

trasmissione immediata di tali informazioni alla Commissione, la quale, a sua volta, le trasmette immediatamente ai membri della rete

rintracciabilità dei prodotti alimentari

ogni soggetto della filiera deve essere in grado di individuare l'anello immediatamente precedente e quello successivo della catena alimentare

produzione primaria

si propone che le norme generali in materia d'igiene vengano estese al livello delle aziende

estensione dei principi del 155/97 agli alimenti di origine animale

essendosi i principi della direttiva 93/43/CE mostrati validi nei settori in cui la norma è stata applicata, questi principi vanno estesi all'insieme dei prodotti alimentari, compresi gli alimenti di origine animale

piccole imprese e produzioni tradizionali

si propone una certa flessibilità nell'applicazione delle norme, lasciando la relativa responsabilità ai singoli Stati membri

Strategie per la Sicurezza Alimentare

la **filiera alimentare** include:

- produzione primaria (Reg (CE) n. 178/2002 - art.3 Cosa si intende per 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, comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici)
- processo di trasformazione
- commercio: vendita all'ingrosso e al dettaglio
- ristorazione
- consumatore (anche lui influenza la catena)

Flussi prodotti ed informazioni



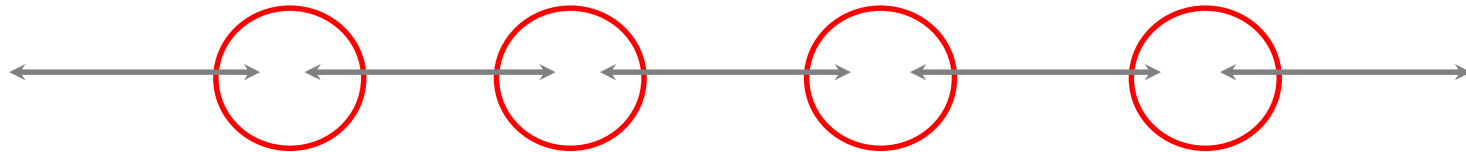
produzione
agricola

trasformazione

trasporto

centri di
distribuzione

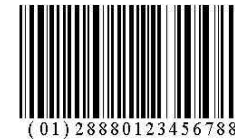
punti
vendita



flusso del prodotto - **trasferimento delle informazioni**



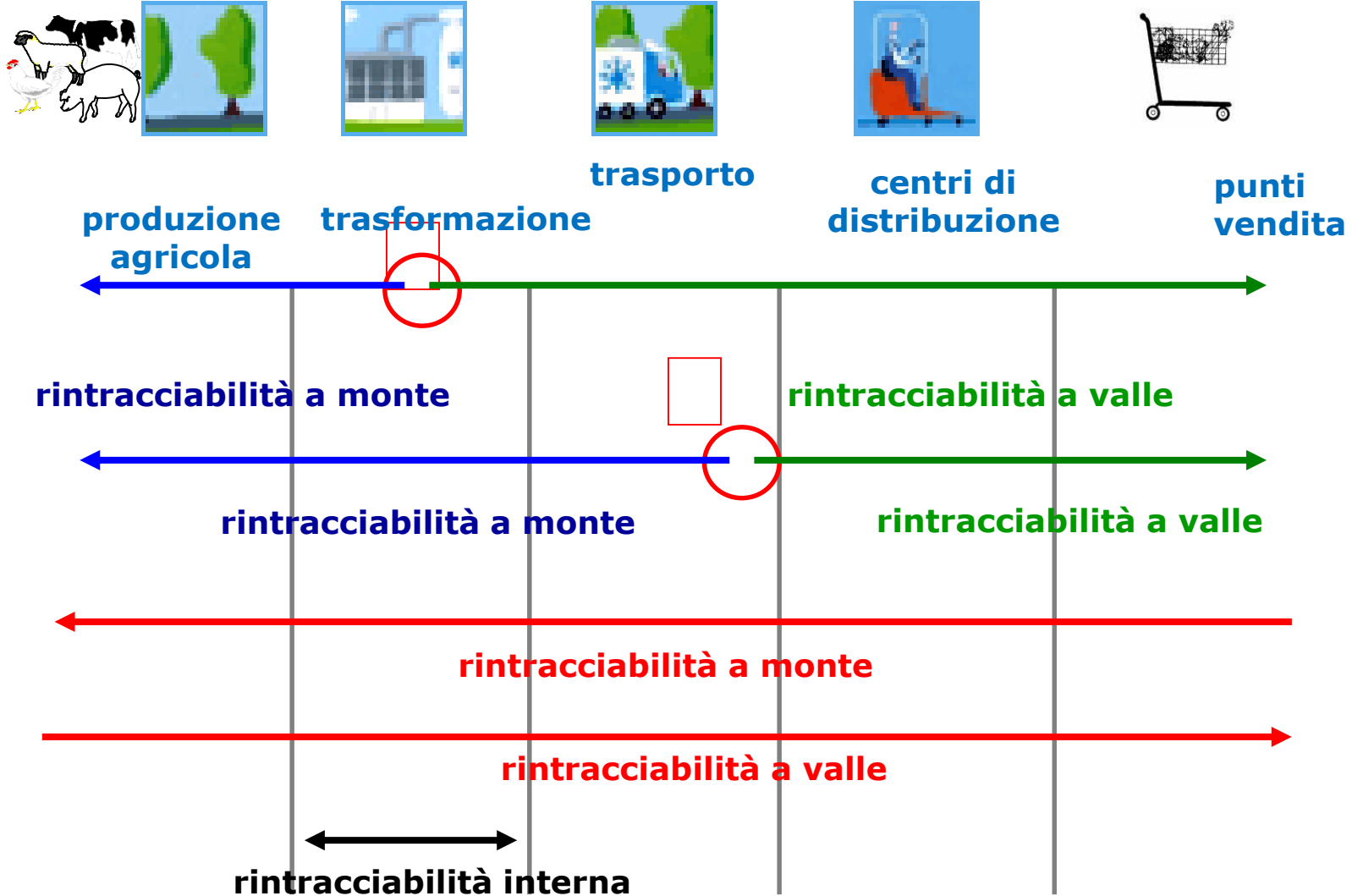
**flusso delle
informazioni**



**flusso del
prodotto**



I livelli della rintracciabilità



tracciabilità - rintracciabilità

“parole chiave” di origine comunitaria,
in uso da pochi anni

la **“tracciabilità”** presuppone l’esistenza di procedure in autocontrollo atte ad identificare il prodotto lungo tutta la filiera

la **“rintracciabilità”** consiste nella possibilità di risalire ad informazioni su prodotti o materie prime ottenute o trasformate in fasi precedenti del processo produttivo o della filiera e a disporre un eventuale **ritiro dal mercato** degli stessi in situazioni di emergenza

Rintracciabilità di filiera

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 ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione (art.3 Reg.CEE 178/2002)