

## LEGISLAZIONE

# Sicurezza Alimentare

Il 24 novembre 2007 il sistema legislativo riguardante i controlli in materia di sicurezza alimentare ha subito un significativo cambiamento, in tale data è entrato in vigore il Decreto Legislativo 6 Novembre 2007, n. 193 **“Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”** e sono state abrogate gran parte delle normative nazionali emanate sulla base di direttive comunitarie sostituite dai Regolamenti del “Pacchetto Igiene”.

Il decreto recepisce la cosiddetta direttiva Killer (Direttiva 2004/41/CE) per il riordino della disciplina nazionale relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare. Vengono definite le autorità responsabili e competenti per i controlli ufficiali e introdotte nuove sanzioni.

Tra gli elementi di maggior rilievo non saranno più in vigore l'articolo 2 della Legge n. 283 del 1962 ed il decreto legislativo n. 155 del 1997.

Con l'entrata in vigore del D. Lgs. 193/2007 inoltre è stata definita la disciplina sanzionatoria pecuniaria per la mancata o non corretta applicazione dei regolamenti comunitari **Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005**. I sopracitati regolamenti, con l'abrogazione del D.Lgs 155/97, richiedono la revisione del Piano di Autocontrollo e, la conduzione di analisi sistematiche sulle matrici alimentari salvo eventuale e circostanziata motivazione.

L'implementazione del Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP, obbligatorio dal D.Lgs. 155/97, attualmente è prescritto **dagli artt. 4 e 5 del Reg. CE 852/04**.

Il Reg. CE 852/04 prescrive ad ogni azienda una valutazione documentata dei rischi igienico-sanitari presenti al suo interno in ogni fase della lavorazione dell'alimento **secondo il metodo HACCP** e la conseguente attuazione di un sistema di prevenzione del rischio al fine di salvaguardare la salubrità dell'alimento e tutelare quindi la salute del consumatore.



## 1 / PIANI DI AUTOCONTROLLO E METODO HACCP

L'**HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi di natura sanitaria. Il Piano di Autocontrollo è il documento che costituisce il fulcro del sistema aziendale HACCP. Tale documento deve essere tenuto a disposizione delle Autorità in caso di ispezione.

Un piano di Autocontrollo deve essere articolato in funzione delle caratteristiche aziendali, avere un diagramma di flusso dei processi lavorativi ed individuare Rischi e CCP (Punti critici di controllo).

Il sistema HACCP è basato sull'applicazione di sette principi:

- Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio
- Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- Definizione dei Limiti Critici
- Definizione delle attività di monitoraggio
- Definizione delle azioni correttive
- Definizione delle attività di verifica
- Gestione della documentazione

## 2 / COSA CAMBIA

Il decreto legislativo 193/07 ha apportato notevoli cambiamenti sia di tipo legislativo che di tipo sanzionatorio.

Ad esempio ha abrogato l'art. 2 della legge 283/62 riguardante il rilascio delle autorizzazioni sanitarie, in quanto la procedura è stata sostituita dalla consegna di apposita modulistica predisposta dalla Regione, presso lo sportello unico del Comune in cui è ubicato l'esercizio.

Si sottolinea inoltre che sono cambiate le modalità delle ispezioni ufficiali da parte degli organi di controllo. In pratica non verranno più effettuate prescrizioni (es. 120 giorni per ripristinare la situazione di inadempienza) ma, in caso di mancato adempimento degli obblighi previsti, saranno effettuate **sanzioni immediate**.

## 3 / PER MAGGIORE CHIAREZZA

Gli Enti di controllo, al momento del sopralluogo presso un'attività, sia questa nuova o già avviata, devono trovare in azienda il documento di autocontrollo. In esso dovranno essere individuati i punti critici di controllo (fasi operative critiche), le procedure per tenerli sotto controllo (es. sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, approvvigionamento e stoccaggio, produzione, ecc.) e le schede di registrazione. L'assenza del documento di autocontrollo comporta la conseguente ed immediata sanzione amministrativa da € 1.000 a € 6.000.

Nel caso in cui il manuale di autocontrollo sia presente ma non venga messo in atto o venga applicato non correttamente, viene attuato quanto stabilito dal comma 8 (da € 1.000 a € 6.000).

Solo nel caso in cui gli enti di controllo dovessero trovare il documento, regolarmente compilato ma, da una analisi, dovessero rilevare parti conformi



o inadeguate, verrà attuato quanto previsto dal comma 6, dando un congruo tempo“ quindi un tempo non precisamente fissato dalla legge, ma definito dall'organo di vigilanza, per correggere le inadeguatezze.

Inoltre:

Art. 6, comma 3: L'operatore che, ai sensi del Regolamento 852/04, non provvede a registrare con DIA differita (che ha sostituito l'autorizzazione sanitaria) la propria attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti, ovvero effettua tali attività quando la registrazione è stata sospesa o revocata, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da € 1.500,00 a € 9.000,00.

Nel caso in cui le attività, pur già autorizzate (in possesso di autorizzazione sanitaria da registrarsi comunque entro il 2009), non siano state comunicate all'Autorità competente (ASL) per l'aggiornamento della registrazione, è stabilita una sanzione amministrativa pecuniaria da € 500,00 a € 3.000,00. Infine non dimentichiamo che qualunque esercizio che effettui un'attività connessa al settore alimentare, deve mettere in atto le basilari norme d'igiene che contemplano: il buono stato delle strutture, la corretta gestione degli alimenti, l'igiene degli ambienti e del personale, ecc.). In caso contrario verrà attuato dagli organi di vigilanza quanto previsto al comma 5 ossia la sanzione amministrativa pecuniaria da € 500 a €3.000;

Si ricorda che permane, comunque, l'obbligo per gli Uffici competenti dell'**adozione dell'ordinanza di sospensione dell'attività**.

Sostanzialmente non è più ammesso ignorare le procedure di autocontrollo, pena multe di una certa consistenza, anche in caso di semplice inadempienza documentale.

Pertanto si consiglia una particolare attenzione a tutti gli aspetti relativi alla gestione dell'autocontrollo della propria attività lavorativa.