

Sicurezza alimentare

Il Sistema europeo di Gestione e Controllo

I programmi di prerequisiti

di Antonio Menditto*, Anna Giovanna Fermani**, Gualtiero Fazio***, Valentina Sabbioni****, Fabrizio Anniballi*, Bruna Auricchio*, Concetta Scalfaro*, Elisabetta Delibato*, Dario De Medici*, Alfonsina Fiore*, Antonietta Gattuso*, Raffaella Gargiulo*, Paolo Stacchini*

*Dipartimento Sicurezza alimentare, Nutrizione e Sanità pubblica veterinaria, Istituto Superiore di Sanità.

** Struttura semplice Servizio Tutela igienico sanitaria Alimenti origine animale, Uoc Igiene degli Alimenti di origine animale, Dipartimento di Prevenzione, ASL Latina.

*** Struttura semplice Ispezione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, Struttura complessa Igiene Alimenti di origine animale, Asl 2 Sistema Sanitario Regione Liguria.

**** Distretto Veterinario Basso Mantovano, sede territoriale di Mantova, Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti Origine animale, Ats Val Padana.

35

Gli orientamenti forniti dalla Commissione europea, con la comunicazione 2016/C 278/01, in tema di programmi di prerequisiti nell'ambito di un Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare

I 30 luglio 2016 è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea la comunicazione 2016/C 278/01 della Commissione europea relativa «all'attuazione dei Sistemi di Gestione per la Sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (Prp) e le procedure basate sui principi del Sistema Haccp, compresa l'agevolazione/flessibilità in materia di attuazione in

determinate imprese alimentari¹ (di seguito "Comunicazione").

In accordo alla comunicazione C/2016/4608, gli operatori del settore alimentare (Osa) sono tenuti a conformarsi al "Sistema europeo di Gestione o Controllo per la Sicurezza alimentare" (*European Food Safety Management or Control System* (Fsms), in lingua inglese), di seguito Efsms/Efscs), così come definito nell'appendice 1 "Glossario" della stessa Comunicazione².

Nella prima³ e nella seconda⁴ parte del presente lavoro sono stati oggetto di trattazione:

- la natura giuridica delle Comunicazioni emanate dalla Commissione europea;
- lo scopo e i destinatari della Comunicazione, tema del capitolo 2 "Scopo"
- la base giuridica del Efsms/Efscs, cui gli Osa sono tenuti a conformarsi, tema del capitolo 1 "Introduzione";

- la struttura del Efsms/Efscs e il legame tra le varie componenti del Efsms/Efscs, tema del capitolo 3 "Legami tra Fsms, Prp, Ghp, Gmp e Sistema Haccp" della Comunicazione;
- la relazione del Efsms/Efscs con le norme internazionali, tema del capitolo 6 "Relazione con le norme internazionali" della Comunicazione;
- l'identificazione e analisi (valutazione) dei pericoli nell'ambito di un Efsms/Efscs.

Nella presente, terza parte del lavoro sono oggetto di trattazione i programmi di prerequisiti.

Nella sezione 1, "Introduzione", primo paragrafo, della Comunicazione, viene ribadito che l'articolo 4 del regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene di tutti i prodotti alimentari impone agli Osa di rispettare i requisiti generali in materia d'igiene di cui agli allegati I e II del regolamento e che tali requisiti sono integrati da requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, previsti dal regolamento (CE) 853/2004. Al contempo, nello stesso paragrafo viene chiarito che, in un contesto internazionale (ad esempio Oms, FaO, Codex e ISO), i requisiti di cui sopra costituiscono i cosiddetti programmi di prerequisiti (*prerequisite program*, Prp). Per tale termine, nell'appendice 1 viene fornita la seguente definizione: «prassi e condizioni di prevenzione necessarie prima e durante l'attuazione del sistema Haccp e che sono essenziali per la sicurezza alimentare. I Prp necessari dipendono dal segmento della filiera alimentare in cui opera l'impresa e dal tipo di settore. Esempi di termini equivalenti sono le buone pratiche agricole (*Good Agriculture Practice*, Gap),

le buone pratiche veterinarie (*Good Veterinarian Practice*, Gvp), le buone prassi di fabbricazione (*Good Manufacturing Practice*, Gmp), la corretta prassi igienica (*Good Hygiene Practice*, Ghp), le buone pratiche di produzione (*Good Production Practice*, Gpp), le buone pratiche nella distribuzione (*Good Distribution Practice*, Gdp) e le buone pratiche di commercio (*Good Trading Practice*, Gtp). A volte le procedure volte a garantire la rintracciabilità degli alimenti e il loro richiamo in caso di non conformità sono considerate parte dei Prp. Nelle norme del Codex Alimentarius i Prp sono denominati "codici di corretta prassi"». I Prp sono essenziali al fine di garantire la sicurezza degli alimenti. Infatti, in base agli orientamenti espressi nella Comunicazione, in particolare nell'appendice 2 "Esempio di un'analisi dei pericoli – Procedura di valutazione (semiquantitativa) del rischio", il livello di rischio individuato tenendo conto della gravità e della probabilità dell'effetto (vedi la *Figura 1*, ripresa dall'appendice 2 della Comunicazione) condiziona/indica agli Osa le tipologie di misure di controllo da adottare.

Nello specifico, per una scala di rischio compresa tra 1 e 7:

- i Prp costituiscono l'unica misura di controllo da attuare nell'ambito di Efsms/Efscs qualora dall'analisi dei pericoli emergano livelli di rischio 1 e 2;
- per i livelli di rischio 3 e 4 ai Prp vanno affiancati eventuali Prp operativi. L'utilizzo dei Prp operativi viene stabilito dopo che il gruppo Haccp⁵ ha risposto alla seguente domanda: "La misura o le misure di controllo generali

¹ Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei Sistemi di Gestione per la Sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (Prp) e le procedure basate sui principi del Sistema Haccp, compresa l'agevolazione/ flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari C/216/4608 (G.U.U.E. C 278 del 30 luglio 2016). Vedi [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730\(01\)&qid=1559455347196&from=IT](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&qid=1559455347196&from=IT).

² La definizione fornita è la seguente: «La combinazione dei Prp come misure preventive di controllo; la tracciabilità, il richiamo e la comunicazione come attività di preparazione e il Piano Haccp che definisce i Ccp e/o i Prp operativi come misure di controllo collegate al processo di produzione. [...]. L'Efsms è anche la combinazione di misure di controllo e di attività di garanzia. Queste ultime sono volte a dimostrare che le misure di controllo, quali la convalida e la verifica, la documentazione e la tenuta delle registrazioni, funzionino adeguatamente».

³ Vedi l'articolo "Gestire e controllare la sicurezza alimentare. Il Sistema europeo" di Antonio Menditto, Anna Giovanna Fermani, Gualtiero Fazio, Fabrizio Anniballi, Bruna Auricchio, Concetta Scalfaro, Elisabetta Delibato, Dario De Medici, Raffaella Gargiulo, Paolo Stacchini, pubblicato su "Alimenti&Bevande" n. 5/2019, alle pagine 32-47.

⁴ Vedi l'articolo "Sicurezza alimentare. Il Sistema europeo di Gestione e Controllo" di Antonio Menditto, Anna Giovanna Fermani, Gualtiero Fazio, Fabrizio Anniballi, Bruna Auricchio, Concetta Scalfaro, Elisabetta Delibato, Dario De Medici, Raffaella Gargiulo, Paolo Stacchini, pubblicato su "Alimenti&Bevande" n. 6/2019, alle pagine 18-30.

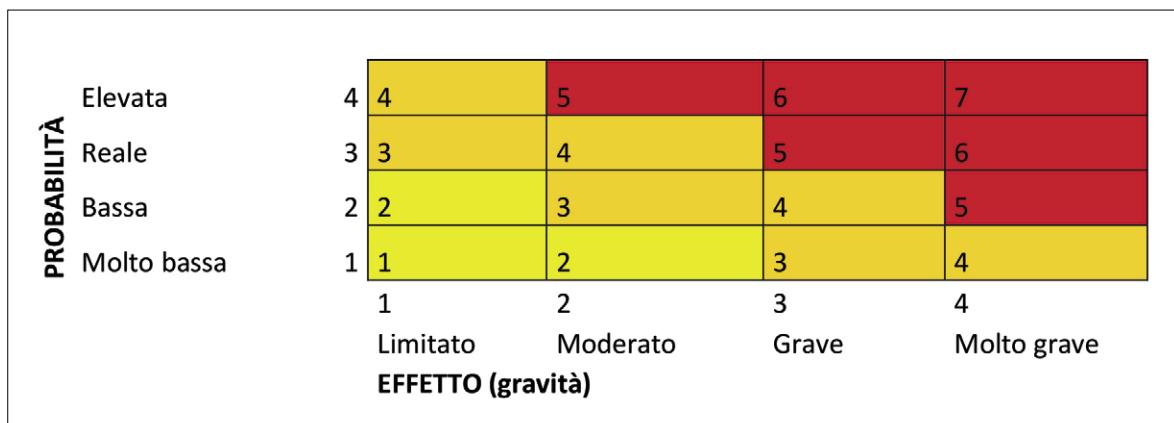


Figura 1 – Il livello di rischio, calcolato su una scala da 1 a 7.

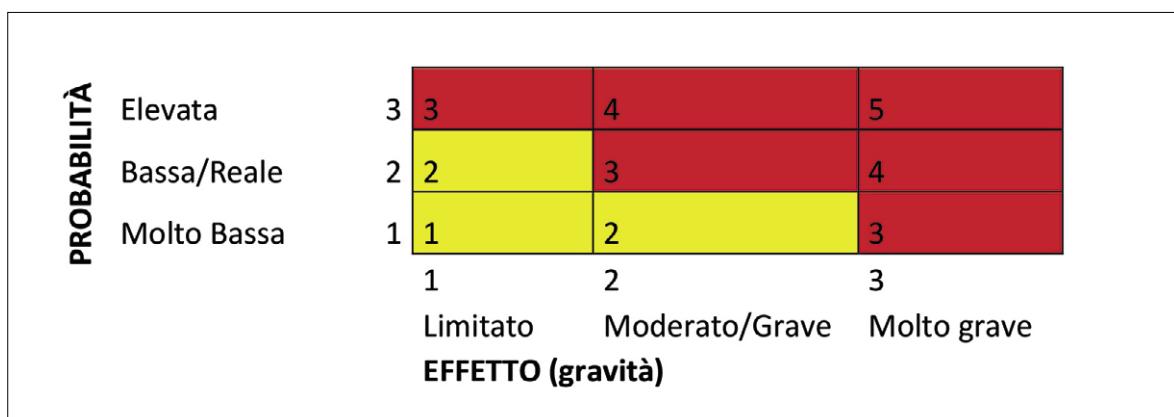


Figura 2 – Il livello di rischio, calcolato su una scala da 1 a 5.

- descritte nel programma di prerequisiti (Prp) sono sufficienti per sorvegliare il rischio identificato?" Se sì: Prp. Se no: Prp operativo;
- per i livelli di rischio 5, 6 e 7: ai Prp vanno affiancati i Ccp o, se non esiste alcun limite critico misurabile, può essere applicato un Prp operativo (ad esempio, controllo di un allergene).

Sempre la Comunicazione prevede un secondo approccio (vedi la Figura 2) più semplice alla valutazione dei rischi. Nell'esempio fornito, anche

in questo caso nell'appendice 2:

- i livelli di rischio vanno da 1 a 5 anziché da 1 a 7, utilizzando tre suddivisioni della probabilità e dell'effetto invece di quattro (le suddivisioni 3 e 4 sono accorpate);
- la combinazione tra il livello di probabilità e il livello di gravità restituisce un livello di rischio in accordo allo schema che segue (lo schema non è presente nella Comunicazione ed è stato realizzato dagli autori del lavoro).

⁵ In accordo alla Comunicazione (confronta l'allegato II, capitolo 3, sezione 3.1), una singola persona può svolgere tutti questi ruoli o un certo numero di essi, a condizione che tutte le pertinenti informazioni siano a disposizione del gruppo e siano utilizzate per garantire l'affidabilità del sistema sviluppato. Se all'interno dello stabilimento non sono disponibili le competenze necessarie, occorre rivolgersi altrove (ad esempio, consulenza, Manuali di corretta prassi igienica), non escludendo il ricorso ad altre società dello stesso gruppo (a livello settoriale o di associazione) in cui tali competenze sono disponibili.

In questo caso, per una scala di rischio compresa tra 1 e 5:

- i Prp costituiscono l'unica misura di controllo da attuare nell'ambito di Efsms/Efscs qualora dall'analisi dei pericoli emergano livelli di rischio 1 e 2;
- per i livelli di rischio 3, 4 e 5: ai Prp vanno affiancati i Ccp;
- i Prp operativi non sono contemplati.

I Prp nel contesto dell'Efsms/Efscs

I requisiti generali e specifici in materia d'igiene di cui all'articolato dei regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004, che in un contesto internazionale corrispondono ai Prp, assieme ai principi del Sistema Haccp di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) 852/2004 e ai principi stabiliti nell'articolato del regolamento (CE) 178/2002 (analisi del rischio, principio di precauzione, trasparenza/comunicazione, responsabilità primaria degli Osa e rintracciabilità), costituiscono la base giuridica del Efsms/Efscs, cui gli Osa sono tenuti a conformarsi.

Per meglio comprendere il ruolo ed il significato dei Prp nel contesto dell'Efsms/Efscs è necessario esaminare attentamente quali legami esistono tra i Prp e le altre componenti dell'Efsms/Efscs ovvero le Gmp, le Ghp e il Sistema Haccp. Il tema viene trattato nel dettaglio nella sezione 3 "Legami tra Fsms, Prp, Ghp, Gmp e Sistema Haccp" della Comunicazione, dove viene rappresentato quanto segue:

- nel complesso un Efsms/Efscs è un sistema olistico di prevenzione, preparazione⁶ e attività di autocontrollo per la gestione della sicurezza e dell'igiene degli alimenti in un'impresa alimentare. Un Efsms/Efscs andrebbe considerato come uno strumento pratico per controllare l'ambiente e il processo di produzione alimentare

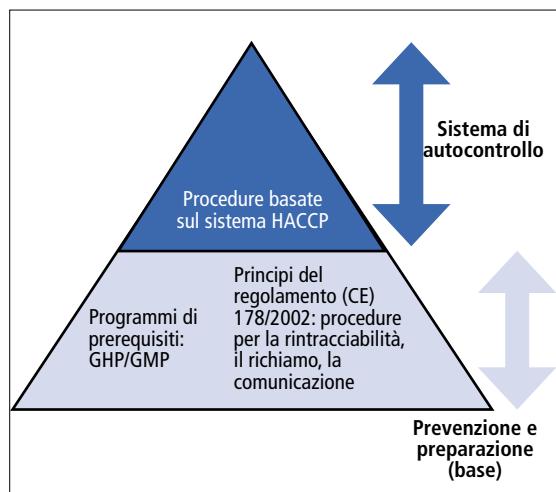


Figura 3 – Elementi di un Sistema di Gestione per la Sicurezza alimentare.

e garantire che i prodotti siano sicuri;

- un Efsms/Efscs comprende:
- le corrette prassi igieniche (Ghp, ad esempio pulizia e disinfezione adeguate, igiene personale) e le buone prassi di fabbricazione (Gmp, ad esempio dosaggio corretto degli ingredienti, temperatura di trasformazione adeguata), denominate nel loro insieme Prp (attuazione dell'articolo 4 e degli allegati I e II del regolamento (CE) 852/2004, nonché disposizioni specifiche per prodotto di cui all'allegato III del regolamento (CE) 853/2004⁷;
- le procedure basate sul Sistema Haccp (l'attuazione dell'articolo 5 del regolamento (CE) 852/2004)⁸;
- altre politiche di gestione e comunicazione interattiva per garantire la rintracciabilità e sistemi di richiamo efficienti (applicazione delle procedure di cui al regolamento (CE) 178/2002)⁹.

Nella Figura 3, "Elementi di un Sistema di Gestione per la Sicurezza alimentare (Fsms)", ripresa dalla Comunicazione, viene rappresentato graficamente il legame tra i diversi elementi di un Efsms/Efscs.

⁶ In accordo alla Comunicazione, il termine "preparazione" si riferisce a misure in atto quali, tra le altre, le disposizioni in materia di rintracciabilità, gli strumenti di comunicazione e il sistema di richiamo, che consentono all'Osa di adottare direttamente ed efficacemente le misure necessarie per proteggere e informare il consumatore in caso di non conformità.

⁷ Nell'allegato I della Comunicazione sono forniti orientamenti generali in merito ai Prp. Il contenuto dell'allegato I è oggetto di ampia trattazione a seguire.

⁸ Nell'allegato II della Comunicazione sono forniti orientamenti generali in merito ai principi del Sistema Haccp.

In tale figura, a forma piramidale:

- nella base a forma trapezoidale sono ricompresi: i Prp, che in base agli orientamenti della Commissione ricomprendono/corrispondono alle Ghp/Gmp nonché all'insieme dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene di cui ai regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004; i principi del regolamento (CE) 178/2002 in materia di procedure per la rintracciabilità, il richiamo, la comunicazione; tali misure costituirebbero, nel loro insieme, attività di prevenzione e preparazione;
- nell'apice a forma triangolare sono ricomprese le procedure basate sul Sistema Haccp; tali misure costituirebbero il sistema di autocontrollo (*own-check system*, in lingua inglese).

Come già rappresentato nella precedente, seconda parte, del presente lavoro, una tale visione pone dei problemi di carattere interpretativo/operativo nei casi in cui, pur previsti dal legislatore comunitario, in talune unità di impresa alimentare «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»¹⁰. Questo principio di semplificazione/flessibilità in nessun modo modifica la responsabilità degli Osa, compresi coloro che operano nell'ambito della produzione primaria, sancita dall'articolo 3 del regolamento (CE) 852/2004, che recita: «Gli operatori del settore alimentare garantiscono 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 presente regolamento». Appare del tutto evidente la volontà del legislatore di estendere la nozione di «Sistema di Autocontrollo/Own Check System» anche ai casi in cui non è necessario ricorrere ai Ccp nell'ambito dell'applicazione dei principi del Sistema Haccp. A fronte di ciò, sempre nella precedente (seconda) parte

del presente lavoro, è stato proposto uno schema alternativo che ricomprende all'interno del sistema di autocontrollo anche i Prp e i principi del regolamento (CE) 178/2002.

Ulteriori orientamenti in materia di Prp: l'allegato I della Comunicazione

Nell'allegato I della Comunicazione vengono forniti ulteriori orientamenti in materia di Prp. L'allegato I si compone di un breve preambolo e di due sezioni: «Normativa» (sezione 1) ed «Esempi di Prp» (sezione 2).

Nel preambolo viene esplicitato quanto segue:

- ciascun Osa dovrebbe applicare i Prp come parte di un Efsms/Efscs; essi comprendono, tra le altre corrette prassi operative, le corrette prassi igieniche (Ghp) e le buone prassi di fabbricazione (Gmp);
- l'igiene e la sicurezza degli alimenti sono il risultato dell'applicazione, da parte delle imprese alimentari, di programmi di prerequisiti (Prp) e di procedure basate sul Sistema Haccp. I Prp costituiscono la base su cui poggia un'efficace applicazione del Sistema Haccp e andrebbero attuati prima della realizzazione di qualsiasi procedura basata su tale sistema.

La sezione I «Normativa»

Nella sezione 1 «Normativa» dell'allegato I vengono elencate le basi giuridiche più importanti di cui tenere conto in materia di Prp. Nello specifico, vengono presi in considerazione:

- i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato I del regolamento (CE) 852/2004, applicabili alla produzione primaria e alle operazioni associate. Per gli orientamenti sui concetti di «produzione primaria e attività associate» la

⁹ Orientamenti in merito a queste procedure sono pubblicati nel documento *Guidance on the Implementation of Articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 and 20 of Regulation (EC) n° 178/2002 on General Food Law - Conclusions of the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health* (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_guidance_rev_8_en.pdf) e non sono oggetto di trattazione nella Comunicazione.

¹⁰ Confronta il considerando 15 del regolamento (CE) 852/2004.

Analisi sugli alimenti: valore probatorio e limiti del controllo ufficiale

Carlo Correra



* Abbonati ai periodici di Le Point Vétérinaire Italie - Spese di spedizione escluse

PER ORDINARE IL VOLUME

✉️ direttamente on line sul sito www.pointvet.it

✉️ inviando una mail a: diffusionelibri@pointvet.it

☎️ telefonando allo 02/60 85 23 32
(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)

📠 inviando un fax allo 02/668 28 66

CONTENUTI

Parte 1

- INTRODUZIONE. Sicurezza alimentare, il legislatore italiano in perenne bilico tra prevenzione e repressione.
- Il controllo ufficiale solo per via analitica: un'indagine pigra e inadeguata per la successiva fase giudiziaria.
- Inutilizzabilità probatoria del referto di prima analisi non impugnato.
- Alimenti deteriorabili: il controllo "garantito" delle analisi di ripetizione.
- Per le analisi sul "campione unico" garanzie difensive discutibili e incomplete.
- L'analisi sui "reperti" alimentari: per la Cassazione si applicano le regole e le garanzie processuali e non quelle sulla campionatura amministrativa.
- Analisi garantite e perizia: l'assimilazione probatoria e i suoi limiti.
- Le indagini analitiche e le garanzie difensive.
- Analisi amministrative e analisi giudiziarie: il ruolo del consulente tecnico.
- La tassa sulle analisi di revisione come tassa sul "diritto alla difesa".
- Laboratori "non accreditati": preoccupante orientamento della Cassazione.
- La nuova disciplina per metodi analisi e laboratori ufficiali nel regolamento (UE) 2017/625 e le invasioni di campo della "Riforma Caselli" per i reati alimentari.

Parte 2 - Giurisprudenza commentata

Parte 3 - Appendice legislativa

Edizione **LUGLIO 2017**

Brossura, 150x210 mm
170 pagine

Prezzo di copertina: € 15,00

Prezzo abbonati: € 12,75

Comunicazione rinvia alla "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari"¹¹;

- i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del regolamento (CE) 852/2004, applicabili alle attività successive alla produzione primaria nelle fasi più a valle della filiera di produzione;
- i requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale di cui all'allegato III del regolamento (CE) 853/2004. Alcuni di tali requisiti sono destinati alla produzione primaria (ad esempio, per le uova, il latte crudo, i molluschi bivalvi vivi e i prodotti della pesca); nel merito specifico la Comunicazione rimanda alla sezione 3.7 della "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"¹²; poiché questi Prp sono specifici per settore o per alimento, non vengono esaminati ulteriormente nella Comunicazione, che fornisce solo degli orientamenti di carattere generale.

La sezione II "Esempi di Prp"

La sezione II "Esempi di Prp" dell'allegato I si compone di un breve preambolo e di dodici sottosezioni. Ogni sezione è dedicata ad un singolo Prp. Nel preambolo viene esplicitato quanto segue:

- le imprese alimentari/unità di impresa alimentare devono sempre disporre dei Prp, anche a livello di produzione primaria; tali programmi comprendono le condizioni e le misure necessarie per garantire la sicurezza e la sostenibilità degli alimenti a tutti gli stadi della filiera alimentare¹³; nel merito, nella Comunicazione viene esplicitato

come sia disponibile un ampio elenco di manuali settoriali di corretta prassi igienica¹⁴;

- l'Osa dovrebbe descrivere i Prp applicati, che devono essere commisurati alle dimensioni e alla natura dello stabilimento e definire un elenco del personale responsabile;
- i Prp elencati nelle sottosezioni da 2.1 a 2.12 rappresentano un elenco non esaustivo; ogni stabilimento deve rispettare i requisiti di legge di cui alla sezione 1 dell'allegato I. Essi costituiscono pertanto possibili esempi di come rispettare i requisiti di legge nella pratica. Gli esempi si riferiscono principalmente agli stabilimenti di fabbricazione/trasformazione di alimenti. I Prp elencati di seguito costituiscono, inoltre, una possibile fonte di ispirazione per altre fasi quali la produzione primaria, la ristorazione e altre attività di commercio al dettaglio, compresa la distribuzione di alimenti; è tuttavia possibile che non siano applicabili in ogni situazione.

Infrastrutture

Con riferimento alle infrastrutture, la Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti:

- in sede di valutazione dei rischi connessi all'ubicazione dell'azienda e alle zone circostanti, andrebbe tenuto conto della prossimità di potenziali fonti di contaminazione, dell'approvvigionamento idrico, del trattamento delle acque reflue, della fornitura di elettricità, dell'accesso ai trasporti, del clima, di possibili inondazioni. Tali elementi andrebbero valutati anche per gli stabilimenti che operano nell'ambito della produzione primaria (campi¹⁵);

¹¹ Commissione europea, Direzione generale della Salute e della Sicurezza alimentare, Bruxelles, 2018, Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_food-hygiene_legis_guidance_reg-2004-852_it.pdf).

¹² Commissione europea, Direzione generale della Salute e della Sicurezza alimentare, Bruxelles, 21 dicembre 2005, Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) 853/2004 in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale (https://www.ceisra.org/fd.php?path=guidance_doc_853-2004_it.pdf).

¹³ Definizione di cui al documento "Fao/Who guidance to governments on the application of Haccp in small and/or less-developed food businesses" (<http://www.fao.org/docrep/009/a0799e/a0799e00.HTM> - ISSN 2254-4725).

¹⁴ Si veda la sezione 5 del documento principale della Comunicazione.

¹⁵ Il termine "campi" traduce l'inglese "fields". Tale termine, con riferimento alla produzione primaria, non viene mai citato nel regolamento (CE) 852/2004. Nell'allegato I del regolamento vengono presi in considerazione due diverse tipologie di "operatori del settore alimentare" ("food business operators", in lingua inglese):

- gli «operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale» (Food business operators rearing, harvesting or hunting animals or producing primary products of animal origin, in lingua inglese);
- gli «operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali» (food business operators producing or harvesting plant products, in lingua inglese).

- nella definizione del lay-out dello stabilimento dovrebbe prevedere una rigorosa separazione tra zone contaminate (che richiedono una bassa attenzione) e zone pulite (che richiedono un'attenzione elevata); in alternativa può essere prevista una separazione temporale e un'adeguata pulizia tra le varie fasi; i locali dovrebbero essere disposti in modo da garantire un flusso di produzione unidirezionale e i locali refrigerati o gli impianti di riscaldamento dovrebbero essere isolati;
- i pavimenti dovrebbero essere realizzati con materiali impermeabili, non assorbenti, lavabili e antiscivolo senza fessure; lo stesso vale per le pareti, almeno fino a un'altezza appropriata;
- le porte dovrebbero avere superfici lisce e non assorbenti; andrebbe valutata l'opportunità di utilizzare sistemi di apertura e chiusura automatici per evitare la contaminazione da contatto;
- andrebbe prevista un'illuminazione sufficiente in tutte le zone, prestando particolare attenzione alla presenza di un'illuminazione adeguata nelle zone adibite alla preparazione degli alimenti e all'ispezione; l'impianto di illuminazione dovrebbe essere di facile pulizia e dovrebbe disporre di una copertura protettiva per evitare la contaminazione degli alimenti in caso di rottura delle luci;
- dovrebbero essere disponibili strutture di magazzinaggio chiaramente definite per le materie prime, i recipienti per alimenti e i materiali da imballaggio; nella stessa zona possono essere immagazzinati solo i prodotti che possono essere addizionati agli alimenti (ad esempio, gli additivi), escludendo il magazzinaggio comune con prodotti tossici (ad esempio, i pesticidi);
- i locali adibiti a spogliatoi dovrebbero essere puliti e in ordine e non dovrebbero essere utilizzati come mensa o locale per fumatori; dovrebbe essere prevista una separazione tra abiti normali, abiti da lavoro puliti e abiti da lavoro utilizzati;
- i servizi igienici non dovrebbero aprirsi direttamente sulle zone di manipolazione degli alimenti; sarebbe preferibile installare sistemi di scarico con pedali azionabili con il braccio o con il piede e affiggere in posti strategici cartelli con cui si ricorda l'obbligo di lavarsi le mani;
- i lavabi adibiti al lavaggio delle mani andrebbero opportunamente collocati tra i servizi igienici/gli spogliatoi e la zona di manipolazione degli alimenti; dovrebbero essere disponibili disinfettanti/sapone e asciugamani monouso; gli asciugamani ad aria calda dovrebbero essere installati solo nei locali in cui non vengono manipolati alimenti; è auspicabile che siano installati rubinetti non azionabili a mano;
- le attrezzature e i dispositivi di sorveglianza/registrazione (ad esempio, i termometri) dovrebbero essere puliti e gli apparecchi dovrebbero essere idonei al contatto con i prodotti alimentari;
- andrebbe prestata attenzione alle diverse possibilità con cui le attrezzature possono provocare contaminazioni (incrociate) degli alimenti:
 - prevenzione della contaminazione ambientale delle attrezzature, ad esempio il gocciolamento della condensa dai soffitti;
 - prevenzione della contaminazione per le attrezzature dedicate alla manipolazione degli alimenti, ad esempio l'accumulo di residui di alimenti nei dispositivi per l'affettatura;
 - prevenzione della contaminazione da materie prime: attrezzature separate (o pulizia e disinfezione dopo ogni uso) per prodotti crudi e prodotti cotti (taglieri, coltelli, piatti eccetera);
- dovrebbe essere previsto un numero adeguato di dispositivi di sorveglianza per parametri critici quali, ad esempio, la temperatura.

Pulizia e disinfezione

Relativamente alla pulizia e disinfezione, la Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti:

- è opportuno rispondere alle seguenti domande:
 - Che tipo di pulizia?
 - Quando?
 - Come?
- le fasi usuali dovrebbero essere: eliminazione della sporcizia visibile - pulizia - risciaco - disinfezione - risciaco;
- le attrezzature di pulizia, i prodotti e l'approccio da adottare, dovrebbero essere diversificate/tra zone poco contaminate e zone altamente contaminate;
- per la pulizia andrebbe utilizzata, per quanto possibile, acqua calda;

- dovrebbero essere disponibili informazioni tecniche relativamente ai detergenti e agli agenti di disinfezione (ad esempio, componente attivo, tempo di contatto, concentrazione);
- per il controllo delle attività di disinfezione dovrebbero essere utilizzati verifiche visive della pulizia e campionamenti a fini analitici (ad esempio, *hygienogram*¹⁶⁾).

Lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione

Con riferimento alla lotta contro gli animali infestanti, la Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti:

- i muri esterni dovrebbero essere privi di crepe o fessure, le zone circostanti curate e pulite e le aree per la pulizia accessibili;
- le finestre andrebbero provviste di zanzariere;
- le porte andrebbero tenute chiuse, tranne durante le operazioni di carico e/o di scarico;
- le attrezzature e i locali inutilizzati dovrebbero essere puliti;
- la presenza di eventuali pozze di acqua interne andrebbe eliminata immediatamente;
- dovrebbe essere disponibile un programma di lotta contro gli animali infestanti:
 - andrebbe valutata l'opportunità di disporre un numero adeguato di esche e di trappole in modo strategico (all'interno/all'esterno);
 - il programma dovrebbe comprendere roditori e animali infestanti che strisciano, camminano o volano;
 - gli animali infestanti e gli insetti morti andrebbero rimossi frequentemente per garantire che non vi sia alcuna possibilità di contatto con gli alimenti;
 - qualora si tratti di un problema ricorrente

- ne andrebbe accertata la causa;
- i pesticidi andrebbero immagazzinati e utilizzati in modo tale che non vi sia possibilità di contatto con alimenti, materiale da imballaggio, attrezzature eccetera.

Manutenzione tecnica e taratura

Per quanto riguarda la manutenzione tecnica e la taratura della strumentazione/apparecchiature, la Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti:

- il piano di manutenzione andrebbe esaminato con un tecnico esperto e dovrebbe comprendere procedure di "emergenza", in caso di apparecchiature difettose, nonché istruzioni per la sostituzione preventiva di giunti, guarnizioni eccetera;
- andrebbe prestata attenzione all'igiene durante le operazioni di manutenzione e al corretto funzionamento delle attrezzature, ad esempio evitando di sovraccaricare o di superare la capacità delle attrezzature tanto da creare fessure, di porre alimenti (troppo) caldi nei sistemi di raffreddamento tanto da impedire un raffreddamento rapido, di utilizzare una capacità di riscaldamento troppo bassa per la quantità di alimenti posti nei tavoli riscaldanti degli esercizi di ristorazione eccetera;
- la taratura dei dispositivi di sorveglianza (ad esempio, bilance, termometri e flussometri) è importante per garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti.

Contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione

Con riferimento alle contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione, la

¹⁶ I risultati della carica microbica, basati sul numero di unità formanti colonie (u.f.c.) per centimetro quadrato, ottenuti da una superficie analizzata, e per i siti di campionamento, sono spesso utilizzati come punteggi di igiene. Tutti i punteggi ottenuti dai diversi siti di campionamento, in un determinato periodo di campionamento, generalmente, possono essere convertiti in un "igienogramma" (traduzione del termine inglese "hygienogram") e utilizzati per valutare lo stato dell'igiene dell'ambiente di produzione/lavorazione presente in quel determinato periodo. Inoltre, i punteggi di igiene e le relative valutazioni di cui all'igienogramma – ottenuti in seguito a campionamenti e analisi dell'ambiente di produzione/lavorazione (la frequenza del campionamento ambientale è da definire caso per caso) – possono essere sottoposti nel tempo ad analisi delle tendenze (trend), per verificare l'adeguatezza generale dell'igiene, della pulizia e della disinfezione in atto. (Confronta "Microbiological Guidelines: Support for Interpretation of Microbiological Test Results", Foods Die Keure Publishing, 4 aprile 2018, pagine 1 - 480). La traduzione in lingua italiana del testo inglese è a cura degli autori.

Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti:

- la frequenza dei controlli dei pericoli fisici (vetro, plastica, metallo eccetera) andrebbe determinata attraverso un'analisi basata sul rischio (quanto è alta la probabilità che tale pericolo si verifichi nello stabilimento in questione?);
- dovrebbe essere disponibile una procedura che spieghi cosa fare in caso di rottura di vetro, plastica rigida, coltelli eccetera;
- negli ambienti di trasformazione degli alimenti, nei quali vi siano possibilità di contatto accidentale con gli alimenti, andrebbero utilizzati solo prodotti di pulizia idonei alle superfici a contatto con gli alimenti; gli altri prodotti di pulizia andrebbero utilizzati soltanto al di fuori dei periodi di produzione;
- eventuali pericoli chimici andrebbero trattati esclusivamente da personale specializzato cui sia stata impartita una formazione. Le bilance per gli additivi dovrebbero essere automatiche.

44

Allergeni

Relativamente agli allergeni, la Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti:

- le misure di controllo degli allergeni vanno considerate parte integrante del Efsms/Efscc in quanto sono dei pericoli. Dopo aver stabilito quali allergeni siano pertinenti per un determinato prodotto, una strategia di prevenzione può fondarsi su due approcci:
- gli allergeni dovrebbero essere tenuti al di fuori dei locali attraverso garanzie presentate dai fornitori delle materie prime e degli altri ingredienti, oppure
- andrebbero applicate misure rigorose per ridurre al minimo la contaminazione incrociata, separando i prodotti potenzialmente contenenti allergeni dagli altri prodotti durante la produzione, utilizzando linee di produzione, recipienti e locali di magazzinaggio diversi, ricorrendo ad una metodologia di lavoro specifica, sensibilizzando i lavoratori e garantendo il rispetto delle norme di igiene prima del ritorno al lavoro dopo le pause per i pasti.

Se tale strategia preventiva non può essere

attuata in modo efficiente, potrebbe essere necessario rivedere il processo di produzione.

Gestione dei rifiuti

Per quanto riguarda la gestione dei rifiuti, la Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti:

- il rispetto dei requisiti di cui all'allegato II, capitolo VI, del regolamento (CE) 852/2004 può essere conseguito e illustrato dall'Osa in modo ottimale applicando procedure per ciascuna tipologia di rifiuti:
 - sottoprodotti di origine animale;
 - alimenti avariati;
 - rifiuti chimici;
 - materiale da imballaggio superfluo/usato;
- ove opportuno, si dovrebbe indicare il responsabile della rimozione dei rifiuti, il modo in cui questi vengono raccolti, il luogo in cui vengono immagazzinati e il modo in cui vengono rimossi dallo stabilimento.

Controllo dell'acqua e dell'aria

Con riferimento al controllo dell'acqua e dell'aria, la Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti. Oltre ai requisiti alquanto dettagliati stabiliti all'allegato II, capitolo VII, del regolamento (CE) 852/2004:

- andrebbero effettuate in proprio periodiche analisi microbiologiche e chimiche dell'acqua direttamente a contatto con gli alimenti (ad eccezione dell'acqua della rete idrica comunale), la cui frequenza è determinata da fattori quali l'origine, l'uso previsto dell'acqua eccetera;
- come regola generale per gli alimenti di origine animale può essere utilizzata solo acqua potabile; negli altri casi può essere utilizzata acqua pulita o, se del caso, acqua di mare pulita; l'uso di acqua potabile è fortemente raccomandato per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli destinati al consumo diretto;
- la formazione di condensa andrebbe evitata;
- i sistemi di ventilazione sono tenuti puliti in modo tale da non diventare una fonte di contaminazione;
- per le zone ad alto rischio/che richiedono un'attenzione elevata al controllo dell'aria,

andrebbe esaminata l'opportunità di installare sistemi a pressione positiva e adeguati sistemi di filtraggio dell'aria.

Personale

Per quanto riguarda l'igiene e le condizioni di salute del personale, la Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti:

- il personale dovrebbe essere consapevole dei pericoli derivanti dalle infezioni del tratto gastrointestinale, dall'epatite e dalle ferite e dovrebbe essere in tal caso esentato dalla manipolazione degli alimenti o dotato di idonea protezione; i pertinenti problemi di salute andrebbero comunicati al responsabile; particolare attenzione andrebbe riservata ai lavoratori interinali, che potrebbero avere una minore dimestichezza con i pericoli potenziali;
- sarebbe preferibile che almeno la manipolazione degli alimenti pronti fosse effettuata con guanti idonei al contatto con gli alimenti, da rinnovare regolarmente; le mani andrebbero lavate prima di indossare i guanti e dopo averli tolti;
- le mani andrebbero lavate (e disinfectate) regolarmente, almeno prima di iniziare a lavorare, dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo le pause, dopo l'eliminazione dei rifiuti, dopo aver tossito o starnutito, dopo aver manipolato materie prime eccetera;
- dovrebbero essere previsti cuffie per capelli (e retine per barba) e indumenti adeguati con un grado elevato di pulizia con il minor numero di tasche possibile; gioielli e orologi non andrebbero indossati;
- i locali per mangiare, bere e/o fumare dovrebbero essere separati e puliti;
- i kit di pronto soccorso dovrebbero essere facilmente accessibili e disponibili per un impiego immediato;
- il numero di visitatori andrebbe ridotto al minimo; essi dovrebbero indossare indumenti protettivi adeguati, forniti dall'Osa.

Materie prime

Con riferimento alle materie prime, la Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti:

- andrebbe prestata attenzione non solo alla fornitura delle materie prime ma anche a quella di additivi, coadiuvanti tecnologici, materiali da imballaggio e materiali a contatto con gli alimenti;
- in funzione del grado di dettaglio del Prp e del piano Haccp dello stabilimento stesso può essere prevista una politica di approvvigionamento rigorosa, che preveda un accordo sulle specifiche (ad esempio quelle microbiologiche) e sulle garanzie igieniche e/o richieda un sistema certificato di gestione della qualità;
- a prescindere dagli accordi conclusi con il fornitore e dalle eventuali verifiche effettuate su quest'ultimo, diversi elementi potrebbero dare una buona indicazione della sua attendibilità quali l'omogeneità delle merci consegnate, il rispetto del termine di consegna convenuto, l'accuratezza delle informazioni aggiunte, una durata di conservazione o una freschezza sufficienti, l'uso di mezzi di trasporto puliti e adeguatamente equipaggiati, la sensibilizzazione in materia di igiene del conducente e degli altri addetti al trasporto degli alimenti, la corretta temperatura durante il trasporto, la soddisfazione a lungo termine eccetera; la maggior parte di questi aspetti dovrebbe fare parte di un controllo al ricevimento; può essere necessario sapere quali siano stati i carichi precedenti di un mezzo di trasporto al fine di applicare procedure di pulizia adeguate per ridurre la probabilità di contaminazione incrociata;
- le condizioni di stoccaggio nello stabilimento stesso dovrebbero tenere conto di eventuali istruzioni comunicate dal fornitore, dei principi del Fifo (*First in, First out*) o del Fefo (*First expire, First out*), dell'accessibilità per l'ispezione da ogni lato (ad esempio, evitando che le merci siano poste direttamente sul pavimento, contro le pareti).

Controllo della temperatura

per l'ambiente di magazzinaggio

Relativamente al controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio, la Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti:

- ove opportuno la temperatura e l'umidità andrebbero registrate (automaticamente);
- sarebbe preferibile che i dispositivi di allarme fossero automatici;
- gli sbalzi di temperatura andrebbero ridotti al minimo, ad esempio utilizzando per il congelamento dei prodotti una stanza/un congelatore distinti da quelli utilizzati per il magazzinaggio dei prodotti congelati;
- la capacità di riscaldamento/raffreddamento andrebbe adeguata alle quantità pertinenti;
- andrebbero sottoposte a sorveglianza anche le temperature nel prodotto e durante il trasporto;
- la verifica dovrebbe svolgersi regolarmente.

Metodologia di lavoro

Con riferimento alle metodologie di lavoro, la Comunicazione fornisce i seguenti orientamenti: le istruzioni di lavoro dovrebbero essere chiare e semplici, visibili o facilmente accessibili. Esse possono comprendere istruzioni in relazione a specifiche prassi da adottare.

Nella Comunicazione vengono forniti tali esempi:

- pulire e rimuovere immediatamente il vetro rotto e riferire l'episodio;
- non lasciare i luoghi di ispezione impresenziati;
- mettere i prodotti finiti nei locali refrigerati appena possibile, se è richiesto il magazzinaggio refrigerato compilare i registri correttamente e il più rapidamente possibile eccetera.

Raffronto tra Prp, Prp operativi e Ccp

Come già rappresentato, oltre ai Prp gli Osa sono tenuti ad utilizzare, ove necessario, ulteriori misure di controllo, quali i Prp operativi e i Ccp. È utile un raffronto tra queste diverse tipologie di misure. A tale scopo viene riportata

la Tabella 1, ripresa dall'appendice 4, dal titolo "Raffronto tra Prp, Prp operativi e CCP", della Comunicazione. Le parti in corsivo sono state aggiunte dagli autori del presente lavoro al fine di aumentare il numero di informazioni, in particolare le definizioni, utili a comprendere le differenze esistenti tra le diverse tipologie di misure che compongono un Efsms/Efscs.

I pareri scientifici dell'Efsa in materia di analisi dei pericoli e Prp

Gli orientamenti della Commissione europea in materia di analisi dei pericoli e Prp, espressi nella Comunicazione, sono stati ripresi e sviluppati dall'Autorità europea per la Sicurezza alimentare (Efsa), in particolare dal panel Efsa sui pericoli microbiologici (panel Biohaz), in due recenti pareri scientifici dallo stesso titolo "*Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems*" ("Approcci all'analisi dei pericoli per alcune tipologie di stabilimenti del commercio al dettaglio in vista dell'applicazione del loro Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare" in lingua italiana, traduzione a cura degli autori), pubblicate rispettivamente nel 2017 (EFSA Journal 2017; 15(3):4697) e nel 2018 (EFSA Journal 2018; 16(11):5432).

Nel parere scientifico del 2017 (<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4697>) le tipologie di stabilimenti (unità di impresa alimentare) prese in considerazione sono:

- una macelleria ("butcher");
- un negozio di frutta e verdura, ("grocery"¹⁷);
- una panetteria ("bakery");
- una pescheria ("fish shop");
- una gelateria ("ice cream shop").

Nel parere scientifico del 2018 (<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5432>) le tipologie di stabilimenti prese in considerazione sono:

¹⁷ Sebbene il termine inglese "grocery" sia comunemente tradotto in lingua italiana in "negozi di generi alimentari" o "drogheria", da un'attenta lettura del testo del parere si evince che le unità di impresa alimentare oggetto di trattazione che ricadono nella categoria dei "grocery shop" vendono al dettaglio le seguenti tipologie di prodotti alimentari: "vegetables including fresh herbs".

Tabella 1

**Viene riportato il contenuto della Tabella di cui all'appendice 4
"Raffronto tra Prp, Prp operativi e Ccp" della Comunicazione***

Tipo di misura di controllo:	Prp	Prp operativo	Ccp
Definizione	Prassi e condizioni di prevenzione necessarie prima e durante l'attuazione del Sistema Haccp e che sono essenziali per la sicurezza alimentare. I Prp necessari dipendono dal segmento della filiera alimentare in cui opera l'impresa e dal tipo di settore. Esempi di termini equivalenti sono le buone pratiche agricole (Good Agriculture Practice - Gap), le buone pratiche veterinarie (Good Veterinarian Practice - Gvp), le buone prassi di fabbricazione (Good Manufacturing Practice - Gmp), la corretta prassi igienica (Good Hygiene Practice - Ghp), le buone pratiche di produzione (Good Production Practice - Gpp), le buone pratiche nella distribuzione (Good Distribution Practice - Gdp) e le buone pratiche di commercio (Good Trading Practice- Gtp). A volte le procedure volte a garantire la rintracciabilità degli alimenti e il loro richiamo in caso di non conformità sono considerate parte dei Prp. Nelle norme del Codex Alimentarius i Prp sono denominati «codici di corretta prassi» ¹ .	Prp applicati in punti nel processo di produzione in cui il rischio per la sicurezza alimentare è minore (rispetto ai casi in cui è necessario applicare i Ccp) o in cui non esistono limiti misurabili. Tali punti possono essere controllati attraverso misure di controllo generali di base più elaborate previste dai Prp, ad esempio controlli più frequenti, registrazioni ecc. Grazie a un controllo regolare e all'adeguamento del processo/dei requisiti del prodotto, tali rischi possono essere considerati come sotto controllo. Non è necessario adottare un'azione correttiva immediata nei confronti del prodotto ² .	Una fase nella quale il controllo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento (2). I Ccp più comuni per il controllo dei pericoli microbiologici sono i requisiti di temperatura, ad esempio la temperatura di magazzinaggio o di trasporto, le condizioni tempo/temperatura per ridurre o eliminare un rischio (ad esempio la pasteurizzazione). Altri Ccp possono essere la verifica che gli imballaggi siano puliti e non danneggiati, la verifica della presenza di pericoli fisici attraverso la setacciatura o la rilevazione di metalli o la verifica della combinazione tempo/temperatura dell'olio di frittura per evitare contaminanti chimici derivanti dal processo di produzione. ²
Ambito di applicazione	Misure connesse alla creazione dell'ambiente per alimenti sicuri: misure che incidono sull'idoneità e sulla sicurezza degli alimenti.	Misure connesse all'ambiente e/o al prodotto (o una combinazione di misure) per prevenire la contaminazione o per prevenire, eliminare o ridurre i pericoli a un limite accettabile nel prodotto finale. Tali misure sono attuate successivamente all'attuazione dei Prp.	
Relazione con i pericoli	Non è specifico per alcun pericolo.	Specifico per ciascun pericolo o gruppo di pericoli.	
Determinazione	Sviluppo basato sui seguenti elementi: esperienza; documenti di riferimento (manuali, pubblicazioni scientifiche eccetera); pericolo o analisi dei pericoli.	Sulla base dell'analisi dei pericoli tenendo conto dei Prp. I Ccp e i Prp operativi sono specifici per prodotto e/o per processo.	
Convalida	Non necessariamente svolta dall'Osa (ad esempio: il fabbricante dei prodotti per la pulizia ha convalidato l'efficacia del prodotto e ha determinato lo spettro e le istruzioni d'uso del prodotto - l'Osa deve seguire le istruzioni ed attenersi alle specifiche tecniche del prodotto).	La convalida deve essere effettuata (in molti casi i manuali di corretta prassi operativa forniscono orientamenti su una metodologia di convalida o materiali di convalida pronti per l'uso).	
Criteri	/	Criteri misurabili o osservabili.	Limite critico misurabile.
Sorveglianza	Ove pertinente e fattibile.	Sorveglianza dell'attuazione delle misure di controllo: generalmente registrata.	
Perdita di controllo: correzioni/azioni correttive ³	Misure correttive e/o correzioni sull'attuazione dei Prp, se del caso.	Misure correttive sul processo. Eventuali correzioni del prodotto (caso per caso). Tenuta delle registrazioni.	Correzioni prestabilite del prodotto. Eventuali azioni correttive sul processo. Tenuta delle registrazioni.
Verifica	Verifica programmata dell'attuazione.	Verifica programmata dell'attuazione, verifica della realizzazione del controllo dei pericoli previsto.	

¹ Definizione ripresa dall'Appendice 1 della Comunicazione² Nozione ripresa dall'Appendice 2 della Comunicazione³ Definizione ripresa dall'Appendice 1 della Comunicazione⁴ Ai fini della presente tabella per azioni correttive si intendono misure volte a eliminare la causa di una non conformità o altre situazioni indesiderabili rilevate, mentre per correzione si intende una misura volta a eliminare una non conformità rilevata.

* Le parti in corsivo sono state aggiunte dagli autori per aumentare il numero di informazioni utili a comprendere le differenze esistenti tra le diverse tipologie di misure.



IGIENE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

A cura di **Giampaolo Colavita**



Il testo è rivolto sia agli studenti, sia agli operatori del Sistema Sanitario Nazionale, nonché ai professionisti che si occupano di tecnologie e sicurezza degli alimenti.

CONTENUTI

PARTE GENERALE

- L'igiene e le tecnologie alimentari nelle filiere dei prodotti di origine animale
- La conservazione degli alimenti
- Il confezionamento degli alimenti
- L'etichettatura dei prodotti alimentari
- La sanificazione nelle industrie alimentari

PARTE SPECIALE

- Igiene e tecnologie dei prodotti carnei
- Igiene e tecnologie del latte, del colostro e dei prodotti derivati
- Igiene e tecnologie dei prodotti della pesca freschi e trasformati
- I prodotti dell'alveare
- Uova e ovoprodotti
- Diagnostica analitica degli alimenti
- Principali malattie trasmesse con gli alimenti di origine animale

Autori:

A. Armani, P. Avellini, S. Balzan, S. Bonardi, G. Bozzo, F. Brindani, C. Cantoni, L. Castigliego, B.T. Cenci Goga, G. Colavita, M. Conter, A. Cosseddu, C. D'Ascenzi, E. De Santis, S. Ghidini, V. Giaccone, A. Giuffrida, A. Guidi, A. Ianieri, A.R. Loschi, E. Novelli, A. Panebianco, S. Rea, R. Rosmini, A. Salsi, C. Scarano, A. Serraino, G. Soncini, R. Stocchi, G.M. Tantillo, M. Trevisani, A. Vergara, E. Zanardi

- Edizione **MARZO 2012**
- 448 pagine, illustrato
- Cartonato, 190 x 260 mm

Prezzo di copertina: € 50,00
Prezzo abbonati*: € 42,50

PER ORDINARE IL VOLUME

 direttamente on line sul sito www.pointvet.it

 inviando una mail a: diffusionelibri@pointvet.it

 telefonando allo 02/60 85 23 32
(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)

 inviando un fax allo 02/668 28 66

- piccoli centri per il commercio al dettaglio (“*small retail distribution centres*”);
- supermercati (“*supermarkets*”);
- ristoranti inclusi i pub e i servizi di catering (“*restaurants (including pubs and catering)*”);
- donazione di alimenti per “*consumatori regolari*” (ad esempio, escludendo i soggetti immunocompromessi a causa di malattia, le donne in gravidanza, i soggetti sottoposti a trattamenti farmacologici, i soggetti appartenenti ad alcune fasce di età eccetera) (“*food donation for “regular consumers”*” (i.e. excluding those that are immune compromised due to illness, pregnancy, drug treatment, age etc.”).

Parere scientifico Efsa del 2017

Su richiesta della Commissione europea, nel 2017, l’Efsa ha fornito – con specifico riferimento ad alcune tipologie di piccoli esercizi commerciali, in particolare una macelleria, un negozio di frutta e verdura, un panificio, una pescheria e una gelateria – un parere scientifico in merito ai possibili approcci all’analisi dei pericoli e alle misure di controllo da adottare nell’ambito di un Efsms/Efscs.

Date le difficoltà che questi piccoli dettaglianti possono incontrare nello sviluppo e nell’implementazione di Efsms/Efscs efficaci, inclusa l’applicazione dei Prp e dei principi del Sistema Haccp, la Commissione Europea ha richiesto specificamente all’Efsa di:

1. formulare linee guida su come identificare, in ogni fase del processo produttivo posto in essere nelle tipologie di imprese sopracitate, a) i pericoli biologici più rilevanti e, b) se rilevanti, i pericoli chimici (compresi gli allergeni) e fisici;
2. fornire linee guida sulla metodologia per la classificazione dei pericoli (all’interno del Sistema Haccp) e la selezione del/i metodo/i più appropriato/i per ciascun tipo di attività al dettaglio;

3. fornire indicazioni su come selezionare, implementare e convalidare gli approcci più efficienti per controllare i pericoli identificati (considerando i punti critici di controllo (Ccp), i Prp, i limiti critici e i sistemi di monitoraggio);
4. utilizzare le linee guida sviluppate nei punti 1 e 2 per identificare e classificare i pericoli in ciascuna delle cinque tipologie di punti vendita e descrivere le attività di controllo appropriate per i pericoli identificati (compresi i Prp, i punti di controllo e i Ccp) e, se del caso, indicare i limiti critici e i relativi sistemi di monitoraggio.

Per sviluppare il parere scientifico, l’Efsa ha proceduto:

- ad una *review* della pertinente letteratura scientifica e grigia, compresi i precedenti pareri dell’Efsa, come il parere del gruppo Biohaz dell’Efsa sullo sviluppo di una cassetta degli strumenti di classificazione dei rischi¹⁸ e
- ad una discussione tra esperti all’interno del gruppo di lavoro Biohaz. L’indagine sulla letteratura è stata utilizzata dall’Efsa anche per identificare e descrivere i pericoli biologici, chimici e fisici. Sono stati presi in considerazione anche gli allergeni in quanto rappresentano una problematica di rilevanza crescente per le imprese alimentari e colpiscono una sottopopolazione sensibile. Nel parere vengono descritti i Prp e i principi del Sistema Haccp.

Il principio fondamentale a cui si è attenuta l’Efsa nel rispondere al mandato assegnato dalla Commissione europea è stato quello di sviluppare linee guida per l’approccio all’analisi dei pericoli (identificazione dei pericoli, opzioni per la loro classificazione ed il loro controllo) facili da capire e attuare.

Nel parere, in relazione all’identificazione e classificazione dei pericoli, viene fornito un approccio alternativo semplificato rispetto all’approccio cosiddetto classico. Con questo approccio, per i commercianti al dettaglio, come già rappresentato

¹⁸ Efsa Biohaz Panel (EFSA Panel on Biological Hazards), 2015. Scientific Opinion on the Development of a Risk Ranking Toolbox for the Efsa Biohaz Panel. EFSA Journal 2015;13(1):3939, 131 pp. doi:10.2903/j.efsa.2015.3939. <https://efsajournals.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2015.3939>

¹⁹ Vedi l’articolo “*Sicurezza alimentare. Il Sistema europeo di Gestione e Controllo*” di Antonio Menditto, Anna Giovanna Fermani, Gualtiero Fazio, Fabrizio Anniballi, Bruna Auricchio, Concetta Scalparo, Elisabetta Delibato, Dario De Medici, Raffaella Gargiulo, Paolo Stacchini, pubblicato su “*Alimenti&Bevande*” n. 6/2019, alle pagine 18-30.

in una precedente parte del presente lavoro¹⁹, non è richiesta una conoscenza specifica dei pericoli, anche se essi dovrebbero essere consapevoli sia della possibile presenza di pericoli biologici, chimici, fisici e di allergeni sia delle attività che contribuiscono ad aumentare o diminuire l'insorgenza dei pericoli. Nelle conclusioni del parere viene specificato che, sulla base di un'analisi dei pericoli che possono verificarsi nei cinque punti vendita al dettaglio oggetto del parere stesso, i Prp sono ritenuti sufficienti per garantire la sicurezza alimentare e non risulta necessario ricorrere ai Ccp. I Prp da utilizzare sono 13, di cui i primi dodici sono quelli descritti nella Comunicazione. Nello specifico:

- Prp 1 "Infrastrutture (edifici ed attrezzature)";
- Prp 2 "Pulizia e disinfezione";
- Prp 3 "Lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione";
- Prp 4 "Manutenzione tecnica e taratura";
- Prp 5 "Contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione";
- Prp 6 "Allergeni";
- Prp 7 "Gestione dei rifiuti";
- Prp 8 "Controllo dell'acqua e dell'aria";
- Prp 9 "Personale (igiene, condizioni di salute)";
- Prp 10 "Materie prime (selezione del fornitore e specifiche)";
- Prp 11 "Controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio";
- Prp 12 "Metodologia di lavoro";
- Prp 13 (Prp aggiuntivo, sviluppato nel parere "Informazioni sul prodotto e consapevolezza del consumatore").

Di particolare rilevanza pratica risulta essere la Tabella 18 contenuta nel parere, dove per ciascuno dei Prp sopra elencati vengono indicate/i:

- le infrastrutture necessarie per le attività/tipologie di attività di (auto)controllo da svolgere;
- le attività di monitoraggio da porre in essere;
- la necessità (o meno) di registrare le attività di monitoraggio;
- le azioni correttive da porre in essere in caso di non conformità.

La Tabella 18, tradotta in lingua italiana, è riportata nelle *Tabelle 2 e 3* del presente lavoro.

Per alcuni dei 13 Prp individuati – in particolare i Prp 1, 2, 4, 5, 8, 10 e 11 – sono richieste attività di monitoraggio e una limitata attività di archiviazione in caso di non conformità o di attività di controllo basate su parametri quantificabili come la temperatura di cottura o di raffreddamento. Nel parere, l'approccio semplificato – che prevede l'utilizzo dei Prp come unica misura di controllo – è stato applicato in modo specifico e circostanziato alle fasi che caratterizzano il processo produttivo tipico delle cinque tipologie di esercizi di commercio al dettaglio oggetto del parere.

Parere scientifico Efsa del 2018

Nel 2018, l'Efsa, su richiesta della Commissione europea, ha fornito un parere scientifico in merito ai possibili approcci all'identificazione e alla classificazione dei pericoli, nell'ambito di un Efsms/Efscs, per:

- piccoli centri per il commercio al dettaglio;
- supermercati;
- ristoranti, inclusi i pub e i servizi di catering;
- donazione di alimenti per "consumatori regolari" (ad esempio, escludendo i soggetti immunocompromessi a causa di malattia, le donne in gravidanza, i soggetti sottoposti a trattamenti farmacologici, i soggetti appartenenti ad alcune fasce di età eccetera).

Anche in questo parere viene ribadito che:

- in base all'attuale legislazione europea in materia di igiene, tutte le imprese alimentari sono tenute a sviluppare e implementare un Efsms/Efscs, di solito basato sui Prp e l'applicazione del Sistema Haccp;
- un tale approccio può risultare di difficile applicazione nei piccoli esercizi di commercio al dettaglio, per mancanza di esperienza e di altre risorse.

Come per il parere del 2017, per sviluppare il parere scientifico del 2018, l'Efsa ha proceduto:

- ad una *review* della pertinente letteratura scientifica e grigia, compresi i precedenti pareri dell'Efsa, e
- ad una discussione tra esperti all'interno del gruppo di lavoro Biohaz.

Tabella 2
Prp da 1 a 7 di cui alla Tabella 18 del parere Efsa 2017

Prp	Controllo infrastrutture/attività	Monitoraggio	Necessità di registrazione (Sì/No)	Azioni correttive
Prp 1: Infrastrutture (Edifici ed attrezzature)	Edifici ed attrezzature progettati in maniera idonea per consentire un'adeguata pulizia.	Controllo visivo mensile, basato su una lista di controllo, dei locali ed attrezzature (igiene e condizioni dei luoghi).	Sì, ma solo quando è necessario un intervento di manutenzione.	Corretta manutenzione dei locali e delle attrezzature.
Prp 2: Pulizia e disinfezione	Programma di pulizia e disinfezione e/o politica del "pulisci quando necessario" ("clean as you go", in lingua inglese).	Controlli visivi spot. Controlli visivi quotidiani. Test microbiologici mensili.	Sì, quando c'è una non conformità.	Pulizia e disinfezione dell'area o delle attrezzature interessate. Riesame e, se necessario, riqualifica del personale e /o riesame della frequenza e della procedura di disinfezione.
Prp 3: Lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione	Procedura per il controllo degli animali infestanti.	Controllo settimanale.	No.	Revisione/ridefinizione della procedura per il controllo degli animali infestanti.
Prp 4: Manutenzione tecnica e taratura	Manutenzione di tutte le attrezzature Taratura dei dispositivi di misurazione (ad esempio, termometro, bilancia eccetera).	Monitoraggio continuo delle attrezzature. Verifica periodica dello stato di taratura (giornaliera/ settimanale).	Sì, l'avvenuta taratura.	Riparare o sostituire l'attrezzatura, se necessario. Riesame del programma di manutenzione e taratura.
Prp 5: Contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione	Assicurarsi che tutti i materiali siano conservati correttamente. Assicurarsi che tutte le superfici siano state correttamente risciacquate dopo la disinfezione.	Controllo visivo durante la lavorazione. Controllo mensile, basato su lista di controllo, delle infrastrutture (igiene e condizioni dei luoghi).	Sì, ma solo quando è necessario un intervento di manutenzione.	Riesame delle procedure di conservazione, pulizia e disinfezione eccetera
Prp 6: Allergeni	Assicurare l'assenza di allergeni nelle materie prime. Mantenimento di un elenco aggiornato dei potenziali allergeni comprese le fonti (ad esempio, materie prime, contaminazione incrociata eccetera). Identificare e tenere sotto controllo potenziali fonti di contaminazione incrociata.	Acquisizione, dai fornitori, delle specifiche tecniche inerenti le materie prime. Implementazione, su base continua, di attività volte a prevenire la contaminazione incrociata.	No.	Interruzione dell'utilizzo di materie prime potenzialmente "contaminate". Riesame dei fornitori/requisiti dei fornitori Riesame dei criteri di accettazione. Riesame delle attività adottate per prevenire la contaminazione incrociata.
Prp 7: Gestione dei rifiuti	Separare i rifiuti dalle materie prime o alimenti. Utilizzare procedure specifiche per lo smaltimento di rifiuti di origine animale.	Controllo visivo di routine. Assicurare che la politica aziendale in materia di gestione dei rifiuti sia pienamente rispettata.	No.	Rimuovere i rifiuti. Riesaminare e rielaborare le attività di gestione dei rifiuti adottate. Se necessario, addestrare di nuovo il personale.

Nel parere sono stati oggetto di studio i pericoli biologici, chimici, fisici e sono state identificate le pertinenti attività di controllo.

La donazione di cibo ha rappresentato una sfida speciale in quanto:

- questi alimenti potrebbero essere vicini alla fine della loro vita commerciale ("shelf life", in lingua inglese) "da consumarsi entro" o "da consumarsi preferibilmente entro";
- è richiesta una molteplicità di attività, intraprese

Tabella 3
Prp da 8 a 13 di cui alla Tabella 18 del parere Efsa 2017

Prp	Controllo infrastrutture/attività	Monitoraggio	Necessità di registrazione (Si/No)	Azioni correttive
Prp 8: Controllo dell'acqua e dell'aria	Uso di acqua potabile, anche per la produzione di ghiaccio. Buone condizioni della rete interna di distribuzione dell'acqua con assenza di materiali di contatto tossici.	Se la fornitura non è da acquedotto comunale, monitoraggio continuo del trattamento delle acque. Analisi microbiologiche periodiche.	Si, i risultati delle analisi microbiologiche.	Revisione delle modalità di trattamento dell'acqua.
Prp 9: Personale (igiene, condizioni di salute)	Presenza di norme igieniche adeguate alla natura delle attività. Stato di salute del personale.	Controllo visivo giornaliero durante la lavorazione. Controllo medico e /o formazione del personale.	No. Controllo medico e tenuta delle registrazioni in materia di formazione/addestramento.	Affrontare immediatamente ogni problematica relativa al personale. Riesame delle procedure/prassi e informazione del personale.
Prp 10: Materie prime (selezione del fornitore e specifiche)	Conformità delle materie prime ai requisiti di legge. Definizione di criteri di accettabilità basati su specifiche.	Disponibilità di specifiche ricevute dai fornitori o presenza di etichette per i prodotti confezionati. Controllo dei criteri di accettazione ad ogni consegna.	Si, ma solo quando c'è una non conformità. Ad esempio, le materie prime non sono consegnate ad una corretta temperatura.	Non utilizzare materie prime non idonee. Riesame dei fornitori e dei requisiti dei fornitori. Rivisitazione dei criteri di accettazione.
Prp 11: Controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio	Adeguatezza della temperatura dei luoghi di conservazione al fine di garantire i requisiti di temperatura inerenti il prodotto (ad esempio temperatura di refrigerazione o di congelamento).	Monitoraggio della temperatura attraverso registratori di temperatura autonomi dotati di allarme e registrazione automatica dei dati. Monitoraggio manuale/ controllo giornaliero o più controlli della temperatura degli impianti di stoccaggio e del prodotto.	Si, laddove l'attività di controllo si basa su parametri quantificabili come la temperatura (ad esempio raffreddamento e cottura).	Sostituire/riparare/ ripristinare l'apparecchiatura di raffreddamento/ congelamento. In base all'entità della non conformità, considerare lo smaltimento del prodotto interessato. Per i prodotti da forno, le alte temperature promuoveranno la formazione di acrilammide. Tale prodotto "troppo cotto" deve essere smaltito.
Prp 12: Metodologia di lavoro	Il personale segue le istruzioni di lavoro e le procedure operative standard.	Controllo visivo giornaliero.	No.	Riaddestrare di nuovo il personale.
Prp 13: Informazioni sul prodotto e consapevolezza del consumatore	Tutti i prodotti dovrebbero essere accompagnati da informazioni sufficienti a promuovere la corretta manipolazione, conservazione e preparazione dell'alimento da parte dei consumatori. Devono essere incluse eventuali informazioni sugli allergeni e sulla shelf life del prodotto.	Devono essere effettuati controlli di routine per verificare che queste informazioni siano fornite.	No.	Riesame e revisione delle informazioni fornite.

Tabella 4
Prp 14 e 15 di cui alla Tabella 2 del parere Efsa 2018

Prp	Controllo infrastrutture/attività condotte sia dai donatori che dai destinatari	Monitoraggio	Necessità di registrazione (Sì/No)	Azioni correttive
Prp 14: Controllo sulla shelf-life	Con riferimento alle date riportate in etichetta ("da consumare entro" vs "da consumarsi preferibilmente entro"), verifica della Conformità delle etichette stesse al regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Corretta conservazione degli alimenti rispettando le condizioni di temperatura, luce ed umidità raccomandate dal produttore.	Gli alimenti devono essere regolarmente controllati per garantire la rimozione di prodotti che anno superato la data di scadenza "da consumarsi entro". Gli Osa verificano l'integrità dell'imballaggio/confezione, l'adeguatezza delle condizioni di conservazione eccetera	No ¹	Smaltimento, rifiuto o ritiro dei prodotti nei seguenti casi: 1) tempo di shelf life residuo non sufficiente 2) ricezione del prodotto dopo la data di scadenza ("da consumarsi entro") 3) se la confezione (imballaggio) è danneggiata 4) etichettatura inadeguata (non chiara o poco visibile).
Prp 15: Gestione degli alimenti restituiti	Le modalità di stoccaggio dovranno essere rispettose dei criteri di temperatura (refrigerata, congelata, a temperatura ambiente) in relazione al tipo di alimento. Dovrà inoltre essere rispettata la separazione dagli alimenti respinti. Le modalità di stoccaggio e di rintracciabilità devono seguire l'approccio "ciò che è entrato prima deve uscire per primo" ("First in, first out, Fifo).	Ispezione e controllo dell'integrità del prodotto. Non vi deve essere nessun segno visibile di deterioramento. Controllo della temperatura durante la fase di ricevimento del prodotto. Decisione sull'accettabilità per la donazione.	Si, vengono registrati i prodotti restituiti, la data di restituzione e la loro destinazione.	Smaltimento degli alimenti non adatti al consumo umano e che non sono stati conservati correttamente. Rilavorazione degli alimenti per renderli sicuri.

Sebbene non sia necessario tenere registri relativi alla shelf life, i requisiti di tracciabilità si applicano alla donazione di alimenti.

da diversi attori spesso su base volontaria con risorse molto limitate.

Ciò ha reso necessario lo sviluppo di quattro nuovi e specifici Prp:

- Prp 14 "Controllo sulla shelf life";
- Prp 15 "Gestione degli alimenti restituiti";
- Prp 16 "Valutazione per la donazione di cibo e assegnazione della durata di conservazione residua";
- Prp 17 "Congelamento degli alimenti destinati alla donazione".

Di particolare rilevanza pratica risulta essere la Tabella 2 contenuta nel parere, dove per ciascuno dei Prp dal 14 al 17 vengono indicate/i, – sulla falsariga dell'approccio individuato nel parere Efsa del 2017:

- le infrastrutture necessarie per le attività/tipologie di attività di (auto)controllo da svolgere;
- le attività di monitoraggio da porre in essere;

- la necessità (o meno) di registrare le attività di monitoraggio;
- le azioni correttive da porre in essere in caso di non conformità.

La Tabella 2 tradotta in lingua italiana è riportata nelle *Tabelle 4 e 5* del presente lavoro

Anche nel parere del 2018, l'Efsa ha sviluppato un approccio semplificato. Viene considerato sufficiente, per il personale operante negli stabilimenti (unità di impresa alimentare) oggetto del parere, sapere se un pericolo biologico, chimico o fisico o un allergene potrebbe verificarsi o meno in ogni fase del processo produttivo, senza necessariamente descrivere ciascun pericolo specifico in dettaglio.

Poiché esiste una considerevole sovrapposizione tra i diversi stabilimenti target, nel parere è presente una sola Tabella, che riassume i pericoli e le attività di controllo (Prp) che compongono il Efsms/Efscs "semplificato".

I Prp di cui sopra si basano su quelli descritti nella

Tabella 5
Prp 16 e 17 di cui al parere Efsa 2018

Prp 16: Valutazione per la donazione di cibo e assegnazione della durata di conservazione residua	Relativamente alla distribuzione effettuata in condizioni di refrigerazione o a temperatura ambiente, garantire che i prodotti con la più breve shelf life residua siano i primi ad essere avviati alla logistica. Attrezzature e metodologie di lavoro per effettuare valutazioni sensoriali. Sistemi di rintracciabilità.	Valutare sugli alimenti preconfezionati la presenza della dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" o "da consumarsi entro" e decidere quanto tempo residuo può essere "allocato". Nel caso degli alimenti preconfezionati, per i quali non vi sia un requisito legale inerente la shelf life (ad esempio frutta e verdura confezionate, prodotti da forno, vino eccetera – vedi elenco Prp 14) effettuare una valutazione sensoriale e decidere se il prodotto è ancora idoneo al consumo umano. Nel caso di alimenti che riportino in etichetta la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" e che hanno superato la data riportata in etichetta, è necessario procedere ad una valutazione di routine al fine di valutare: 1. l'integrità della confezione/imballaggio (nessun danno, nessuna apertura, assenza di condensa eccetera); 2. la corretta conservazione degli alimenti in base alla temperatura richiesta e ad altre condizioni (ad esempio, congelamento a -18 °C o essiccazione); 3. la necessità di controllare la data di congelamento, nel caso di alimenti congelati; 4. le proprietà sensoriali ancora accettabili per il consumo (assenza di muffe, irrancidimento eccetera); 5. nessuna esposizione ad altri significativi rischi per la sicurezza alimentare o altri rischi per la salute.	Si, al momento della ricezione: registrazione delle informazioni inerenti l'etichettatura/informazioni iniziali.	Smaltimento o richiamo di alimenti in caso di prodotti già scaduti. Per i cibi che richiedono la definizione di una shelf life ma non ne sono provvisti.
Prp 17: Congelamento degli alimenti destinati alla donazione	Congelamento rapido e corretto stoccaggio del prodotto. Definizione di attività inerenti alla logistica. Relativamente alla data riportata in etichetta inerente alla shelf life dell'alimento ("da consumarsi preferibilmente entro vs "da consumarsi entro") verifica della conformità ai requisiti di cui al regolamento (UE) 1169/2011. Verifica di conformità ai requisiti di cui al regolamento (UE) 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.	Controllo della temperatura. Verifica ispettiva dell'integrità del prodotto. Verifica ispettiva dell'etichettatura. Indicazione della data di congelamento e definizione delle nuove date per quanto riguarda la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro vs "da consumarsi entro".	No.	Smaltimento dei prodotti nei seguenti casi: 1) ricezione del prodotto dopo la data di scadenza 2) se la confezione è danneggiata 3) etichettatura inadeguata (non chiara o poco visibile) 4) prodotti non correttamente conservati.

Comunicazione della Commissione, già ripresi nel parere Efsa del 2017, ma con la modifica del Prp 11, per includere tutte le attività di "Controllo della temperatura", e l'inserimento del Prp 13 "Informazione sul prodotto e consapevolezza del cliente", di cui al parere Efsa del 2017, e dei quattro Prp menzionati sopra.

Le attività in ogni stabilimento target (centro di

distribuzione al dettaglio, supermercato, ristorante e cibo donato) sono brevemente descritti sia nel testo sia utilizzando un diagramma di flusso e il Efsms/Efscs proposto viene rappresentato nel parere in forma tabellare. Nel parere, inoltre, un fallimento nelle misure chiave di controllo (quali la corretta conservazione mantenendo la catena del freddo o la separazione delle materie

prime dai cibi pronti per il consumo/prodotti cotti eccetera) viene preso in esame in quanto potrebbe contribuire ad aumentare il rischio di malattia per il consumatore.

Discussione e conclusioni

Le linee giuda e gli orientamenti forniti sia dalla Commissione europea (Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01) che dall'Efsa (parere scientifico Efsa del 2017 (EFSA Journal 2017; 15(3):4697; Parere Scientifico EFSA del 2018 (EFSA Journal 2018;16(11):5432), in materia di Prp sono di notevole interesse per le autorità competenti, dal momento in cui promuovono una comprensione comune dei requisiti di legge nell'ambito della sicurezza degli alimenti, rappresentando contestualmente un ausilio considerevole per gli operatori del settore alimentare nell'applicare i requisiti dell'UE, una volta introdotti adattamenti specifici e fatta salva la responsabilità primaria degli Osa in materia di sicurezza degli alimenti²⁰. Di notevole rilevanza è il fatto che la Commissione europea abbia chiarito che:

- i requisiti generali e specifici in materia d'igiene di cui all'articolato dei regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004, in un contesto internazionale corrispondono ai Prp;
- i Prp, così come i principi del Sistema Haccp, di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) 852/2004 e ai principi stabiliti nell'articolato del regolamento (CE) 178/2002 (analisi del rischio, principio di precauzione, trasparenza/comunicazione, responsabilità primaria degli Osa e rintracciabilità), costituiscono la base giuridica del Efsms/Efscs, cui gli Osa sono tenuti a conformarsi;
- nei Prp sono ricomprese, tra le altre corrette prassi operative, le corrette prassi igieniche (Ghp) e le buone prassi di fabbricazione (Gmp);
- i Prp costituiscono la base su cui poggia un'efficace applicazione del Sistema Haccp e andrebbero attuati prima della realizzazione di qualsiasi procedura basata su tale sistema.

Con riferimento al Sistema Haccp ed ai Ccp, la Comunicazione rimanda al considerando 15 del regolamento (CE) 852/2004, in base al quale «in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia d'igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo». Tale considerazione è fondamentale e rappresenta di fatto la base legale che ha permesso all'Efsa lo sviluppo di pareri scientifici nei quali viene di fatto avallata l'applicazione di Efsms/Efscs che prescindono dalla sorveglianza di Ccp, fatta salva la necessità per alcuni Prp di garantire opportune registrazioni. Tale orientamento, che diminuisce di molto gli oneri a carico degli Osa che si configurano come microimprese, trova la sua base legale sempre nel considerando 15 di cui sopra, che nel merito recita: «il requisito di conservare i documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole».

Nella Comunicazione vengono individuati, in relazione ai Prp, 12 ambiti di intervento: infrastrutture (edifici ed attrezzature); pulizia e disinfezione; lotta contro gli animali infestanti; manutenzione tecnica e taratura; contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione; allergeni; gestione dei rifiuti; controllo dell'acqua e dell'aria; personale (igiene, condizioni di salute); materie prime (selezione del fornitore e specifiche); controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio; metodologia di lavoro.

Nel merito, si ritiene necessario segnalare che taluni ambiti individuati per la definizione dei Prp (vedasi la sezione 2.12 "Metodologia di lavoro" dell'allegato I della Comunicazione) risultano essere in realtà dei contenitori all'interno dei quali trovano collocazione una congerie di prassi (da porre in essere a cura dell'Osa) strettamente dipendenti dallo specifico processo produttivo posto in essere.

Altrettanto importanti sono gli orientamenti forniti dalla Commissione in relazione alle interconnessioni tra gli esiti dell'analisi dei pericoli effettuata dall'Osa e le misure di controllo, e quindi di gestione dei pericoli, che lo stesso Osa è tenuto a mettere in atto. Nel merito, in base

²⁰ Confronta il capitolo 2 della Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01.

agli orientamenti espressi nella Comunicazione, in particolare nell'appendice 2 "Esempio di un'analisi dei pericoli - Procedura di valutazione (semiquantitativa) del rischio", il livello di rischio individuato tenendo conto della gravità e della probabilità dell'effetto condiziona/indica agli Osa le tipologie di misure di controllo da adottare.

Nello specifico, per una scala di rischio compresa tra 1 e 7, i Prp costituiscono l'unica misura di controllo da attuare nell'ambito di un Efsms/Efscs qualora dall'analisi dei pericoli emergano livelli di rischio 1 e 2; per i livelli di rischio 3 e 4 ai Prp vanno affiancati eventuali Prp operativi; per i livelli di rischio 5, 6 e 7, ai Prp vanno affiancati i Ccp o, se non esiste alcun limite critico misurabile, può essere applicato un Prp operativo (ad esempio, controllo di un allergene).

Sempre la Comunicazione prevede un secondo approccio più semplice alla valutazione dei rischi. Nell'esempio fornito, anche in questo caso nell'appendice 2, i livelli di rischio vanno da 1 a 5 anziché da 1 a 7, utilizzando tre suddivisioni della probabilità e dell'effetto invece di quattro (le suddivisioni 3 e 4 sono accorpate); la combinazione tra il livello di probabilità e il livello di gravità restituisce un livello di rischio in accordo allo schema che segue (lo schema non è presente nella Comunicazione ed è stato realizzato dagli autori del lavoro). In questo caso, per una scala di rischio compresa tra 1 e 5, i Prp costituiscono l'unica misura di controllo da attuare nell'ambito di un Efsms/Efscs qualora dall'analisi dei pericoli emergano livelli di rischio 1 e 2; per i livelli di rischio 3, 4 e 5, ai Prp vanno affiancati i Ccp; i Prp operativi non sono contemplati.

Gli orientamenti della Commissione europea in materia di analisi dei pericoli e Prp, espressi nella Comunicazione, sono stati ripresi e sviluppati dall'Efsa (panel Biohaz) in due recenti pareri scientifici dal titolo *"Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems"*.

Nel parere scientifico del 2017 (<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4697>) le tipologie di stabilimenti (unità di impresa alimentare) prese in considerazione sono: macellerie, negozi di frutta e verdura, panetterie, pescherie, gelaterie.

Nel parere scientifico del 2018 (<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5432>) le tipologie di stabilimenti prese in considerazione sono: piccoli

centri per il commercio al dettaglio, supermercati, ristoranti inclusi i pub e i servizi di catering, donazione di alimenti per "consumatori regolari" (ad esempio, escludendo i soggetti immunocompromessi a causa di malattia, le donne in gravidanza, i soggetti sottoposti a trattamenti farmacologici, i soggetti appartenenti ad alcune fasce di età eccetera).

Nelle conclusioni dei due pareri viene specificato che, sulla base di un'analisi dei pericoli che possono verificarsi, nelle tipologie di unità di impresa alimentari prese in considerazione, i Prp sono ritenuti sufficienti per garantire la sicurezza alimentare e non risulta necessario ricorrere ai Ccp.

In ciascuno dei pareri viene elencato, in ordine progressivo il numero dei Prp (dal Prp 1 al Prp 17) da adottarsi a cura di ciascuna tipologia di Osa preso in considerazione, che vanno da un minimo di 13 (macellerie, negozi di frutta e verdura, panetterie, pescherie, gelaterie, piccoli centri per il commercio al dettaglio, supermercati, ristoranti inclusi i pub e i servizi di catering) ad un massimo di 17 (donazione di alimenti per "consumatori regolari"). I primi 12 Prp sono quelli individuati nella Comunicazione della Commissione mentre i rimanenti Prp riguardano:

- informazioni sul prodotto e consapevolezza del consumatore (Prp 13);
- controllo della shelf-life (Prp 14);
- gestione degli alimenti restituiti" (Prp 15);
- valutazione per la donazione di cibo e assegnazione della durata di conservazione residua (Prp 16);
- congelamento degli alimenti destinati alla donazione (Prp 17).

In conclusione, la Commissione europea e l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare hanno fornito alle autorità competenti e agli operatori del settore alimentare preziosi orientamenti in relazione alle misure di controllo che gli Osa sono chiamati ad utilizzare nell'ambito di un Efsms/Efscs. Tali orientamenti possono notevolmente agevolare sia la comprensione delle basi giuridiche emanate dalla Comunità/Unione europea in materia di sicurezza alimentare/degli alimenti, sia l'implementazione del Sistema europeo di Gestione (o di Controllo) per la sicurezza alimentare/degli alimenti, i cui gli operatori del settore alimentare stessi sono tenuti a conformarsi.

CAMPAGNA ABBONAMENTI 2019



ABBONATI!

vedi tariffe sul retro

PER INFORMAZIONI

🔗 visita il nostro sito www.pointvet.it

✉️ invia una mail a: abbonamenti@pointvet.it

☎️ telefona allo 02/60 85 23 32 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)

TARIFFE ABBONAMENTI 2019

1 - A&B STANDARD - 9 fascicoli cartacei + supplemento monotematico, consultazione gratuita dei fascicoli in formato pdf e sfogliabile e newsletter periodica di aggiornamento professionale	€ 90,00
2 - A&B BASE - 9 fascicoli cartacei e newsletter periodica di aggiornamento professionale	€ 70,00
3 - A&B ON LINE - 9 fascicoli in formato pdf e sfogliabile, navigazione in tutte le sezioni del sito www.alimentibevande.it , newsletter periodica di aggiornamento professionale (IVA compresa)	€ 95,00
4 - A&B PLUS - Solo navigazione in tutte le sezioni del sito www.alimentibevande.it (IVA compresa)	€ 65,00
5 - A&B PLUS+ - Navigazione in tutte le sezioni del sito www.alimentibevande.it abbinata alle formule Standard o Base (IVA compresa)	€ 50,00
6 - MACCHINE ALIMENTARI (MAL) - 9 fascicoli cartacei	€ 45,00
7 - A&B STANDARD + MACCHINE ALIMENTARI (MAL) - 9 fascicoli cartacei + supplemento monotematico, consultazione gratuita dei fascicoli in formato pdf e sfogliabile, newsletter periodica di aggiornamento professionale + MAL (9 fascicoli cartacei)	€ 125,00
8 - A&B BASE + MACCHINE ALIMENTARI (MAL) - 9 fascicoli cartacei, newsletter periodica di aggiornamento professionale + MAL (9 fascicoli cartacei)	€ 105,00
9 - A&B ON LINE + MACCHINE ALIMENTARI (MAL) - 9 fascicoli in formato pdf e sfogliabile, navigazione in tutte le sezioni del sito www.alimentibevande.it , newsletter periodica di aggiornamento professionale (IVA compresa) + MAL (9 fascicoli cartacei)	€ 130,00

SCELGO LA SEGUENTE FORMULA:

1 - A&B Standard € 90,00 **2** - A&B Base € 70,00 **3** - A&B On line € 95,00 **4** - A&B Plus € 65,00 **5** - A&B Plus+ € 50,00
6 - Mal € 45,00 **7** - A&B Standard+Mal € 125,00 **8** - A&B Base+Mal € 105,00 **9** - A&B On line+Mal € 130,00

DATI PER LA SPEDIZIONE

Nome _____ Cognome _____

Ragione Sociale _____

Indirizzo _____ n. _____

Città _____ CAP _____ Prov. _____

E-mail per i servizi e le comunicazioni *on line* _____

DATI PER LA FATTURAZIONE (solo per le formule 3, 4, 5 e 9, se diversi dai dati per la spedizione)

Ragione sociale _____

Indirizzo _____ n. _____

Città _____ CAP _____ Prov. _____

P. IVA (obbligatorio) _____ C.F. (obbligatorio) _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail _____

TIPOLOGIA D'AZIENDA

- Azienda agricola Industria alimentare Industria delle bevande Distribuzione alimentare Industria macchine alimentari
 Ristorazione collettiva Società consulenza/Consulente ASL Ente di ricerca Altro _____

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- Versamento su c/c postale n. 21747209, intestato a Point Vétérinaire Italie srl - Via Medardo Rosso, 11 - 20159 Milano
 Bonifico bancario IBAN IT89C0569601620000010074X07
 Carta di credito (CartaSi, Visa, Mastercard)

Data _____ Firma e timbro _____

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 196/2003

Titolare del trattamento dei dati personali è Point Vétérinaire Italie srl, con sede in Milano - Via Medardo Rosso, 11- 20159, che potrà utilizzare i dati forniti dall'utente per finalità di marketing, newsletter, attività promozionali, offerte commerciali, analisi statistiche e ricerche di mercato. Indicando i Suoi dati, sarà aggiornato sulle iniziative di Point Vétérinaire Italie srl, tramite posta ordinaria, posta elettronica, fax, sms e mms. Qualora non desiderasse ricevere alcuna comunicazione la preghiamo di barrare la casella.