

Rischi

Le imprese alimentari si classificano così

I criteri da seguire per categorizzare il rischio delle imprese

di *Gianluigi Valsecchi*

Dirigente Medico veterinario (Asl Lecco), Specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale, Diritto e Legislazione veterinaria, Sanità pubblica veterinaria

Con il termine "categorizzazione" del rischio si valutano le imprese del settore alimentare tramite una classificazione degli impianti basata sulla categoria di rischio conferito.
Obiettivo: assegnare e distribuire correttamente le risorse per effettuare i controlli ufficiali

La legislazione dell'Unione europea prevede che i controlli ufficiali effettuati nei confronti delle imprese alimentari e mangistiche siano condotti in base ad una valutazione dei rischi.

Il regolamento CE 882/2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli

animali, specifica che tra le informazioni per la stesura di una corretta programmazione e pianificazione dei controlli ufficiali l'autorità sanitaria deve tener conto dei criteri relativi alla «categorizzazione del rischio delle attività interessate».

Con il termine "graduazione" o "categorizzazione" del rischio si valutano le imprese del settore alimentare tramite una classificazione degli impianti basata sulla categoria di rischio assegnato.

Tale valutazione si effettua in base:

- alla tipologia di prodotti, trasformati, preparati, commercializzati e/o somministrati;
- al genere di attività svolta;
- alle caratteristiche del processo produttivo effettuato;
- alle caratteristiche dello schema d'impianto;
- ai criteri di gestione dei processi nei quali l'alimento è coinvolto sia direttamente che indirettamente;
- al target del consumatore cui il prodotto alimentare è destinato;
- alle modalità d'uso dell'alimento.

La graduazione del rischio ha il fine di assegnare e distribuire correttamente le risorse per l'effettuazione dei controlli ufficiali e costituisce

pertanto uno strumento vitale per l'organizzazione dei controlli ufficiali.

A volte viene interpretata come l'analisi del rischio, ma è doveroso specificare che si tratta di strumenti di valutazione differenti.

Per graduare il rischio è fondamentale stabilire le interazioni dei processi, gli strumenti, i criteri e la metodologia operativa necessaria per raggiungere un obiettivo misurabile in termine di efficienza ed efficacia.

In particolare, per poter sviluppare e applicare una corretta valutazione della graduazione del rischio nelle imprese alimentari, è necessario che vengano stabiliti criteri chiari, definiti e coerenti alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Tali criteri, applicabili a tutte le imprese alimentari, al fine di assicurare un approccio uniforme e coerente durante i controlli ufficiali da parte dell'autorità sanitaria, sono deputati all'individuazione di azioni omogenee e misurabili nella loro applicazione.

La graduazione del rischio, nel caso di stabilimenti riconosciuti del settore alimentare, viene effettuata per singolo impianto, mentre per le attività soggette all'obbligo della sola registrazione avviene per categoria di impianti.

Graduazione del rischio negli stabilimenti riconosciuti

L'attribuzione del livello di rischio nei suddetti impianti, al fine di assicurare una omogenea valutazione, viene effettuata dopo aver raggruppato gli stessi in tipologie produttive omogenee, quali:

- impianti dove gli alimenti sono trasformati e sottoposti a trattamenti;
- impianti dove si svolge attività di macellazione;
- impianti nei quali gli alimenti vengono prodotti e preparati in assenza di trattamenti, quali, ad esempio, sezionamenti, laboratori di preparazione e riconfezionamento ovvero impianti nei quali gli alimenti vengono sottoposti a porzionamento, taglio ecc.
- magazzinaggio di alimenti senza manipolazione e la cui attività riguarda solo la movi-

mentazione degli stessi, come avviene, ad esempio, nei centri di raccolta e deposito.

Criteri per la graduazione del rischio per gli stabilimenti di origine animale riconosciuti

I criteri sottoposti a valutazione per la graduazione del rischio negli impianti riconosciuti sono i seguenti:

- caratteristiche della struttura;
- produzione;
- processi;
- personale.

A tali criteri viene assegnato un punteggio. In base a tale punteggio gli impianti vengono suddivisi in quattro classi di rischio:

- rischio basso;
- rischio medio-basso;
- rischio medio-alto;
- rischio alto.

Riguardo ai criteri sopracitati, gli stessi vengono valutati in base ai parametri riportati di seguito.

Caratteristiche della struttura

- *Lay-out* dell'impianto. Verifica della corrispondenza dello stato di fatto rispetto alla pianta planimetrica e/o diagrammi di flusso, con valutazione dei flussi dei prodotti alimentari quali materie prime, semilavorati, prodotti finiti e del personale che opera all'interno dell'impianto. Rispetto della destinazione d'uso per ogni area/locale/attrezzatura.
- Condizioni microclimatiche – Ventilazione, flussi d'aria, fumo, odori, Illuminazione e condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature.
- Condizioni di manutenzione e di pulizia.
- Numero di addetti alla produzione.

Produzione

- Tipo di alimenti prodotti, quantità prodotta con valutazione del rischio.

- Destinazione d'uso dell'alimento prodotto, con definizione del target del consumatore finale e valutazione del processo di produzione.
- Ambito di commercializzazione (locale, provinciale, regionale, europea, extra europea).

Processi

- Procedure prerequisito:
 - presenza delle procedure e corretta applicazione;
 - presenza delle procedure, ma non correttamente applicate;
 - inadeguatezza delle procedure;
 - assenza di procedure;
 - presenza, ma mancata applicazione delle stesse con grave pericolo di contaminazione per gli alimenti.
- Sistema Haccp:
 - valutazione dei pericoli correttamente effettuata;

- incompleta analisi dei pericoli;
 - mancata applicazione della stessa;
 - non corretta applicazione dell'analisi dei pericoli;
 - mancata conoscenza degli stessi da parte dell'Operatore del settore alimentare (Osa).

- Rintracciabilità, ritiro e richiamo:
 - l'impresa ha predisposto, implementa e periodicamente verifica un sistema di tracciabilità interna dei lotti in lavorazione e di rintracciabilità e ritiro completo e affidabile;
 - l'impresa non ha un sistema di verifica;
 - l'impresa ha implementato un sistema inadeguato;
 - l'impresa ha un sistema incompleto;
 - mancata implementazione del sistema.
- Risultati dei precedenti controlli:
 - le autorità competenti non hanno rilevato non conformità significative;
 - le non conformità rilevate dall'azienda sono state registrate, affrontate e risolte pronta-

33

**valorizziamo i vostri sogni,
certifichiamo le vostre passioni**

R.I.N.A.
1861

Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

www.agroqualita.it

- mente e in autonomia dall’Osa;
- l’azienda ha solo non conformità minori comunque risolte;
- mancata risoluzione di non conformità;
- presenza di ripetute non conformità e accertamento da parte dell’autorità sanitaria di non conformità importanti.

Personale

- Professionalità e coinvolgimento:
 - l’Osa ha una buona preparazione sui temi della sicurezza alimentare e della gestione per processi;
 - l’Osa possiede limitate conoscenze, ma è prontamente disposto a collaborare con le autorità competenti;
 - l’Osa ha scarsa propensione a risolvere le non conformità;
 - l’Osa sottovaluta i problemi;
 - l’Osa non è disponibile alla risoluzione dei problemi.
- Formazione e comportamento degli addetti:
 - comportamento igienico degli addetti corretto, le procedure aziendali sono correttamente applicate;
 - solo occasionalmente si evidenziano comportamenti igienici non corretti;
 - si verificano ripetute non conformità relative al comportamento igienico degli addetti;
 - il personale ha scarsa conoscenza delle procedure aziendali in materia di igiene e gestione dei processi;
 - problemi rilevanti nel comportamento igienico degli addetti, con conseguente contaminazione degli alimenti.

Graduazione del rischio negli stabilimenti registrati

La graduazione del rischio negli stabilimenti soggetti alla sola notifica tramite Scia (Segnalazione certificata di inizio attività), ai sensi dell’art. 6 del reg. CE 852/04, viene effettuata per macrocategorie di attività, come sotto elencate:

- distributori automatici di alimenti, compresi i distributori automatici di latte crudo;

- depositi di alimenti sia in regime di freddo che non;
- bar semplici, *wine bars*, bar gastronomici, enoteche, tavole fredde, refettori ecc.;
- negozi di vicinato, superette e supermercati;
- ristoranti, trattorie, self service, agriturismi, mense e altre attività di preparazione inferiore a 100 pasti al giorno;
- ristorazione collettiva con attività di produzione maggiore di 500 pasti al giorno.

La valutazione non avviene sul totale delle attività sopradescritte, ma su un campione di tali attività. La formazione di detto campione è costituito dall’insieme degli stabilimenti, appartenenti a una stessa categoria ed estratti con criteri di casualità. Il numero degli stabilimenti da prendere in considerazione all’interno di una stessa macrocategoria viene definito da parte dell’autorità sanitaria. Gli stabilimenti sottoposti a controllo, inoltre, non possono essere numericamente inferiori a quelli eventualmente controllati nella programmazione precedente.

Criteri per la graduazione del rischio negli stabilimenti registrati ai sensi del regolamento CE 852/04

Riportiamo, di seguito, i criteri per la graduazione del rischio negli stabilimenti registrati ai sensi del regolamento CE 852/04.

- Attività:
 - superficie e dimensioni dell’impresa alimentare;
 - tipologia di attività svolta dall’impresa alimentare; nel caso vengano svolte più attività, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, la stessa impresa verrà assegnata alla categoria corrispondente all’attività a maggior rischio;
 - tipologia degli alimenti commercializzati e/o somministrati.
- Dati storici:
 - valutazione di precedenti controlli e relativi risultati;
 - numero delle imprese alimentari controllate nell’anno rispetto al numero di attività controllabili.