

REGIONE EMILIA ROMAGNA
PROPOSTA DI ATTO DELIBERATIVO DELLA GIUNTA REGIONALE

COD.DOCUMENTO VET/08/265558
ASSESSORATO POLITICHE PER LA SALUTE

DIREZIONE GENERALE SANITA' E POLITICHE SOCIALI
SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI

ESTENSORE NOCERA LUCIA

OGGETTO SEMPLIFICAZIONE DEL SISTEMA HACCP PER ALCUNE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE.

DOC.DI RIFERIMENTO CAUSALE
PARTICOLARITA'

TIPO DI DELIBERAZIONE ORDINARIA
IMPLICAZIONI CONTABILI

PARERI
FIRME

RESP.REGOLARITA'AMMINISTRATIVA		L'ASSESSORE	
GRISENDI LEONIDA	12/11/08	BISSONI GIOVANNI	12/11/08

CON ALLEGATI PARTE INTEGRANTE

ITER DI APPROVAZIONE PREVISTO

00011 DELIBERA ORDINARIA SENZA IMP. SPESA

Inserita nella Seduta di Giunta n. 41 del 17/11/08
con il numero di delibera : 08 001869 n. ordine 000004

PROGR. N. 1869/2008

GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA

Questo giorno di LUNEDI' 17 (DICIASSETTE) del mese di NOVEMBRE dell' anno 2008 (DUEMILAOTTO) si e' riunita nella residenza di VIALE A.MORO, 52 , la Giunta regionale con l'intervento dei Signori:

- | | |
|------------------------|--------------|
| 1) DELBONO FLAVIO | - Presidente |
| 2) BISSONI GIOVANNI | - Assessore |
| 3) CAMPAGNOLI ARMANDO | - Assessore |
| 4) DAPPORTO ANNA MARIA | - Assessore |
| 5) MANZINI PAOLA | - Assessore |
| 6) PERI ALFREDO | - Assessore |
| 7) RABBONI TIBERIO | - Assessore |
| 8) RONCHI ALBERTO | - Assessore |
| 9) ZANICHELLI LINO | - Assessore |

Presiede il Vice Presidente Assessore DELBONO FLAVIO
attesa l'assenza del Presidente

Funge da Segretario l'Assessore ZANICHELLI LINO

OGGETTO: SEMPLIFICAZIONE DEL SISTEMA HACCP PER ALCUNE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE.

COD.DOCUMENTO VET/08/265558

PROGR. N. 1869/2008

N. ORDINE 4

omissis

L'ASSESSORE SEGRETARIO: ZANICHELLI LINO

Il Responsabile del Servizio

Segreteria e AA.GG. della Giunta
Affari Generali della Presidenza

Pari Opportunita'

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Visto il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 che, recependo la direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore, abroga alcune normative del settore tra cui il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 (autocontrollo);

Considerato che la propria Delibera della Regione Emilia Romagna n. 717/2000, che consentiva l'adozione di procedure semplificate del sistema HACCP per alcune tipologie di industrie alimentari, conseguentemente all'abrogazione del D.Lgs n. 155/1997 risulta inapplicabile;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, e successive modificazioni ed in particolare:

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

- il comma 1 dell'art. 5 che stabilisce che le procedure debbono essere basate sui principi HACCP;
- il comma 2 dell'art. 5 con cui viene stabilito che la documentazione e registrazione debbono essere adeguate alla natura e dimensioni dell'impresa alimentare;
- il comma 5 dell'art. 5 che permette l'adozione da parte degli operatori del settore alimentare di manuali (nazionali - comunitari) al fine di facilitare l'implementazione dei requisiti HACCP. Questa possibilità include l'utilizzo di manuali per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;
- l'Allegato 1 che prevede gli obblighi cui sono tenuti i produttori primari ai requisiti generali in materia d'igiene;

Viste le Linee Guida della Commissione Comunitaria del 16.11.2005 sull'applicazione delle procedure basate sui principi dell'HACCP e alla semplificazione della loro attuazione in talune imprese alimentari;

Ravvisata l'esigenza di favorire l'applicazione consapevole e sostanziale di sistemi di autocontrollo semplici, essenziali e compatibili con le dimensioni aziendali;

Valutato che per alcune tipologie di imprese del settore alimentare la definizione analitica delle procedure per "linea di prodotto" e la sistematica registrazione del monitoraggio continuo dei punti di controllo critico, con conservazione della relativa documentazione, può costituire un appesantimento procedurale e formale, con evidenti limiti di significatività e compatibilità operativa;

Dato atto, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. 43/01 e successive modificazioni e della propria deliberazione n. 450/07, del parere di regolarità amministrativa espresso dal Direttore Generale Sanità e Politiche sociali, Dott. Leonida Grisendi;

Su proposta dell'Assessore alle Politiche per la Salute;

A voti unanimi e palesi

D e l i b e r a

- 1) Per l'adozione di procedure semplificate del Sistema "Hazard analysis and critical control points" (HACCP), secondo le linee guida tecniche riportate nell'allegato 1, che costituisce parte integrante della presente delibera, sono individuate le seguenti tipologie di imprese alimentari:
 - Settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti;
 - Settori alimentari, in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione
- 2) Sono escluse dalla semplificazione all'attuazione dei principi del sistema HACCP le imprese alimentari non espressamente ricomprese nella tabella di cui all'allegato tecnico alla presente delibera.
- 3) di pubblicare la presente deliberazione ed il relativo allegato nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna.

- - -

**LINEE GUIDA TECNICHE PER L'APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO
CON PROCEDURA SEMPLIFICATA DEL SISTEMA HACCP**

Il Reg (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sancisce che gli operatori del settore alimentare (ogni persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni di legge nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo), devono garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

Appare evidente, senza entrare nel merito del campo di applicazione, come le strutture soggette alle regole definite dal Regolamento siano estremamente differenti, con problematiche e livelli di rischio igienico sanitari scarsamente riconducibili a modelli predefiniti.

Il medesimo regolamento, all'art. 5, stabilisce che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basati sui principi HACCP (identificazione dei pericoli, dei punti critici di controllo e dei relativi limiti critici, di sistemi di sorveglianza efficaci, di azioni correttive nonché opportune verifiche e registrazioni).

I sette principi del sistema HACCP possono essere applicati a qualsiasi segmento della filiera alimentare, anche se deve essere prevista una flessibilità che conduce ad una applicazione semplificata per alcune imprese alimentari.

In particolare, nel caso in cui le prescrizioni di base (pre-requisiti), integrate o meno da manuali di corretta prassi operativa, conseguono l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari, si deve considerare, sulla base del principio di proporzionalità, che gli obblighi sanciti in forza delle norme sull'igiene degli alimenti sono stati soddisfatti e che non vi è alcuna necessità di applicare l'obbligo di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui sette principi del sistema HACCP.

Sulla base delle indicazioni fornite dalle linee guida comunitarie sulla semplificazione citate in premessa, per l'adozione di procedure semplificate del sistema HACCP, sono individuate le seguenti tipologie:

- a. Settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti
- b. Settori alimentari, in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione

Sono esclusi dalla semplificazione all'attuazione dei principi del sistema HACCP le imprese alimentari non espressamente ricomprese nelle tipologie elencate nella tabella che segue.

Il Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione Emilia Romagna si riserva la possibilità di individuare, a seguito di una valutazione dell'analisi del rischio, ulteriori tipologie di attività cui consentire l'adozione di procedure semplificate per la gestione dell'autocontrollo.

Un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP deve tenere in considerazione, in particolare:

- Ø La natura dei processi
- Ø La dimensione dell'impresa alimentare

Tale semplificazione prevede che a seguito dell'applicazione dell'analisi dei pericoli al processo considerato, la gestione degli stessi avvenga attraverso la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa alimentare di procedure di controllo basate sull'applicazione di misure igieniche di base (PRE-REQUISITI).

In relazione alla natura delle imprese alimentari e della tipologia dei processi alimentari il controllo dei pericoli si ottiene applicando:

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'	TIPOLOGIE DI IMPRESE	Modalità di controllo dei pericoli
Settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, OPPURE che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> • chioschi di vendita, banchi del mercato e banchi di vendita autotrasportati, auto negozi e banchi temporanei di vendita; • locali in cui sono servite prevalentemente bevande (bar, caffè, ecc.); • negozi alimentari al dettaglio (esercizi di vicinato e medie strutture di vendita, come definite dal Dlgs 114/98) • imprese di trasporto di prodotti alimentari confezionati e non • imprese di deposito di prodotti alimentari ove non vi sia alcuna manipolazione 	<p>1. Se presenti manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, le imprese alimentari possono utilizzarli per rispondere agli obblighi di cui alla presente delibera.</p> <p>2. In alternativa le imprese alimentari devono implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti :</p> <p>a) Prerequisiti in materia di igiene alimentare</p> <p>b) Operazioni di monitoraggio = monitoraggio delle temperature e il controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature di refrigerazione/ congelamento.</p> <p>c) Registrazione = registrazioni delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate.</p>

N.B. La classificazione della tabella è da intendersi riferita alle attività nelle quali gli addetti allo specifico ciclo produttivo non superino le 10 unità (in linea con la definizione di "microimprese" di cui alla Raccomandazione 2003/361 CE della Commissione Europea).

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'	TIPOLOGIE DI IMPRESE	Modalità di controllo dei pericoli
Settori alimentari, in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione	<ul style="list-style-type: none"> • ristoranti e affini comprese le strutture di manipolazione degli alimenti a bordo di mezzi di trasporto quali le navi, bar con piccola ristorazione, agriturismo. • Ristorazione nell'ambito di fiere e sagre • attività di catering (preparazione e somministrazione) fino a 250 pasti al giorno • terminali di distribuzione o "cucinetto" per lo sporzionamento o la distribuzione di pasti prodotti altrove • cucine destinate a servizio di comunità particolari per le quali siano previste le caratteristiche delle civili abitazioni • mense fino a 250 pasti al giorno • esercizi per la vendita al dettaglio (compresi gli autonegozi) con laboratori annessi e laboratori artigianali con annessa vendita quali: <ul style="list-style-type: none"> o macellerie, o pescherie, o erboristerie, o gastronomie/rostitorie, o pasticcerie, o panetterie, pizze al taglio, o paste fresche o gelaterie, o chioschi con manipolazione di alimenti, o caseifici, laboratori lavorazione carne e miele annessi ad aziende agricole/ agriturismi, <p>per i quali l'eventuale produzione per la vendita ad altri esercizi di commercio e/o somministrazione, sia limitata all'ambito della stessa provincia o province contermini,</p> • Produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale: torrefazioni caffè, cantine di vino, mulini, acetarie, lavorazione funghi freschi e secchi. 	<p>1. Se presenti manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, le imprese alimentari possono utilizzarli per rispondere agli obblighi di cui alla presente delibera</p> <p>2. In alternativa le imprese alimentari devono implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti:</p> <p>a) Prerequisiti in materia di igiene alimentare</p> <p>b) Definizione di tutti i pericoli significativi riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il loro controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi.</p> <p>c) Operazioni di monitoraggio = monitoraggio delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura)</p> <p>d) Registrazione: registrazioni delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate.</p>

N.B. La classificazione della tabella è da intendersi riferita alle attività nelle quali gli addetti allo specifico ciclo produttivo non superino le 10 unità (in linea con la definizione di "microimprese" di cui alla Raccomandazione 2003/361 CE della Commissione Europea).

I principali **prerequisiti** da considerare sono:

- Requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- Requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- La corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto) Igiene della lavorazione

- Gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- Procedure di controllo degli infestanti
- Procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- Qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)
- Controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- Igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale. Salute del personale.
- Formazione: piano di formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Tali prerequisiti sono diretti a controllare i pericoli in maniera generale, la **rintracciabilità** (articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002) e il **ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti** (articolo 19 del regolamento (CE) n. 178/2002), pur non figurando tra i prerequisiti devono essere, comunque, considerate prescrizioni di base.

I Manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, elaborati e diffusi a norma degli art. 7, 8 e 9 del Reg. CE n. 852/04, costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme di igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP.

- - - - -