

HACCP e il nuovo pacchetto Igiene

written by Rivista di Agraria.org | 9 ottobre 2008

di Angelo Giordano



L'Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) nasce per volere della NASA nel 1960, con l'obiettivo di controllare gli alimenti che dovevano nutrire gli astronauti durante le missioni spaziali. Dal 1960 ad oggi le conoscenze di igiene e microbiologia degli alimenti sono decuplicate ma il sistema HACCP rimane sostanzialmente invariato.

Grazie alla sua semplicità applicabilità e efficacia fu reso obbligatorio con il D.lgs. 155/97 per tutti gli operatori del settore alimentare, con l'intento di aumentare il livello di sicurezza degli alimenti, attraverso il controllo e la gestione dei punti critici durante la manipolazione degli alimenti.

Il metodo haccp è basato su sette principi:

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

La letteratura è ricchissima esempi di (es. manuali stilati dalle associazioni di categoria www.tecnicidellaprevenzione.com/piccola%20guida/elenco%20ass%20haccp.htm) e guide, sull'uso del metodo basato sull'albero delle decisioni che porta alla realizzazione di un manuale di corretta prassi igienica e sanitaria.

L'obiettivo del presente articolo è quello di analizzare l'evoluzione tecnica e legislativa di settore, che ha portato l'haccp dal Dlgs. 155/97 al nuovo pacchetto igiene Reg. Cee 852/04.

In questo primo incontro sarà illustrato brevemente il nuovo pacchetto igiene e le novità rispetto al d.lgs 155/97.

Il pacchetto igiene altro non è che un insieme di norme che regolamentano l'igiene e la sicurezza degli alimenti, formato da quattro regolamenti divenuti applicabili dal primo gennaio del 2006 di seguito riassunti:

- 1° Regolamento (CE) 852/2004 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari.
- 2° Regolamento (CE) 853/2004 riguardante l'igiene degli alimenti ad uso zootecnico
- 3° Regolamento (CE) 854/2004 riguardante le norme specifiche per i controlli ufficiali su alimenti di origine animale
- 4° Regolamento (CE) 882/2004 riguardante i controlli ufficiale (ispezione e verifica)

A questi si affianca il reg. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, e altri regolamenti specifici che andremo ad analizzare nei prossimi articoli (il Reg. 2073/05; il Reg. 2074/05; Dir. CE 2002/99;).

Così come il recepimento della direttiva 2004/41/CE nota a tutti come la **direttiva KILLER**.

Molti sono i cambiamenti e le sfumature apportate dal nuovo regolamento. Si espande il campo di applicazione anche alla produzione primaria, cioè diventa d'interesse anche per gli agricoltori, vengono introdotti specifici limiti su alcuni parametri microbiologici, variano alcune procedure di rapporto con la pubblica amministrazione. Senza mettere troppo carne a cuocere (per rimanere in tema di alimenti) analizzeremo sinteticamente e gradualmente i piccoli e grandi mutamenti.

Una prima sostanziale novità, di sicuro interesse per gli operatori del settore, riguarda l'**abrogazione dell'autorizzazione sanitaria** così com'era previsto dalla legge 283/62.

Con la 852/04 l'autorizzazione sanitaria viene sostituita con la registrazione sanitaria. Tutte le imprese che manipolano trasformano stoccano e somministrano alimenti, possono cominciare o modificare la propria attività

notificandosi all'autorità di competenza attraverso la denuncia di inizio attività (D.I.A.). L'impresa è agevolata e snellita nelle procedure burocratiche, l'imprenditore previo comunicazione può cominciare l'attività quando ritiene opportuno senza attendere la visita preventiva dall'organo di competenza, fermo restando che possieda tutti i requisiti minimi strutturali e procedurali richiesti per legge. (Alcune regioni hanno fissato un limite di 45 gg. dopo la D.I.A. entro i quali non si può produrre).

1° Le ASL assumono un nuovo ruolo, quello di essere solo un organo di verifica.

I regolamenti di igiene comunali, dove sono riportate le norme e i relativi requisiti minimi per la produzione restano delle "linee guida" da prendere come esempio, visto che il Reg. Ce detta gli obblighi da seguire. Resta al titolare dell'impresa dimostrare che opera in pieno rispetto della normativa comunitaria e garantisce la tracciabilità, la trasparenza, la sicurezza delle produzioni attraverso l'adozione di procedure, controlli e verifiche come ad esempio l'applicazione (obbligatoria) del metodo haccp.

Una seconda novità del pacchetto igiene riguarda le produzioni tipiche. **E' possibile utilizzare metodi di produzione e trasformazione tradizionali e non convenzionali**, per la produzione di prodotti tipici, purché vengano garantiti i requisiti generali in materia di igiene alimentare.

Inoltre come anticipato prima, anche gli agricoltori e i produttori primari devono adottare sistemi e procedure di autocontrollo atti a garantire sicurezza delle produzioni.

Nei prossimi articoli (uno al mese) continueremo ad analizzare le novità e le sfumature del nuovo pacchetto igiene introdotte dal legislatore, e considereremo la normativa dal punto di vista dei controlli ufficiali. Valuteremo i limiti microbiologici sugli alimenti in riferimento al Reg. 2073/05, e le novità apportate dal recepimento della direttiva 2004/41/CE (direttiva KILLER), e relative abrogazioni.

Angelo Giordano è laureato in Scienze della Produzione Animale presso l'Università degli studi di Camerino, Facoltà di Medicina Veterinaria. Responsabile tecnico scientifico presso la LaboAnna S.a.s. a Ceglie Messapica (BR).

[Curriculum vitae >>>](#)

	<p style="text-align: center;">Acquista online</p> <p style="text-align: center;">"Il grande libro degli Alimenti"</p> <p style="text-align: center;">La guida completa per sapere tutto sui cibi che mettiamo a tavola ogni giorno.</p> <p style="text-align: center;">Autori Vari - Touring Club Italiano - 2007</p>
--	---