

## LEZIONE 11

### U.D.A. 3: L'AUTOCONTROLLO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

#### I MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

I manuali di corretta prassi igienica sono dei prontuari previsti dal decreto per facilitare le aziende nell'applicazione dell'autocontrollo. A partire da un'analisi dei rischi, realizzata per un settore nel suo insieme, essi propongono, in termini generali, chiari e accessibili, i mezzi tecnici e le modalità di sorveglianza necessari e sufficienti a garantire il rispetto delle esigenze regolamentari. I manuali rappresentano comunque un mezzo consigliato, che può aiutare gli operatori nel predisporre il proprio piano di autocontrollo (manuale di autocontrollo aziendale). I manuali possono essere elaborati da settori dell'industria alimentare e dai rappresentanti di altre parti interessate quali le autorità competenti, le associazioni dei consumatori, l'Ente nazionale italiano di Unificazione (UNI). Punti di riferimento per la stesura dei manuali possono essere il Codice internazionale di prassi raccomandato e i principi generali di igiene del Codex Alimentarius.

Il Codex Alimentarius è un insieme di regole elaborate dalla Codex Alimentarius Commission, una commissione istituita nel 1962 dalla FAO e dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità). La commissione aggiorna annualmente il Codex Alimentarius Procedural Manual, dopo aver deciso nuove regole del commercio dei prodotti alimentari, le procedure di lavorazione, gli additivi tollerati, le norme sull'etichettatura, il trasporto degli alimenti etc. Lo scopo del Codex è di facilitare gli scambi internazionali degli alimenti.

Per attuare le norme generali di igiene e mettere a punto i manuali di autocontrollo, le industrie alimentari possono anche riferirsi alle norme europee della serie EN 29000 ovvero ISO 9000 relative al sistema di qualità dell'azienda. La conformità dei manuali alle modalità stabilite per l'autocontrollo è valutata dal ministero della Salute che, se l'accertamento risulta positivo, provvede a trasmetterli alla Commissione europea.

#### IL MANUALE DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE

Il manuale di autocontrollo deve riportare: la dichiarazione del titolare che il sistema HACCP è in vigore; l'assegnazione dei ruoli e delle responsabilità all'interno dell'azienda; la descrizione dei prodotti usati; la normativa applicata; la formazione del personale; le procedure di verifica; il fascicolo di documentazione.

#### I CONTROLLI UFFICIALI

L'introduzione dell'autocontrollo non diminuisce l'importanza e l'entità dell'attività di controllo ufficiale svolta dall'autorità sanitaria. Il decreto conferma infatti il regime dei controlli ufficiali e, in merito alle modalità delle ispezioni, stabilisce che gli ispettori sanitari debbano prendere visione dei manuali di corretta prassi igienica adottati, valutare i rischi potenziali in relazione alle attività svolte dall'esercizio, considerare i CCP evidenziati dall'azienda, accertare la corretta sorveglianza e verifica del responsabile, controllare il tipo di prodotto, il suo trattamento e confezionamento, verificare le condizioni in cui il prodotto è immagazzinato o esposto. La nuova impostazione di tipo preventivo non esclude quindi ma affianca l'approccio al controllo degli alimenti, rivolto prevalentemente al prodotto finito.

#### REQUISITI D'IGIENE PER LA SOMMINISTRAZIONE AL CONSUMATORE

Specifiche norme igieniche per la somministrazione di alimenti al consumatore regolamentano i seguenti aspetti:

**Requisiti per l'apparecchiatura:** tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere progettati e costruiti con materiali idonei a rendere minimi i rischi di contaminazione, consentire una loro facile pulizia e disinfezione, essere installati in modo da permettere un'adeguata pulizia dell'area circostante.

**Residui alimentari:** i residui alimentari ed altri scarti non devono essere ammassati nell'area di trattamento degli alimenti, ma depositati in contenitori chiudibili, facilmente pulibili e disinfettabili. Le aree di deposito dei rifiuti devono essere tali da impedire l'accesso di insetti e altri animali nocivi.

**Rifornimento idrico:** il rifornimento dell'acqua potabile deve essere conforme, per le sue caratteristiche organolettiche, ai requisiti previsti dalle direttive comunitarie. L'acqua non potabile adoperata per la produzione di vapore, la refrigerazione e i sistemi antincendio deve passare in condotte separate, prive di raccordo o possibilità di reflusso con il sistema dell'acqua potabile.

**Igiene personale e comportamento sul luogo di lavoro:** gli operatori devono mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e se necessario protettivi. Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattie o



portatrice di malattie, trasmissibile attraverso gli alimenti, che presenti ferite infette, infezioni della pelle o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti.

**Prodotti alimentari:** alle imprese alimentari è vietato accettare materie prime o ingredienti contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti. Tutti i prodotti primari, intermedi e finiti devono essere collocati e protetti in modo idoneo e rispettando le temperature adeguate. Nel caso di alimenti da conservare o servire a bassa temperatura, il raffreddamento deve avvenire in modo rapido, al termine dell'ultimo trattamento termico o dell'ultima fase di preparazione. Sostanze pericolose o non commestibili (compresi gli alimenti per animali), opportunamente etichettate, devono essere immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

**Formazione:** I responsabili delle industrie alimentari devono assicurare agli addetti un addestramento specifico in materia di igiene alimentare, secondo il tipo di attività in cui sono impegnati. Analogamente alla materia della sicurezza sul luogo di lavoro (d.lgs. 626/94), anche nel campo alimentare la formazione costituisce lo strumento principale della prevenzione dei possibili rischi.

#### SEMPLIFICAZIONI REGIONALI DEL SISTEMA HACCP

La legge 21 dicembre 1999, n. 526 prevede che le Regioni individuino, con propri provvedimenti, le industrie alimentari che (per tipologia di attività, dimensioni dell'impresa e numero di addetti) possono semplificare le procedure del sistema di HACCP. Generalmente le Regioni individuano, tra le **imprese a basso rischio** cui applicare le semplificazioni, due tipologie:

- a. quelle che non effettuano la trasformazione degli alimenti a mezzo della temperatura o quelle che, pur trasformando gli alimenti a mezzo della temperatura, non realizzano una vera e propria cottura (è il caso di esercizi che somministrano toast e panini, di esercizi di mescolta e vendita di bevande, di bar che non effettuano la rigenerazione dei prodotti e offrono snack veloci);
- b. quelle nelle quali la trasformazione degli alimenti a mezzo della temperatura è finalizzata al servizio immediato al cliente o alla conservazione per un utilizzo differito (è il caso di ristoranti, pizzerie, tavole calde, agriturismi, circoli privati, mezzi che effettuano trasporti di alimenti vincolati alla temperatura di conservazione).

Fermo restando che anche queste imprese sono obbligate a documentare le buone prassi igieniche del personale, le procedure di igienizzazione e la descrizione del processo di produzione (corredato dal monitoraggio dei rischi e dalla descrizione delle azioni correttive), le semplificazioni prevedono in genere:

- per le imprese della prima tipologia: la sola **registrazione** per iscritto delle **non conformità riscontrate**;
- per le imprese del secondo tipo: la registrazione delle non conformità riscontrate e la **registrazione**, alla ripresa del turno di riposo, **delle temperature dei dispositivi di conservazione degli alimenti**.

Alcune regioni estendono queste semplificazioni a tutte le piccole imprese, ossia quelle che, per dimensioni, mancanza di competenze tecniche o per la natura del lavoro, incontrano difficoltà nell'applicazione del sistema HACCP (per esempio aziende a conduzione familiare e/o artigianale che preparano prodotti destinati alla somministrazione e/o vendita in esercizi annessi; aziende che somministrano alimenti e bevande in occasione di sagre o feste campestri).

Tutte le Regioni che hanno deliberato procedure semplificate escludono comunque da queste le aziende della grande distribuzione (oltre 300 metri di superficie di vendita), i centri di cottura per la ristorazione collettiva, le aziende di catering e banqueting.