

RISPOSTE ALLE DOMANDE PIU' FREQUENTI HACCP

Il presente documento mira a fornire tramite lo strumento delle FAQ chiarimenti sul protocollo HACCP

1) Cos'è l'HACCP?

H.A.C.C.P., acronimo di Hazard Analysis Critical Control Points - in italiano Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo, è un sistema di controllo per evitare pericoli per la sicurezza alimentare che possono verificarsi durante la produzione e manipolazione di alimenti.

2) Qual è la normativa di riferimento?

Con il primo gennaio 2006 è entrato in piena applicazione a livello Europeo il "Pacchetto Igiene", una serie di regolamenti comunitari finalizzati a dettare regole igienico-sanitarie a tutela della sicurezza alimentare immediatamente cogenti in tutti gli stati membri della Comunità Europea. Il Regolamento CE 852/2004 costituisce il riferimento normativo generale e, insieme al Regolamento CE 178/2002 che sviluppa ed evidenzia il tema della rintracciabilità, definisce i requisiti generali della legislazione alimentare e conferma i principi fondamentali del metodo HACCP. Il D.Lgs. 193/2007 ha decretato definitivamente l'abrogazione del D.Lgs. 155/1997 (primo testo normativo italiano per l'applicazione del sistema HACCP) ed ha fissato specifiche sanzioni per il mancato adempimento di quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004. Il Regolamento UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, norma l'etichettatura dei prodotti alimentari.

3) Quali sono i principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP?

Il sistema HACCP, in base al Regolamento CE n. 852/2004 prevede i seguenti 7 principi

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);

6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

4) Chi deve applicarlo?

Qualsiasi attività che effettua preparazione, trasformazione, manipolazione, confezionamento, trasporto, vendita (compresa la somministrazione) di prodotti alimentari.

5) Autocontrollo e sistema HACCP sono sinonimi?

No. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni. E' perciò obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare. L'HACCP è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata.

6) Cosa comprende la documentazione del sistema HACCP?

La documentazione comprende le procedure basate sui principi del sistema HACCP e le registrazioni che offrono l'evidenza dell'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

7) Quando va aggiornato il manuale di autocontrollo?

La revisione del manuale di autocontrollo va effettuata ogni qualvolta siano modificate in modo significativo le modalità di lavorazione e le tecnologie utilizzate, in particolar modo quando si presentino variazioni riguardanti: ragione sociale, adeguamenti normativi, locali, attrezzature, procedure operative, variazione punti critici, diagrammi di flusso, sistema di verifica, ecc. Quindi il sistema stesso, il manuale e tutte le procedure non costituiscono un insieme statico, ma in continua evoluzione e miglioramento.

8) Quali vantaggi può portare il sistema HACCP, oltre al rispetto delle prescrizioni della vigente normativa?

Il sistema HACCP può consentire di raggiungere i seguenti risultati:

- 1) un continuo miglioramento qualitativo dei prodotti alimentari offerti alla clientela, soprattutto dal punto di vista della loro salubrità;
- 2) formazione del personale, particolarmente sui concetti di igiene alimentare, educazione e comportamenti da rispettare per il mantenimento costante dell'igiene personale;
- 3) riduzione degli sprechi, ossia dei prodotti che non vengono proposti alla clientela in quanto non sufficientemente sicuri dal punto di vista igienico;
- 4) aumento della fedeltà della propria clientela;
- 5) identificazione della priorità degli interventi atti a garantire la salubrità degli alimenti e a gestire un accurato sistema preventivo;
- 6) disponibilità di documentazione attestante che il processo produttivo è sotto controllo e possibilità di dimostrarlo.

9) Qual è l'obbligo di formazione per tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione degli alimenti?

L'obbligo della formazione professionale per tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione degli alimenti (compresi i responsabili HACCP), è stato notevolmente ribadito dal Reg. 852/04 e dalle diverse disposizioni regionali italiane, che hanno prescritto il coinvolgimento diretto del personale, attraverso una periodica e comprovata educazione sanitaria. In particolare, l'imprenditore alimentare deve garantire che i propri dipendenti abbiano ricevuto idonea formazione circa:

- 1) l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione alimentare;
- 2) l'applicazione delle misure di autocontrollo correlate allo specifico settore produttivo ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso.

L'obiettivo è quello che, ciascun incaricato conosca e comprenda i vari rischi insiti in tutta la filiera alimentare e come tali pericoli possono essere prevenuti o minimizzati, tramite una corretta prassi igienica.

10) Cosa sono i corsi di formazione obbligatori sostitutivi del libretto di idoneità sanitaria?

La Legge n. 41 del 19/12/2003 della Regione del Veneto prevede che gli accertamenti sanitari e la

relativa certificazione, in materia di disciplina igienica di produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande, sono sostituiti da misure di autocontrollo, formazione e informazione.

11) Chi deve frequentare il corso di formazione sostitutivo del libretto di idoneità sanitaria?

Chiunque manipola alimenti, anche per successiva vendita (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, catering, camerieri, pasticceri, gelatieri, gelatai, pescivendoli, pastai, macellai, lattiero caseari, macellatori, sezionatori, dolciumi sfusi, alimentaristi, baristi (sia che manipolino alimenti, sia che somministrino solo bevande od alimenti confezionati), mungitori, trasportatori che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati, panificatori, ecc.

12) Chi è esonerato dal fare il corso di formazione sostitutivo del libretto di idoneità sanitaria?

Tutti coloro che sono in possesso di uno dei seguenti titoli di studio (secondo l'art. 1 della L. R. n. 41/2003):

- 1) Laurea in Medicina e Chirurgia;
- 2) Laurea in Veterinaria;
- 3) Laurea in Scienze Biologiche;
- 4) Laurea in Scienze e Tecnologia Alimentare;
- 5) Laurea in Assistente sanitario;
- 6) Laurea in Tecnica della Prevenzione;
- 7) Laurea in Infermieristica;
- 8) Laurea in Dietista;
- 9) Laurea in Farmacia;
- 10) Laurea in Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti;
- 11) Laurea in Chimica o Chimica Industriale;
- 12) Laurea in Biotecnologie;
- 13) Diploma di Tecnico dei Servizi di Ristorazione, rilasciato da un Istituto Professionale Alberghiero.

E inoltre chi già, prima dell'emanazione, avesse frequentato con esito positivo un corso abilitante alla somministrazione o alla vendita di cibi e bevande.

13) Quanto dura e come si svolge il corso di formazione sostitutivo del libretto di idoneità sanitaria?

Il corso di formazione dura 3 ore, comprensive di adeguata istruzione (in merito ad igiene della persona, malattie trasmissibili dagli alimenti e sanificazione) e test finale di controllo. Il rinnovo deve essere effettuato ogni tre anni (Decreto n. 388 del 9 agosto 2007).

14) Chi è soggetto solo ad obbligo informativo?

Per chi non manipola alimenti (es. cantinieri addetti all'imbottigliamento, lavapiatti, venditori frutta/verdura, venditori alimenti confezionati non deperibili, mughnai, personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti), le misure informative - formative sono assolte con la presa visione delle "Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti".

La presa visione è dimostrata dall'apposizione sul documento di data, timbro dell'impresa e firma di ciascuno degli addetti dell'impresa alimentare (titolare, dipendenti, collaboratori ecc.) entro 30 giorni dall'inizio dell'attività o del rapporto di lavoro.

15) Il personale saltuariamente impiegato in sagre, fiere, manifestazioni è soggetto all'obbligo di formazione?

Rimane esente dal possesso del libretto di idoneità sanitaria il "personale saltuariamente impiegato dagli organizzatori di sagre, fiere e manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico", secondo quanto già disposto dall'art. 92 punto 14 della Legge 23 dicembre 2000, n. 388.

16) Quali sono gli adempimenti per aprire una nuova attività del settore alimentare?

Tutti i cittadini che desiderino attivare stabilimenti del settore alimentare volti alla produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita e che non siano oggetto del riconoscimento relativo agli alimenti di origine animale, sono soggetti a registrazione.

Devono presentare una Dichiarazione di Inizio Attività (DIA) ai competenti servizi dell'azienda ULSS: Servizio Veterinario per gli alimenti di origine animale, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione per gli alimenti vegetali, misti e per la somministrazione.

La denuncia dovrà essere corredata di pianta planimetrica dei locali, relazione tecnica eventuale marchio depositato, fotocopia del documento di identità, ricevuta del versamento ove previsto.

17) Cos'è il REC ed esiste ancora?

Il Registro Esercenti il Commercio (R.E.C.), istituito con la Legge 426/71, è stato soppresso.

L'art. 3 del D.Lgs. 223/06 (convertito nella Legge 248/06) ha infatti cancellato l'obbligo di iscrizione al REC anche per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Di conseguenza, chi intende avviare un'attività di somministrazione di alimenti e bevande dovrà documentare direttamente al Comune il possesso di specifici requisiti personali, morali e professionali.

I requisiti professionali previsti dalla normativa (in alternativa fra loro) sono i seguenti:

- 1) aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano;
- 2) aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, in qualità di socio lavoratore o, se trattati di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale previdenza sociale (INPS);
- 3) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purchè nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

18) Quali sono gli organi di controllo e cosa viene esaminato?

Gli organi di controllo preposti al controllo dell'igiene sono il SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione), Servizi Veterinari e NAS.

Gli standard di riferimento per le verifiche ispettive da parte degli organi competenti (ASL, NAS, Comuni, etc.) sono attualmente fissati rispetto a:

- 1) rintracciabilità (esistenza di procedure specifiche; metodologie di selezione e qualifica fornitori; controlli su prodotto e processo di lavoro; chiara individuazione del personale coinvolto e delle relative responsabilità; esistenza di una anagrafica/registo clienti);
- 2) formazione del personale (esistenza di un programma di formazione e delle registrazioni ad esso relative, cioè verbali e attestati; comportamento del personale conforme a normativa e a procedure aziendali);
- 3) sistema documentale (disponibilità della documentazione operativa presso le postazioni di lavoro; chiara definizione delle modalità di controllo e di aggiornamento della documentazione; precise metodiche di archiviazione);

- 4) verifiche ispettive interne (esistenza di una pianificazione per il riesame periodico del sistema; gestione degli esiti dei controlli e del riesame; definizione e gestione di azioni correttive e preventive rispetto a non conformità rilevate).

19) Vi sono sanzioni se non si segue quanto stabilito dalla L.R. 41/03?

La mancata attuazione delle disposizioni previste comporta:

- 1) per il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione somministrazione e vendita di sostanze alimentari, la sanzione fino a € 30, nel caso in cui non abbia: il libretto d'idoneità sanitaria in corso di validità, ricevuto copia delle "Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti" entro i termini previsti, partecipato con esito positivo al percorso formativo ove previsto ed entro i termini stabiliti
- 2) per il legale rappresentate o responsabile della industria alimentare dell'impresa la sanzione fino a € 78, nel caso in cui: l'operatore operi sprovvisto del libretto d'idoneità sanitaria in corso di validità non abbia consegnato allo stesso copia delle "Norme di comportamento per una corretta preparazione/ manipolazione sicura degli alimenti" entro i termini previsti, l'operatore lavori sprovvisto del "libretto formativo", attestante il superamento del test di verifica del percorso formativo, ove previsto ed entro i termini stabiliti la chiusura temporanea da uno a dieci giorni dello stabilimento o dell'esercizio la sanzione da € 1.500 a € 9.000, per non aver adottato od applicato correttamente il sistema di autocontrollo HACCP.

Si deve considerare non applicato correttamente il sistema HACCP, anche nel caso in cui non sia stata effettuata l'informazione e la formazione degli operatori, in sostituzione del libretto sanitario.

20) Cos'è la rintracciabilità?

Il Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 definisce la "rintracciabilità" come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione". A partire da gennaio 2005 la rintracciabilità è obbligatoria per ogni operatore della filiera alimentare e mangimistica.

21) Qual è la differenza tra un Punto di Controllo e un Punto Critico di Controllo?

Il Punto di Controllo è qualsiasi punto, fase o procedura in cui è possibile controllare elementi di tipo biologico, chimico o fisico.

Il Punto Critico di Controllo è un punto, procedimento o fase della lavorazione ove, applicando uno specifico sistema di controllo, è possibile eliminare o ridurre a livelli accettabili un determinato pericolo igienico sanitario.

22) Cos'è una "non conformità"?

La "non conformità" è costituita dalle evidenze che indicano che il sistema non è sotto controllo.

Impongono il ricorso a manovre correttive o, nei casi più gravi, il riesame del sistema aziendale di autocontrollo.

23) Cos'è la "sanificazione"?

La sanificazione è in generale il risultato dell'applicazione di una doppia procedura: detergenza e disinfezione.

La detergenza consente la rimozione dello sporco e di residui presenti su superfici, pavimento o pareti e che costituiscono un favorevole terreno di crescita per i microrganismi.

La disinfezione determina la distruzione dei microrganismi che non sono stati allontanati nella fase precedente.

La sanificazione ha lo scopo di mantenere adeguate condizioni igieniche di macchine, attrezzature ed ambienti di lavoro.

24) Il personale che manipola alimenti è tenuto ad indossare un determinato abbigliamento?

Il personale che manipola alimenti è tenuto ad indossare gli indumenti da lavoro in dotazione ed il copricapo che deve contenere i capelli; al termine del lavoro gli indumenti devono essere riposti in uno scomparto dell'armadietto, separato da quello che contiene gli indumenti personali.

E' vietato lavorare senza scarpe, o a torso nudo.