Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Alimenti SANI e SICURI: Principi di Sicurezza Alimentare

Frosinone, 16 ottobre 2017

Dott.ssa Tiziana Zottola
IZSLT Sezione di Latina

I laboratori IZS

Costituiscono uno strumento operativo del **SSN** nell'ambito della **Sicurezza Alimentare**

Monitoraggio e sorveglianza epidemiologica

Diagnostica di laboratorio

Ricerca scientifica

Allerta

Sanità e Benessere degli animali

Controllo degli alimenti per l'uomo e gli animali

Formazione

Consulenza tecnico scientifica

IZS VENEZIE
S PIEMONTE-LIGURIA-VALLE D'AOSTA
IZS LOMBARDIA-EMILIA ROMAGNA
IZS UMBRIA-MARCHE
IZS ABRUZZO-MOLISE
Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri
IZS PUGLIA-BASILICA
IZS SARDEGNA
IZS MEZZOGIORNO
IZS SICILIA
SEZIONE DI LATINA

SALUBRITA'
Un alimento è SALUBRE quando è idoneo al consumo umano
Un alimento è SICURO quando è innocuo
SICUREZZA
INNOCUITA'
Un alimento è INNOCUO quando non presenta rischi per la salute

REG. CE 178/2002

Gli alimenti devono essere sicuri e sani

SICUREZZA

Un alimento è SICURO se esiste una ragionevole certezza che il suo consumo nelle normali condizioni d'uso, non provocherà danno (OECD 1993)

Un alimento è SICURO quando è conforme agli aspetti di Sicurezza alimentare disciplinati dalle normative

1997 Libro verde

Reg. UE 625/2017

2000 Libro bianco

2002 Emanazione Reg. CE 178

2004 Emanazione Regg. CE 852, 853, 854, 882

2005 Applicazione Reg. CE 178/2002

Emanazione Reg. CE 2073

2006 Applicazione Regg. CE 852, 853, 854, 882, 2073

Obiettivo della Legislazione alimentare

Elevato livello di protezione della Salute Pubblica

attraverso

Armonizzazione delle norme

Prescrizioni specifiche che possono avere un impatto sulla sicurezza delle filiera agroalimentare

Tutela degli interessi dei consumatori

Informazioni sugli alimenti

Controlli Veterinari

Sanità e benessere degli animali e delle piante

Produzione biologica

Regime di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari (DOP, IGP, STG , Tradizionali)

REG. CE 178/2002
Principi generali di Sicurezza Alimentare

OSA

AUTORITA' COMPETENTE

NORME GENERALI di IGIENE DEI PRODOTTI e della PRODUZIONE DI ALIMENTI

REG 852/04

NORME SPECIFICHE sugli ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE e sui MANGIMI

REG 853/04
REG 183/04

NORME GENERALI sull'organizzazione dei CONTROLLI UFFICIALI su alimenti e mangimi

REG 882/04

NORME SPECIFICHE sui CONTROLLI UFFICIALI su alimenti di origine animale

REG 854/04

Norme relative ai criteri microbiologici REG 2073/05

Dal 14/12/2019 si applicherà il Reg.UE 625/2017 sui CONTROLLI UFFICIALI SUGLI ALIMENTI E SUI MANGIMI, SULLA SALUTE E SUL BENESSERE ANIMALE, SULLA SANITÀ DELLE PIANTE E SUI PRODOTTI FITOSANITARI.

Il cibo è

Nutrimento

Salute

Sensazioni

- Gusto
- Aroma
- Consistenza
- Vista
- Udito

Cultura

Storia, arte, cinema, letteratura

Status symbol, convivialità

Il CIBO in Italia è

consapevolezza di essere la patria della Dieta Mediterranea che dispensa salute e longevità da generazioni.

Come si mangia da noi...

STORIA

CULTURA

TRADIZIONE

CONVIVIALITA

Cosa chiediamo al cibo?
Cosa ci aspettiamo dal cibo?

VOGLIAMO UN ALIMENTO CHE SIA

- **SANO**
- **NUTRIENTE, ma DIETETICO**
- **BUONO,**
- **NUOVO**
- **VARIO**
- **TRADIZIONALE**
- **VELOCE DA PREPARARE E DA MANGIARE**
- **REPERIBILE**
- **POCO COSTOSO**
- **CONSERVABILE**
- **ECOSOSTENIBILE**

CHE COSA E' UN ALIMENTO ?

sostanza in grado di fornire all'organismo l'energia ed i nutrienti utili e necessari per soddisfare le esigenze vitali

Art. 2
Reg. CE 178/2002

ALIMENTO
PRODOTTO ALIMENTARE
DERRATA ALIMENTARE

qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, <u>destinato ad essere ingerito</u>, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Igiene

Ogni attività finalizzata alla ricerca dei mezzi idonei a prevenire le malattie ed a migliorare lo stato di salute dei singoli e delle collettività (OMS).

Salute

Stato di completo benessere fisico, psichico e sociale e non semplice assenza di malattia (OMS).

Requisiti di Sicurezza degli ALIMENTI

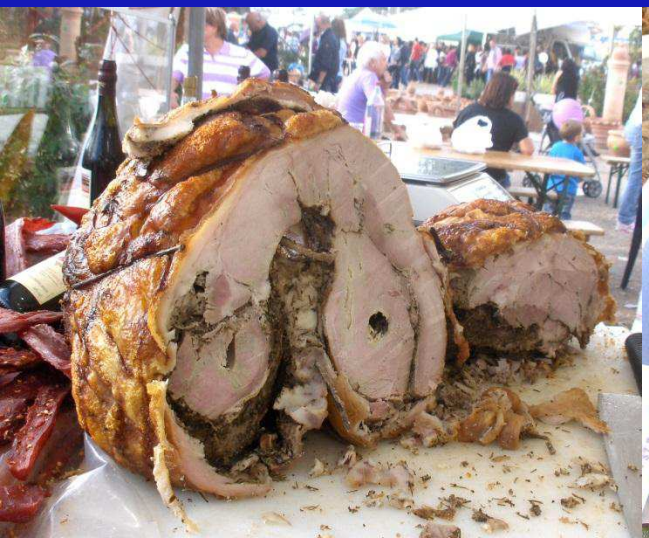
Reg. 178 / 2002 Art. 14

Gli alimenti
A RISCHIO
non possono essere immessi sul mercato

Requisiti di Sicurezza degli ALIMENTI Reg. 178 / 2002 Art. 14

Gli alimenti sono considerati A RISCHIO

- se sono DANNOSI per la salute
- se sono INADADATTI al consumo umano



Per determinare se un alimento E' A RISCHIO dobbiamo considerare

* le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore

* le informazioni messe a disposizione sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati dall' alimento

Per determinare se un alimento E' DANNOSO dobbiamo considerare

1. i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti;

2. i probabili effetti tossici cumulativi dell'alimento;

3. la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.

Per determinare se un alimento E' INADATTO al consumo umano dobbiamo considerare

se l'alimento è inaccettabile, secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione

- ✓ dovuta a materiale estraneo,
- ✓ ad altri motivi,
- ✓ in seguito a putrefazione,
- ✓ deterioramento,
- ✓ decomposizione.

Il consumatore chiede anche che gli alimenti siano prodotti nel rispetto di parametri di natura sociale, economica, ambientale, etica.

Vegetarian food

100% Natural

VERO Biologico

equosolidale

VEGAN OK

commercio equo e solidale

Bio

NO GMO INGREDIENTS

MONDO SOLIDALE
commercioequo

IL CONSUMATORE PER IL LEGISLATORE

Per la giurisprudenza "CONSUMATORE" è considerato una persona non dotata di specifica competenza, avvedutezza e di particolari cognizioni merceologiche.

E' un acquirente di media accortezza, con poca attitudine a rendersi conto delle manovre ingannevoli

ART. 2 del CODICE DEL CONSUMO Diritti dei Consumatori

.

Ai consumatori ed agli utenti sono riconosciuti come fondamentali i diritti:

a) alla tutela della **salute**;

b) alla sicurezza e alla qualità dei prodotti e dei servizi;

c) ad una adeguata informazione e ad una corretta pubblicità;

c-bis) all'esercizio delle pratiche commerciali secondo principi di buona fede, correttezza e lealta'

d) all'educazione al consumo;

e) alla correttezza, alla trasparenza ed all'equità nei rapporti contrattuali;

f) alla promozione e allo sviluppo dell'associazionismo libero, volontario e democratico tra i consumatori e gli utenti;

g) all'erogazione di servizi pubblici secondo standard di qualità e efficienza.

Il Sistema Europeo di Gestione della Sicurezza Alimentare

(FSMS – Food Safety Management System)

Principi stabiliti dal Reg. CE 178/2002

1. Analisi del rischio
2. Principio di precauzione
3. Trasparenza/Comunicazione
4. Responsabilità degli OSA
5. Rintracciabilità

Art. 4 del Reg. CE 852/2004 **sull' Igiene degli alimenti**

Art. 5 del Reg. CE 852/2004 che impone agli OSA di **predisporre, attuare e mantenere una procedura basata sul sistema HACCP** – Hazard Analisis Critical Control Point

garanzia della sicurezza e salubrità degli alimenti

nelle attività di

preparazione

fabbricazione

confezionamento

deposito

trasporto

distribuzione

manipolazione

vendita

fornitura

somministrazione

HACCP

ANALISI del RISCHIO e CONTROLLO del PUNTO CRITICO

HACCP

garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari

Gestione del processo produttivo delle AZIENDE

Idonea vigilanza ispettiva degli ORGANISMI DI CONTROLLO

Produrremo alimenti SICURI

se saremo in grado di controllare **l'AMBIENTE**

ed il **PROCESSO DI PRODUZIONE**

Corrette Prassi Igieniche

GHP Good Hygiene Practice

Buone Prassi di Fabbricazione

GMP Good Manufacturing Practice

Sistema HACCP

Hazard Analisis Critical Control Point

Politiche di Gestione e Comunicazione

Rintracciabilità e Sistemi di Richiamo/ritiro - Etichettatura

COME FARE ?

Corrette Prassi Igieniche

GHP Good Hygiene Practice

Buone Prassi di Fabbricazione

GMP Good Manufacturing Practice

Sistema HACCP

Hazard Analisis Critical Control Point

MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

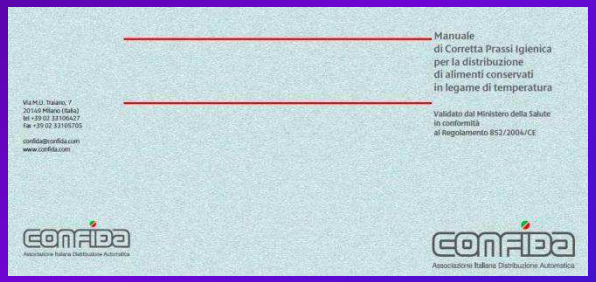
Varie organizzazioni di categoria hanno già elaborato Manuali che sono stati validati dal Ministero della Salute. Il Reg.CE 852/2004 ne promuove l'elaborazione e ne incoraggia la divulgazione e l'uso.

Essi possono aiutare l'OSA a controllare i pericoli e a dimostrare la conformità, possono inoltre evidenziare i possibili pericoli connessi a determinati alimenti ed i metodi di controllo della contaminazione.

MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Dai campi alla tavola, dalla produzione alla distribuzione, i manuali supportano gli operatori mantenere igiene e sicurezza degli alimenti

I manuali sono un ausilio per gli operatori del settore alimentare nella predisposizione dei piani di autocontrollo, strumento necessario per la produzione, lavorazione trasformazione e commercializzazione degli alimenti



Autocontrollo

Sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantirne la sicurezza

Approccio
SISTEMATICO, DOCUMENTATO e VERIFICABILE
per l'identificazione dei rischi,
per le misure preventive da intraprendere
e per la messa a punto di
un sistema di monitoraggio e controllo
lungo tutto il processo produttivo

Comunicazione Commissione CE 2016/C 278/015

G.U. UE C278 del 30.7.2016

Flessibilità – ambito di applicazione

Principi generali di flessibilità - 1

I 7 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.

Ciò può essere ottenuto, ad esempio,
mediante la corretta applicazione di prerequisiti e di corrette prassi igieniche,
i principi del sistema HACCP (possibilmente in maniera semplificata), **utilizzando manuali di corretta prassi operativa o attraverso una loro combinazione**.

Principi generali di flessibilità - 2

In particolare è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari **NON E'** 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.

Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le piccole imprese

Impresa

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE
del 6 maggio 2003 relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese

Si considera impresa ogni entità, a prescindere dalla forma giuridica rivestita, che eserciti un'attività economica.

In particolare sono considerate tali le entità che esercitano un'attività artigianale o altre attività a titolo individuale o familiare, le società di persone o le associazioni che esercitino un'attività economica.

Effettivi e soglie finanziarie che definiscono le categorie di imprese

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE del 6 maggio 2003 relativa alla definizione delle **microimprese**, **piccole** e medie imprese

1. La categoria delle PMI è costituita da imprese che occupano meno di 250 persone, il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di euro oppure il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di euro.

2. Nella categoria delle PMI si definisce **PICCOLA IMPRESA** un'impresa che occupa meno di 50 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 mil di euro.

3. Nella categoria delle PMI si definisce **MICROIMPRESA** un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro.

RegioneLombardia

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini"

Manuale di buone pratiche di igiene

per le microimprese alimentari

Progetto di semplificazione dell'autocontrollo

Esempi di flessibilità – Appendice 5 Comunicazione CE n. 2016/c 278/01

Attività	Flessibilità
1 Programmi di prerequisiti	— Esclusioni dall'ambito di applicazione dei regolamenti (CE) n. 852/2004 (CE) e n. 853/2004 — PRP meno descrittivi per la produzione primaria e le operazioni connesse — PRP meno descrittivi per le strutture mobili e/o temporanee, ... — Esclusione della maggior parte dei venditori al dettaglio dall'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 — Eventuale adattamento a norma della legislazione nazionale per i metodi tradizionali, OSA in regioni soggette a vincoli geografici e per gli stabilimenti in relazione a costruzione, configurazione e attrezzature — Uso di manuali settoriali di corretta prassi igienica generici
2 Attività HACCP preliminari	— Nessun gruppo HACCP permanente, una persona responsabile dell'HACCP/SGSA — Uso di informazioni sul prodotto esistenti (etichetta, internet) — Diagramma di flusso semplice
3 Analisi dei pericoli e identificazione dei CCP	— Diagrammi decisionali semplificati o metodi di valutazione (semi)quantitativa del rischio — Predeterminazione dei pericoli solamente in base a manuali HACCP generici o analisi dei pericoli generica. — Non è necessario descrivere in dettaglio la natura dei pericoli. — I prodotti simili possono essere raggruppati.

CCP identificato

Nessun CCP identificato

Esempi di flessibilità – Appendice 5 Comunicazione CE n. 2016/c 278/01

CCP identificato

Nessun CCP identificato

4 Limiti critici	— Limiti predeterminati in base a legislazione, pareri scientifici, … — Non è necessario fissare valori numerici
5 Procedura di sorveglianza	— Osservazione visiva regolare invece di registrazione continua — Uso di checklist con caselle da barrare in caso di conformità — Uso di procedure di trasformazione standard
6 Verifica e convalida	— Verifica che la sorveglianza è effettuata attraverso il controllo delle registrazioni o della sorveglianza effettiva, come ad esempio il controllo che la misurazione della temperatura è effettuata secondo le procedure e i manuali. — Uso dei risultati delle analisi come convalida/analisi del prodotto rispetto ai criteri
7 Documenti e registrazioni	— Uso di manuali generici come documentazione — Registrazioni solo delle non conformità e delle azioni correttive

Attività a basso rischio: le attività da 1 a 3 sono considerate conformità con le procedure basate sul sistema HACCP

Rischi intermedi: la conformità può richiedere PRP operativi

SCRIVI quello che fai

FAI quello che scrivi

"prima però pensa"

Tiziana Zottola