



FORMAZIONE sul sistema HACCP

Le verifiche ispettive

Effettuate da:

- ▶ ASL, nella figura del Tecnico della Prevenzione
- ▶ Carabinieri, nella figura del NAS (Nucleo Anti Sostituzione).



Controlli sanitari su:



Locale: vani ed attrezzature a norma di legge



Merci: campionamento di alimenti



Personale



Manuale di autocontrollo e registrazioni



Disinfezione: pulizie delle attrezzature

Controlli sanitari su:



Disinfestazione: pulizia dei locali



Revisione delle registrazioni



Osservazione dell'esecuzione delle procedure operative



Osservazione diretta delle condizioni sanitarie

Non conformità



Le Non Conformità di lieve entità sono oggetto di prescrizione sul verbale di accertamento



Prescrizione: assegnazione di un periodo di tempo per porre rimedio alle non conformità riscontrate



Eventuale constatazione di effetti negativi per la salute pubblica saranno oggetto di **sanzioni amministrative o penali**

Provvedimenti su alimenti non conformi

- ▶ **Ritiro:** operazione per la quale un operatore del settore alimentare si accorge della non conformità di un alimento che ha lasciato l'azienda produttrice e quindi ne impedisce la distribuzione e l'offerta al consumatore

Provvedimenti su alimenti non conformi

- ▶ **Richiamo:** operazione di informazione, anche attraverso i mass media, del potenziale pericolo legato alla commercializzazione di un prodotto non conforme, che ha già raggiunto il consumatore finale

Principio di precauzione

- ▶ La mancanza delle informazioni necessarie a dimostrare che un alimento, o una delle sue componenti, sia salubre, è sufficiente a **sospendere la commercializzazione** in maniera provvisoria e **ritirare dal mercato** i prodotti già distribuiti