



FORMAZIONE HACCP

- ▶ RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE
- ▶ ADDETTO CHE MANIPOLA GLI ALIMENTI
- ▶ *REG. 178/02 E PACCHETTO IGIENE*



LEGISLAZIONE IN CAMPO ALIMENTARE

REG. 178/02 E PACCHETTO IGIENE

LA LEGISLAZIONE OGGI



Regolamento 178/2002: Linee guida nazionali sulla rintracciabilità e Linee guida sul Sistema di Allerta



Pacchetto Igiene:

Regolamento CE n. 852/04

Regolamento CE n. 853/04

~~Regolamento CE n. 854/04~~

~~Regolamento CE n. 882/04 funzioni che deve possedere il sistema ufficiale di controllo~~



**Disciplina
sanzionatoria**

Decreto Legislativo n. 190/06 (Reg. CE 178/2002)

Decreto Legislativo n. 193/07
(Reg.CE 852/04 e 853/04)

PACCHETTO IGIENE

- **Regolamento n. 852/04**
- **Regolamento n. 853/04**

Produzione e alla
commercializzazione
degli alimenti

PACCHETTO IGIENE

- **Regolamento n. 854/04**
- **Regolamento n. 882/04**

Modalità di controllo da
parte delle Autorità
Competenti al fine di
garantire la sicurezza
dei prodotti alimentari

REGOLAMENT O 178/2002

- Obblighi degli Operatori del Settore Alimentare
 - Spetta agli **OSA** garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione , della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano rispettate.

REGOLAMENT O 178/2002

- **Rintracciabilità:**
 - Gli OSA devono essere in grado di individuare CHI abbia fornito loro un alimento o qualsiasi sostanza destinata o atta a far parte di un alimento
 - Essere in grado di individuare LE IMPRESE alle quali hanno fornito i propri prodotti

REGOLAMENTO N. 852/04



- La responsabilità principale per la **sicurezza degli alimenti** incombe all'operatore del settore alimentare (O.S.A.)
- Analisi dei **pericoli e punti critici** di controllo

REGOLAMENTO N. 852/04



- Gli operatori del settore alimentare
dispongono, attuano e mantengono una
più **procedure permanenti**, basate sui
ncipi del sistema haccp.

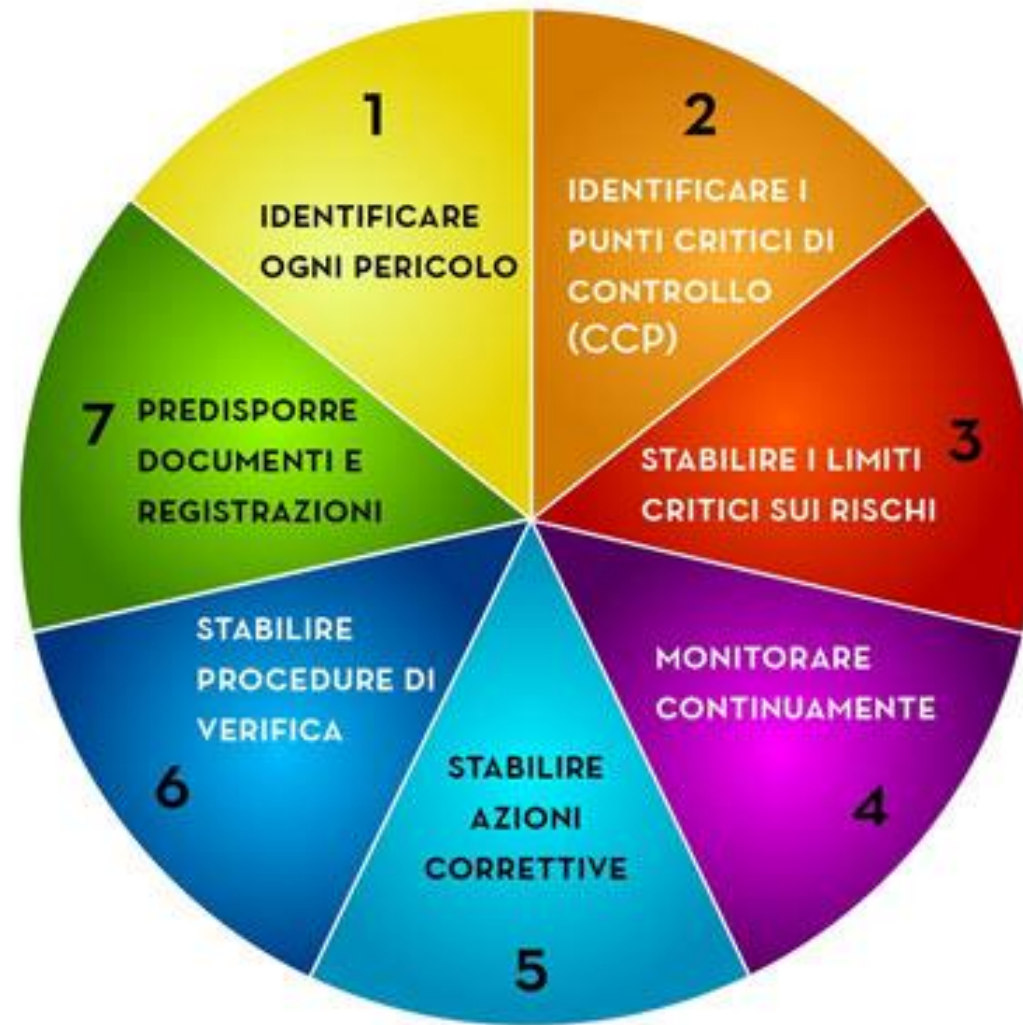
te le aziende che somministrano alimenti
bevande devono seguire un piano di
autocontrollo.

HACCP

L' haccp è una metodologia che guida l'operatore nell'individuazione dei pericoli associati alla lavorazione di un alimento, nello stabilire le adeguate azioni per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile tali pericoli per garantire : **La salubrità del prodotto Fornito al cliente** (sicurezza igienica dei prodotti alimentari attraverso un efficace controllo dell'intero processo produttivo)



HACCP



PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'autocontrollo aziendale prevede che la garanzia dell'igiene della produzione sia affidata a:

- **OPERATORE SETTORE ALIMENTARE**

mediante l'esecuzione di controlli prestabiliti, mentre la verifica dell'applicazione dell'autocontrollo compete agli organi ispettivi delle ASL e agli altri Organi di Vigilanza (per. Es. NAS)



PIANO DI AUTOCONTROLLO

- Salvaguardare la **SALUTE** del **CONSUMATORE**
- Produrre, somministrare e vendere alimenti **SANI**



HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT ANALISI DEI RISCHI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

- per poter fornire un prodotto salubre le condizioni igienico-sanitarie della struttura in cui viene costituito devono essere valutate in una prima visita ispettiva e poi monitorate nel tempo con delle analisi microbiologiche su superfici, alimenti e acqua per evidenziare la carica batterica indicatrice della situazione igienica complessiva della struttura



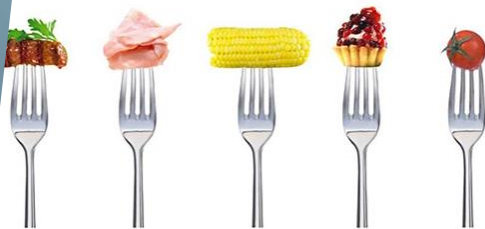


HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT ANALISI DEI RISCHI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO



○MANUALE DI AUTOCONTROLLO (REG.852/04)

○MANUALE DI RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE
(REG. 178/02)

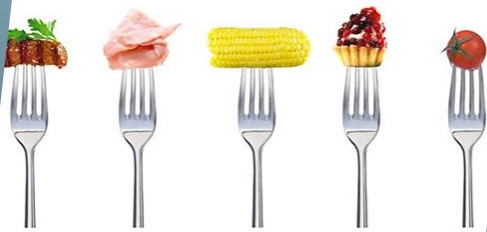




HACCP HAZARD ANALYSIS
CRITICAL CONTROL POINT
ANALISI DEI RISCHI E PUNTI CRITICI
DI CONTROLLO



○CORSI DI FORMAZIONE
HACCP (addetti delle
industrie alimentari)



○ANALISI
MICROBIOLOGICHE SU
ALIMENTI, SUPERFICI E
ACQUE



MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Nel manuale di autocontrollo di un piano haccp a seconda dell'azienda in questione vi è' :

- L' analisi del processo lavorativo e descrizione dei prodotti manipolati
- L' identificazione dei pericoli
- L' identificazione delle misure preventive e correttive

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Quindi bisogna:

- Individuare i possibili rischi per l'igiene strutturale
- Porre i vari limiti critici per ogni rischio
- Attuare misure correttive quando i limiti vengono superati
- Registrare le attività svolte per darne riscontro

MANUALE DI RINTRACCIABILITA'

Nel manuale di
rintracciabilità alimentare a
seconda dell'azienda in
questione viene :

- Tracciato tutto il percorso della commercializzazione dell'alimento, dalla riproduzione primaria fino alla somministrazione o vendita al consumatore finale (dalla forca alla forchetta).



MANUALE DI RINTRACCIABILITA'

Quindi bisogna:

- Elencare tutti i passaggi di commercializzazione dell'alimento
- Individuare i possibili rischi in ogni passaggio
- Registrare le attività svolte per darne riscontro

