



ASL di Lodi
Piazza Ospitale 10
26900 Lodi
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI
E NUTRIZIONE

APPLICAZIONE art. 5 REG (CE) 852/2004
PROCEDURE SEMPLIFICATE PER INDUSTRIE ALIMENTARI

Pagina 1 di 13

	INDICE	PAGINA
1.	SCOPO	2
2.	CAMPO DI APPLICAZIONE	2
3.	RIFERIMENTI	2
4.	PROCEDURE DELOCALIZZATE	3
5.	PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO	6
6.	REGOLAMENTO (CE) 2073/2005	13



1. SCOPO

La presente linea guida si prefigge lo scopo di definire , ad uso del personale di vigilanza ed ispezione e dei Responsabili delle industrie alimentari criteri di indirizzo per l'applicazione del REG (CE) n. 852/2004 , nella parte relativa al sistema di autocontrollo , in realtà industriali medio piccole (pubblici esercizi con particolare riferimento al settore della gastronomia e della ristorazione) al fine di introdurre strumenti di conoscenza finalizzati ad agevolare la comprensione e la costruzione delle procedure preventive .

La necessità di un'applicazione flessibile del sistema HACCP trova infatti la sua espressione nel 15° consideranda del Regolamento n. 852/2004, laddove viene ritenuto che i requisiti di tale sistema *dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese.*

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Rientrano nel campo di interesse del documento realtà produttive medio piccole quali ad esempio esercizi della ristorazione pubblica (bar , ristoranti , tavole calde) , produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (gastronomie , pasticcerie , laboratori di panificazione , pizza da asporto , ecc) , esercizi di vendita al dettaglio .

Le indicazioni contenute nella linea guida hanno carattere generale e necessitano di essere modulate alla luce della specificità delle singole unità produttive con possibilità di diversificazioni anche molto ampie per attività appartenenti allo stesso comparto produttivo .

3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Costituiscono principali documenti normativi di riferimento :

- Regolamento (CE) 852/2004 sull'Igiene dei prodotti alimentari
- Decreto Legislativo 193/2007 : " Attuazione direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- Regolamento (CE) 2073/2005 "Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari".
- Reg. CEE 178/02 " principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare".
- Progetto di guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari, DG SANCO/1955/2005, Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)
- UNI EN ISO 22000/2005 : " Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare"



4. PROCEDURE DELOCALIZZATE

I sistemi di autocontrollo basati sui principi HACCP delegano il controllo dei punti di controllo (CP) cioè di quei punti che pur non rivestendo un carattere di criticità sono importanti per il controllo del processo alle " procedure delocalizzate" .Le procedure di controllo delocalizzate comprendono :

- procedura per la selezione delle materie prime , dei fornitori e dei servizi
- procedura di pulizia e disinfezione
- procedura di disinfestazione e derattizzazione
- procedura di formazione del personale
- smaltimento rifiuti solidi e reflui
- manutenzione impianti e attrezzature
- igiene e abbigliamento personale
- *rintracciabilità e ritiro dal mercato di prodotti pericolosi (REG CE 178) **
- qualità acqua
- conservazione alimenti (mantenimento catena fredda)
- manipolazione sicura degli alimenti (incluso il confezionamento e il trasporto);

** Trattasi di tematica non direttamente riconducibile alle procedure delocalizzate , ma comunque inserita per affinità in tale gruppo*

Le procedure delocalizzate sono indicate nella UNI EN ISO 22000 come Programma di prerequisiti (PRP)

PRP Programma di prerequisiti : *Condizioni di attività di base (della sicurezza alimentare) necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare idoneo alla produzione m gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri e alimenti sicuri per il consumo umano (ISO 22000 Par. 3 punto 3.8)*

Costituiscono il prerequisito per la successiva attuazione di piani di autocontrollo ; possono essere ritenute assolte in presenza di procedure documentate o in alternativa con il soddisfacimento dei requisiti di seguito riportati

N°	Procedura	Requisiti minimi
1	FORMAZIONE/ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE	1. Evidenza di un processo di formazione/addestramento in corso con registrazione di attestati di partecipazione a corsi , verbali di incontri, eventuale presenza di istruzioni operative con frequenza minima biennale

N°	Procedura	Requisiti minimi
2	LOTTA AGLI INFESTANTI	1.Monitoraggio situazione ed eventuale applicazione di misure antintrusive 2. Disposizione di esche o altri sistemi in presenza di situazioni di non conformità



N°	Procedura	Requisiti minimi
3	SANIFICAZIONE	1. Presenza di una procedura , piano o scheda indicate frequenze e modi (prodotti) di sanificazione di ambienti , apparecchiature , attrezzi e superfici di lavoro

N°	Procedura	Requisiti minimi
4	GESTIONE FORNITURE	1. Identificazione dei fornitori con riferimento ai prodotti acquistati 2. Eventuali criteri di scelta dei fornitori 3. Criteri di accettabilità delle derrate con limiti critici per individuazione delle non conformità

N°	Procedura	Requisiti minimi
5	CONSERVAZIONE PRODOTTI	1. Evidenza di criteri per lo stoccaggio dei deperibili ; definizione delle modalità di controllo delle temperature e delle date di scadenza /TMC In assenza di procedura tali criteri possono essere riportati sulle schede utilizzate per il controllo

N°	Procedura	Requisiti minimi
6	TRACCIABILITA'	1. Presenza di una procedura . Deve essere sempre possibile rintracciare chi è il fornitore di ogni prodotto finito , materia prima , materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti in uso nell'impresa Se l'impresa vende ad altri operatori economici deve garantire la possibilità di identificare i clienti cui il prodotto è stato venduto , le quantità vendute e le date delle vendite .



N°	Procedura	Requisiti minimi
7	GESTIONE RIFIUTI	1. Individuazione di aree destinate a questo scopo ; 2. evidenza di un processo di gestione ed eliminazione del rifiuto razionale e rispettoso della normativa vigente

N°	Procedura	Requisiti minimi
8	IGIENE DEL PERSONALE	1. Presenza di regole minimi a cui attenersi anche attraverso cartelli , opuscoli informativi , istruzioni operative

N°	Procedura	Requisiti minimi
9	MANUTENZIONE	1. Evidenza di un processo per la manutenzione periodica e straordinaria degli ambienti e delle attrezzature in uso con particolare riferimento a dispositivi di conservazione per sostanze deteriorabili

N°	Procedura	Requisiti minimi
10	QUALITA' ACQUA	1. Evidenza di Manutenzione impianto , per quanto di competenza 2. Effettuazione di analisi periodiche in caso di erogazione con pozzo privato

N°	Procedura	Requisiti minimi
11	CONFEZIONAMENTO	1.Verifica materiale utilizzato in relazione alle caratteristiche degli alimenti e alle modalità di conservazione . 2. Disponibilità di certificati , marchi di idoneità all'uso con alimenti o dichiarazioni fornitori



5. PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

Il riferimento è costruito dall'art. 5 del Regolamento (CE) N. 852/2004 : " Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo " che impone l'obbligo agli operatori del settore alimentare di predisporre e applicare una o piu' procedure permanenti basati su principi HACCP .

I Principi del Sistema HACCP e le azioni necessarie a fornire evidenza della loro corretta applicazione sono i seguenti :

PRINCIPIO	MODALITA' DI APPLICAZIONE
a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili	Condurre una analisi dei rischi correlabili e correlati
b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili	Definire i CCP (Punti Critici di Controllo)
c) stabilire , nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità o la inaccettabilità ai fini della prevenzione , eliminazione o riduzione dei rischi identificati	Definire i limiti critici per ogni CCP
d) stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo	Definire un piano di monitoraggio dei CCP
e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo	Definire azioni correttive sui CCP fuori controllo
f) stabilire le procedure , da applicare regolarmente ,per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e)	Definire procedure di verifica per assicurare che il sistema HACCP funzioni efficacemente
g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure delle lettere da da a) ad f)	Assicurare che le procedure e le registrazioni sono chiaramente identificabili e accessibili

E' necessario di predisporre , applicare e tenere aggiornata una procedura documentata basata sui sette principi dell'HACCP .



Nello specifico la traduzione operativa dei principi HACCP viene sinteticamente riportata nelle tabelle seguenti :

PRINCIPIO 1 : Eseguire una analisi dei pericoli	
AZIONI	COME FARE
IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI E DETERMINAZIONE DEI LIVELLI ACCETTABILI	<p>Sicurezza alimentare : concetto finalizzato ad escludere la possibilità che prodotti alimentari possano causare danni al consumatore se preparati e/o consumati in conformità all'utilizzo previsto (ISO 22000 Par. 3 punto 3.1)</p> <p>Pericolo per la sicurezza alimentare : agente biologico , chimico o fisico nell'alimento o condizione dell'alimento che puo' potenzialmente causare un effetto nocivo per la salute (ISO 22000 Par. 3 punto 3.3)</p> <p>Tutti i pericoli per la sicurezza alimentare che si puo' ragionevolmente aspettare che si verifichino in relazione al tipo di prodotto e al tipo di processo devono essere identificati e registrati . L'identificazione deve essere basata su :</p> <ol style="list-style-type: none">1. caratteristiche del prodotto2. utilizzo previsto3. tipologia del processo di produzione4. esperienza5. informazioni esterne (dati storici , epidemiologici , ecc) <p>Per ognuno dei pericoli identificati deve essere determinato , ove possibile, il livello accettabile del pericolo per la sicurezza alimentare nel prodotto finito . La giustificazione per la determinazione del livello di pericolo e il risultato della stessa dovrebbero essere registrati .</p>
SELEZIONE E VALUTAZIONE MISURE DI CONTROLLO	<p>Misura di controllo : Azione o attività (di sicurezza alimentare) che puo' essere utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o ridurlo ad un livello accettabile (ISO 22000 Par. 3 punto 3.7)</p> <p>In base alla valutazione dei pericoli devono essere individuate misure di controllo in grado di prevenire , ridurre o eliminare tali pericoli . Nella selezione delle misure di controllo è opportuno considerare :</p> <ol style="list-style-type: none">1. effetto sui pericoli per la sicurezza alimentare2. fattibilità di monitoraggio (es. possibilità di essere monitorate in tempo utile per consentire correzioni immediate)3. collocazione nel sistema rispetto ad altre misure di controllo4. probabilità di guasto nel funzionamento della misura di controllo o di variabilità significativa di lavorazione5. gravità della conseguenza in caso di guasto del funzionamento6. gli effetti sinergici (ovvero l'interazione che si verifica tra due o più misure che produce un effetto combinato maggiore della somma dei singoli effetti)



PRINCIPIO 2 : Determinare i CCP (Punti Critici di Controllo)

AZIONI	COME FARE
DETERMINARE I CCP	<p>CCP : Fase (della sicurezza alimentare) in cui puo' essere applicato il controllo e che è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o ridurlo ad un livello accettabile (ISO 22000 Par. 3 punto 3.10)</p> <p>Per ogni pericolo controllato dal sistema HACCP devono essere definiti i CCP ;</p>

PRINCIPIO 3 : Istituire i limiti critici per ogni CCP (Punti Critici di Controllo)

AZIONI	COME FARE
DEFINIRE LIMITI CRITICI CCP	<p>Limite critico : Criterio che separa l'accettabilità dalla non accettabilità (ISO 22000 Par.3 punto 3.11)</p> <p>Devono essere stabiliti dei limiti critici per ogni CCP che consentano di monitorarlo al fine di assicurare che il livello accettabile identificato di pericolo per la sicurezza alimentare nel prodotto finito non sia superato . I limiti critici devono essere misurabili e la spiegazione per la scelta dei limiti critici deve essere documentata .</p> <p>I limiti critici basati su dati soggettivi (es. ispezione visiva del prodotto , del processo , ecc.) devono essere supportati da istruzioni operative o specifiche e/o formazione e addestramento .</p> <p>I limiti critici corrispondono a valori estremi accettabili con riguardo alla sicurezza dei prodotti ; essi differenziano l'accettabilità e la inaccettabilità e sono fissati per parametri osservabili o misurabili che possono dimostrare che il punto critico è sotto controllo .</p>

PRINCIPIO 4 : Istituire un sistema di monitoraggio per ogni CCP (Punti Critici di Controllo)

AZIONI	COME FARE
MONITORARE I CCP	<p>Monitoraggio : Esecuzione di una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se le misure di controllo stanno funzionando come previsto (ISO 22000 Par.3 punto 3.12)</p> <p>Deve essere definito un sistema di monitoraggio per ogni CCP tale da dimostrare che il CCP è in controllo . Il sistema deve includere tutte le misure o le osservazioni programmate in relazione al limite critico . Il sistema di monitoraggio deve essere formato da procedure , istruzioni , registrazioni pertinenti riferite a :</p> <ol style="list-style-type: none">1. misurazioni o osservazioni che forniscono risultati in un periodo di tempo adeguato2. dispositivi di monitoraggio utilizzati3. metodi di taratura applicabili4. frequenza di monitoraggio5. responsabilità ed autorità correlate al monitoraggio e alla valutazione dei risultati del monitoraggio6. requisiti e metodi di registrazione <p>I metodi e la frequenza di monitoraggio devono essere in grado di determinare quando sono stati superati i limiti critici in tempo utile per isolare il prodotto prima del suo utilizzo o consumo</p>



PRINCIPIO 5 : Istituire una azione correttiva/correzione da intraprendere quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo

AZIONI	COME FARE
CORREZIONE E AZIONE CORRETTIVA	<p>Correzione : Azione per eliminare una Non Conformità rilevata (ISO 22000 Par.3 punto 3.13)</p> <p>Azione correttiva : Azione per eliminare la causa di una Non Conformità rilevata o di altre situazioni indesiderabili rilevate (ISO 22000 Par.3 punto 3.14)</p> <p>Quando vengono superati i limiti critici per il/i CCP deve essere attivata ove possibile una correzione</p> <p>In caso di non conformità gravi o frequenti occorre avviare Azioni Correttive al fine di individuare e rimuovere la causa della NC rilevata</p> <p>Le correzioni e le azioni correttive devono essere approvate e registrate</p> <p>Dovrebbe essere predisposta una procedura documentata o quanto meno , nelle piccole industrie almeno un quaderno di registrazione delle NC e della azioni intraprese per risolverla .</p> <p>In particolare per ciascun CCP occorre prevedere in anticipo misure correttive in modo che queste possono essere adottate senza esitazioni quando il monitoraggio rilevi uno scarto rispetto al limite critico .</p> <p>Tali misure correttive devono includere :</p> <ol style="list-style-type: none">1. individuazione della persona/e responsabili per l'adozione della azione correttiva2. descrizione dei mezzi e delle misure necessarie per correggere l'anomalia osservata3. iniziative da adottare con riguardo ai prodotti realizzati durante il periodo in cui il processo non era sotto controllo4. registrazioni scritte delle misure prese indicando tutte le pertinenti informazioni (es. data , tempo , tipo di azione , responsabile ,controllo di verifica)

PRINCIPIO 6 : Istituire procedure di verifica per confermare che il sistema HACCP funziona efficacemente

AZIONI	COME FARE
PROCEDURE DI VERIFICA	<p>Verifica : Conferma sostenuta da evidenza oggettive del soddisfacimento dei requisiti specificati (ISO 22000 Par.3 punto 3.16)</p> <p>La fase di verifica ha lo scopo di definire metodi e procedure utili per determinare se il sistema HACCP funziona correttamente o meno .</p> <p>E' opportuno definire scopi , metodi , frequenze ,e responsabilità per le attività di verifica .</p> <p>Le attività di verifica devono confermare che :</p> <ol style="list-style-type: none">1. le informazioni di ingresso per l'analisi dei pericoli siano costantemente aggiornate2. gli elementi del sistema HACCP siano attuati ed efficaci3. i livelli di pericolo rientrino nei livelli accettabili identificati4. le procedure previste siano attuate ed efficaci <p>Deve essere effettuata un analisi della attività di verifica finalizzata a :</p> <ol style="list-style-type: none">1. confermare che le prestazioni generali del sistema soddisfano quanto pianificato e i requisiti del sistema di gestione per la sicurezza alimentare stabiliti dalla organizzazione2. identificare la necessità di aggiornare o migliorare il sistema di gestione per la sicurezza alimentare3. fornire evidenza che tutte le correzioni e azioni correttive attuate siano efficaci



PRINCIPIO 7 : Istituire la documentazione riguardante tutte le procedure e le registrazioni adeguate a tali principi e alle loro applicazioni

AZIONI	COME FARE
<p>ISTITUIRE LA CONSERVAZIONE DI DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONI</p>	<p>La documentazione incluse le registrazioni deve essere predisposte e conservate per fornire evidenza della conformità ai requisiti e dell'efficace funzionamento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare .</p> <p>Le registrazioni devono essere leggibili , facilmente identificabili e rintracciabili</p> <p>Le registrazioni inerenti il sistema HACCP dovrebbero comprendere :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. documenti sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP 2. registrazioni sulle misurazioni e sulle analisi effettuate <p>Indicazioni generali</p> <ul style="list-style-type: none"> - nel caso in cui esistano manuali di corretta prassi operativa o manuali generali per l'applicazione dei principi del sistema HACCP , questi possono sostituire la singola documentazione sulle procedure basate su tali principi . Tali manuali potrebbero anche indicare tipo di registrazioni necessarie e periodo di tempo durante il quale tale registrazioni vanno conservate - Le registrazioni di mancata conformità devono includere anche le misure correttive adottate . Il ricorso ad un diario o ad una check list potrebbe costituire uno strumento appropriato di registrazione - le registrazioni vanno conservate per un periodo di tempo appropriato , tale periodo dovrà essere sufficientemente lungo da garantire che l'informazione sia disponibile nel caso di un problema riconducibile al prodotto alimentare in questione (ad es. due mesi dopo la data di consumo se tale data esiste) . In assenza di precise indicazioni sulla data di consumo le registrazioni dovrebbero essere conservate per un periodo di tempo ragionevolmente breve dopo la data di scadenza dell'alimento .

Per una più semplice elaborazione , comprensione e consultazione delle procedure di autocontrollo è possibile utilizzare un foglio di lavoro strutturato come il modello seguente .

FASE	PERICOLO	MISURA DI CONTROLLO PREVENTIVA	CCP	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONE

Tratto dalla pubblicazione : " HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT SYSTEM"

Si riportano di seguito , a titolo puramente esemplificativo , alcuni esempi di compilazione del foglio di lavoro



ASL di Lodi
Piazza Ospitale 10
26900 Lodi
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI
E NUTRIZIONE

APPLICAZIONE art. 5 REG (CE) 852/2004
PROCEDURE SEMPLIFICATE PER INDUSTRIE ALIMENTARI

Pagina 11 di 13

ESEMPIO 1

FASE	PERICOLO	MISURA DI CONTROLLO PREVENTIVA	CCP	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONE
Conservazione alimenti deperibili	Proliferazione germi patogeni	Raffreddamento a 0 fino a + 4°C	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Valore limite massimo + 4°C	Controllo quotidiano temperature refrigeratori	1.Verifica tecnica refrigeratore 2.In caso si consistenti scostamenti temperatura misura della temperatura al cuore degli alimenti che devono poi essere eventualmente eliminati 3.Aggiustamento temperatura in caso di lievi scostamenti	Lista di controllo o supporto informatico in caso di rilevamento elettronico

ESEMPIO 2

FASE	PERICOLO	MISURA DI CONTROLLO PREVENTIVA	CCP	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONE
Cottura dei cibi	Sopravvivenza germi patogeni a causa della temperatura o del tempo di cottura insufficienti	Raggiungimento di una temperatura e di un tempo di cottura sufficienti	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Temperatura al cuore > + 75°C	Con un termometro a sonda deve essere misurata la temperatura al cuore di polpettone , pollame , pesce ...e cibi riscaldati	Se non si raggiunge la temperatura di + 75°C il processo di riscaldamento deve essere prolungato fino al raggiungimento di questa temperatura	Lista di controllo

ESEMPIO 3

FASE	PERICOLO	MISURA DI CONTROLLO PREVENTIVA	CCP	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONE
Stoccaggio derrate non deperibili	Deterioramento dovuto ad un deposito troppo prolungato Formazione di muffe in seguito a deposito in locali umidi Inquinamento degli alimenti prodotto da parassiti nelle scorte alimentari	1. Verifica data di scadenza ed integrità confezione 2. Garantire una disposizione ordinata dei prodotti 3. Gestire le scorte secondo il principio FIFO (First in First Out) 4. Depositare in luogo asciutto e fresco 5.Adottare misure idonee a combattere l'intrusione di parassiti nelle scorte alimentari ed eventuale lotta agli stessi	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Scadenze/TMC Rilevazione tracce di infestanti	Controllo visivo settimanale	Eliminazione derrate non conformi Riesame modalità di conservazione	Lista di controllo



In caso di difficoltà da parte delle imprese alimentari a produrre una procedura documentata basata sul sistema HACCP, l'uso dei *Manuali di corretta prassi operativa*, laddove presenti e approvati, può essere di aiuto a controllare i pericoli e ad attestare la conformità.

Occorre in tal caso considerare che tali documenti prescrivono azioni di autocontrollo sistematico e di registrazione che non possono essere disapplicate da chi le adotti; una loro eventuale semplificazione dovrà essere adeguatamente motivata e dimostrare di essere equivalente in termini di razionalità ed efficacia proporzionata alle dimensioni e alla complessità dell'impresa.

Occorre tuttavia ricordare che i riferimenti normativi prevedono che nel caso l'obiettivo di *"individuare e controllare i pericoli significativi su base permanente"* sia raggiunto mediante strumenti equivalenti alla adozione di un sistema HACCP basato sui 7 principi, si considera comunque soddisfatto l'obbligo sancito dall'art 5 paragrafo 1 del Regolamento (ce) N. 852/2004.

Si ritiene che tale casistica ricorra esclusivamente per attività di particolare semplicità quali le *imprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari* (es. piccoli esercizi di vendita al dettaglio, locali in cui sono servite prevalentemente bevande come bar, caffè, chioschi di vendita, banchi del mercato e banchi di vendita autotrasportati, imprese di trasporto e di conservazione di alimenti preconfezionati o non deperibili, che non procedono normalmente alla preparazione di alimenti) Ove ricorra tale casistica può essere ritenuto che i pericoli possano essere controllati attraverso la sola applicazione prescrizioni di base di fatto riconducibili alle procedure delocalizzate descritte al paragrafo 4.

7. REGOLAMENTO (CE) 2073/2005

il Regolamento (CE) 2073/2005 : "criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nella applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Gli operatori del settore alimentare provvedono a che i loro prodotti alimentari siano conformi ai relativi criteri microbiologici fissati dall'allegato 1 del Regolamento mediante l'effettuazione di analisi al fine di convalidare o controllare il corretto funzionamento delle loro procedure basate sui principi HACCP e sulla corretta prassi igienica.

criterio microbiologico : *definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base alla assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metabolici per unità di massa, volume, area o partita (REG CE 2073/05 par. 2 lettera b)*

Tra gli operatori economici del settore alimentare soggetti a controllo da parte del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL), sono interessati all'applicazione del Regolamento (CE) 2073/2005 i laboratori di pasticceria e gastronomia e gli altri operatori economici che producano alimenti pronti per il consumo dilazionato oltre le 24 ore, senza ulteriori momenti di bonifica in grado di eliminare i pericoli microbiologici considerati nel Regolamento (ad esempio i prodotti pronti al consumo).

Per tale tipologia di operatori il Regolamento non specifica una frequenza minima di campionamento, ma riconduce la definizione di tale frequenza a procedure HACCP aziendali, istruzioni d'uso del prodotto, natura e dimensioni dell'impresa.



ASL di Lodi
Piazza Ospitale 10
26900 Lodi
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI
E NUTRIZIONE

APPLICAZIONE art. 5 REG (CE) 852/2004
PROCEDURE SEMPLIFICATE PER INDUSTRIE ALIMENTARI

Pagina 13 di 13

I parametri microbiologici individuati come indicatori di sicurezza alimentare dal Regolamento includono :
Listeria monocytogenes , Salmonella spp. , Enterotossine stafilococciche , Istamina , Escherichia Coli ,
Enterobacter sakazakii .

Ovviamente la scelta dei parametri da indagare è rapportata al tipo di alimento prodotto ed è guidata dalle
schede di cui all'allegato 1 del Regolamento (Capitolo I Criteri di sicurezza alimentare)

ESEMPIO

CATEGORIA ALIMENTARE	MICROGANSMO DA RICERCARE
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes	LISTERIA MONOCYTOGENES
Gelati esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	SALMONELLA
Alimenti pronti contenenti uova crude esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	SALMONELLA
Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo)	SALMONELLA
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	SALMONELLA

Per le industrie di maggiori dimensioni (maggiori di 10 addetti alla lavorazione degli alimenti e alle attività tecniche di supporto , con esclusione solo delle funzioni amministrative) l'applicazione del regolamento deve essere riportata entro l'impianto decisionale e documentale del sistema di autocontrollo aziendale .