

*Alberto Mancuso*



# POSSIBILITA' DI SEMPLIFICAZIONE NELL'APPLICAZIONE DEL METODO HACCP E PROBLEMI APPLICATIVI

*Modena, 30 settembre 2004*

## LA NUOVA LEGISLAZIONE COMUNITARIA

*La sicurezza degli alimenti è il risultato di  
diversi fattori:*

1. la legislazione dovrebbe stabilire requisiti d'igiene minimi;
2. dovrebbero essere effettuati controlli ufficiali per verificarne l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare;
3. questi ultimi dovrebbero elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP.

## HACCP E NUOVA LEGISLAZIONE

- I nuovi Regolamenti assegnano un'importanza essenziale all'HACCP, considerato lo strumento di elezione per conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.
- Esplicitamente previsto che i requisiti del sistema HACCP tengano conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius.
- Un ruolo centrale è riconosciuto anche ai manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP

## HACCP E POSSIBILITA' DI SEMPLIFICAZIONE

### *Il Regolamento 852/2004*

- I requisiti del sistema HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese.
- In talune imprese alimentari non è possibile identificare CCP e, in alcuni casi, le corrette prassi igieniche possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.
- Il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.

## HACCP E POSSIBILITA' DI SEMPLIFICAZIONE

*Working Document SANCO/3069/2004 del 25/10/04*  
*HACCP facilitation in small food businesses*

- Chiarisce il significato del termine “flessibilità” richiamato dal Regolamento
- Fornisce una guida sull’implementazione “semplificata” nelle piccole imprese
- Invita la Commissione a proporre un Regolamento per facilitare l’implementazione dell’HACCP nelle piccole imprese

## PUNTI CHIAVE PER LA SEMPLIFICAZIONE

*Working Document*  
*SANCO/3069/2004*

- Per poter applicare i principi HACCP in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese, è prevista una certa “flessibilità”, richiamata nei considerando del Reg. 852/04
- Gli operatori devono applicare procedure basate sui principi del sistema HACCP (art. 5 comma 1)
- Documenti e registrazioni devono essere adeguati alla natura e alle dimensioni dell’impresa alimentare (art. 5 comma 2)
- Esplicitamente prevista la possibilità di utilizzare guide per l’applicazione dei principi del sistema HACCP

## OBIETTIVI DEL DOCUMENTO

Working Document  
SANCO/3069/2004

*Fornire una guida sulla flessibilità nell'implementazione dei principi HACCP, e in particolare:*

1. Identificare i settori dove sarebbe opportuna la flessibilità
2. Spiegare il significato di "procedure basate sull'HACCP"
3. Inquadrare l'HACCP nel più ampio contesto dell'igiene e dei prerequisiti
4. Spiegare la funzione delle Guide di Buona Pratica e delle Guide generiche all'HACCP, inclusa la necessità di documentazione
5. Identificare l'ampiezza della flessibilità applicabile ai principi HACCP

## 1 DEFINIZIONE DI "PICCOLE IMPRESE"

Working Document  
SANCO/3069/2004

Qualsiasi impresa che per dimensioni, limitatezza di risorse umane, carenza di expertise, natura dell'alimento che è manipolato e tipologia dell'impresa, incontra difficoltà nella piena implementazione dei concetti HACCP

Secondo altri documenti della Commissione:  
imprese con meno di 10 addetti e meno di 2 milioni di euro di giro d'affari

*E' un orientamento e non un limite: la sicurezza alimentare non è determinata dal numero di lavoratori ma dal tipo di alimento manipolato e dal processo applicato ad esso*

2

## SIGNIFICATO DI “PROCEDURA BASATA SUI PRINCIPI HACCP”

Working Document  
SANCO/3069/2004

- I 7 principi HACCP sono un modello pratico per identificare e controllare permanentemente i pericoli significativi
- Quando questo obiettivo può essere raggiunto con **mezzi equivalenti**, che sostituiscono in modo semplificato ma efficace uno o tutti i principi HACCP, si assolve a quanto richiesto dall'art. 5 comma 1 del Reg. 852/04

L'operatore dell'industria deve implementare un sistema per identificare e gestire permanentemente i pericoli significativi, adattando il sistema quando necessario

3

## HACCP E PREREQUISITI

Working Document  
SANCO/3069/2004

I prerequisiti forniscono la base per l'applicazione efficace dell'HACCP e devono essere implementati prima di stabilire una procedura HACCP

- L'HACCP non sostituisce altri requisiti di igiene, ma fa parte di un pacchetto di misure per garantire la sicurezza dell'alimento
- L'applicazione di requisiti igienici “prerequisito” è prevista nella legislazione comunitaria
- Questi requisiti possono essere integrati da Guide di Corretta Prassi

3

## HACCP E PREREQUISITI

Working Document  
SANCO/3069/2004

- Requisiti strutturali ed attrezzature
- Requisiti delle materie prime
- Manipolazione (inclusi confezionamento e trasporto)
- Gestione dei rifiuti
- Procedure per il controllo degli infestanti
- Qualità dell'acqua
- Catena del freddo (prerequisito perché il mantenimento è esplicitamente previsto dal Reg. 852/04)
- Salute del personale
- Igiene del personale
- Training

3

## HACCP E PREREQUISITI

Working Document  
SANCO/3069/2004

In certi casi i pericoli possono essere controllati attraverso l'implementazione dei prerequisiti e non è necessario sviluppare un sistema basato sui principi HACCP

- Chioschi, negozi rimovibili
- Esercizi che servono bevande
- Piccoli negozi al dettaglio senza preparazione di cibi (vendita alimenti confezionati o non deperibili)
- Trasporto e deposito di alimenti confezionati o non deperibili

*In questi esercizi, possono essere effettuate in modo sicuro anche semplici preparazioni di alimenti, applicando correttamente prerequisiti igienici*

4

## GUIDE DI CORRETTA PRASSI

Working Document  
SANCO/3069/2004

Le Guide di Corretta Prassi possono aiutare le piccole imprese a gestire i pericoli e dimostrare la conformità alla norma senza l'applicazione formale dell'HACCP

Particolarmente utili nei settori dove la manipolazione di alimenti è effettuata secondo procedure ben conosciute, spesso facenti parte del bagaglio professionale degli addetti

- Ristoranti
- Catering
- Panifici
- Industria dolciaria

In questi settori, è sufficiente che le Guide descrivano i metodi per prevenire, eliminare o ridurre a un livello accettabile i pericoli, senza entrare nei dettagli sulla natura dei pericoli e identificazione dei CCP

4

## GUIDE DI CORRETTA PRASSI

Working Document  
SANCO/3069/2004

Le Guide finora elaborate sono spesso una combinazione di GHP ed elementi HACCP, e includono ad esempio

- Linee guida sull'applicazione pratica dei prerequisiti
- Requisiti delle materie prime
- Punti di controllo predefiniti nella lavorazione degli alimenti, con identificazione dei pericoli e requisiti per la loro gestione
- Precauzioni igieniche da adottare in caso di manipolazione di prodotti quali gli RTE
- Misure in caso di preparazione di alimenti destinati a gruppi a rischio
- Necessità di documentazione e registrazioni

4

## GUIDE GENERICHE ALL'IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA HACCP

Working Document  
SANCO/3069/2004

- Forniscono indicazioni sui pericoli e relative misure di controllo, comuni per settore
- Utilizzate nei settori con molti punti in comune e un'alta prevalenza dei pericoli
  - ✓ *macelli, stabilimenti di prodotti della pesca, produzione di prodotti a base di latte;*
  - ✓ *stabilimenti che applicano procedure standardizzate di lavorazione: pastorizzazione, produzione conserve*

5

## LA FLESSIBILITA' NELL'APPLICAZIONE DEI PRINCIPI HACCP

Working Document  
SANCO/3069/2004

### ANALISI DEI PERICOLI

- In certi casi tutti i pericoli possono essere gestiti attraverso l'implementazione dei prerequisiti; non è necessaria pertanto un'analisi dei pericoli e lo sviluppo delle procedure HACCP.
- In altri casi, l'analisi dei pericoli evidenzia che non ci sono pericoli da gestire; non c'è bisogno pertanto di sviluppare ulteriormente la procedura HACCP.
- Per alcune categorie, è possibile determinare a priori i pericoli che devono essere controllati; questi ultimi e le relative misure di gestione possono essere incluse in Guide HACCP generiche.



**5** LA FLESSIBILITA' NELL'APPLICAZIONE  
DEI PRINCIPI HACCP Working Document  
SANCO/3069/2004

**LIMITI CRITICI**

- Non sempre è necessario stabilire un valore numerico
- Ad esempio, quando il monitoraggio è basato sull'osservazione visiva (es. contaminazione fecale delle carcasse)

**PROCEDURE DI MONITORAGGIO**

Il monitoraggio può essere sensoriale, ad esempio:

- *Verifica visiva della temperatura del frigorifero*
- *Osservazione visiva delle procedure di scuoiamento*
- *Osservazione visiva per verificare se un alimento evidenzia proprietà fisiche corrispondenti al livello del trattamento termico richiesto (cottura)*

Alberto Mancuso – Le possibilità di semplificazione nell'applicazione del metodo HACCP e problemi applicativi 17

**5** LA FLESSIBILITA' NELL'APPLICAZIONE  
DEI PRINCIPI HACCP Working Document  
SANCO/3069/2004

**DOCUMENTI E REGISTRAZIONI**

- La documentazione correlata all'HACCP può essere sostituita dalla Guida di Corretta Prassi o dalla Guida generica all'implementazione dell'HACCP.
- Le guide devono indicare quali registrazioni sono necessarie e per quanto tempo devono essere mantenute
- Le registrazioni possono essere limitate a quanto è essenziale in relazione alla sicurezza alimentare
- *Può essere considerato di limitare la registrazione alle sole non conformità*
- *Le registrazioni possono essere tenute anche solo per due settimane dopo l'avvenuto consumo dell'alimento*

Alberto Mancuso – Le possibilità di semplificazione nell'applicazione del metodo HACCP e problemi applicativi 18

## STANDARD PROCESSING PROCEDURES

*Working Document*  
SANCO/3069/2004

- Nelle piccole imprese, alcuni processi sono effettuati in modo standardizzato (es. operazioni di cottura)
- Le attrezzature utilizzate assicurano che sia rispettata la corretta combinazione tempo/temperatura, come un'operazione standardizzata
- In questi casi non è necessario misurare sistematicamente la temperatura del prodotto, purché le attrezzature funzionino correttamente e siano effettuati i necessari controlli
- Nei ristoranti, i cibi sono preparati secondo procedure stabilite: se queste vengono seguite, non è necessario misurare sistematicamente la temperatura del prodotto

## ALTRE PRECISAZIONI

*Working Document*  
SANCO/3069/2004

- I criteri microbiologici possono essere utilizzati come riferimento per la validazione dei piani HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene, così come per una verifica del corretto funzionamento di queste misure.
- L'autorità competente, valutando l'implementazione dell'HACCP, può richiedere correttivi: ciò non deve essere considerato come un'approvazione formale delle procedure.
- La legislazione comunitaria non richiede una "certificazione" dell'HACCP, ad es. secondo schemi di assicurazione qualità. Ogni iniziativa in tal senso non ha pertanto valore legale.
- L'unica valutazione che assume valore legale è quella effettuata dall'Autorità competente.

## CONCLUSIONI

*Working Document*  
**SANCO/3069/2004**

- L'obiettivo del controllo/gestione dei pericoli può essere raggiunto ricorrendo a diversi mezzi, come riconosciuto dal Reg. 852/04 laddove prevede una flessibilità per l'implementazione dei principi HACCP
- Questo implica che le procedure per gestire i pericoli siano basate sul rischio e focalizzate su quanto è importante per la sicurezza dell'alimento
- Queste procedure possono essere sviluppate in Guide di Corretta Prassi, in Guide di gestione della sicurezza alimentare, o secondo un tradizionale approccio HACCP
- In certi casi, i pericoli possono essere gestiti anche solo attraverso l'implementazione dei prerequisiti

## DIFFICOLTA' NELLO SVILUPPO DELL'HACCP

### ANALISI DEI PERICOLI

- Passaggio dalla mera elencazione alla definizione dei pericoli da prendere in considerazione
- Stabilire quali pericoli possono ragionevolmente verificarsi e per i quali è necessario adottare misure preventive
- Determinare se i pericoli potenziali sono significativi
- Assenza di standard di riferimento
- Possibili conflitti con una legislazione che prevede comunque l'assenza di potenziali patogeni

## DIFFICOLTA' NELLO SVILUPPO DELL'HACCP

### MONITORAGGIO

- Documentare l'attività di monitoraggio
- Stabilire una frequenza tale da mantenere sotto controllo il processo

### AZIONI CORRETTIVE

- Definire azioni correttive efficaci, dettagliate e non generiche
- Definire azioni correttive che prevengano il ripetersi del problema

### ATTIVITA' DI VERIFICA

- Secondo livello di controllo: non applicabile nelle piccole realtà produttive

### VALIDAZIONE DEL PIANO

- Stabilire la validità del piano Haccp
- Presuppone un alto livello di conoscenze e investimenti adeguati

### REASSESSMENT DEL PIANO IN CASO DI FALLIMENTI O RIPETUTE DEVIAZIONI

- Nel mondo reale le deviazioni da un limite critico possono verificarsi
- Il reassessment dovrebbe prevedere azioni via via più stringenti, ma è impossibile evitare del tutto le deviazioni

*Semplificare è possibile (auspicabile in certi casi). Occorre però prestare la massima attenzione al fine di:*

- evitare di ricadere in situazioni ambigue ben conosciute (vedi D. Lgs 155/97...)
- garantire l'uniformità territoriale

E la richiesta di documentare le sole non conformità è diseducativa, fuorviante, non in linea con i principi Haccp

## D.Lgs 155/97 e SEMPLIFICAZIONI

### **FRIULI VENEZIA GIULIA e VENETO**

#### *Semplificazioni*

tipologia 1) devono registrare per iscritto solo le non conformità  
tipologia 2) devono registrare per iscritto le non conformità e - alla ripresa del turno di riposo e almeno settimanalmente - le temperature dei dispositivi di conservazione degli alimenti.

#### *Obblighi (per tutti):*

- realizzare un piano di autocontrollo
- registrare per iscritto le non conformità
- controllare lo stato di efficienza e la temperatura dei dispositivi di conservazione degli alimenti
- controllare la data di scadenza dei prodotti e le condizioni di ricevimento dei prodotti deperibili.
- prevedere un programma di sanificazione (solo per il Veneto)

## D.Lgs 155/97 e SEMPLIFICAZIONI

### PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

#### *Semplificazioni (per tutte le piccole imprese )*

Si devono attivare e documentare:

- Le buone prassi igieniche del personale
- Le procedure di igienizzazione
- La descrizione del processo di produzione corredato dalle buone prassi di produzione e dal monitoraggio dei rischi e dalla descrizione delle azioni correttive
- La registrazione dei dati riferiti alle non conformità riscontrate
- La formazione del personale

## D.Lgs 155/97 e SEMPLIFICAZIONI

### EMILIA ROMAGNA - SARDEGNA

#### *Semplificazioni*

Le imprese devono tenere a disposizione :

- il piano di autocontrollo ( descrizione delle fasi di attività e modalità di approvvigionamento, accettazione materie prime, gestione operativa , gestione dei locali e delle attrezzature: disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, manutenzione)
- registrazione/ documentazione raccolta documenti commerciali di scorta e delle verifiche periodiche effettuate relative al programma di pulizia e disinfezione, di derattizzazione e disinfestazione , di manutenzione
- registrazione delle non conformità e delle misure correttive adottate

## D.Lgs 155/97 e SEMPLIFICAZIONI

### LOMBARDIA

#### *Semplificazioni*

Le imprese devono tenere a disposizione :

- il piano di autocontrollo (descrizione delle fasi di attività; riferimento autorizzazioni sanitarie; individuazione responsabile delle procedure di autocontrollo; analisi dei rischi e descrizione delle procedure per: selezione fornitori, monitoraggio di eventuali punti critici di controllo, gestione dei prodotti, gestione dei locali e delle attrezzature: disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, manutenzione; formazione del personale, sistema di ritiro dal mercato dei prodotti pericolosi)
- registrazione delle verifiche periodiche relative agli interventi di manutenzione effettuati e dei relativi risultati
- registrazione delle non conformità e delle misure correttive adottate

## D.Lgs 155/97 e SEMPLIFICAZIONI

### PIEMONTE

Nessuna.  
La delibera specifica che non è sufficiente la registrazione delle sole non conformità

### LIGURIA

Nessuna.  
Le industrie alimentari devono allegare al piano di autocontrollo l'elenco dei fornitori, comprendente gli estremi dell'autorizzazione sanitaria e/o eventuale riconoscimento CEE

**GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE!!**

***E-mail***

*alberto.mancuso@mps.hr*