

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**

**Azienda Unità Sanitaria Locale di Imola**

**Dipartimento di Sanità Pubblica**



# Haccp e Rintracciabilità

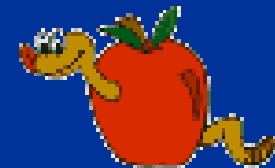
**Maria Teresa Bertozzi**

**Imola 15 settembre 2011**

Chi addenta una mela non desidera solo gustare un frutto succoso, ma vuole anche essere sicuro che la mela non contenga residui chimici.

Lo stesso vale per i clienti che al ristorante ordinano un arrosto o per le famiglie che si recano in gelateria.

Tutti si aspettano che gli alimenti siano freschi, sani e che **NON** presentino agenti patogeni.



Parassitosi alimentare

haccp



Salmonellosi

allergeni

rintracciabilità

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



- Requisiti d'igiene minimi stabiliti dalle Leggi
- Controlli ufficiali per verificare l'osservanza delle Leggi da parte degli O.S.A.
- Questi ultimi dovrebbero elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti, basati sui principi del sistema **HACCP**

*Da Wikipedia, l'enciclopedia libera*

**L'HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di **valutare** e **stimare** pericoli e rischi e **stabilire misure di controllo** per prevenire l'insorgere di problemi igienico-sanitari e tutelare così la salute dei consumatori.

## Un po' di storia...



- **Com'è nato?** Il sistema venne ideato negli anni sessanta negli Stati Uniti con l'intento di assicurare che gli alimenti forniti agli astronauti della NASA non avessero alcun effetto negativo sulla salute e che potessero mettere a rischio missioni nello spazio.
- **in Europa:** L'HACCP è stato introdotto nel 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (rec. in Italia con il D.Lgs 155/97), che prevede l'obbligo di applicazione del protocollo HACCP per tutti gli operatori del settore alimentare.  
Questa normativa è stata sostituita dal **Reg.CE 852/2004** in vigore dal 01/01/2006.
- Inoltre con il D.Lgs 193/07 **viene definitivamente abrogato il D.Lgs. 155/97** e vengono decretate le sanzioni per inadempienza al Reg CE 852/04.

# HACCP e Regolamenti

- I Regolamenti Comunitari assegnano un'importanza essenziale all'HACCP, considerato lo strumento di elezione per conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare:
  - *Art. 5 Reg. 852/04 : gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi HACCP (basate sui 7 principi HACCP)*

# Quali sono?





# I 7 principi HACCP

1. *Individuazione e analisi dei pericoli*
1. *Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)*
1. *Definizione dei Limiti Critici*
1. *Definizione delle procedure di monitoraggio*
1. *Definizione e pianificazione delle azioni correttive*
2. *Definizione delle procedure di verifica*
1. *Definizione delle procedure di registrazione*



**Manuale di autocontrollo**



## Riassumendo...

- L'autocontrollo secondo il modello HACCP rappresenta l'insieme di tutte le misure che il “responsabile dell'industria alimentare” deve adottare per garantire la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari. È di fondamentale importanza in questo ambito **rilevare** all'interno dell'azienda i rischi igienico-sanitari e **adottare** misure idonee per tenere sotto controllo questi rischi o almeno per ridurli ad un livello accettabile.

# Cosa **NON** è l'HACCP



# Haccp e possibilità di semplificazione

*Working Document SANCO/3069/2004: HACCP facilitation in  
small food business*

- Chiarisce il significato del termine **“flessibilità”** richiamato dal Reg. 852/04 (Punto 15 dei considerando)
- 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

# Perché??

- 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
- La documentazione deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le piccole imprese

Linea Guida della Commissione Comunitaria del  
16.11.2005 **sull'applicazione delle procedure  
basate sui principi dell'HACCP e alla  
semplificazione della loro attuazione in talune  
imprese alimentari**

- chiarisce il significato di “flessibilità”
- Fornisce una guida all'applicazione  
“semplificata” nelle piccole imprese

# Punti chiave per la semplificazione

*(Working Document SANCO/3069/2004 e Linea Guida della Commissione Comunitaria del 6.11.2005 sull'applicazione delle procedure basate sui principi dell'HACCP e alla semplificazione della loro attuazione in talune imprese alimentari)*

- Per poter applicare i principi dell'HACCP in qualsiasi situazione è prevista una certa flessibilità, richiamata nei “considerando” del Reg. CE n. 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)
- È prevista la possibilità di utilizzare guide per l'applicazione dei principi del sistema Haccp

# Cosa significa “procedura basata sui principi dell’HACCP”?



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



# Applicazione nel territorio della Regione Emilia - Romagna dell'Haccp da parte delle piccole imprese



Delibera Regione Emilia  
Romagna n. 1869 del 17.11.2008

Delibera Regione Emilia  
Romagna n. 1869 del 17.11.2008

- **Obiettivo:** fornire uno **strumento operativo** **chiaro** e dal **contenuto tecnico** per consentire di predisporre un sistema di autocontrollo rispettoso degli obiettivi di sicurezza previsti dalla normativa e, nel contempo, applicativo dei principi di semplificazione

Un applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP deve tenere in considerazione, in particolare:

- Ø **La dimensione dell'impresa alimentare**
- Ø **La natura dei processi**

# NATURA DEI PROCESSI

In relazione alla natura delle imprese alimentari e della tipologia dei processi alimentari, si distinguono 2 categorie:

a. *Settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti*

b. *Settori alimentari, in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione*

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'	TIPOLOGIE DI IMPRESE	Modalità di controllo dei pericoli
<p><b>Settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, OPPURE che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chioschi di vendita, banchi del mercato e banchi di vendita autotrasportati, auto negozi e banchi temporanei di vendita;</li> <li>• locali in cui sono servite prevalentemente bevande (bar, caffè, ecc.);</li> <li>• negozi alimentari al dettaglio (esercizi di vicinato e medie strutture di vendita, come definite dal Dlgs 114/98)</li> <li>• imprese di trasporto di prodotti alimentari confezionati e non</li> <li>• imprese di deposito di prodotti alimentari ove non vi sia alcuna manipolazione</li> </ul>	<p>1. Se presenti <b>manuali di corretta prassi operativa</b> in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, le imprese alimentari possono utilizzarli per rispondere agli obblighi di cui alla presente delibera.</p> <p>2. <u>In alternativa</u> le imprese alimentari devono implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti:</p> <p><b>a) Prerequisiti</b> in materia di igiene alimentare</p> <p><b>b) Operazioni di monitoraggio</b> = monitoraggio delle temperature e il controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature di refrigerazione/ congelamento.</p> <p><b>c) Registrazione</b> = registrazioni delle <b>non conformità</b> rilevate e delle <b>misure correttive</b> adottate.</p>

<b>TIPOLOGIA DI ATTIVITA'</b>	<b>TIPOLOGIE DI IMPRESE</b>	<b>Modalità di controllo dei pericoli</b>
<p><b>Settori alimentari, in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ristoranti e affini comprese le strutture di manipolazione degli alimenti a bordo di mezzi di trasporto quali le navi, bar con piccola ristorazione, agriturismo.</li> <li>• ristorazione nell'ambito di fiere e sagre</li> <li>• attività di catering (preparazione e somministrazione) fino a 250 pasti al giorno</li> <li>• terminali di distribuzione o "cucinetto" per lo sporzionamento o la distribuzione di pasti prodotti altrove</li> <li>• cucine destinate a servizio di comunità particolari per le quali siano previste le caratteristiche delle civili abitazioni</li> </ul>	<p>Se presenti <b>manuali di corretta prassi operativa</b> in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, le imprese alimentari possono utilizzarli per rispondere agli obblighi di cui alla presente delibera</p> <p>2. In <u>alternativa</u> le imprese alimentari devono implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti:</p> <p><b>a) Prerequisiti</b> in materia di igiene alimentare</p> <p><b>b) Definizione di tutti i pericoli significativi</b> riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il loro controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi.</p> <p><b>c) Operazioni di monitoraggio</b> = monitoraggio delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura)</p> <p><b>d) Registrazione:</b> registrazioni delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate. ●</p>

# Modalità di controllo dei pericoli

1. Se presenti **manuali di corretta prassi operativa** in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, le imprese alimentari possono utilizzarli per rispondere agli obblighi di cui alla presente delibera.

2. In alternativa le imprese alimentari devono implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti :

**a) Prerequisiti** in materia di igiene alimentare

**b) Definizione di tutti i pericoli significativi**

riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il loro controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi.



E ancora in alternativa...

- c) Operazioni di monitoraggio:** monitoraggio delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura)
- d) Registrazione:** registrazioni delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate.

<b>TIPOLOGIA DI ATTIVITA'</b>	<b>TIPOLOGIE DI IMPRESE</b>	<b>Modalità di controllo dei pericoli</b>
<p><b>Settori alimentari, in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• esercizi per la vendita al dettaglio (compresi gli autonegozi) con laboratori annessi e laboratori artigianali con annessa vendita quali: <ul style="list-style-type: none"> <li>o macellerie,</li> <li>o pescherie,</li> <li>o erboristerie,</li> <li>o gastronomie/rosticcerie,</li> <li>o pasticcerie,</li> <li>o panetterie, pizze al taglio,</li> <li>o paste fresche</li> <li>o gelaterie,</li> <li>o chioschi con manipolazione di alimenti, caseifici, laboratori lavorazione carne e miele annessi ad aziende agricole/ agriturismi, per i quali l'eventuale produzione per la vendita ad altri esercizi di commercio e/o somministrazione, sia limitata all'ambito della stessa provincia o province contermini,</li> </ul> </li> </ul>	<p>Se presenti <b>manuali di corretta prassi operativa</b> in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, le imprese alimentari possono utilizzarli per rispondere agli obblighi di cui alla presente delibera</p> <p>2. In <u>alternativa</u> le imprese alimentari devono implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti :</p> <p><b>a) Prerequisiti</b> in materia di igiene alimentare</p> <p><b>b) Definizione di tutti i pericoli significativi</b> riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il loro controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi.</p> <p><b>c) Operazioni di monitoraggio</b> = monitoraggio delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura)</p> <p><b>d) Registrazione:</b> registrazioni delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate.</p>

<b>TIPOLOGIA DI ATTIVITA'</b>	<b>TIPOLOGIE DI IMPRESE</b>	<b>Modalità di controllo dei pericoli</b>
<p><b>Settori alimentari, in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione</b></p>	<p>Produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale: torrefazioni caffè, cantine di vino, mulini, acetaie, lavorazione funghi freschi e secchi.</p>	<p>Se presenti <b>manuali di corretta prassi operativa</b> in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, le imprese alimentari possono utilizzarli per rispondere agli obblighi di cui alla presente delibera</p> <p>2. In <u>alternativa</u> le imprese alimentari devono implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti :</p> <p><b>a) Prerequisiti</b> in materia di igiene alimentare</p> <p><b>b) Definizione di tutti i pericoli significativi</b> riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il loro controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi.</p> <p><b>c) Operazioni di monitoraggio</b> = monitoraggio delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura)</p> <p><b>d) Registrazione:</b> registrazioni delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate.</p>

La produzione di alimenti sicuri è garantita:

- dall'implementazione dei Requisiti d'igiene (Art. 4 Reg.852 e Allegato II)
- dall'applicazione dei principi HACCP (Art. 5 Reg.852/04)

### **In particolare:**

I 7 principi HACCP sono un modello pratico per identificare e controllare i pericoli significativi in un processo

I Requisiti d'igiene sono alla base di una efficace applicazione dei 7 principi HACCP e pertanto devono essere implementati **prima di** stabilire le procedure HACCP (PRE-REQUISITI)

- Quando, con l'applicazione dei prerequisiti si consegue l'obiettivo del controllo dei pericoli in un processo alimentare, si deve considerare, sulla base al principio di proporzionalità, che l'obbligo sancito in base all'Art. 5 è stato soddisfatto e che non vi è alcuna necessità di predisporre, attuare e mantenere procedure basate sui principi HACCP

# I prerequisiti:

(Standard Operating Procedure/Procedure Operative Standard, Procedure delocalizzate, Prescrizioni di igiene alimentare “di base”)

- Procedure ed attività che intervengono trasversalmente al processo produttivo e che sono fondamentali nella gestione di alcuni pericoli e per la sicurezza dell'alimento.

Per “programmi /procedure prerequisite” si intende quindi lo sviluppo, la realizzazione e la **documentazione** di procedure che controllano le condizioni operative in uno stabilimento /impresa alimentare permettendo che le condizioni ambientali siano favorevoli alla produzione di alimenti sicuri.

# PREREQUISITI

- Requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- Requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- La corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto) Igiene della lavorazione
- Gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- Procedure di controllo degli infestanti

e ancora ...





# Prerequisiti

- **Procedure igieniche** (pulizia e disinfezione)
- **Qualità dell'acqua** (modalità di approvvigionamento idrico)
- **Controllo delle temperature** e mantenimento della catena del freddo
- **Igiene del personale**: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale
- **Salute del personale**
- **Formazione**: piano di formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica apprendimento a corsi interni / esterni all'azienda, addestramento con affiancamento

# STANDARD OPERATING PROCEDURES: SOPS

**Procedure operative standard:** termine generico per indicare procedure che possono essere predisposte per qualsiasi attività

- Definiscono come devono essere fatte le cose
- Metodi prestabiliti da seguire routinariamente per l'esecuzione di determinate operazioni
- Procedure che specificano come devono essere applicate GMP e GHP, e le procedure da seguire per ogni CCP

**L'implementazione di un piano HACCP può funzionare solo se è stato precedentemente attivato un programma pre-requisito (Food Standards Agency-2002)**

**La corretta applicazione dei prerequisiti semplifica i piani HACCP e concorre ad assicurare la salubrità dei prodotti (FSEP Canada – 1993)**

## ...Procedure...

- che controllano le condizioni operative in un'attività, permettendo che le **condizioni ambientali** siano favorevoli alla produzione di alimenti salubri
- Che, se correttamente applicate, permettono di **tenere sotto controllo più fasi del processo** che potrebbero essere considerate critiche
- Che hanno **efficacia trasversale**
- Che permettono un **controllo igienico-sanitario globale** dell'attività

# PIANO DI AUTOCONTROLLO

DOCUMENTO CONTENENTE LE REGOLE RELATIVE  
ALLA GESTIONE DELL'IGIENE E  
DELL'AUTOCONTROLLO ALL'INTERNO DELL'AZIENDA

## CONTENUTI:

1. DOCUMENTAZIONE GENERALE
2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'
3. IDENTIFICAZIONE DI AREE, ATTREZZATURE, IMPIANTI
4. PREREQUISITI/PROCEDURE DI CONTROLLO  
DELOCALIZZATE
5. SVILUPPO DEI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP



# E i prodotti della pesca?



**Stessi adempimenti e inoltre...**

***Il Regolamento CE 853/2004*** (norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale) all'allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1, prescrive che:

*i prodotti della pesca che saranno consumati crudi o praticamente crudi devono essere sottoposti a congelamento ad una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa, per almeno 24 ore prima di essere serviti e che il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito.*

La prescrizione descritta si applica anche ai prodotti della pesca di acqua dolce.

## Cosa si intende per prodotti della pesca da consumare crudi o praticamente crudi?

In questa categoria rientrano:

- tutte le preparazioni a base di pesce fresco marinato
- tutte le preparazioni effettuate con salmone servito crudo, (crostini, piatti freddi, insalate di mare...)
- tutte le preparazioni che non vengono servite cotte per almeno 10 minuti ad una temperatura superiore ai 60°C (sashimi, carpaccio, tartare, ecc..).





All'operatore del settore alimentare è dunque **fatto divieto** di commercializzare o vendere o servire prodotti della pesca freschi refrigerati da consumare crudi o praticamente crudi che non siano stati preventivamente sottoposti a risanamento.

Il rischio di presenza di parassiti deve essere individuato, da parte degli operatori della ristorazione che intendono somministrare pesce crudo, **nelle procedure** basate sul sistema HACCP previste dall'Art. 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Per controllare il rischio è necessario applicare, come si è visto, l'azione preventiva del **congelamento**, e tale fase è individuabile come punto critico di controllo **(CCP)**; i limiti critici sono rappresentati dai valori di temperatura e tempo citati:  $-20^{\circ}\text{C}$ , 24 ore.

# Attenzione!

Non è indispensabile procedere a misurazione della temperatura, come monitoraggio, ogni volta che si congela il pesce:

infatti, è sufficiente impostare l'abbattitore di temperatura, o un congelatore dedicato, ad un valore costante non superiore a  $-20^{\circ}\text{C}$  ed **effettuare prove periodiche di verifica, con termometro tarato**, allo scopo di valutare se l'apparecchiatura sia in grado di garantire il mantenimento di tale condizione.

**Dovrà quindi essere documentata tale attività di verifica dell'apparecchiatura.**

**E' necessario** monitorare la variabile costituita dal tempo di effettiva esposizione di ogni parte dell'alimento, tenendo conto, per ogni tipologia di preparazione ed in funzione delle dimensioni del prodotto, del tempo aggiuntivo necessario all'apparecchiatura impiegata, per consentire il raggiungimento del suddetto valore termico al cuore del prodotto.

Tale monitoraggio deve essere documentato, allo scopo di poterlo dimostrare, mediante registrazione.

# Corretta informazione al consumatore

Poiché il trattamento è effettuato per tutelare la salute del consumatore, la nota ministeriale afferma che per l'informazione al consumatore può essere utilizzata la formula:

***“conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/04, Allegato III, Sezione VII, Cap. 3, Lettera D, Punto 3”***

**Servizio Veterinario ed Igiene degli Alimenti**

Il Dirigente Responsabile del Servizio

**Gabriele Squintani**

TIPO ANNO NUMERO  
Reg. PG | 2009 | 102316  
del 05/05/2009  
AP/ap  
Lett. 309

AZIENDA USL di IMOLA  
DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA  
PROT. N. 19870  
DEL - 5 - MAG. 2009  
CLASS. 1752/19.5  
FASCICOLO/MAPPA 12 12  
ARRIVO d Lelli SIP let PARTENZA  
Ai Direttori dei Dipartimenti di Sanità Pubblica  
AAUSSL Regione Emilia Romagna

Ai Direttori SIAN  
AAUSSL Regione Emilia Romagna

Ai Direttori ADSPV  
AAUSSL Regione Emilia Romagna

Associazioni di Categoria

Si trasmette la nota del Ministero della salute avente per oggetto "somministrazione pesce crudo nei ristoranti giapponesi", rammentando che a tale proposito è già stata inviata da questo Servizio una lettera (Lett.1276 del 09/10/2008) contenente indicazioni sul congelamento preventivo del pesce destinato ad essere consumato crudo (Regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, capitolo III, paragrafo D).

Si sottolinea come gli operatori del Dipartimento di Sanità Pubblica incaricati del controllo degli esercizi di somministrazione che preparano prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi siano tenuti a verificare che nei piani di autocontrollo dei suddetti esercizi vengano menzionate tutte le procedure adottate per le preparazioni di tali alimenti, al fine della riduzione del rischio per i consumatori.

Distinti saluti

Gabriele Squintani  
*Gabriele Squintani*



Ministero del Lavoro, della Salute  
e delle Politiche Sociali

Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la  
nutrizione e la sicurezza degli alimenti  
Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e  
della nutrizione

Ministero della Salute

0008700-P-11/03/2009

DGSAW 1:4.a.o.1/2



07204258

000902

N°

Risposta al Foglio del.....

N°

Assessorati alla Sanità  
Regioni e Provincia Autonoma di Trento  
Assessorato all'Agricoltura  
Provincia Autonoma di Bolzano  
LORO SEDI

OGGETTO: somministrazione del pesce crudo nei ristoranti giapponesi.

Si fa riferimento alla nota del 24 febbraio 2009, dell'Associazione di consumatori Altroconsumo, concernente l'oggetto, che si allega.

L'associazione propone all'attenzione dello scrivente Ministero l'esito di una indagine svolta in 19 ristoranti giapponesi di Roma e di Milano riguardo ai pericoli igienico sanitari della somministrazione di pesce crudo.

Dalla suddetta indagine emerge che solo in 3 ristoranti è rispettato l'obbligo di congelare il pesce destinato al consumo crudo per almeno 24 ore, al fine di prevenire il rischio di infestazione da Anisakis; tuttavia nessun riscontro del parassita è avvenuto nei campioni di pesce prelevati.

Altri pericoli presi in considerazione nel corso dell'indagine riguardano:

- la presenza di mercurio;
- la presenza di istamina;
- il livello di contaminazione microbiologica;
- lo stato di freschezza.

Le analisi effettuate non evidenziano particolari elementi di rischio sanitario.

Premesso quanto sopra si invitano codeste Regioni e Province Autonome a voler rappresentare alle ASL la necessità di effettuare con particolare attenzione la valutazione del rischio per le attività di ristorazione ponendo attenzione nel corso delle ispezioni al rispetto di quanto prescritto dal regolamento CE 853/2004 riguardo al congelamento preventivo del pesce destinato ad essere consumato crudo.

Regione Emilia-Romagna  
Direzione Generale Sanità  
e Politiche Sociali

ASL	<input type="checkbox"/>
DIR	<input type="checkbox"/>
AGS	<input type="checkbox"/>
BAS	<input type="checkbox"/>
OSP	<input type="checkbox"/>
PSS	<input type="checkbox"/>
PRC	<input type="checkbox"/>
VET	<input type="checkbox"/>
AFR	<input type="checkbox"/>
ECS	<input type="checkbox"/>
INS	<input type="checkbox"/>
SAM	<input type="checkbox"/>
SST	<input type="checkbox"/>
UFS	<input type="checkbox"/>
ASF	<input type="checkbox"/>
SOC	<input type="checkbox"/>
SPA	<input type="checkbox"/>
SCS	<input type="checkbox"/>

Prot. N. 102307  
Data: 05/05/2009

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dr. Silvia Bonfiglioli)

# Sanzioni



- Omessa redazione del Manuale HACCP da € **1.000 a € 6.000\***
- Mancata o non corretta applicazione delle procedure previste dal Manuale HACCP da € **1.000 a € 6.000\***
- \* con facoltà di pagare in misura ridotta la somma di € **2.000**

La prescrizione è prevista solo nel caso in cui il Manuale HACCP sia presente e correttamente applicato, ma risulti carente rispetto all'attività svolta.





## Sanzioni



La somministrazione di pesce crudo non sottoposto al trattamento di cui sopra corrisponde al mancato rispetto dei “requisiti relativi ai parassiti” di cui all’Allegato III, sezione VIII, capitolo III, lettera D, del Regolamento (CE) n. 853/2004, in violazione dell’Art.4, par. II, del Regolamento (CE) n. 852/2004.

La Violazione è prevista e sanzionata dall’Art. 6, comma 5, del Decreto Legislativo n. 193/2007:

sanzione amm.va pecuniaria **da € 1.000 a € 6.000**, con facoltà di pagare in misura ridotta la somma di **€2.000**

# Sanzioni



**La mancanza di specifica procedura**, sebbene in presenza di procedure basate sul sistema HACCP per le altre fasi, può essere ritenuta **un'inadeguatezza** e assoggettata al regime sanzionatorio di cui all'art. 6, comma 7, del DLgs n. 193/2007, che prevede la prescrizione con assegnazione di un congruo termine per l'esecuzione e la sanzione amministrativa da

**€ 1.000 a € 6.000 (in misura ridotta: € 2.000)**

in caso di mancata esecuzione accertata mediante successiva verifica.

# Rintracciabilità



## Entrata in vigore del Reg. (CE) n. 178/2002:

accanto ai principi di:

- **responsabilità dell'operatore,**
- **garanzia della sicurezza alimentare**
- **autocontrollo**

è stato esplicitamente introdotto a tutto campo il principio di **“rintracciabilità”** (Art. 18, applicato dal 1 gennaio 2005), disposta obbligatoriamente **“in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”**

# Rintracciabilità



«la possibilità di **ricostruire e seguire il percorso** di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime **attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione**». (Art. 3 del Reg. 178/2002)

# Rintracciabilità

" capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali e agli operatori)"



È *anche* uno strumento insostituibile per consolidare le relazioni di fiducia tra produttore e consumatore

# Concetto di rintracciabilità

Gli operatori

«**devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime**» (rintracciabilità a monte).



# Allo stesso tempo...


*«devono disporre di sistemi o procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti» (rintracciabilità a valle).*

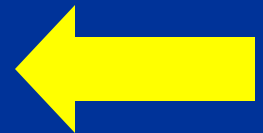
Queste informazioni devono essere messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

Art. 18:

obbligo di etichettatura o identificazione degli alimenti

**«per agevolarne la rintracciabilità,  
mediante documentazione o informazioni  
pertinenti»**

<b>F.III PASQUATO II srl</b> Via Santa Teresa, 53 - 45010 ROSOLINA (RO) - (CE I 1284)	
Denominazione Commerciale	
<b>PAGRO 1000+ (DORADA ROSE)</b>	
Denominazione Scientifica	
<b>DENTEX GIBBOSUS</b>	
PAESE DI ORIGINE	KG 1,300
ZONA DI CATTURA OC. ATL. CENTRO ORIENTALE	
METODO PRODUZIONE PESCATO/GEFANGEN	
	
LOTTO : 6/21465	
RIF. :	
47502006/214650101300	





Un corretto sistema di rintracciabilità deve necessariamente **coinvolgere tutti gli operatori della filiera** di un alimento

ma...



Più semplice per  
i prodotti  
preconfezionati

più difficile è la  
situazione per i prodotti  
sfusi, come nel caso dei  
prodotti della pesca che  
generalmente viaggiano  
in cassette aperte.

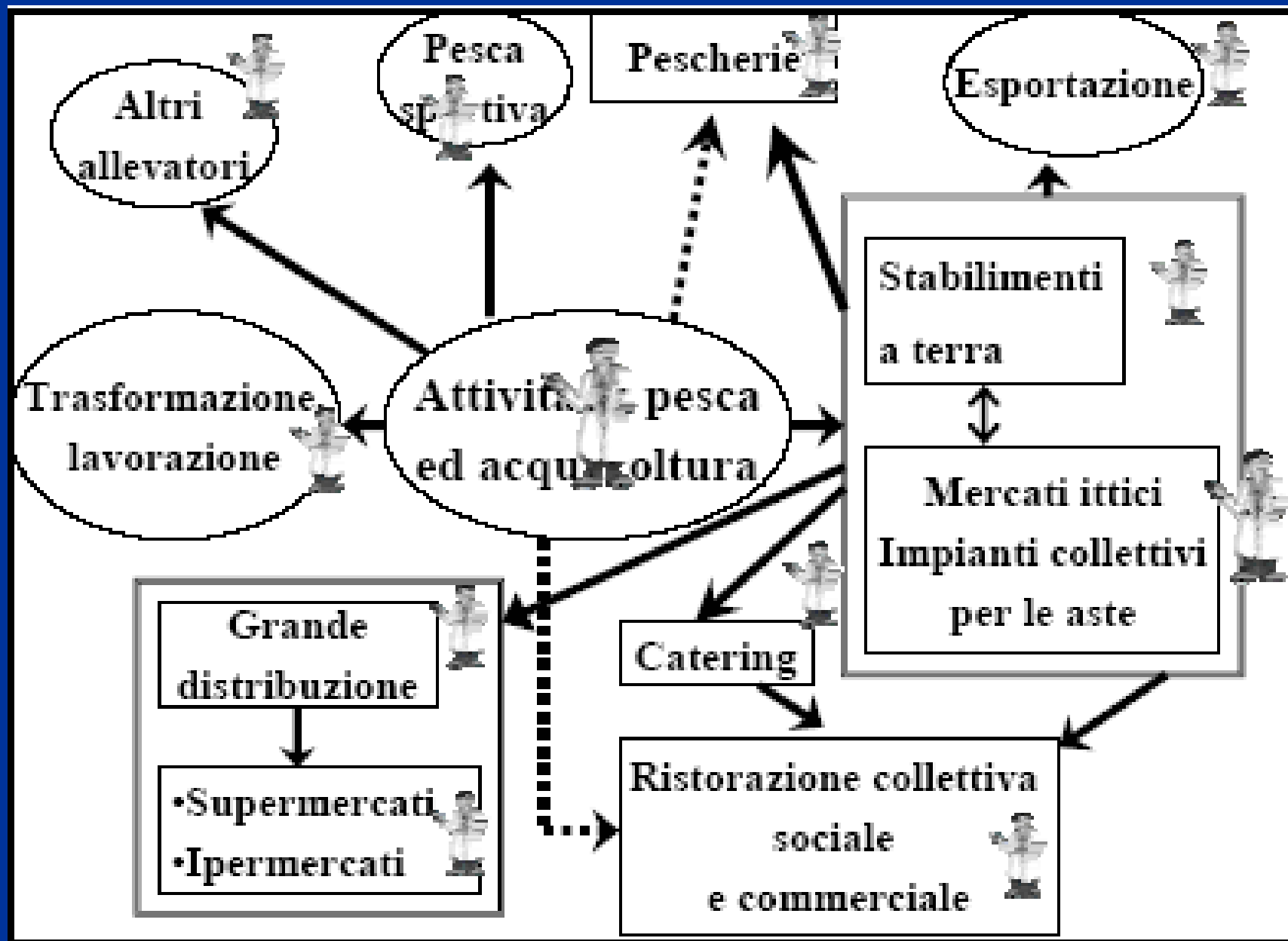
**è indispensabile quindi**



**documentazione accompagnatoria** (documenti di trasporto o fattura accompagnatoria), che deve viaggiare insieme agli alimenti e che deve contenere, se non presente in altro modo sulle cassette, l'etichettatura completa, costituente la “**carta d'identità**” di un alimento



**indispensabile per la sua identificazione nell'ambito di qualunque sistema di rintracciabilità.**



# Conservazione delle informazioni sulla rintracciabilità

Esistono termini indicativi (Art. 5, comma 6 Linee Guida Accordo 28 luglio 2005 della Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano)

Si ritiene che i prodotti ittici freschi sfusi, per i quali non è prevista una data di scadenza, possano rientrare nel gruppo dei prodotti freschi insieme ai prodotti di pasticceria, panetteria e ortofrutticoli, per i quali il termine indicato è di **tre mesi**.

**Segue**

## **Conservazione documentazione**

Per i prodotti deperibili con data di scadenza (“da consumarsi entro il”), quindi preconfezionati (ad es. i prodotti freschi in atmosfera protettiva, i prodotti affumicati o le preparazioni gastronomiche a base di prodotti della pesca) il termine è di **sei mesi.**

**Segue**

## **Conservazione documentazione**

Per i prodotti sulla cui confezione è riportato il termine minimo di conservazione (“**da consumarsi preferibilmente entro il**”), come prodotti inscatolati, prodotti gastronomici a più lunga conservazione, prodotti surgelati e congelati, il termine è di **dodici mesi.**

# Segue

## Conservazione documentazione

E quei prodotti alimentari per i quali le norme vigenti non prevedono l'indicazione delle scadenze o del termine minimo di conservazione?

Linee-guida definiscono un termine di **due anni**:  
a questo gruppo si ritiene possano essere riferiti i prodotti ittici venduti sfusi, con esclusione di quelli freschi di cui sopra, per esempio i ***pesci essiccati o salati e i prodotti congelati non preconfezionati nella fase di vendita al dettaglio***

# Sanzioni



Le violazioni relative agli obblighi di rintracciabilità, di ritiro dal mercato, di richiamo, di informazione dei consumatori e delle autorità competenti sono punite con sanzioni amministrative pecuniarie di vari importi, differenziati a seconda delle fattispecie, comunque compresi tra **€ 500,00 ed € 18.000,00**, come previsto dal DLgs n. 190/2006.





**Grazie per l'attenzione**