



PRODUZIONE PRIMARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

***Tecnico Della Prevenzione
Lazzaro Dott. Alessandro***

(Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione – Aulss n°13 Mirano-VE)

Verona 03/02/2012

Quadro normativo Comunitario (pacchetto Igiene)

- Reg. CE 178/02
- Reg. CE 852/04
- Reg. CE 853/04
- Reg. CE 854/04
- Reg. CE 882/04

Quadro Normativo Nazionale

- D.lgs 193/07
- Legge 283/62
- D.lgs 109/92

Quadro Normativo Della Regione Veneto

- DGRV 140/08
- DGRV 2280/10

La legislazione alimentare

Si applica a tutte le *fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti* e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati

RESPONSABILITA

Reg. CE 178/02

l'Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.)
deve garantire che gli alimenti prodotti
dalla sua impresa soddisfino le
disposizioni della legislazione alimentare

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

(O.S.A.)

(REG CE 178/02)

***PERSONA FISICA O GIURIDICA
RESPONSABILE DI GARANTIRE IL RISPETTO
DELLE DISPOSIZIONI DELLA LEGISLAZIONE
ALIMENTARE NELL'IMPRESA ALIMENTARE
POSTA SOTTO IL SUO CONTROLLO***

IMPRESA ALIMENTARE

(REG CE 178/02)

***OGNI SOGGETTO PUBBLICO O PRIVATO CON
O SENZA FINI DI LUCRO, CHE SVOLGE UNA
QUALSIASI DELLE ATTIVITA' CONNESSE AD
UNA DELLE FASI DI PRODUZIONE,
TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE DI
ALIMENTI***

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

(REG CE 178/02)

Qualsiasi fase, importazione compresa, **a partire dalla produzione primaria di un alimento**, fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al **consumatore finale**

Produzione primaria

Reg CE 178/02

**Tutte le fasi della produzione,
dell'allevamento o della coltivazione dei
prodotti primari, compresi il raccolto, la
mungitura e la produzione zootecnica
precedente alla macellazione e comprese
la caccia e la pesca e la raccolta di
prodotti selvatici**

Prodotto primario

(REG CE 178/02)

I prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca

- Prodotti di origine vegetale, es. cereali, frutta, ortaggi, erbe, funghi
- Prodotti di origine animale, es. uova, latte crudo, miele, prodotti della pesca, molluschi bivalvi vivi;
- Prodotti selvatici di origine animale o vegetale, es. funghi, bacche, lumache ecc.

PRODUZIONE PRIMARIA E OPERAZIONI ASSOCIATE

(REG CE 852/04 ALL. I)

**SONO ATTIVITA' TECNICO/PRODUTTIVE ASSOCIATE ALLA
PRODUZIONE PRIMARIA**

Trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione **a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura**

Trasporto di animali vivi

In caso di prodotti di origine vegetale e prodotti della pesca: le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia stata modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento

PRODUZIONE PRIMARIA E OPERAZIONI ASSOCIATE

(REG CE 852/04 ALL. I)

Possono fare parte di questa categoria i prodotti primari sottoposti ad operazioni **destinate a migliorarne la presentazione**, come:

- Lavaggio e defogliazione degli ortaggi, cernita della frutta ecc...;
- Essiccamento dei cereali
- Macellazione, dissanguamento, eviscerazione, spinnamento, refrigerazione e incartamento dei pesci
- Centrifuga del miele volta a rimuovere i favi

PRODUZIONE PRIMARIA E OPERAZIONI ASSOCIATE

(REG CE 852/04 ALL. I)

Non sono da considerare operazioni associate alla produzione primaria quelle che **alterano sostanzialmente la natura dei prodotti primari e/o implicano rischi per i prodotti alimentari**, come:

- Pelatura delle patate
- Affettatura delle carote
- Insacchettatura delle insalate o l'applicazione di gas conservanti
- Produzione e confezionamento di conserve o semi-conserve vegetali
- Altro

Quindi in tale situazione siamo in una fase della filiera alimentare *successiva alla produzione primaria*

Alla produzione primaria e alle operazioni associate si applicano i requisiti stabiliti dall'Allegato I al Reg. CE 852/04

Per quelle attività che possono essere svolte dai produttori primari ma che modificano sostanzialmente la natura dei prodotti primari, si applicano i requisiti stabiliti dall'Allegato II del Reg. CE 852/04

Analisi del rischio

Reg.CE 178/02

E' il principio fondamentale su cui si basa la legislazione alimentare

L'OSA deve individuare all'interno della propria impresa alimentare i pericoli di natura chimica, fisica e biologica che possono costituire un pericolo per la sicurezza delle prodotto alimentare, deve caratterizzare il pericolo, valutarne l'esposizione e procedere alla caratterizzazione del rischio

Anche la produzione primaria deve procedere all'analisi del rischio

Igiene degli alimenti

Reg.CE 852/04

**Misure e condizioni necessarie per
controllare i pericoli e garantire l'idoneità al
consumo umano di un prodotto alimentare
tenendo conto dell'uso previsto**

Procedure di autocontrollo basate sui principi dell'HACCP

Reg.CE 852/04

Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure basate sui principi del sistema HACCP

Tale obbligo si applica unicamente agli OSA che intervengono in qualsivoglia fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti **successiva alla produzione primaria e alle operazioni associate di cui all'Allegato I Reg. CE 852/04**

Quali sono i principi dell'HACCP

Reg.CE 852/04

1. identificazione di ogni **pericolo** che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili
2. Identificare i **punti critici di controllo** (CCP) 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
3. Stabilire nei CCP i **limiti critici** che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati
4. Stabilire ed applicare delle procedure di **sorveglianza efficaci nei CCP**
5. Stabilire le **azioni correttive** da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato CCP non è sotto controllo
6. Stabilire le **procedure per verificare** l'effettivo funzionamento delle misure precedenti
7. Predisporre **documenti e registrazioni** adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure adottate

PERICOLO

L'AGENTE BIOLOGICO, CHIMICO O FISICO CONTENUTO IN UN ALIMENTO IN GRADO DI PRODURARE UN EFFETTO NOCIVO SULLA SALUTE DEL CONSUMATORE

BIOLOGICO: batteri (salmonelle, listeria, clostridium botulino, bacillus cereus)

Virus

Lieviti

muffe

protozoi parassiti

CHIMICO: (risidui prod. Fitosanitari, nitrati, additivi, metalli pesanti, micotossine)

FISICO: corpi estranei, insetti, ecc.

Riprendiamo l'analisi del rischio

Identifichiamo quali pericoli potrebbero essere presenti nella materia prima da lavorare o nell'ingrediente che utilizziamo per la produzione del nostro alimento

Per ogni pericolo individuato procediamo alla sua **caratterizzazione** (es. tipo di batterio, sue necessità di crescita e sviluppo ecc.)

Procediamo quindi a valutare la **gravità e la probabilità del danno** sull'uomo (es. i danni che un batterio può provocare nell'uomo, la frequenza con cui il danno si verifica)

Dall'analisi di quanto sopra possiamo mettere in evidenza quali siano i fattori di rischio da tenere presente

La nostra attenzione, quindi, dovrà essere rivolta maggiormente a quei pericoli che nella realtà si verificano con consuetudine o che pur non verificandosi spesso, possono comunque provocare danni gravi al Consumatore.

Questi/o pericoli/o saranno tenuti sotto controllo

Sistema HACCP

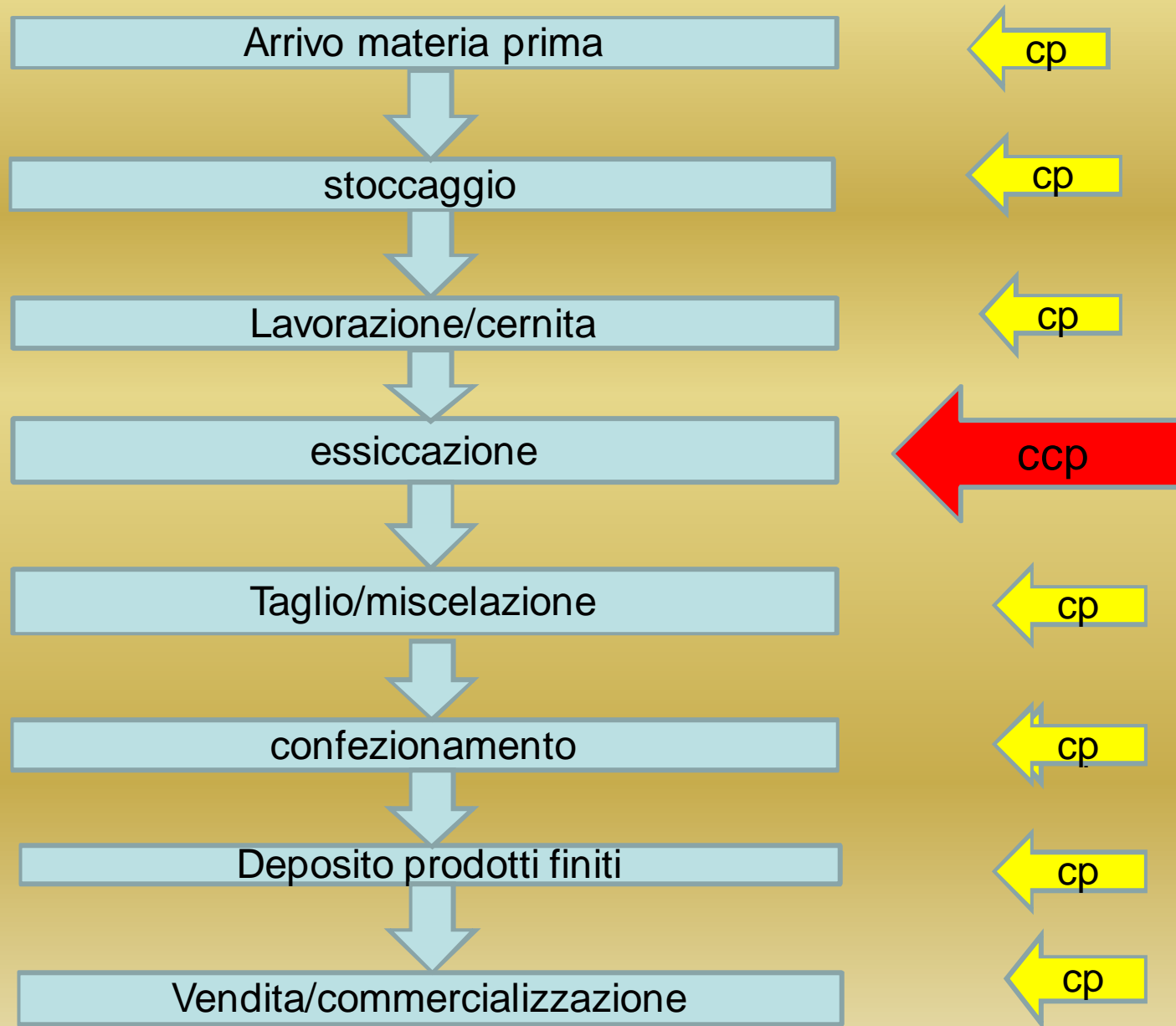
C.C.P.

**FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO IN CUI IO
POSSO INTERVENIRE PER ELIMINARE,
RIDURRE O TENERE SOTTOCONTROLLO UN
PERICOLO**

LIMITE CRITICO

**VALORE CHE SEPARA L'ACCETTABILITA'
DALL'INACCETTABILITA', se posso applicare un
limite critico ad una fase quella è un CCP**

Diagramma di flusso produzione piante officinali essiccate



fase	pericolo	Azioni preventive	Ccp	Limiti critici	Misure di controllo	Azioni correttive	registrazioni
Arrivo materie prime	Chimico Fisico biologico	Selezione fornitori o buone pratiche agricole e buone prassi igieniche, formazione del personale			Controllo visivo della merce in arrivo	Richiamo fornitori o revisione buone pratiche agricole e buone prassi igieniche	
Stoccaggio	Sviluppo agenti microbici, infestazione da insetti, topi ecc.	Condizioni ambientali idonee, massimo rispetto delle condizioni igieniche, idoneità locali, tempi brevi di stoccaggio procedure controllo insetti, formazione del personale			Verifica rispetto delle azioni preventive	Ripristino o modifica dei locali, delle condizioni ambientali delle procedure di controllo insetti	
Lavorazione/cernita	Ulteriore inquinamento dovuto alla manipolazione	igiene e formazione del personale, igiene dei locali, impianti e attrezzature			Verifica del rispetto delle azioni preventive	Richiamo e formazione del personale, revisione procedure di sanificazione	
Essiccazione	Permanenza e sviluppo di agenti microbici	Buono stato della materia prima, ottimo funzionamento degli essiccatoi e buone condizioni igieniche, giusta quantità di prodotto da essiccare	si	Stabilire tempo e temperatura di essiccazione	Verifica rispetto delle azioni preventive, monitoraggio regolarità processo di essiccazione	Se possibile nuovo processo di essiccazione; eliminazione del prodotto; revisione del processo	Registrazione attività di monitoraggio del CCP
Taglio/miscelazione	Ulteriore inquinamento dovuto alla manipolazione	igiene e formazione del personale, igiene dei locali, impianti e attrezzature			Verifica del rispetto delle azioni preventive	Richiamo e formazione del personale, revisione procedure di sanificazione	
Confezionamento	Fisico biologico	Idoneità dei materiali di confezionamento igiene e formazione del personale, igiene dei locali, impianti e attrezzature			Verifica del rispetto delle azioni preventive	Verifica dei materiali (impermeabilità all'aria); Richiamo e formazione del personale, revisione procedure di sanificazione	
Deposito prodotti finiti	biologico	Uso di locali asciutti, confezioni al riparo dalla luce; igiene e formazione del personale			Verifica del rispetto delle azioni preventive	Verifica condizioni dei locali e delle condizioni ambientali, richiamo del personale	

Altri punti importanti della sicurezza alimentare

RINTRACCIABILITA': gli OSA devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, una materia prima, un ingrediente da essi utilizzato nella produzione alimentare..... gli OSA devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti..... A tal proposito gli OSA dovranno disporre di sistemi appropriati..... gli alimenti immessi nel mercato dovranno essere adeguatamente etichettati o identificabili per agevolare la rintracciabilità, vi dovrà essere documentazione o informazione in merito

RITIRO/RICHIAMO: gli OSA *hanno l'obbligo di ritirare dal mercato* alimenti non conformi alle prescrizioni di sicurezza alimentare e di notificare l'evento alle autorità competenti

A landscape photograph showing a green field with a large, dark green tree on the left side. The foreground is a bright yellow field. The text is overlaid on the yellow field.

*Grazie per l'attenzione e buon
lavoro a tutti*