
	<h1>Igiene e qualità degli alimenti</h1> <p>Nozioni di base</p>	<p>Pag. 1 di 11</p>
<p><i>Studio Per. Agr. Ghirardo Roberta</i></p>		

La qualità igienico-sanitaria di un alimento è data dalla rispondenza a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge, relativi al “contenuto” in sostanze di natura chimica, fisica, di microrganismi e di loro metabolici (tossine).

La legislazione in materia di igiene e qualità alimentare prevede specifiche norme dedicate, prescrivendo regole e controlli agli operatori del settore in tutte le fasi della filiera produttiva.

## **Cosa può fare un perito agrario in questo settore?**

- Progettazione e aggiornamenti di piani di autocontrollo H.A.C.C.P.
- Formazione degli operatori del settore alimentare
- Consulenza per l'apertura di nuove strutture
- Assistenza tecnica per etichettature e compilazione schede tecniche prodotti
- Assistenza per la qualifica dei fornitori dei prodotti alimentari e di MOCA
- Prelievi ambientali e su matrici alimentari
- Interpretazioni risultati delle analisi di laboratorio
- Realizzazione e monitoraggio dei sistemi di tracciabilità e rintracciabilità
- Assistenza per l'implementazione delle attività atte al raggiungimento delle certificazioni dei sistemi di gestione e di prodotto
- Studi di Shelf-life

	<h1>Igiene e qualità degli alimenti</h1> <p>Nozioni di base</p>	<p>Pag. 2 di 11</p>
<p><i>Studio Per. Agr. Ghirardo Roberta</i></p>		

## Che cos'è L'HACCP?

Per HACCP (acronimo di Hazard Analysis Critical Control Point, in italiano “**Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo**”) è un sistema di controllo alimentare, introdotto dal legislatore per garantire la sicurezza e l'igiene di tutto ciò che concerne la filiera alimentare e arriva quindi al consumatore finale.

## Ma come è nato l'HACCP?


Il primo sistema HACCP, ovvero analisi dei rischi e controllo dei punti critici, fu ideato negli Stati Uniti in un campo militare per raggiungere adeguati standard qualitativi nella produzione di armi da fuoco.

Nel 1958 però in America succede una cosa straordinaria, viene istituita la NASA, e con i primi viaggi nello spazio ecco che diviene essenziale che gli astronauti abbiano a disposizione per tutto il periodo della missione alimenti salubri e non contaminati.

Come essere certi di questo? Ma ovviamente applicando i principi di sicurezza delle armi da fuoco per gli alimenti e quindi ecco che il primo impiego in ambito alimentare fu realizzato negli anni '60 per garantire la salubrità degli alimenti destinati agli astronauti del progetto di volo Mercury.

Visti gli ottimi risultati si pensò di diffondere questo sistema in tutto il campo alimentare, ad ogni fase della filiera produttiva.

Ed ecco che un sistema così efficace non può che diffondersi macchia d'olio, prima in tutti gli USA, e negli anni '90 in Europa con la Direttiva 1993/43/CEE recepita in Italia dal D. Lgs 155/1997, ponendo l'obbligo di attuazione dell'HACCP a tutti gli operatori del settore alimentare.


	<h1>Igiene e qualità degli alimenti</h1> <p>Nozioni di base</p>	<p>Pag. 3 di 11</p>
<p><i>Studio Per. Agr. Ghirardo Roberta</i></p>		

Passano gli anni, il mondo si evolve, cambiano abitudini alimentari, metodi di preparazione, trasformazione, confezionamento degli alimenti, nascono le nuove tecnologie alimentari. L'evoluzione in questo campo corre veloce e cresce la necessità di apportare delle modifiche alla normativa cogente.

Il 28 Gennaio 2002 ecco che l'unione europea decide quindi di varare il primo grande regolamento comunitario, il **Regolamento (CE) n.178/2002** relativo alla sicurezza Alimentare e più precisamente alla tracciabilità alimentare (come vedremo più nel dettaglio in seguito). Uno stravolgimento in campo normativo. Quasi contemporaneamente infine nasce dell' EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare).

Da qui vi è una nuova definizione di alimento, che pone la rintracciabilità come strumento fondamentale per individuare ogni singola tappa della filiera, istituendo e dando pieni poteri di libertà scientifica, sorveglianza e comunicazione all'EFSA, e pone il principio di precauzione come strumento politico per intervenire nei casi di incertezza scientifica, individuando nella salvaguardia della salute della comunità, e quindi in ogni singolo consumatore, il fulcro principale della sicurezza alimentare.

Due anni dopo, viene varato il così detto "pacchetto Igiene" ,ovvero l'insieme delle norme che regolano tutte le aziende alimentari e che vedremo nello specifico in un'altra lezione.

	<h1>Igiene e qualità degli alimenti</h1> <p>Nozioni di base</p>	<p>Pag. 4 di 11</p>
<p><i>Studio Per. Agr. Ghirardo Roberta</i></p>		

## Come agisce l'haccp?


Il **sistema HACCP** è stato reso obbligatorio da una misura europea, il Regolamento CE 852/2004 (recepito in Italia dal D. Lgs 193/2007), che fa parte del Pacchetto Igiene.

L'adozione di tale sistema implica l'analisi dei processi produttivi per garantire al consumatore le massime condizioni di sicurezza igienico-alimentare ed è rivolta a imprese come ristoranti, bar o aziende industriali che producono beni alimentari.

Il tutto è finalizzato alla prevenzione dei rischi per la salute dei consumatori finali, ultimo anello della filiera agro-alimentare. Attraverso questo sistema è indispensabile individuare nella propria azienda i pericoli potenziali che si presentano in ciascun processo produttivo degli alimenti, nonché implementare tutte le misure e le procedure idonee per garantire i requisiti richiesti dalla legislazione e prevenire possibili alterazioni nel livello di salubrità dei cibi e contaminazioni di vario tipo.

Le **direttive** europee definiscono, infatti, degli **articoli** e delle **linee guida** riguardo la **sicurezza igienica** degli **impianti** utilizzati. Tali prescrizioni vanno implementate seguendo delle regole ben precise in materia di igiene e di sicurezza degli alimenti.

È fondamentale la **verifica** delle condizioni igieniche anche per il **metodo** di conservazione dei cibi proprio per evitarne la **contaminazione** nel caso della presenza

	<h1>Igiene e qualità degli alimenti</h1> <p>Nozioni di base</p>	<p>Pag. 5 di 11</p>
<p><i>Studio Per. Agr. Ghirardo Roberta</i></p>		

o del **deposito** di sostanze nocive, in particolar modo per i soggetti che svolgono **mansioni** durante le quali sono a stretto contatto col cibo.

La sicurezza di un alimento passa attraverso tutte le fasi della catena alimentare: dalla raccolta delle materie prime, alla manipolazione e trasformazione delle stesse, passando poi per il confezionamento, l'immagazzinamento e il trasporto dei prodotti finali.

Per questo motivo, l'applicazione del protocollo in questione deve riguardare l'intera filiera alimentare, e non solo gli addetti della ristorazione, più direttamente a contatto con il consumatore finale, per garantire igiene e sicurezza in tutte le circostanze. Se durante una sola fase il prodotto non viene trattato secondo le norme HACCP, l'intero sistema subisce un danno, e l'eventuale contaminazione arriva comunque fino al cliente finale.

È importante, inoltre, la verifica dei punti critici o **limiti critici** che sono dei valori estremi accettabili per quanto riguarda la sicurezza dei prodotti.


I punti fondamentali del sistema dell'HACCP sono identificabili in sette principi, che prima della loro applicazione devono essere preceduti da cinque passi preliminari.

I 5 passi preliminari:

- formazione dell'HACCP-team
- descrizione del prodotto
- identificazione della destinazione d'uso
- costruzione del diagramma di flusso
- conferma sul posto del diagramma di flusso

sette principi:

1. Individuazione e Analisi dei Pericoli
2. Determinazione dei Punti Critici di Controllo (CCP)
3. Definizione dei Limiti Critici
4. Definizione di un Sistema di Monitoraggio dei CCP

	<h1>Igiene e qualità degli alimenti</h1> <p>Nozioni di base</p>	<p>Pag. 6 di 11</p>
<p><i>Studio Per. Agr. Ghirardo Roberta</i></p>		


5. Definizione delle Azioni Correttive
6. Definizione delle Procedure di Verifica
7. Definizione della Documentazione

## Quali sono i possibili rischi associati ai prodotti alimentari

Sono diversi i rischi legati al consumo di cibo che non rispetti appieno gli standard sulla sicurezza alimentare come abbiamo visto ad esempio nella prima lezione.

L'analisi per la ricerca dei rischi di carattere igienico-alimentare deve prendere in considerazione:

- le materie prime,
- le attrezzature,
- le operazioni specifiche,
- lo schema di lavorazione,
- il sistema di distribuzione,
- l'uso del prodotto.

	<h1>Igiene e qualità degli alimenti</h1> <p>Nozioni di base</p>	<p>Pag. 7 di 11</p>
<p><i>Studio Per. Agr. Ghirardo Roberta</i></p>		

Tali rischi sono legati tanto alle prime fasi della filiera agro-alimentare, per esempio nella trasformazione della materia prima, quanto al momento in cui si cucina un certo piatto, senza rispettare le dovute accortezze per la sua preparazione. Fondamentale è, inoltre, **garantire le massime condizioni di igiene della struttura e delle attrezzature aziendali**. In caso di criticità andranno quindi intraprese le azioni correttive per assicurare dei servizi sicuri e di alta qualità da un punto di vista igienico-sanitario.


Tutto ciò serve a evitare il **rischio** di contaminazione degli alimenti, per esempio nelle fasi di **lavorazione e produzione degli alimenti** che necessitano di maggiori **controlli**, o anche di un vero e proprio sistema di autocontrollo da parte di chiunque entri a contatto con il cibo. Solo seguendo accuratamente le norme HACCP si ha la garanzia che il cibo e le bevande trattate e servite non subiscano contaminazioni nel processo.

Per tali considerazioni tutti coloro che hanno a che fare con gli alimenti, in particolare coloro i quali manipolano direttamente il cibo, hanno l'obbligo di **frequentare dei corsi di formazione** (che differiscono per il numero di ore e per argomenti trattati) in modo da acquisire le modalità per la gestione corretta dei beni alimentari, assicurate da apposite certificazioni ottenute al termine del corso. Sono previsti corsi sia per i semplici addetti della categoria alimentarista (alcuni dei quali non manipolano gli alimenti), sia per ciascun responsabile di industria alimentare.

Quest'ultima figura assume un'importanza più o meno rilevante, a seconda della specifica regione italiana.

## In conclusione

In conclusione possiamo affermare che il sistema HACCP è uno strumento mirato alla **prevenzione di ogni tipo di pericolo per la sicurezza alimentare dei consumatori**,

	<h1>Igiene e qualità degli alimenti</h1> <p>Nozioni di base</p>	<p>Pag. 8 di 11</p>
<p><i>Studio Per. Agr. Ghirardo Roberta</i></p>		

che però ci aiuta anche alla riduzione delle perdite da produzione e l'aumento della fiducia da parte del consumatore finale.

Uno dei principi fondamentali del sistema sta nell'effettuare **una corretta valutazione dei rischi** legati a tutte le fasi della filiera alimentare, tramite apposite procedure di monitoraggio: valutare i rischi associati alle varie fasi è assolutamente imprescindibile per chi ha la responsabilità di assicurare la qualità dei prodotti destinati al commercio.

## Il Piano di Autocontrollo HACCP

Si tratta di uno strumento che devono porre in essere gli operatori del settore alimentare (anche detti OSA) in osservanza alla **normativa nazionale riguardante lo standard HACCP**.

Il Piano è costituito da un insieme di documenti che hanno la funzione di garantire in maniera altamente professionale la qualità dei prodotti destinati ai consumatori, salvaguardando la loro salute.

Esso si articola fondamentalmente in due componenti:

- il **Manuale HACCP** e gli eventuali allegati



	<h1>Igiene e qualità degli alimenti</h1> <p>Nozioni di base</p>	<p>Pag. 9 di 11</p>
<p><i>Studio Per. Agr. Ghirardo Roberta</i></p>		

- le Schede HACCP.

## Il Manuale HACCP e le Schede HACCP


Le aziende operanti nella produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari sono tenute a elaborare un manuale di autocontrollo, noto come manuale HACCP. Esso rappresenta **una guida che deve presentare tutte le informazioni in relazione al piano igienico sanitario** che l'azienda ha implementato basandosi sul sistema HACCP.

Il manuale, oltre a riportare i dati dell'azienda, **deve presentare un'informativa dettagliata sui processi di produzione dell'azienda**, oltre che sulle attrezzature utilizzate e sugli ambienti di lavoro, precisare la definizione dei limiti delle lavorazioni e identificare i punti critici di controllo (CCP), con le azioni correttive da intraprendere in caso di necessità e con la definizione delle procedure di verifica necessarie ad adempiere quanto prescritto dalla normativa. Questo allo scopo di includere in un solo documento tutte le informazioni utili su metodi e pratiche applicate dall'azienda relativamente alle norme HACCP, così da consentirne una rapida consultazione.

**L'obbligo di redigere il manuale di autocontrollo** è in capo al titolare dell'impresa (o al suo rappresentante legale). Tuttavia questi può rivolgersi a un tecnico esterno qualificato per la redazione del manuale.

## Il pacchetto igiene e la normativa di settore

Il pacchetto igiene altro non è che un insieme di norme che regolamentano l'igiene e la sicurezza degli alimenti, formato da quattro regolamenti divenuti applicabili dal primo gennaio del 2006 di seguito riassunti:

	<h1>Igiene e qualità degli alimenti</h1> <p>Nozioni di base</p>	<p>Pag. 10 di 11</p>
<p><i>Studio Per. Agr. Ghirardo Roberta</i></p>		

- 1° Regolamento (CE) 852/2004 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari.
- 2° Regolamento (CE) 853/2004 riguardante l'igiene degli alimenti ad uso zootecnico
- 3° Regolamento (CE) 854/2004 riguardante le norme specifiche per i controlli ufficiali su alimenti di origine animale

- 4° Regolamento (CE) 882/2004 riguardante i controlli ufficiale (ispezione e verifica)

A questi si affianca il reg. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, e altri regolamenti specifici come il Reg. 2073/05; il Reg. 2074/05; Dir. CE 2002/99 che vanno a completare i diversi aspetti del Pacchetto Igiene. Così come il recepimento della direttiva 2004/41/CE nota a tutti come la **direttiva KILLER**.

Il pacchetto igiene è stato inoltre integrato dal Regolamento (CE) 183/2005, che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi .

Molti sono i cambiamenti e le sfumature apportate dal nuovo regolamento. Si espande il campo di applicazione anche alla produzione primaria, cioè diventa d'interesse anche per gli agricoltori, vengono introdotti specifici limiti su alcuni parametri microbiologici, variano alcune procedure di rapporto con la pubblica amministrazione.

Una prima sostanziale novità, di sicuro interesse per gli operatori del settore, riguarda **l'abrogazione dell'autorizzazione sanitaria** così com'era previsto dalla legge 283/62.

Con la 852/04 l'autorizzazione sanitaria viene sostituita con la registrazione sanitaria.

Tutte le imprese che manipolano trasformano stoccano e somministrano alimenti, possono cominciare o modificare la propria attività notificandosi all'autorità di competenza attraverso la denuncia di inizio attività (D.I.A.) ora scia di inizio attività.

L'impresa è agevolata e snellita nelle procedure burocratiche, l'imprenditore previo comunicazione può cominciare l'attività quando ritiene opportuno senza attendere la visita preventiva dall'organo di competenza, fermo restando che possenga tutti i

	<h1>Igiene e qualità degli alimenti</h1> <p>Nozioni di base</p>	<p>Pag. 11 di 11</p>
<p><i>Studio Per. Agr. Ghirardo Roberta</i></p>		

requisiti minimi strutturali e procedurali richiesti per legge. (Alcuni regioni hanno fissato un limite di 45 gg. dopo la D.I.A. entro i quali non si può produrre).

1° Le ASL (ora da noi ats) assumono un nuovo ruolo, quello di essere solo un organo di verifica.

I regolamenti di igiene comunali, dove sono riportate le norme e i relativi requisiti minimi per la produzione restano delle "linee guida " da prendere come esempio, visto che il Reg. Ce detta gli obblighi da seguire .

Resta al titolare dell'impresa dimostrare che opera in pieno rispetto della normativa comunitaria e garantisce la tracciabilità, la trasparenza, la sicurezza delle produzioni attraverso l'adozione di procedure, controlli e verifiche come ad esempio l'applicazione (obbligatoria) del metodo haccp.

Una seconda novità del pacchetto igiene riguarda le produzioni tipiche. **E' possibile utilizzare metodi di produzione e trasformazione tradizionali e non convenzionali**, per la produzione di prodotti tipici, purché vengano garantiti i requisiti generali in materia di igiene alimentare.

Inoltre come anticipato prima, anche gli agricoltori e i produttori primari devono adottare sistemi e procedure di autocontrollo atti a garantire sicurezza delle produzioni.

Sito web di riferimento per l'etichettatura:

[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/labelling\\_legislation\\_en/food\\_labelling\\_information\\_system/start/select-countries](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en/food_labelling_information_system/start/select-countries)