



Codex Alimentarius CXC 1-1969

Rev. 2023

Certifico Srl - IT

ID 6316 | 16.09.2023

Codex Alimentarius CXC 1-1969

Il Codex Alimentarius, o "Codice alimentare" è una raccolta di standard, linee guida e codici di condotta adottati dalla Commissione del Codex Alimentarius - FAO.

Update 16.09.2023 / EN 2023

This document outlines the general principles that should be understood and followed by food business operators at all stages of the food chain and that provide a basis for competent authorities to oversee food safety and suitability.

This edition contains a new annex which introduces tools to determine the critical control points in a hazard analysis and critical control point (HACCP) system.

The term "Codex Alimentarius" is Latin and means "food code". Codex standards are international food texts, i.e. standards, codes of practice, codes of hygienic practice, guidelines and other recommendations, established to protect the health of the consumers and to ensure fair practices in the food trade. The collection of food standards and related texts adopted by the Codex Alimentarius Commission is known as the Codex Alimentarius.

Rev. 2023 - Novità

La revisione 2023 include una serie di novità, in particolare:

- Una nuova struttura grafica del documento;
- Una maggiore approfondimento sulle buone pratiche igieniche (GHP);
- Nuovi strumenti per aiutare nella valutazione dei CCP. Troviamo infatti un nuovo allegato in cui sono forniti strumenti utili per la determinazione dei CCP:
 - - Un esempio di albero delle decisioni (Figura 1);
 - - Un esempio di tabella di lavoro per descrivere i CCP (Figura 2);
 - - Un esempio di foglio di lavoro HACCP (Figura 3) dove descrivere fasi, pericoli, limiti critici, attività di monitoraggio, azione correttive, azioni di verifica e le registrazioni.

...

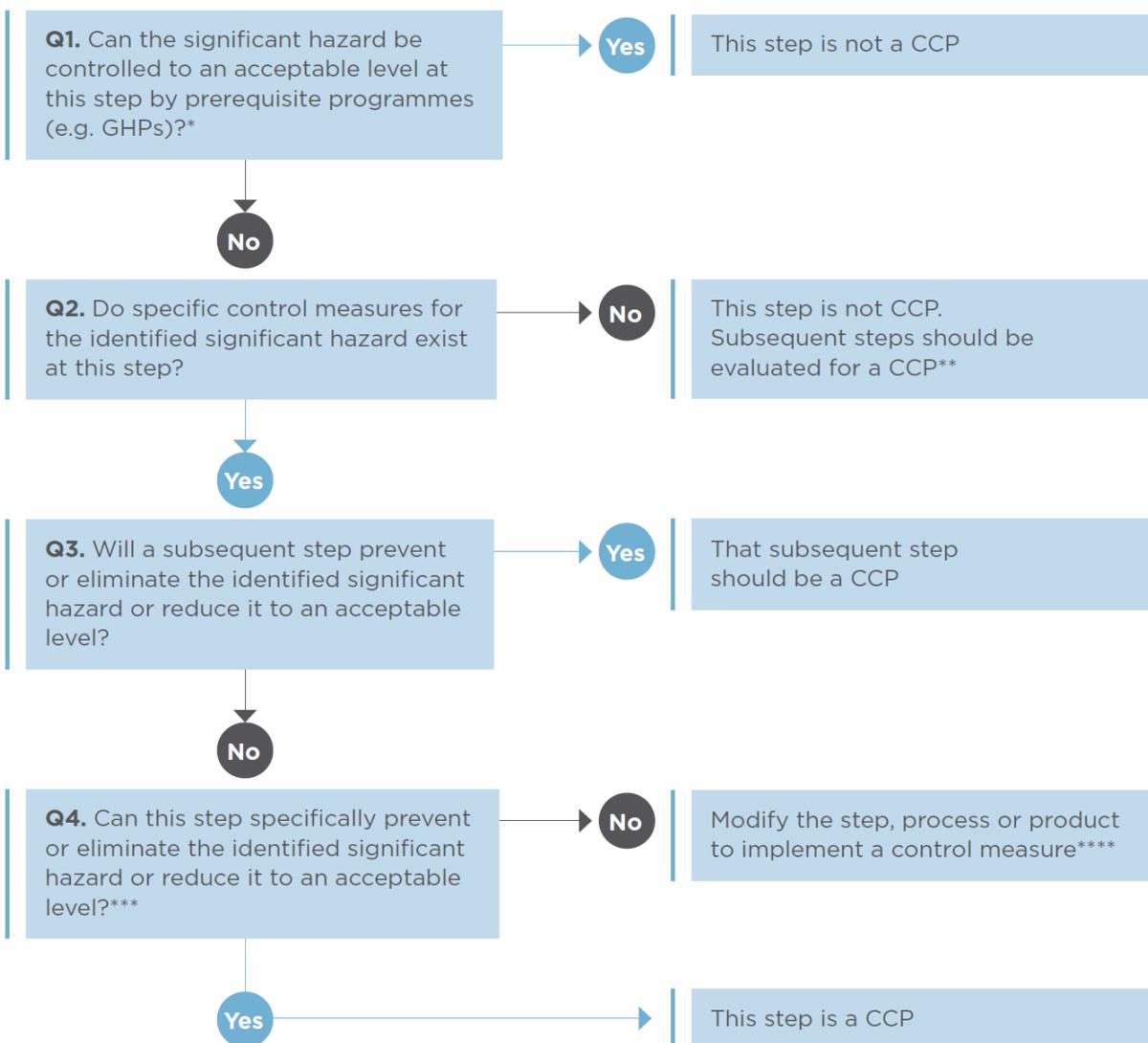


Figura 1: Esempio di albero decisionale per determinare i CCP (da applicare ad ogni fase quando viene identificato un pericolo significativo specifico)

Process step	Significant hazards	Q1. Can the significant hazard be controlled to an acceptable level at this step by prerequisite programs (e.g. GHPs)? ^a	Q2. Do specific control measures for the identified significant hazard exist at this step?	Q3. Will a subsequent step prevent or eliminate the identified significant hazard or reduce it to an acceptable level?	Q4. Can this step specifically prevent or eliminate the identified significant hazard or reduce it to an acceptable level? ^c	CCP number
Identify process step	Describe hazard and cause	If yes , this step is not a CCP.	If yes , proceed to Q3.	If yes , that subsequent step should be a CCP.	If yes , this step is a CCP.	Number the CCP and include in HACCP worksheet.
		If no , proceed to Q2.	If no , this step is not a CCP. Subsequent steps should be evaluated for a CCP. ^b	If no , proceed to Q4.	If no , modify the step, process or product to implement a control measure. ^d	

Figura 2: Esempio di foglio di lavoro per la determinazione dei CCP (da applicare ad ogni fase in cui viene identificato un pericolo significativo specificato)

Update 26.12.2021 / EN – IT 2020

La commissione del codex alimentarius è stata creata nel 1962 da due Organizzazioni delle Nazioni Unite, la FAO (Organizzazione per l’Alimentazione e l’Agricoltura) e l’OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) con il compito di elaborare un corpo di norme relative a una disciplina uniforme, nei diversi Stati, sulla produzione ed il commercio dei prodotti alimentari, al fine di:

1. facilitare gli scambi internazionali, assicurando transazioni commerciali leali;
2. garantire ai consumatori un prodotto sano e igienico, non adulterato oltre che correttamente presentato ed etichettato.

La revisione 2020 del Codex Alimentarius, l’insieme di linee guida standardizzate a livello internazionale, che contribuisce al miglioramento della sicurezza, la qualità e la correttezza del commercio internazionale di prodotti alimentari, introduce alcune importanti novità.

La Commissione Food Hygiene del Codex Alimentarius ha pubblicato una nuova revisione 2020 del Codice di Buone Prassi relativo ai “General Principles of Food Hygiene”, “CXC 1-1969”.

Revisione da parte del Codex Alimentarius 2020 del sistema HACCP

Il sistema HACCP, conosciuto da oltre 30 anni è stato sottoposto ad aggiornamento da parte del Codex Alimentarius, a Settembre 2020, e recepito dalla Unione Europea il 3 Marzo 2021, con la pubblicazione del [regolamento \(UE\) 2021/382](#). Questo prevede la sostituzione di alcuni allegati del [regolamento \(UE\) 852/04](#) che dopo 15 anni dalla sua entrata in vigore, viene anch’esso aggiornato.

Rev. 2020 - Novità

Le principali novità che riguardano il documento CXC 1-1969 Rev. 2020 sono:

Il documento è stato ridefinito nella struttura generale introducendo due capitoli:

Il Capitolo 1 – Good Hygiene Practice (GHP), costituito dalle seguenti 9 sezioni:

Section 1: Introduction and control of food hazards

Section 2: Primary production

Section 3: Establishment – Design of facilities and equipment

Section 4: Training and competence

Section 5: Establishment maintenance, cleaning and disinfection, and pest control

Section 6: Personal hygiene

Section 7: Control of operation

Section 8: Product information and consumer awareness

Section 9: Transportation

Il Capitolo 2 – Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application, costituito dalle seguenti 3 sezioni che guidano nella costruzione di un sistema HACCP:

Section 1: Principles of the HACCP system

Section 2: General guidelines for the application of the HACCP system

Section 3: Application

Fra le GHP è stata data enfasi agli allergeni (in particolare nella Section 7), rimandando per opportuni approfondimenti al nuovo codice di condotta CXC 80-2020;

È stato introdotto, al punto 3.8 Establish validated critical limits for each CCP, un riferimento al documento CXG 69-2008 – Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures;

È stato dedicato il paragrafo 3.11 al Validation of the HACCP Plan and Verification Procedures; L'allegato che conteneva l'Albero delle Decisioni è stato rimosso, temporaneamente, in quanto è in fase di revisione;

È stato introdotto un nuovo concetto, in diversi punti del documento, relativo alla Cultura della Sicurezza Alimentare. Troviamo ad esempio nei principi generali il paragrafo Management Commitment to Food Safety che riporta: "Fundamental to the successful functioning of any food hygiene system is the establishment and maintenance of a positive food safety culture acknowledging the importance of human behavior in providing safe and suitable food. The following elements are important in cultivating a positive food safety culture:"

Il Codex Alimentarius è una raccolta di norme internazionali adottate dalla Commissione del Codex Alimentarius.

La commissione del Codex Alimentarius è stata creata nel 1962 da due Organizzazioni delle Nazioni Unite, la FAO (Organizzazione per l’Alimentazione e l’Agricoltura) e l’OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) con il compito di elaborare un corpo di norme relative a una disciplina uniforme, nei diversi Stati, sulla produzione ed il commercio dei prodotti alimentari, al fine di:

1. facilitare gli scambi internazionali, assicurando transazioni commerciali leali;
2. garantire ai consumatori un prodotto sano e igienico, non adulterato oltre che correttamente presentato ed etichettato.

La struttura del Codex

La Commissione del Codex Alimentarius costituisce il principale forum d’incontro internazionale in materia di sicurezza alimentare e commercio dei prodotti alimentari. Attualmente si riunisce ogni due anni ed è assistita da un Segretariato con sede presso la FAO. Nell’intervallo delle sessioni della Commissione un Comitato Esecutivo, formato dal Presidente, dai Vice Presidenti e dai rappresentanti delle diverse zone geografiche mondiali, si riunisce e prende decisioni che devono essere, successivamente, ratificate dalla Commissione. Il lavoro della Commissione del Codex Alimentarius è realizzato attraverso vari organi sussidiari: i Comitati e i Gruppi di lavoro intergovernativi speciali.

Operano diversi tipi di Comitati:

1. Comitati orizzontali per le problematiche generali;
2. Comitati verticali per singoli prodotti o categorie di prodotti.

Esistono, inoltre, sei Comitati regionali di coordinamento che si occupano di definire i problemi e i bisogni specifici delle diverse aree mondiali.

Norme Codex

Dalla sua creazione la Commissione del Codex Alimentarius ha adottato e pubblicato una serie di norme, direttive e principi, tra cui norme alimentari e codici d’uso in materia di igiene e codici d’uso tecnologico.

Modalità di elaborazione delle norme Codex

L’adozione di una nuova norma o l’aggiornamento di una norma esistente da parte della Commissione del Codex Alimentarius è il risultato di un processo articolato in otto tappe.

La Commissione decide di elaborare la norma sulla base di una proposta motivata, tenendo conto dei criteri stabiliti per la determinazione dell’ordine di priorità dei lavori. La Commissione designa, allo stesso tempo, il Comitato incaricato di intraprendere il lavoro (tappa 1).

Successivamente il Segretariato, direttamente o attraverso un Paese membro o un altro organismo incaricato, predispone un progetto preliminare di norma (tappa 2).

Il testo viene, poi, fatto circolare per raccogliere le osservazioni dei Paesi membri e delle organizzazioni internazionali che partecipano ai lavori del Codex (tappa 3). Tali osservazioni si riferiscono a tutti gli aspetti della norma e, in particolare, agli effetti che essa potrebbe avere sugli interessi economici di ogni parte interessata.

Queste osservazioni sono comunicate al Comitato o ad altro organo sussidiario incaricato di esaminare e modificare il progetto preliminare di norma (tappa 4).

Il progetto così modificato è sottoposto all'esame della Commissione o del Comitato esecutivo perché venga adottato come progetto di norma (tappa 5).

Spetta al Segretariato curare la distribuzione del nuovo testo ai Paesi membri e alle organizzazioni e di raccogliere le relative osservazioni (tappa 6).

Le osservazioni ricevute sono trasmesse al Comitato o ad altro organo sussidiario che esamina e modifica il progetto di norma (tappa 7).

La norma viene, infine, trasmessa alla Commissione per la sua adozione, corredata di tutte le proposte di emendamento dei Paesi e delle organizzazioni interessate (tappa 8).

Fonti:

FAO
3D Quaser

Collegati

[Guida applicazione sistema HACCP](#)
[Linea guida manuali di corretta prassi operativa HACCP](#)
[Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193](#)
[Regolamento Europeo 852/2004](#)
[Regolamento Europeo 853/2004](#)
[Regolamento Europeo 854/2004](#)
[Regolamento Europeo 882/2004](#)
[Regolamento \(UE\) 178/2002](#)
[Circolare n°1/98 del Ministero della Sanità](#)
[Circolare n°11/98 del Ministero della Sanità](#)
[Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155](#)

Matrice Revisioni

Rev.	Data	Oggetto
1.0	16.09.2023	Codex Alimentarius CXC 1-1969 - EN 2023
0.0	26.12.2021	---

Note Documento e legali

Certifico Srl - IT | Rev. 1.0 2023
 ©Copia autorizzata Abbonati
 ID 6316 | 16.09.2023
 Permalink: <https://www.certifico.com/id/6316>
[Policy](#)

