



# HACCP

Il manuale di corretta  
prassi per la rintracciabilità  
e l'igiene degli alimenti

## **INDICE**

Introduzione all'HACCP.....	pag 3
Cenni sulla normativa comunitaria.....	pag 5
COSA OCCORRE FARE.....	pag 12
REGOLE SULLE BUONE PRATICHE IGIENICHE.....	pag 18
Manuale delle procedure da seguire .....	pag 25



HACCP - Il manuale di corretta  
prassi per la rintracciabilità  
e l'igiene degli alimenti



In questi ultimi anni si è registrata una crescente attenzione da parte sia dei consumatori che dei legislatori nazionali e comunitari nei confronti della sicurezza alimentare, legata anche ad eventi epidemiologici di una certa gravità che ha prodotto, dapprima, la stesura del “Libro Bianco” sulla sicurezza alimentare e, poi, l’innovativo regolamento UE n. 178/2002 sulla tutela della salute pubblica attraverso un percorso di produzione e di vigilanza che interessa l’intera filiera alimentare “dal forcone alla forchetta”.

La sicurezza degli alimenti costituisce una componente importante ed altamente qualificante delle attività che afferiscono ai Dipartimenti di Prevenzione. La rapidità con la quale si evolve il quadro legislativo comunitario ed i cambiamenti che ne derivano comporta, sia per le attività di produzione alimentare che per quelle di controllo, un impegno inderogabile e continuo di aggiornamento che, se prontamente assolto, sono motivo di crescita professionale. Il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera alimentare e la loro partecipazione attiva costituisce elemento fondamentale per la soluzione delle problematiche inerenti la sicurezza alimentare.

In questo contesto si inserisce il presente volumetto che si rivolge a coloro che a vario titolo nell’ambito della filiera alimentare (operatori, consulenti, veterinari ufficiali) sono impegnati in attività di gestione e controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici associati alla produzione e commercializzazione degli alimenti.

Con la nuova disciplina comunitaria in materia di sicurezza alimentare (I regolamenti del cosiddetto “pacchetto igiene”) in vigore dal 1° Gennaio 2006 sono state introdotte, a livello comunitario, nuove regole per la sicurezza dei prodotti alimentari ed è stato delineato un nuovo approccio



## HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

metodologico basato sul rischio al sistema dei controlli ufficiali. In questa nuova visione della sicurezza alimentare sia agli operatori del settore alimentare, intendendo con questi tutti coloro che operano a qualsiasi titolo nella filiera della produzione alimentare (allevatori, trasportatori, responsabili di strutture di macellazione, trasformatori, venditori al dettaglio), che agli organi di controllo ufficiale vengono affidati compiti specifici ed assegnati precisi ambiti di responsabilità per il raggiungimento dell'obiettivo unico rappresentato dalla tutela della salute pubblica.

Il presente documento, rivolto sia agli operatori del settore alimentare responsabili delle imprese di produzione e distribuzione alimenti, che al personale con incarichi di controllo ufficiale, ha lo scopo di facilitare la comprensione dei campi di applicazione dei regolamenti (Ce) 852/2004 e 853/2004 e di chiarire i requisiti e le condizioni necessarie per la conformità dei prodotti e dei sistemi di produzione ai nuovi standards di sicurezza.

### **Gli argomenti contenuti sono stati suddivisi in più parti.**

La prima parte è dedicata ai requisiti e alle condizioni che si applicano alle attività di produzione di alimenti siano esse riferite alla produzione primaria (es. allevamento, produzione di latte) che post-primaria (macellazione, trasformazione, vendita) e che rientrano nel campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene.

Nella seconda parte vengono riassunti per ciascun tipologia di prodotto i requisiti principali stabiliti dai regolamenti 852/2004, 853/2004 e 854/2004.

La terza parte contiene le principali deroghe ai regolamenti del pacchetto igiene introdotte dai successivi regolamenti 2074/2005/CE e 2076/2005/CE.



### **Cenni sulla normativa comunitaria**

Il “pacchetto igiene” è definito dai Regolamenti CE 178/02, CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04, e modifiche previste da successivi regolamenti. Questa normativa precisa e approfondisce le tematiche sulla sicurezza alimentare e le modalità di applicazione del sistema HACCP.

Il Regolamento Ce 178/2002 sulla rintracciabilità fornisce la possibilità di ricostruire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, attraverso le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione. Le norme sulla rintracciabilità servono quindi agli operatori ed alle autorità di controllo per gestire i problemi legati alla sicurezza alimentare e definiscono le procedure relative al ritiro dal mercato dei prodotti, alle informazioni che devono essere messe a disposizione delle autorità competenti e quelle che devono essere fornite al consumatore.

### **Quali sono le attività di produzione e commercio di alimenti che rientrano nel campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene?**

I regolamenti del pacchetto igiene disciplinano tutte le attività che fanno riferimento ad imprese alimentari caratterizzate da una certa continuità e grado di organizzazione, così come espressamente definito nel Regolamento 178/2002 e nel 9° considerando del Regolamento 852/2004



# HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

## **Regolamento 178/2002-Definizioni**

Le attività che rientrano nel campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene sono riferibili a:

- . produzione primaria (Regolamento 852/2004);
  - . produzione post-primaria che comprende:
    - . attività di vendita diretta al consumatore finale (Regolamento 852/2004)
    - . attività di produzione e commercio di alimenti ai quali si applicano i requisiti del Regolamento 853/2004, riferibile ad operazioni effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti e tale fornitura non costituisce un'attività marginale, localizzata e ristretta. (es. impianti riconosciuti ai sensi della precedente normativa)
- Il regolamento 852/2004 disciplina la produzione primaria stabilendone i requisiti generali e specifici.

### ***Le definizioni relative alla produzione primaria sono le seguenti:***

- prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.
- impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;
- operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;
- Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura



e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (Regolamento 178/2002, A. 13 punto 17).

Nel campo di applicazione del Regolamento 852/2004 sono compresi sia i prodotti di origine vegetale che animale.

- Prodotti vegetali: produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi frutta, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio, e manipolazione che tuttavia non alteri sostanzialmente la loro natura dal punto di raccolta all'azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni.

- Prodotti di origine animale: comprende l'allevamento degli animali, la produzione di latte, la produzione di uova, gli allevamenti ittici, la caccia, la pesca e la produzione e raccolta di molluschi bivalvi ed altri prodotti ittici.

Nella tabella che segue sono indicate tutte le attività che costituiscono produzione primaria. Alla maggior parte di esse si applicano solo i requisiti del Regolamento 852/2004.

#### Quali sono le attività riferibili alla produzione primaria?

In casi particolari si applicano alcuni requisiti stabiliti dal Regolamento 853/2004 come descritto nella tabella seguente:

Le attività della produzione primaria alle quali si applicano alcuni requisiti del Regolamento 853/2004. Tutti i produttori primari coinvolti in una o più delle attività sopraelencate devono notificare agli uffici competenti (Servizio veterinario, SIAN) la loro attività o il loro stabilimento al fine della



## HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

registrazione. La registrazione non necessita dell'obbligo di una ispezione preventiva da parte dell'ufficio competente della ASL

- ❖ **PRODUZIONE DI CARNE:** produzione e allevamento di animali da reddito in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed in ogni caso di trasporto degli animali;
- ❖ **PRODUZIONE DI LATTE:** produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione, lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento, dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi produzione primaria
- ❖ **PRODUZIONE DI LUMACHE:** produzione e allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato
- ❖ **PRODUZIONE DI UOVA:** produzione e raccolta di uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento
- ❖ **PESCA:** pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse la navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione;
- ❖ **MEL:** produzione, allevamento e raccolta di molluschi bivalvi



vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione;

- ❖ **APICOLTURA:** tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura. Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele non rientrano nella produzione primaria;
- ❖ **FUNGHI:** la raccolta di funghi, bacche lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione .

### **I regolamenti comunitari di riferimento:**

- **Regolamento (CE) 852/2004** si rivolge a tutti i produttori di alimenti compresi quelli che operano a livello di produzione primaria (es. allevatori).

- **Regolamento (CE) 853/2004** invece, è indirizzato agli operatori della produzione post-primaria che manipolano prodotti di origine animale e stabilisce per quest'ultimi requisiti specifici.

- **Regolamento (CE) N. 854/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

- **Regolamento (CE) N. 882/2004** del Parlamento Europeo e del



# HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

## **Regolamento (CE) 178/02**

### **La legislazione italiana di riferimento**

**Linee guida nazionali per l'applicazione del regolamento 852/04**

**Linee guida nazionali per l'applicazione del regolamento 853/04**

**Linee guida per l'applicazione del regolamento 183/05**

**Decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190 "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento CE n. 178/2002**

**Decreto legislativo del 6/11/2007 che abroga il d.lgs 155/97**

### **Quali sono le attività di produzione di alimenti che non rientrano nel campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene**

Le attività di produzione di alimenti che non rientrano nel campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene sono riferibili a:

- a) produzione primaria per uso privato domestico;
- b) preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti destinati al consumo privato domestico;
- c) fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.
- d) centro di raccolta o conceria che rientra nella definizione di impresa del settore alimentare solo perché tratta materie prime per la produzione di gelatina o di collagene.



Vengono esclusi dal campo di applicazione anche la preparazione occasionale di alimenti da parte di individui o gruppi di individui in occasione di eventi di beneficenza o feste.

Per i requisiti igienici relativi alla conduzione di tutte questa attività, si applicano quelli previsti dalla normativa nazionale (Legge 283/62 e Regolamento di applicazione D.P.R. 327/81). Alla preparazione occasionale di alimenti da parte di individui o gruppi di individui in occasione di eventi e fornitura diretta di cui al sopraelencato punto c) si applica l'articolo 14 del regolamento 178/2002 relativo ai requisiti di sicurezza degli alimenti che stabilisce il divieto di immissione sul mercato di alimenti a rischio.

Relativamente a questo punto, per vendita diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari in conformità con i Regolamenti 852/2004 e 853/2004, si intende la cessione occasionale o su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale (vedi definizione di attività marginale riportata più avanti). In particolare si tratta della fornitura diretta sia di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola che di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica. Il piccolo quantitativo per il pollame e lagomorfi viene stabilito in un massimo di 500 capi/anno di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina selvatica. Per quanto attiene la selvaggina di grossa taglia (es. cinghiali) fatte salve le pertinenti normative in materia venatoria, il limite è stabilito in un capo/cacciatore/anno. Rientra invece nel campo di applicazione del Regolamento 853/2004 la cessione dei capi di selvaggina



## HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

di grossa taglia abbattuti nell'ambito di piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate. In questo caso le carcasse devono essere trasferite in un centro di lavorazione della selvaggina, come definito al punto 1.18, Sezione 1 dell'allegato I del Regolamento 853/2004, per essere sottoposte a vista ispettiva veterinaria ed esitate al consumo solo dopo aver superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere sottoposte a bollatura sanitaria.

Per i produttori primari che commercializzano anche piccole quantità direttamente, al fine di ottenere un prodotto sicuro sono tenuti ad osservare le norme generali di igiene ed applicare le BPA (Buone pratiche agricole). C'è da precisare inoltre che il commerciante al dettaglio in ambito locale che acquista prodotti da un produttore primario (allevatore) o cacciatore esclusi dal campo di applicazione del Regolamento 852/2004, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti o delle carni cedutogli in base alle disposizioni del Regolamento 178/2005 relative alla tracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista anche in merito all'attivazione delle procedure di tracciabilità in caso di allerta. La rintracciabilità dei prodotti primari o delle carni di pollame, lagomorfi o selvaggina ceduta direttamente al commerciante al dettaglio è oggetto di verifica da parte del Servizio Veterinario.

### **COSA OCCORRE FARE**

Le **informazioni minime** che devono essere messe **a disposizione dell'Autorità Pubblica** sono: natura e quantità della materia prima,



nome e recapito dei fornitori; data di ricevimento, natura e quantità dei prodotti commercializzati; nome e recapito dei clienti; data di consegna dei prodotti.

Altre informazioni possono essere fornite dall'etichetta; quindi per quanto riguarda le **materie prime** (carni, salumi, formaggi) devono essere conservate le etichette, mentre i **semilavorati devono essere conservati per massimo 72 ore a + 4 °C con data di produzione in etichetta.**

Per quanto riguarda la **rintracciabilità delle carni bovine** è necessario documentare:

- Codice di tracciabilità: numero o codice che garantisce un collegamento tra le carni e l'animale o il lotto di animali
- Paese di nascita
- Paese di ingrasso/allevamento: ingrassato/allevato in...
- Paese di macellazione e numero di riconoscimento macello
- Paese di sezionamento e numero di riconoscimento laboratorio.

Per tutte le altre carni è necessario conservare il numero di lotto e la data di scadenza.

### **Piano HACCP**

Il sistema HACCP si propone di offrire le linee guida per elaborare e attuare autonomamente una documentazione individuale di autocontrollo che



## HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

servirà al responsabile dell'azienda per dimostrare che i rischi rilevanti per la salute vengono tenuti sotto controllo attraverso una determinata e corretta procedura che si riferisce all'intero processo aziendale e non solo al prodotto finale. In sostanza il metodo HACCP si basa sull'individuazione dei punti critici che, sottoposti a controllo costante (monitoraggio) permettono di controllare il rischio di contaminazione degli alimenti in tempo per poter effettuare un intervento correttivo.

### **Compiti e doveri del responsabile per l'applicazione del piano HACCP**

Il legale rappresentante dell'azienda o il titolare della licenza è il responsabile dell'applicazione del piano HACCP. Esiste però la possibilità di delegare un'altra persona tramite delega scritta (vedi modello di delega – all. 1) che deve essere datata e firmata per accettazione sia dal delegante che dal delegato. E' compito del responsabile dell'azienda alimentare assicurare il rispetto delle norme sanitarie e redigere i documenti sull'autocontrollo secondo le istruzioni del D.P.P. 18/2003 che devono essere tenuti a disposizione degli organi di controllo. Naturalmente il responsabile dell'azienda deve anche mettere in pratica quanto previsto dalla normativa in questione. Il mancato rispetto delle disposizioni sull'autocontrollo, prevede sanzioni amministrative dopo la preventiva diffida.

### **Sanzioni amministrative e penale in campo agricolo**

E' vietata la macellazione, la produzione e la preparazione di carni al di



fuori degli stabilimenti autorizzati, oltre alla sanzione amministrativa (fino a € 150.000) ed in base alla gravità dell'attività posta in essere (da sei mesi di arresto ad un anno).

E' vietata la produzione di animali al di fuori degli stabilimenti riconosciuti, per il quale è stata aumentata la pena amministrativa (da € 5.000 a € 30.000).

### **Redazione di un piano di autocontrollo**

La documentazione di autocontrollo - prevista per le aziende preposte alla produzione, lavorazione e preparazione di generi alimentari destinati alla vendita o alla somministrazione in loco - deve essere redatta secondo le seguenti modalità:

- a) Devono essere riportate le generalità del responsabile dell'attuazione del sistema HACCP (all. 2)
- b) Devono essere evidenziati i possibili rischi per la salute connessi all'attività, i cosiddetti **punti critici di controllo (CCP)**, anche raggruppando prodotti simili in categorie merceologiche. Riportiamo in allegato alcuni modelli esemplificativi per la redazione dell'analisi dei rischi. Ovviamente andranno calati nella propria realtà, riportando i rischi della propria azienda (all. 3, 4, 5)
- c) Devono essere redatte le misure di controllo attuate per scongiurare i rischi indicati



## HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

- d) Il monitoraggio dei rischi identificati deve essere documentato per iscritto
- e) Devono essere indicate le misure correttive adottate in caso di superamento dei valori limite

### Analisi dei rischi

Nell'analisi dei rischi devono essere individuati i possibili pericoli per la salute del consumatore nel corso del processo produttivo aziendale (dalla materia prima al prodotto finito). Di questo argomento, vista l'importanza che riveste, abbiamo dedicato più avanti uno specifico capitolo.

### Punti critici di Controllo (CCP)

Sono i punti critici nell'ambito del processo lavorativo che richiedono l'attuazione di misure atte a ridurre o ad evitare un possibile rischio.

Si parla di CCP quando risulta possibile:

- Fissare valori limite monitorabili (es.: misurazione della temperatura nella refrigerazione)
- Adottare misure correttive, ovviamente in caso di superamento dei valori limite
- Documentare i punti critici di controllo

### **Pericoli per la salute umana**

Possono essere causati da agenti chimici, fisici o biologici che compromettono la sicurezza dell'alimento.

**Pericoli chimici** - sono rappresentati dai residui di presidi fitosanitari e



afatossine; residui di detersivi e disinfettanti rilasciati dalle attrezzature; inquinamento ambientale

**Pericoli fisici** - Frammenti di vario tipo (vetro, metallo, plastica, capelli, ecc.)

**Pericoli biologici** - Sono costituiti da insetti, ratti, volatili, ma i principali sono quelli di carattere microbiologico.

### **Contaminazione alimentare**

La contaminazione può avvenire in tutto il ciclo alimentare. La materia prima può essere compromessa da acqua, aria, suolo, animali. Il prodotto durante la lavorazione può essere infettato dal personale che lo manipola o dall'ambiente di lavoro. Inoltre la contaminazione può verificarsi anche in fase di conservazione, stoccaggio, commercializzazione e consumo. Si parla di contaminazione crociata quando si verifica il trasferimento di microrganismi da un alimento all'altro per contatto o vicinanza tra gli stessi.

I microrganismi possono essere utili o dannosi e si moltiplicano in modo esponenziale. La velocità di moltiplicazione è condizionata dall'umidità, dal pH, dalla temperatura e dal contenuto di nutrienti.

I microrganismi utili vengono utilizzati nella preparazione di alimenti (yogurt, formaggi, vini, ecc.), mentre quelli patogeni sono dannosi per la salute umana. Tra i principali ricordiamo le Salmonelle, lo Staphilococco aureo, il Clostridium Botulinum.

Le Salmonelle possono trovarsi nell'uomo (persone ammalate o casi asintomatici), negli animali domestici e selvatici, nell'acqua contaminata. Lo Staphylococcus Aureus è un microorganismo in grado di sintetizzare



## HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

tossine che possono dar luogo ad intossicazione alimentare. Vive prevalentemente sulla cute e sulle mucose dell'uomo e di altri mammiferi; può colonizzare la mammella di vacche, pecore e capre.

Il *Clostridium Botulinum* si trova nel terreno e prevalentemente attacca i prodotti vegetali e suo habitat è anche l'intestino di pesci e mammiferi. Cresce e produce tossine in assenza di ossigeno. La cottura non è in grado di distruggere le spore. Il rischio è che si possa trovare in marmellate e conserve di verdure. La malattia che provoca è il botulino da alimenti, una gravissima forma di intossicazione.

### **REGOLE SULLE BUONE PRATICHE IGIENICHE**

Per predisporre un efficace sistema HACCP è fondamentale disporre di validi requisiti aziendali di base e osservare i principi di corretta prassi igienica di lavorazione, produzione, conservazione. Riportiamo di seguito alcuni esempi di buone pratiche igieniche:

- L'impiego di materie prime di qualità, fresche e acquistate da fornitori di fiducia
- La verifica a campione della merce in entrata
- Il puntuale ed usuale controllo, al momento dell'utilizzo, dello stato di conservazione dei prodotti in deposito e la data di scadenza degli stessi che deve essere tassativamente rispettata.



Da ricordare che la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il...” esprime il termine per il consumo ottimale del prodotto. Le date di scadenza e il termine minimo di conservazione si riferiscono alla confezione integra e alla conservazione del prodotto come indicato in etichetta. Dopo l’apertura della confezione il processo di deperibilità dell’alimento accelera sensibilmente.

- L’adeguata conservazione dei cibi in scatola, che non devono subire eccessi di caldo o di freddo, vanno conservati “in luogo fresco e asciutto”
- Il controllo visivo delle confezioni, necessario in quanto quelle gonfie, ammaccate, bagnate, o addirittura rotte devono essere eliminate, così come quelle dalle quali, al momento dell’apertura, escano gas, bollicine, il contenuto presenti muffe o abbiano sapore e odore sgradevoli
- La collocazione dei cibi non a diretto contatto con il pavimento
- La sistemazione di detersivi, insetticidi e prodotti medico-sanitari in luogo nettamente separato dai prodotti alimentari, attrezzi da lavoro e materiale d’imballaggio
- La conservazione dei prodotti alimentari sfusi in appositi contenitori chiusi che riportino l’indicazione dell’idoneità all’uso
- La tempestiva collocazione in frigorifero di prodotti facilmente deteriorabili come carne, pesce, latticini, cibi pronti.



## HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

- Lo scongelamento rapido (forno a microonde) o in frigorifero dei surgelati.
- L'impiego di uova pastorizzate nella preparazione di cibi che non prevedono una cottura a temperature idonee a scongiurare la presenza di agenti patogeni
- L'utilizzo di superfici e utensili diversi nel momento della lavorazione dei vari tipi di alimenti; ad esempio, non bisogna mettere a contatto pollame crudo e insalata

Riteniamo che meriti soffermarsi su alcuni aspetti relativi al trattamento e alla conservazione degli alimenti deperibili a cui abbiamo già accennato, proprio per l'importanza che essi rivestono.

### **La conservazione in frigorifero**

Esiste un'ottimale disposizione degli alimenti all'interno del frigorifero: in alto vanno collocati i cibi meno ricchi d'acqua (salumi e formaggi stagionati); a livello intermedio, carni fresche e pesce; in basso, verdure fresche sfuse.

La temperatura prevista per carni, latticini, salumi e verdure è di  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 2$ ) ed è importante che rimanga costante e regolare.

I cibi caldi non vanno collocati in frigorifero, prima bisogna farli raffreddare. Bisogna inoltre separare in frigorifero gli alimenti cotti da quelli crudi onde evitare eventuali contaminazioni.

Non va bene riempire molto il frigorifero, in quanto l'eccessiva quantità di prodotto impedisce all'aria fredda di circolare.



Da ricordare che il freddo non uccide i microrganismi, ne impedisce solo la moltiplicazione.

Il frigorifero deve essere sempre in condizioni di efficienza anche per quanto riguarda il sistema di chiusura e a tal fine è importante effettuare la regolare manutenzione.

### **La conservazione nel congelatore**

La temperatura deve essere  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 2$ ) e i cibi scongelati non possono essere ricongelati. Lo scongelamento deve avvenire in frigorifero a  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Bisogna evitare che il liquido di scongelamento venga a contatto con gli altri alimenti. Inoltre non si deve praticare il congelamento artigianale a meno che l'azienda non abbia l'autorizzazione sanitaria e abbattitore di calorie. Si raccomanda di conservare in congelatore solo alimenti già acquistati surgelati.

### **La cottura dei cibi**

La temperatura necessaria perché il calore uccida i microrganismi è di  $75\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Affinchè il cibo raggiunga uniformemente la temperatura indicata, è importante mescolarlo durante la cottura. Il pesce va servito perfettamente cotto.

Bisogna assolutamente evitare di lasciare gli alimenti a temperatura ambiente e di riscaldarli e raffreddarli più volte.

E' inoltre fondamentale l'igiene del personale nella fase di lavorazione e preparazione degli alimenti.



## HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

### Norme igieniche per il personale

- E' importante che il personale sia sano e in salute. In caso di malattia deve avvisare chi di competenza all'interno dell'azienda
- lavaggio accurato delle mani (dopo l'utilizzo della toilette, dopo aver manipolato rifiuti o aver toccato materiale sporco, dopo aver toccato alimenti crudi, dopo aver fumato, mangiato, tossito, starnutito portando la mano davanti alla bocca, dopo aver maneggiato banconote)
- Per il lavaggio delle mani e delle unghie: utilizzare lavabi con comando a pedale o con sistema che non preveda il contatto delle mani pulite con la rubinetteria; usare un sapone liquido germicida e acqua con temperatura intorno ai 40-45 °C; sfregare con energia le mani e gli avambracci; spazzolare le unghie con apposito spazzolino; risciacquare abbondantemente e asciugare con panno carta o con getto di aria calda; gettare la carta nel cestino senza toccarlo
- Le unghie devono essere corte
- Utilizzo di guanti in plastica che vanno cambiati spesso
- Non bisogna indossare gioielli
- impiego di indumenti da lavoro puliti e di colore chiaro (grembiule, copricapo, scarpe)



- copertura con cerotti o bende impermeabili di eventuali ferite o infiammazioni alle mani
- E' vietato fumare durante la lavorazione degli alimenti, assaggiarli usando le dita

Anche l'igiene ambientale dei locali in cui avviene la lavorazione, conservazione, trasformazione e tutte le operazioni di manipolazione degli alimenti deve essere strettamente osservata.

### **Norme igieniche ambientali**

**Sanificazione** (eliminazione dei germi patogeni dalle superfici) - deve essere quotidiana utilizzando spugna per il lavaggio delle attrezzature e carta per l'asciugatura. Tutto deve essere risciacquato. Bisogna evitare di avere spazi inaccessibili per le pulizie (ad esempio, dietro i frigoriferi) e a fine pulizia è necessario riporre le attrezzature in appositi armadietti chiusi e allontanare i rifiuti dagli ambienti di stoccaggio, produzione, vendita e provvedere a collocarli in cassonetti chiusi.

**Detersione** (eliminazione dello sporco con prodotti detergenti che però possono non eliminare del tutto residui di cibo e microbi) - Si utilizzano prodotti alcalini (per lo sporco organico) e prodotti acidi (per lo sporco inorganico)

**Disinfezione** (abbattimento dei germi sulle superfici) - può avvenire tramite calore o prodotti disinfettanti efficaci solo su superfici



## HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

precedentemente deterse, diluiti correttamente e usati rispettando i tempi di applicazione.

E' necessario l'attuazione di pratiche per debellare eventuali focolai di infezioni. Infine, per l'eliminazione di insetti, si raccomanda di non fidarsi e di contattare una ditta specializzata.



## La produzione primaria ed i requisiti dei regolamenti del pacchetto igiene

### 1. L'attività rientra nella definizione di produzione primaria compreso le operazioni associate?

Articolo 3.17 Regolamento 178/2002 ed Allegato 1 Parte A, I(1) Regolamento 852/2004

Si ↓

### 2. L'attività è relativa all'allevamento di animali per la produzione di alimenti?

(ad eccezione della produzione di MEL e prodotti della pesca)

Si ↓

### 3. L'attività è relativa all'allevamento di animali per la produzione di carne?

Articolo 3.17 Regolamento 178/2002 ed Allegato I Parte A, I(1) Regolamento 852/2004

No →

Vai al  
punto 13

Si ↓

### 4. L'attività è relativa all'allevamento di animali definiti "Ungulati Domestici"?

Allegato I, 1.2 Regolamento 852/2004

No →

Vai al  
punto 6

Si ↓



# HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

## 5. Requisiti

### Devi:

- a) collaborare con le autorità competenti**  
Art. 6(1) Regolamento 852/2004
- b) registrare l'allevamento**  
Art. 6(2) Regolamento 852/2004
- c) rispettare i requisiti di igiene** (Art. 4(1) Regolamento 852/2004) **dell'Allegato I come di seguito:** Allegato 1, Parte A, II(2), (3), (4), e (6), III (7) e (8) del Regolamento 852/2004
- d) rispettare i requisiti delle informazioni sulla catena alimentare (\*)** (Art. 3(1) ed Allegato II, Sezione III del Regolamento 852/2004
- e) rispettare i requisiti d'igiene dell'Allegato III** (Art. 3(1) Regolamento 853/2004) **come di seguito** Allegato III, Sezione I, Capitolo I e Capitolo IV Regolamento 853/2004

Si ↓

**6. L'attività è relativa all'allevamento di animali definiti come "Pollame o Lagomorfi"?**  
Allegato I, 1.2 Regolamento 852/2004

No →

Vai al  
punto 8

Si ↓



## 7. Requisiti

Devi:

**f) collaborare con le autorità competenti**

Art. 6(1) Regolamento 852/2004

**g) registrare l'allevamento**

Art. 6(2) Regolamento 852/2004

**h) rispettare i requisiti di igiene** (Art. 4(1) Regolamento 852/2004) **dell'Allegato I come di seguito:** Allegato 1, Parte A, II(2), (3), (4), e (6), III (7) e (8) del Regolamento 852/2004

**i) rispettare i requisiti delle informazioni sulla catena alimentare (\*)** (Art. 3(1) ed Allegato II, Sezione III del Regolamento 852/2004

**j) rispettare i requisiti d'igiene dell'Allegato III** (Art. 3(1) Regolamento 853/2004) **come di seguito** Allegato III, Sezione II, Capitolo I e Capitolo IV Regolamento 853/2004

Si ↓

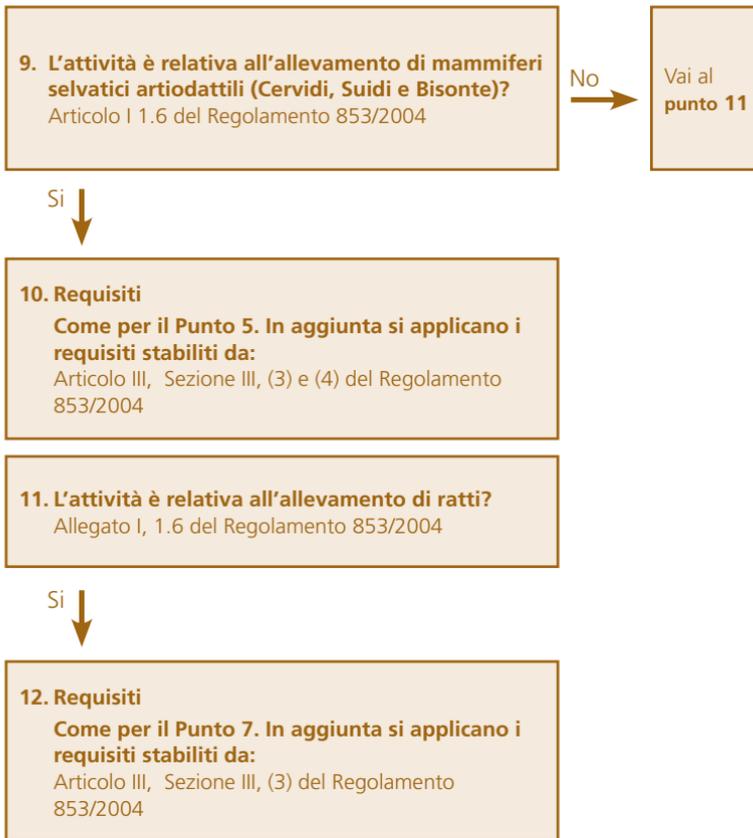
**8. L'attività è relativa all'allevamento di animali definiti come "Selvaggina d'allevamento"?**

Allegato I, 1.6 Regolamento 853/2004

Si ↓



# HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti





## Allevamento di animali per la produzione di latte

13. L'attività è relativa all'allevamento di animali per la produzione di latte destinato ad essere immesso sul mercato come alimento?

No



Vai al punto 15

Sì



### 14. Requisiti

**Devi:**

**a) collaborare con le autorità competenti**

Art. 6(1) Regolamento 852/2004

**b) registrare l'allevamento**

Art. 6(2) Regolamento 852/2004

**c) rispettare i requisiti di igiene (Art. 4(1) Regolamento 852/2004) dell'Allegato I come di seguito:** Allegato 1, Parte A, II (2), (3), (4), e (6), III (7) e (8) del Regolamento 852/2004

**d) rispettare i requisiti d'igiene dell'Allegato III (Art. 3(1) Regolamento 853/2004) come di seguito:** Allegato III, Sezione IX, Capitolo I e Capitolo II Regolamento 853/2004



# HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

## Allevamento di pollame per la produzione di uova

15. L'attività è relativa all'allevamento di pollame per la produzione di uova per consumo umano o per la preparazione di prodotti a base di uova per alimenti?

No



Vai al punto 17

Si ↓

### 16. Requisiti

**Devi:**

**e) collaborare con le autorità competenti**

Art. 6(1) Regolamento 852/2004

**f) registrare l'allevamento**

Art. 6(2) Regolamento 852/2004

**g) rispettare i requisiti di igiene** (Art. 4(1) Regolamento 852/2004) **dell'Allegato I come di seguito:** Allegato 1, Parte A, II(2), (3), (4), e (6), III (7) e (8) del Regolamento 852/2004

**h) rispettare i requisiti d'igiene dell'Allegato III** (Art. 3(1) Regolamento 853/2004) **come di seguito** Allegato III, Sezione IX, Capitolo I Regolamento 853/2004



## Allevamento e raccolta di MEL

17. L'attività è relativa all'allevamento e raccolta di molluschi bivalvi?

No →

Vai al punto 21

Si ↓

18. L'attività è relativa ad un centro di raccolta o impianto di depurazione?

Allegato I, 2.7 e 2.8 Regolamento 853/2004

Si →

Vai al punto 20

No ↓

### 19. Requisiti

Le operazioni che si svolgono prima che i MEL arrivino ad un centro di raccolta o impianto di depurazione (compresa la stabulazione) costituiscono produzione primaria.

**Devi:**

**i) collaborare con le autorità competenti**

Art. 6(1) Regolamento 852/2004

**j) registrare l'allevamento**

Art. 6(2) Regolamento 852/2004



# HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

**k) rispettare i requisiti di igiene** (Art. 4(1) Regolamento 852/2004) **dell'Allegato I come di seguito:** Allegato 1, Parte A, II(2), (3), (4), e (6), III (7) e (8) del Regolamento 852/2004

**l) rispettare i requisiti d'igiene dell'Allegato III** (Art. 3(1) Regolamento 853/2004) **come di seguito** Allegato III, Sezione VII, Capitolo I (2)-(7), Capitolo II, Capitolo VIII e Capitolo IX laddove appropiato Regolamento 853/2004

## 20. Requisiti

Le operazioni che si svolgono prima che i MEL arrivino ad un centro di raccolta o impianto di depurazione (compresa la stabulazione) costituiscono produzione primaria.

### Devi:

**a) collaborare con le autorità competenti**

Art. 6(1) Regolamento 852/2004

**b) registrare l'allevamento**

Art. 4(2) Regolamento 853/2004

**c) rispettare i requisiti di igiene** (Art. 4(2) Regolamento 852/2004) **dell'Allegato II del Regolamento 852/2004:**

**d) se centro di raccolta applicare un marchio di identificazione** (Art. 5(1)(b), Allegato II, Sezione VII, Capitolo I (1) del Regolamento 853/2004);

**e) predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.** Art. 5(1) del Regolamento 852/2004



## Pesca ed allevamento ittico

### 21. L'attività è relativa alla pesca, manipolazione o lavorazione di prodotti della pesca (vedi definizione)?

Allegato I, 3.1 Regolamento 853/2004

Si ↓

### 18. L'attività comprende una delle seguenti operazioni in relazione ai prodotti della pesca?

- allevamento, pesca e raccolta di prodotti vivi della pesca in vista dell'immissione sul mercato;
- operazioni se svolte a bordo di navi da pesca: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, taglio delle pinne, refrigerazione e confezionamento;
- anche trasporto e magazzinaggio di prodotti della pesca la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, nelle aziende acquicole e di terra;
- trasporto dei prodotti della pesca la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, inclusi i prodotti vivi della pesca, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.

Allegato III, Sezione VIII (4) del Regolamento 852/2004

No →

Vai al  
punto 26

Si ↓



## HACCP - Il manuale di corretta prassi per la rintracciabilità e l'igiene degli alimenti

**23. L'attività è relativa ad una delle operazioni descritte nella definizione di navi officina e navi frigorifero e condotte a bordo di tali navi oppure si tratta di lavorazione di prodotti della pesca?**

Allegato I, 3.2 e 2.3 Regolamento 853/2004

Sì



Vai al  
**punto 25**

No



### **24. Requisiti**

Le operazioni di pesca ed attività associate ad eccezione delle attività di lavorazione costituiscono produzione primaria.

**Devi:**

**a) collaborare con le autorità competenti**

Art. 6(1) Regolamento 852/2004

**b) registrare lo stabilimento (compreso le navi da pesca) Art. 6(2) Regolamento 852/2004**

**c) rispettare i requisiti di igiene (Art. 4(1) Regolamento 852/2004) dell'Allegato II del Regolamento 852/2004 come di seguito:**

Allegato I, Parte A, II(2), (3), (4), e (6), III (7) e (8) del Regolamento 852/2004

**d) rispettare i requisiti d'igiene dell'Allegato III (Art. 3(1) Regolamento 853/2004) come di seguito**

Allegato III, Sezione VII, Capitolo I, IA e B, II (1) del Regolamento 853/2004



## 25. Requisiti

Le operazioni di lavorazione sia a bordo che a terra, comprese quelle che si svolgono nei mercati al ingrosso e sale per aste non costituiscono produzione primaria (allegato III, Sezione VII 4(b) Regolamento 853/2004)?

**Devi:**

**a) collaborare con le autorità competenti**

Art. 6(1) Regolamento 852/2004

**b) richiedere il riconoscimento dello stabilimento (compreso le navi da pesca) Art. 4(2)**

Regolamento 853/2004

**c) rispettare i requisiti di igiene (Art. 4(23) Regolamento 852/2004) dell'Allegato II del Regolamento 852/2004:**

**d) rispettare i requisiti d'igiene dell'Allegato III come di seguito:**

Allegato III, Sezione VIII laddove appropriato del Regolamento 853/2004

**e) applicare un marchio d'identificazione**

**f) predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.**

Art. 5(1)(b), Allegato II, Sezione I del Regolamento 853/2004

Art. 5(1) del Regolamento 853/2004

