

Guida ad una facile interpretazione al Decreto Legislativo 155/97 "Igiene dei prodotti alimentari"

Norme generali di igiene degli alimenti e modalità di verifica...

La contaminazione dei prodotti alimentari segue essenzialmente 3 vie distinte:

1. contaminazione microbica
2. contaminazione chimica
3. contaminazione fisica

I fattori che condizionano la crescita microbica sono:

Temperatura, acidità (pH), umidità, potenziale redox, composizione chimica.

La contaminazione chimica avviene attraverso il contatto degli alimenti con:

Prodotti chimici, pesticidi, farmaci, veleni..

La contaminazione fisica, ahimè la più frequente, avviene con la presenza di:

Corpi estranei (pezzi di metallo, vetro) escrementi e peli di animali indesiderati.

Gli alimenti, quindi, per essere commercializzati non devono nuocere alla salute del consumatore ..., varie normative sanitarie hanno imposto l'assenza di germi patogeni,

l'assenza di sostanze nocive e peri-



colose e determinati requisiti strutturali delle aziende di preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari, nonché buone norme di lavorazione.

Sommario

Norme generali	1
Campi di applicazione	2
Punti critici	2
Formazione	2
L'igiene	3
I benefici	3
Le sanzioni	4

Le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari

- **AUTOCONTROLLO:** è la garanzia che offre il responsabile dell'azienda alimentare al consumatore.
- **HACCP:** è il sistema di controllo applicabile a tutte le filiere produttive ed in tutte le nazioni, con il quale è possibile annullare le differenze tecnologiche e di composizione degli alimenti.
- **MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA:** rappresenta la documentazione ed il registro dei controlli.

I campi di applicazione del Decreto Legislativo 155/97

Il D.L.vo 155/97 si applica a:

Preparazione, Trasformazione, Fabbricazione, Confezionamento, Deposito, Trasporto, Distribuzione, Manipolazione, Vendita o fornitura, Somministrazione di prodotti alimentari

Il D.L.vo 155/97 non si applica a:

Produzioni primarie come Raccolta, Mungitura, Macellazione

DEFINIZIONI

- **INDUSTRIA ALIMENTARE:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: **Preparazione, Trasformazione, Fabbricazione, Confezionamento, Deposito, Trasporto, Distribuzione, Manipolazione, Vendita, Fornitura, Somministrazione.**

- **IGIENE DEGLI ALIMENTI:** tutte le misure necessarie a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.
- **ALIMENTI SALUBRI:** alimenti idonei al consumo dal punto di vista igienico, cioè alimenti che non possono in nessun modo nuocere alla salute del consumatore.
- **RESPONSABILE:** è il titolare dell'industria alimentare

Definizione di "punti critici di controllo"

Il punto critico di controllo (CCP) è:

Un luogo, una pratica, una procedura, un processo al livello del quale il controllo può prevenire il rischio o ridurlo ad un livello accettabile ...

- * Implementare
- Fare
- Agire
- Monitorare

HACCP SIGNIFICA PREVENIRE

L'HACCP:

Deve essere differente per ciascuna azienda.

Deve lasciare una traccia operativa per diverse conoscenze

NON Deve essere la somma delle analisi di laboratorio

H. A. C. C. P.

Hazard Analysis Critical Control Point

Significa:

Analisi dei pericoli dei punti critici di controllo.

Per una padronanza dei punti critici

Formazione del personale

I responsabili dell'industria alimentare:

devono assicurare che gli addetti siano controllati e che abbiano ricevuto un **addestramento o una formazione**, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta ...

devono redigere un manuale da tenere a disposizione **dell'Autorità di controllo ufficiale**, esso deve contenere tutte le informazioni inerenti la natura, la frequenza e i risultati relativi alle procedure di lavorazione e vendita

devono fare esattamente quanto è predisposto dal manuale, **comunicando all'Autorità di controllo ufficiale** qualsiasi cambiamento di lavorazione e qualsiasi risultato non conforme, affinché con l'aiuto del personale Tecnico della Prevenzione riportino la procedura a livello ottimale ...

IGIENE DEL PERSONALE— RITIRO DAL COMMERCIO

Ogni persona che lavora per il trattamento di prodotti alimentari, deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indosserà indumenti adeguati, puliti, protettivi.

Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o che presenti ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o che soffri di diarrea, può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti.



Se a seguito dell'autocontrollo il responsabile dell'industria alimentare constata che i prodotti possono rappresentare un rischio immediato per la salute del consumatore deve provvedere al ritiro dal commercio dei prodotti.

I PRODOTTI RITIRATI DEVONO
RIMANERE SOTTO LA
SORVEGLIANZA E LA
RESPONSABILITA' DELL'AUTORITA'
SANITARIA LOCALE

L'autocontrollo ha disposto un cambio sostanziale nella gestione della **sicurezza alimentare**, poiché da un controllo sul prodotto finito si è passati a considerare autonomamente come funziona l'intero processo.

L'autocontrollo segna l'inizio di una **fattiva collaborazione** tra gli imprenditori e gli organi di controllo

Un'igiene di produzione insufficiente porta costi elevati all'azienda e perdita di immagine

- > Reclami del cliente
- > Intossicazioni generalizzate
- > Spreco di materie prime e di prodotti
- > Chiusura dell'azienda da parte delle Autorità competenti
- > Ammende e costi legali
- > Azione civile di chi ha subito intossicazione
- > Perdita di produzione
- >> Distruzione prodotto
- > Trattamenti di decontaminazione

La perdita di tutti questi fattori è un ottimo motivo per attuare l'autocontrollo in maniera trasparente e onesta...

I benefici per l'impresa che produce alimenti sicuri dal punto di vista igienico

- > Soddisfazione del cliente
- > Aumento degli affari
- > Rispetto della legislazione
- > Aumento della vita commerciale del prodotto
- > Buone retribuzioni
- > Miglior rendimento

ASL TA1

Indirizzo ufficio
Via Toniolo 6/L - 74015 Martina Franca (TA)

Tel.: 080.4835316
Fax: 080.4835316
E-mail: marcello.aasvero@tiscalinet.it

DECRETO LEGISLATIVO 155/97

SIAMO SU INTERNET
WWW.TECNICIDELLAPREVENZIONE.COM

Guida
per una facile
interpretazione
del D.L.vo 155/97
"IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI"
(AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP)

S a n z i o n i - art. 8 D.L.vo 155/97

DA **€1032,91** A **€6197,48** SE NON SI
PROVVEDE A TENERE
A DISPOSIZIONE
DELL'AUTORITA' COM-
PETENTE TUTTE LE IN-
FORMAZIONI CIRCA
LA NATURA LA FRE-
QUENZA E I RISULTATI
DELLA PROCEDURA DI
CONTROLLO SECON-
DO IL SISTEMA HACCP.

DA **€1549,37** A **€9296,29** SE NON SI EF-
FETTUA UNA CORRET-
TA GESTIONE
DELL'AUTOCONTROLL
O O SE NON SONO RI-
SPETTARE LE DISPOSI-
ZIONI IMPARTITE
DALL'AUTORITA' COM-
P E T E N T E
(PRESCRIZIONE).

DA **€5164,56** A **€30987,41** SE NON VEN-
GONO RITIRATI DAL
COMMERCIO GLI ALI-
MENTI CHE POSSONO
RAPPRESENTARE UN RI-
SCHIO PER I CONSUMATORI.

M.P.