P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015 ASSE X “Investire nell'istruzione, nella formazione, e nell’apprendimento permanente”. AVVISO PUBBLICO N. 6/FSE/2019 PROGETTO PILOTA - Realizzazione di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS), finalizzati al conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore Attuazione degli interventi ex Accordo di Programma Quadro (APQ) dell'Area Interna dei Monti Dauni sottoscritto in data 18/06/2019 (DD del 8 ottobre 2019 n. 1217 – BURP n.116 del 10/10/2019). Approvazione Graduatoria AD n. 1341 del 23/10/2019.

Corso ITS “Tecnico Superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari” (Acronimo: BIODIVHEALTH)

Docente: Capuano Pasqualina

AREA: Normativa

UF: Le normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici

•La normativa : Il Pacchetto Igiene

Pacchetto"igiene" : insieme di regolamenti interconnessi gli uni agli altri con lo scopo di riorganizzare ed armonizzare tutta la la frammentaria normativa in materia di sicurezza alimentare.

Il reg. che prenderemo in considerazione sarà:

- Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari .

Entrato in vigore il 1 gennaio 2006 e che sostituisce il D.lgs 155/97.

.Il Reg. 852/04

La sicurezza degli alimenti è il risultato di diversi fattori. La legislazione stabilisce requisiti d'igiene minimi che si effettuano nei controlli ufficiali per verificare l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare. Questi ultimi devono elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP.

Il Pacchetto Igiene: principi

- La responsabilità della sicurezza alimentare grava principalmente sulle aziende produttrici, non sugli enti pubblici preposti ai controlli ufficiali. La gestione delle proprie responsabilità è un processo che comporta per gli operatori del settore, relativamente alla sfera di propria competenza, l'adozione di un sistema di registrazione e documentazione e di verifica, per le quali è prevedibile e possibile che si venga chiamati a rispondere.

La tutela della salute dei consumatori

• Il Pacchetto Igiene: principi

Il controllo ufficiale igienico-sanitario degli alimenti, precedentemente concentrato principalmente sul prodotto finito, ora è distribuito lungo tutta la filiera e le garanzie date dal produttore sono parte determinante del sistema sicurezza; esso verifica il raggiungimento degli obiettivi, è basato su attività di audit e sull'analisi del rischio

L'applicazione del concetto di flessibilità nell'obbligo della conservazione di documenti onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole e nel permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in produzione: flessibilità che non dev compromettere gli obiettivi di igiene alimentare

•Il Pacchetto Igiene: principi

L’obiettivo della realizzazione della libera circolazione degli alimenti nella UE

Esso si applica alla filiera dei prodotti di origine animale e vegetale e degli alimenti destinati agli animali, compresa la produzione primaria, intesa come “ tutte le fasi della produzione, dell’allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto (fieno), la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione ”.

Il Pacchetto Igiene: principi

Esso non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato, alla preparazione, alla conservazione e alla manipolazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato, alle forniture di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore

Un sistema di registrazione (anagrafe) o riconoscimento, laddove previsto, di tutte le imprese della filiera da parte dell'Autorità Sanitaria, che sostituisce quello dell'autorizzazione sanitaria.

•Il Pacchetto Igiene: adempimenti

Non devono immettere sul mercato alimenti o mangimi non sicuri (**sicurezza**);

Sono responsabili della sicurezza degli alimenti e mangimi che producono, trasportano, conservano o vendono (**responsabilità**);

•Il Pacchetto Igiene: adempimenti

Devono essere in grado di identificare rapidamente ogni soggetto, lungo l'intera filiera, dal quale ricevono o al quale consegnano alimenti (**tracciabilità**);

Devono informare immediatamente le Autorità competenti qualora abbiano motivo di ritenere che gli alimenti o i mangimi non sono sicuri (**trasparenza**);

• Il Pacchetto Igiene: adempimenti

Devono ritirare immediatamente dal mercato gli alimenti o i mangimi qualora abbiano motivo di ritenere che non sono sicuri (**urgenza**);

Devono identificare e rivedere regolarmente i punti critici dei loro procedimenti e devono provvedere ad effettuare controlli su di essi (**prevenzione**);

Devono collaborare con le Autorità competenti nelle azioni intese a ridurre i rischi (**cooperazione**).

•Il Pacchetto Igiene: adempimenti

La novità principale del pacchetto igiene è l’estensione al settore della produzione primaria di procedure di analisi del rischio basate sull’applicazione di corrette prassi igieniche.

Il Pacchetto Igiene: il Reg. 852/04

Impone l'applicazione di procedure di gestione dei pericoli "basate sui principi H A CCP" (manuali di corretta prassi operativa)

Esclude dal campo di applicazione la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali

Introduce il principio di sussidiarietà

Garantisce la flessibilità

Il Pacchetto Igiene: il Reg. 852/04

Prevede la possibilità che vengano fissati criteri microbiologici e di temperatura

Prevede l'attribuzione di un numero registrazione/riconoscimento da parte dell'Autorità competente a tutti gli impianti che trattano alimenti (rintracciabilità)

Estende l'autocontrollo alla produzione primaria (non basato su HACCP)

.Il Pacchetto Igiene: il Reg. 852/04**all. I**

"Produzione primaria – parte B"

Manuali di corretta prassi igienica: devono contenere informazioni adeguate sul controllo dei pericoli associati a:

- contaminazioni da micotossine, metalli pesanti, materiale radioattivo;
- uso di acqua, rifiuti organici e fertilizzanti;
- uso e rintracciabilità di prodotti fitosanitari e medicinali veterinari;
- preparazione, magazzinaggio, uso e rintracciabilità dei mangimi;
- le misure concernenti la tenuta delle registrazioni;

•IL Reg. 852/04 : punti fondamentali

La sicurezza degli alimenti è il risultato di diversi fattori. La legislazione stabilisce requisiti d'igiene minimi si effettuano controlli ufficiali per verificare l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare e questi ultimi devono elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP

•IL Reg. 852/04 : punti fondamentali

La sicurezza degli alimenti è il risultato di diversi fattori. La legislazione stabilisce requisiti d'igiene minimi si effettuano controlli ufficiali per verificare l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare e questi ultimi devono elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP

•IL Reg. 852/04 : punti fondamentali

L'efficace applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP implica la collaborazione e l'impegno pieni dei dipendenti delle imprese alimentari. A tal fine è necessaria una formazione degli stessi il sistema HACCP è uno strumento volto ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.l’autocontrollo deve essere abbastanza flessibile per poter essere applicato in qualsiasi situazione anche nelle piccole imprese in talune imprese alimentari non è possibile identificare ccp e, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei ccp stessi.

•IL Reg. 852/04 : punti fondamentali

Il requisito del Reg. (CE) n. 852/04 che impone agli OSA che intervengono in qualsivoglia fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti dopo la produzione primaria e le operazioni associate di istituire, applicare e mantenere procedure basate sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP), permette una semplificazione.