



Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare

PACCHETTO IGIENE, HACCP, PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO, VERIFICHE DI CONFORMITÀ

L'entrata in vigore dei recenti regolamenti europei in materia di sicurezza degli alimenti, il cosiddetto "Pacchetto igiene", (852/04, 853/04, 854/04, 882/04 e Direttiva 2002/99), sta avviando una profonda revisione del quadro normativo alimentare. Di qui l'esigenza di fornire agli operatori strumenti operativi per adeguare la propria attività ai nuovi provvedimenti.

Le novità introdotte attengono una serie di nuovi obblighi e adempimenti a carico degli operatori stessi:

SICUREZZA	➡	non devono immettere sul mercato alimenti non sicuri
RESPONSABILITA'	➡	sono responsabili della sicurezza degli alimenti che producono, trasportano, conservano o vendono
TRACCIABILITA'	➡	devono essere in grado di identificare rapidamente ogni soggetto, lungo l'intera filiera, dal quale ricevono o al quale consegnano alimenti
TRASPARENZA	➡	devono informare immediatamente le Autorità competenti qualora abbiano motivo di ritenere che gli alimenti o i mangimi non siano sicuri
URGENZA	➡	devono ritirare immediatamente dal mercato gli alimenti o i mangimi qualora abbiano motivo di ritenere che non siano sicuri
PREVENZIONE	➡	devono identificare e rivedere regolarmente i punti critici dei loro procedimenti e devono provvedere ad effettuare controlli su di essi
COOPERAZIONE	➡	devono collaborare con le Autorità competenti nelle azioni intese a ridurre i rischi

In particolare il **Regolamento CE 852** stabilisce quanto segue:

- ✓ requisiti generali e specifici in materia di igiene, validi anche per la produzione primaria;
- ✓ analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli e conferma del metodo HACCP come strumento di analisi e controllo delle condizioni di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari;
- ✓ rimangono in vigore i manuali di buona prassi elaborati ai sensi della Direttiva 93/43/CEE;
- ✓ viene promossa l'elaborazione e la divulgazione di manuali di buona prassi comunitari e nazionali, la cui applicazione rimane comunque volontaria;
- ✓ nel caso l'applicazione del regolamento abbia impatto significativo sulla salute pubblica, la Commissione consulta per un parere l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.

Negli allegati, inoltre, sono riportati tutti gli aspetti inerenti l'applicazione della norma e, fissandone l'obbligatorietà, viene enfatizzata l'importanza della formazione degli operatori del settore. e rimarcata l'importanza della rintracciabilità come strumento per garantire la sicurezza alimentare.



Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare

L' **Autocontrollo** è il sistema documentale e operativo di **prevenzione-controllo-correzione-richiamo** di un prodotto alimentare per garantire la salute pubblica.

L' **HACCP**, introdotto nella legislazione italiana dal D.Lgs 155/97 sebbene abrogato dai nuovi Regolamenti comunitari, rimane il metodo riconosciuto e raccomandato per identificare e valutare i pericoli specifici legati al consumo di alimenti e per individuare le misure per la loro prevenzione e controllo in modo da garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti.

Tale metodo prevede:

- Analisi dei Rischi
- Identificazione dei Punti Critici
- Definizione del sistema di controllo (materiali, metodi, attrezzature, frequenza, responsabili)
- Definizione dei limiti/valori critici attraverso analisi chimiche e microbiologiche
- Definizione delle azioni correttive
- Verifica dell'efficacia del sistema
- Definizione e aggiornamento della documentazione di supporto

L'attività di consulenza **G&A** per il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare comprende:

- ☞ verifica dell'idoneità tecnica e legislativa delle opere, impianti e attrezzature;
- ☞ verifica ed aggiornamento delle procedure operative di prevenzione igienica (conservazione, produzione e somministrazione degli alimenti);
- ☞ verifica della planimetria, dei certificati e delle autorizzazioni necessarie per svolgere l'attività (dichiarazioni, autorizzazione sanitaria, licenza d' esercizio, parere VVFF);
- ☞ elaborazione delle procedure operative di prevenzione igienica;
- ☞ predisposizione del Piano di Autocontrollo Igienico;
- ☞ predisposizione del Piano di sanificazione ambientale e di prevenzione e lotta contro gli animali indesiderati;
- ☞ formazione base per tutti gli addetti in materia igienica, HACCP;
- ☞ audit di verifica del mantenimento dello stato igienico dei locali, della produzione, conservazione, somministrazione e sanificazione;
- ☞ aggiornamento e formazione al personale per la correzione delle non conformità rilevate;
- ☞ controllo e verifica della salubrità degli alimenti prodotti e somministrati e della potabilità dell'acqua;
- ☞ controllo e verifica dell'igiene delle superfici;
- ☞ emissione dei certificati da parte del Laboratorio ufficiale di analisi con commenti e azioni correttive da parte dei nostri professionisti iscritti agli Ordini Professionali.

Mediante la valorizzazione degli aspetti procedurali è così possibile trasformare un'esigenza legislativa in strumento di vantaggio competitivo, rendendo semplice e visibile il processo ai Clienti finali, alle Istituzioni e agli Organi Pubblici di Vigilanza.

G&A è al vostro fianco per supportare costantemente ed efficacemente tutte le fasi di progettazione e verifica di idoneità degli impianti e attrezzature per l'industria alimentare, la ristorazione collettiva e la distribuzione organizzata.

Le nostre parole chiave? SICUREZZA, IGIENE, AFFIDABILITÀ.