



La tua
Campania
cresce in
Europa



"Giovani della Campania per l'Europa: Diritti, Ambiente, Dieta mediterranea e Agricoltura".

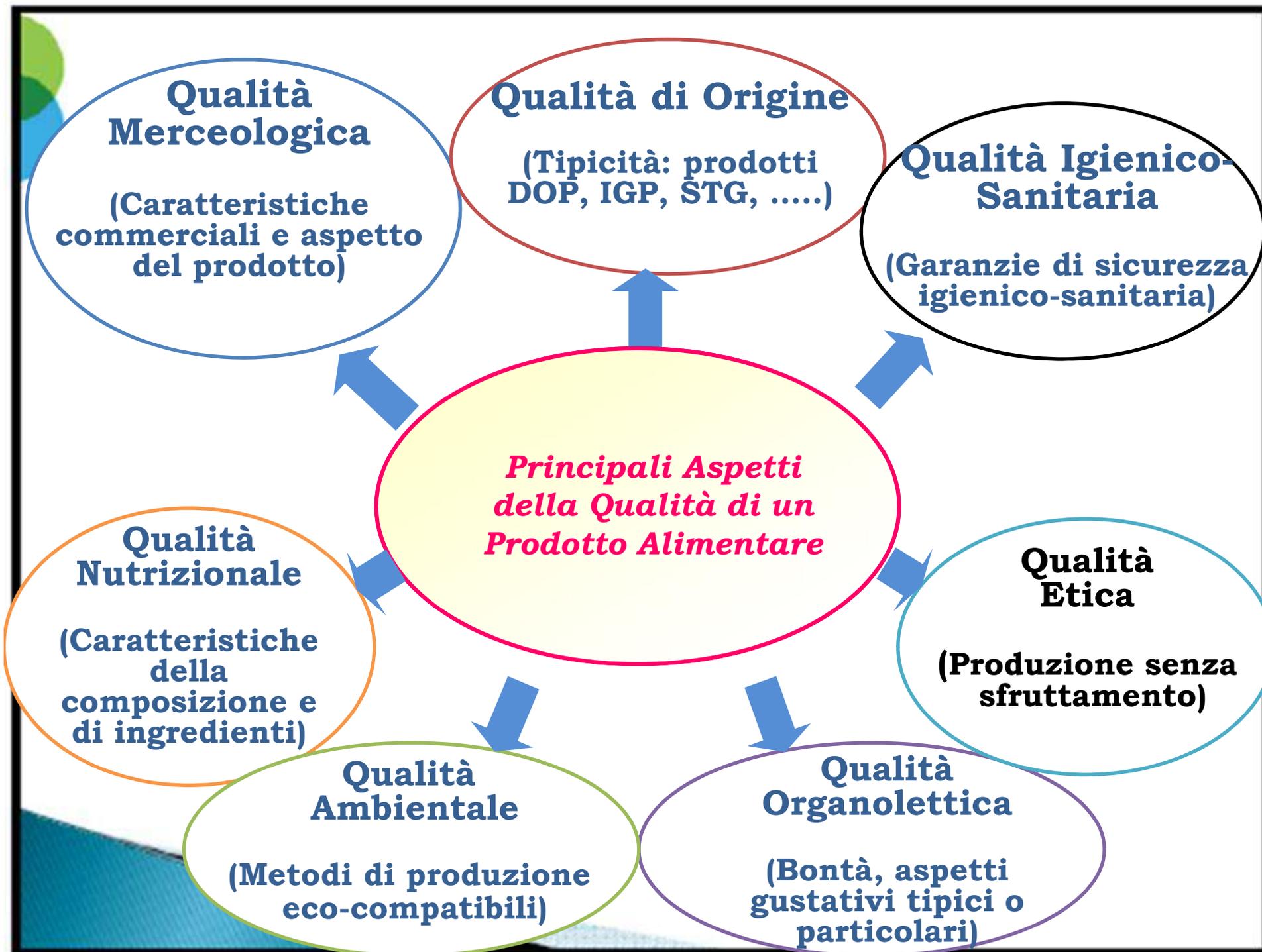
RELATORE
Dott. Antonio Casazza
TECNOLOGO ALIMENTARE

***SISTEMI DI GESTIONE
PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE***

Qualità e sicurezza alimentare

Qualità: concetto di difficile definizione univoca poiché è basato su di una percezione soggettiva. Considera sia *attributi intrinseci* (nutrizionali, sicurezza, organolettici) che *estrinseci* (l'aspetto esteriore del prodotto, come per esempio le certificazioni, il marchio, il prezzo)

Sicurezza alimentare: è un importante attributo del prodotto legato all'assenza di componenti intrinseche cui è associato un rischio per la salute



Qualità Merceologica

(Caratteristiche commerciali e aspetto del prodotto)

Qualità di Origine

(Tipicità: prodotti DOP, IGP, STG,)

Qualità Igienico-Sanitaria

(Garanzie di sicurezza igienico-sanitaria)

Principali Aspetti della Qualità di un Prodotto Alimentare

Qualità Nutrizionale

(Caratteristiche della composizione e di ingredienti)

Qualità Etica

(Produzione senza sfruttamento)

Qualità Ambientale

(Metodi di produzione eco-compatibili)

Qualità Organolettica

(Bontà, aspetti gustativi tipici o particolari)



Nei Paesi economicamente avanzati per *Sicurezza Alimentare* si intende la possibilità di disporre di cibo sano, sicuro e nutriente (*food safety*)

Nei Paesi in via di sviluppo la sfida della *sicurezza alimentare* sta piuttosto nel poter disporre di cibo sufficiente per sfamare tutti (*food security*)



Sicurezza Alimentare



Salubrità o garanzia di non tossicità degli alimenti

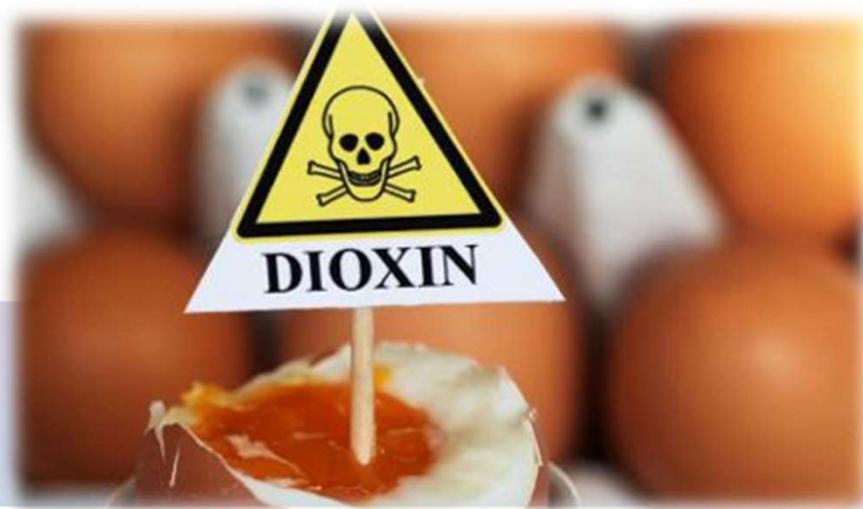


Rientra tra le azioni preventive a tutela della salute dei consumatori



Le aziende devono privilegiare una sicurezza alimentare in grado di coniugare quantità, qualità e salubrità delle produzioni alimentari lungo tutta la filiera

Nuovo quadro normativo comunitario: perché cambiare?



Gravi criticità alimentari di portata internazionale che avevano incrinato la fiducia dei consumatori europei (diossina, encefalopatia spongiforme bovina (BSE), aviaria etc.)

- Emergenza del problema “rischio legato agli alimenti”
- Grave perdita di fiducia da parte dei consumatori
- Emergenza dell’inefficienza, disorganizzazione e insufficienza del sistema dei controlli
- Grave insufficienza dei controlli nel settore dei mangimi
- Grandi disomogeneità tra i vari Stati della UE

LIBRO BIANCO

**PACCHETTO IGIENE
(reg.852/2004)**

REGOLAMENTO 178/2002

La strategia europea

Ripristinare la fiducia del consumatore

Tutelare la salute dei consumatori

Adottare l'approccio integrato "dal campo alla tavola"

Istituzione dell'Autorità alimentare europea
(reg.178/2002)

LIBRO BIANCO

Propone
un nuovo
quadro
giuridico
con
l'obiettivo
di:

- Coinvolgere l'intera catena alimentare, compresa la produzione di mangimi per gli animali
- Stabilire un elevato livello di protezione della salute dei consumatori
- Istituire appropriati controlli ufficiali sia a livello nazionale che europeo
- Permettere di rintracciare i prodotti lungo tutta la catena alimentare
- Disporre di misure di salvaguardia rapide ed efficaci per prevenire emergenze sanitarie
- Porre l'analisi del rischio alla base di ogni decisione

Le aziende devono dimostrare la loro capacità di

- Raggiungere obiettivi di sicurezza/qualità
- Migliorare i sistemi di controllo e gestione
- Adeguarsi a standard di riferimento internazionali
- Valorizzare e certificare prodotti con caratteristiche peculiari
- Gestire i rischi in modo costo-efficace



LIBRO BIANCO

Propone
un nuovo
quadro
giuridico
con
l'obiettivo
di:

- Coinvolgere l'intera catena alimentare, compresa la produzione di mangimi per gli animali
- Stabilire un elevato livello di protezione della salute dei consumatori
- **Istituire appropriati controlli ufficiali sia a livello nazionale che europeo**
- Permettere di rintracciare i prodotti lungo tutta la catena alimentare
- Disporre di misure di salvaguardia rapide ed efficaci per prevenire emergenze sanitarie
- Porre l'analisi del rischio alla base di ogni decisione
- Principio di precauzione

Il controllo ufficiale



- Verifica il raggiungimento degli obiettivi
- È basato principalmente su attività di audit
- Si svolge secondo piani basati sull'analisi del rischio che definiscono:
 - obiettivi
 - autorità coinvolte
 - organizzazione e modalità di attuazione dei controlli
 - eventuali deleghe a enti esterni
 - piani di emergenze
- Gli Stati Membri individuano le Autorità competenti a svolgere il controllo e possono delegare specifici compiti di controllo a Enti esterni
- Il personale preposto al controllo deve dimostrare di possedere adeguate conoscenze tecnico-professionali

I controlli ufficiali consistono in audit

AUDIT =

*Strumento di monitoraggio della “qualità” di
un’intera organizzazione volto ad accertare
che:*

- determinate attività e i risultati correlati sono conformi alle disposizioni previste
- tali disposizioni sono attuate in modo efficace e sono adeguate per raggiungere determinati obiettivi



Il “pacchetto igiene”

30 aprile 2004

Reg.(CE) n.852/04 “sull’igiene dei prodotti alimentari”

Reg.(CE) n.853/04 “Che stabilisce norme specifiche in materia d’igiene per gli alimenti di origine animale”

Reg.(CE) n.854/04 “Che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano”

Reg.(CE) n.882/04 “Relativo ai controlli ufficiali tesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale.”



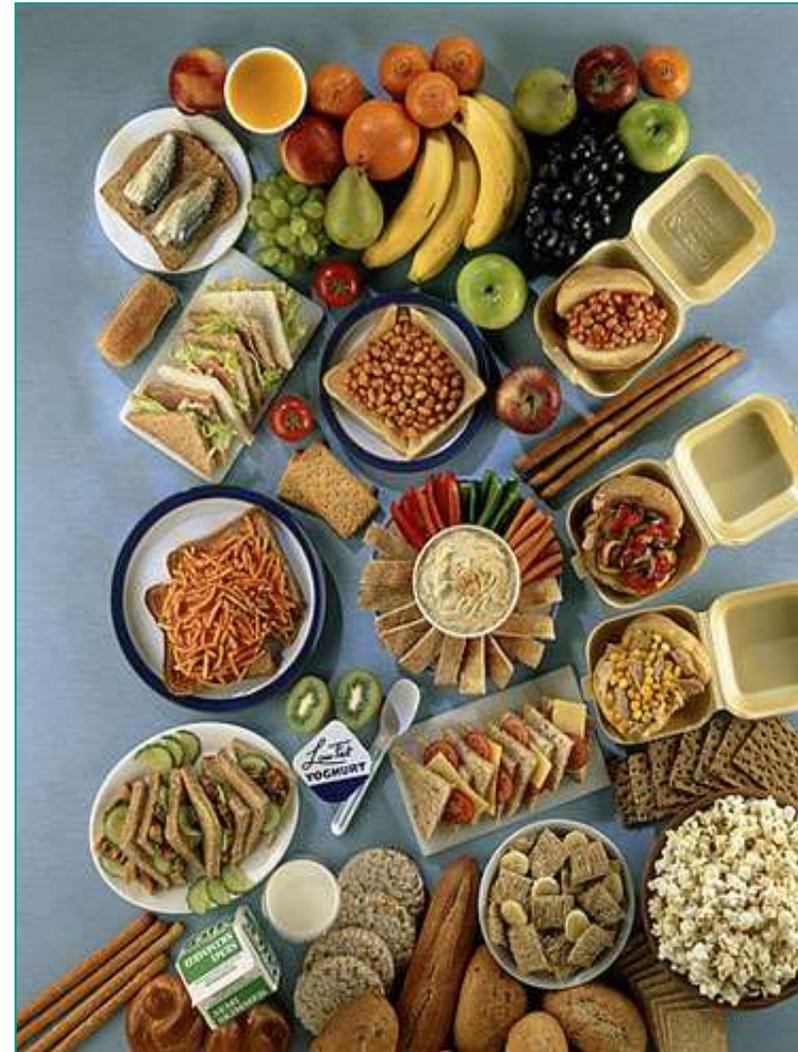
Reg. 852/2004

- riguarda tutti gli alimenti
- promuove un approccio integrato (dal campo alla tavola)
- interessa tutti i livelli:
produzione primaria,
trasformazione, distribuzione,
scambi/esportazione
- assegna la responsabilità primaria dell'igiene degli alimenti agli operatori del settore alimentare



L'art.2 fornisce, tra l'altro, la definizione di Igiene degli alimenti:

“le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto”



Reg. 852/2004 - OSA

**Gli
operatori
del settore
alimentare:**

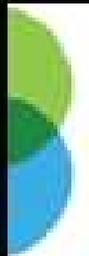
- predispongono, attuano e mantengono una o più procedure basate sui principi del sistema HACCP
- garantiscono che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure di autocontrollo siano costantemente aggiornati
- conservano ogni documento o registrazione per un periodo adeguato



REGOLAMENTO CE 178/2002



- Regolamento che definisce principi e requisiti generali del nuovo quadro normativo comunitario
 - Istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)
 - Fissa procedure da adottare nel campo della sicurezza alimentare
 - Disciplina tutte le fasi (produzione, trasformazione, distribuzione sia per alimenti che per mangimi) di una filiera
- 



REGOLAMENTO CE 178/2002

OBIETTIVI GENERALI

- Tutelare gli interessi dei consumatori
 - Garantire un elevato livello di tutela della salute umana
 - Garantire pratiche leali nel commercio alimentare
 - Tutelare la salute vegetale, ambientale ed animale
- 

AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



Agenzia istituita dall' UE nel gennaio del 2002, con sede a Parma. E' deputata a fornire consulenza e assistenza scientifica e tecnica in tutti i campi che hanno incidenza diretta ed indiretta sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi

AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



Fornisce pareri scientifici su prodotti speciali (OGM)

Raccoglie e analizza i dati che consentano la caratterizzazione e la sorveglianza dei rischi che incidono sulla sicurezza di alimenti e mangimi

Offre consulenza scientifica sulla salute e benessere animale e vegetale

Offre consulenza scientifica sulla nutrizione umana

REGOLAMENTO CE 178/2002

Il Regolamento identifica come
fondamenta del sistema alimentare:

- ***Rintracciabilità / Tracciabilità***
- ***Analisi del rischio*** (adozione dei principi HACCP : valutazione – gestione – comunicazione)



TRACCIABILITA'



TRACKING: il processo informativo che segue il prodotto da monte a valle della filiera produttiva in modo che, ad ogni stadio attraverso cui passa, vengano lasciate opportune tracce (informazioni)

Utilizzati spesso come **SINONIMI**

TRACING: il processo inverso, da valle a monte, che deve essere in grado di raccogliere le informazioni precedentemente rilasciate



RINTRACCIABILITA'





TRACCIABILITA'



**Tracciare le destinazione di un
prodotto o di un lotto**

**Ricostruire la storia di un
prodotto o di un lotto**

RINTRACCIABILITA'



TRACCIABILITA' e RINTRACCIABILITA'

Strumenti cui affidarsi per garantire la trasparenza della filiera di prodotto in quanto, sia l'uno che l'altro, si riferiscono alla *“capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera”*

Concetti non analoghi ma complementari e fondamentali per permettere la conoscenza completa della storia di un prodotto, in particolare in relazione alle responsabilità degli Operatori del Settore Alimentare nelle diverse fasi di produzione

SEGUIRE TRACCIABILITA'



insieme di procedure predisposte dall'impresa alimentare al fine di monitorare il percorso del prodotto alimentare



Capacità di lasciare le informazioni relative al flusso dei materiali (materie prime, additivi, semilavorati, imballaggi) lungo il processo produttivo

Fornisce informazioni accurate ai consumatori ed agli operatori del mercato e permette la rintracciabilità

Permette alle autorità di controllo una determinazione del rischio più fondata

RINTRACCIABILITA'

(art. 18 Reg. CE 178/02)



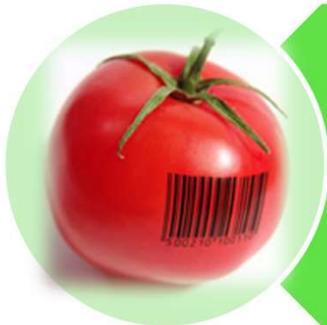
Disposta in tutte le
fasi lavorative

"la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, ... destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento ... attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione"

RINTRACCIBILITA'



Garantisce trasparenza al sistema produttivo per un recupero di fiducia del consumatore



Il consumatore deve poter beneficiare di questi interventi mediante un'etichetta che riporti sull'alimento le informazioni relative a natura, provenienza e qualità del prodotto



L'operatore alimentare che ritiene che un alimento non sia conforme ai requisiti di sicurezza, deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo dal mercato

RITIRO E RICHIAMO ALIMENTI

Se un prodotto non risponde ai requisiti di sicurezza gli operatori devono:

- Identificare il prodotto
- Identificare l'ambito di commercializzazione
- Provvedere all'immediato ritiro
- Informare l'Azienda ASL
- Informare l'anello a monte
- Attuare altre misure per un livello elevato di tutela della salute
- Informare il consumatore



Rintracciabilità

HACCP



Gestione dei rischi che rendono gli alimenti *dannosi alla salute*

Gestione dei rischi che rendono gli alimenti *inadatti al consumo umano*

2. Analisi del rischio

Implica l'adozione dei principi HACCP di valutazione – gestione – comunicazione



ANALISI DEL RISCHIO

**VALUTAZIONE DEL
RISCHIO**

**GESTIONE DEL
RISCHIO**

**COMUNICAZIONE
DEL RISCHIO**



Valutazione del rischio

Valutazione scientifica degli effetti avversi per la salute, noti o potenziali, che risultano dall'esposizione umana a pericoli trasmessi dagli alimenti

- **IDENTIFICAZIONE PERICOLO**
- **CARATTERIZZAZIONE PERICOLO**
- **VALUTAZIONE DELL'ESPOSIZIONE**
- **CARATTERIZZAZIONE RISCHIO**

- Effetti avversi sulla salute associati ad un particolare agente
- Valutazione qualitativa e/o quantitativa della natura degli effetti avversi
- Valutazione qualitativa e/o quantitativa del grado di assunzione che probabilmente si verifica
- Stima degli effetti avversi che è probabile si verifichino in una data popolazione



Gestione del rischio

Acquisire informazioni

Valutare le opzioni disponibili per la gestione di un problema di sicurezza alimentare alla luce delle informazioni scientifiche sui rischi

Ottimizzazione delle misure di controllo in termini di efficacia, efficienza, fattibilità tecnologica e praticità lungo la filiera alimentare

Verifica dell'applicazione delle misure

Ottenere e analizzare dati in modo da avere una visione integrata della sicurezza degli alimenti e della salute dei consumatori



Comunicazione del rischio

- SCAMBIO DI OPINIONI ED INFORMAZIONI SUL RISCHIO TRA VALUTATORI MANAGER DEL RISCHIO E ALTRE PARTI INTERESSATE (INDUSTRIA E CONSUMATORI)
 - LA STRATEGIA DI COMUNICAZIONE DEL RISCHIO DOVREBBE COMPRENDERE CHI DEVE PRESENTARE L'INFORMAZIONE AL PUBBLICO E LA MANIERA CON CUI CIÒ VERRÀ FATTO
- 

HACCP

Metodo di analisi
utilizzato per

Costruire un
sistema di
autocontrollo
dei processi
aziendali

Individuare i pericoli di
contaminazione (fisica,
chimica, biologica)
delle sostanze
alimentari e valutare la
loro probabilità e
pericolosità

Prevenire e mettere
sotto controllo i rischi
considerati inaccettabili,
individuando i punti
critici (fasi produttive,
interventi, attrezzature)

HACCP



(Analisi del rischio e punti critici di controllo)

Introdotta in Italia con il D.Lgs. 155/97 che prevede l'obbligo per tutte le aziende di applicare il sistema di Autocontrollo a tutte le fasi della catena alimentare

1.3 BENEFICI

- ▶ orientata alla prevenzione dei pericoli
- ▶ efficiente dal punto di vista economico per garantire la sicurezza degli alimenti
- ▶ concentrare l'attenzione sui passaggi critici del processo produttivo
- ▶ consente di ridurre le perdite di produzione di prodotto
- ▶ aumenta la fiducia del consumatore nei confronti del prodotto in quanto garantisce una maggior sicurezza alimentare
- ▶ favorisce la progettazione e la costruzione di impianti alimentari in cui i punti critici vengono mantenuti maggiormente sotto controllo



SEZIONE 02:
Principi del sistema
HACCP

I 7 PRINCIPI DELL'HACCP

PRINCIPIO 1	individuare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili (analisi dei pericoli)
PRINCIPIO 2	individuare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili
PRINCIPIO 3	stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi individuati
PRINCIPIO 4	stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo
PRINCIPIO 5	stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo
PRINCIPIO 6	stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di controllo
PRINCIPIO 7	predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di controllo