



Integra

Consulenze aziendali

Corso ECM

“SUPPORTI CULTURALI, SCIENTIFICI E TECNICI IN TEMA DI NUTRIZIONE UMANA”

26 gennaio 2013

Hotel Terme di Agnano – NAPOLI

Dott. ssa Maria Elisabetta Cipolletti – Chimico

**IGIENE E SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI TRA COGENZA E
NORME VOLONTARIE**

“Igiene e sicurezza degli alimenti tra cogenza e norme volontarie”

- Concetto di sicurezza alimentare;
- Concetto di igiene degli alimenti;
- Quadro storico: evoluzione normativa della legislazione di settore alimentare
- La normativa italiana nel contesto di quella Europea
- La rintracciabilità degli alimenti;
- il sistema di allerta rapida;
- Concetti di richiamo e ritiro di prodotto
- Pacchetto igiene: Focus
- Norme volontarie; Sistemi di Gestione e Standard Tecnici
- Confetto di “Due Diligence”
- L'Italia nell'ottica delle norme volontarie: adesione dell'ITALIA al protocollo IFS”;



CONCETTO DI SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è:
*"il diritto fondamentale a garantire
la disponibilità di alimenti salubri e
sicuri"*

Lo ha stabilito la Conferenza
Internazionale della Nutrizione (CIN),
nel 1992.



Integra

Consulenze aziendali



CONCETTO DI SICUREZZA ALIMENTARE

Quello che comunemente si intende specificare con il termine "*sicurezza alimentare*"

andrebbe più correttamente definito come "*tutela degli alimenti*"

CONCETTO DI IGIENE

Il termine "*igiene degli alimenti*" sta ad

indicare

quell'insieme di precauzioni da adottare

durante le fasi di:
 Produzione

 Manipolazione

 Distribuzione

affinché il prodotto finale possa risultare innocuo e salubre

QUADRO STORICO:

Evoluzione della normativa nel settore alimentare

1 blocco

Anni 30'

REGIO DECRETO n. 1265/1934 (Testo unico delle leggi sanitarie)

TUTELA DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI,
(Frodi sanitarie, Frodi in commercio; ecc.)

2 blocco

anni 60' - 90'

Legge n. 283/62

"disciplina igienica della produzione e della vendita
delle sostanze alimentari e delle bevande"

3 blocco

dagli anni 90' ad oggi



Integra

Consulenze aziendali

2002: RE CE 178 " che stabilisce i principi e i requisiti generali della sicurezza alimentare e introduce l'EFSA;

2004: Pacchetto igiene: RE CE 852/04, 853/04; 854/04; 882/04

2004: REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE; **attualmente abrogato dal Re CE 10/11**

2005: RE Ce 183" igiene dei mangimi"

2005: Regolamento (CE) n. 37 "sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana"

2009: REGOLAMENTO (CE) n. 1069 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale)

Regolamenti sulle etichettature:.....

Dott. ssa Maria Elisabetta Cipolletti – Chimico

Legge n. 283/62

“disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”

Per quale motivo, nasce nel legislatore l'esigenza di disciplinare la vendita e la produzione delle sostanze alimentari?

Cambiarono radicalmente le abitudini alimentari in breve tempo

Dieta povera
quantità, qualità



Dieta più ricca
molti ortaggi, frutta,
carni, dolci

Minori costi di produzione e
maggiori quantità prodotte

Agricoltura prevalentemente
umana



Agricoltura meccanizzata
(trattori a motore, impianti
di irrigazione, ecc.)



Integra

Consulenze aziendali

Legge n. 283/62

"disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"

frodi alimentari

*l'Espresso
"commercio
triangolare"
olio di
semi di te
per olio
d'oliva*

*1958
l'
Espresso:
"L'asino
in
bottiglia"*

Alimenti bersaglio: olio, il vino, le
farine, le carni

Ondata di indignazione pubblica, violente

1960 varie iniziative parlamentari;
1962- IV governo Fanfani, Min Sanità L. Mariotti

L. 283/62
Aprile 1962

Istituiti NAS
Ottobre 1962

Dott. ssa Maria Elisabetta Cipolletti - Chimico



Integra

Consulenze aziendali

Legge n. 283/62

“disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”

DPR 327/80 regolamento attuativo

Obblighi di carattere tecnico e strutturale a carico delle

all'art 2, L. 283/62 che *l'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitarie, e il rilascio di tale autorizzazione è condizionato dall'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto, che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti.*

Pertanto dovevano venir sottoposti a sorveglianza sanitaria:

• i locali, gli impianti, gli apparecchi, le attrezzature usati nelle varie fasi della produzione e del commercio delle sostanze alimentari.

• il personale addetto alla produzione, al confezionamento e al commercio delle sostanze alimentari,

• i mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari;

Art 11) materiali non idonei al contatto con gli alimenti. Pb, Zn, prodotti stagnati, ecc

Dott. ssa Maria Elisabetta Cipolletti – Chimico



Integra

Consulenze aziendali

Legge n. 462/86

"misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari"

1986

"scandalo vino al metanolo"

Concentrazione elevate di metanolo crearono seri problemi neurologici, cecità, conseguenze letali.

Legge n. 283/62

3 blocco
dagli anni 90' ad oggi

Legge n. 462/86

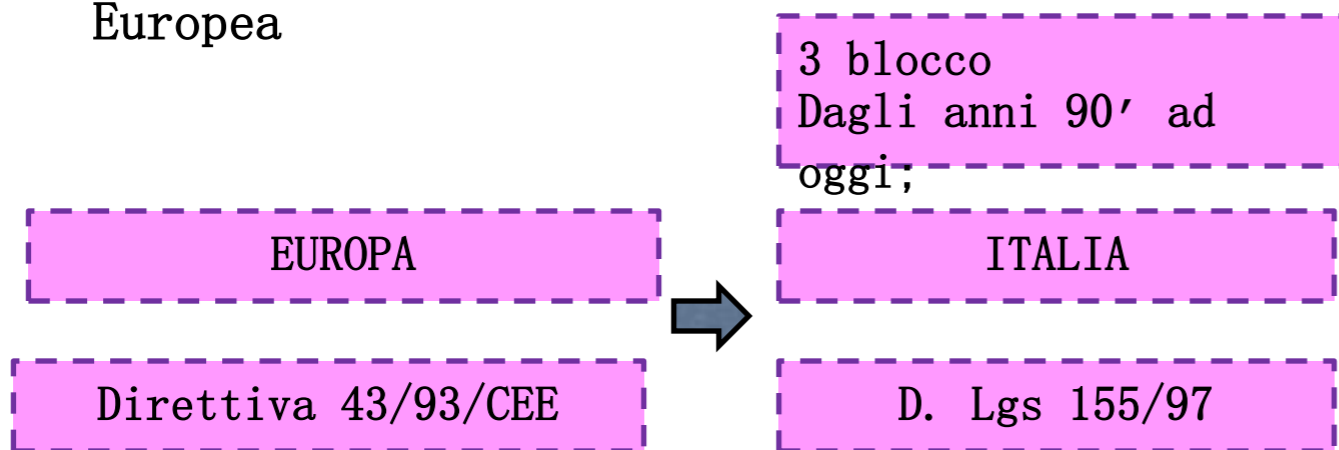
Operatore del settore alimentare: soggetto PASSIVO

Operatore del settore alimentare: soggetto ATTIVO, responsabile dell'AUTOCONTROLLO e della Formazione

Integra

Consulenze aziendali

La normativa italiana nel contesto di quella Europea



Alla fine degli anni 80' , con l'abolizione delle frontiere bisognava assicurare un livello minimo di sicurezza comune a tutti gli Stati membri, inoltre si doveva eliminare il così detto "doppio mercato"

nasce il concetto di **AUTOCONTROLLO**

si introduce il sistema HACCP

Innovazione fondamentale: **PREVENZIONE**

PRIMA
controlli effettuati solo a valle del processo produttivo, cioè solo sul prodotto finito

DOPO
controlli effettuati in ogni fase del processo produttivo, e durante le fasi successive: deposito, trasporto, vendita

Dott. ssa Maria Elisabetta Cipolletti – Chimico

Sistema HACCP: I 7 PRINCIPI

Identificare **ogni pericolo** che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili

Identificare i **punti critici di controllo CCP** nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire, eliminare o ridurre un rischio ad un livello accettabile

Definire i **limiti critici** per le misure preventive associate a ciascun punto critico di controllo identificato

Definire i requisiti per il controllo dei punti critici di controllo e le **procedure per rettificare il processo e per mantenere il controllo**. (procedure di monitoraggio dei CCP)

Definire **azioni correttive** da intraprendere quando il controllo indichi una deviazione dai limiti critici stabiliti

Attivare **procedure per l'effettiva registrazione** dei dati che documentano il sistema HACCP

Attivare **procedure per la verifica** sul corretto funzionamento dell'HACCP

Integra

Consulenze aziendali

3 blocco
Dagli anni 90' ad oggi

Direttiva 43/93/CEE

D. Lgs 155/97

Igiene degli alimenti

Direttiva 89/397/CEE

D Lgs 123/93

Controlli ufficiali

allarmi sanitari che, negli ultimi anni, hanno coinvolto il settore delle carni bovine, suine, avicole (BSE o "morbo della mucca pazza", polli e maiali alla diossina, influenza aviaria, blue tongue),



"La libera circolazione degli alimenti e dei mangimi all'interno della Comunità può essere realizzata soltanto se i requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi non presentano differenze significative da uno Stato membro all'altro"

Integra

Consulenze aziendali



3 blocco
Dagli anni 90' ad oggi

Profonda revisione di tutta la
normativa europea in tema di
sicurezza alimentare

Libro VERDE
"principi generali della
legislazione alimentare"

Libro BIANCO
"sulla Sicurezza alimentare"

"Principali obiettivi che l'agenzia europea si è posta per ammodernare la
legislazione alimentare"

creare L'European For Food Safety Authority "EFSA"

revisionare il quadro giuridico normativo

creare un sistema di controllo più armonizzato a livello europeo

avviare un dialogo trasparente con i consumatori e le parti interessate
stakeholders

Dott. ssa Maria Elisabetta Cipolletti - Chimico



Integra

Consulenze aziendali

La tracciabilità degli alimenti; il sistema di allerta rapida; concetti di richiamo e ritiro di prodotto

Il Re CE 178/02" che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione, istituisce l' autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare"

I Obiettivo del Libro bianco centrato:

CUORE _ della produzione legislativa degli anni a seguire

Fissa i PRINCIPI GENERALI del nuovo assetto normativo

istituisce l'EFSA (autorità europea per la sicurezza alimentare)

art.18 introduce il concetto di "Traceability" (ovvero totale controllo dalla MP al PF o semilavorato consegnato al cliente e viceversa)

art. 19 e 20 stabilisce rispettivamente, quali sono gli obblighi per tutti gli operatori del settore degli alimenti e dei mangimi in ogni stato membro.

Introduce il concetto di richiamo e ritiro di prodotto

Dott. ssa Maria Elisabetta Cipolletti RASFF (sistema rapido di Allerta)

Art 50 RE CE 178/02: SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA

Rapid Alert System for Food and Feed – (RASFF)

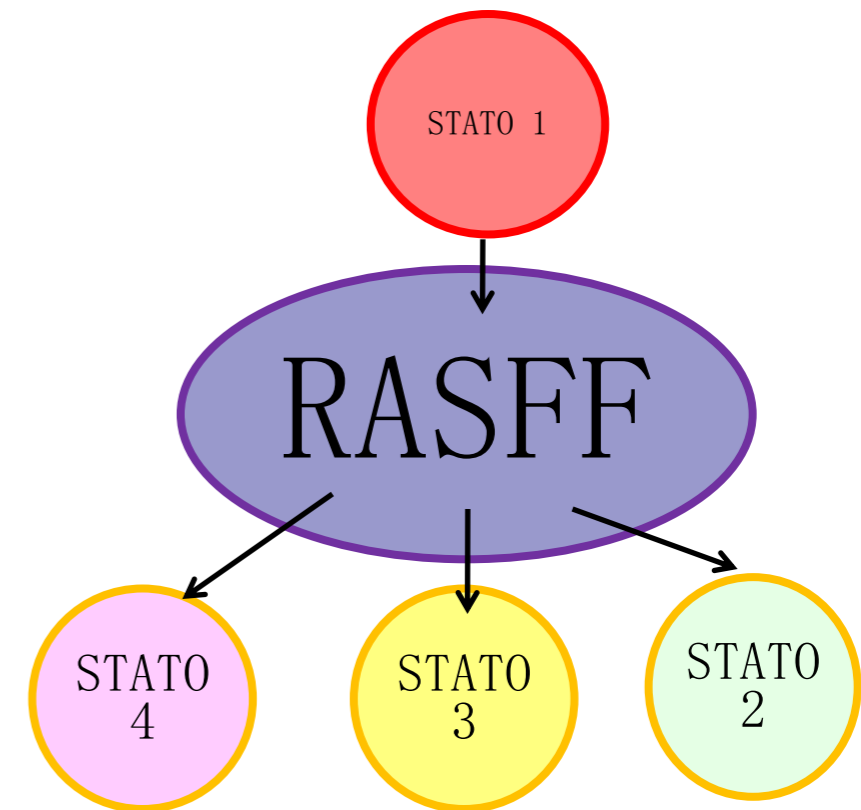
È istituito, sotto forma di **RETE**

Membri: Stati membri, la Commissione e l'Autorità (EFSA)

Amministratore: La Commissione è responsabile della gestione della rete.

Serve per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi.

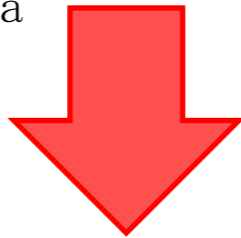
Qualora un membro della rete disponga di **informazioni** relative all'esistenza di un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi, **egli trasmette immediatamente** tali informazioni alla Commissione nell'ambito del sistema di allarme rapido. La Commissione trasmette immediatamente le informazioni ai membri della rete.



Provvedimento 13 novembre 2008

Intesa tra il Ministero della salute, le regioni e le province, sulle linee guida per la Gestione operativa del Sistema rapido di allerta.

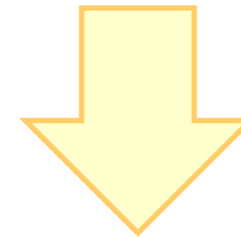
Alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore e per i quali è richiesto un intervento immediato. per tale tipologia è prevista l'attivazione del sistema di allerta rapida



NOTIFICA DI ALLERTA



Alimenti che pur presentando non conformità rispetto alle norme vigenti non rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore, e/o per i quali è richiesto un intervento immediato.



SEGNALAZIONE DI NON CONFORMITA'.



RITIRO E RICHIAMO

Chiunque abbia un fondato dubbio sulla conformità ai requisiti di sicurezza alimentare di un alimento, ha la responsabilità e l'obbligo di avviare immediatamente procedure di ritiro o di richiamo, trasmettendo con accuratezza tutte le informazioni utili alle ASL territorialmente competenti, ai fornitori e ai clienti, cioè agli anelli a valle e a monte della filiera.



RITIRO:

è qualsiasi misura dell'operatore o dell'autorità pubblica che impedisca la distribuzione, l'esposizione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti della sicurezza alimentare

Sanzioni

500-3000



RICHIAMO:

È quella particolare procedura di ritiro di un alimento rivolta direttamente al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute

D. Lgs 190/2006: "sanzioni per violazione al RE CE 178/02"

Pacchetto igiene: Focus

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 intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale"

Direttiva 41/2004/CE che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Il pacchetto igiene, inizialmente costituito da 4 regolamenti è stato integrato da altri 5 regolamenti

nel 2005

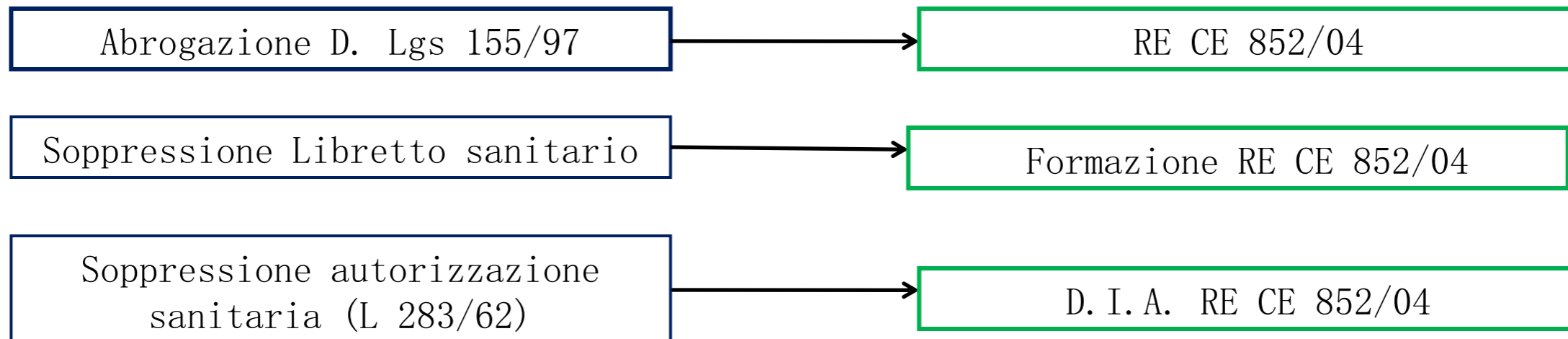
Regolamenti 2073, 2074, 2075, 2076 in materia di criteri microbiologici e, organizzazione dei controlli e misure transitorie.

Reg. (CE) n. 183/05 sull'igiene dei mangimi.

con il Pacchetto Igiene l'Europa raggiunge un altro obiettivo posto nel Libro bianco abolire una serie di Direttive, e costituire un **RIFERIMENTO UNICO** per tutti gli stati n




Pacchetto igiene: principali novità



Il tema della formazione, a mio parere riveste grande importanza per la migliore applicazione delle norme comunitarie in quanto dal coinvolgimento parte il progresso e il miglioramento continuo.





Sistemi di Gestione e Standard Tecnici

Questi temi che sono di ispirazione per il legislatore comunitario li ritroviamo negli standard della grande distribuzione e nelle norme internazionali di carattere alimentare quali.....

UNI EN ISO 22000:
2005

UNI EN ISO 22005:
2008

GSFS- BRC

IFS

Global gap

TESCO

BRC- IOP

HALAL

KOSCHER



Integra

Consulenze aziendali

Sistemi di Gestione e Standard Tecnici


Crescente domanda nel
2010- 2011

aumento del 34% delle
organizzazioni
certificate secondo la
norma ISO 22000: 2005

PERCHÉ

“valido aiuto” per assicurare l’emissione sul mercato di prodotti legali e sicuri e salubri, in quanto obbligano al rispetto di una serie di punti **elenco molto specifici** e descritti in dettaglio che rendono più chiaro: cosa “ non fare ” e “cosa fare”.

Dott. ssa Maria Elisabetta Cipolletti – Chimico



Due diligence

1990 “ UK Food Safety Act”: Principio della “Due diligence”


Secondo tale principio i distributori sono responsabili delle merci che espongono, e della loro conformità ai criteri della sicurezza alimentare.

In altre parole i supermercati richiedono la tracciabilità alimentare, perché sono responsabili per i prodotti venduti sugli scaffali.

La GDO, o il piccolo distributore deve dimostrare di aver messo in campo tutti i procedimenti ragionevolmente attuabili per evitare una determinata infrazione, è questo il concetto di “due diligence”.

Pertanto in quegli anni in Inghilterra ogni distributore iniziò a tutelare se e la salute dei suoi consumatori, stabilendo in maniera autonoma criteri per la conduzione di audit di II parte, specifiche richieste per i suoi fornitori, ecc.

TUTTO QUESTO SI TRADUCEVA IN ALTI COSTI PER I PRODUTTORI



Global Standard for Food Safety – BRC v. 6

1998. Il BRC, associazione dei più grossi distributori inglesi (TESCO, SAFEWAY, SOMERFIELD, SAINBURY, ECC) pubblicano il BRC v. 1. **Standard Tecnico**

“un elenco di requisiti ai quali fornitori dovevano conformarsi”

GSFS nasce per aiutare i fornitori delle grandi catene di distribuzione a fornire prodotti “ legalmente” sicuri” e quindi con **l'obiettivo primario** di ridurre i rischi per la salute e dare garanzia di conformità di prodotto attraverso l'applicazione della **"due diligence" (dovuta diligenza)**



CONCLUSIONI

In questo complesso quadro con una normativa comunitaria e nazionale in evoluzione, STRUMENTI TECNICI VOLONTARI, siano essi prodotti dalle GDO o dall'organismo di standardizzazione internazionale ISO, aiutano a produrre alimenti secondo criteri di elevata sicurezza alimentare e di garantire ai consumatori alimenti salubri e sicuri.

Inoltre questi strumenti volontari stanno acquisendo sempre più una valenza in "sede legale".



Integra

Consulenze aziendali


GRAZIE

PER


L'ATTENZIONE

Dott. ssa Maria Elisabetta Cipolletti – Chimico