

## LA GIUNTA REGIONALE

- visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 “Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari”, con il quale viene introdotto l’obbligo, generalizzato a tutte le imprese alimentari, di applicare le procedure di autocontrollo dovunque vengano trattati alimenti nelle varie fasi di produzione, trasformazione, preparazione, manipolazione, confezionamento, deposito, trasporto, commercializzazione e somministrazione;
- visto l’articolo 10, comma 5, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 (Legge comunitaria 1999) che stabilisce che le Regioni e le Province autonome devono individuare le industrie alimentari nei confronti delle quali adottare, in relazione alla tipologia dell’attività, alle dimensioni dell’impresa ed al numero di addetti, misure dirette a semplificare le procedure del sistema HACCP;
- richiamati i decreti legislativi n. 320/1994 e n. 44/1998;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 25, in data 13 gennaio 2000, concernente l’approvazione del bilancio di gestione per l’anno 2000 e per il triennio 2000/2002, con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati e di disposizioni applicative;
- visto il parere favorevole rilasciato dal Capo del Servizio sanità veterinaria, tutela sanitaria dell’ambiente e del lavoro dell’Assessorato regionale della Sanità, Salute e Politiche Sociali, ai sensi del combinato disposto degli articoli 13, comma 1, lettera “e” e 59, comma 2, della legge regionale n. 45/95, sulla legittimità della presente deliberazione;
- su proposta dell’Assessore alla Sanità, Salute e Politiche Sociali, Roberto VICQUERY;
- ad unanimità dei voti favorevoli,

## DELIBERA

- 1) di approvare, ai sensi e per gli effetti di cui all’art. 10, comma 5, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, l’allegato A) alla presente deliberazione contenente l’elenco delle industrie alimentari nei confronti delle quali, in relazione alla tipologia delle attività, alle dimensioni dell’impresa ed al numero degli addetti, è prevista la semplificazione delle procedure del sistema HACCP, di cui al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, nonché le linee guida contenenti le indicazioni minime sul contenuto dei piani di autocontrollo e sulla documentazione obbligatoria da esibire in caso di controllo ufficiale;
- 2) di stabilire che la presente deliberazione venga notificata agli organismi deputati al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, al Nucleo Antisofisticazioni e Sanità dei Carabinieri, ai Comuni della Regione, alle Comunità Montane, alle associazioni di categoria e venga pubblicata sul Bollettino ufficiale della Regione;
- 3) di stabilire che ai sensi di quanto stabilito dall’art. 10, comma 5, della legge n. 526/99, la presente deliberazione venga notificata al Ministero della Sanità.

**INDIVIDUAZIONE DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI PER LE QUALI E' POSSIBILE ADOTTARE PROCEDURE SEMPLIFICATE DEL SISTEMA HACCP - CONTENENTI LE INDICAZIONI MINIME SUL CONTENUTO DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO E SULLA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA DA ESIBIRE IN CASO DI CONTROLLO UFFICIALE**

**PREMESSA**

Il Decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, dispone che il responsabile dell'industria (ogni soggetto pubblico e privato, con o senza fini di lucro), deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

Appare evidente, senza entrare nel merito del campo di applicazione, come le strutture soggette alle regole definite dal decreto siano estremamente differenti, con problematiche e livelli di rischio igienico sanitari scarsamente riconducibili a modelli predefiniti.

Il decreto infatti non fissa parametri quantitativi a cui le industrie devono assoggettarsi, ma, di fatto, definisce il percorso che il responsabile deve affrontare al fine di garantirsi e garantire l'igienicità del prodotto.

Quanto sopra presuppone che l'autocontrollo, inteso come insieme di procedure, non sia una ricetta per tutte le evenienze, ma debba derivare da un'analisi effettuata "in loco" e quindi costruito "su misura".

Nella circolare del Ministero della sanità 7 agosto 1998, n. 11, il principio è ben definito: "A tale fine (autocontrollo) il responsabile deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti operando un'attenta analisi del proprio sistema produttivo e individuando le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici" e aggiunge "Oltre a ciò il sistema deve essere semplice, limitato all'essenziale e compatibile con le dimensioni dell'azienda".

**ELENCO DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI PER LE QUALI E' POSSIBILE ADOTTARE PROCEDURE SEMPLIFICATE DEL SISTEMA HACCP**

Nell'ottica sopra esposta la legge 21 dicembre 1999 (legge comunitaria 1999) ha attribuito alle Regioni il compito di individuare le industrie alimentari nei confronti delle quali adottare misure dirette a semplificare le procedure del sistema HACCP.

Tale semplificazione può essere operata basandosi sulla valutazione del rischio in funzione del tipo di processo operativo che viene effettuato.

A tale fine vengono identificate le seguenti tipologie di industrie alimentari nelle quali è possibile adottare procedure semplificate del sistema HACCP, in conformità alle linee-guida specificate nel presente documento:

- a) industrie nelle quali non è effettuata alcuna manipolazione dell'alimento (alimento già confezionato) o una minima manipolazione dell'alimento e lo stesso non ha bisogno di particolari temperature di conservazioni.

Rientrano in tale fattispecie le seguenti attività:

- tabaccherie;
- chioschi, edicole e rivendite di giornali;
- farmacie;
- bottiglierie ed altri esercizi di commercio al minuto ove l'attività sia riferita esclusivamente alla commercializzazione di prodotti alimentari confezionati la cui conservazione non necessita di particolari temperature;
- erboristerie;
- distribuzione automatica di alimenti e bevande esclusivamente confezionati;
- strutture mobili utilizzate per la preparazione di pasti a servizio di cantieri edili o forestali;

- b) industrie nelle quali viene effettuata una minima manipolazione degli alimenti (es. porzionamento) e l'alimento stesso è deperibile e/o deve essere conservato a particolari temperature.

Rientrano in tale fattispecie le seguenti attività:

- esercizi commerciali non assoggettati ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2, della legge 283/62
- i piccoli negozi alimentari fino a 5 addetti;

- c) industrie ed esercizi pubblici in cui è effettuata una manipolazione dell'alimento per la vendita o la somministrazione al consumatore finale, esclusa la grande distribuzione.

A titolo esemplificativo rientrano in tale fattispecie le seguenti attività:

- bar
- ristoranti
- attività di preparazione di prodotti alimentari artigianali (es. pasticcerie, gelaterie, impianti di panificazione, gastronomie, ecc.);
- esercizi commerciali assoggettati ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2, della legge 283/62
- negozi alimentari con più di 5 addetti;

le seguenti attività con esclusione di quelle rientranti nella grande distribuzione ed aventi più di cinque addetti:

- vendita di carni di tutte le specie e di prodotti della pesca;
- impianti di sezionamento annessi a macellerie o a capacità limitata;
- laboratori di preparazione di carni e/o di prodotti a base carne annessi a macellerie;
- attività di smielatura e di lavorazione miele a carattere hobbistico;
- macelli a capacità limitata;
- casere annesse ad aziende agricole invernali o d'alpeggio non in deroga CE (autorizzazione del Sindaco);
- agriturismi;
- fiere, mercati e feste popolari;
- vendita ambulante di prodotti alimentari;
- attività di trasformazione di prodotti agricoli, inserita con carattere di normalità e

complementarità funzionale nel ciclo produttivo aziendale e con materia prima lavorata proveniente per almeno due terzi esclusivamente dall'attività di coltivazione dei fondi di cui si abbia a qualunque titolo la disponibilità;

- d) ristorazione collettiva esclusivamente riferita alle attività di mensa gestite in forma diretta nelle seguenti strutture:
- asili nido, scuole e istituzioni scolastiche educative, fino a cinque addetti
  - strutture socio-assistenziali per anziani.

## **LINEE DI INDIRIZZO PER L'APPLICAZIONE DELL'HACCP**

### **CONTENUTI DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO**

I titolari delle strutture identificate nel presente documento, fermo restando l'obbligo del rispetto dei requisiti minimi strutturali, delle attrezzature ed organizzativi stabiliti dalle disposizioni vigenti in materia di tutela igienico-sanitaria dei prodotti alimentari, con particolare riferimento alla legge n. 283/62 e al DPR 327/80, per lo svolgimento delle attività di competenza finalizzate al soddisfacimento degli adempimenti di cui al decreto legislativo n. 155/97, devono rispettare i seguenti criteri generali:

- individuazione delle fasi di attività;
- definizione in ciascuna fase delle misure preventive di controllo applicate e gestite secondo corretta prassi igienica o buone pratiche di lavorazione;
- definizione della natura e della frequenza delle verifiche previste sull'efficacia delle misure applicate e di quelle sull'efficienza delle apparecchiature e attrezzature;
- definizione delle misure da applicare alle non conformità.

A titolo esemplificativo si riporta di seguito l'elenco di riferimento delle fasi di attività di autocontrollo che devono essere riportate nell'apposito piano riferite alle industrie riportate nell'elenco di cui sopra. In relazione alla complessità dell'attività svolta ed in relazione all'effettiva possibilità di rischi per gli alimenti ed all'individuazione dei punti critici, tali fasi potranno, su valutazione dei competenti servizi dell'U.S.L. della Valle d'Aosta, essere integrati:

- 1) MODALITA' DI FORNITURA
  - a. documentazione (raccolta dei documenti commerciali di scorta, fatture, ecc.);
  - b. eventuali garanzie richieste con descrizione delle modalità di verifica e di riscontro;
- 2) ACCETTAZIONE DEI PRODOTTI
  - a. verifica integrità delle confezioni;
  - b. verifica regolarità etichettatura;
  - c. verifica omogeneità lotto e corrispondenza con documento commerciale;
  - d. verifica tempo massimo di conservazione;

- 3) **GESTIONE OPERATIVA**
  - a. verifica delle garanzie dei fornitori;
  - b. eventuale verifica della temperatura di trasporto;
  - c. gestione del tempo massimo di conservazione;
  - d. gestione delle non conformità all'accettazione;
  - e. gestione prodotti oltre tempo massimo di conservazione;
  - f. gestione idonea conservazione;
  - g. verifica periodica integrità confezioni e anomalie contenuto (ove necessario);
  - h. garanzia rintracciabilità dei lotti (fornitori);
  
- 4) **IGIENE DEI LOCALI**
  - a. modalità di pulizia;
  - b. lotta insetti – disinfezione;
  - c. lotta roditori – derattizzazione.
  
- 5) **FORMAZIONE DEI TITOLARI DELLE INDUSTRIE E DEGLI ADDETTI**

### ***DOCUMENTAZIONE MINIMA RICHIESTA PER L'AUTOCONTROLLO***

In allegato al piano di autocontrollo i titolari DI TUTTE le industrie di cui all'elenco sopra riportato devono essere conservate le seguenti documentazioni:

- a) autorizzazione sanitaria, riportante le planimetrie dei locali e l'elenco delle attrezzature aggiornati;
  
- b) i libretti sanitari del titolare e degli addetti.

In relazione alla complessità dell'attività ed agli effettivi rischi di contaminazione dei prodotti alimentari, inoltre, al piano di autocontrollo devono essere allegate le seguenti documentazioni:

#### **PER TUTTE LE ATTIVITA' ELENcate**

1. la documentazione commerciale di scorta e le fatture di acquisto dei prodotti alimentari;
2. idonea documentazione attestante la gestione dei prodotti resi al fornitore;
3. idonea documentazione attestante la gestione dei prodotti scaduti;
4. l'elenco delle attività intraprese per la formazione del titolare dell'industria e degli addetti.

#### **PER LE ATTIVITA' ELENcate AI PUNTI B), C) E D)**

Oltre alla documentazione sopra specificata al piano di autocontrollo dovranno essere allegate:

1. idonea documentazione riportante le anomalie rilevate dagli impianti di refrigerazione e congelamento, con indicazione delle misure adottate sia sulle attrezzature che sui prodotti alimentari (a tale fine è opportuno che per ogni attrezzatura sia presente un termometro che

riporti la temperatura minima e massima del freddo);

2. idonea documentazione sull'avvenuta effettuazione di campagne di disinfezione e di derattizzazione.