

E QUALI LE SANZIONI?

L'art. 5 della LEGGE 283/62 punisce con l'arresto fino ad un anno e l'ammenda da lire 600.000 a lire 60.000.000 (art. 6/4 l. 283/62) chiunque violi il divieto di mettere in commercio alimenti:

-privati anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolati con sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale

-in cattivo stato di conservazione

-con cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali

- *insudciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione*

-con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministero per la Sanità, o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego

L'art. 444 c.p. punisce con la reclusione da 6 mesi a 3 anni e la multa non inferiore a lire 100.000 chiunque metta in commercio sostanze non contraffatte, né adulterate, ma comunque pericolose per la salute pubblica.

L'art. 515 c.p., "Frode in commercio", prevede la pena della reclusione fino a 3 anni o la multa non inferiore a lire 200.000, nell'ipotesi di vendita di una cosa mobile (alimenti) per un'altra o di una cosa mobile per origine, provenienza, quantità e qualità diversa da quella dichiarata o pattuita. L'art. 516 vieta la vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine, sanzionando i contravventori con la reclusione fino a 6 mesi o la multa fino a lire 2.000.000. L'art. 13 l. 283/62 punisce con l'ammenda da lire 600.000 a lire 15.000.000 l'offerta in vendita o propaganda di sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità, da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti.

Sanzioni SISTEMA HACCP (come previste dal D.Lgs 155/97 – espresse in lire):

- mancata messa a disposizione delle autorità competenti delle rilevazioni relative all'autocontrollo, qualora a seguito dell'accertamento non sia stato rispettato il termine assegnato per regolarizzare la posizione: da 2 a 12 milioni;
- *mancata o non corretta esecuzione delle procedure di autocontrollo, qualora a seguito dell'accertamento non sia stato rispettato il termine assegnato per regolarizzare la posizione: da 3 a 18 milioni;*
- mancato ritiro dal commercio di prodotti che possono costituire un rischio per la salute dei consumatori: da 10 a 60 milioni.

È comunque previsto l'arresto fino ad un anno e l'ammenda da 600.000 a 60.000.000 nel caso in cui dal mancato rispetto delle prescrizioni o dal mancato ritiro dei prodotti dal commercio derivi pericolo per la salubrità e la sicurezza dei prodotti.

Sanzioni RINTRACCIABILITÀ (come previste dal D.Lgs 190/2006):

- mancata attivazione delle procedure di rintracciabilità previste da art. 18 Reg. 178/02: sanzione amministrativa pecuniaria da 750 euro a 4.500 euro;
- mancata attivazione degli obblighi previsti dall'art. 19 (ritiro dal mercato dei prodotti a rischio e informazione delle autorità competenti e dei consumatori): sanzione amministrativa pecuniaria variabile a seconda dei casi da un minimo di 500 euro fino ad un max di 18.000 euro.

E
RICORDA...
con
TRE.CI
Servizi
Ambientali
S.r.l...

fai il **SALTO**
di **QUALITÀ**!

TRE.CI SERVIZI AMBIENTALI

ha il piacere di informarVi circa gli adempimenti relativi a:

IGIENE degli ALIMENTI

QUALI SONO LE NOVITÀ
PER IL SETTORE?

TRE.CI GARANTISCE
i seguenti SERVIZI di ASSISTENZA:

Corsi di formazione:

1. Rilascio ex libretto sanitario (aziendali e interaziendali)
2. Rinnovo ex libretto sanitario (aziendali e interaziendali)
3. Responsabile Industria Alimentare
4. Addetto all'Industria Alimentare

Assistenza personalizzata in azienda:

1. Implementazione del manuale di autocontrollo aziendale
2. Assistenza continuativa in abbonamento annuale
3. Aggiornamento/revisione del Manuale in base alle nuove normative
4. Verifica del rispetto dei requisiti igienico sanitari
5. Assistenza per l'apertura/ampliamento attività: analisi fattibilità intervento/autorizzazione sanitaria
6. Assistenza per la stesura di menù dedicati (esempio: allergeni alimentari, dietetici, ecc)

TRE.CI Servizi Ambientali Srl

Via Vespucci 22 - 21013 Gallarate
Tel. 0331 214722 - Fax 0331 784691
www.treciservizitecnici.com
info@treciservizitecnici.com

TRE.CI

è

anche

assistenza

in

materia

di:

. Sicurezza

sul lavoro

. Ambiente

. Qualità

. Privacy

IGIENE DEGLI ALIMENTI: QUALI SONO LE NOVITA' PER IL SETTORE?

■ IL PACCHETTO IGIENE

Dal **1 gennaio 2006** sono entrati in vigore i regolamenti facenti parte del cosiddetto "pacchetto igiene":

- Regolamento CE 852/04: igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento CE 853/04: norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Regolamento CE 854/04: norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Regolamento CE 882/04: controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e norme salute e benessere degli animali
- Regolamento CE 183/05: requisiti per l'igiene dei mangimi

REGOLAMENTO 852/04 - AMBITO DI APPLICAZIONE: Il Regolamento 852 stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare. Si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti. Il regolamento andrà ad abrogare la direttiva europea da cui discende il D.Lgs 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, ovvero il decreto che imponeva l'obbligo di predisposizione del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP e relativo manuale aziendale.

ATTENZIONE: CAMBIA LA NORMATIVA, MA L'OBBLIGO RIMANE, ANZI VIENE RAFFORZATO!

DEFINIZIONI: *Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare; Produzione primaria: tutte la fasi della produzione, allevamento e coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione, comprese la caccia, pesca e raccolta di prodotti selvatici; Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti; Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo*

OBBLIGHI - Alcuni degli obblighi previsti sono.....

- Gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva alla produzione primaria, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'all. Il del regolamento e ogni requisito specifico previsto dal Regolamento CE 853/2004 (art. 4)
- Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (art. 5), come riportati del regolamento stesso.

Gli operatori del settore alimentare inoltre:

- dimostrano all'autorità competente che essi rispettano quanto sopra riportato (art. 5)
- garantiscono che tutti i documenti in cui sono descritte le suddette procedure siano costantemente aggiornati
- conservano ogni documento e registrazione per un periodo adeguato.

Cosa significa tutto ciò?

Significa che, nonostante il "vecchio" decreto relativo all'autocontrollo sia abrogato, il nuovo regolamento impone la predisposizione di un puntuale piano di autocontrollo realmente basato sui principi dell'HACCP. Di conseguenza il manuale aziendale di autocontrollo igienico, obbligatorio per le imprese alimentari, dovrà essere strutturato esplicitamente secondo i 7 principi del metodo HACCP. Le autorità di controllo pertanto non si limiteranno a controllare l'esistenza di detto manuale in azienda, ma ne valuteranno i contenuti e ovviamente, come già avviene, l'applicazione operativa degli stessi.

Quali sono i 7 principi su cui si basa il metodo HACCP?

1. IDENTIFICARE OGNI PERICOLO che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili
2. IDENTIFICARE 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
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
4. STABILIRE ED APPLICARE PROCEDURE DI SORVIGLIANZA EFFICACI nei punti critici di controllo
5. STABILIRE LE AZIONI CORRETTIVE da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo
6. STABILIRE LE PROCEDURE, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui sopra
7. PREDISPORRE DOCUMENTI E REGISTRAZIONI adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

■ LA RINTRACCIABILITA'

Il Regolamento CE 178/2002 stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. E' entrato in vigore il **1 gennaio 2005** e tratta in particolare della **RINTRACCIABILITÀ**, ovvero della possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, secondo il principio "DAL CAMPO ALLA TAVOLA".

DEFINIZIONI

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

OBBLIGHI: Alcuni degli obblighi previsti sono.....

Articolo 18:

-La rintracciabilità degli alimenti (e di quanto espresso nella definizione) è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

-Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare CHI ABBIA FORNITO loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione o qualsiasi sostanza destinata a entrare a far parte di un alimento. A tal fine devono disporre di SISTEMI e di PROCEDURE che consentano di mettere a disposizione delle autorità le informazioni al riguardo.

-Gli operatori del settore alimentare devono disporre di SISTEMI e PROCEDURE per individuare le IMPRESE alle quali HANNO FORNITO i propri prodotti

Articolo 19:

-Se un operatore del settore alimentare ritiene che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e l'alimento non si trova più sotto il suo controllo, esso deve immediatamente avviare procedure per RITIRARLO E INFORMARE LE AUTORITA' COMPETENTI.

-Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore INFORMA i consumatori in maniera efficace e accurata.

Cosa significa tutto ciò?

Significa che l'impresa alimentare deve:

- istituire adeguate PROCEDURE per identificare quali fornitori forniscano loro i diversi prodotti, sia materie prime che prodotti finiti destinati alla vendita
- attuare adeguati metodi di IDENTIFICAZIONE interna dei prodotti ricevuti
- mantenere adeguate REGISTRAZIONI che permettano di fornire in caso di necessità tutte le informazioni su un prodotto.

E' consigliabile integrare la documentazione di cui sopra nel manuale aziendale di autocontrollo igienico.

■ QUALI SONO I PRINCIPALI ADEMPIMENTI PER LE IMPRESE ALIMENTARI?

- Controllare la corrispondenza tra le attività e le categorie merceologiche presenti nell'Autorizzazione Sanitaria rilasciata dall'ASL e quanto effettivamente svolto in azienda
- Controllare la corrispondenza tra la planimetria dei locali approvata dall'ASL ed il reale stato di fatto aziendale (ogni modifica deve essere sempre preventivamente comunicata)
- Controllare l'effettiva rispondenza di locali, attrezzature, operatori ai requisiti igienici previsti dal Titolo III e IV del Regolamento Locale d'Igiene e dai Regolamenti 852 e 853
- Predisporre il piano di autocontrollo igienico e relativo MANUALE AZIENDALE secondo i 7 principi del metodo HACCP come definiti nel Regolamento 852
- Integrare il manuale di cui sopra con le procedure previste dal Regolamento inerente la RINTRACCIABILITÀ

FORMAZIONE:

→ *I RESPONSABILI dell'elaborazione e gestione delle procedure HACCP (RIA) devono ricevere un'adeguata FORMAZIONE per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;*

→ *Gli ADDETTI alla manipolazione degli alimenti devono essere controllati e/o aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene, in relazione al tipo di attività;*

→ *Tutti gli OPERATORI del settore alimentare devono frequentare il CORSO DI FORMAZIONE EX LIBRETTO SANITARIO previsto dalla L.R. 12/2003. Tale formazione deve essere ripetuta CADENZA BIENNALE.*

con