



Produzione Primaria e Igiene dei Prodotti Alimentari



CONSIDERAZIONI

Il mantenimento e la promozione della salute dell'uomo sono strettamente connessi con le caratteristiche della sua alimentazione e con la qualità dell'ambiente in cui vive.

Tra le caratteristiche degli alimenti di cui l'uomo si nutre, la sicurezza, in termini di assenza di qualsiasi elemento fisico, chimico e/o biologico potenzialmente dannoso, va considerata **imprescindibile requisito della qualità**. Nel contempo, la tutela dell'ambiente dagli inquinamenti e la salvaguardia delle risorse naturali debbono configurarsi come obiettivi primari delle attività delle società più evolute, per le loro ricadute dirette ed indirette sulla salute delle popolazioni.

Pacchetto Igiene

In tutta Europa è entrata in vigore la nuova normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare che nel suo complesso costituisce il cosiddetto "pacchetto igiene".

La normativa è costituita essenzialmente dai quattro regolamenti comunitari 852, 853, 854 e 882 emanati nell'anno 2004

L'Unione Europea armonizza con questi regolamenti la vasta mole di direttive, regolamenti e raccomandazioni precedentemente emessi.

Lo scopo evidente è insito nell'intenzione di semplificare i concetti sulla sicurezza alimentare dell'intera filiera produttiva, implementando così la strategia legislativa del progetto "dalla terra alla tavola".

Abstrat della Normativa

Definizione

Un insieme di norme che disciplinano la materia dell'igiene e sicurezza degli alimenti ed i controlli connessi

Chi deve ristettare le norme

Qualunque operatore che abbia a che fare con la produzione, la trasformazione e la distribuzione di alimenti

Gli Agricoltori sono tenuti al rispetto delle norme

Anche la produzione primaria rientra nell'ambito di applicazione

Differenze sul passato

Oltre al campo di applicazione sono cambiate alcune procedure di rapporto con pubblica amministrazione, sono stati introdotti parametri specifici es. parametri microbiologici, ed altre importanti novità specifiche

Da quando è in vigore

Dal primo gennaio 2006

Cosa bisogna fare

Garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti soddisfino requisiti igienici richiesti

In che modo

Definendo ed attuando procedure basate sui principi HACCP

I Regolamenti Ce di riferimento

- **Reg. CE n° 852/04** "sull'igiene dei prodotti alimentari"

Norme sulla produzione primaria, i manuali di corretta prassi igienica e l'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

- Reg. CE n° 853/04 "norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale" Sono esclusi gli alimenti di origine vegetale e gli alimenti misti.

- Reg. CE n° 854/04 "norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animali 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"

- Direttiva 2002/99 "relativo a controlli di Polizia Sanitaria"

- Reg. CE 183/05 "stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi"

chi non avesse ancora adempiuto all'obbligo dell'autocontrollo deve adeguarsi e per tutti è tempo di verifica per i piani HACCP già adottati e non aggiornati.



REG. CE n 852/2004 : Campo di Applicazione

Il regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari è stato adottato il 29 aprile 2004; **Esso stabilisce norme generali d'igiene che le imprese sono tenute ad osservare in tutte le fasi della catena alimentare.**

Il regolamento deve essere applicato dalle imprese del settore alimentare, che devono accertarsi che tutte le sue prescrizioni siano rispettate in modo da garantire la sicurezza dei prodotti alimentari. Le imprese del settore alimentare che trattano prodotti alimentari d'origine animale devono, oltre al regolamento (CE) n. 852/2004, applicare anche le norme pertinenti del regolamento (CE) n. 853/2004.

Il regolamento si applica alla produzione primaria.

La "Produzione primaria" sono tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta dei prodotti selvatici. Reg. CE n 852/2004 tratta anche le operazioni associate alla produzione primaria quali :

- il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;
- il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del regolamento;
- in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia: le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione a uno stabilimento.

La produzione primaria comprende le attività svolte dall'azienda agricola o ad un livello analogo, tra cui :

- Produzione, allevamento o coltivazione di prodotti vegetali quali cereali, frutta, ortaggi ed erbe, trasporto, magazzinaggio e manipolazione di tali prodotti (senza alterazione sostanziale della loro natura) nell'azienda agricola e loro successivo trasporto in uno stabilimento.
- Produzione, allevamento o coltivazione di animali per la produzione di alimenti nell'azienda agricola e ogni altra attività connessa, nonché il trasporto di animali per la produzione di carne ad un mercato o a un macello e il trasporto di animali tra aziende agricole.
- Produzione, allevamento o coltivazione di lumache nell'azienda agricola e loro eventuale trasporto a uno stabilimento di trasformazione o a un mercato.
- Mungitura e conservazione del latte nell'azienda agricola.
- Produzione e raccolta di uova nello stabilimento del produttore, ma non le operazioni di imballaggio delle uova.
- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca (senza alterazione sostanziale della loro natura) a bordo di imbarcazioni (escluse le navi frigorifero e le navi officina) e loro trasporto al primo stabilimento (compresi le aste del pesce) a terra, compresi pesca, manipolazione e trasporto dei pesci d'acqua dolce (fiumi, laghi).
- Produzione, allevamento, coltivazione e raccolta dei pesci in aziende acquicole e loro trasporto a uno stabilimento.
- Produzione, allevamento, coltivazione, stabulazione e raccolta di molluschi bivalvi vivi e loro trasporto a un centro di spedizione, un centro di depurazione o a uno stabilimento di trasformazione.
- Raccolta di prodotti selvatici (funghi, bacche, lumache ecc.) e loro trasporto ad uno stabilimento.

Prodotti primari

Sono i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca. I prodotti primari comprendono tra l'altro:

- Prodotti d'origine vegetale, per es. cereali, frutta, ortaggi, erbe, funghi.
- Prodotti d'origine animale, per es. uova, latte crudo, miele, prodotti della pesca, molluschi bivalvi vivi.
- Prodotti selvatici di origine animale o vegetale, per es. funghi, bacche, lumache ecc

Il regolamento non si applica ai piccoli quantitativi di prodotti primari forniti direttamente dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale come ad esempio :

- agli agricoltori che vendono prodotti primari (per es. frutta, ortaggi, ecc.) direttamente ai consumatori finali (per es. nell'azienda stessa), ai dettaglianti locali per la vendita diretta al consumatore finale e a ristoranti locali;
- alle persone che raccolgono prodotti selvatici come funghi e bacche e consegnano direttamente il loro raccolto al consumatore finale o a dettaglianti locali per la vendita diretta al consumatore finale e a ristoranti

Spetta agli Stati membri precisare la nozione di piccoli quantitativi secondo la situazione locale e stabilire in base alla legislazione nazionale le norme necessarie a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari (approccio in base al rischio); in generale, le norme nazionali stabilite dagli Stati membri per quanto riguarda i piccoli quantitativi dovrebbero consentire il mantenimento delle pratiche in uso, purché garantiscano il conseguimento degli obiettivi del regolamento.

I prodotti primari possono essere trasformati nell'azienda agricola, per esempio il latte crudo trasformato in formaggio, la frutta in marmellate, gli ortaggi in salse. Queste operazioni non rientrano tra le attività che costituiscono la produzione primaria e ad esse si applicano quindi le prescrizioni di igiene alimentare più restrittive e, per quanto riguarda i prodotti alimentari d'origine animale, anche le prescrizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 853/2004.

Per disciplinare le attività di trasformazione all'interno dell'azienda agricola o per tutelare i metodi tradizionali di produzione, gli Stati membri possono introdurre DEROGHE quando i metodi tradizionali non sono compatibili con i requisiti stabiliti dai regolamenti.

Metodo H.A.C.C.P.

L'HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.

Gli articoli 7-9 del Reg. Ce 852/04 riguardano l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema **HACCP**. Tali manuali **sono obbligatori** e permettono ai settori alimentari (**al livello della produzione primaria e a quello successivo**) di definire le modalità di rispetto normativo in termini più generali nel regolamento per gli operatori.

I manuali di corretta prassi operativa sono uno strumento utile ad aiutare gli operatori del settore alimentare a:

- valutare in termini di necessità, opportunità, adeguatezza o sufficienza una determinata prescrizione,
- a stabilire in che modo si possano raggiungere gli obiettivi che sono definiti nel regolamento.

- I manuali comprendono procedure destinate ad assicurare una corretta applicazione del regolamento, per es.:

- procedure destinate ad evitare rischi nella produzione primaria,
- procedure di pulizia, sanificazione e disinfezione da seguire nelle imprese alimentari,
- procedure di lotta antiparassitaria e controllo infestazioni,
- procedure che garantiscano il rispetto dei principi HACCP.

I principi del sistema HACCP

Il sistema di autocontrollo deve essere "specifico" per singola realtà, in ogni azienda dove si manipola, si conserva, o si vendano degli alimenti è necessario attuare un piano di autocontrollo (manuale haccp)

Il sistema HACCP è basato sull'applicazione di questi principi:

- Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio
- Individuazione dei CCP (punti di controllo critici)
- Definizione dei Limiti Critici
- Definizione delle attività di monitoraggio
- Definizione delle azioni correttive
- Definizione delle attività di verifica
- Gestione della documentazione



Nel manuale vengono inoltre stabiliti i comportamenti lavorativi da adottare e definite le modalità che l'azienda adotta ai fini del raggiungimento dell'obiettivo finale ed essere in regola con le normative.

Ogni impresa deve nominare un **Responsabile del servizio di controllo**

Specifica FORMAZIONE

Gli operatori del settore alimentare devono aumentare l'attenzione per il rispetto delle norme igieniche e comportamentali necessarie per assicurare la salubrità degli alimenti

La legge individua in una **specificazione formazione obbligatoria** a cui il personale deve sottoporsi lo strumento più efficace per raggiungere gli obiettivi della normativa.

Obiettivi: Conoscere i principi di applicazione dell'HACCP e del processo produttivo alimentare al fine di eliminare i pericoli per la salute del consumatore

Il **Programma** dei corsi HACCP prevede lo sviluppo di 4 Unità Formative, con totale di ore variabile a secondo della tipologia di utenza. I Corsi per gli "alimentaristi" nella Regione Toscana, di cui alla D.G.R. 1388 del 27.12.2004, L.R. 24 DEL 12.5.2003, sono obbligatori e devono essere gestiti da un organismo competente; per accedere ai corsi non ci sono specifici requisiti, al termine è rilasciato un certificato attestante l'avvenuta partecipazione e idoneità, che ha una validità di anni cinque.

La tabella sotto riportata illustra la tipologia dei corsi per Alimentaristi

FORMAZIONE ALIMENTARISTI	UFC 1	UFC 2	UFC 3	UFC 4	TOT ORE
	4 ORE	4 ORE	4 ORE	4 ORE	
Responsabili Attività Complesse	X	X	X	X	16
Responsabili Attività Semplici	X	X	X		12
Addetti Attività Complesse	X		X	X	12
Addetti Attività Semplici	X		X		8
Aggiornamento Responsabili Tutti	X		X		8
Aggiornamento Addetti Tutti	X				4

Il **CIPA-AT Grosseto**, Agenzia Formativa collegata a **Cia Grosseto** propone periodicamente incontri, convegni e corsi, per garantire alle aziende agroalimentari del territorio una "prima" **Formazione all'HACCP** nonché un continuo **aggiornamento** sulla normativa vigente, sempre svolte con personale altamente specializzato e qualificato.



Progetto Council Regulation No 814/2000

Questa pubblicazione è stata finanziata con il supporto della Commissione Europea. Questo documento riflette unicamente il punto di vista degli autori e la Commissione Europea non può essere ritenuta responsabile per ogni uso che può essere fatto dalle informazioni qui contenute.

Sedi Cia Grosseto dove Trovare Informazioni

Sede	Indirizzo	Telefono
Grosseto	Via Monterosa, 178 - 58100 Grosseto	0564-452398
Grosseto	Via Monterosa, 130 - 58100 Grosseto	0564-462257
Grosseto	Via Matteotti, 50 - 58100 Grosseto	333-1472055
Castiglione della P.	Via IV Novembre, 4 - 58043 Castiglione della P.	
Paganico	Via Leopoldo, 22 - 58048 Paganico	0564-905736
Cinigiano	Corso Italia - 58044 Cinigiano	0564-993232
Arcidosso	Via Roma, 12 - 58031 Arcidosso	0564-966929
Roccastrada	Via Montini, 5 - 58036 Roccastrada	0564-565591
Ribolla	Via degli Alberghi, 22 - 58027 Ribolla	0564-579348
Sticciano	Via Vecchia, Presso Unipol Assicurazioni	
Follonica	Via Sardegna, 1 - 58022 Follonica	0566-264105
Massa M.ma	Via Albizzeschi, 11 - 58024 Massa M.ma	0566-904062
Bagno di Gavorrano	Bagno di Gavorrano - 58023 Bagno di G.	
Scarlino Scalo	Scarlino Scalo - 58020 Scarlino Scalo	
Manciano	Via Gramsci, 23/F - 58014 Manciano	0564/628336
Marsiliana	Loc. Marsiliana - 58010 Marsiliana	
Albinia	Via Maremmana 74, 86 - 58010 Albinia	0564-871382
Capalbio	Via del Cutignolo, 27 - 58011 Capalbio	0564-896296
Pitigliano	via Don Francesco Rossi 34 - 58017 Pitigliano	0564-616250
Sorano	Via Petrarca, 2 - 58010 Sorano	0564-633350
Semproniano	Corso Italia 12 - 58055 Semproniano	0564-986139
Scansano	Via XX Settembre, 49 - 58054 Scansano	0564-507497
Magliano in T.	Via Garibaldi, 10 - 58051 Magliano in T.	0564-592709
Montiano	58052 Montiano	
Pomonte	C/o Cooperativa Pomonte - 58050 Pomonte	
Vallerona	P.zza Dante, 10 - 58050 Vallerona	

CIA
GROSSETO

Info :

www.cia.grosseto.it
www.qmtt.net

CIA-AT Grosseto
469
Agenzia Formativa

Freddo Birbone Production - 2008