

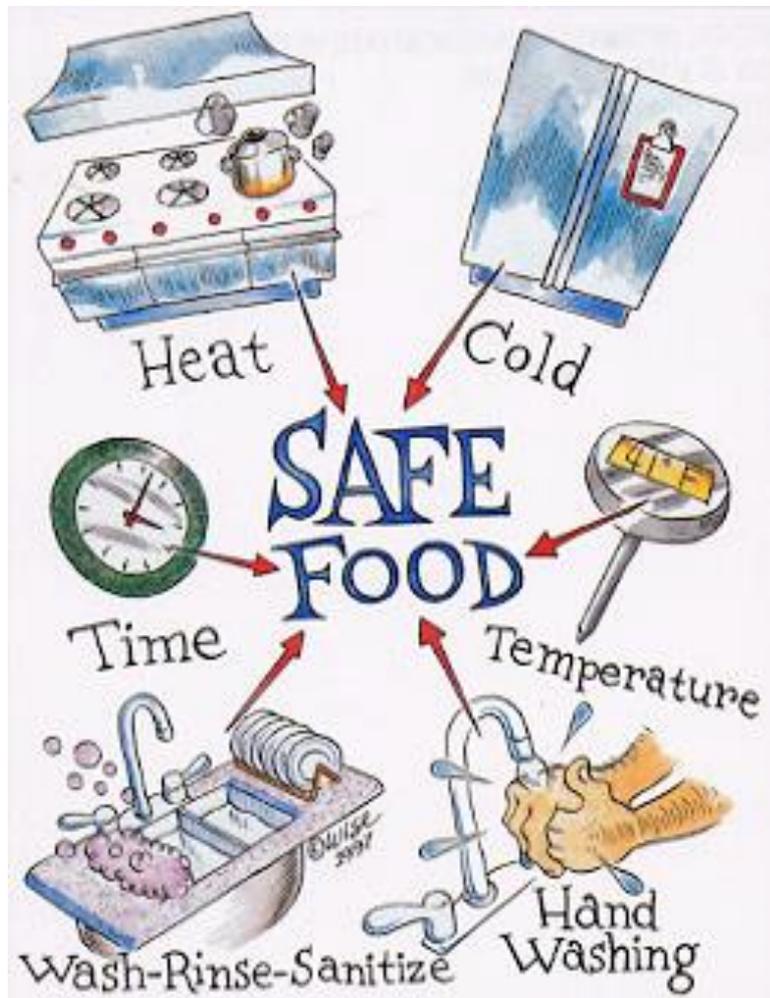
Il Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

*Norme igieniche e buone pratiche nella
produzione del miele*

Il Reg. CE 852/2004

- Riguarda tutti gli alimenti
- Promuove un approccio integrato (dal campo alla tavola) “è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare a cominciare dalla produzione primaria”
- Ribadisce responsabilità primaria dell’Operatore del Settore Alimentare
- Si applica a tutte le fasi della produzione trasformazione e distribuzione degli alimenti (sono compresi la produzione primaria, gli scambi e l’esportazione)
- Definisce necessario garantire che gli alimenti importati rispondano agli stessi standard igienici degli alimenti prodotti nella Comunità Europea

Il Reg. CE 852/2004



- **Rispetto dei criteri microbiologici**
- **Importanza controllo delle temperature e mantenimento della catena freddo**
- **Applicazione di una corretta prassi igienica**
- **Applicazione generalizzata di procedure basate sui principi dell'HACCP**
- **Manuali di corretta prassi operativa per incoraggiare l'uso di prassi operative corrette a livello di azienda agricola.**

Il Reg. CE 852/2004

Art.2 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 tenendo conto dell’uso previsto”*

PRODOTTI PRIMARI: *“i prodotti della produzione primaria, compresi i prodotti della terra, dell’allevamento, della caccia e della pesca”*

TRATTAMENTO: *“qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti”*

PRODOTTI NON TRASFORMATI: *“prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati”*

Il Reg. CE 852/2004

Esclusioni dal campo di applicazione

Produzione primaria per uso domestico

Preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato

Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale

Il Reg. CE 852/2004

Art. 5 - Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

Impone l'applicazione di procedure di gestione del rischio basate sul metodo HACCP

Gli operatori del settore alimentare:

- predispongono, attuano e mantengono procedure di gestione del rischio
- dimostrano all'autorità competente che hanno predisposto, attuato e mantenuto tali procedure
- 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

Il Reg. CE 852/2004

Art. 5 - Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point

L'HACCP predisposto dall'Operatore del settore Alimentare deve rispettare i
SETTE PRINCIPI DELL'HACCP:

1. Identificazione dei pericoli che devono essere prevenuti, eliminati o ridotti a livelli accettabili
2. Identificazione CCP nella fase in cui il controllo si rivela essenziale per contrastare un rischio
3. Stabilire per i CCP identificati dei limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità
4. Procedure di monitoraggio
5. Stabilire delle azioni correttive da mettere in atto nel caso in cui il monitoraggio indichi che un punto critico è fuori controllo
6. Stabilire delle azioni di verifica
7. Predisporre documenti e registrazioni

Il Reg. CE 852/2004

Non c'è obbligo di basare
l'autocontrollo della
produzione primaria
sull'HACCP

Il laboratorio di smielatura rientra nell'attività della Produzione Primaria purchè:

1. si trovi all'interno dell'azienda agricola,
2. sia utilizzato esclusivamente dal produttore primario – ALLEVATORE e DETENTORE DEGLI ANIMALI VIVI -
3. sia di «servizio» solo dell'azienda agricola stessa,
4. Serva alla produzione solo dei prodotti primari (miele)

Il Reg. CE 852/2004

Gli OSA collaborano con le Autorità Competenti e notificano ad essa gli stabilimenti posti sotto il loro controllo ai fini dell'attribuzione di un numero di **REGISTRAZIONE** (dell'allevamento e/o dell'impresa alimentare).

Notificano inoltre all'AC qualsiasi variazione, cambiamento o chiusura.

Se previsto dalla normativa nazionale o ai sensi del Reg. CE 853/2004 gli OSA provvedono al **RICONOSCIMENTO** dello stabilimento.

Il Reg. CE 852/2004

REGISTRAZIONE

Presentazione della notifica ai SUAP

Trasmissione al Dipartimento di Prevenzione dell'Autorità Competente per Territorio

Trascorsi 30 gg dalla notifica, in caso di nessuna comunicazione, l'attività si intende registrata (silenzio-assenso senza preventivo accertamento dei requisiti)

Valutazione della documentazione e attribuzione di un codice con 13/14 caratteri alfanumerici:

- IT: Sigla del Paese
- 06: Codice ISTAT Regione FVG
- 201/2/3/4/5: Codice ISTAT dell'Azienda Sanitaria
- 10001: numero progressivo attività
- Sigla M/V/MV: pertinenza medica, veterinaria o di entrambe le aree

DGR 13 maggio 2016 n°815 "Linee guida applicative Reg. 852/2004"

Il Reg. CE 852/2004

Allegato I

Parte A

Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate

Parte B

Raccomandazioni inerenti i manuali di corretta prassi igienica

Allegato II

Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I)

Il Reg. CE 852/2004

Allegato I Parte A

- Si applica alla produzione primaria
- Si applica anche al trasporto dei «prodotti primari e degli animali vivi trasportati direttamente dal produttore primario»
- Gli OSA devono assicurare la protezione da contaminazioni, garantire corretto magazzinaggio e gestione dei mangimi/medicinali/fitosanitari, tenere puliti impianti ed attrezzature, gestire correttamente i rifiuti, assicurare la formazione del personale
- Conservare le registrazioni delle misure adottate per il contenimento dei pericoli e metterle a disposizione dell'AC
- Gli OSA che producono/allevano prodotti O.A. devono tenere registrazioni su **natura e origine dei mangimi, somministrazioni dei farmaci veterinari, dati sulla presenza di eventuali malattie che possono incidere sulla sicurezza dell'alimento**

Il Reg. CE 852/2004

Allegato I Parte B

I manuali di corretta prassi igienica devono contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere e sulle azioni di controllo dei pericoli come ad esempio:

- Il controllo della contaminazione da sostanze nocive ambientali (micotossine, metalli pesanti, materiale radioattivo)
- L'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti
- L'uso corretto di integratori e la loro rintracciabilità
- L'uso corretto e adeguato di prodotti medicinali e la loro rintracciabilità
- La preparazione, il magazzinaggio, l'uso e la rintracciabilità dei mangimi/alimenti delle api
- L'eliminazione di animali morti, rifiuti e stame
- Misure protettive volte ad evitare l'introduzione di malattie contagiose nonché l'obbligo di informare le autorità competenti
- Le procedure, le prassi e i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato, imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate (compreso il controllo infestanti)
- Le misure concernenti la tenuta delle registrazioni

Il Reg. CE 852/2004

Allegato II

I: Requisiti strutture

II: Requisiti locali

III: Requisiti strutture mobili/temporanee

IV: Trasporto

V: Requisiti applicabili alle attrezzature

VI: Rifiuti alimentari

VII: Rifornimento idrico

VIII: Igiene personale

IX: Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

IX: Requisiti confezionamento e all'imbballaggio

XI: Trattamento termico

XII: Formazione del personale

Il Reg. CE 852/2004

Capitolo I: Requisiti strutture

- Pulite, in buone condizioni e sottoposte a manutenzione
- Progettate per impedire l'accumulo di sporcizia, formazione di condensa e consentire la protezione dalle contaminazioni
- Gabinetti che non danno direttamente sulle aree di manipolazione
- Locali adibiti a spogliatoi (forniti di armadietti divisi in verticale civile/lavoro)
- Lavabi con acqua calda e fredda dotati di materiale per lavarsi le mani e sistema di asciugatura igienico delle mani
- Strutture per la conservazione e la manipolazione a temperatura controllata
- Areazione con flusso da area a più alta contaminazione a aree pulite
- Impianti di scarico progettati in maniera da evitare contaminazioni (sifoni)
- Stoccaggio prodotti pulizia e disinfezione in aree diverse da quelle di manipolazione degli alimenti

Il Reg. CE 852/2004

Capitolo II: Requisiti locali

- Pavimenti, pareti, porte, finestre e soffitti devono impedire l'accumulo di sporcizia e essere in materiali pulibili e disinfettabili
- Barriere anti-insetto alle finestre
- Presenza di attrezzature per la pulizia/disinfezione degli strumenti e degli impianti

Capitolo V: Requisiti attrezzature

- Pulizia e disinfezione con una frequenza che eviti le contaminazioni
- Essere di materiali che rendano minime le contaminazioni, facilmente lavabili e disinfettabili e non corrodibili

Il Reg. CE 852/2004

Capitolo VIII: Igiene del personale

- Standard elevato di pulizia personale e indumenti puliti
- Personale affetto da malattie a trasmissione alimentare o presenza di piaghe/ferite infette deve avvisare OSA



Capitolo IX: Requisiti prodotti alimentari

- Non accettare materie prime contaminate o inadatte al consumo umano
- Opportuna conservazione e protezione da contaminazioni e dagli animali infestanti
- Mantenimento della catena del freddo
- Magazzinaggio separato delle materie prime dai prodotti trasformati



Il Reg. CE 852/2004

Capitolo X: Requisiti confezionamento e imballaggio

- Materiali da imballaggio non devono costituire fonte di contaminazione e vanno conservati in maniera protetta
- Imballaggi riutilizzabili devono essere pulibili e disinfettabili

Capitolo XI: Trattamento termico

- Per gli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi il trattamento termico deve essere uniforme in tutte le parti del prodotto e non vi deve essere contaminazione durante il processo
- Controllo parametri principali (tempo, temperatura, pressione, sigillatura)

Capitolo XII: Formazione personale

- Addetti alla manipolazione (4h ogni 2 anni)
- Responsabili HACCP (8h ogni 5 anni)

**Art. 5 della Legge Regionale
21 del 2005**