

DELIBERE REGIONALI SULLA SEMPLIFICAZIONE DELLE PROCEDURE HACCP

Situazione aggiornata ad ottobre 2000

L' articolo 10, comma 5, della legge 21 dicembre 1999 n. 526 " Legge comunitaria per il 1999 ", prevede che " le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano individuano, entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, con proprio provvedimento, le industrie alimentari nei confronti delle quali adottare, in relazione alla tipologia di attivita', alle dimensioni dell'impresa e al numero di addetti, misure dirette a semplificare le procedure del sistema Hazard analysis and critical control points (HACCP). I provvedimenti sono inviati al Ministro della sanita' ai fini dell'emanazione degli opportuni regolamenti ovvero, ove occorra, della proposizione di appropriate modifiche alla direttiva 93/43/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1993".

Pertanto, in attuazione della nuova normativa, molte regioni hanno predisposto delle delibere che individuano le tipologie imprese a "basso rischio" nei confronti della quali adottare misure dirette a semplificare le procedure del sistema di autocontrollo igienico-sanitario.

Si riportano di seguito delle scheda sulle delibere regionali, emanate o in corso di emanazione, che descrivono gli aspetti di maggior rilievo dei singoli provvedimenti.

VENETO

Tipologie di imprese:

Tipologia 1):

- industrie che non effettuano la trasformazione degli alimenti a mezzo della temperatura o trattano alimenti; mescite e vendite di bevande; bar che non effettuano la rigenerazione dei prodotti; mezzi che effettuano il trasporto di alimenti non vincolati alla temperatura di conservazione;

Tipologia 2):

- industrie nelle quali avviene la trasformazione degli alimenti a mezzo della temperatura finalizzata alla somministrazione immediata (comprese le attività che, pur trasformando gli alimenti a mezzo della temperatura, non realizzano una vera e propria cottura (es. toast, panini) o le attività che, pur trasformando gli alimenti a mezzo della temperatura, realizzano una vera e propria cottura (ristoranti, pizzerie, agriturismo, sagre e simili);
- industrie che adottano la linea fredda (macellerie e pescherie);
- industrie che adottano la linea calda (panifici, pasticcerie, gelaterie);
- mezzi che effettuano il trasporto di alimenti vincolati alla temperatura di conservazione.

Semplificazioni :

- Le imprese della tipologia 1) devono registrare per iscritto solo le non conformità.
- Le imprese di tipologia 2) devono registrare per iscritto le non conformità e - alla ripresa del turno di riposo e almeno settimanalmente - le temperature dei dispositivi di conservazione degli alimenti.

Obblighi:

Le imprese delle due tipologie devono:

- realizzare un piano di autocontrollo
- registrare per iscritto le non conformità.
- controllare lo stato di efficienza e la temperatura dei dispositivi di conservazione degli alimenti

- controllare la data di scadenza dei prodotti e le condizioni di ricevimento dei prodotti deperibili.
- prevedere un programma di sanificazione dei locali e delle attrezzature

Esclusioni dalla semplificazione:

- Aziende della grande distribuzione (oltre 800 mt di superficie di vendita)
- Centri di cottura per la ristorazione collettiva.

FRIULI VENEZIA GIULIA:

Tipologie di imprese:

Tipologia1):

- le industrie che non effettuano la trasformazione degli alimenti a mezzo della temperatura o trattano alimenti; le mescite e vendite di bevande, i bar e gli snack veloci ;

Tipologia 2):

- industrie nelle quali avviene la trasformazione degli alimenti a mezzo della temperatura finalizzate al servizio immediato al cliente o per la successiva conservazione o riutilizzo (ristoranti, pizzerie, tavole calde, agriturismi, circoli privati, mezzi che effettuano trasporto di alimenti vincolati alla temperatura di conservazione)
- industrie che adottano la linea fredda (macellerie e pescherie)
- industrie che adottano la linea calda (panifici, pasticcerie, gelaterie)

Semplificazioni :

- Le imprese della tipologia 1) devono registrare per iscritto solo le non conformità.
- Le imprese di tipologia 2) devono registrare per iscritto le non conformità e - alla ripresa del turno di riposo e almeno settimanalmente - le temperature dei dispositivi di conservazione degli alimenti.

Obblighi:

Le imprese delle due tipologie devono:

- realizzare un piano di autocontrollo
- registrare per iscritto le non conformità.
- controllare lo stato di efficienza e la temperatura dei dispositivi di conservazione degli alimenti
- controllare la data di scadenza dei prodotti e le condizioni di ricevimento dei prodotti deperibili.

Esclusioni dalla semplificazione:

- Aziende della grande distribuzione (oltre 800 mt di superficie di vendita)
- Centri di cottura per la ristorazione collettiva.

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Individua solo le tipologie di imprese nei confronti adottare le misure dirette a semplificare le procedure del sistema HACCP, ma non quali siano tali semplificazioni.

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologie di imprese

Tutte le piccole imprese ossia quelle che, per dimensioni, mancanza di competenze tecniche o per la natura del lavoro incontrano difficoltà nell'applicazione del sistema HACCP nella attività di preparazione degli alimenti (aziende a conduzione familiare e/o artigianale con attività di preparazione, confezionamento in piccoli laboratori di sostanze alimentari destinate alla somministrazione e/o vendita in esercizi annessi, aziende che effettuano lavorazioni per la vendita diretta, agriturismi, rifugi alpini, feste campestri)

Semplificazioni

Si devono attivare e documentare:

- Le buone prassi igieniche del personale
- Le procedure di igienizzazione
- La descrizione del processo di produzione corredato dalle buone prassi di produzione e dal monitoraggio dei rischi e dalla descrizione delle azioni correttive
- La registrazione dei dati riferiti alle non conformità riscontrate
- La formazione del personale.

PIEMONTE

Tipologie di imprese:

- a) Industrie alimentari dove non vi è manipolazione di alimenti;
- b) Industrie alimentari dove non vi è manipolazione di alimenti ma gli stessi sono conservati refrigerati, congelati o surgelati;
- c) Industrie alimentari dove vi è manipolazione di alimenti per la vendita o somministrazione al cliente
- d) Industrie in cui per la preparazione degli alimenti da vendere o somministrare interviene una trasformazione a mezzo della temperatura

Tipologie di imprese escluse:

- la grande distribuzione e la ristorazione collettiva.

Semplificazioni:

Nessuna.

La delibera specifica addirittura che non è sufficiente la registrazione delle sole non conformità.

LIGURIA

Tipologie di imprese:

- a) Industrie alimentari dove non vi è manipolazione di alimenti;
- b) Industrie alimentari dove non vi è manipolazione di alimenti ma gli stessi sono conservati refrigerati, congelati o surgelati;
- c) Industrie che effettuano semplici manipolazioni/trattamenti sugli alimenti (es. lavaggio verdure)
- d) Industrie alimentari dove vi è manipolazione di alimenti per la vendita o somministrazione al cliente
- e) Industrie in cui per la preparazione degli alimenti da vendere o somministrare interviene una trasformazione a mezzo della temperatura

Tipologie di imprese escluse:

- la grande distribuzione, la distribuzione automatica ,somministrazione e/o vendita da parte di imprese organizzate, distribuzione all'ingrosso, industrie che richiedono riconoscimento CEE e la ristorazione collettiva.

Semplificazioni:

Nessuna.

Le industrie alimentari devono addirittura allegare al piano di autocontrollo l'elenco dei fornitori, comprendente gli estremi dell'autorizzazione sanitaria e/o eventuale riconoscimento CEE .

TOSCANA (in bozza)

Tipologie di imprese

1. esercizi di vicinato
2. attività di somministrazione (bar e simili)
3. attività di ristorazione (comprese le attività agrituristiche) fino a 100 posti a tavola
4. attività di gastronomia, rosticceria e pizzeria per asporto
5. attività di pasticceria e/o gelateria, panifici, pastifici artigianali i cui prodotti sono venduti direttamente al consumatore finale

Imprese escluse

Attività di catering e banqueting

Semplificazioni

Nessuna

SARDEGNA

Tipologie di imprese

- a) aziende agricole che effettuano attività di deposito per vendita all'ingrosso o al consumatore finale;
- b) depositi di prodotti alimentari , ove non vi è manipolazione degli alimenti;
- c) esercizi per la vendita al dettaglio e/o somministrazione al consumatore (comprese le attività agrituristiche esclusa la grande distribuzione)

(possibilità di estendere le semplificazioni anche al trasporto ed alle imprese alimentari di dimensioni limitate di tipologia diversa di quella sopra indicata).

Semplificazioni

Le imprese devono tenere a disposizione dell'Autorità preposta al controllo la seguente documentazione :

- il piano di autocontrollo (descrizione delle fasi di attività e modalità di approvvigionamento, accettazione materie prime, gestione operativa , gestione dei locali e delle attrezzature (disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, manutenzione)
- registrazione / documentazione relativa raccolta dei documenti commerciali e delle fatture e alle verifiche periodiche relative ai programmi di pulizia e disinfestazione, di derattizzazione e disinfestazione e di manutenzione delle attrezzature e della strumentazione

- registrazione delle non conformità e delle azioni correttive messe in atto

EMILIA ROMAGNA

Tipologie di imprese

- a) aziende agricole che effettuano attività di deposito per vendita all'ingrosso o al consumatore finale;
- b) depositi di prodotti alimentari , ove non vi è manipolazione degli alimenti;
- c) esercizi per la vendita al dettaglio e/o somministrazione al consumatore (compreso agriturismo esclusa la grande distribuzione)

(possibilità di estendere le semplificazioni anche al trasporto ed alle imprese alimentari di dimensioni limitate di tipologia diversa di quella sopra indicata).

Semplificazioni

Le imprese devono tenere a disposizione dell'Autorità preposta al controllo la seguente documentazione :

- il piano di autocontrollo (descrizione delle fasi di attività e modalità di approvvigionamento, accettazione materie prime, gestione operativa , gestione dei locali e delle attrezzature (disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, manutenzione)
- registrazione/ documentazione raccolta documenti commerciali di scorta e fatture e delle verifiche periodiche effettuate relative al programma di pulizia e disinfezione, di derattizzazione e disinfestazione , di manutenzione delle attrezzature e della strumentazione
- registrazione delle non conformità e delle misure correttive adottate

ABRUZZO (in bozza)

Tipologie di imprese

1. esercizi dove non vi è manipolazione di alimenti e l'alimento non ha bisogno di particolari temperature di conservazione
2. esercizi dove non vi è manipolazione di alimenti ma l'alimento deve essere conservato a particolari temperature
3. esercizi per la vendita al dettaglio e/o somministrazione al consumatore esclusa la grande distribuzione ,
4. macellerie con applicazione in situazioni limitate

Semplificazioni

Le imprese devono tenere a disposizione dell'Autorità preposta al controllo la seguente documentazione :

- il piano di autocontrollo (descrizione delle fasi di attività, definizione delle misure preventive di controllo applicate e gestite secondo corretta prassi igienica o buone pratiche di lavorazione, definizione della natura e 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)
- registrazione raccolta documenti commerciali di scorta e fatture, programmi di disinfestazione e derattizzazione
- registrazione delle non conformità e delle misure correttive adottate

LAZIO (in bozza)

Tipologie di imprese

1. esercizi dove non vi è manipolazione di alimenti e l'alimento non ha bisogno di particolari temperature di conservazione
2. esercizi dove non vi è manipolazione di alimenti ma l'alimento deve essere conservato a particolari temperature
3. esercizi per la vendita al dettaglio e/o somministrazione al consumatore (comprese le attività agrituristiche) esclusa la grande distribuzione, la ristorazione collettiva e la distribuzione organizzata .

Semplificazioni

Le imprese di tipologia 1) devono tenere a disposizione dell'Autorità preposta al controllo la seguente documentazione :

- il piano di autocontrollo (descrizione delle fasi di attività e modalità di approvvigionamento, accettazione materie prime, gestione operativa , gestione dei locali e delle attrezzature (disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, manutenzione)
- registrazione delle verifiche periodiche concernenti interventi di manutenzione effettuati e dei relativi risultati
- registrazione delle non conformità e delle misure correttive adottate
- registrazione corsi formativi

Le imprese di tipologia 2) devono tenere a disposizione dell'Autorità preposta al controllo la seguente documentazione :

- il piano di autocontrollo (descrizione delle fasi di attività e modalità di approvvigionamento, accettazione materie prime, gestione operativa , gestione dei locali e delle attrezzature (disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, manutenzione)
- registrazione delle verifiche periodiche concernenti interventi di manutenzione effettuati e dei relativi risultati
- rilevazione periodica delle temperature dei frigoriferi dotati di termometri max/min con obbligo di registrazione solo delle non conformità e delle misure correttive adottate
- registrazione corsi formativi

Le imprese di tipologia 3) devono tenere a disposizione dell'Autorità preposta al controllo la seguente documentazione :

- il piano di autocontrollo (descrizione delle fasi di attività e modalità di approvvigionamento, accettazione materie prime, gestione operativa , gestione dei locali e delle attrezzature (disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, manutenzione)
- registrazione delle verifiche periodiche concernenti interventi di manutenzione effettuati e dei relativi risultati
- controllo della temperatura dei dispositivi di conservazione degli alimenti e registrazione solo delle non conformità e delle misure correttive adottate
- registrazione corsi formativi

LOMBARDIA

Tipologie di imprese

1. esercizi dove non vi è manipolazione di alimenti e l'alimento non ha bisogno di particolari temperature di conservazione

2. esercizi dove non vi è manipolazione di alimenti ma l'alimento deve essere conservato a particolari temperature
3. esercizi per la vendita al dettaglio e/o somministrazione al consumatore esclusa la grande distribuzione, la ristorazione collettiva ove si effettuino attività di preparazione e la distribuzione organizzata

Semplificazioni

Le imprese devono tenere a disposizione dell'Autorità preposta al controllo la seguente documentazione :

- il piano di autocontrollo (descrizione delle fasi di attività; riferimento autorizzazioni sanitarie concesse; individuazione responsabile delle procedure di autocontrollo; analisi dei rischi e descrizione delle procedure per : selezione fornitori , monitoraggio di eventuali punti critici di controllo; gestione dei prodotti; gestione dei locali e delle attrezzature (disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, manutenzione); formazione del personale, sistema di ritiro dal mercato dei prodotti pericolosi)
- registrazione delle verifiche periodiche relative agli interventi di manutenzione effettuati e dei relativi risultati
- registrazione delle non conformità e delle misure correttive adottate

PUGLIA (in bozza)

Tipologie di imprese

- a) esercizi dove non vi è manipolazione di alimenti e l'alimento non ha bisogno di particolari temperature di conservazione
- b) esercizi dove non vi è manipolazione di alimenti ma l'alimento deve essere conservato a particolari temperature
- c) esercizi per la vendita al dettaglio e/o somministrazione al consumatore esclusa la grande distribuzione
- d) industrie nelle quali avviene una significativa trasformazione degli alimenti tramite la temperatura anche con l'aggiunta di salse per il servizio immediato al cliente o per successiva conservazione o riutilizzo (ristoranti, agriturismi, sagre, spacci di circoli privati, pasticcerie e gastronomie, macellerie e simili).

Semplificazioni

Per le imprese di tipologia a) e b) il piano di autocontrollo deve indicare :

- modalità di fornitura
- accettazione : verifica idoneità del trasporto, integrità confezioni, regolarità etichettatura, omogeneità lotto e corrispondenza con documento commerciale, tempo massimo conservazione;
- stoccaggio :
 - piano sanificazione dei locali,
 - disinfezione e derattizzazione,
 - verifica temperatura frigoriferi (solo tipologia b)),
 - piano sanificazione dei locali
 - piano sanificazione dei frigoriferi (solo tipologia b))
- documentazione obbligatoria:
 - registrazione non conformità,
 - raccolta documenti commerciali di scorta,
 - interventi disinfestazione effettuati,
 - verifica periodica frigoriferi (solo tipologia b)

Per le imprese di tipologia c) e d) il piano di autocontrollo deve indicare:

- modalità di fornitura

- accettazione : verifica idoneità del trasporto, integrità confezioni, regolarità etichettatura, omogeneità lotto e corrispondenza con documento commerciale, tempo massimo conservazione
- stoccaggio : verifica temperatura frigoriferi (per le imprese di tipologia d) la verifica è giornaliera), piano sanificazione dei locali e dei frigoriferi, pieno di disinfestazione e derattizzazione
- manipolazione: piano di sanificazione delle attrezzature utilizzate e norme di corretta prassi igienica degli operatori
- trasformazione (solo tipologia d)
- documentazione obbligatoria:
 - registrazione non conformità,
 - raccolta documenti commerciali di scorta ,
 - certificati relativi agli interventi di disinfestazione effettuati,
 - verifica periodica frigoriferi,
 - verifica periodica delle attrezzature (solo tipologia d)

VALLE D'AOSTA

Tipologia industrie

- a) esercizi dove non vi è manipolazione di alimenti e l'alimento non ha bisogno di particolari temperature di conservazione
- b) esercizi dove non vi è una minima manipolazione di alimenti ma l'alimento deve essere conservato a particolari temperature (ad esempio esercizi commerciali non assoggettati ad autorizzazione sanitaria e negozi alimentari fino a 5 addetti)
- c) esercizi per la vendita al dettaglio e/o somministrazione al consumatore esclusa la grande distribuzione
- d) ristorazione per le attività di mensa gestite in forma diretta in asili scuole collettiva con un numero di addetti non superiore a 5 o in strutture per anziani.

Semplificazione

Il piano di autocontrollo deve contenere l'individuazione le fasi attività, la definizione delle misure preventive di controllo, la definizione della natura e della frequenza delle verifiche sull'efficacia delle misure applicate e sull'efficienza delle apparecchiature e attrezzature, la definizione delle misure da applicare alle non conformità.

Documentazione minima richiesta da allegare al piano:

- documentazione commerciale di scorta e fatture di acquisto dei prodotti commerciali;
- idonea documentazione attestante la gestione dei prodotti resi al fornitore,
- idonea documentazione attestante la gestione dei prodotti scaduti
- elenco delle attività intraprese per la formazione
- idonea documentazione riportante le anomalie rilevate dagli impianti di refrigerazione e congelamento ed indicazione delle misure correttive
- idonea documentazione dell'avvenuta effettuazione della disinfestazione e derattizzazione.

SITUAZIONE DELLE ALTRE REGIONI

- **CALABRIA, MARCHE, UMBRIA, MOLISE E BASILICATA STANNO PREDISPONENDO LO SCHEMA DI DELIBERA**
- **CAMPANIA E SICILIA NON HANNO ANCORA ELABORATO ALCUNO SCHEMA DI DELIBERA**