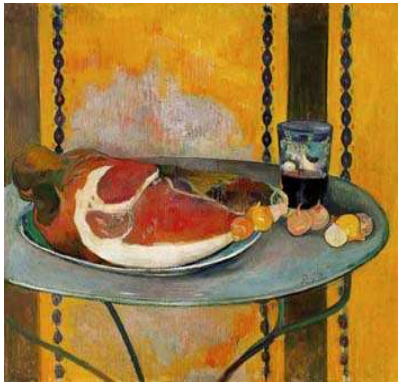
MODALITÀ

DI

CONTROLLO UFFICIALE

NELLE

MICROIMPRESE



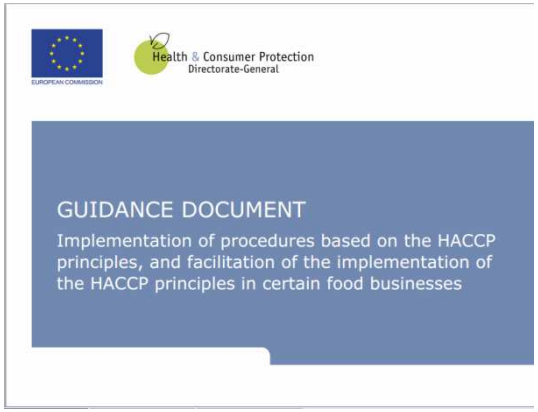
dr. Luca Nicolandi

A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

EMILIA ROMAGNA

LIGURIA

VALLE D'AOSTA



Procedure semplificate HACCP

A. non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari

B. manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale

FRIULI VENEZIA GIULIA

PIEMONTE

MANUALI BUONA PRASSI PER LE MICROIMPRESE

LINEE GUIDA CONTROLLO UFFICIALE NELLE MICROIMPRESE

Ref. Ares(2011)886607 - 17/08/2011

EUROPEAN COMMISSION

HEALTH & CONSUMERS DIRECTORATE-GENERAL

Directorate F - Food and Veterinary Office

17/08/2011

DG(SANCO)/2010-6150 - MR FINAL

GENERAL REPORT OF A MISSION SERIES

CARRIED OUT IN

SIX MEMBER STATES

IN THE PERIOD NOVEMBER 2009 TO MARCH 2010

IN ORDER TO GATHER INFORMATION REGARDING THE APPLICATION OF THE

HYGIENE REGULATIONS IN SMALL ESTABLISHMENTS PRODUCING MEAT AND MEAT

PRODUCTS OF MAMMALS AND DAIRY PRODUCTS

Germany
United Kingdom
Spain
Austria
Finland
Czech Republic

9. RACCOMANDAZIONI

1. Introdurre misure di flessibilità più ampie e di incoraggiarne l'attuazione.

3. Fornire linee guida alle autorità competenti di tutti i livelli

5. Assicurare che gli obiettivi dei Regolamento di Igiene vengono realizzati nonostante le misure di flessibilità, con particolare riferimento al rispetto dei criteri microbiologici

European Commission

European Commission > Agriculture and Rural Devel

AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

Conference "Local agriculture and short food supply chains" (Brussels, 20/04/2012)

OPENING SPEECHES

- Dacian Cioloş, *European Commissioner for Agriculture a*
- John Dalli, *European Commissioner for Health and Cons*
- Mette Gjerskov, *President of the Agriculture and Fisheri and Fisheries, Denmark*

Recommendations

- *Proactive role of State Members: business as usual no option*
- *Dialogue between stakeholders*
- *Inclusion of small farmers*
- *Training for CA and stakeholders (BTSF)*
- *Research to identify critical points (risk analysis, communication gaps, governance, design of control systems)*
- *Circulation of good practices guidelines*
- *Semplification of notification procedures*
- *Access to funds for small farmers*
- *Access to information*

7

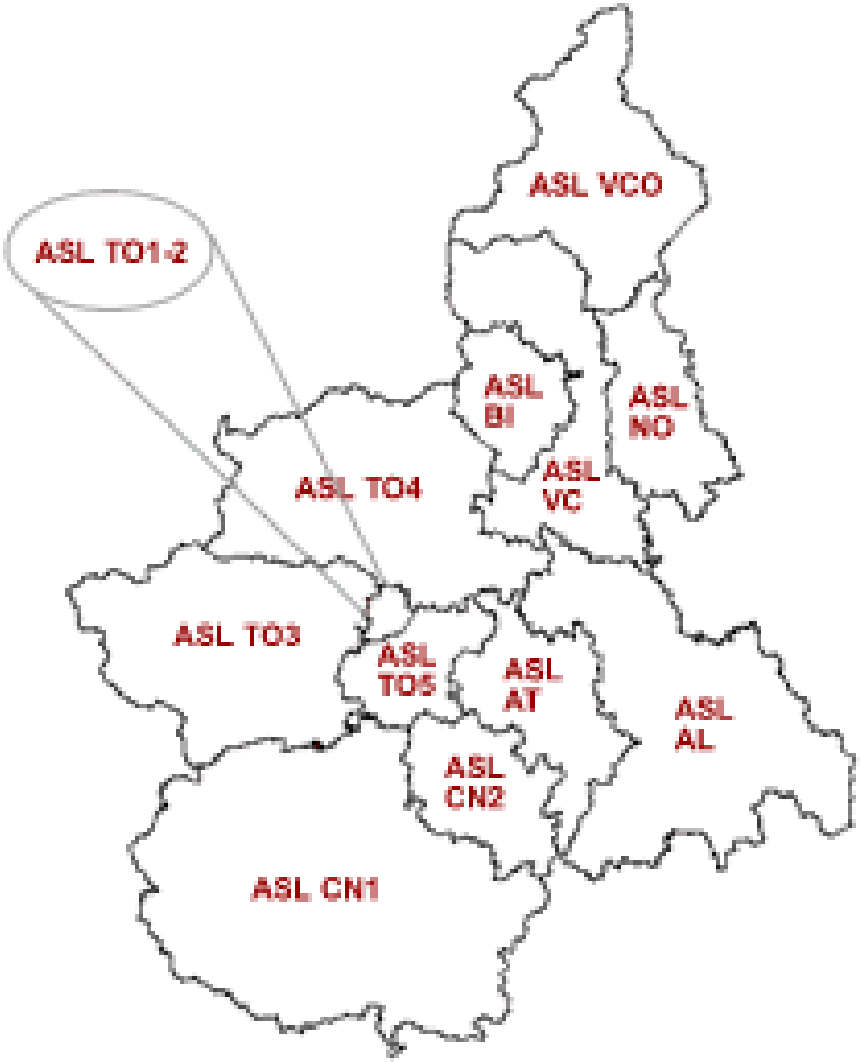
Workshop C:

A better use of the hygiene and food safety regulatory framework for small food producers

Con determina 491 del 02/09/2009

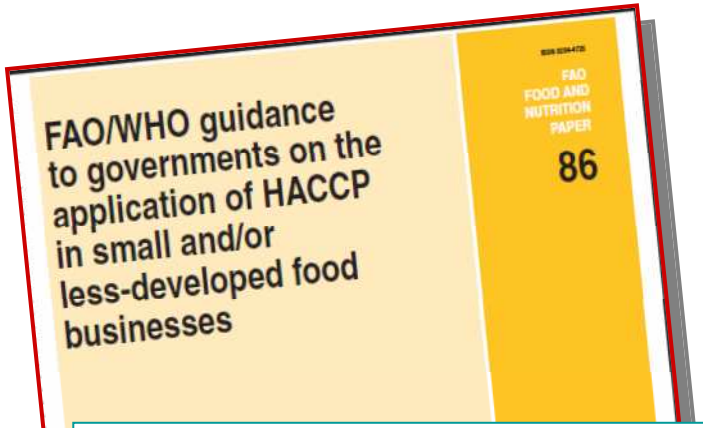
- progetto che si propone di identificare eventuali spazi di applicazione semplificata dell'autocontrollo nelle microimprese settori trasformazione carne e latte

- **individuate**, sulla base della divisione del territorio regionale, l'ASL TO 4 come capofila della zona Piemonte nord (ASL TO1, ASL TO 4, ASL VC, ASL VCO, ASL NO e ASL BI) e l'ASL CN 1 come capofila della zona Piemonte sud (ASL TO 3, ASL TO 5, ASL AT, ASL CN 1, ASL CN 2 e ASL AL)



CONTESTO

- Linee guida FAO/WHO per l'applicazione dell'HACCP nelle piccole imprese del settore alimentare (2001)
- Regolamento 852/04/CE (15° considerando): *"in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo"*
- "Linee guida sull'applicazione delle procedure basate sui principi dell'HACCP e sulla semplificazione dell'attuazione di principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari" del 16 novembre 2005
- "Manuale delle procedure e delle istruzioni operative", allegato al Piano Regionale Integrato 2009-2010 dei Controlli di Sicurezza Alimentare (delibera 106/10424 del 22/12/2008)



Sviluppo di una strategia per l'implementazione dell'HACCP per le microimprese nell'ambito di una politica di sicurezza alimentare

[Cap. 3 Linee guida FAO/WHO – 2001]

- **Raccogliere informazioni**
- **Definire gli ostacoli e individuare le cause**
- **Sviluppare e selezionare possibili soluzioni**
- **Progettare una strategia con un'ampia consultazione**
- **Finalizzare e pubblicare la strategia**
- **Attuare la strategia (incluso il controllo dei risultati e feedback)**
- **Rivedere la strategia se necessario**

STRATEGIA

Raccogliere informazioni	Interviste *
Definire gli ostacoli e individuare le cause	Analisi dei risultati delle interviste
Sviluppare e selezionare possibili soluzioni	Utilizzo bibliografia e linee guida esistenti
Progettare una strategia con un'ampia consultazione	Attività del gruppo di progetto
Finalizzare e pubblicare la strategia	Fase pilota e fase attuativa del progetto
Attuare la strategia (incluso il controllo dei risultati e feedback)	Fase sperimentale del progetto
Rivedere la strategia se necessario	Rivedere la strategia se necessario

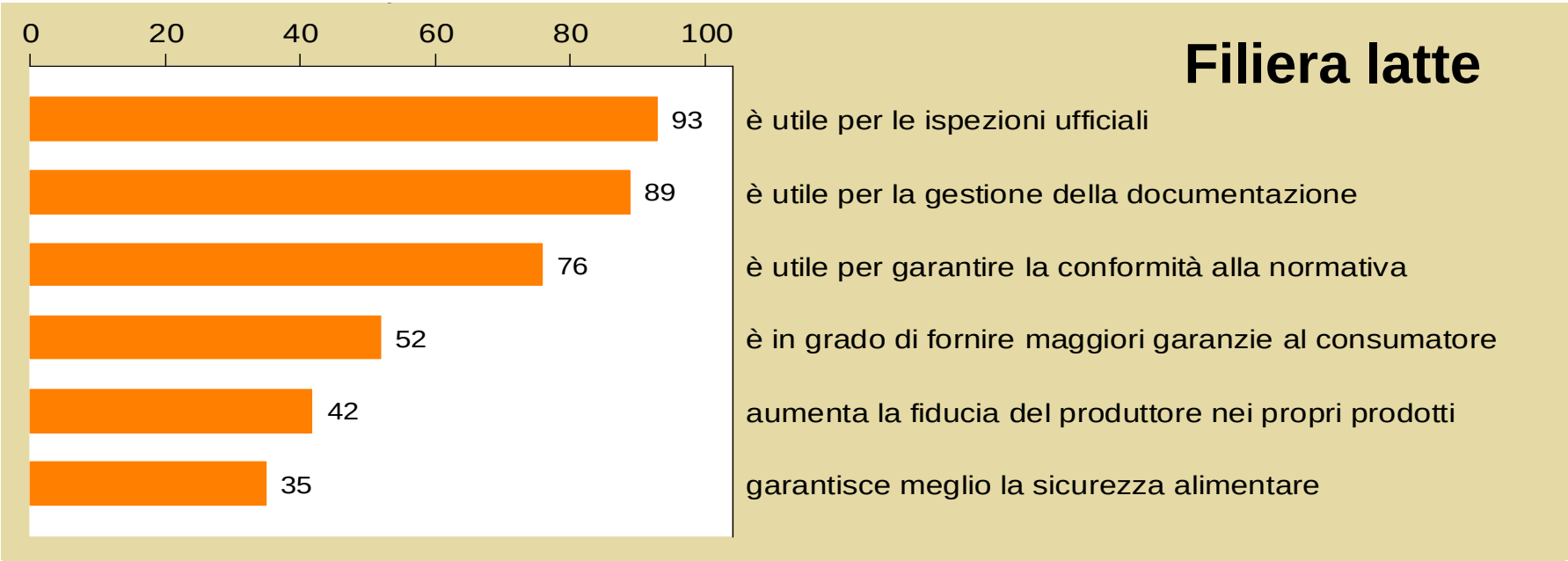
* Le indagini con un questionario strutturato statisticamente validato sono considerate uno strumento utile (FSAI, 2002; Quintana e della FAO, 2002; Burt, 2001)

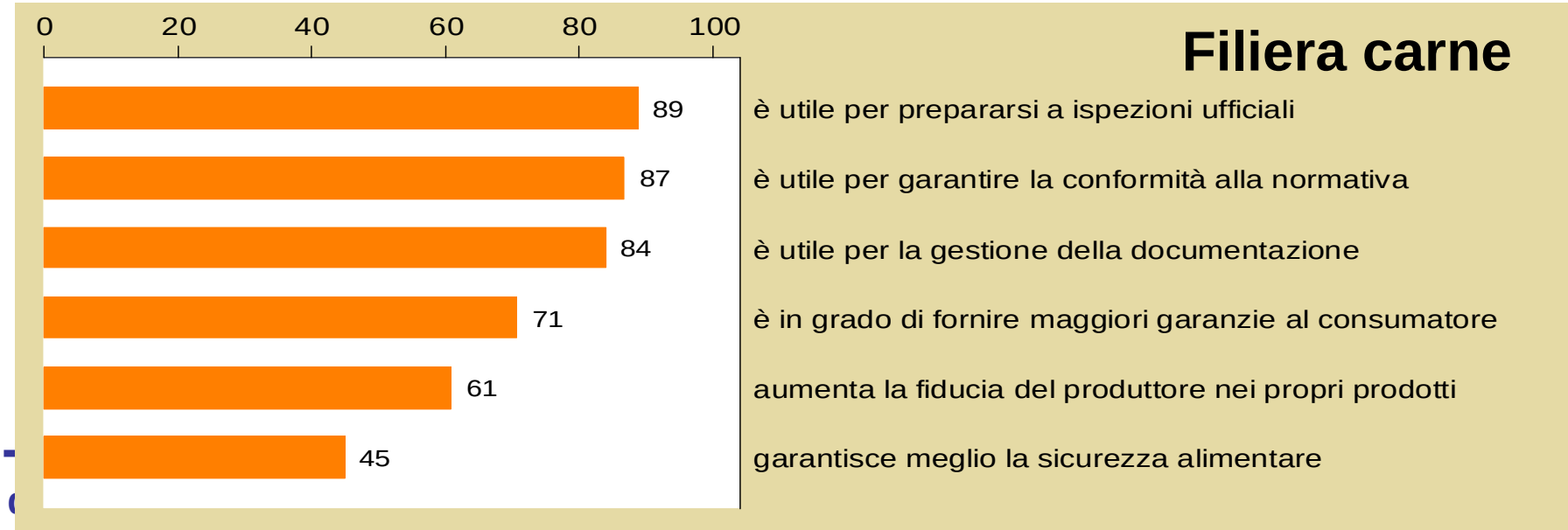
[1] Conoscenze, costi e tempi necessari, influenzano l'applicazione dell'autocontrollo nella microimpresa

dr. Luca Nicolandi

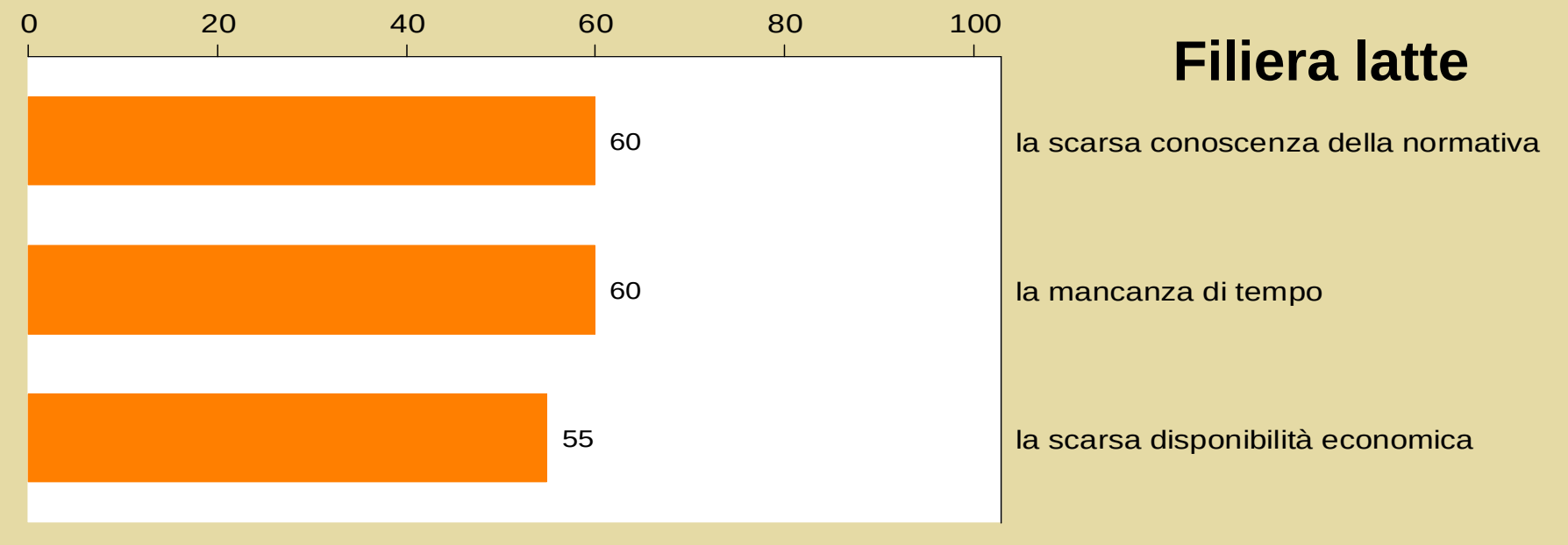
A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

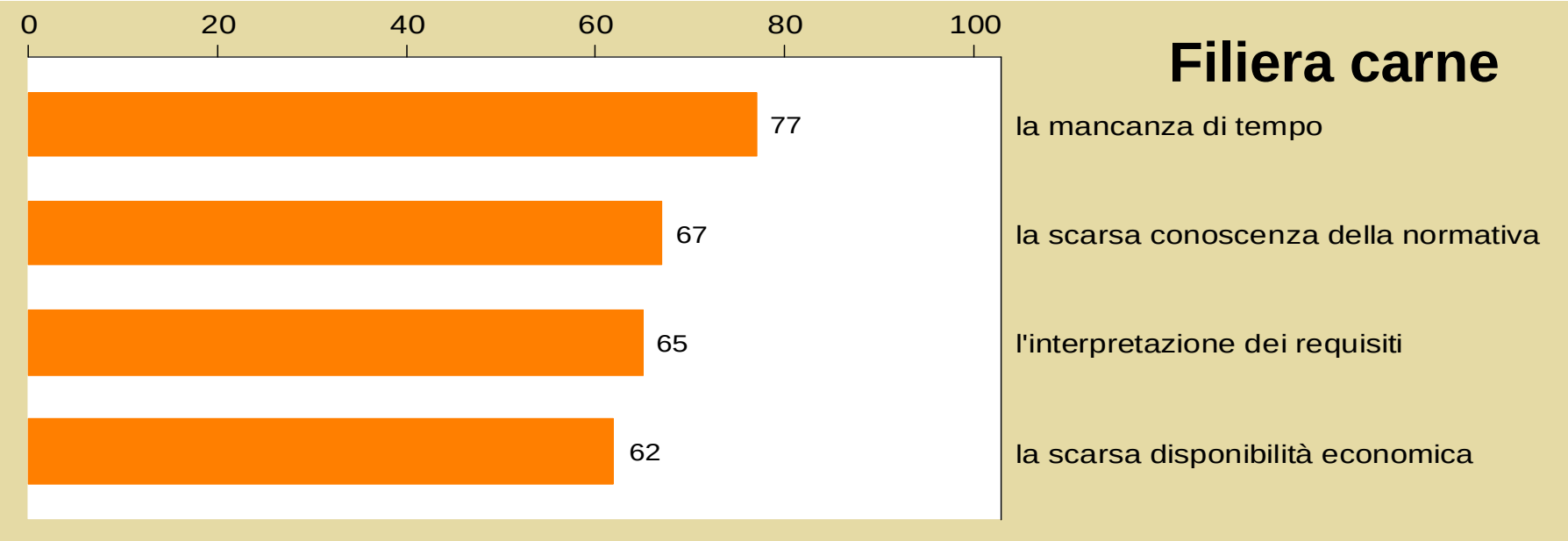
Benefici: il piano di autocontrollo





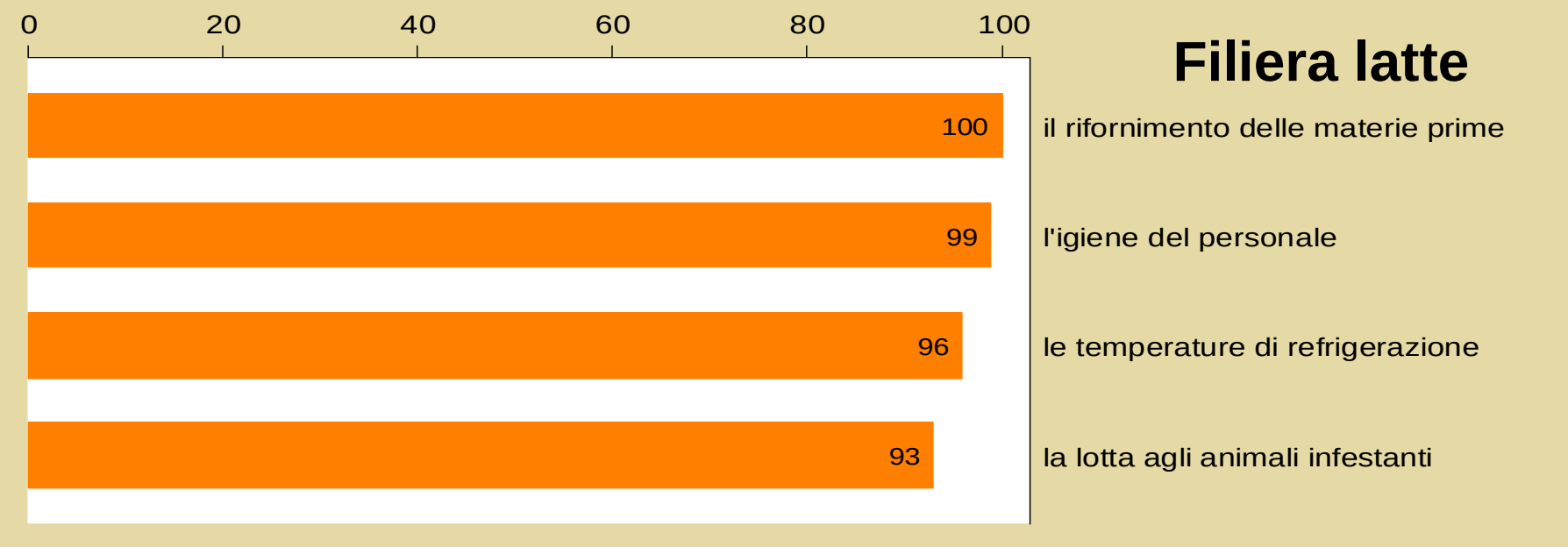
Principali difficoltà di applicazione del piano di autocontrollo

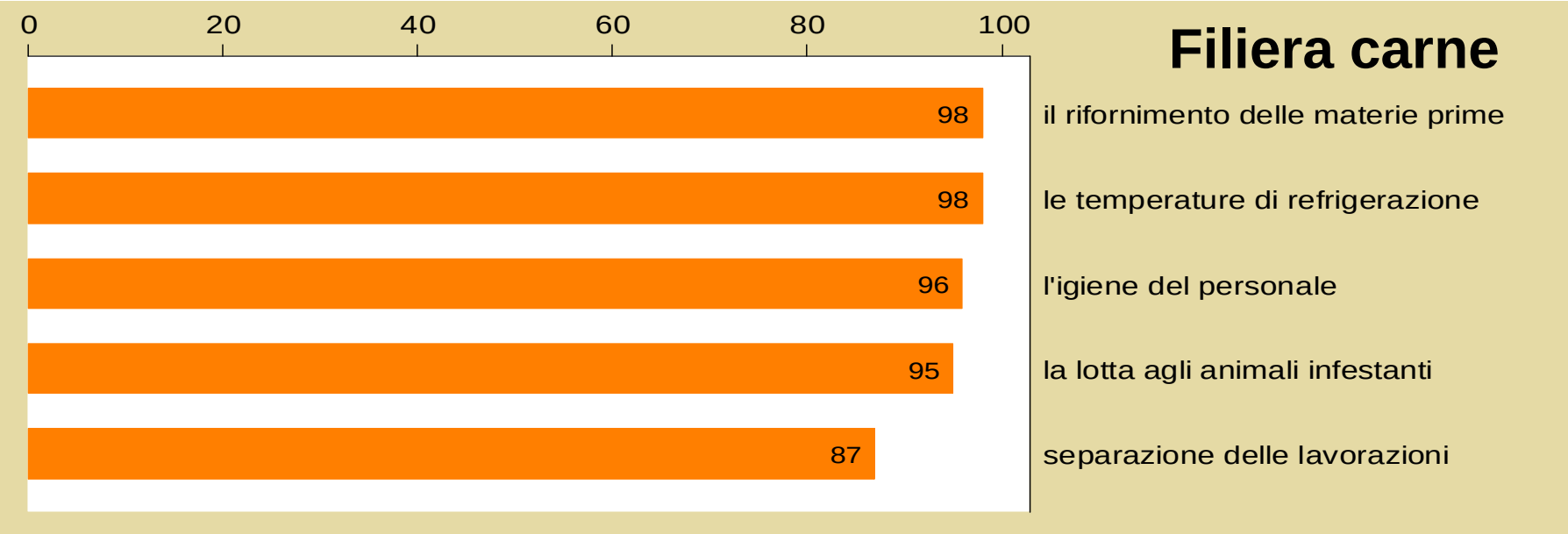




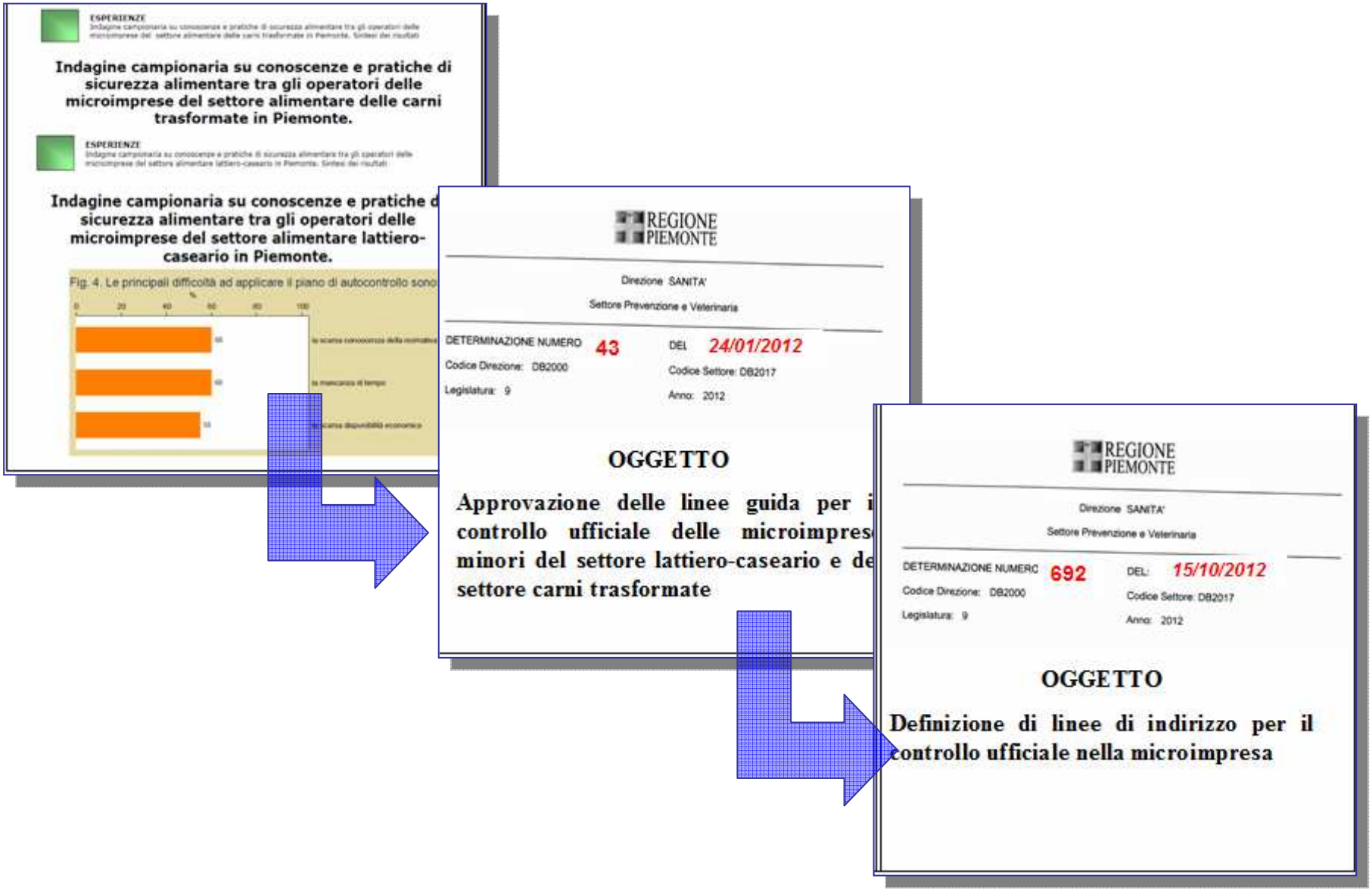
[2] E' molto diffusa la consapevolezza dell'importanza dei prerequisiti

Cos'è importante per la sicurezza dei prodotti





Modalità di controllo ufficiale nelle microimprese - 8 novembre 2013



ESPERIENZE

Indagine campionaria su conoscenze e pratiche di sicurezza alimentare tra gli operatori delle microimprese del settore alimentare delle carni trasformate in Piemonte.

ESPERIENZE

Indagine campionaria su conoscenze e pratiche d sicurezza alimentare tra gli operatori delle microimprese del settore alimentare lattiero-caseario in Piemonte.

Fig. 4. Le principali difficoltà ad applicare il piano di autocontrollo sono

REGIONE PIEMONTE

Direzione SANITA'

Settore Prevenzione e Veterinaria

DETERMINAZIONE NUMERO 43 DEL 24/01/2012

Codice Direzione: DB2000 Codice Settore: DB2017

Legislatura: 9 Anno: 2012

OGGETTO

Approvazione delle linee guida per i controllo ufficiale delle microimpres minori del settore lattiero-caseario e de settore carni trasformate

REGIONE PIEMONTE

Direzione SANITA'

Settore Prevenzione e Veterinaria

DETERMINAZIONE NUMERO 692 DEL: 15/10/2012

Codice Direzione: DB2000 Codice Settore: DB2017

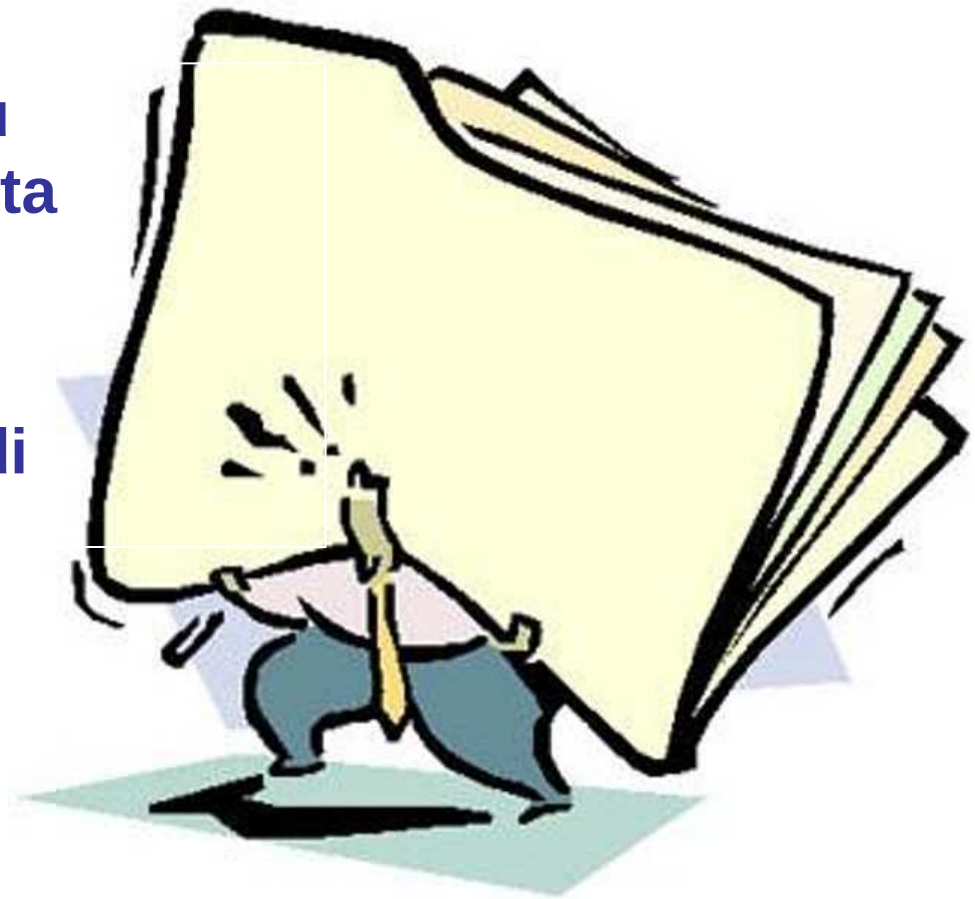
Legislatura: 9 Anno: 2012

OGGETTO

Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa

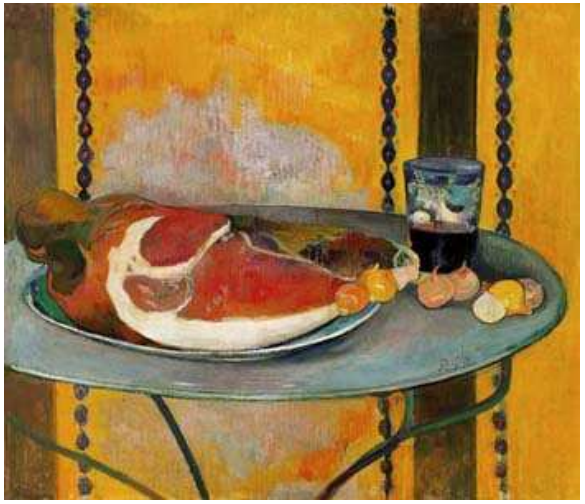
Perché un documento per microimprese

- per dare indicazioni su semplificazione prevista
- per omogeneizzare le attività del personale di vigilanza



D.D. 15.10.2012, n. 692 – premessa e razionale

- gestione semplificata del **rischio** nelle piccole imprese alimentari
- riduzione degli **oneri burocratici** spesso non giustificati da un reale bisogno di tutela del rischio
- riduzione **costi** e miglioramento competitività delle imprese
- miglioramento **efficacia dell'autocontrollo** orientandolo ad azioni di provata efficacia
- analoghi indirizzi adottati nell'attività di **controllo ufficiale**
- creare una **cultura condivisa** su criteri appropriati di gestione del rischio
- maggiore coerenza e **sinergia** tra le azioni di controllo e di autocontrollo migliorando la sicurezza alimentare e la tutela della salute dei consumatori



D.D. 15.10.2012, n. 692 – Campo di applicazione

- imprese del settore alimentare caratterizzate da un numero di addetti alle lavorazioni non superiore a **5 unità**
- imprese del settore alimentare, con numero di addetti comunque non superiore a **10 unità**, che, in considerazione di determinate caratteristiche quali: complessità organizzativa, tipologia dei prodotti, ampiezza del mercato, modalità distributive, siano ritenute dalle ASL idonee alla adozione di procedure semplificate di autocontrollo

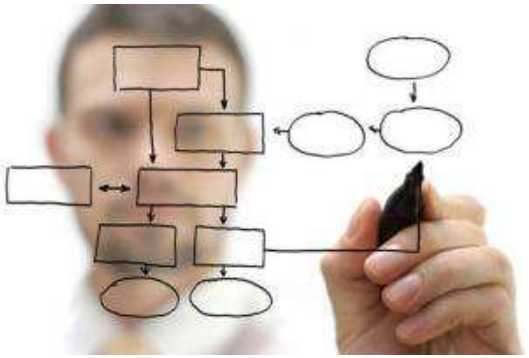
Partendo dalle definizioni del Reg. CE 800/2008 e di Taylor del 2001, si è giunti a tale proposta considerando che la realtà della microimpresa varia in relazione alla filiera produttiva e all'area di produzione

- imprese che sono caratterizzate da un numero di addetti non superiore a **5 unità**, desumibili, se del caso, da una visura camerale e/o dal libro matricola
- se il numero degli addetti sia **superiore a 5 ma comunque inferiore a 10** e l'OSA richieda l'applicazione delle indicazioni previste dalla D.D. 692 , verrà effettuata una valutazione caso per caso, sulla base della documentazione fornita dall'OSA
- sono in ogni caso **escluse le aziende che esportano** alimenti (extra CE)

Gli operatori del settore alimentare devono disporre di un sistema per individuare e controllare su base permanente i pericoli significativi e adeguare tale sistema ogni qualvolta necessario.

Ciò può essere, ad esempio, ottenuto:

- applicando correttamente i prerequisiti igienici di base e le corrette prassi, eventualmente attraverso manuali di corrette prassi
- applicando in maniera semplificata i principi del sistema HACCP
- attraverso una combinazione di queste azioni



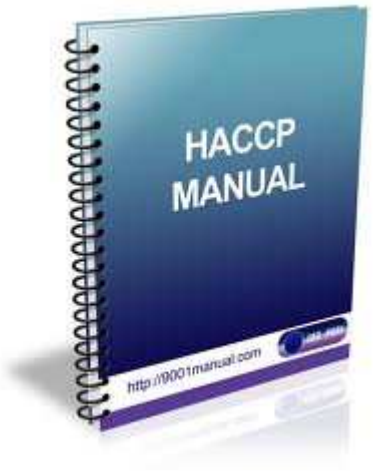
Determinanti di rischio e modalità di controllo

- corretta conoscenza ed adozione degli adempimenti di base (prerequisiti) sono sufficienti a conseguire l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari

- si considera che, sulla base del principio di proporzionalità, che gli obblighi sanciti in forza delle norme sull'igiene degli alimenti sono considerati soddisfatti e che non è indispensabile predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP

Determinanti di rischio e modalità di controllo

- OSA deve predisporre **comunque un piano di autocontrollo scritto**
- con tutte le **procedure prerequisito** messe in atto, i risultati dei controlli e i provvedimenti adottati a seguito dei risultati di non conformità
- possibile controllare gli eventuali pericoli applicando i prerequisiti igienici di base e le corrette prassi igieniche
- se dall'analisi dei rischi effettuata dall' OSA emerge che, nell'ambito della propria attività, esistono fasi del processo in cui è necessaria l'applicazione dell'HACCP per il controllo dei pericoli sarà necessario applicare integralmente i principi HACCP
- **solo la registrazione delle non conformità** rilevate e conservazione della documentazione per non meno di 3 anni



ANALISI DEI PERICOLI

↓

BUONE PRATICHE IGIENICHE

↓

PREREQUISITI ALLARGATI

↓

OBIETTIVO SICUREZZA ALIMENTARE

PROCEDURE DI BASE RILEVANTI - D.D. 15.10.2012, n. 692 – Allegato 1

1) gestione e manutenzione di locali, infrastrutture, impianti ed attrezzature;
2) referenziamento fornitori e misure di controllo delle materie prime;
3) trattamento dei rifiuti e sottoprodotti alimentari;
4) lotta contro gli animali infestanti;
5) sanificazione (pulizia e disinfezione);
6) qualità dell'acqua;
7) controllo delle temperature;
8) igiene e salute del personale;
9) formazione;
10) rintracciabilità (ritiro alimenti e obbligo informazione autorità competenti);
11) gestione dei materiali destinati al contatto con gli alimenti;
12) utilizzo di additivi ed aromi;
13) criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. 2073/05/CE)

CONTROLLO DEGLI INFESTANTI

Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 852/2004 allegato II capitolo II: requisiti locali manipolazione, capitolo IX: requisiti applicabili
Finalità	Attuare sistemi di contenimento e di lotta di animali infestanti che potrebbero provocare le seguenti problematiche: contaminazione delle superfici e dei prodotti in lavorazione tramite il contatto, la presenza di escrementi, il passaggio da zone sporche (esterno dei locali) a zone pulite (interno locali di lavorazione) e il trasporto di parassiti o microrganismi patogeni.
Documentazione	• Schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti e delle attrezzature utilizzate per il contenimento degli insetti e di altri infestanti (in caso di acquisti di prodotti effettuati direttamente presso rivendite al dettaglio è sufficiente conservare la confezione e le istruzioni per tutto il tempo dell'utilizzo del prodotto). • Planimetria con l'ubicazione dei dispositivi per il controllo degli infestanti. • Contratto con ditta esterna e documenti attestanti gli interventi (qualora previsto) • Registro delle non conformità.
Controllo ufficiale	**CONTROLLO SUL CAMPO** Verificare: **CONTROLLO DOCUMENTALE** • Verifica delle schede tecniche e di sicurezza
Note	Qualora l'impresa sia localizzata in strutture condivise con altre aziende non del settore alimentare la valutazione esterna delle zone deve tener conto dei problemi relativi alle parti comuni. Qualora gli interventi vengano eseguiti da personale della stessa azienda è necessario che chi svolge tali operazioni sia adeguatamente formato e istruito sulle caratteristiche dei mezzi chimici utilizzati (tossicità, persistenza, meccanismi d'azione ecc.). In linea di massima è sconsigliato l'utilizzo di presidi chimici per la disinfestazione all'interno dei locali di lavorazione e deposito, riservandone l'uso alle parti esterne ed in

PIANO DI AUTOCONTROLLO
ANALISI DEI PERICOLI CHE EVIDENZIA ASSENZA CCP
REVISIONE DEL PIANO (Rev.0)
SCELTA DELLE REGISTRAZIONI
RIFERIMENTO PER ADEGUAMENTO PREDISPOSIZIONE PIANO SEMPLIFICATO
tutte
in parte
solo nc
LG CONTROLLO UFFICIALE
ISPEZIONE AUDIT
PIANO DI AUTOCONTROLLO ADEGUATO ALLA MICROIMPRESA

6) qualità dell'acqua - DGR 30/07/2012 n°59-4262

- OSA deve avere procedura per la valutazione del rischio in merito

ACQUEDOTTO			APPROVVIGIONAMENTO AUTONOMO		ALPEGGIO
< 7	≥ 7 - ≤ 9	> 9	< 4	≥ 4	nn
Non obbligatorio	1/anno	2/anno	1/anno	2/anno	1/anno

9) formazione

- valutazione non solo della documentazione cartacea ma anche dei comportamenti lavorativi attuati dagli operatori (verifica della ricaduta della procedura)
- la parte documentale verrà pertanto considerata solo come lo strumento attraverso il quale l'azienda codifica, in modo sintetico ma reale, la propria attività di formazione

13) controlli microbiologici

- possibilità di **ridurre il numero delle unità campionarie** campionamenti per la verifica dei criteri di sicurezza alimentare, così come definiti dal Regolamento CE 2073/2005, art. 5 commi 3 e 4
- previa **comunicazione motivata** all'autorità competente, che evidenzi l'applicazione di procedure efficaci
- in presenza di **dati storici** derivati da analisi effettuate in autocontrollo o in controllo ufficiale che determinano l'accettabilità del processo produttivo
- il riscontro anche di una sola non conformità relativa ai criteri di sicurezza alimentare, comporta una valutazione dell'accettabilità della partita e delle partite successive, prodotte nelle stesse condizioni, con ripristino delle modalità di campionamento in 5 unità campionarie, fino al recupero documentato della gestione del processo produttivo

"E' ovvio che accanto ad una applicazione omogenea sul territorio di questi indirizzi da parte del controllo ufficiale è altrettanto importante prevedere forme di collaborazione con le associazioni di categoria per la definizione e diffusione di indirizzi per l'autocontrollo nelle microimprese che, in coerenza con i criteri generali di semplificazione, siano orientati al controllo dei principali determinanti di rischio in queste tipologie di attività valutandone i risultati in termini di impatto e di efficacia."

European Commission

EXECUTIVE AGENCY FOR HEALTH AND CONSUMERS

Better Training for Safer Food - BTSF

Home
Health Programme
Consumer Programme
Better Training for Safer Food
About BTSF
Training courses
Calls for tender
Guidelines
Previous calls
Funding
Managing grant agreements & contracts
Publications
News & Events
About EAHC
Contacts

Call 2013: Tenders

Call for tender n° EAHC/2013/BTSF/13: Organisation and implementation of training activities on Food hygiene and flexibility under the "Better Training for Safer Food" initiative

The present call for tender covers the organisation and implementation of training activities on **Food hygiene and flexibility**.

The contractor will organise and implement **12 five-day training courses** covering relevant aspects applicable to the scope of the flexibility provisions offered by the hygiene regulations and to controls to be carried out to verify compliance with the arrangements and procedures put in place by food operators according to such provisions.

The training aims at raising awareness and at improving the understanding of the flexibility provisions within the competent authorities of the Member States, ensuring a better use of such provisions, disseminating best practices for official controls regarding flexibility provisions in all food sectors and favouring exchange of experience in order to increase the level of expertise and harmonisation in the

Links and documents
National Contact Points
Calendar of trainings
Calls for tender
BTSF newsletter
Guidelines for Contractors
Financing Decision 2013
BTSF Annual Reports and Booklets
BTSF videos
DG Health and Consumers
Public Health Portal
EU Agencies

Modalità di controllo ufficiale nelle microimprese - 8 novembre 2013

REGIONE PIEMONTE
Direzione Agricoltura
Settore servizi alle Imprese

Data 16.10.2012
Protocollo 23556/DB1120

Oggetto: Convocazione incontro per esame proposta di costituzi
per redazione del "Manuale di buona prassi igienica per

Come noto, il settore delle produzioni lattiero casearie piemontesi, realizzate a livello di azienda agricola, riveste una importanza rilevante per la nostra regione.

Produzioni tipiche di formaggi piemontesi di elevata qualità sono ormai riconosciute a livello nazionale ed anche internazionale.

Una delle problematiche legate allo sviluppo di tali produzioni è rappresentata dalle responsabilità che la normativa vigente pone a carico dell'allevatore/trasformatore del latte prodotto e lavorato in azienda agricola.

GUIDA DI BUONA PRASSI IGIENICA PER I CASEIFICI DI AZIENDA AGRICOLA

ANNO 2013

di azienda agricola

2
5
5
RIMENTO 13
CAP - DESCRIZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 18
1.1 L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME 18
1.1.1 La selezione dei fornitori 18
1.1.2 L'accettazione e lo stoccaggio delle materie prime 18
1.2 LA TRASFORMAZIONE CASEARIA 18
1.3 DIAGRAMMI DI FLUSSO DELLE PRODUZIONI CASEARIE 18
1.1.3 Formaggi freschi o freschissimi – di coagulazione presamica – a latte crudo o a latte pastorizzato 18
1.1.4 Formaggi freschi a pasta filata – a latte crudo o pastorizzato 20
1.1.5 Formaggi freschi ed a pasta molle – di coagulazione lattica – a latte crudo o pastorizzato 21
1.1.6 Formaggi a pasta molle – di coagulazione presamica – a latte crudo o pastorizzato 22
1.1.7 Formaggi a pasta semidura e dura con stagionatura superiore ai 60 giorni - a latte crudo o pastorizzato 22
1.1.8 Ricotta 23
1.1.9 Yogurt e latti fermentati 23
1.1.10 Burro 23
1.1.11 Gelati e dessert 23
1.1.12 Latte alimentare 23
1.4 CONFEZIONAMENTO 23
1.5 STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO E SPEDIZIONE 25
1.6 ESPOSIZIONE E VENDITA DIRETTA 25
II. CAP - SISTEMA HACCP 25
2.1 CENNI GENERALI E PRINCIPI DEL SISTEMA 25
2.1 PERICOLI E RISCHI SPECIFICI DELLA CASEIFICAZIONE DI AZIENDA AGRICOLA 27

Revisione N. 5 | Data edizione: 03/09/2013 | Pagina 2 di 56

Guida di Buona prassi igienica per i caseifici di azienda agricola

2.2 I RISCHI CHIMICI 27
2.2.1 Farmaci veterinari 27
2.2.2 Aflatossine M1 28
2.2.3 Allergeni 28
2.2.4 Detergenti e disinfettanti 28
2.2.5 Altri contaminanti 29
2.3 I RISCHI FISICI 31
2.4 I RISCHI MICROBIOLOGICI 32
2.4.1 Criteri di sicurezza alimentare 32
2.4.1.1 Salmonella 33
2.5.1.2 Listeria monocytogenes 33
2.5.1.3 Staphylococcus aureus 34
2.5 CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE 35
2.5.1.1 Escherichia coli 35
2.5.1.2 Stafilococchi coagulasi positivi 36
2.5.1.3 Enterobacteriaceae 36
2.6 ALTRI MICRORGANISMI CONTAMINANTI 37
2.6.1.1 Pseudomonas spp 37
2.6.1.2 Bacillus cereus 37
2.6.1.3 Muffe 37
2.6.1.4 Emergenti 38
III. CAP. – ANALISI E VALUTAZIONE DEI PERICOLI 38
3.1 FORMAGGI DA LATTE CRUDO 38
3.2 FORMAGGI DA LATTE PASTORIZZATO 38
3.3 RICOTTA 38
3.4 YOGURT E LATTI FERMENTATI 38
3.5 BURRO 38
3.6 GELATI E DESSERT 38
3.7 LATTE ALIMENTARE 38
IV. CAP. – PIANIFICAZIONE DELLE MISURE PREVENTIVE 38
4.1 PROCEDURE DI LAVAGGIO E VERIFICHE PREOPERATIVE 39
4.2 LOTTA AGLI INFESTANTI 45
4.3 ACQUA DI PROCESSO 45
4.4 COMPORTAMENTO E FORMAZIONE DEL PERSONALE 45
4.5 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E DEI RECLAMI 45

Revisione N. 5 | Data edizione: 03/09/2013 | Pagina 3 di 56

dr. Luca Nicolandi

A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Programma di formazione continua caseifici aziendali ASL TO 4

"La luce della verità risplende soltanto negli atti, non nelle parole"

Adriano Olivetti

dr. Luca Nicolandi

A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea