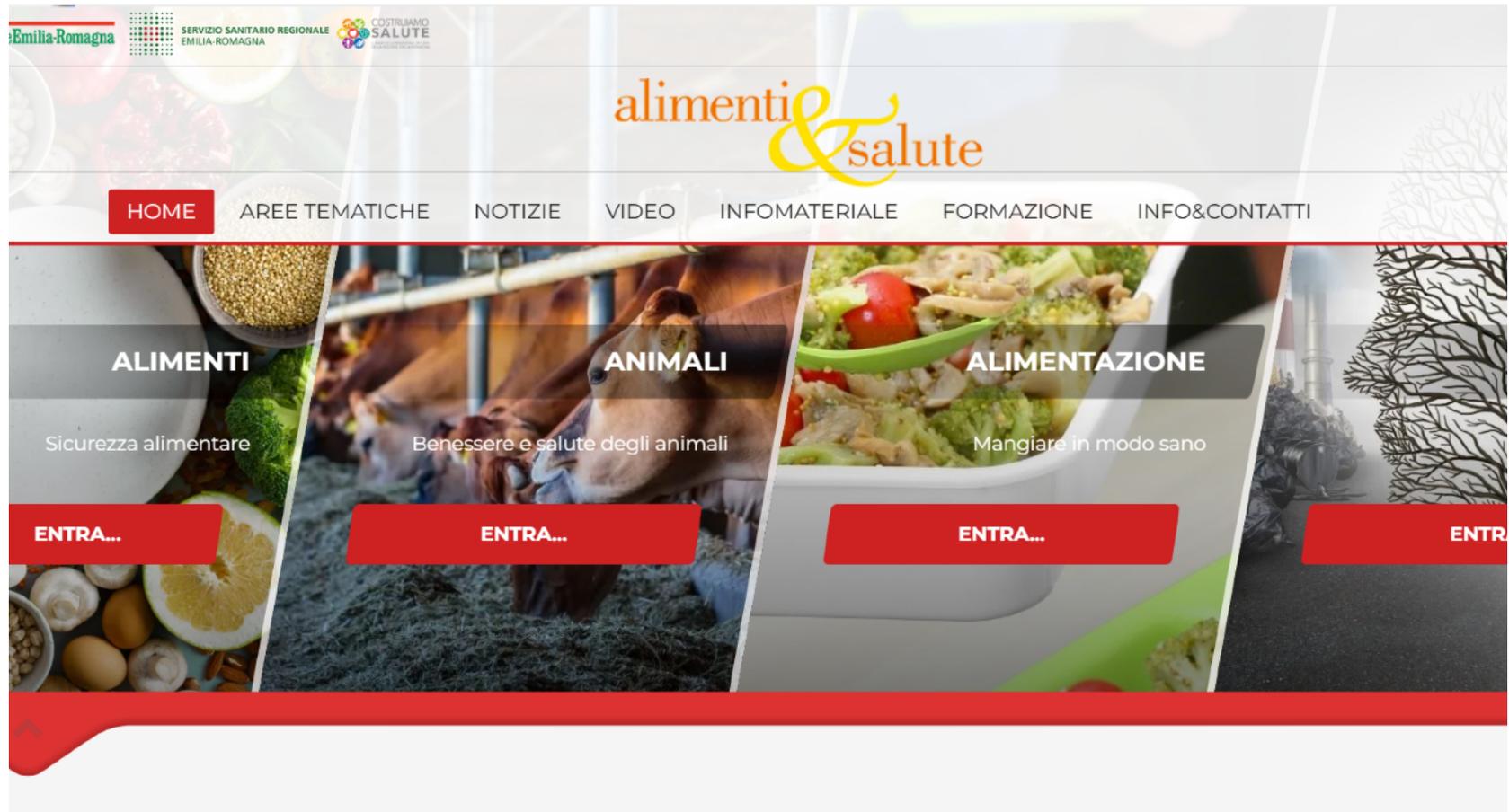


Alimenti: Sicurezza, qualità e solidarietà



Area Pubblica di alimenti e salute si presta ,fra le altre cose, a rispondere a quanto previsto dall'articolo 11 «trasparenza dei controlli ufficiali» del Regolamento (UE)2017 /625:

Le Autorità competenti rendono pubbliche le informazioni riguardanti l'organizzazione e lo svolgimento dei controlli ufficiali , anche pubblicandole su internet , garantendo la pubblicazione di:

Tipo, numero e risultati dei controlli effettuati,

Tipo e numero di non conformità rilevate e azioni conseguenti

Tipo e numero di sanzioni amministrative

Area Riservata al servizio è utile per la formazione del personale delle Autorità competenti di cui all'Allegato II del Regolamento UE 2017/625.

Capo 1. Temi per la formazione del personale che esegue i controlli ufficiali e altre attività ufficiali

**Capo 2. aree tematiche per le procedure di controllo:
Organizzazione delle autorità competenti**

Relazioni

Obiettivi da raggiungere

Collaborazione con altri servizi e dipartimenti

Nel settembre 2020 la commissione Codex Alimentarius ha adottato la revisione della sua norma globale : «General principles of Food Hygiene (Principi generali in materia di igiene alimentare CXC 1-1969)

Tale norma rivista introduce il concetto di cultura della sicurezza alimentare quale principio generale

Per tale motivo si è reso necessario introdurre requisiti generali relativi alla cultura della sicurezza alimentare nel Regolamento (CE) n.852/2004:

Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n.852/2004 del Parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda

- **la gestione degli allergeni alimentari,**
- **la redistribuzione degli alimenti e**
- **la cultura della sicurezza alimentare**

Al capitolo 2 di tale norma globale viene trattato il sistema HACCP e le linee guida per la sua applicazione.

Tale capitolo si conclude con la seguente considerazione:

«La cooperazione fra operatori del settore alimentare, gruppi commerciali, organizzazione dei consumatori e autorità competenti è di vitale importanza. Dovrebbero essere previste opportunità per la formazione congiunta fra Operatori del settore alimentare e Autorità competenti per incoraggiare e mantenere un dialogo continuo e creare un clima di comprensione nell'applicazione pratica dell'HACCP»



Incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2022/C 355/01)

Scopo del documento di orientamento è quello di facilitare ed armonizzare l'applicazione dei requisiti dell'UE in materia di corrette prassi igieniche (GHP) e di procedure basate sui principi del Sistema dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP) nell'ambito dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS)

Particolare attenzione è prestata alla flessibilità prevista nell'applicazione delle GHP e delle procedure basate sui principi del Sistema HACCP, tenendo conto della natura dell'attività e delle dimensioni dello stabilimento

Il documento è destinato alle Autorità Competenti per promuovere una comprensione comune dei requisiti di legge e agli operatori del Settore alimentare per aiutarli ad applicare i requisiti dell' UE una volta introdotti adattamenti specifici per le Enea.

CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Dopo il capitolo XI del Regolamento 852/2004 viene aggiunto il capitolo XI bis dal titolo: » **Cultura della sicurezza alimentare**».

- Gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere una adeguata cultura della sicurezza alimentare e fornire prove che la dimostrino, rispettando alcuni requisiti:
- 1. **IMPEGNO DA PARTE DELLA DIRIGENZA E DI TUTTI I DIPENDENTI ALLA PRODUZIONE E ALLA DISTRIBUZIONE SICURA DI ALIMENTI**
- 2. **Ruolo guida** nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare;
- 3. **Consapevolezza**, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e della importanza della sicurezza e della igiene degli alimenti
- 4. **Comunicazione** aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa nell'ambito di una attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative
- 5. **Disponibilità di risorse sufficienti** per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti

In Regione Emilia –Romagna dal 2008 con deliberazione di Giunta n. 1869/2008 sono state fornite delle “Linee guida tecniche per l’applicazione dell’autocontrollo con procedura semplificata del Sistema HACCP”, in particolare per :

- a) Settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzioni o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti*
- b) Settori alimentari in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del Settore in questione*

Allergeni

Il Regolamento 852/2004 stabilisce disposizioni sulla gestione degli allergeni fino dalla produzioni primaria, suggerendo la necessità di applicare *un approccio preventivo globale lungo tutta l'intera catena alimentare*



Allergeni

- Sensibilizzare i produttori primari sull'uso di prodotti, substrati e prodotti fitosanitari;
- valutare la rotazione delle colture;
- evitare e controllare la contaminazione crociata durante la raccolta, la macellazione, la manipolazione, il magazzinaggio e il trasporto;
- prestare attenzione alle materie prime in entrata
- Il personale deve essere sensibilizzato in merito alla gestione degli allergeni
- Applicare misure rigorose per ridurre al minimo la contaminazione incrociata tra prodotti contenenti allergeni regolamentati e altri prodotti senza allergeni o contenenti allergeni diversi.
- Prestare attenzione anche alle fasi preparatory e alle fasi successive alla produzione

Ridistribuzione degli alimenti e donazioni alimentari

Favorire le donazioni alimentari è una priorità nel quadro del piano d'azione per l'economia circolare della Commissione come mezzo per evitare gli sprechi alimentari e promuovere la sicurezza alimentare, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.

Gli orientamenti della Commissione relative ad aspetti igienici relative alla ridistribuzione degli alimenti e alle donazioni alimentari includono delle raccomandazioni specifiche per ulteriori GHP relative a:

- controllo della conservabilità,
- gestione degli alimenti restituiti, valutazioni ai fini della donazione alimentare, compresa quella relativa alla conservabilità residua
- congelamento di alimenti destinati alla donazione .

Deliberazione di giunta regionale n.793 del 23/05/2022: Aggiornamento e approvazione "linea guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale

Fornire indicazioni agli operatori del settore alimentare (eventuali "donatori"), alle organizzazioni benefiche riceventi, e agli operatori dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi Veterinari delle AUSL territoriali in merito alla donazione e gestione delle eccedenze alimentari, nell'ottica della prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e nel sostegno dell'inclusione sociale



Linee guida
per il recupero, la
distribuzione e l'utilizzo di
**prodotti alimentari per
fini di solidarietà sociale**

Deliberazione della Giunta Regionale 23/05/2022 n.793

alimenti & salute

- Gli attori del processo della donazione
- Il processo di donazione
- Caratteristiche dei prodotti donati
- Allegato 1: *Le fasi del processo di donazione: “buone pratiche” per le organizzazioni riceventi le donazioni*
- Allegato 2: *Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca*



Le attività di competenza dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e dei Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle AUSL

- **controlli ufficiali:** verificare, con un approccio collaborativo con gli operatori “donatori”, la gestione in sicurezza della redistribuzione delle eccedenze alimentari per il consumo umano e che gli operatori rispettino le norme vigenti in merito alla produzione di alimenti in particolare che adottino un sistema di autocontrollo adeguato
- **supporto tecnico-scientifico**, mediante la predisposizione di materiale informativo utile agli operatori per una adeguata gestione dei prodotti alimentari donati;
- **promozione gratuita di attività formativa** e di **aggiornamento al personale volontario** addetto all'utilizzo, somministrazione e distribuzione degli alimenti donati;
- **promozione** di attività formativa finalizzata a sensibilizzare gli operatori sulla **qualità nutrizionale** dei pasti offerti;
- **promozione**, con il coinvolgimento delle Associazioni dei Consumatori, **di informazioni** relative alla lotta allo spreco in ambito locale e iniziative rivolte al consumatore **sul corretto utilizzo degli alimenti e sulla lotta allo spreco in ambito domestico.**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

Ambiti di intervento



Tutela sanitaria



Formazione



Comunicazione



Qualità nutrizionale

Alcune disposizioni regionali in materia di sicurezza alimentare da conoscere

- Deliberazione della giunta regionale n.1869 del 17 Novembre 2008: Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare
- Determinazione del responsabile del servizio prevenzione collettiva e sanità pubblica 6 giugno 2018, n. 8667: Approvazione modulo "Notifica ai fini della registrazione" e modificazioni alla precedente propria determinazione n. 14738/2011
- Deliberazione di giunta regionale n.793 del 23/05/2022: Aggiornamento e approvazione "linea guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale"
- Determinazione del Responsabile Area Sanità veterinaria e igiene degli alimenti 8 marzo 2023, n.4888: Approvazione linee guida per l'applicazione della normativa sull'igiene degli alimenti in attività di preparazione per l'immissione sul mercato e/o per la somministrazione di alimenti presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata (home food –home restaurant)
- Deliberazione della giunta regionale 28 settembre 2022, N. 1589 Linee guida per la produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole in regione Emilia-Romagna
- Delibera n. 1319 del 01/07/2024: Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica