



# Sicurezza alimentare e sviluppo economico: flessibilità e semplificazione

**Paolo Demarin**

Direttore SC Igiene degli alimenti di origine animale

20 aprile 2023

Salute (sicurezza alimentare) e sviluppo economico sono aspetti distinti o collegati ?



Sicurezza alimentare (food safety): garanzia che l'alimento non causerà effetti nocivi sulla salute del consumatore quando viene preparato e/o mangiato secondo l'uso previsto.



Food safety e food security

## REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002: principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare

- Costituisce la base per garantire **un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori** in relazione agli alimenti, **tenendo conto in particolare della diversità dell'offerta di alimenti compresi i prodotti tradizionali**, garantendo al contempo **l'efficace funzionamento del mercato interno**.
- stabilisce principi comuni e competenze, i mezzi per assicurare un solido **fondamento scientifico** a sostegno delle decisioni
- reca i principi generali da applicare **nella Comunità (oggi Unione Europea) e a livello nazionale**
- istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare.
- disciplina **tutte le fasi della produzione**, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi. Esso non si applica alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato.

La qualità, la sicurezza di un prodotto dipende dalla qualità e dalla conformità di tutta la catena di produzione, dall'allevamento alla preparazione ed al consumo dell'alimento

# Obiettivi generali della legislazione (normativa) alimentare 2002

- livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori



**sicurezza alimentare**

- libertà di circolazione all'interno della Comunità degli alimenti e prodotti o immessi sul mercato nel rispetto dei principi e dei requisiti generali



**competitività legale delle imprese**

## Regolamento CE 852/2004

- I requisiti del sistema HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili **per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese**. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.
- Il **requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole**.
- È inoltre opportuna una certa flessibilità per permettere di **continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti** e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti.

# Regolamento CE 852/2004

- I requisiti del sistema HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.
- Il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.
- È inoltre opportuna una certa flessibilità per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti.

# Regolamento CE 852/2004

- manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP
- non tutti gli OSA sono sufficientemente esperti gestire un sistema di gestione per la sicurezza alimentare e condurre un'analisi dei pericoli
- sono importanti informazioni di buone pratiche di sicurezza alimentare da fonti esterne come quelle fornite dalle autorità competenti, dal mondo accademico o da altri organismi competenti (ad esempio associazioni di categoria o società professionali)
- i requisiti nei regolamenti per la produzione di alimenti sicuri si basano sull'analisi dei pericoli spesso condotta dalle autorità competenti. **Allo stesso modo**, i documenti guida di associazioni di categoria e altre organizzazioni che descrivono le procedure di sicurezza alimentare si basano su analisi dei pericoli condotte da esperti del settore con conoscenze sui pericoli e sui controlli necessari per garantire la sicurezza di specifici tipi di prodotti. Quando viene utilizzata una linea guida generica esterna, l'OSA **dovrebbe assicurarsi che corrisponda alle attività** dello stabilimento e garantisce che tutti i pericoli rilevanti siano controllati.

# L'obiettivo sicurezza

...per alcuni OSA potrebbe essere raggiunto semplicemente rispettando i 5 criteri chiave per un cibo più sicuro stabiliti dall'OMS:

- mantenere la pulizia dell'ambiente e l'igiene personale
- separare alimenti crudi da quelli cotti
- cuocere accuratamente e completamente gli alimenti
- conservare gli alimenti alla giusta temperatura
- utilizzare acqua e materie prime sicure (catena di produzione conforme)

# La modernità

- Le persone hanno il diritto di avere alimenti sicuri ed idonei al consumo
- Le malattie trasmesse dagli alimenti e le lesioni causate da alimenti possono essere gravi o fatali o avere un impatto negativo sulla salute umana anche a lungo termine.
- I focolai di malattie di origine alimentare possono danneggiare il commercio e il turismo
- Il deterioramento del cibo è uno spreco, un danno economico che può pregiudicare la sicurezza alimentare e può influire negativamente sul commercio e sulla fiducia dei consumatori.
  - Il consumatore è sempre più preparato ed esigente

# La scienza (l'effettività, la realtà) è alla base...

Il criterio di governo generale è dunque il **rischio**, funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo

rischio non è pericolo

**pericolo** è un agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

# La legislazione si basa sul rischio

- **«analisi del rischio»**: processo costituito da valutazione, gestione e comunicazione del rischio;
- **«valutazione del rischio»**: processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio;
- **«gestione del rischio»**: processo consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio;
- **«comunicazione del rischio»**: lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese, comunità accademica etc.

# Il rischio è alla base del controllo ufficiale: d.lgs 27/2021

Il Ministero della salute, le regioni, e le **Aziende sanitarie locali**, nell'ambito delle rispettive competenze, sono le Autorità competenti designate, ai sensi del Regolamento UE 625/17 a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli articoli 137 e 138 dello stesso Regolamento e ad accertare e contestare le relative sanzioni amministrative nel settore degli alimenti e sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti.



Responsabilità del controllo ufficiale

# Il rischio è alla base del controllo ufficiale: d.lgs 27/2021

Le Autorità competenti effettuano regolarmente i controlli ufficiali su tutti gli stabilimenti in **base alla categoria di rischio** assegnata e con frequenza adeguata, tenendo conto dei criteri di rischio stabiliti dall'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), b), c), d), ed e) del regolamento UE 625/2017



## Responsabilità del controllo ufficiale

# La qualità: alcuni elementi

- Pianificazione ed esecuzione periodica dei controlli ufficiali in base alla valutazione del rischio reale ex art. 9 regolamento UE 625/17, garanzia dell'interesse pubblico
- Risorse adeguate, gestione per processi, approccio di filiera
- Assenza di conflitto di interessi
- Accountability, trasparenza dei risultati
- Procedure documentate, lessico preciso, precise parole
- Uniformità sostanziale (tendenza), imparzialità, coerenza (interna ed esterna, coordinamento) e quindi equità e flessibilità dei c.u.
- Rilevazione attendibile, precisa ed omogenea delle n.c. quindi affidabilità dei c.u.
- Comunicazione senza ritardo, chiara ed adatta al destinatario OSA delle n.c.
- L'appropriatezza e la proporzionalità, flessibilità-adequatezza delle azioni esecutive conseguenti alla rilevazione di n.c.
- Il principio di legalità: la legittimità dei provvedimenti (es. motivazione – rapporto interpretativo 852-355 fatto e diritto - ricorso) ex artt. 137 e 138
- Audit interni e verifiche continue, miglioramento continuo
- **Capacità di ripristinare la conformità, fatta salva la responsabilità dell'OSA**

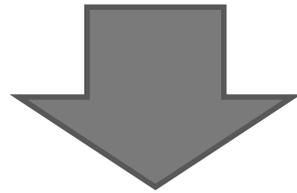
mission

# Responsabilità controllo ufficiale

Contribuire alla tutela ed allo sviluppo della Salute di ogni Persona-Cittadino-consumatore e della Comunità, alla sicurezza alimentare, alla conformità delle imprese alimentari (competitività legale del territorio) alla normativa alimentare ed alla cultura della legalità complessiva del territorio e delle città come luoghi di relazione attraverso controlli ufficiali efficaci, efficienti, legittimi e ad altre attività di prevenzione dei rischi reali

# Responsabilità controllo ufficiale

Le parole del controllo ufficiale secondo il 625



efficacia   appropriatezza   qualità   efficienza  
coerenza   affidabilità   tempestività

# Il rischio è alla base anche dell'autocontrollo

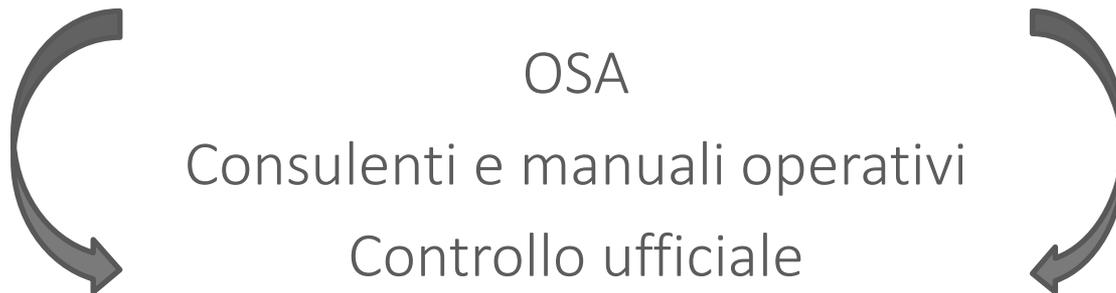
- ✓ **OSA responsabile** di garantire il rispetto della legislazione;
- ✓ **responsabile** principale della sicurezza degli alimenti;

# Una parola chiave, un valore: responsabilità

Autocontrollo e controllo ufficiale declinano:



responsabilità reciproche, diverse ma sinergiche verso la conformità delle imprese e del sistema produttivo, cioè (anche) la sua competitività, la sua attrattività (es. ristorazione, turismo):



# La responsabilità del dopo

Essere chiamato a rispondere ex post di una  
violazione



Non è preventiva!

# Prevenzione, la responsabilità del prima

prevenire v. tr. [dal lat. praevenire, comp. di prae- «pre-» e venire «venire»]



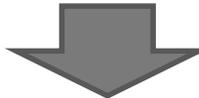
Prendere tutte le precauzioni necessarie perché un evento negativo o dannoso non si verifichi

# Le responsabilità dell'OSA

La responsabilità preventiva, cioè la capacità di prevedere, quindi prevenire, gli effetti delle azioni e delle condizioni operative, e la conseguente capacità di modificarle in base a tale previsione



autocontrollo



la responsabilità dell'operare, cioè di garantire concretamente la sicurezza e la conformità di un alimento

# I diritti dell'OSA: prescrizioni

Rapporto paritario con la Pubblica  
Amministrazione

Motivazione dei provvedimenti in fatto ed in  
diritto

Provvedimenti chiari e logici

Diritti di ricorso



Principio di legalità

# I diritti dell'OSA: sanzioni l. 689/81

- Accertamento (da parte di diverse autorità)
- Contestazione (es. doppio del minimo)
- Pagamento in misura ridotta oppure
- Scritti difensivi
- Richiesta di audizione
- L'autorità competente sanitaria decide per la irrogazione o per l'archiviazione
- Autorità giudiziaria

La sicurezza alimentare è parte integrante della qualità del prodotto, della sua domanda da parte del mercato aperto e di consumatori sempre più esigenti e preparati

# Il sistema sociale di garanzia della sicurezza alimentare

**Le autorità competenti** hanno la responsabilità di decidere come applicare correttamente le leggi, regolamenti e le linee guida per:

- proteggere i consumatori da malattie, lesioni o morte causati dal consumo di alimenti;
- garantire che gli OSA implementino un sistema di controllo efficace in modo che il prodotto sia sicuro e adatto al consumo;
- mantenere la fiducia nei prodotti alimentari scambiati a livello nazionale e internazionale e quindi la competitività delle imprese; e
- fornire informazioni che comunichino efficacemente i principi dell'igiene alimentare agli operatori del settore alimentare e ai consumatori.

**Gli OSA** dovrebbero applicare le pratiche igieniche e i principi di sicurezza alimentare stabiliti per:

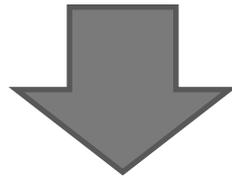
- sviluppare, implementare e verificare processi che forniscano alimenti sicuri e adatti all'uso previsto;
- garantire che il personale sia competente in modo appropriato alle proprie attività lavorative;
- costruire una cultura della sicurezza alimentare dimostrando il proprio impegno a fornire alimenti sicuri e adatti e incoraggiando pratiche di sicurezza alimentare adeguate;
- contribuire a mantenere la fiducia negli alimenti scambiati a livello nazionale e internazionale e la competitività della propria impresa e del territorio; e
- garantire che i consumatori dispongano di informazioni chiare e facilmente comprensibili per consentire loro di identificare la presenza di allergeni alimentari, proteggere i loro alimenti dalla contaminazione e prevenire la crescita / sopravvivenza di agenti patogeni conservando, manipolando e preparando gli alimenti correttamente.

**I consumatori** seguono le istruzioni pertinenti per la manipolazione, la preparazione e la conservazione degli alimenti e applicando adeguate misure di igiene alimentare.

# Dal 2016 al 2022

## Commissione europea

2016/C 278/01 Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari .

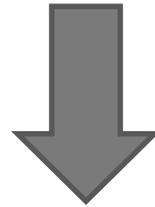


## Commissione europea

2022/C 355/01 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 del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari

# La Comunicazione C 355/22

Atto utilizzato dalla Commissione UE per fornire  
indirizzi interpretativi



della normativa alimentare, in primis il  
regolamento CE 852/2004



flessibilità

# Comunicazione C 355/2022

## CORRETTE PRASSI IGIENICHE

Normativa e flessibilità nell'applicazione delle GHP

Infrastrutture (edifici ed attrezzature)

Pulizia e disinfezione

Lotta contro gli animali infestanti: attività di prevenzione

Materie prime (selezione del fornitore e specifiche)

Manutenzione tecnica e taratura

Contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione (ad esempio oli, inchiostri, uso di attrezzature di legno (danneggiate) ecc.)

Allergeni

Gestione dei rifiuti

Controllo dell'acqua e dell'aria

Personale (igiene, condizioni di salute)

Controllo della temperatura dell'ambiente di lavoro e magazzinaggio

Metodologia di lavoro

Cultura della sicurezza alimentare

Sorveglianza, convalida e verifica delle GHP

Documentazione e registrazione relative alle GHP

PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA DELL'ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (HACCP) E ORIENTAMENTI PER LA LORO APPLICAZIONE (omissis)

# 355 ed uso dei manuali di autorità competenti ed associazioni

Manuali di corretta prassi operativa possono essere sviluppati anche in collaborazione con le **organizzazioni settoriali di portatori di interessi**. Essi si concentrano principalmente sulle GHP, ma talvolta combinano le GHP con altri PRP e con alcune o tutte le procedure basate sui principi del sistema HACCP.

**L'uso di manuali di corretta prassi operativa può aiutare gli OSA a controllare i pericoli e a dimostrare la conformità con i requisiti di legge.** Tali manuali possono essere utilizzati in qualsiasi settore alimentare, in particolare in quei casi in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale.

I manuali di corretta prassi operativa **potrebbero inoltre evidenziare i possibili pericoli connessi a determinati alimenti** (ad esempio la presenza di Salmonella o Listeria, o Escherichia coli), nonché i metodi di controllo della contaminazione degli alimenti (ad esempio combinazioni tempo/temperatura per la loro trasformazione, la separazione tra alimenti pronti e alimenti non pronti al consumo, etc.).

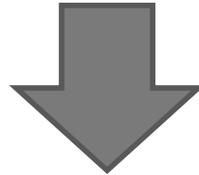
## Flessibilità 355: proporzionalità

Si deve tener conto delle differenze in termini di rischio a seconda della natura delle attività delle imprese alimentari.

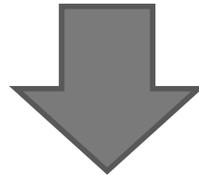
Una vendita al dettaglio di alimenti confezionati ha una valutazione del rischio diversa da una con alimenti manipolati, trasformati.

Flessibilità (rischio) e semplificazione degli oneri amministrativi (le carte)

# L'elemento centrale della prevenzione



Cultura della sicurezza - Formazione dell'OSA



Non un attestato, ma la preparazione specifica dell'operatore del settore alimentare nel gestire i rischi dell'alimento che tratta, quindi di garantirne la sicurezza

# Reg. CE 852/2004 ALL. II: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

## CAPITOLO XI *bis*

### Cultura della sicurezza alimentare

1. Gli operatori del settore alimentare **devono istituire e mantenere** un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e **fornire prove che la dimostrino**, rispettando i requisiti seguenti:

a) **impegno** da parte della **dirigenza**, conformemente al punto 2, e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure degli alimenti;

b) ruolo guida (leadership) nella produzione di alimenti sicuri e nel **coinvolgimento** di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare;

c) **consapevolezza**, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti;

d) **comunicazione** aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;

e) **disponibilità** di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti.

## ALL. II: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

2. L'impegno da parte della dirigenza deve comprendere le azioni seguenti:

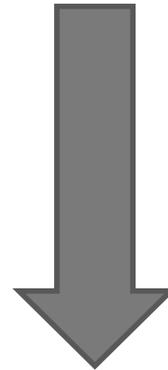
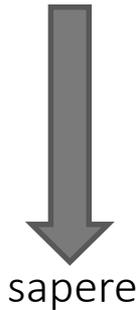
- a) **garantire** che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare;
- b) **mantenere** l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;
- c) **verificare** che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;
- d) **garantire** che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;
- e) **garantire** la conformità con i pertinenti requisiti normativi;
- f) **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.

## ALL. II: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare.

# Comunicazione C 355/22

la **consapevolezza** è la misura in cui tutto il personale di un OSA è a conoscenza dei rischi relativi alla sicurezza alimentare nell'ambito dei propri compiti e di come tenerli sotto controllo



Conoscenza del sistema di gestione effettivo, non della burocrazia

## ESEMPIO DI FLESSIBILITÀ

L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare **deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare.**

La natura del prodotto, ad esempio la sua vulnerabilità alla contaminazione e all'aumento dei pericoli e la sua manipolazione da parte dell'OSA, influisce sulla necessità di una cultura della sicurezza alimentare, tuttavia **l'impegno a produrre alimenti sicuri deve essere presente in tutte le imprese.**

# Flessibilità: dettaglio

In stabilimenti molto piccoli, ad esempio un **esercizio di commercio al dettaglio** di proprietà di una famiglia senza o con un numero molto limitato di personale esterno, la cultura della sicurezza alimentare, ad esempio l'impegno e la consapevolezza dell'importanza di attuare pratiche di lavoro che garantiscono la sicurezza alimentare, **può probabilmente essere già osservata dal consumatore.**

# Cultura: grandi imprese

Nelle grandi imprese con diversi stabilimenti, la valutazione periodica della cultura della sicurezza alimentare, eventualmente da parte di società esterne, utilizzando questi strumenti, dovrebbe portare all'individuazione di punti deboli in (alcuni stabilimenti) e può contribuire in modo sostanziale a promuovere la sicurezza alimentare.

# Flessibilità?

E' l'adattamento delle azioni al rischio.  
Quante legittime flessibilità abbiamo a  
disposizione?

# Le varie declinazioni della flessibilità

Il general food law ed il regolamento CE  
852/2004

# La Comunicazione C 355/22

Atto utilizzato dalla Commissione UE per fornire  
indirizzi interpretativi

# Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare

Sistema di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS): programmi di prerequisiti, integrati da misure di controllo nei CCP, a seconda dei casi, che nel complesso garantiscono che gli alimenti siano sicuri e adatti all'uso previsto. Un FSMS è anche una combinazione di misure di controllo e di attività di garanzia. Queste ultime sono volte a dimostrare che le misure di controllo, quali la convalida e la verifica, la documentazione e la tenuta delle registrazioni, funzionano adeguatamente.

Corrette prassi igieniche (GHP): misure e condizioni fondamentali applicate in qualsivoglia fase della catena alimentare per fornire alimenti sicuri e adeguati. Le GHP comprendono anche le buone prassi di fabbricazione (Good Manufacturing Practice – GMP, che sottolineano le metodologie di lavoro corrette, ad esempio il dosaggio corretto degli ingredienti, la temperatura di trasformazione adeguata, la verifica che gli imballaggi siano puliti e non danneggiati), le buone pratiche agricole etc. .

Piano GHP: documenti e registrazioni che forniscono e giustificano le GHP applicate, nonché registrazioni relative alla sorveglianza, alla verifica e alle azioni correttive, se applicabili, disponibili in qualsiasi formato. Il piano GHP può essere integrato nel piano HACCP.

Programma/i di prerequisiti (PRP): prassi e condizioni di prevenzione che includono tutte le GHP, nonché altre prassi e procedure come la formazione e la rintracciabilità, le quali stabiliscono le condizioni ambientali e operative fondamentali che pongono le basi per l'applicazione delle procedure basate sul sistema HACCP.

# Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare

Tutti i GHP sono importanti, ma alcuni possono avere un impatto maggiore sulla sicurezza degli alimenti. Per questo, alcuni GHP, sulla base dei conseguenti problemi di sicurezza degli alimenti, devono essere applicati con maggiore attenzione. Ad esempio, la pulizia di attrezzature e superfici che **vengono a contatto con alimenti pronti** richiede molta attenzione perché se le “superfici a contatto” non sono adeguatamente pulite, ciò può portare a possibili contaminazioni dirette del prodotto.

Una «maggiore attenzione» può includere una maggiore frequenza di pulizia, monitoraggio e verifica.

# Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare

In alcune circostanze, l'implementazione delle GHP può non essere sufficiente per garantire la sicurezza dell'alimento per rischi specifici associati al prodotto o al processo o legata a progressi tecnologici

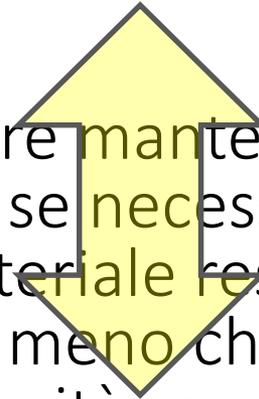


l'analisi dei pericoli come non controllati dai GHP, dovrebbero essere affrontati nel piano HACCP.

# GHP

Prassi e condizioni

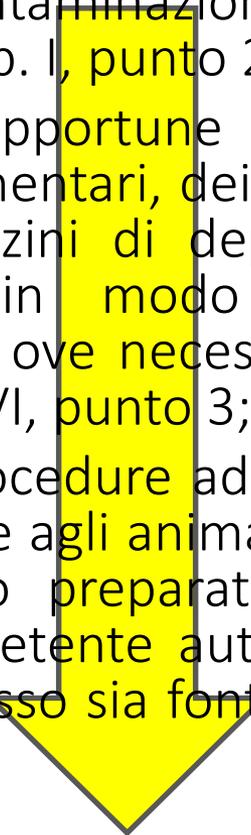
Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni



I pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente.

Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio

# Infestanti: dall'852 alla 355

- consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti; Cap. I, punto 2, lett. C;
  - Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti; Cap. VI, punto 3;
  - Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni); Capitolo IX, punto 4.
- 

355/22

ESEMPIO DI FLESSIBILITÀ: sarebbe preferibile ricorrere alla disinfestazione professionale, ma nella maggior parte dei casi essa non è obbligatoria, a condizione che il personale possa dimostrare la propria competenza. Le piccole imprese, in particolare, possono applicare tale flessibilità.

# Personale (igiene, condizioni di salute)

- Ad esempio:

Il personale dovrebbe essere **consapevole dei pericoli** derivanti dalle infezioni del tratto gastrointestinale, dall'epatite e dalle ferite e dovrebbe essere in tal caso esentato dalla manipolazione degli alimenti o dotato di idonea protezione; problemi di salute andrebbero comunicati al responsabile. Particolare attenzione andrebbe riservata ai lavoratori interinali, che potrebbero avere una minore dimestichezza con i pericoli potenziali.

**Le mani** andrebbero lavate (e disinfettate ove necessario) regolarmente, almeno prima di iniziare a lavorare, dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo le pause, dopo l'eliminazione dei rifiuti, dopo aver tossito o starnutito (in un fazzoletto di carta usa e getta o, in mancanza di alternative, nel gomito), dopo aver manipolato materie prime, tra un compito e l'altro ecc. I guanti monouso, se utilizzati nel rispetto delle norme igieniche, possono essere efficaci per prevenire la contaminazione incrociata durante la manipolazione di alimenti pronti. Occorre lavarsi accuratamente le mani prima e dopo l'uso. I guanti devono essere utilizzati una sola volta e devono essere cambiati tra un compito e l'altro per evitare la contaminazione incrociata.

Dovrebbero essere previsti cuffie per capelli (e retine per barba) e indumenti adeguati con un grado elevato di pulizia con il minor numero di tasche possibile; gioielli e orologi non andrebbero indossati.

Non andrebbero indossati indumenti protettivi quando si usano i servizi igienici o quando si spostano i bidoni della spazzatura in strada.

# Temperature

ESEMPIO DI FLESSIBILITÀ: nei punti di vendita al dettaglio la sorveglianza visiva della temperatura sugli scaffali può essere effettuata mentre sono serviti i clienti, mentre in impianti di refrigerazione di dimensioni maggiori sono utilizzati dispositivi di registrazione automatica e di allarme; per gli stabilimenti più piccoli si può utilizzare un termometro max/min.

# Flessibilità nel commercio al dettaglio

## Gazzetta ufficiale C 199 dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno

12 giugno 2020

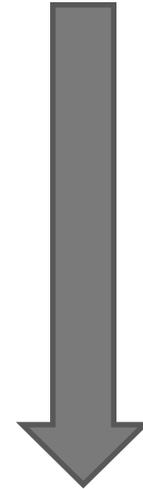
---

Sommario

Comunicazione della Commissione, che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio

«E»: congiunzione o verbo?

Salute (sicurezza alimentare) **e** sviluppo  
economico



Salute (sicurezza alimentare) **è** sviluppo  
economico delle imprese e del territorio

# Un confronto che continua ...

Paolo Demarin

[paolo.demarin@asugi.sanita.fvg.it](mailto:paolo.demarin@asugi.sanita.fvg.it)