



**CONSIGLIO NAZIONALE
DEI CONSULENTI DEL LAVORO
Roma**

**Vademecum
sull'Autocontrollo
igienico-sanitario
secondo il sistema
HACCP
applicato alle aziende
agroalimentari**

Decreto Legislativo 155/97

a cura di:

**Rosario Previtera
Tullio Caracciolo
Rosario De Luca**

La normativa di riferimento



Le Direttive CEE 93/43 e 96/3 ed il D. Lgs 155/97

Il Decreto Legislativo 155 del 1997 recepisce le direttive CEE del 1993 e del 1996, in materia di controllo igienico-sanitario per tutte le aziende che trattano, direttamente o indirettamente, prodotti alimentari. Il Decreto impone alle aziende che esercitano attività di *preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, distribuzione, trasporto, manipolazione, vendita, fornitura, somministrazione* di prodotti alimentari, la realizzazione e l'applicazione di un **piano di autocontrollo** del proprio processo produttivo, finalizzato a garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

Il Decreto Legislativo 155, comunemente detto "decreto HACCP", interessa una vastissima tipologia di aziende: bar, pasticcerie, ristoranti, caseifici, frantoi, cantine, supermercati e negozi di alimentari, conservifici, zuccherifici, salumifici, macellerie ecc. Il piano di autocontrollo obbligatorio, da realizzare entro la fine di giugno prossimo, si basa sul *sistema di analisi dei rischi* denominato **HACCP**.

Il sistema di Autocontrollo

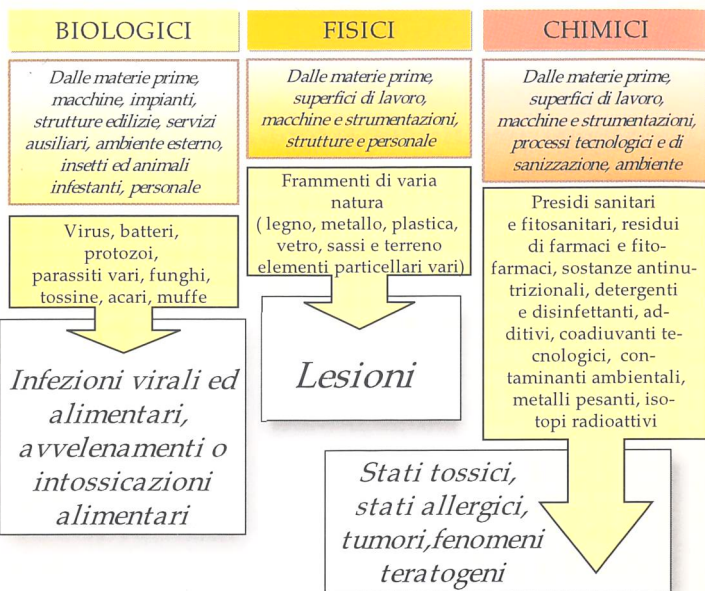
Hazard Analysis Critical Control Point HACCP

Il sistema HACCP è un sistema di analisi di tipo preventivo. H.A.C.C.P. è l'acronimo di: **Analisi dei Rischi (*Hazard*) e Controllo dei Punti Critici**. Infatti il sistema consiste nell'analizzare i *rischi* a cui è sottoposto un processo produttivo e nell'individuare i *punti critici* di ogni fase della produzione (secondo diversi livelli di gravità o criticità). Il sistema HACCP fu ideato intorno agli anni '60 dalla NASA per garantire la massima salubrità di cibi ad alto rischio quali quelli degli astronauti. Il sistema fu poi perfezionato ed applicato in altri settori produttivi a partire dagli anni '70 negli USA e successivamente in Europa. Le direttive CEE precedentemente indicate "consigliano" di utilizzare tale metodo o *sistema*, per approntare il *Piano di autocontrollo igienico sanitario aziendale*. Quest'ultimo, si concretizza in documento denominato MANUALE DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE (**MAA**) comunemente definito "Manuale HACCP".

Rischi e punti critici

Alla base dell' applicazione del sistema HACCP e quindi della realizzazione del Piano di Autocontrollo Aziendale vi è l'individuazione dei fattori di rischio di tipo biologico, fisico e chimico, ovvero delle loro cause e dei loro effetti sulla salute del consumatore.

FATTORI DI RISCHIO

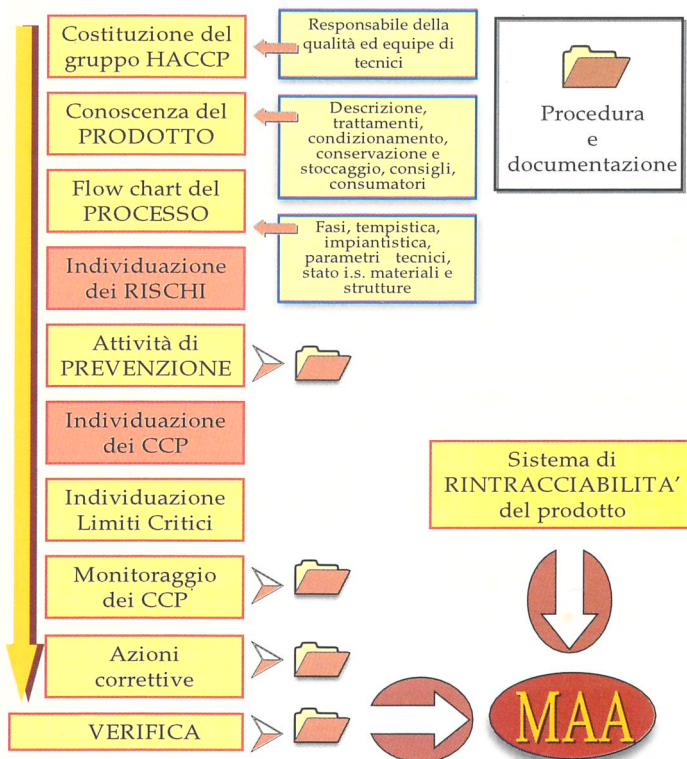


PUNTI CRITICI di Controllo

Sono quei punti delle fasi di un processo produttivo, in cui è possibile il verificarsi di un **RISCHIO** e che pertanto devono essere tenuti costantemente sotto controllo (MONITORAGGIO)

Il funzionamento del sistema

Il sistema si configura tramite un “*diagramma di flusso*” (flow chart) che tiene conto di tutte le caratteristiche del prodotto e di tutte le fasi di produzione, in modo da prevenirne i rischi e controllarne i punti critici, a mezzo di procedure e relative documentazioni *autocontrollate* dal Gruppo HACCP aziendale formato ad hoc. La documentazione ed i registri delle analisi di laboratorio, insieme al sistema di rintracciabilità dei prodotti “non conformi”, costituiscono il Manuale di Autocontrollo Aziendale.



Viene “costruito su misura” per ogni singola azienda essendo il risultato unico ed esclusivo del piano di autocontrollo aziendale; il Manuale di un’azienda non può assolutamente essere uguale al Manuale di un’altra azienda, anche se questa è dello stesso tipo o appartenente al medesimo settore merceologico.

- E’ un **documento**, che garantisce alle autorità di controllo, che il sistema obbligatorio di autocontrollo igienico-sanitario viene applicato.
- E’ allo stesso tempo lo **strumento** di controllo e prevenzione, col quale si gestisce, e nel quale si configura, il sistema HACCP
- Viene implementato, ovvero continuamente aggiornato autonomamente in azienda; è quindi un **documento-strumento dinamico**
- NON E’ il manuale di Corretta Prassi Igienica

Il Manuale di Autocontrollo Aziendale

- E’ un documento prescrittivo
- E’ specifico, si riferisce al sistema processo - prodotto di una specifica azienda (“personalizzazione”)
- E’ redatto dalle aziende, approvato e sottoscritto dal vertice aziendale, approvato dall’organismo ispettivo competente per territorio.

Il Manuale di Corretta Prassi Igienica

- E’ un documento consuntivo orientativo, metodologico, didattico
- E’ generale/generico, si riferisce ad una tipologia di processo prodotto
- E’ redatto dalle organizzazioni di categoria e validato dal Ministero della sanità

Il **Manuale** viene realizzato da **professionisti** con specifiche competenze (tecnologicalimentari, agronomi, biologi, chimici) in equipe con il **Responsabile della qualità** igienico-sanitaria dell’azienda che dovrà implementarlo ed in collaborazione con il **laboratorio di analisi** prescelto, autorizzato dal Ministero della Sanità e possibilmente accreditato dal SINAL.

Le sanzioni

L'applicazione delle sanzioni previste per gli operatori che non risultano in regola sono già state prorogate di un anno. Il nuovo limite fissato è il 28 giugno

1999, salvo ulteriori rimandi.

Le sanzioni vengono indicate nell'art. 8 del D. Lgs 155/97:



- a) da due a dodici milioni di lire per l'inosservanza dell'art. 3 comma 3 riguardante la **tenuta del manuale di autocontrollo**
- b) da tre a diciotto milioni di lire per la non corretta **attuazione del sistema di autocontrollo**
- c) da dieci a sessanta milioni di lire per la mancata **rintracciabilità e ritiro dal commercio di prodotti non conformi**
- d) da seicentomila a sessanta milioni di lire ed **ARRESTO fino ad un anno** se la violazione dell'obbligo di ritiro dal commercio induce pericolo per **la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari**

Perché realizzare il manuale

L'applicazione del sistema HACCP è importante non soltanto perché è un obbligo di legge, ma perché determina indirettamente un miglioramento ed una razionalizzazione dei processi produttivi e delle procedure all'interno dell'azienda. L'utilizzo del sistema HACCP è il primo passo verso quei requisiti di Qualità che valorizzano ogni prodotto e l'azienda che lo produce. Requisiti che risulteranno indispensabili per la collocazione del prodotto sul mercato sia estero che locale. Infine, l'adozione del Sistema HACCP, consente un accesso più rapido verso gli standard di Qualità internazionali che aderiscono alle norme ISO 9000.



Le innovazioni normative introdotte dal D.Lgs. 155/97 nel settore alimentare e della somministrazione (denominate comunemente HACCP) comportano per le imprese operanti in questi settori e per i professionisti che li assistono una serie di adempimenti e di attività di varia natura. La presente pubblicazione, che non vuole essere certamente strumento esaustivo ed indispensabile, vuole essere una guida rapida e snella di consultazione che possa fare orientare i consulenti del lavoro ed i propri clienti all'interno delle nuove disposizioni in tema di controllo igienico-sanitario.

Gabriella Perini
Presidente Consiglio Nazionale
dell'Ordine dei Consulenti del Lavoro