

PARTE SECONDA

Atti di Organi monocratici regionali

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ASSISTENZA TERRITORIALE E PREVENZIONE 7 agosto 2008, n. 247

Organizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista ai sensi dell'art. 4 della Legge regionale n. 22 del 24.07.07 e s.m.i. di cui al Regolamento regionale 15 maggio 2008. Integrazione.

IL DIRIGENTE DI SETTORE

- Visto il D.Lgs. 3 febbraio 1993, n. 29;
- Visto il D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 80;
- Vista la Legge Regionale 24 marzo 1974, n. 18;
- Vista la Legge Regionale 4 febbraio 1997, n. 7;
- Vista la Deliberazione di Giunta Regionale 28 luglio 1998, n. 3261 e successive integrazioni;
- Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1296 del 31 agosto 2007;
- Vista la legge regionale 21 maggio 2002, n. 7

In Bari presso la sede del Settore Assistenza Territoriale e Prevenzione, il Dirigente del Settore, sulla base dell'istruttoria espletata dalla responsabile della P.O. "Igiene degli alimenti e della Nutrizione" dell'Ufficio 1, riceve la seguente relazione:

Con legge n. 22 del 24.07.07 "Abolizione del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi e formazione del personale alimentarista" e successive modificazioni di cui all'art. 36 della L.R. n. 40 del 31.12.07 è stato soppresso l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della legge n. 283/62 come attuato dall'art. 37 del DPR n. 327/80 per il personale addetto alle attività di produzione, preparazione, manipola-

zione, somministrazione, deposito, trasporto e vendita o distribuzione di alimenti e bevande.

Con Regolamento Regionale 15 maggio 2008, n. 15 sono stati fissati i criteri per l'organizzazione dei corsi di formazione ed aggiornamento del personale alimentarista;

Al citato Regolamento è allegato il MODELLO 1, quale materiale didattico-formativo di base di riferimento per lo svolgimento dei corsi di formazione in relazione all'art. 5 dello stesso provvedimento;

Detto "Modello 1" non riporta la trattazione relativa al punto c) dell'art. 2 del Regolamento Regionale;

- Ritenuto dover integrare il "MODELLO 1" con il l'Allegato A dal titolo "Valutazione del rischio alimentare e sistemi di controllo (HACCP)", che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto;

Sezione Contabile:**ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R. n. 28/01 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED I INTEGRAZIONI**

Si da atto che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio Regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

**IL DIRIGENTE
RESPONSABILE DEL SETTORE SANITÀ'**

sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, letta la proposta formulata dal Responsabile della P.O. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" dell'ufficio n. 1;

- vista la sottoscrizione posta in calce al presente provvedimento dal Responsabile della P.O. dell'Uff.1;

- richiamato, in particolare il disposto dell'art. 6 della L.R. 4 febbraio 1997, n. 7 in materia di modalità di esercizio della funzione dirigenziale;

DETERMINA

- Di approvare l'Allegato A dal titolo "Valutazione del rischio alimentare e sistemi di controllo (HACCP)", che fa parte integrante e sostanziale del presente atto; .

- Di dare atto che il precitato Allegato A costituisce utile integrazione agli argomenti trattati nel MODELLO 1, allegato al Regolamento Regionale 15 maggio 2008, per lo svolgimento dei corsi di formazione ed aggiornamento del personale alimentarista in relazione all'art. 5 dello stesso provvedimento;.

IL DIRIGENTE DI SETTORE

Dott. Fulvio Longo

ALLEGATO A



REGIONE PUGLIA

ASSESSORATO ALLE POLITICHE DELLA SALUTE
Settore Assistenza Territoriale e Prevenzione

Copia diffusa da ForMed e disponibile www.formedugento.com

***CORSO DI FORMAZIONE PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE***

VALUTAZIONE DEL RISCHIO ALIMENTARE E SISTEMI DI CONTROLLO (HACCP)

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) è un metodo di autocontrollo igienico,finalizzato a tutelare la salute del consumatore.

L'Italia ha recepito le normative europee(Direttiva CEE n°43/93 e6/93) e le ha rese operative emanando il D.Lgs. 155/97in cui sono contenute le prescrizioni da osservare e l'obbligo dell'applicazione della metodologia HACCP.

L'acronimo HACCP,già usato nella "missione Apollo" per i viaggi dell'uomo nello spazio,vuol significare in italiano: analisi dei pericoli e controllo dei punti critici, e quindi più semplicemente: "PREVENZIONE"

Oggi,con l'entrata in vigore del pacchetto igiene ed in particolare del Reg.CE 852/04, abolendo il D. Lgs.155/97,è stata ribadita l'importanza e l'obbligatorietà del metodo HACCP per l'attuazione della procedura: **Manuale aziendale di autocontrollo**.

Il metodo parte dalla ricerca di tutti i *pericoli,biologici chimici e fisici* che potrebbero essere presenti sia durante le fasi produttive di un alimento,sia durante tutte le altre fasi precedenti e successive come l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la conservazione, il trasporto delle materie prime,e la distribuzione del prodotto finito compresa la conservabilità (shelf life)per la vendita al consumatore finale.

In pratica ognuna di queste fasi deve essere sottoposta ad una attenta analisi,in modo da adottare dei sistemi di prevenzione adeguati.

Il monitoraggio(osservazione continua nel tempo) e la registrazione di tutti i fattori che possono concorrere al "rischio" permettono di individuare i comportamenti ottimali al fine di una valida prevenzione.

IL MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO

Nel diagramma di flusso (descrizione dettagliata "mediante schemi" di tutti i processi che si verificano nell'Azienda) presente nel manuale vengono individuati quelli che sono i *punti critici* riscontrati in ogni filiera considerata, annotando tutti i controlli che ,per legge, devono essere sistematicamente effettuati,in modo da poter risalire alle cause che possono aver determinato un qualsiasi problema.(“ deviazione” “non conformità”)

Nel manuale vengono inoltre descritti e standardizzati i comportamenti lavorativi da adottare e definite le modalità che l'azienda adotta ai fini del raggiungimento dello obiettivo finale.

IL manuale aziendale di autocontrollo si rivolge a tutti coloro che sono coinvolti nelle fasi successive alla produzione primaria di alimenti ed operazione connesse e cioè si rivolge alla produzione secondaria o post-primaria come: produzione-preparazione, manipolazione, trasformazione,fabbricazione, confezionamento,deposito, trasporto, distribuzione, vendita/fornitura compresa la somministrazione al consumatore.

Sono tenuti alla predisposizione del Manuale anche le attività senza scopo di lucro, fatta eccezione per le produzioni domestiche private e per la fornitura di piccoli quantitativi da produttore primario a consumatore o a dettagliante locale (ambito provinciale) a consumatore finale e per i centri di raccolta e concerie che trattano gelatina e collagene.

Oggi con il Reg.CE 852/04, anche la produzione primaria e le operazioni connesse sono soggette in forma implementativa (elaborazione nel tempo) alla predisposizione di un manuale che raccolga tutte le “informazioni” relative all’Azienda, attuando, almeno in una prima fase, gli importantissimi prerequisiti (GMPeGHP= buone pratiche di manipolazione e di igiene per gli alimenti).

I PRINCIPI DELL’HACCP

Il metodo HACCP utilizzato per la costituzione del Manuale fa precedere ai **sette** principi di seguito elencati, **cinque** punti(principi) essenziali che insieme ai prerequisiti(GMP;GHP) vanno individuati, adottati, mantenuti, aggiornati. Essi sono:

1. FORMAZIONE DEL TEAM (Individuazione della responsabilità)
2. DESCRIZIONE DELLE PRODUZIONI
3. DESTINAZIONE DELLE PRODUZIONI
4. PREDISPOSIZIONE NEL MANUALE DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO E DELLO SCHEMA D’IMPIANTO
5. VERIFICA SUL POSTO(azienda) DEL DIAGRAMMA E DELLO SCHEMA

I sette principi del metodo HACCP sono di seguito riassunti.

1-Individuare tutti i **pericoli** biologici, chimici e fisici presenti nei processi/filiere dell’attività, precisando i punti critici dove tali pericoli sono stati individuati. Ciò consente una soddisfacente valutazione dei rischi significativi associati ai vari pericoli individuati.

I responsabili dell’attività (team) devono iniziare col predisporre un diagramma di flusso del processo che dettaglia tutte le fasi del processo stesso, dall’arrivo delle materie prime a semilavorati e prodotto finito. Contemporaneamente deve essere a disposizione uno schema d’impianto (planimetria dell’azienda comprensiva delle attrezzature e macchinari).

2-Identificare i punti critici di controllo cioè quei punti del processo dove il controllo è critico per la sicurezza del prodotto a causa della presenza in essi dei pericoli. (CCP)

3-Definire i limiti critici associati a ciascun punto critico identificato.

I limiti critici descrivono la differenza tra prodotto sicuro e prodotto non sicuro.

Possono essere previsti dalle norme oppure essere legati alle buone pratiche.

Sono misurabili con la osservazione (sensi) o con strumenti (taratura-metrologia)

4-Effettuare il monitoraggio dei punti critici (controllo continuo con strumentazione automatica o utilizzando check list) stabilendo la *frequenza temporale* di tali operazioni ed individuando il responsabile.

5-Definire le misure correttive da intraprendere quando il controllo indichi una “deviazione” dai limiti critici stabiliti o una sostanziale “non conformità”, eventi che vanno annotati sul Manuale in apposita parte.

Ciò comporterà azioni volte a riportare il processo sotto controllo ed azioni per la gestione dei prodotti ottenuti mentre il processo era fuori controllo oltre alle azioni di blocco in azienda, di ritiro e richiamo del prodotto stesso.

6-Attivare le procedure di verifica sul corretto funzionamento del metodo HACCP.

Le verifiche devono essere periodiche con frequenza rapportata alla complessità dell'azienda. Vanno, comunque, sempre attivate allorché si verificano o si apportano modifiche al processo produttivo.

La verifica viene effettuata sugli alimenti (materie prime, ingredienti, semilavorati), sul prodotto finito anche nel suo tempo di conservabilità - (shelf life) (prevalentemente con analisi di laboratorio), sugli ambienti, sulle attrezzature e sui piani di lavoro (prevalentemente con tamponi) il tutto tramite un *piano di campionamento*, strettamente congruo alla tipologia dell'azienda, basato su una accurata analisi del rischio aziendale. Detto piano deve far parte integrante del Manuale.

7-Effettuare la registrazione di tutti i dati disponibili nell'Azienda relativi a tutte le operazioni effettuate, ivi compresa la documentazione inerente alla formazione del personale addetto, dati che documentano l'effettuazione dell'autocontrollo col metodo HACCP. I dati vanno conservati per documentare, in ogni momento, l'igienicità dei processi e la sicurezza alimentare dei prodotti.

A cura di C. Pagliarone, F. Longo, G. Rosa, R. Carlà