

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 1 di 27

D.L. 193/07 – Reg. CE 852/04

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco
Via Pietro Metastasio, 10
Mag. Via Palermo, Z. Ind. Sn
95046 Palagonia (CT)

MANUALE HACCP
Piano di Autocontrollo Alimentare
secondo il Sistema HACCP
con Indicazioni di Corretta Prassi Igienica

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 2 di 27

INDICE

1. DATI IDENTIFICATIVI DELLA DITTA
 - 1.1 Denominazione
 - 1.2 Sede dove si svolge l'attività
 - 1.3 Riferimenti di Legge
 - 1.4 Altre Sedi
 - 1.5 Legale Rappresentante/Titolare
 - 1.6 Numero totale dipendenti
 - 1.7 Organigramma dell'autocontrollo
 - 1.8 Dichiarazione di Responsabilità
2. INFORMAZIONI RELATIVE AL MANUALE
 - 2.1 Data di emissione del Manuale
 - 2.2 Autore del Manuale
 - 2.3 Obiettivi del Manuale
 - 2.4 Contenuto del Manuale
 - 2.5 Aggiornamento della Valutazione e del Manuale
 - 2.6 Pubblicità e custodia del Manuale
 - 2.7 Definizioni
3. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORO E DELL'ATTIVITÀ SVOLTA
 - 3.1 Identificazione planimetrica dei locali di lavoro
 - 3.2 Destinazione dei locali
 - 3.3 Attività svolta
 - 3.4 Elenco dei prodotti
 - 3.5 Elenco delle principali attrezzature
 - 3.6 Approvvigionamento idrico
 - 3.7 Trattamento acqua
 - 3.8 Impianto di condizionamento aria
 - 3.9 Rischi per gli alimenti connessi all'attività lavorativa
4. PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP
 - 4.1 Compiti e finalità del Piano di autocontrollo
 - 4.2 Principi base dell'autocontrollo secondo il Sistema HACCP
 - 4.3 Sistema di raccolta dati per il Piano HACCP
5. ATTIVITÀ SVOLTE PER L'APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP
 - 5.1 Costituzione Gruppo di Lavoro
 - 5.2 Descrizione dei prodotti
 - 5.3 Analisi dei possibili usi del prodotto
 - 5.4 Realizzazione del diagramma di flusso
 - 5.5 Procedura utilizzata per la descrizione del processo produttivo
 - 5.6 Definizione dei pericoli associati ad ogni fase del processo, analisi dei pericoli e individuazione delle misure di prevenzione e protezione
 - 5.7 Misure di controllo
 - 5.7.1 Misure di prevenzione

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 3 di 27

5.7.2 Applicazione della corretta prassi igienica

5.7.3 Applicazione del Sistema HACCP

5.8 Identificazione dei Punti Critici di Controllo

5.9 Definizione dei limiti di accettazione dei PCC

5.10 Definizione del sistema di monitoraggio dei PCC

5.11 Definizione degli interventi in caso di non controllo dei PCC

5.12 Definizione di procedure per verificare l'efficacia del Sistema HACCP

5.13 Definizione della documentazione di pianificazione e di registrazione dei principi e della loro applicazione

5.14 Documentazione

5.15 Normativa del settore dei prodotti alimentari

6. MISURE DI ATTUAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO

6.1 Programma del Piano di Autocontrollo

6.2 Programma del Controllo Qualità

6.3 Programma dei Controlli Microbiologici

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 4 di 27

1. Dati identificativi della ditta

1.1 Denominazione

Ditta PIRRACCHIO FRANCESCO

1.2 Sede dove si svolge l'attività

Stabilimento: Via Palermo Zona Industriale s.n. – 95046 PALAGONIA (CT)

1.4 Altre Sedi

Sede legale: **Via Pietro Metastasio, 10** – 95046 PALAGONIA (CT)

1.5 Legale Rappresentante

Francesco PIRRACCHIO

1.6 Dipendenti

L'elenco nominativo del Personale è riportato nel Registro dell'Autocontrollo.

1.7 Organigramma dell'autocontrollo

Nell'ambito della ditta vengono individuate, ai sensi dell'art. 2 del D. Lgs. 193/07 e reg 852/04, le seguenti figure:

Responsabile dell'industria alimentare

Marco pirracchio

Consulenti esterni

Lilly Bisaccia

Laboratorio di Analisi

Agrobiolab srl

1.8 Dichiarazione di Responsabilità

Il Legale Rappresentante della ditta PIRRACCHIO FRANCESCO, presa conoscenza dei rischi specificati ed altri eventuali rischi in questo Manuale non contemplati, si impegna a prendere tutte le misure necessarie per assicurare l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari e per tenere sotto controllo i punti critici individuati e risolvere le possibili non conformità.

Firma _____

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 5 di 27

2. Informazioni relative al Manuale

2.1 Data di emissione del Manuale

Febbraio 2011.

2.2 Autore del Manuale

È stato redatto dal Legale Rappresentante

2.3 Obiettivi del Manuale

Il presente Manuale è stato redatto ai sensi del D. Lgs. n.

193/07 e dal reg. CE 852/04; pertanto esso riguarda l'individuazione, nella propria attività, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica, dal punto di vista igienico, per la sicurezza degli alimenti e la descrizione delle misure e del programma di prevenzione/protezione, a prescindere dall'applicazione di tutte le norme vigenti in materia di igiene degli alimenti. La verifica dell'applicazione di tali norme non è quindi oggetto del presente Manuale.

2.4 Contenuto del Manuale

Il presente Manuale comprende:

- a) Principi informativi di tutela igienica degli alimenti
- b) Risultati della analisi dei potenziali rischi per gli alimenti
- c) Individuazione dei punti critici di controllo (punti in cui si possono verificare dei rischi per gli alimenti) e dei relativi limiti di accettazione
- d) Individuazione delle misure di prevenzione e protezione
- e) Programma di attuazione degli interventi (Piano di autocontrollo).

2.5 Aggiornamento della Valutazione e del Manuale

L'aggiornamento della Valutazione ed il relativo Manuale è previsto dopo l'esecuzione degli interventi previsti dal Programma di autocontrollo e periodicamente con frequenza annua (riesame periodico ai sensi dell'Art. 3, comma 2, punto e).

L'aggiornamento del presente Manuale si renderà altresì necessario allorquando verranno apportate modifiche dell'attività lavorativa (variazioni di processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e sorveglianza) significative ai fini della sicurezza degli alimenti.

2.6 Pubblicità e custodia del Manuale

Il presente Manuale viene custodito dalla ditta (Art. 3, comma 3) sotto la responsabilità del Responsabile dell'industria alimentare, detto anche nel proseguo Responsabile dell'autocontrollo.

2.7 Definizioni

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 6 di 27

Nella presente Manuale si fa riferimento alle seguenti definizioni:

DIAGRAMMA DI FLUSSO

Rappresentazione schematica del ciclo di produzione/lavorazione.

FATTORE DI RISCHIO

L'agente chimico, biologico o fisico responsabile del rischio.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Analisi dei rischi e controllo dei punti critici. E' un sistema preventivo di identificazione e di controllo del rischio, utilizzato nelle industrie alimentari, ¹ finalizzato a garantire la sicurezza igienica dei prodotti destinati all'alimentazione umana.

MISURA PREVENTIVA

Ogni soluzione adottabile per controllare un rischio.

MONITORAGGIO

Ogni sequenza pianificata di osservazioni o misure atte alla valutazione della controllabilità di un PCC.

PCC (Punto Critico di Controllo)

È una fase di lavorazione, una zona, una procedura dove può essere applicata una procedura di controllo con conseguente prevenzione, riduzione o totale eliminazione dei rischi al fine di ottenere prodotti sani.

PCP (Punto Critico di Processo)

Ogni fase, operazione, procedura o macchina, in corrispondenza della quale si può determinare una condizione di rischio.

PERICOLO

Fonte di possibili lesioni o danni alla salute del consumatore dovuta all'igiene degli alimenti.

PIANO HACCP

Manuale delle procedure da seguire per la riduzione o l'eliminazione dei rischi.

RISCHIO

Combinazione di probabilità e gravità di possibili lesioni o danni alla salute del consumatore dovuta all'igiene degli alimenti.

SISTEMA HACCP

Risultato dell'attuazione della metodologia HACCP.

STANDARD IGIENICO

Entità massima tollerabile del fattore di rischio nel prodotto finito.

VALUTAZIONE DEI RISCHI

Valutazione globale delle probabilità e delle gravità di possibili lesioni o danni alla salute del consumatore dovuta all'igiene degli alimenti per scegliere le adeguate misure di sicurezza.

¹ Si intende per industria alimentare ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari (D. Lgs. 193/07, art. 2)

3. Descrizione dei Locali di lavoro e dell'Attività svolta

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 7 di 27

3.1 Identificazione planimetrica dei locali di lavoro

Le aree ed i locali di lavoro cui si riferisce il Manuale sono individuati nelle planimetrie allegate. In esse sono evidenziate le aree di lavoro e di servizio ove si svolgono le attività, come risultano dall'elenco riportato al punto successivo.

3.2 Destinazione dei locali

- area accettazione merci
- magazzino materie prime
- locale celle frigorifere
- area lavorazione
- area confezionamento
- magazzino prodotti finiti confezionati
- area carico prodotti finiti
- servizi igienici e spogliatoio
- uffici.

3.3 Attività svolta

La ditta svolge l'attività di lavorazione e commercializzazione (import – export) prodotti ortofrutticoli. L'attività viene svolta nei seguenti orari:

- dalle ore 8 alle ore 13 e dalle ore 15 alle ore 18, e comunque passibile di modifiche in funzione delle necessità degli ordini.
- chiusura settimanale sabato pomeriggio e domenica, e comunque passibile di modifiche in funzione delle necessità degli ordini.

3.4 Elenco dei prodotti

L'elenco dei prodotti alimentari lavorati, è riportato nel Registro dell'Autocontrollo.

3.5 Elenco delle principali attrezzature

L'elenco delle principali attrezzature utilizzate è riportato nel Registro dell'Autocontrollo.

3.6 Approvvigionamento idrico

L'acqua utilizzata è acqua di acquedotto comunale.

3.7 Impianto di condizionamento aria

Nei locali di produzione è assente un impianto di condizionamento dell'aria.

3.9 Rischi per gli alimenti connessi all'attività lavorativa

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 8 di 27

I rischi per la sicurezza degli alimenti sono legati soprattutto ad eventuali carenze degli impianti, dell'igiene dei locali di lavoro, delle attrezzature, del personale, alla non corretta conservazione, manipolazione ed utilizzazione delle materie prime e materiali per il confezionamento, all'utilizzo di materie prime non controllate o contaminate all'origine, al non rispetto della catena del freddo. In particolare si segnalano i seguenti rischi:

Rischi di natura biologica

I principali rischi di natura biologica riguardano due grosse categorie: i microrganismi (batteri, lieviti e muffe) e gli organismi superiori (insetti, uccelli, animali domestici e topi). In entrambi i casi possono essere presenti nelle materie prime all'origine (contaminazione primaria) oppure penetrarvi nelle diverse fasi di lavorazione (contaminazione secondaria) a causa di diversi fattori quali:

- contaminazione indotta dal personale (scarsa igiene personale)
- contaminazione dovuta ai piani di lavoro, attrezzature, contenitori, ecc. (scarsa igiene ambientale).

Rischi di natura chimica

I principali rischi di natura chimica riguardano la eventuale presenza:

- di residui di pratiche agronomiche (pesticidi, fitofarmaci, antiparassitari, erbicidi, derattizzanti, acaricidi) e/o di micotossine nelle materie prime di origine vegetale
- di contaminanti chimici rilasciati dagli impianti di produzione
- di residui di detergenti.

Rischi di natura fisica

I principali rischi di natura fisica riguardano la presenza nel prodotto di impurità solide quali sassolini, schegge di legno, pezzetti di materiali ferrosi, frammenti di artropodi, peli di origine animale o vegetale, materiali di imballaggio e confezionamento, oltre che alla caduta accidentale di capelli o di effetti personali degli addetti durante il processo di lavorazione.

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 9 di 27

4. Piano di Autocontrollo HACCP

4.1 Compiti e finalità del Piano di autocontrollo

Il presente Piano di autocontrollo, realizzato secondo il sistema HACCP ai sensi del D. Lgs. n. 193/07 e del Reg. 852/04 ha lo scopo di promuovere la sicurezza igienico-sanitaria e lo standard qualitativo dei prodotti alimentari in tutte le diverse fasi di lavorazione (dal ricevimento delle materie prime al consumo finale). Il Sistema HACCP è un programma di prevenzione che la ditta mette in atto con lo scopo di consolidare il livello di sicurezza sotto il profilo igienico per non esporre il consumatore finale ad eventuali rischi nel consumo dei prodotti alimentari. Il Piano di autocontrollo elaborato individua ed applica le necessarie procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici nella produzione.

4.2 Principi base dell'autocontrollo secondo il Sistema HACCP

I principi base dell'autocontrollo secondo il Sistema HACCP, considerati nel presente Manuale sono di seguito riportati:

Principio 1 - Identificazione dei rischi potenziali associati alla lavorazione di un alimento in tutte le sue varie fasi dalla produzione fino al consumatore finale. Valutazione delle probabilità che il rischio si verifichi, identificazione delle misure preventive per il suo controllo.

Principio 2 - Determinazione dei punti, delle procedure, delle fasi del processo produttivo che possono essere controllate (Punti Critici di Controllo, PCC) al fine di eliminare i rischi o minimizzare la loro probabilità di verificarsi.

Principio 3 - Definizione dei limiti critici che devono essere rispettati per assicurare che ogni punto critico (PCC) sia sotto controllo.

Principio 4 - Definizione di un sistema di monitoraggio che permetta di assicurare il controllo dei PCC tramite osservazioni dirette (es. annotazione di una temperatura) o analisi di laboratorio (es. prelievo ed analisi di campioni).

Principio 5 - Definizione dell'azione correttiva da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare punto critico (PCC) non è sotto controllo.

Principio 6 - Redazione di procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per la conferma che il Sistema HACCP stia funzionando efficacemente.

Principio 7 - Definizione di una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni.

L'autocontrollo è in definitiva una maggiore responsabilizzazione dell'imprenditore del settore alimentare il quale è chiamato in prima persona a verificare l'efficienza del proprio ciclo lavorativo documentando le scelte fatte e le misure adottate allo scopo di garantire e migliorare la qualità dei propri prodotti nel rispetto della corretta prassi igienica. L'autocontrollo rappresenta anche uno strumento di tutela e di promozione dell'attività sia sotto l'aspetto puramente commerciale (migliore immagine nei confronti dei clienti) sia come garanzia per il consumatore.

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 10 di 27

4.3 Sistema di raccolta dati per il Piano HACCP

Il sistema di indagine adottato (Sistema HACCP) permette di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari mediante la prevenzione dei pericoli potenziali tramite l'adozione di misure preventive, il riscontro della loro efficacia (monitoraggio), e la pianificazione dei rimedi (azioni correttive e preventive, verifiche ispettive interne). Tutto questo è realizzato tramite l'individuazione dei Punti Critici di Controllo (PCC). I PCC possono essere individuati in relazione ad un impianto, un'operazione, una procedura o un trattamento al cui livello si può applicare un controllo per l'eliminazione di un pericolo, per ridurre al minimo o prevenire un evento dannoso dovuto all'igiene degli alimenti. Il controllo non è un controllo nel senso di analisi, ma nel senso di prevenzione e di mantenimento sotto controllo dei parametri individuati. Tramite le tecniche di trattamento degli alimenti (catena del freddo, trattamenti fisici o chimici) si riesce a intervenire efficacemente sul rischio microbiologico nelle fasi di conservazione e distribuzione degli alimenti, mentre sulle altre fasi il controllo avviene tramite:

- l'adozione delle buone pratiche di lavorazione
- una corretta igiene ambientale
- una corretta igiene delle attrezzature e degli utensili
- una corretta igiene ed educazione del personale
- una corretta derattizzazione e lotta agli insetti ed animali nocivi
- l'applicazione di idonee procedure di controllo
- l'approvvigionamento di materie prime controllate e di qualità
- una corretta conservazione delle materie prime
- un corretto confezionamento e conservazione dei prodotti finiti.

Per la verifica della correttezza ed efficacia di tali operazioni sono previsti esami analitici presso laboratori di analisi degli alimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità.

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 11 di 27

5. Attività svolte per l'applicazione del Sistema HACCP

5.1 Costituzione Gruppo di Lavoro

Prima di procedere allo studio del Sistema HACCP, il Legale Rappresentante della ditta ha informato tutto il personale della decisione intrapresa allo scopo di un coinvolgimento diretto alla realizzazione e successiva applicazione del Piano di autocontrollo nel corso di apposita riunione. Durante tale incontro è stato anche individuato e nominato il Responsabile dell'industria alimentare nella persona del Signor Marco Pirracchio. Il Gruppo di lavoro risulta pertanto così costituito:

Gruppo di lavoro (HACCP team)

Funzione Nominativo

Legale Rappresentante PIRRACCHIO Francesco

Responsabile Industria Alimentare Pirracchio Marco

5.2 Descrizione dei prodotti

Al fine di una completa descrizione dei prodotti oggetto dello studio, sono state raccolte informazioni inerenti:

- composizione delle materie prime
- evoluzione del profilo microbiologico
- materiali a contatto del prodotto (*packaging*)
- *shelf life* / requisiti di conservazione.

5.3 Analisi dei possibili usi del prodotto

I gruppi di consumatori a cui sono indirizzati i prodotti alimentare in questione, identificati nella fase di studio, sono una pluralità di soggetti sia pubblici che privati quali ingrosso, dettaglio, famiglie, ristorazione, ecc. Il prodotto viene consumato essenzialmente tal quale. Lo scopo è stato quello di verificare le abitudini reali degli utilizzatori al fine di individuare eventuali pericoli derivanti da usi impropri e abitudini alimentari non corrette (es. errata conservazione, manipolazione, ecc.).

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 12 di 27

5.4 Realizzazione del diagramma di flusso

Per la realizzazione del diagramma di flusso il gruppo di lavoro ha raccolto tutte le informazioni relative non solo al processo produttivo ma anche ai fattori che lo possono influenzare, seguendo e descrivendo il flusso di materiali che si trasformano da materie prime a prodotti finiti. Vengono di seguito riportati i dati che sono stati raccolti per l'individuazione delle singole fasi di processo:

- Planimetria dei locali e localizzazione degli impianti
- Schema di lavorazione dei prodotti
- Schema relativo alla circolazione delle merci e delle persone
- Individuazione delle zone alta / bassa contaminazione
- Aree di stoccaggio, confezionamento e distribuzione.

Le fasi lavorative legate ai prodotti alimentari in questione possono essere descritte dai diagrammi di flusso riportati negli Allegati.

5.5 Procedura utilizzata per la descrizione del processo produttivo

La procedura utilizzata per la descrizione del processo produttivo è quella definita dalla norma UNI ISO 9004-4 “Guida per il miglioramento della Qualità” (Appendice A, punto A.6 – Diagramma di flusso) di seguito riportata:

- a. Identificazione dell'inizio e della fine del processo
- b. Osservazione dell'intero processo dall'inizio alla fine
- c. Definizione degli stadi del processo (attività, decisioni, entrate e uscite)
- d. Costruzione di una bozza di diagramma di flusso per rappresentare il processo
- e. Revisione della bozza del diagramma di flusso insieme alle persone coinvolte nel processo
- f. Miglioramento del diagramma di flusso in base alla precedente revisione
- g. Verifica del diagramma di flusso con il processo reale
- h. Datazione del diagramma di flusso per futuri riferimenti e usi (può servire per la registrazione di come il processo funziona effettivamente e per identificare opportunità per il miglioramento).

5.6 Definizione dei pericoli associati ad ogni fase del processo, analisi dei rischi ed individuazione delle misure di prevenzione e protezione

Il gruppo di lavoro ha identificato i rischi del ciclo produttivo associandoli alle fasi del processo da cui hanno origine, di seguito elencate:

- materie prime
- modalità e logistica di lavorazione
- condizioni di immagazzinamento e conservazione
- modalità e logistica di confezionamento e di distribuzione.

I rischi individuati sono specificati nelle Schede di Autocontrollo riportate negli Allegati.

I criteri adottati per l'individuazione dei rischi sono stati molteplici:

- criteri legislativi e normativi, prendendo in considerazione le principali leggi e norme legislative vigenti in materia di igiene degli alimenti;
- criteri tecnici, prendendo in considerazione le principali normative esistenti in materia di impianti, attrezzature e materiali per alimenti;

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 13 di 27

- criteri statistici, analizzando le eventuali cause di infezioni alimentari ascrivibili ai prodotti della ditta, confrontati con quelli del settore di appartenenza;

- criteri sistematici, facendo uso di schematizzazioni e di liste di controllo alle probabili fonti di rischio (fasi di lavorazione, attrezzature, utensili ed impianti, igiene dei locali e del personale, approvvigionamento delle materie prime, ecc.), applicate per ciascun prodotto, per ciascuna lavorazione e per ciascuna area in cui è stata suddivisa la ditta ed il suo ciclo di lavorazione.

Fra i rischi individuati, riconducibili alla specifica attività ed alla tipologia dei prodotti alimentari esaminati, è stata effettuata una valutazione comparativa per individuare l'importanza relativa dei rischi stessi, le priorità e le modalità di intervento per la loro eliminazione, ove possibile, ovvero la riduzione della loro intensità, probabilità e dei possibili effetti. Gli strumenti di valutazione presi in considerazione sono:

- l'applicazione dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato Sistema HACCP richiamato al comma 2, art. 3 del D. Lgs. 193/07 e Reg CE 852/04;
- la Direttiva 94/356/CE, il D. Lgs. n. 193/07, la circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3.08.85, n. 21 del 28.07.95 e n. 11 del 07.08.1998, i documenti emessi dall'Unione Europea;
- le indicazioni fornite nei Manuali di corretta prassi igienica di settore, ove presenti ed applicabili, ovvero delle norme sui Sistemi Qualità della serie ISO 9000 (art. 4 del D. Lgs. 193/07), tenendo conto delle linee guida e misure raccomandate dal *Codex Alimentarius*.

5.7 Misure di controllo

Il gruppo di lavoro ha individuato le misure di controllo (azioni preventive e correttive) da attuare in azienda per il controllo di ciascun rischio individuato, che possono essere così classificate in relazione alle aree di applicazione:

- personale (formazione, procedure, istruzioni, corretta prassi igienica, registrazioni di attività)
- materie prime, materiali per il confezionamento e prodotti finiti (ispezione, segregazione, identificazione, rintracciabilità, conservazione, manipolazione, analisi di campioni)
- processo (manutenzione, pulizia impianti, attrezzature, controllo parametri di processo)
- ambiente (pulizia, monitoraggio, manutenzione).

5.7.1 Misure di prevenzione

Essenzialmente i problemi di contaminazione dei prodotti alimentari sono di due tipi:

1. relativi alla presenza di eventuali contaminazioni microbiologiche, chimiche e/o fisiche "aborigine" nelle materie prime, dovute ai procedimenti di coltivazione, raccolta, stoccaggio, trasporto;
2. relativi ad eventuali contaminazioni microbiologiche, chimiche e/o fisiche esogene, causate dal personale, dalle attrezzature, superfici di lavoro ed imballi, modalità di conservazione, lavorazione, confezionamento, trasporto.

Pertanto la prevenzione dei rischi si può ricondurre a due argomenti di base:

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 14 di 27

- applicazione della corretta prassi igienica nella conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari
- impostazione di un corretto Piano di Autocontrollo (Piano HACCP).

5.7.2 Applicazione della corretta prassi igienica

Requisiti dei locali

Tutti i locali adibiti alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari devono essere sani, puliti ed isolati quanto più possibile, dall'ambiente esterno. Non ci deve essere polverosità né punti di ristagno di acqua o altri liquidi. Le zone dove vengono stoccate le materie prime devono essere nettamente separate dalle zone di lavorazione, confezionamento e distribuzione; non devono presentare polverosità e devono essere prive di infestanti.

Requisiti delle attrezzature

Le attrezzature e tutti i materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari devono rispondere a quanto stabilito dal Decreto del Ministero della Sanità del 21 marzo 1973 e successive modifiche. Devono essere evitate le tubature che creino dei punti morti e deve quindi essere garantito un buon drenaggio delle tubazioni ed una loro facile pulizia e disinfezione. Tutti i serbatoi dovranno essere facilmente ispezionabili, pulibili e in grado di garantire l'assenza di contaminazioni. Deve essere assicurato un adeguato drenaggio delle sostanze detergenti e dell'acqua di lavaggio e di lavorazione; la manutenzione deve essere pianificata in modo da assicurare sempre un corretto ed igienico funzionamento; le attrezzature devono permettere un'adeguata pulizia. Gli impianti, le attrezzature e tutte le superfici di lavoro che vengono a contatto con gli alimenti devono essere scrupolosamente puliti, lavati e disinfettati a ogni fine lavorazione e sottoposti a regolare manutenzione: soprattutto deve essere posta particolare attenzione ai punti morti e alle fessure, in quanto queste possono diventare ricettacolo di infestanti e di materiale organico umido che, col trascorrere del tempo, può ammuffire. Inoltre, gli impianti e le attrezzature devono essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.

Requisiti per il personale

Il personale deve porre particolare attenzione alla corretta manipolazione degli alimenti associata ad una perfetta igiene della persona. La qualificazione del personale su tali temi deve avvenire mediante interventi di informazione e formazione così come previsto dal D. Lgs. 193/07 nell'Allegato, al Capitolo X – Formazione (“I responsabili dell'industria alimentare devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuta un addestramento e una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.”).

5.7.3 Norme di buona pratica per gli operatori

Quelle che seguono sono linee guida minime che da tutti gli addetti devono rispettare.

COPERTURE PER CAPELLI

Cappelli e cuffie sono necessarie per tenere capelli e loro contaminanti lontano dagli alimenti. Dopo aver toccato i capelli o la faccia, lavarsi le mani (seguendo le indicazioni suddette).

FUMO, CIBO, CHEWING-GUM

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 15 di 27

Fumare solo nelle zone in cui è concesso e mangiare solo nella sala ristoro, se presente. Non masticare chewing-gum durante il lavoro. Lavare le mani (seguendo le indicazioni suddette) dopo aver fumato, mangiato e bevuto, onde prevenire la contaminazione dalla bocca alle mani.

ACCESSORI PERSONALI E GIOIELLI

Gli accessori personali ed i gioielli non devono essere permessi poiché possono essere sporchi, possono cadere negli alimenti o possono anche essere causa di infortunio se si impigliano in oggetti caldi o in attrezzature.

GREMBIULI

Indossare un grembiule pulito. Un grembiule non dovrebbe essere usato come una salvietta. Lavare le mani (seguendo le indicazioni suddette) dopo aver toccato o essersi pulito nel grembiule. Togliere il grembiule quando si abbandona l'area di lavoro.

GUANTI IN PLASTICA

Se vengono utilizzati guanti di plastica, indossarli sopra le mani accuratamente lavate. Cambiare i guanti spesso e comunque in tutte le circostanze in cui ti laveresti le mani.

LAVAGGIO DELLE MANI

1. Lavare accuratamente le mani e le parti scoperte delle braccia con sapone e acqua calda:

- prima di iniziare a lavorare;
- durante il lavoro ogni volta che sia necessario per mantenersi pulito;
- dopo ogni pausa;
- dopo aver toccato qualsiasi fonte di contaminazione, quali:
 - telefono, stracci per pavimento;
 - attrezzature, utensili o immondizia;
- dopo aver usato prodotti per la pulizia;
- dopo aver mangiato, bevuto, fumato, essersi soffiato il naso, aver tossito o essere andato ai servizi igienici;
- dopo aver raccolto qualcosa da terra.

2. Fasi indicate per il lavaggio delle mani:

- usare sapone e acqua corrente calda (40 °C);
- strofinare vigorosamente le mani per 20 sec.;
- lavare tutte le superfici incluse:
 - dorso delle mani;
 - polsi;
 - spazi tra le dita;
- usare uno spazzolino apposito per spazzolare intorno e sotto le unghie;
- sciacquare bene sotto acqua corrente;
- asciugare con salviette monouso;

• in mancanza di rubinetteria azionata a pedale (ovvero elettronicamente) chiudere i rubinetti e toccare le porte con una salvietta e non direttamente con le mani.

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 16 di 27

3. Verificare che tutti i lavelli siano forniti di sapone e salviette monouso.

MALATTIA

Chiunque sia malato non dovrebbe lavorare a contatto degli alimenti. Informare il Responsabile dell'autocontrollo in presenza di dissenteria o forte raffreddore.

PULIZIA

Fare il bagno o la doccia tutti i giorni, usare un deodorante neutro, indossare abiti puliti ogni giorno. Indossare calzature appropriate per il lavoro e tenerle pulite.

TAGLI, ABRASIONI E SCOTTATURE

Coprire con bendaggi asettici e coprire i bendaggi con protezioni impermeabili, come guanti di gomma. Informare il Responsabile dell'autocontrollo.

UNGHIE

Tenere le unghie corte e pulite.

UNIFORME

Le uniformi devono essere pulite, cambiate ogni giorno ed indossate in appositi locali. Indossare abiti puliti per lavorare e cambiarsi solo negli spogliatoi. L'uniforme non deve essere indossata per recarsi o per tornare dal lavoro.

5.7.4 Applicazione del Sistema HACCP

Una scrupolosa applicazione del Sistema HACCP consiste, essenzialmente, nei seguenti punti:

1. Controllo e accurata selezione delle materie prime: È opportuno valutare e qualificare i fornitori, verificare le forniture, nonché richiedere certificazione o attestazione sui valori dei residui di fitofarmaci a garanzia della qualità del prodotto fornito. Un discorso a parte merita l'approvvigionamento idrico in quanto dovrà pertanto essere assicurata la completa potabilità dell'acqua.
2. Controllo dei parametri di lavorazione: è indispensabile che siano accuratamente verificati e registrati le temperature di conservazione, in quanto Punti Critici di Controllo (PCC).
3. Controllo della pulizia degli impianti, delle attrezzature, utensili, contenitori, superfici di lavoro, celle frigo: le operazioni di pulizia devono essere eseguite in maniera corretta da personale addestrato appositamente per questo scopo. Impianti, attrezzature, utensili, contenitori, superfici di lavoro e celle frigo vanno lavati, disinfettati ed asciugati perfettamente con frequenza stabilita; prima dell'utilizzo è indispensabile effettuare controlli visivi per accertarne la totale asportazione di residui. È pure opportuno individuare tutti i punti più difficili da pulire ed effettuare un monitoraggio microbiologico con tamponi onde accertarne l'idoneità microbiologica (soprattutto per quanto riguarda muffe e lieviti).
4. Controllo dell'aria degli ambienti: devono essere eseguiti periodici trattamenti dell'aria nelle zone di conservazione, lavorazione e stoccaggio allo scopo di ridurre al minimo la contaminazione microbica e, in particolare la presenza di spore di muffe. Eventuali filtri dell'aria vanno puliti e disinfettati secondo schemi di manutenzione prefissati. Onde verificare la concentrazione di contaminanti nell'aria, è opportuno eseguire monitoraggi con piastre esposte nell'ambiente di lavorazione o col metodo dell'aspirazione.
5. Controllo ed educazione del personale: deve essere accertato lo stato di idoneità

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 17 di 27

sanitaria dei lavoratori, secondo le normative di legge attualmente vigenti. Il personale, inoltre, va educato alla applicazione della corretta prassi igienica: pulizia degli abiti da lavoro, uso degli abiti da lavoro, uso e pulizia degli utensili, ecc. Con queste operazioni si tende soprattutto ad eliminare il rischio di contaminazione dovuta a stafilococchi ed enterobatteri. Deve inoltre essere fatto assoluto divieto al personale di fumare, bere o mangiare nei locali di lavoro.

6. Controllo delle modalità di conservazione ed esposizione dei prodotti: contenitori, celle frigo devono essere sani e puliti, privi di ogni tipo di infestanti (roditori, insetti, muffe, ecc.). Inoltre devono garantire il mantenimento della temperatura richiesta da ogni tipologia di prodotto.

La correlazione tra i rischi identificati e le misure preventive individuate è riportata nella Schede di sintesi “Schede dell’Autocontrollo” degli Allegati.

5.8 Identificazione dei Punti Critici di Controllo

Sono stati identificati i Punti Critici di Controllo (PCC) utilizzando dei criteri di scelta oggettivi e non soggettivi, tratti dal *Codex Alimentarius*, consistenti in una sequenza logica di domande (detta «albero delle decisioni») volte a stabilire se un dato punto di controllo (PC) sia un PCC. Non tutti i pericoli identificati, grazie all'applicazione di questo criterio, sono risultati dei punti critici di controllo, poiché tutti i pericoli identificati, per i quali esistono delle misure di controllo tali da eliminare o ridurre il rischio a livelli accettabili, non sono stati considerati dei PCC, ma solamente punti di controllo. I punti critici di controllo sono riportati nelle Schede di sintesi “Schede dell’Autocontrollo”.

5.9 Definizione dei limiti di accettazione dei PCC

Per limiti di accettazione di un punto critico di controllo si intendono dei limiti espliciti legati a una caratteristica di tipo fisico, chimico o biologico che separano ciò che è accettabile da ciò che non lo è (standard igienico). L'obiettivo è quello di permettere agli operatori addetti all'autocontrollo di stabilire autonomamente quando un PCC è o non è sotto controllo, delegando agli stessi operatori la responsabilità di intervenire in caso di non controllo del punto critico. I limiti critici sono rappresentati dai valori di parametri misurabili agli estremi di un intervallo tollerabile da un punto di vista della sicurezza del prodotto [quali intervallo di massima temperatura, presenza/assenza di microrganismi patogeni e sostanze nocive (es. pesticidi), valutazioni sensoriali (olfatto, colore, crescite estranee visibili)]. Il monitoraggio dei limiti di accettazione avviene mediante l'uso della *carte di controllo* (in ascissa viene riportata la frequenza di monitoraggio, mentre in ordinata il valore del parametro sotto controllo, indicando il valore limite di accettazione) dove si definiscono le seguenti zone di monitoraggio:

- la «zona di controllo» è un intervallo all'interno del quale il PCC è sotto controllo;
- la «zona di preallarme e regolazione» è un intervallo per il quale il punto critico è sotto controllo (e quindi non si hanno pericoli per la sicurezza e salubrità del prodotto) ma si deve intervenire sul processo per effettuare le opportune regolazioni prima della perdita del controllo
- la «zona di fuori controllo» è un'area all'interno del quale il PCC è fuori

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 18 di 27

controllo.

Come fonti per l'individuazione dei limiti di accettazione sono state considerate:

- Informazioni riportate su regolamenti e legislazione, dati di letteratura
- Dati relativi alle condizioni di moltiplicazione batterica
- Esperienza del gruppo di lavoro
- Manuali di corretta prassi igienica.

Gli elementi considerati nella definizione dei limiti di accettazione sono stati anche:

- l'accuratezza e precisione delle misurazioni e strumentazione impiegata
- la taratura degli strumenti.

Alcune caratteristiche oggetto del monitoraggio non sono strumentalmente o economicamente misurabili attraverso caratteristiche oggettive. In questi casi, per rendere oggettive delle valutazioni soggettive, così da rendere le valutazioni individuali indipendenti dalle persone che le esprimono, si dovrà operare con:

- la qualificazione gli operatori
- la definizione di apposite scale di riferimento.

5.10 Definizione del sistema di monitoraggio dei PCC

Il monitoraggio dei punti critici è una sequenza pianificata di attività, effettuata con strumenti idonei e da personale qualificato, necessaria a identificare perdite di controllo dei PCC e quindi mantenere sotto controllo il processo rilevando gli scostamenti dei parametri prestabiliti. A tal fine sono state definite:

- le responsabilità, cioè CHI deve valutare i dati raccolti durante il processo di monitoraggio. Il responsabile del controllo ha competenza ed autorità idonee per intraprendere le azioni necessarie in caso di non controllo del punto critico.
- l'oggetto del controllo, cioè COSA deve essere monitorato.
- le modalità di esecuzione, cioè COME viene effettuato il controllo del prodotto.

Il sistema di monitoraggio è applicato sia "on-line" (raccolta di parametri di processo come temperatura) sia "off-line" (raccolta di parametri di laboratorio quali carica batterica totale, muffe e lieviti). Per valutare se un PCC è sotto controllo si utilizzano una o più delle seguenti tipologie di valutazione:

1. Osservazioni visive
2. Valutazioni sensoriali
3. Misurazioni di caratteristiche fisiche
4. Esecuzioni di analisi microbiologiche.

- la frequenza, cioè QUANDO eseguire il monitoraggio.

Le informazioni sono raccolte in modo da pervenire in tempo utile per adottare gli interventi necessari per il controllo prima di produrre scarti/prodotto non conforme, rischi per l'igiene degli alimenti. Sebbene il monitoraggio dei parametri non è continuativo, la frequenza di controllo garantisce il controllo dei PCC. Le regolazioni da effettuare sul processo sono attuate sin da quando i risultati del monitoraggio indicano tendenze (derive) che potrebbero portare a perdite di controllo (anche mediante l'applicazione delle *carte di controllo*).

- le modalità di registrazione, intese come capacità di dare evidenza dell'attività.

Le registrazioni sono effettuate sia nel caso di esiti positivi che di esiti negativi.

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 19 di 27

Tutte le registrazioni, le quali comprendono anche le attività eseguite in caso di non controllo dei punti critici (relativamente al prodotto e al processo), riportano sempre la firma del Responsabile dell'autocontrollo (secondo il D. Lgs. 155 dal «Responsabile dell'industria alimentare» o da persona da questi delegata).

5.11 Definizione degli interventi in caso di non controllo dei PCC

Se il monitoraggio indica che il processo non è sotto controllo, gli operatori intervengono attuando gli specifici interventi pianificati, volti a correggere le deviazioni osservate. Tutte le azioni intraprese assicurano il controllo dei PCC. Il gruppo di lavoro ha definito nel Piano di autocontrollo (per ciascun punto critico):

- la descrizione delle operazioni da eseguire per la correzione dell'anomalia
- la registrazione dei provvedimenti presi.

Gli interventi correttivi che dovranno essere resi operativi per porre sotto controllo il processo (orientamento alle cause) e per la gestione del prodotto non conforme (orientamento alle conseguenze) sono:

1. INTERVENTI SUL PROCESSO

- Regolazioni
- Riparazioni
- Modifiche del processo
- Formazione del personale

2. INTERVENTI SUL PRODOTTO NON CONFORME

- Rifiuto materie prime
- Segregazione prodotti non conformi
- Selezione e scarto prodotti non conformi
- Richiamo del prodotto (D. Lgs. 155, art. 3, comma 4).

5.12 Definizione di procedure per verificare l'efficacia del Sistema HACCP

La verifica del Sistema HACCP viene effettuata ogni anno ed in corrispondenza a ogni variazione significativa di processo, prodotto o personale. (D. Lgs. 155, art. 3, comma 2, punto e) secondo una specifica procedura. La verifica prevede delle Verifiche Ispettive Interne (V.I.I.) programmate annualmente (Programma delle V.I.I.) e formalizzate (note a tutte le funzioni aziendali) seguite da una riunione di coordinamento da svolgere almeno una volta l'anno per discutere le azioni correttive e preventive, analizzando lo Stato del Sistema HACCP implementato (Riesame del Sistema HACCP). La Procedura di Verifica definisce le responsabilità e le modalità operative per l'esecuzione:

- del riesame documentale della corretta attuazione del Piano HACCP
- della verifica dell'efficacia del controllo del processo attraverso l'analisi delle registrazioni del monitoraggio dei PCC (deviazioni accadute)
- della verifica dell'efficacia del controllo delle deviazioni attraverso l'analisi delle registrazioni intraprese (interventi eseguiti)
- della verifica dell'effettiva conoscenza e applicazione di requisiti del monitoraggio da parte del personale preposto al controllo dei PCC (verifiche ispettive in campo)
- dell'analisi dei dati e dei risultati del monitoraggio per verifica tendenze/problemi ripetitivi (azioni correttive e preventive)

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 20 di 27

- dell'analisi dei reclami clienti.

5.13 Definizione della documentazione di pianificazione e di registrazione dei principi e della loro applicazione

Ai sensi dell'art. 3, comma 3, D. Lgs. n. 193/07 è necessario documentare l'attività svolta (quindi assicurare) e dimostrare che i principi del Sistema e del Piano HACCP siano stati correttamente applicati. I documenti di registrazione rappresentano un insieme di registrazioni su supporto informatico o cartaceo atti a dare evidenza della esecuzione delle attività pianificate. La documentazione di registrazione "tipo" approntata include:

- Diagrammi di flusso
- Griglia dei pericoli (Schede dell'autocontrollo)
- Piano di autocontrollo
- Registro dell'autocontrollo (registrazione delle caratteristiche oggetto di monitoraggio - quali parametri di processo, prove analitiche, ecc. - e degli interventi in caso di non controllo dei PCC).

Poiché elemento essenziale per l'applicazione del Sistema HACCP è il coinvolgimento, attraverso l'addestramento e la formazione, del personale è stato redatto un Piano della Formazione.

5.14 Documentazione

Lista di documenti a disposizione degli organi di vigilanza.

Documentazione generale

- Libretti di Idoneità sanitaria
- Autorizzazione sanitaria
- Altre autorizzazioni prescritte

Documentazione relativa al fabbricato

- Planimetrie relative all'insediamento

Documentazione relativa agli impianti

- Layout degli impianti, attrezzature

Documentazione relativa ai rifiuti

- Eventuale modalità smaltimento RSU e denuncia rifiuti prodotti e smaltiti

Documentazione relativa alle macchine ed agli impianti

- Libretti di istruzione e manutenzione
- Adeguatezza macchine (verifica DPR 547/55 e 459/96).

5.15 Normativa del settore dei prodotti alimentari

Dal punto di vista igienico-sanitario, le attività alimentari sono regolamentate da leggi a carattere generale (si veda tavola «il quadro normativo di riferimento») e specifiche - quali ad esempio leggi che riguardano i singoli alimenti - nonché dai regolamenti locali di igiene emanati dalle singole Regioni.

La Legge 283/62 e il DPR 327/80

Le due principali disposizioni normative a cui si fa riferimento sono la Legge quadro 30 aprile 1962 n. 283 («Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande») e il suo regolamento di applicazione, il DPR 26 marzo 1980 n. 327.

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 21 di 27

L'autorizzazione Sanitaria

Ai sensi del l'art. 2 della Legge 283/62 e del l'art. 25 del DPR 327/80 l'attività è subordinata ad autorizzazione sanitaria. Il rilascio di tale autorizzazione da parte dell'autorità sanitaria competente avviene previa verifica della rispondenza dei locali e delle attrezzature alle norme igienico-sanitarie in vigore. Nella prassi amministrativa attuale, salvo casi specificatamente indicati, un'autorizzazione concessa si intende valida fino a quando gli organi di vigilanza non accertino che sono venuti a mancare uno o più requisiti indispensabili per una corretta conduzione igienica dell'impianto. La legge prescrive comunque che i requisiti accertati previo il conseguimento dell'autorizzazione sanitaria devono essere conservati anche dopo il rilascio della stessa.

Il Libretto Sanitario

Rilascio del libretto

L'art 14 della Legge 283/62 e l'art. 37 del DPR 327/80 dispongono che tutto il personale addetto alla "produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari» deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria. Tale libretto è rilasciato dall'autorità sanitaria del comune di residenza previa visita medica di controllo e opportuni accertamenti eseguiti dai medici dei Servizi di Igiene della ASL locale al fine di stabilire se il richiedente non sia affetto da malattia infettiva contagiosa o portatore sano (art. 37 del DPR 327/80). In base alla circolare n. 20 del 5 aprile 1976 del ministero della Sanità chi chiede il rinnovo o il rilascio del libretto sanitario deve essere sottoposto ad accertamenti microbiologici, sierologici, radiologici. Attualmente il richiedente viene sottoposto ad un questionario volto a verificare la conoscenza dei problemi igienico-sanitari. Gli esami sopra riportati vengono invece eseguiti solo in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Validità del libretto

Il libretto di idoneità sanitaria ha validità di un anno dalla data del rilascio o del rinnovo. Va conservato obbligatoriamente sul luogo di lavoro "a cura del titolare o conduttore dell'esercizio", (art. 41 DPR 327/80), una norma che vale anche per il personale solo saltuariamente o temporaneamente presente.

Controllo del libretto e sanzioni

La constatazione durante l'ispezione a un esercizio di pizzeria della mancanza di libretti sanitari o che gli stessi siano scaduti comporta l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria per i dipendenti e per il titolare dell'esercizio, con la possibilità di chiusura dello stesso da uno a 10 giorni (Legge 689/81) o la sospensione dell'autorizzazione sanitaria. Sanzioni più gravi, amministrative e penali, si applicano se l'addetto privo di libretto risulta affetto da malattia o aver contaminato una sostanza alimentare. A norma dell'art. 41 del DPR 327/80, il personale che si sia assentato dal lavoro per malattia per più di 5 giorni deve portare al rientro un certificato medico dal quale risulti che non è affetto da malattia contagiosa e che può riprendere le sue mansioni a contatto con gli alimenti.

Abbigliamento del Personale

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 22 di 27

A norma dell'art. 42 del DPR 327/80 le stesse persone soggette all'obbligo del libretto sanitario devono curare la pulizia personale e in particolare quella delle mani. Gli addetti alla produzione preparazione e manipolazione degli alimenti devono altresì indossare «tute o sopravvesti di colore chiaro nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura». Il copricapo, dunque, non deve - come invece è spesso il caso - avere una pura funzione decorativa. Tutti questi indumenti da lavoro devono essere tenuti puliti.

Conservazione e Trasporto degli alimenti

L'art. 31 del DPR 397/80 stabilisce per le preparazioni alimentari le seguenti temperature di conservazione:

- temperatura non superiore a +4 °C per gli alimenti deperibili. Poiché secondo il ministero della Sanità (Circolare n. 79 del 18 ottobre 1980) per conservazione dei cibi si intende il periodo che intercorre tra la loro produzione e la loro vendita o somministrazione, ne consegue che durante tale lasso di tempo vanno mantenuti alle suddette temperature, impiegando celle frigo, e per il trasporto mezzi o contenitori termici, coibentati o refrigerati.

L'art. 43 del DPR 327/80, relativo all'«idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale», stabilisce altresì che i veicoli debbono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di facile pulizia e quindi presentare superfici e materiali idonei
- assicurare adeguata protezione agli alimenti trasportati riparandoli da insudiciamenti, contaminazioni o altri danni che possano essere causati da fattori esterni.

Lo stesso articolo del DPR 327/80 vieta la promiscuità di carico fra sostanze alimentari e altre sostanze alimentari o non alimentari che possano inquinare i prodotti o alterarne le caratteristiche, salvo l'impiego di confezioni o imballaggi atti a evitare tali rischi.

Alimenti Scaduti

Ai sensi del l'art. 5, lettera b) della Legge 283/62 è vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere e detenere per vendere o somministrare sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione. Ciò significa che la ditta deve provvedere a eliminare dai loro magazzini ogni prodotto che sia in cattivo stato di conservazione.

Smaltimento dei Rifiuti

Sulla scorta del D. Lgs. n.22/97, art. 7, gli scarti alimentari in genere devono essere trattati come rifiuti speciali, salvo che questi rifiuti non siano assimilati, ai sensi dell'art. 21, comma 2, lettera g), ai rifiuti urbani per qualità e quantità.

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti

Il Decreto legislativo 25 gennaio 1992 n. 108, emanato in attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari, ha aggiornato e integrato le disposizioni sulla materia contenute nella Legge 283/62 (art. 11) e nel DPR 23 agosto 1982, n. 777 (emanato in attuazione di una precedente direttiva CEE). Ai sensi di questa normativa, risulta vietato

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 23 di 27

produrre, detenere per vendere, porre in commercio e usare materiali e oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari o con l'acqua per il consumo umano che per composizione o cessione di componenti rendano nocive o pericolose per la salute pubblica le sostanze alimentari o possano modificarne sfavorevolmente le proprietà organolettiche (per le specifiche indicazioni su materiali e oggetti si veda il testo del D. Lgs 108/92). I materiali e gli oggetti non ancora venuti a contatto con i prodotti alimentari devono riportare, all'atto della loro immissione in commercio:

- la dicitura «per alimenti» o una menzione specifica dell'uso a cui sono destinati (“bottiglia per vino”, “cucchiaio per minestra”) oppure il simbolo del bicchiere e della forchetta (Art. 1 del D.M. 25.06.81). Tale dicitura non è necessaria per i materiali e gli oggetti che per la loro stessa natura sono chiaramente destinati a venire a contatto con alimenti;
- le particolari condizioni di impiego, se necessarie;
- il nome o il marchio del fabbricante.

Nelle fasi di commercializzazione dei materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti, le suddette indicazioni devono essere riportate o sui documenti di accompagnamento, o sulle etichette o imballaggi, oppure sui materiali e oggetti stessi. In tutte le fasi di vendita tali materiali e oggetti devono altresì essere accompagnati da una dichiarazione, rilasciata dal produttore, che ne attesti la conformità alle norme loro applicabili. Chi utilizza i materiali e oggetti è tenuto ad accertare tale conformità nonché la loro idoneità tecnologica allo scopo cui sono destinati e deve essere in grado di consentire agli organi di controllo competenti di identificare il fornitore o il produttore. Tali disposizioni si applicano anche ai materiali e oggetti che possono venire a contatto con gli alimenti o l'acqua anche durante la lavorazione degli stessi.

Il Controllo Ufficiale di Alimenti e Bevande: Il DPR 14 luglio 1995

Alle disposizioni in materia di vigilanza sulla produzione e la vendita di alimenti e bevande previste dalla Legge 283/62 e dal suo regolamento di applicazione (DPR 327/80) si è recentemente aggiunta una nuova importante disposizione legislativa, il DPR 14 luglio 1995 n. 132 («Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande»), pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 260 del 7 novembre 1995. Il decreto citato stabilisce fra l'altro le frequenze minime raccomandate per l'ispezione agli esercizi di produzione commercializzazione e somministrazione di prodotti alimentari. Il decreto prevede che l'attività ispettiva debba essere espletata secondo i criteri fissati dall'art. 2 comma 1, del D. Lgs 3 marzo 1993, n. 123 ed essere particolarmente diretta a verificare che tutte le operazioni di preparazione, manipolazione, trasformazione e movimentazione, incluso il trasporto, dei prodotti siano effettuate correttamente e nel rispetto dei criteri igienico-sanitari seguendo le procedure dell'analisi dei rischi e dell'individuazione dei punti critici (sistema HACCP). L'attività ispettiva prevede anche il prelievo di campioni in relazione al volume, alla complessità e alla vulnerabilità igienica della produzione.

Il Controllo Ufficiale di Alimenti e Bevande: Il D. Lgs. 3 marzo 1993, n. 123

Il D. Lgs. 123/93 riassume e coordina quanto già previsto da precedenti normative e

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 24 di 27

introduce alcuni nuovi campi di indagine e controllo, venendo però talvolta a sancire prassi già consolidate, come ad esempio l'esame dei protocolli di deterzione e disinfezione presso le strutture di produzione e vendita di alimenti.

L'autocontrollo: il D. Lgs. 193/07

Il D. Lgs. 193/07, che ha recepito la Direttiva 93/43/CEE, relativa all'igiene dei prodotti alimentari, fissa a livello comunitario i criteri che dovranno informare le modalità di autocontrollo e di certificazione di qualità del prodotto condotti in proprio da ogni singola azienda mediante i principi del sistema HACCP, la cui adozione è prescritta a tutti i livelli nell'attività di produzione, trasformazione, lavorazione e preparazione degli alimenti. La normativa è vigente dal 28 giugno 1998 sebbene l'applicazione delle sole sanzioni amministrative è slittata al 30 giugno 1999.

La Sicurezza e l'igiene dei Luoghi di Lavoro (D. Lgs 626/94)

Recependo ben otto direttive CEE emanate dall'89 a oggi, il D. Lgs. 626/94 ha introdotto una nuova disciplina sulla sicurezza e l'igiene dei luoghi di lavoro, una materia precedentemente regolata dalle leggi quadro DPR 547/55 sulla prevenzione degli infortuni e dal DPR 303/56 sull'igiene del lavoro, tutta validi per le parti non soppresse.

IL QUADRO NORMATIVO GENERALE DI RIFERIMENTO

PROVVEDIMENTO CONTENUTI PUBBLICAZIONE

L. 30.4.1962, n. 283 Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del Testo unico delle leggi sanitarie approvato con Regio Decreto 27.7.1934 n. 1265)

G.U. n. 139 del
4.6.1962

DPR 26.3.1980, n. 237 Regolamento di esecuzione della L. 3.4.1962, n. 283 e successive modificazione in materie di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

G.U. n. 193 del
16.07.80

D.L. 8.6.1986, n. 282 Coordinato con la legge di conversione 7.8.1986, n. 462, recante «Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari

G.U. n. 192 del
20.08.86

D. Lgs. 28.7,1989, n.
271

Norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale

Suppl. Ord. .G.U. n.
182 del 05.08.89

D. Lgs. 25.1.1992, n.
108

Attuazione della Direttiva 89/109 CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 25 di 27

Suppl. Ord. .G.U. n.

39 del 17.02.92

D Lgs. 27.01.1992, n.

109

Attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE
concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità
dei prodotti alimentari

Suppl. Qrd. G.U. n.

39 del 17.2.1992

DM 6.11.1992, n. 525 Regolamento recante aggiornamento del DM 31.3.1965,
concernente la disciplina degli additivi alimentari
consentiti nella preparazione e per la conservazione delle
sostanze alimentari

G.U. n. 6 del

9.1.1993

D. Lgs. 3.3.1993, n. 123 Attuazione della Direttiva 89/397 CEE relativa al
controllo ufficiale dei prodotti alimentari

G.U. n. 97 del

27.4.1993 prodotti
alimentari.

Direttiva 93/143/Cee del

Consiglio del 14.6.1993

Igiene dei prodotti alimentari G.U. n. 84 del

25.10.1993

Direttiva 93/944/Cee del

Consiglio del

29.10.1993

Misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei
prodotti alimentari

G.U. 2ª serie

speciale n. 9 del

3.2.1994

DM 16.12.1993 Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle
quali si applica il regime di controlli microbiologici
ufficiali.

G.U. n. 303 del

28.12.1993

DPR 14.7.1995 Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province
autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei
programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande

G.U. n. 260 del

7.11.1996

D. Lgs. 26.05.1997, n.

155

Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE
concernenti l'igiene dei prodotti alimentari

G.U. n. 136 del

13.6.1997

6. Misure di attuazione dell'Autocontrollo HACCP

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE				
	DATA 01-11-13				Pag. 26 di 27

La ditta, per tenere sotto controllo la qualità sanitaria dei propri prodotti alimentari, ha predisposto le seguenti misure:

1. Piano di Autocontrollo

Applicato dal Responsabile dell'Autocontrollo

2. Controlli microbiologici

Eseguiti dal Laboratorio di Analisi degli Alimenti Dott. Bruno CATARA di Catania.

6.1 Programma del Piano di Autocontrollo

Il Piano di Autocontrollo consiste nei seguenti interventi:

- Controllo Qualità eseguito dal Responsabile dell'Autocontrollo
- sopralluogo annuo di carattere igienico-sanitario. Detto intervento consisterà essenzialmente nel valutare le modalità di accettazione, conservazione, lavorazione e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli, nonché le procedure di pulizia delle attrezzature e dei locali di lavorazione, ed il rispetto delle procedure di controllo previste dal Piano HACCP
- monitoraggio sistematico e documentato dei punti critici di controllo individuati e sintetizzati nella matrice di autocontrollo, attuazione degli interventi preventivi e correttivi in caso di superamento dei limiti
- manutenzione periodica di impianti, attrezzature, strutture
- n° 1 interventi di informazione e n. 1 intervento di formazione ai lavoratori sui temi dell'igiene degli alimenti e dell'autocontrollo alimentare secondo il Sistema HACCP
- n° 1 verifica ispettiva interna della corretta applicazione del Sistema HACCP
- Riesame annuale del Piano di autocontrollo.

6.2 Programma del Controllo Qualità

Il Responsabile dell'autocontrollo della ditta deve registrare, nelle relative schede:

- le temperatura delle varie celle frigo
- l'effettuazione delle pulizie
- il rispetto della corretta prassi igienica
- le attività di formazione/informazione del personale
- le attività di lotta agli infestanti.

Nel caso di accertamenti negativi o non corretti, il Responsabile dell'autocontrollo applicherà, ove possibile, direttamente e tempestivamente le adeguate procedure di sicurezza (come previsto dall'art. 3, comma 2 del D. Lgs. 193/07) e segnalerà le non conformità nella scheda di autocontrollo allegata al Registro dell'Autocontrollo.

Ovvero provvederà, ove ricorrano gli estremi previsti dal comma 4 del citato art. 3, al ritiro dal commercio dei prodotti contaminati, informando nel contempo le autorità competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro degli stessi. In ogni caso, sottoporrà ad accertamenti microbiologici e/o chimico-fisici gli alimenti in questione.

Il Responsabile dell'autocontrollo dovrà inoltre tenere sotto controllo i seguenti punti:

- Stato della merce in arrivo e sua adeguata collocazione sui mezzi di trasporto;
- Qualità igienica dei mezzi di trasporto dei fornitori;

Società Semplice Agricola Pirracchio Francesco	MANUALE HACCP			
	EDIZIONE MANUALE			
	DATA 01-11-13			Pag. 27 di 27

- Livello igienico degli armadietti del personale;
- Uso degli strumenti antinfortunistici;
- Corretta modalità di esecuzione delle pulizie;
- Qualità igienica dei propri mezzi di trasporto.

6.3 Programma dei Controlli microbiologici

Il Programma dei controlli analitici è articolato come di seguito specificato:

- tamponi/piastre ambientali per la valutazione semestrale delle condizioni igieniche di impianti, attrezzature e superfici, utensili, mediante la determinazione della carica batterica totale, nonché dell'ambiente di lavoro (aria) mediante la determinazione della carica batterica totale e per la ricerca di lieviti e muffe.
- analisi microbiologica dell'acqua potabile con frequenza semestrale, comprendenti almeno le seguenti determinazioni: Coliformi totali, Coliformi fecali, Str. Fecali, Cl. solfito-riduttori, Carica totale dopo 2 giorni a 36 °C, Carica totale dopo 3 giorni a 22 °C.

Controllo microbiologico di utensili, impianti, attrezzature e superfici, dell'ambiente di lavoro (aria)

Detto controllo ha come scopo il monitoraggio microbiologico di utensili, attrezzature e superfici di lavorazione, dell'ambiente di lavoro (aria) per verificare l'efficacia delle pulizie eseguite alla fine di ogni lavorazione ed a fine giornata. Sulle superfici non dovrà essere rilevata presenza di germi patogeni, mentre i germi non patogeni non dovranno superare 100 - 1.000 unità/cm² ovvero altri valori specifici. Inoltre verrà compilata una scheda riguardante l'ispezione visiva eseguita durante l'intervento.

Controllo microbiologico dell'acqua potabile

Detto controllo ha come scopo il monitoraggio microbiologico dell'acqua potabile utilizzata nella lavorazione e nelle pulizie per verificare l'assenza di possibili contaminazioni. Le analisi non dovranno superare valori di riferimento.