

SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI
IL RESPONSABILE

GABRIELE SQUINTANI

TIPO ANNO NUMERO
REG. PG | 2011 | 300885

DEL 13/12/2011

lett. 1368

DIRETTORI DSP

RESPONSABILI SVET

RESPONSABILI SIAN

AUSL EMILIA-ROMAGNA

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

ASSESSORATI SANITA'
REGIONI E P.A.

E, p.c.:

MINSITERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTI
E NUTRIZIONE

LORO SEDI

oggetto : Regolamento 852/2004 – individuazione CCP nei piani HACCP.

Nell'ottobre 2010 funzionari del Ministero della Salute hanno effettuato in Regione un audit sul settore dell'esportazione degli alimenti.

Nelle conclusioni del rapporto di audit, a fronte di un giudizio globalmente favorevole, veniva messo in evidenza, tra l'altro, che in uno stabilimento (stagionatura di formaggi) il piano HACCP non individuava correttamente il CCP.

Questo servizio provvedeva ad inviare al Ministero le proprie considerazioni in merito al rapporto di audit. Per quanto attiene alla presunta non corretta individuazione del CCP nella ditta sopra menzionata è stato fatto presente che né il metodo HACCP sviluppato dal Codex Alimentarius, né Standard riconosciuti a livello internazionale quali l'ISO 22000 prevedono l'obbligo di individuare CCP nello sviluppo dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare e che lo stesso regolamento 852/2004 prevede esplicitamente che "i requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei requisiti

Viale Aldo Moro 21

tel 051.527.7455 – 6

segrvet@regione.emilia-romagna.it

40127 Bologna

fax 051.527.7064

segrvet@postacert.regione.emilia-romagna.itwww.regione.emilia-romagna.it

	ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB
a uso interno	DP		Classif. 365	600	140	30			Fasc.	2011	1

contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese.”

In data 28.12.2010, con nota prot. DGSAN/IX/38330 (che si allega), il Ministero della Salute risponde alle nostre osservazioni affermando invece che “per stabilimenti ...che svolgono processi produttivi ...l'accettazione dell'ipotesi di poter non individuare CCP nell'analisi dei pericoli e nella valutazione del rischio nelle fasi del processo produttivo, ancorché si tratti di processi caratterizzati da un diagramma di flusso semplice, renderebbe tale ipotesi applicabile in linea di principio a tutti i processi produttivi eludendo in tal modo l'obbligo sancito dal regolamento 852/2004 e determinando condizioni nelle quali la sicurezza del processo non risulta gestita”.

In considerazione della precisazione fornita dall'autorità competente centrale, si sollecitano i Servizi Veterinari e Igiene alimenti e nutrizione delle AUSL regionali ad avviare con sollecitudine contatti con le Associazioni di categoria territoriali per arrivare ad una capillare informazione degli operatori del settore alimentare (OSA). Si chiede inoltre, a partire dalla fine del prossimo mese di gennaio, di verificare l'effettiva presenza e le adeguate misure di monitoraggio di almeno un CCP nei manuali di autocontrollo (HACCP) degli OSA. Nel caso in cui gli OSA non abbiano adeguato alla data sopra indicata i propri manuali di autocontrollo conformemente alle disposizioni ministeriali, dovrà essere rilevata la non conformità ed eventualmente applicato quanto disposto dal D.L.vo 193/2007.

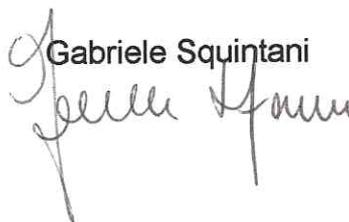
Quanto riportato nella succitata nota ministeriale prot. DGSAN/IX/38330 del 28.12.2010, non si applica alle attività che rientrano nel dispositivo della deliberazione della Giunta Regionale della Regione Emilia Romagna del 17 novembre 2009, n. 1869 “Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare”.

Si chiede alle Associazioni di categoria regionali a cui la presente è inviata di adoperarsi per una ampia diffusione della presente informazione a tutti gli associati.

La presente nota viene inviata anche alle altre Regioni e Province Autonome affinché vi sia una uniforme applicazione della disposizione ministeriale su tutto il territorio nazionale. Risulta infatti allo scrivente che anche in altri territori sono adottati criteri di giudizio dei piani HACCP simili a quelli in uso in Regione Emilia-Romagna e che comunque non venga ritenuto obbligatorio individuare almeno un CCP nei manuali di autocontrollo predisposti dalle aziende che rientrano nel campo di applicazione dell'articolo 5 del regolamento 852/05.

Cordiali Saluti.

Referente
Marco Pierantoni
Telefono 0515277378

Gabriele Squintani


empiriale - copia
del protocollo

Ministero della Salute

DGSAN

0038330-P-28/12/2010

I.2.n.c.1/2010/60



82231443



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLE SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
UFFICIO IX

ASSESSORATO ALLA SANITA'
REGIONE EMILIA ROMAGNA
BOLOGNA

Oggetto: rapporto di audit settore esportazione alimenti

In riferimento e riscontro alla nota di codesto Assessorato, concernente le osservazioni sul rapporto di audit in oggetto, effettuato nel periodo 11-15 ottobre 2010, nel confermare l'esito favorevole dell'audit si prende atto e si condividono le azioni adottate in riferimento alle raccomandazioni contenute nel rapporto.

Tuttavia riguardo alle procedure HACCP si rappresenta quanto segue.

Le procedure HACCP, come previste dalle disposizioni del Codex Alimentarius alla cui stesura partecipano gli esperti dei Paesi aderenti alla FAO ed all'OMS tra i quali sono presenti anche i rappresentanti di questa Direzione Generale, prevede una sequenza di passaggi per i quali non sussistono indicazioni circa l'obbligo o meno di rispettare l'intera sequenza.

A parere della scrivente trattandosi di procedure specifiche per il monitoraggio dei pericoli chimici, biologici e fisici, l'applicazione delle stesse limitatamente alla sola analisi dei pericoli e valutazione dei rischi senza l'individuazione e monitoraggio di CCP non soddisfa la funzione di garantire la sicurezza del processo produttivo alimentare alla quale dette procedure devono invece assolvere.

Si ritiene che il ricorso ad altre procedure SOP per la gestione dei pericoli non soddisfi l'esigenza di garantire la sicurezza del processo produttivo alimentare.

D'altra parte anche la norma ISO 22000, che tuttavia non costituisce norma di legge, non entra nel merito dell'obbligatorietà o meno dei punti nei quali si articolano le procedure HACCP.

In ogni caso le procedure HACCP sono obbligatorie ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Per stabilimenti quali le strutture per la stagionatura di prodotti a base di carne o prodotti a base di latte, i depositi alimentari nonché le strutture che svolgono processi produttivi solo parziali, l'accettazione dell'ipotesi, di poter non individuare CCP nell'analisi dei pericoli e nella valutazione del rischio nelle fasi del processo produttivo, ancorché si tratti di processi caratterizzati da un diagramma di flusso semplice, renderebbe tale ipotesi applicabile in linea di principio a tutti i processi produttivi eludendo in tal modo l'obbligo sancito dal Regolamento 852/2004 e determinando condizioni nelle quali la sicurezza del processo non risulta gestita.

IL DIRETTORE GENERALE

(Dr. Silvio Borrelli)

-11