

GRUPPO24ORE



HACCP



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

for a world without hunger

FAO-WHO
CODEX ALIMENTARIUS

INNOVAZIONE E SPECIALIZZAZIONE IN UN MERCATO CHE CAMBIA

“SICUREZZA ALIMENTARE:
come prepararsi ai controlli ufficiali”

Sede Sole24Ore
Milano, 14 Novembre 2011

Intervento a cura di
Massimo Artorige Giubilesi, Tecnologo Alimentare
TÜV PROFICERT Food Safety Expert
Presidente Giubilesi & Associati Milano

AGENDA

INTRODUZIONE

Presentazione e obiettivi del percorso
Creare valore nella filiera alimentare
Impegno nel produrre alimenti sicuri
Riflessioni di apertura

PRIMA PARTE - Lo scenario legislativo

SECONDA PARTE - Il danno delle frodi alimentari

TERZA PARTE - La gestione della sicurezza alimentare

PRESENTAZIONE E OBIETTIVI DEL PERCORSO

La sicurezza alimentare è un pre-requisito per somministrare alimenti salubri e graditi ai consumatori di ogni età, con particolare riguardo ai “consumatori fragili” quali bambini, pazienti ospedalieri, anziani.

A partire dal 2000, il tema della sicurezza alimentare, inasprito anche da nuove e complesse emergenze sanitarie, ha sollecitato la UE nella messa a punto del Regolamento CE 178/02 e dei nuovi Regolamenti CE 2004 definiti “Pacchetto Igiene”.

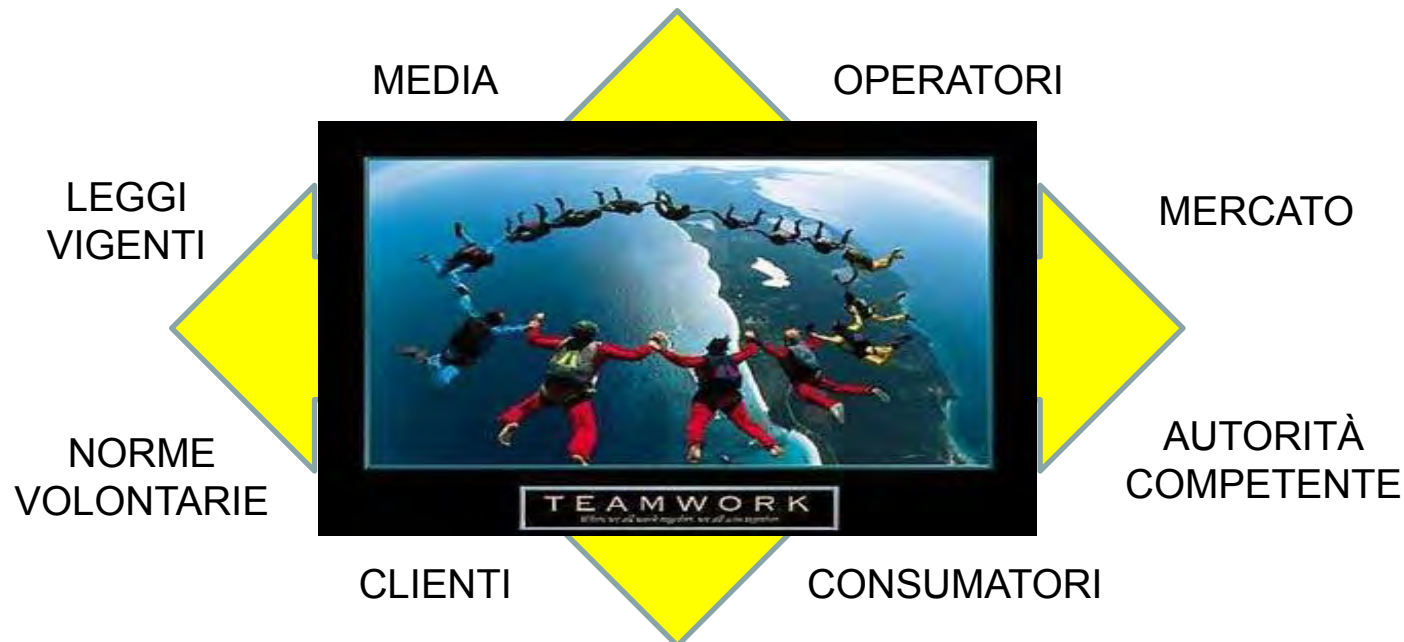
Gli OSA (Operatori del Settore Alimentare), secondo i propri ruoli di responsabilità nella filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, vendita, somministrazione), vengono chiamati a possedere sensibilità, conoscenze e competenze approfondite, al fine di applicare procedure efficaci per tutelare la salute dei consumatori.

L’Autorità Competente (Ministeri, Carabinieri per la Tutela della Salute, Regioni, ASL) a partire dal 2005 utilizza la sinergia delle forze di Polizia Locale, per garantire sul territorio una presenza costante in materia di sicurezza e salute per il cittadino, anche sotto l’aspetto igienico-sanitario e della sicurezza alimentare.

Questo percorso formativo dedicato alla Polizia Locale, si pone l’obiettivo di condividere conoscenze, valorizzare esperienze e sviluppare competenze tecnico-legislative necessarie per supportare sul campo l’Autorità Competente nelle attività di prevenzione, vigilanza e repressione dei reati alimentari.

CREARE VALORE NELLA FILIERA ALIMENTARE

- ✓ **CHALLENGE:** creare sfide e raccogliere sfide
- ✓ **IMPROVEMENT:** credere nel valore strategico della competenza
- ✓ **HUMILITY:** mantenere un contatto diretto con la quotidianità
- ✓ **RESPECT:** rispettare il lavoro e la professionalità di tutti
- ✓ **TEAMWORK:** lavorare in gruppo per motivarsi e crescere



IMPEGNO NEL PRODURRE ALIMENTI SICURI

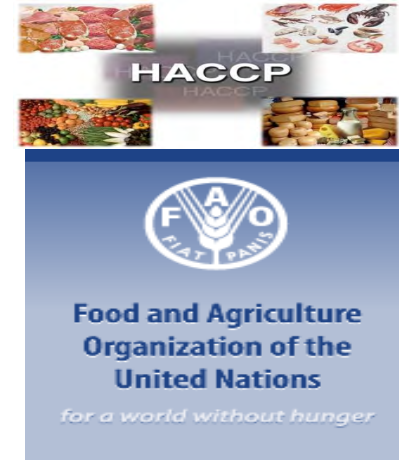
La popolazione ha il diritto di aspettarsi che il cibo che essa assume sia sicuro ed idoneo al consumo.

L'insorgenza di focolai di malattie alimentari può danneggiare il commercio, il turismo, condurre alla perdita di profitti, di posti di lavoro e a contenziosi.

La degradazione degli alimenti è uno spreco, è costosa e può influenzare negativamente il commercio e la fiducia dei consumatori.

Un controllo efficace dell'igiene è vitale al fine di evitare conseguenze negative sulla salute umana ed economiche (derivanti da malattie alimentari, lesioni d'origine alimentare, degradazione degli alimenti).

Ognuno, compresi gli agricoltori e gli allevatori, i produttori ed i trasformatori, coloro che maneggiano gli alimenti ed i consumatori stessi, ha la responsabilità di assicurare che gli alimenti siano sicuri ed idonei al consumo.



FAO-WHO
CODEX ALIMENTARIUS



salus populi
suprema lex esto

RIFLESSIONI DI APERTURA

“Fa che il cibo sia la tua medicina
e la medicina sia il tuo cibo”

Ippocrate

La teoria è quando si sa tutto, ma non funziona nulla.
La pratica è quando funziona tutto, ma non si sa il perché.

A volte si riesce a coniugare teoria e pratica:
cioè non funziona niente e non si sa il perché.

Albert Einstein

“Ci sono persone che sanno tutto e purtroppo
è tutto quello che sanno”

Roberto Benigni

PRIMA PARTE



Lo scenario legislativo

LA SICUREZZA ALIMENTARE È UN BENE COMUNE

Art. 32 Costituzione Italiana

La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività, e garantisce cure gratuite agli indigenti.



“FROM FARM TO FORK”
dalla fattoria alla forchetta



“FROM STABLE TO TABLE”
dalla stalla alla tavola



Pacchetto Igiene UE 2004

Responsabilità di tutti gli OSA
(Operatori del Settore Alimentare)

Essere consapevoli
conoscere le regole

Essere addestrati
applicare le procedure

Essere garanti
tutelare i consumatori

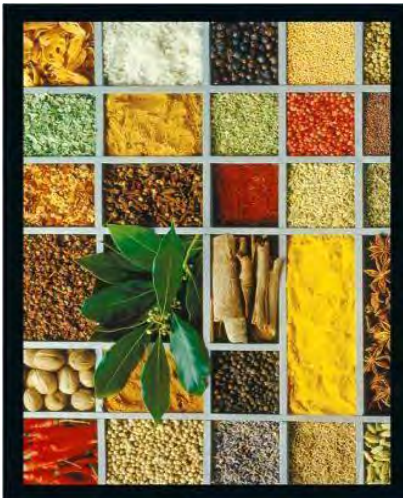
DEFINIZIONE DI ALIMENTO (art. 2 Reg. 178/02)

Ai fini del presente regolamento, **si intende per alimento** o prodotto alimentare o derrata alimentare **qualsiasi sostanza o prodotto trasformato**, parzialmente trasformato o non trasformato, **destinato ad essere ingerito**, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, **da esseri umani**.

SONO COMPRESI le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

NON SONO COMPRESI i mangimi, gli animali vivi **a meno che** siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano (**cioè "animali produttori di alimenti"**), i vegetali prima della raccolta, i medicinali, i cosmetici e il tabacco.

DEFINIZIONI CONVENZIONALI



- **MOLTO DEPERIBILI:** da conservare a 0°/4°C (creme e salse, a base d'uovo, gelatine, carne, pesce e derivati, latticini, vegetali IV Gamma) oppure -12°C e -18°C (congelati e surgelati)
- **DEPERIBILI:** preferibile a 4°C/8°C (insaccati, salumi, formaggi stagionati/semi-stagionati, piatti gastronomici senza creme e salse a base d'uovo)
- **NON DEPERIBILI:** preferibile a 17°C/20°C con UR 65%-75% al riparo dalla luce e da polvere (pane, pasta, riso, conserve, bevande, olio) e separando cereali da legumi per prevenire infestazioni da parassiti

NUOVO SCENARIO LEGISLATIVO EUROPEO

LIBRO BIANCO 2000	Sulla sicurezza alimentare e la protezione dei consumatori
Reg. CE 178/02	Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) e obbligo della rintracciabilità - D. Lgs. 190/06 Sanzioni al Reg. 178/02
D.Lgs. 181/03	Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (testo base D.Lgs. 109/92)
Reg. CE 1935/04 Reg. CE 2023/06	Requisiti e norme di buona fabbricazione (GMP) per materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
Reg. CE 852/04	Igiene dei prodotti alimentari - D.Lgs. 193/07 Sanzioni al Reg. 852/04
Reg. CE 853/04	Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - D.Lgs. 193/07 Sanzioni al Reg. 853/04
Reg. CE 854/04	Norme specifiche per l'organizzazione del controllo ufficiale sui prodotti di origine animale
Reg. CE 882/04	Controlli ufficiali su mangimi, alimenti e benessere animale
Reg. CE 2073/05	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
D.Lgs. 114/06	Indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari che possono provocare allergie

Pacchetto igiene

OBBLIGHI GENERALI DEGLI OSA (Reg. CE 852/04)

L'OSA (OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE) È IL RESPONSABILE DELLA SICUREZZA dei prodotti e della tutela della salute dei cittadini di fronte all'Autorità Competente, **GARANTENDO:**

- ✓ strutture, impianti, attrezzature a norma, pulite e sottoposti a manutenzione
 - ✓ addetti informati, formati, addestrati
- ✓ fasi della produzione conformi ai nuovi requisiti di igiene e sicurezza
- ✓ tracciabilità applicata a prodotti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)
- ✓ etichettatura alimenti e materiali di contatto conformi ai nuovi requisiti
- ✓ fasi della sanificazione conformi ai nuovi requisiti di igiene e sicurezza
- ✓ tutte le non conformità siano tracciate e gestite in modo corretto



Sicurezza
Alimentare



IL NUOVO RAPPORTO PRODUTTORE/CONTROLLORE

è regolamentato dalla RINTRACCIABILITÀ (Reg. CE 178/02)
e dal PACCHETTO IGIENE 2004 (Reg. CE 852, 853, 854, 882)

REQUISITI GENERALI DI IGIENE (all. II Reg. CE 852/04)

APPLICABILI A TUTTI GLI OSA E A TUTTE LE ATTIVITÀ DEL SETTORE ALIMENTARE

- strutture destinate agli alimenti
- locali di preparazione, trasformazione, lavorazione
- manutenzione, sanificazione, lotta agli animali indesiderati
- strutture mobili o temporanee (chioschi, furgoni, banchi, ambulanti, fiere)
- trasporto di alimenti (contenitori, automezzi, cisterne, cargo)
- requisiti delle attrezzature
- rifiuti alimentari
- rifornimento di acqua potabile
- igiene del personale
- materiali di confezionamento e imballaggio
- trattamento termico degli alimenti (caldo e freddo)
- formazione e addestramento (responsabili e addetti)



PRINCIPALI AUTORIZZAZIONI NECESSARIE PER L'ATTIVITÀ

Per lo svolgimento dell'attività e durante un'ispezione da parte dell'Autorità Competente in MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA, il titolare dell'attività deve tenere sempre a disposizione all'interno del locale i seguenti documenti:

- ✓ Licenza commerciale e SCIA (somministrazione), solo SCIA (vendita);
- ✓ Planimetria reale 1:100 (destinazione uso, attrezzature, RAI);
- ✓ Certificazioni di conformità impianti;
- ✓ Manuali d'uso e manutenzione impianti/attrezzature/macchine;
- ✓ Piano HACCP conforme al Reg. CE 852/04;
- ✓ Formazione titolare e addetti (dispensa, test di valutazione efficacia, certificato delle competenze acquisite);
- ✓ Piano di prevenzione/lotta agli animali indesiderati e rapporti tecnici;
- ✓ Piano di manutenzione impianti, attrezzature/macchine;
- ✓ Registro delle non conformità/azioni correttive intraprese.
- ✓ DVR conforme al D.Lgs. 81/08;
- ✓ Nomina del RSPP;
- ✓ Nomina del MC e Piano della Sorveglianza Sanitaria (se necessario, obbligatorio per apprendisti minorenni);
- ✓ Attestati di qualifica per RSPP, ILA, IPS, RLS;
- ✓ Attestati di formazione per Dirigenti e Preposti;
- ✓ Copia verbale ultima riunione periodica ex art. 35 D.Lgs. 81/08;
- ✓ Comunicazione VVFF o richiesta CPI;
- ✓ Elenco DPI forniti ai lavoratori;
- ✓ Attestati di informazione/formazione per lavoratori;
- ✓ Registro delle non conformità/azioni correttive intraprese.

AUTORITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE

Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari (UVAC), Posto d'Ispezione Frontaliero (PIF), Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (USMAF), Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti
(Min. del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali)

Comando CC per la Tutela della Salute (dipende direttamente dal Sottosegr. Min. Lavoro - 3 Gruppi A.S. Nord/Centro/Sud e 37 N.A.S. Provinciali)

Ispettorato Centrale per il Controllo Qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ)
(Min. Politiche Agricole, Alimentari e Forestali)

Dipartimento delle Dogane e delle Imposte Dirette (Min. Economia e Finanze)

Direzione Generale Sanità (Regioni/Province Autonome)

Dipartimento di Prevenzione (ASL)
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Servizio Tutela della Salute sui Luoghi di Lavoro

Dipartimento di Prevenzione Veterinario (ASL)
Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale
Servizio Igiene Veterinaria

Comune (non è Autorità Competente)
Polizia Annonaria (può operare in supporto con ASL e NAS)



CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE (NAS)

Il **Carabiniere del NAS (Nucleo Antisofisticazione e Sanità)** appartiene al reparto speciale dell'Arma dei Carabinieri, riveste la qualifica di ispettore sanitario e svolge attività di prevenzione, vigilanza e repressione nei seguenti settori:

- ✓ **farmacologia umana e veterinaria**
- ✓ **igiene degli alimenti e delle bevande**
- ✓ **igiene e sanità pubblica e veterinaria**
- ✓ **profilassi internazionale delle malattie infettive**

E' **Ufficiale di Polizia Giudiziaria (UPG)**, svolge attività di indagine su iniziativa del Comando Generale o su segnalazione di cittadini o su delega dell'Autorità Giudiziaria.

La competenza è **estesa su tutto il territorio nazionale**, secondo i 37 nuclei territoriali di appartenenza.



TECNICI DELLA PREVENZIONE (ASL)

Il Tecnico della Prevenzione (TdP) riveste la qualifica di ispettore sanitario e svolge attività di prevenzione, vigilanza e repressione nei seguenti settori:

- ✓ **igiene e sicurezza ambientale e sui luoghi di lavoro**
- ✓ **igiene e sanità pubblica, profilassi delle malattie infettive**
- ✓ **Igiene degli alimenti e delle bevande, nutrizione umana**
- ✓ **igiene e sanità pubblica veterinaria, benessere animale**

E' Ufficiale di Polizia Giudiziaria (UPG), svolge attività di indagine su iniziativa della Direzione del Dipartimento di Prevenzione ASL (Medico o Veterinario) o su segnalazione di cittadini o su delega dell'Autorità Giudiziaria.

Il TdP svolge con autonomia le proprie attività, collabora con altre figure professionali ASL e con i Carabinieri del NAS.

La competenza è estesa al territorio comunale o provinciale.



POLIZIA ANNONARIA COMMERCIALE

La Polizia Annonaria Commerciale si occupa di abusivismo nei mercati, frodi commerciali, controlli sui locali notturni e sui negozi di vicinato, al fine di verificare la **conformità** tra quanto autorizzato e quanto effettivamente somministrato/venduto/realizzato, il **rispetto degli orari** dei negozi, la **trasparenza dei prezzi** ed il **rispetto delle norme igieniche** (questa attività in collaborazione con l'Autorità Competente Sanitaria).

SETTORI DI INTERVENTO

- controllo commercio su area pubblica
- controllo commercio su area privata
- tutela commerciale dei consumatori
- controllo spettacoli in sede fissa e mobile
- controllo attività ricettive diurne e notturne

MODALITÀ DI INTERVENTO

- secondo piani programmati
- su esposti e richieste dei cittadini,
- su richiesta di settori della AC
- su libera iniziativa dei singoli agenti



COMPETENZE

Gli UPG possono accertare tutte le violazioni in materia di sicurezza alimentare punibili con sanzioni amministrative

SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Il sistema di allerta comunitario trova il fondamento giuridico nella **Direttiva 92/59/CEE recepita con D.Lvo115/95** relativa alla sicurezza generale dei prodotti e nel **Reg. CE 178/02** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il flusso delle "allerte" deve garantire la **completezza** delle informazioni e la **tempestività della comunicazione**, mediante schede di notifica standard e uso della posta elettronica o, **in casi gravi, anche di comunicati stampa e radio-televisivi.**

Le notifiche vengono comunicate e condivise tra gli Stati membri via rete, in tempo reale.

L'attività del sistema di allerta prevede il **ritiro di prodotti di qualsiasi natura pericolosi per la salute umana o animale.**

NUOVO REGOLAMENTO UE16/2011



MODALITÀ DEI CONTROLLI UFFICIALI (Reg. CE 882/04)

CONTROLLO VISIVO (AUDIT)

- verifica pulizia/manutenzione ambienti e attrezzature
- verifica conformità etichettatura e tracciabilità
- Verifica conformità temperature di conservazione
- verifica igiene addetti e modalità di lavoro
- Verifica igiene spogliatoi e servizi igienici

CONTROLLO DOCUMENTALE (AUDIT)

- verifica documenti commerciali
- verifica conformità Manuale di Autocontrollo
- verifica applicazione procedure HACCP su igiene della produzione e della sanificazione

CONTROLLO STRUMENTALE

- misurazione parametri chimico-fisici (temperatura, umidità, aw, pH)

CONTROLLO ANALITICO

- prelievo di campioni per ricerca salubrità (patogeni, indicatori fecali, tossine, additivi vietati, metalli pesanti)

AUDIT VISIVO
E DOCUMENTALE
GMP/NBF
Sistema HACCP

ISPEZIONI TECNICHE
strutture, impianti
macchine, attrezzature

CONTROLLI SPECIFICI
carni fresche, molluschi,
pesce, latte crudo,
derivati del latte

DIRITTI E DOVERI DURANTE LE ISPEZIONI

ATTENZIONE!!!

- ✓ La responsabilità globale per la sicurezza degli alimenti è a carico dell'OSA
- ✓ Il controllo ufficiale si svolge secondo piani programmati, denunce, allerte sanitarie, casi di tossinfezione alimentare
- ✓ Il controllo ufficiale verifica il rispetto delle leggi e la corretta applicazione del Sistema HACCP (Manuale di Autocontrollo)



Sicurezza
Alimentare



DIRITTI E DOVERI DURANTE LE ISPEZIONI

- i controllori devono qualificarsi, dire il motivo dell'ispezione
- i controllori "dovrebbero" indossare copricapo e camice ed essere muniti di termometro certificato per controllare le temperature
- i controllori devono essere accompagnati durante l'ispezione
- è possibile fare dichiarazioni spontanee sul verbale
- il verbale di ispezione deve essere firmato dal titolare/responsabile/delegato
- deve essere rilasciata una copia del verbale con le eventuali prescrizioni in violazione ad articoli precisi di legge (a volte anche le sanzioni da pagare)



SECONDA PARTE



Il danno delle frodi alimentari

OGGETTO DELLA TUTELA E RESPONSABILITÀ PENALE

I “beni giuridici” protetti, ovvero i beni cui si indirizza l’offesa di rilevanza penale sono:

- ❖ **SALUTE PUBBLICA**
(aspetto collettivistico)
- ❖ **BUONA FEDE E FIDUCIA COMMERCIALE DEL CONSUMATORE**
(aspetto individualistico)
- ❖ **FIDUCIA COMMERCIALE E LEALTÀ DEL COMMERCIO**
(aspetto commercialistico)

Chi risponde delle eventuali non conformità commerciali e sanitarie?

Sono potenzialmente responsabili
TUTTI GLI OPERATORI DELLA FILIERA,
salvo poi individuare le condotte dei singoli soggetti coinvolti

FRODI ALIMENTARI

Con l'espressione **FRODE ALIMENTARE** si fa riferimento alla produzione, detenzione, commercio, vendita, somministrazione di **alimenti non conformi alla leggi vigenti**.

FRODI COMMERCIALI

ledono i diritti contrattuali e patrimoniali del consumatore tramite la:

- consegna o somministrazione di una cosa per un'altra, o diversa da quella dichiarata o pattuita per origine, provenienza, qualità o quantità (515 CP)
- vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (516 CP)
- vendita di prodotti industriali con segni mendaci (517 CP)

Sanzione penale: artt. 515-516-517 CP - Delitti contro l'industria e il commercio

FRODI SANITARIE

ledono il diritto alla salute del consumatore tramite fatti che rendono nocivi alimenti, bevande e materiali che vengono a contatto con alimenti

Reati contravvenzionali: art. 5 Legge 283/62

Sanzione penale: art. 438,439,440,442,444

Codice Penale – Delitti di comune pericolo mediante frode

TIPOLOGIA DELLE FRODI

CONTRAFFAZIONE

Messa in commercio di prodotti alimentari con una composizione e valori differenti da quelli dichiarati, normalmente di minor qualità (olio di semi anziché olio di oliva; commercializzazione di vini da tavola generici come vini IGT)

ADULTERAZIONE

Messa in commercio di prodotti alimentari a cui sono stati sottratti componenti pregiati originari (latte scremato anziché latte intero; scarti di prodotti lattiero-caseari trattati e mescolati a formaggi destinati al consumo umano)

SOFISTICAZIONE

Messa in commercio di prodotti alimentari a cui sono stati aggiunti componenti di minor pregio (acqua aggiunta al latte = frode commerciale; metanolo aggiunto al vino = frode commerciale + frode sanitaria; miele contenente zuccheri estranei)

ALTERAZIONE

Messa in commercio di prodotti alimentari che hanno perduto le caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali originarie (irrancidimento dell'olio; cessione di sapore e odore anomalo nell'acqua in PET lasciata al sole)

FRODI COMMERCIALI

Art. 515 c.p.	Art. 516 c.p.	Art. 517 c.p.
Frode in commercio (delitto doloso)	Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (delitto doloso)	Vendita di prodotti industriali con segni mendaci (delitto doloso)
Reclusione fino a due anni o multa fino a € 2065	Reclusione fino a due anni o multa fino a € 2065	Dal 15/08/09 Legge 99/09: Reclusione fino a due anni e multa fino a € 20.000 ↓ Prima: Reclusione fino a un anno o multa fino a € 20.000

FRODI CONTRO LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

ART. 355 - INADEMPIMENTI DI CONTRATTI DI PUBBLICHE FORNITURE

Chiunque, non adempiendo agli obblighi che gli derivano da un contratto di fornitura concluso con lo Stato, o con un altro ente pubblico, ovvero con un'impresa esercente servizi pubblici o di pubblica necessità, fa mancare in tutto o in parte, cose od opere, che siano necessarie a uno stabilimento pubblico o ad un pubblico servizio, è punito con la reclusione da 6 mesi a 3 anni, e con la multa non inferiore a lire duecentomila.

La pena è aumentata se la fornitura riguarda sostanze alimentari o medicinali.

ART. 356 - FRODE NELLE PUBBLICHE FORNITURE

Chiunque commette frode nella esecuzione dei contratti di fornitura o nell'adempimento degli altri obblighi contrattuali indicati nell'articolo precedente, è punito con la reclusione da 1 anno a 5 anni o con la multa non inferiore a lire due milioni.

CONTRAVVENZIONI (art. 5 Legge 283/62)

E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

- a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale (vedi FRODI);
- b) in cattivo stato di conservazione;
- c) con cariche microbiche superiori ai limiti di legge;
- d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare uno stato di alterazione;
- e), f) soppressi;
- g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati;
- h) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura tossici per l'uomo.

SANZIONI (art. 6 Legge 283/62)

Lettera a), b), c), g) **ARRESTO** fino a 1 anno o **AMMENDA** da 309 a 30.987 Euro
Lettera d), h) **ARRESTO** da 3 a 12 mesi o **AMMENDA** da 2.582 a 46.481 Euro

CATTIVO STATO DI CONSERVAZIONE (art. 5 lettera B)

Stoccaggio di alimenti non conforme

temperature elevate, esposizione al sole, insudiciamento, ambiente non idoneo, presenza di agenti contaminanti



Cattivo stato di conservazione

(art. 5 lettera B. Legge 283/62)



Caratteristiche intrinseche e/o estrinseche di conservazione

(Cass. Sez. Unite penali, 443/2001)



Violazione norma igienica e conseguente pericolo per il consumatore (non è necessario il danno)

(cfr. Cass. Pen., III, sent. 24.01.2007 -dep.- n° 1695)



DELITTI DI COMUNE PERICOLO MEDIANTE FRODE

- diffusione di **germi patogeni** che causano epidemie (art. 438)
- **avvelenamento** di acque o di sostanze alimentari (art. 439)
- **adulterazione e contraffazione** di sostanze alimentari (art. 440-441)
- **commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate** (art. 442)
- **commercio di sostanze alimentari nocive** (art. 444)

REATI	PENE PRINCIPALI	PENE ACCESSORIE
Delitti intenzionali Artt. 438, 439	Ergastolo se viene causata la morte di una o più persone Ergastolo o reclusione per almeno 15 anni	1) se causano morte o gravissime lesioni → confisca obbligatoria delle cose che sono servite a commettere il reato (art. 446 C.P) 2) pubblicazione della sentenza di condanna su almeno 2 quotidiani nazionali 3) interdizione da 5 a 10 anni dalla professione, arte, commercio o mestiere e dagli uffici direttivi nel caso di persone giuridiche e imprese
Delitti colposi Art. 452 (riferiti agli artt. 438, 439)	Reclusione da 3 a 12 anni in caso di morte di più persone Reclusione da 1 a 5 anni in caso di morte di una persona Reclusione da 6 mesi a 3 anni negli altri casi	
Delitti intenzionali Artt. 440, 442, 444	Reclusione da 3 a 6 mesi Reclusione da 3 a 10 anni	
Delitti colposi Art. 452 (riferiti agli artt. 440, 442, 444)	Pene ridotte da 1/3 a 1/6 rispetto ai delitti Intenzionali	1) se causano morte o gravissime lesioni → confisca obbligatoria delle cose che sono servite a commettere il reato (art. 4 CP) 2) pubblicazione della sentenza di condanna su almeno 2 quotidiani nazionali 3) interdizione da 5 a 10 anni dalla professione, arte, commercio o mestiere e dagli uffici direttivi nel caso di persone giuridiche e imprese

TERZA PARTE



HACCP



La gestione della sicurezza alimentare

MANIPOLAZIONE E MALATTIE ALIMENTARI (FDA 2009)

LUOGHI	% CASI
Ristorazione	35%
Casa	15%
Laboratori	3%
GD/GDO	4%
Aziende agricole	1%
Altri	1%
Sconosciuti	41%



ERRORI	% CASI
Raffreddamento inadeguato	44%
Preparazione troppo anticipata	16%
Personale portatore di MTA	10%
Riscaldamento inadeguato	12%
Inadeguata pulizia	8%
Contaminazione crociata	10%



HACCP



HACCP E AUTOCONTROLLO

Il Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

metodo conosciuto dal 1960 e raccomandato dal 1980 (Codex Alimentarius) per:

- ✓ proteggere la salute dei consumatori
- ✓ assicurare pratiche corrette e trasparenza nel commercio degli alimenti
- ✓ prevenire o limitare i danni alla salute derivanti dal consumo di alimenti
- ✓ fornire elementi chiave per i controlli dell'Autorità Competente

L'HACCP è il metodo che vale sempre!!!
identifica i pericoli, valuta i rischi (e la loro gravità)
e progetta azioni mirate mediante GMP e CCP

L'AUTOCONTROLLO (oggi SISTEMA DI GESTIONE DELLA
SICUREZZA ALIMENTARE) è lo strumento personalizzato!!!
descrive con le procedure le azioni mirate per garantire
l'igiene su ambiente, attrezzature, processi, alimenti



PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP (art. 5 Reg. CE 852/04)

GLI OSA PREDISPONGONO, ATTUANO E MANTENGONO UNA O PIÙ PROCEDURE PERMANENTI, BASATE SUI 7 PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP:

- a) **identificare ogni pericolo** che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) **identificare i punti critici di controllo** nella fase in cui il controllo si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) **stabilire**, nei punti critici di controllo, **i limiti critici** che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- d) **stabilire ed applicare** procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) **stabilire le azioni correttive** da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) **stabilire le procedure**, da applicare regolarmente, **per verificare l'effettivo funzionamento** delle misure di cui alle lettere a) - e);
- g) **predispone documenti e registrazioni** adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere a) - f).

PERICOLO, GRAVITÀ, RISCHIO

TERMINOLOGIA		DEFINIZIONE	ESEMPIO (SALMONELLA)
PERICOLO	HAZARD	Agente biologico, chimico o fisico avente la potenzialità di causare un danno alla salute	Elevato perchè provoca malattia nell'uomo
GRAVITÀ	SEVERITY	Entità del danno e conseguenze che il pericolo causa alla salute	Elevata soprattutto per bambini, anziani, malati
RISCHIO	RISK	Probabilità che il pericolo possa accadere in una fase della produzione	Elevato nella salsiccia cruda Nulla nella salsiccia cotta perchè la salmonella muore

IDENTIFICARE I PERICOLI E ANALIZZARE I RISCHI SPECIFICI DELLA PROPRIA PRODUZIONE (ambiente, processi, prodotti)
E' fondamentale per rispettare la legge, applicare il Sistema HACCP e tutelare la salute dei consumatori

SICUREZZA ALIMENTARE E RINTRACCIABILITÀ

L'OSA è investito di tutte le responsabilità inerenti la sua specifica attività mediante l'applicazione del Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e del Sistema di Rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/02.

Deve tenere a disposizione dell'Autorità Competente le procedure documentate ed efficaci per garantire la sicurezza e per richiamare qualsiasi prodotto non conforme.

ALIMENTI RISCHIOSI (principio di precauzione)

Si presume che abbiano effetti negativi per la salute umana o siano inadatti per il consumo umano (contaminazione o cattiva conservazione)

NON DEVONO ESSERE IMMESSI SUL MERCATO

ALIMENTI DANNOSI (principio di esclusione)

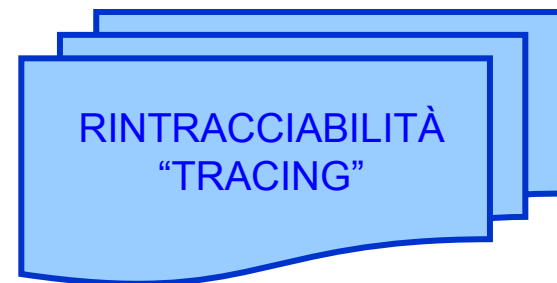
E' accertato che siano dannosi per la salute umana (contaminazione o cattiva conservazione)

DEVONO ESSERE RITIRATI DAL MERCATO

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

L'OSA è investito di tutte le responsabilità inerenti la sua specifica attività mediante l'applicazione del Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e del Sistema di Rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/02.

Deve tenere a disposizione dell'Autorità Competente le procedure documentate ed efficaci per garantire la sicurezza e per richiamare qualsiasi prodotto non conforme.



processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera e fa in modo che, ad ogni fase di passaggio, vengano lasciate opportune tracce (informazioni).

RISTORATORE/VENDITORE

Deve sapere da chi ha acquistato cosa e deve mantenere l'etichetta o i documenti originali dei prodotti

processo che segue il prodotto da valle a monte della filiera ed è in grado di ripercorrere le informazioni registrate e di utilizzarle in caso di allerta sanitaria.

CONTROLLO UFFICIALE

Deve controllare tutta la filiera, avere accesso a documenti e poter bloccare i prodotti in caso di allerta

ESEMPI DI NORME DI BUONA PRODUZIONE (GMP)

- **Separare le aree di lavorazione/manipolazione utilizzando il codice colore (ad ogni colore è abbinata la categoria di alimento)**
- **utilizzare guanti monouso di colore blu per manipolare prodotti a rischio igienico (carni bianche e rosse, pesce, prodotti a base latte)**
- **identificare le celle e i frigoriferi con cartelli plastificati (temperatura di conservazione, tipo di alimento conservato)**
- **segnalare le principali norme igieniche con cartelli in cucina e nei servizi igienici del personale (lavaggio mani, pulizia divise, prevenzione contaminazioni crociate)**
- **utilizzare un termometro tarato per misurare le temperature dei frigoriferi e degli alimenti**
- **Abbatte il pesce da servire crudo o praticamente crudo a -20° C per almeno 24 ore (sicurezza contro anisakis)**
- **cuocere gli alimenti a 72° per 2 minuti al cuore del prodotto (sicurezza contro salmonella e listeria)**

FORMARE E ADDESTRARE TUTTI GLI ADDETTI AL RISPETTO DELLE PROCEDURE!!!
igiene personale, uso e pulizia delle attrezzature, temperature di cottura e conservazione, segnalazione degli stati di malattia

INTERVENTI SUL PRODUTTORE

L'Autorità Competente prende le opportune misure nei confronti dell'OSA, considerando la sua storia e competenza, al fine di:

- ✓ **obbligarlo ad adottare le misure correttive**
- ✓ **prevenire danni alla salute dei consumatori**
 - ✓ **bloccare i prodotti non conformi**
 - ✓ **limitare o chiudere la sua attività**



DOPO LA SANZIONE AMMINISTRATIVA PUÒ SCATTARE ANCHE UN PROCEDIMENTO PENALE

- **Blocco e sequestro del prodotto contaminato durante le lavorazioni**
- **Blocco dei reparti e/o delle attrezzature in scarse condizioni di igiene**
- **Sequestro dell'attrezzatura che non funziona come previsto**
- **Prescrizione di revisione/modifica delle procedure del Sistema HACCP**
- **Prescrizione di attività di formazione/addestramento per gli operatori**

BLOCCO DELL'ATTIVITÀ, SEQUESTRO DELLA STRUTTURA, DENUNCIA DEL TITOLARE

SANZIONI ai Reg. CE 852 e 853 (art. 6 D.Lgs. 193/07)

COMPORTAMENTO OMISSIVO (salvo che il fatto costituisca reato)	SANZIONE AMMINISTRATIVA PECUNIARIA
<p>Comma 3 Mancata notifica all'Autorità Competente di uno stabilimento che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti, ovvero le effettua quando la registrazione é sospesa o revocata.</p>	<p>da euro 1.500 a euro 9.000 o da euro 500 a euro 3.000, nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'Autorità Competente per l'aggiornamento della registrazione</p>
<p>Comma 4 Mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'ALL. I al Reg. CE 852/04 e gli altri requisiti specifici previsti dal Reg. CE 853/04.</p>	<p>da euro 250 a euro 1.500</p>
<p>Comma 5 Mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'ALL. II al Reg. CE 852/04 e gli altri requisiti specifici previsti dal Reg. CE 853/04.</p>	<p>da euro 500 a euro 3.000</p>

SANZIONI ai Reg. CE 852 e 853 (art. 6 D.Lgs. 193/07)

COMPORTAMENTO OMISSIVO (salvo che il fatto costituisca reato)	SANZIONE AMMINISTRATIVA PECUNIARIA
Comma 6 Omissione a predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del Reg. 2073/05 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare.	da euro 1.000 a euro 6.000
Comma 7 Inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5, 6 e mancato rispetto del termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate.	da euro 1.000 a euro 6.000 per il mancato adempimento entro i termini stabiliti
Comma 8 Mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5, 6.	da euro 1000 a euro 6.000
Comma 10 Immissione in commercio di carni fresche refrigerate o congelate senza la bollatura sanitaria di cui all'art. 5 paragrafo 2 Reg. CE 854/04	da euro 3.000 a euro 18.000 per ogni lotto di carne non bollato

SANZIONI al Reg. 178/02 (art. 2,3,4 D.Lgs. 190/06)

art. 2 comma 1 (da 750 a 14.500 Euro)

Quando non ha attivato le procedure di rintracciabilità di alimenti, mangimi, animali destinati alla produzione alimentare, ogni altra sostanza che entra a far parte di un alimento o di un mangime

art. 3 comma 1 (da 3.000 a 18.000 Euro)

Quando essendo a conoscenza che un alimento o mangime o animale, non è conforme ai requisiti di sicurezza, non attiva le procedure di ritiro degli stessi

art. 3 comma 2 (da 500 a 3.000 Euro)

Se non informa l'autorità competente di avere attivato la procedura di ritiro

art. 3 comma 3 (da 2.000 a 12.000 Euro)

Se non fornisce notizie o si collabora con l'autorità competente, al fine di ridurre o evitare i rischi del prodotto fornito

art. 4 comma 1 (da 2.000 a 12.000 Euro)

Se il consumatore non viene informato della procedura di ritiro del prodotto dal mercato

CHIUSURA PER MOTIVI IGIENICO-SANITARI

D.Lgs. 507/99 "Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell'art. 1 Legge 205/99"

Art. 8 Chiusura dello stabilimento o dell'esercizio per mancanza dei requisiti igienico-sanitari

- 1. Gli organi della pubblica amministrazione incaricati della vigilanza sull'osservanza delle disposizioni in materia di produzione, commercio ed igiene degli alimenti e delle bevande dispongono la chiusura dello stabilimento o dell'esercizio nei casi di insussistenza dei requisiti igienico-sanitari necessari ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria.**
- 2. Il provvedimento e' immediatamente revocato se la situazione viene regolarizzata.**
- 3. Restano ferme le disposizioni previste dall'articolo 3 del presente decreto, dall'articolo 517-bis del codice penale, dall'articolo 12-bis e dal primo comma dell'articolo 15 della legge 30 aprile 1962, n. 283.**

CHIUSURA PER MOTIVI IGIENICO-SANITARI

Reg. CE 882/04 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

TITOLO VII - MISURE DI ATTUAZIONE

CAPO I: MISURE NAZIONALI DI ATTUAZIONE

Art. 54 “Azioni in caso di non conformità alla normativa”

1. L'autorità competente che individui una non conformità interviene per assicurare che l'operatore ponga rimedio alla situazione. Nel decidere l'azione da intraprendere, l'autorità competente tiene conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi a detto operatore per quanto riguarda la non conformità.
2. Tale azione comprende, a seconda dei casi, le seguenti misure:
 - e) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo;
 - f) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;
 - h) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.

CHIUSURA PER MOTIVI IGIENICO-SANITARI

Legge 283/62 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”

ART. 15 (Testo modificato dall'art. 11 Legge 441/63)

Il medico ed il veterinario provinciale, secondo la competenza dei rispettivi uffici, indipendentemente dal procedimento penale, possono ordinare la chiusura temporanea fino a sei mesi e nei casi di recidiva o di maggiore gravità anche la chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio.

Del provvedimento devono dare pubblicità a mezzo di avviso da apporre all'esterno dello stabilimento o dell'esercizio stesso per l'intero periodo di chiusura, con l'indicazione del motivo del provvedimento.

Contro il provvedimento del medico o del veterinario provinciale è ammesso il ricorso al Ministro per la sanità nel termine di quindici giorni.

RIEPILOGO ATTIVITÀ DI CONTROLLO (2008)

DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE ASL

407.128 unità
produttive/distributive
controllate

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma



LABORATORI PUBBLICI

166.916 campioni
analizzati



CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

28.190 ispezioni

21.214 infrazioni

15348 amministrative e 5866 penali

CARABINIERI PER LE POLITICHE AGRICOLE

969 interventi



ISPettorato Centrale per LA QUALITÀ ALIMENTARE

37.035 visite ispettive



Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali

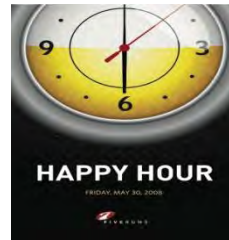
CORPO FORESTALE DELLO STATO

766 operazioni

HAPPY HOUR

Il termine Happy Hour è nato in USA negli anni '80 con lo slogan "due drink al prezzo di uno" e si è rivelato un evento di successo e business per i locali nelle città inglesi e italiane del nord-centro Italia frequentati da professionisti, impiegati, studenti, politici, personaggi del mondo della moda e dello spettacolo.

La formula è diventata "paga quel che bevi e mangia gratis" attraverso un aperitivo rinforzato, dalle 18 sino alle 22, che sostituisce il pasto serale a poco prezzo con una ricca proposta di appetizers, piatti gastronomici elaborati a base di carne, pesce, latticini, verdure, dolci e dessert.



Sicurezza
Alimentare



ATTENZIONE!!!

- ✓ Manipolare gli alimenti con guanti monouso
- ✓ Preparare gli alimenti max 2 ore prima del consumo
- ✓ Mantenere i prodotti freddi nelle vetrine refrigerate $< 10^{\circ}\text{C}$
- ✓ Mantenere i prodotti caldi nei mantenitori $> 65^{\circ}\text{C}$

In caso di assoluta necessità, gli alimenti devono restare a temperatura ambiente al massimo 40minuti



RISTORAZIONE ETNICA

“ Nel 2009 3 frodi su 10 in bar e ristoranti stranieri ”

- vendita di **alimenti in cattivo stato di conservazione**
- vendita di **alimenti surgelati o congelati all'origine non dichiarati**
- **spiedini di pollo nocivi per la presenza di Salmonella, E. coli**
- **ravioli cinesi confezionati con imballaggi non per alimenti**
- **panini insudiciati con feci di ratto**
- **frutti di mare con cariche microbiche superiori ai limiti di legge**
- **filetti di pesce crudo invaso da parassiti**

(Fonte: Coldiretti, Min. Salute 2009)



KEBAP

Il kebab (detto anche kabab, kebap, shawerma, shawarma, gyros) è un piatto diffuso dal nord Africa al Medio Oriente, dalla Grecia alla Turchia e indica un **preciso metodo di cottura che avviene attraverso il tipico spiedo verticale.**

La **carne cruda** (di ovino, bovino, pollo, tacchino o mix di queste) viene **tagliata a fettine e infilata nello spiedo** fino a formare un cilindro da 5 a 50 kg che poi viene **congelato, confezionato e consegnato** ai vari locali.



**Sicurezza
Alimentare**



ATTENZIONE!!!

- ✓ **Acquistare il prodotto con etichetta anche in italiano**
- ✓ **Comunicare che il prodotto è "congelato all'origine"**
- ✓ **Mantenere salse e condimenti a 0°/+4°C**
- ✓ **Riporre il kebab dopo il servizio in frigorifero a 0°/+4°C**
- ✓ **Consumare il kebab rimasto entro il giorno successivo**

SUSHI E SASHIMI

Il sushi è un piccolo boccone a base di **riso bianco bollito in agrodolce** e **filetto di pesce crudo freschissimo** tagliato con cura e aromatizzato con erbe e spezie (**Temati sushi**= pesce crudo adagiato su una pallina di riso; **Makisushi**= sushi arrotolato, in cui il riso con dentro il pesce viene steso su alga nori e poi tagliato a striscioline fini con verdure e condimenti).

Il sashimi è un piatto a base di **filetto di pesce crudo freschissimo aromatizzato senza aggiunta di riso bollito**; i tagli di pesce sono più spessi e viene accompagnato con una salsina di soia, crema di rafano e zenzero a fettine sottili.

RISO BOLLITO IN AGRODOLCE

riso chicco corto, aceto di riso, sale, zucchero, sake



Sicurezza
Alimentare



ATTENZIONE!!!

- ✓ Manipolare il pesce e i riso con guanti monouso
- ✓ Raffreddare rapidamente il riso in acqua ghiacciata e acidulata
- ✓ Abbattere a -20°C per 24 ore il pesce fresco da servire crudo
- ✓ Mantenere il prodotto nelle vetrine refrigerate a 0°/+3°C
- ✓ Consumare il pesce abbattuto entro 2 giorni dal suo arrivo



Massimo Artorige Giubilesi, Tecnologo Alimentare

TUV PROFICERT Food Safety Expert, FCSI EAME Member
Auditor Sistemi ISO 9001, 14001, 22000
Tel. +39 0239313088 Mob. +39 3400695502
m.giubilesi@giubilesiassociati.com

Si occupa da 26 anni di formazione e sviluppo delle competenze, sistemi integrati qualità-igiene-sicurezza-ambiente, progettazione alimentare e sanitaria di laboratori e cucine, prevenzione delle malattie alimentari trasmissibili e benessere dei consumatori, riqualificazione dei servizi alberghieri per comunità (scuole, ospedali, cliniche, residenze per anziani). Ha maturato lunga esperienza nella consulenza, formazione e gestione degli stati di crisi per le imprese pubbliche e private della filiera agro-alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione, ospitalità) e nelle relazioni esterne con i Ministeri, l’Autorità Competente e la Pubblica Amministrazione. E’ membro della FCSI (Foodservice Consultants Society International) Europe-Africa-Middle East, relatore in workshop di carattere nazionale e internazionale, coautore del Libro HACCP e del Manuale della Ristorazione, autore di articoli su riviste specializzate del settore HORECA e Industria. E’ formatore in materia di sicurezza alimentare presso alcune Università, Scuole Superiori, ASL e Comuni, Forze dell’Ordine, consulente per la sicurezza alimentare di FIPE CONFCOMMERCIO. E’ stato responsabile del progetto UE Biobenessere per la ristorazione scolastica co-progettista e tutor del progetto “Multietnicità e Sicurezza alimentare” per le comunità cinese, araba, spagnola. Dopo sei anni di Presidenza e Vice Presidenza dell’Ordine Regione Lombardia e Liguria, dal 2010 è Consigliere dell’Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari con Delega alla Comunicazione e Coordinatore della Commissione rapporti con il Ministero della Salute.