



Berna, 3 ottobre 2006

Indicazioni per l'elaborazione di linee direttive per una buona prassi procedurale ai sensi dell'articolo 52 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso

Versione 1, ottobre 2006

Nota

La presente guida ha carattere puramente informativo e non è giuridicamente vincolante. Può essere aggiornata in ogni momento in base alle esperienze e alle informazioni delle autorità competenti, delle imprese del settore alimentare e degli Stati membri dell'UE.

Per informazioni supplementari

Christina Gut, UFSP, Divisione sicurezza delle derrate alimentari, telefono +41 (0)31 322 95 86

Per ulteriori informazioni

Ufficio federale della sanità pubblica, Unità di direzione protezione dei consumatori, telefono +41 (0)31 322 95 55, verbraucherschutz@bag.admin.ch, www.bag.admin.ch

La presente pubblicazione è edita anche in francese e tedesco.

1. Contesto / Introduzione

Ogni persona responsabile di un'azienda alimentare provvede affinché vengano osservati i requisiti legali posti alle derrate alimentari in materia di protezione della popolazione, protezione dall'inganno e igiene nella manipolazione. Nell'ambito di questa autoresponsabilità, ogni azienda deve elaborare e applicare una concezione specifica (controllo autonomo).

Per essere completo, il piano d'igiene di un'azienda alimentare deve contemplare, oltre a elementi di garanzia della qualità, soprattutto componenti e misure d'igiene e di sicurezza delle derrate alimentari. Il piano può essere metaforicamente paragonato alla struttura di un edificio: le condizioni spaziali e tecniche costituiscono le fondamenta. Le misure igieniche (igiene di base) come la pulizia e la disinfezione, l'igiene personale, la separazione tra settori igienici e non igienici, il rilevamento della temperatura e dell'umidità dell'aria, ecc. sono la struttura portante. Le misure specifiche del processo (sistema HACCP) rappresentano invece il tetto.

I requisiti fondamentali che determinano la completezza del piano d'igiene possono essere ridotti, a determinate condizioni, in particolare per le aziende di commercio al dettaglio ai sensi dell'articolo 2 capoverso 1 lettera b dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02). Per tali aziende è prioritaria l'osservanza della buona prassi di fabbricazione e d'igiene (BPF) che può essere descritta in linee direttive specifiche al settore produttivo, da adottarsi nelle singole aziende conformemente al tipo d'esercizio e con un onere finanziario e lavorativo adeguato. L'osservanza di tali direttive deve essere documentata nel quadro del controllo autonomo.

La possibilità di elaborare queste direttive è prevista dall'articolo 52 ODerr ed è basata sul regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Le presenti indicazioni, destinate alle associazioni di categoria che elaborano linee direttive per una buona prassi procedurale nei loro settori conformemente alle disposizioni legali, definiscono in primo luogo i requisiti fondamentali che devono soddisfare le diverse direttive. Il capitolo 3 ne precisa i contenuti da elaborare in modo specifico per il ramo. I punti indicati non costituiscono un'enumerazione esaustiva, ma vanno piuttosto intesi quali requisiti minimi. Il capitolo 3 è dunque il fulcro delle linee direttive specifiche del settore. L'ultimo capitolo descrive invece la procedura d'approvazione vigente presso l'UFSP.

2. Aspetti fondamentali delle linee direttive

Le linee direttive di buona prassi sono destinate innanzitutto alle aziende artigianali e ai dettaglianti. Tuttavia, il loro campo d'applicazione non può essere definito in base al volume della produzione o alla natura dei prodotti.

Con queste linee direttive si intende aiutare le aziende del settore alimentare a rispettare le norme igieniche fondamentali e ad applicare i principi HACCP definiti per un determinato settore di produzione o distribuzione.

Una direttiva può concernere tutti i processi di un determinato settore d'attività oppure solo alcuni (ad

es. trasporto, stoccaggio o distribuzione). Occorre tuttavia badare a evitare doppioni all'interno dello stesso settore o tra i settori che svolgono la stessa attività. In questo senso sarebbe opportuno che i settori affini discutano le direttive da adottare e, se possibile, collaborino alla loro stesura.

Le linee direttive devono contenere tutti gli elementi della buona prassi di produzione e d'igiene e fornire istruzioni pratiche per la loro applicazione.

Nell'ambito del controllo delle derrate alimentari, l'autorità esecutiva competente valuta se i processi produttivi di un'azienda sono effettivamente coperti dalla direttiva oppure se, nel singolo caso, è necessario un sistema HACCP specifico.

3. Contenuto delle linee direttive

Dal punto di vista dei contenuti, le linee direttive devono fondarsi sui principi HACCP e soddisfare i requisiti di cui all'articolo 52 capoverso 2 ODerr. Ciò significa che devono contribuire alla corretta esecuzione delle disposizioni in materia di controllo autonomo, tener conto del pertinente codice procedurale del Codex Alimentarius (Code of Practice, General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969 Rev. 4, 2003) ed essere concordate con le cerchie interessate.

Se una linea direttiva non copre tutti i settori del controllo autonomo, le lacune devono essere colmate e documentate individualmente dalle singole aziende (art. 55 ODerr). Al fine di ridurre al minimo l'onere che ne deriva per le piccole e medie imprese, si raccomanda pertanto di formulare le linee direttive nel modo più preciso possibile.

Per l'elaborazione delle direttive ci si può rifare anche alle disposizioni di altri Paesi o all'«HACCP guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses» dell'UE (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm).

Le linee direttive devono indicare chiaramente quali elementi possono essere ripresi direttamente e quali devono essere invece adeguati alle specificità aziendali. In sede di stesura si devono assolutamente includere gli aspetti seguenti:

Scopo e campo d'applicazione

Igiene personale / formazione del personale

Igiene personale generale, ad es.

- regole d'accesso all'azienda, abiti di lavoro, separazione abiti civili - di lavoro, cambio e lavaggio degli abiti di lavoro, atrio per la disinfezione all'entrata dell'azienda, obbligo di notifica in caso di malattia, controllo sanitario d'entrata per i collaboratori, servizi sanitari, pulizia delle mani, portare gioielli

Igiene personale specifica, ad es.

- indossare guanti e mascherina di protezione, atri specifici per la disinfezione

Formazione del personale, ad es.

- introduzione dei collaboratori, esigenze di formazione in base al lavoro quotidiano, pianificazione di una formazione periodica, controllo dell'applicazione delle nozioni acquisite, documentazione scritta dei corsi frequentati

Igiene della produzione

Requisiti posti all'area e ai locali aziendali, ad es.

- accesso, flusso di merci (ricezione di materie prime - consegna di prodotti finiti), isolamento di processi lavorativi rischiosi, numero sufficiente di locali per il deposito (eventualmente separati), muri, illuminazione, acque di scarico e canali di scolo, climatizzazione e aerazione

Requisiti per impianti e apparecchi, ad es.

- manutenzione regolare degli impianti e degli apparecchi, contabilità relativa a manutenzione, riparazione, caratteristiche approntate dal fabbricante (distribuzione e stabilità della temperatura)
- taratura e verifica degli impianti di misurazione

Approvvigionamento idrico

- In linea di principio devono essere soddisfatte le norme vigenti in materia di acqua potabile. Se l'azienda provvede essa stessa all'approvvigionamento, deve assumersi la responsabilità di effettuare controlli regolari.

Smaltimento dei rifiuti, ad es.

- contenitori, raccolta dei rifiuti in azienda, stoccaggio, smaltimento

Pulizia e disinfezione, ad es.

- i procedimenti e i cicli devono essere stabiliti per ogni settore e per ogni apparecchio. L'efficacia va verificata e documentata a intervalli prestabiliti. Lo stoccaggio di prodotti chimici per la pulizia e la disinfezione va documentato.

Lotta antiparassitaria, ad es.

- accorgimenti volti a impedire l'accesso ai parassiti (reti antinsetti, filtri ai canali di scolo, trappole), ispezione regolare di campioni da parte di specialisti, controlli sulle materie prime per escludere la presenza di parassiti

Trasporto, ad es.

- etichettatura e distribuzione, separazione durante il trasporto di prodotti che presentano rischi diversi, pulizia dei contenitori e dei veicoli per il trasporto, controllo della temperatura dei veicoli e dei prodotti, verbale di manutenzione e pulizia, istruzioni speciali per autisti dell'azienda o per speditori terzi

Processo di fabbricazione

Descrizione dei prodotti, ad es.

- raggruppamenti adeguati, compresa l'analisi dei rischi specifici per le aziende del settore considerato

Descrizione dell'impiego, ad es.

- preparazione prima del consumo e gruppi particolari di consumatori

Materie prime, ad es.

- requisiti, esame alla fornitura (specificazione, imballaggio, temperatura), trattamento delle materie prime, stoccaggio

Descrizione del processo, ad es.

- ricette, fasi elementari della procedura

Sorveglianza del processo, ad es.

- controllo delle singole fasi della lavorazione, misure di sorveglianza, registrazioni

Rintracciabilità, ad es.

- identificazione dei lotti di produzione dalla materia prima fino alla fornitura

Consegna di merce pericolosa

Conformemente all'articolo 54 ODerr, l'azienda deve prevedere:

- procedure per il ritiro della merce dal mercato
- procedure per il richiamo della merce dal mercato

4. Procedura per l'approvazione delle linee direttive

Le linee direttive vengono esaminate dall'UFSP su richiesta dell'economia alimentare (associazioni di categoria che rappresentano le aziende attive nel ramo alimentare).

L'approvazione delle direttive da parte dell'UFSP presuppone che le cerchie interessate (incluse le autorità esecutive cantonali) siano state interpellate e abbiano dato il loro consenso (art. 52 cpv. 2 lett. c ODerr). Se le condizioni sono adempiute, le direttive vengono approvate. Per l'approvazione è riscossa una tassa commisurata all'onere comportato (art. 72 ODerr).

L'UFSP pubblica l'elenco delle linee direttive approvate e le fonti di riferimento (fogli informativi, pagina principale dell'UFSP, Bollettino dell'UFSP).

Il richiedente è responsabile della conformità delle linee direttive al diritto in materia di derrate alimentari e allo stato attuale della scienza e della tecnica. Se la normativa pertinente viene modificata, le direttive vanno adeguate e sottoposte nuovamente all'UFSP per l'approvazione. Fa stato la versione che figura nell'elenco dell'UFSP, che può tra l'altro revocare l'approvazione se le direttive non soddisfano più i requisiti legali.