

“Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari”

Le presenti linee-guida, tenuto conto delle indicazioni di cui all’accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome, pubblicato sul S.O. alla G.U. n. 259 dd. 7.11.2006 hanno l’obiettivo di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo istruzioni in merito all’applicazione del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull’igiene dei prodotti alimentari, nonché di precisare talune parti del sopra citato regolamento, esse si applicano a partire dal 31.1.2007.

Le disposizioni del Regolamento CE n. 852/2004 si rivolgono a tutti gli operatori del settore alimentare, dettando norme di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare e sono propedeutiche alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale di cui ai Regolamenti CE n. 853/2004 e n. 854/2004.

Spetta ai Dipartimenti di Prevenzione (D.I.P.) delle A.S.S. della Regione, attraverso i Servizi igiene alimenti e nutrizione e Servizi veterinari igiene alimenti di origine animale, ciascuno per la parte di propria competenza, condurre la verifica dell’applicazione del Regolamento sulla base delle indicazioni fornite dalla presente linea guida o di specifiche e più puntuali precisazioni del Ministero della Salute e della Regione, secondo i principi generali previsti dal Regolamento CE n. 852/2004.

1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Il Regolamento CE n. 852/2004 si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni fermi restando requisiti più specifici relativi all’igiene degli alimenti.

Il Regolamento CE n. 852/2004 non si applica, in particolare:

- alla produzione primaria per uso domestico privato,
- alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato,
- alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che riforniscono direttamente il consumatore finale,
- alla manipolazione, preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee. Tuttavia i responsabili di tali manifestazioni hanno l’obbligo di dare comunicazione dell’evento, con un anticipo di almeno 15 giorni, al Dipartimento di prevenzione e per conoscenza al Comune in cui verranno organizzate. Si sottolinea come l’esclusione dal campo di applicazione del Regolamento e, quindi, dagli obblighi che esso comporta, non esime l’operatore dall’applicazione delle regole base dell’igiene e delle buone pratiche alimentari, compresa la formazione del personale addetto.

2. DEFINIZIONI

Il Regolamento CE n. 852/2004 si applica, dunque, anche alla produzione primaria, comprese le attività di trasporto, di magazzinaggio e di manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria. Esso si applica, inoltre, al trasporto degli animali vivi e, nel caso di prodotti di origine vegetale, di prodotti della pesca e della caccia, al trasporto dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

Prodotto primario: “i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca” (*Regolamento CE n. 178/2002 art. 2, comma 2, lettera b*).

Produzione primaria: “tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici” (*Regolamento CE n. 178/2002, articolo 3, punto 17*).

Inoltre, essendo necessario definire, anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione U.E. nel documento guida relativo al Regolamento CE n. 852/2004, l'ambito di applicazione del Regolamento nel contesto della produzione primaria, tanto per i prodotti vegetali che per quelli di origine animale si fa presente che sono produzione primaria:

- a) la produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe, comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni;
- b) la produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, alle aziende di macellazione ed in ogni caso di trasporto degli animali;
- c) la produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato;
- d) la produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione; (lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento, dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria);
- e) la produzione e la raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento;
- f) la pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione;
- g) la produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione;
- h) la produzione, l'allevamento e la raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione;
- i) le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura (tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria);
- l) la raccolta di funghi, bacche, lumache, ecc., selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Produzione post-primaria: tutte le fasi successive all'attività primaria.

Al fine di meglio definire l'ambito di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004, fermo restando che l'articolo 1, comma 2, lettera c) esclude dal campo di applicazione la “fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale”, si ritiene utile riportare quanto già definito in merito nelle Linee Guida applicative del Regolamento CE n. 853/2004, che analogamente all'art. 1, paragrafo 3, lett. C), esclude dal campo di applicazione la “fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli

esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale”.

Pertanto è necessario definire cosa si intenda per:

- “fornitura diretta”
- “commercio al dettaglio”
- “livello locale”
- “piccolo quantitativo”.

Fornitura diretta: nel testo italiano dei Regolamenti CE n. 852 e 853/2004 è presente una differenza che necessita di una precisazione. Infatti, nel Regolamento n. 852 si parla di “... *fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale*” [art. 1, comma 2, lettera c)]. Il regolamento n. 853 invece, riporta: “*fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale*” [art. 1, comma 3, lettera c].

Nel testo inglese viene utilizzata esclusivamente la dizione “*esercizi commerciali al dettaglio*”.

Per quanto sopra, in entrambi i casi è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi.

Commercio al dettaglio: il Regolamento CE n. 178/2002, art. 3, punto 7 ne dà la seguente definizione: “*la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all’ingrosso*”.

Livello (ambito) locale: deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l’azienda di origine e il consumatore (11° considerando del Regolamento).

E’ opportuno precisare che quanto sopra esclude il trasporto sulle lunghe distanze e quindi non può in alcun modo essere inteso come “ambito nazionale”.

Pertanto, il “livello locale” viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l’azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.

Piccoli quantitativi: in conformità ai regolamenti CE n. 852-853/2004, per fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell’esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell’azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all’attività principale.

Si sottolinea come l’esclusione dal campo di applicazione del Regolamento e, quindi, dagli obblighi che esso comporta, anche per il produttore primario che commercializza piccole quantità direttamente, non esime l’operatore dall’applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell’igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro. Sono fatte salve, inoltre, le norme specifiche del settore.

In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l’obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento CE n. 178/2002 relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Sanitarie insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Regolamento CE n. 853/2004 e dell’Accordo di Conferenza Stato Regioni “linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto

a favorire l'attuazione del Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio".

Il dettagliante che acquista prodotti da un produttore escluso dal campo di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004 ha l'obbligo della rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista e ha quindi l'obbligo di mettere in atto le procedure di rintracciabilità in caso di allerta.

3. REGISTRAZIONE

A tal proposito si precisa che:

1. tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita, escluse quelle fuori campo di applicazione del Regolamento CE 852/2004, sono soggette a procedura di registrazione, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

2. il titolare dell'industria alimentare o del mezzo di trasporto, utilizzando la modulistica di cui all'appendice A) o B), deve inviare, al Dipartimento di Prevenzione (D.I.P.) dell'A.S.S. e per conoscenza al Comune sede dell'attività alimentare, notifica dell'apertura, della variazione di titolarità o di attività, della cessazione, della chiusura di ogni attività soggetta a registrazione. Nel notificare l'inizio dell'attività l'operatore dichiara che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dalla norma in funzione dell'attività svolta. La notifica non è soggetta ad imposta sul bollo, salvo l'ipotesi del caso d'uso (risoluzione n. 96 dd. 27.06.2001 dell'Agenzia delle Entrate - Direzione Normativa e Contenzioso).

La registrazione e l'eventuale suo aggiornamento sono effettuati dal Dipartimento di Prevenzione a cui l'operatore del settore alimentare ha consegnato la notifica. Il Dipartimento, ricevuta la notifica, ne valuta la completezza e, in caso affermativo, procede alla registrazione, attribuendo un numero di codice ad ogni nuova attività del comparto post-primario.

Il codice si compone di 13/14 caratteri alfanumerici secondo la seguente sequenza:

IT: sigla del Paese;

06: codice Istat della Regione Friuli V.G.;

101/2/3/4/5/6: codice Istat dell'azienda sanitaria;

00001: numero progressivo dell'attività.

Sigla : M (se di competenza del Servizio Igiene degli alimenti), V (se di competenza del Servizio Igiene degli alimenti di origine animale), MV (se di entrambi).

La registrazione comporta l'inserimento dei dati relativi all'impresa alimentare in elenchi informatizzati, distinti tra attività del settore primario e post-primario.

L'avvenuta registrazione viene comunicata, unitamente al numero di codice di registrazione per le attività del comparto post-primario, al soggetto notificante l'attività , e per conoscenza al Comune, entro 30 giorni dall'inserimento, o comunque nei tempi previsti dai regolamenti delle singole A.S.S..

Decorsi 30 giorni dalla data di presentazione della notifica, in caso di silenzio, l'attività si intende registrata (silenzio-assenso).

Qualora sussistano motivi che non consentano di procedere alla registrazione, come nel caso di notifiche irregolari o incomplete, l'A.S.S. ne dà tempestiva comunicazione all'interessato e al Comune competente per territorio, indicando il termine per la regolarizzazione. Con questa comunicazione vengono interrotti i termini per la conclusione del procedimento di registrazione, che ricominciano a decorrere dalla data di presentazione della regolarizzazione richiesta. Qualora la regolarizzazione non venga presentata entro il termine indicato nella richiesta, il procedimento, salvo motivate ragioni, viene definitivamente archiviato, dando motivata informazione all'interessato e al Comune competente.

Nel caso in cui il D.I.P. ritenga utile acquisire, rispetto ad una attività, elementi ulteriori a quelli previsti nel modello di notifica, potrà farne richiesta specificando le informazioni che dovranno essere integrate e fissandone il termine per l'invio.

3. le attività già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o di una registrazione ai sensi di specifica normativa di settore, non hanno necessità di effettuare un'ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista dal Regolamento CE n. 852/2004.

4. le attività registrate sono sottoposte a controllo ufficiale ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004.

5. la registrazione, a mente del Regolamento CE n. 852/2004, non necessita dell'obbligo di un'ispezione preventiva da parte del Dipartimento di Prevenzione (D.I.P.) dell'A.S.S. competente. Tuttavia nei 30 giorni successivi alla notifica, il D.I.P. può effettuare un sopralluogo presso l'impresa notificante al fine di verificare la sussistenza dei requisiti ed eventualmente vietare la prosecuzione dell'attività e rimuovere gli effetti. In caso di accertamento della non rispondenza alle dichiarazioni effettuate con la notifica stessa procedono alla segnalazione all'Autorità Giudiziaria, in applicazione dell'art. 76 del DPR 445/2000.

6. nell'ambito dei programmi annuali di controllo ufficiale, gli operatori dei D.I.P. delle A.S.S. verificano il mantenimento dei requisiti di legge dell'attività. In caso di accertata carenza delle condizioni e dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività, adottano in qualsiasi momento, ai sensi del Regolamento CE 882/2004, provvedimenti prescrittivi e/o limitativi della stessa fino a che l'interessato non provveda all'adeguamento entro un termine prefissato. Le tempistiche, le frequenze e le priorità dei controlli ufficiali saranno stabilite dal piano triennale sulla sicurezza alimentare.

7. entro il 31 dicembre 2009 dovranno essere effettuate le registrazioni di tutte le attività esistenti.

8. nel caso in cui il Comune abbisogni, a seguito di inizio di nuova attività, per il rilascio di atti di propria competenza, di pareri da parte del D.I.P., con l'avvenuta registrazione dell'attività, debitamente e tempestivamente comunicata al Comune stesso, tale parere è da intendersi come favorevole.

3. RICONOSCIMENTO

Pur essendo facoltà dello Stato Membro di estendere il riconoscimento a tipologie di stabilimenti diversi da quelli indicati nel Regolamento CE n. 853/2004 (art. 6 paragrafo 3, lettera a) non si ritiene necessario, al momento, un'estensione del riconoscimento ad altri settori e in particolare a:

- i centri di cottura che preparano solo piatti precucinati destinati direttamente al consumatore finale;
- le attività di produzione di preparazioni gastronomiche o di qualsiasi altro prodotto alimentare, che utilizzano esclusivamente prodotti di origine animale già trasformati in uno stabilimento riconosciuto.

4. DEROGHE

Con l'entrata in applicazione del "pacchetto igiene" e cioè dall'01.01.2006 ed a seguito dell'applicazione della Direttiva CE n. 41/2004, decadranno le deroghe concesse in base alla normativa comunitaria preesistente.

Da un punto di vista generale, è da notare che le misure nazionali da adottare eventualmente in conformità all'articolo 13, punto 3 del Regolamento CE n. 852/2004, riguardano l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato II dello stesso regolamento n. 852.

È opportuno sottolineare che i soggetti che intendono fare richiesta di deroga esaminino attentamente i Regolamenti e facciano richiesta solo nei casi in cui sia effettivamente necessaria. Alla luce di quanto detto il numero e la qualità delle deroghe che verranno concesse per consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali nelle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti sicuramente rispecchierà la "nuova filosofia" dei regolamenti.

A tale proposito, si rappresenta che, con l'articolo 7 del Regolamento CE n. 2074/2005 della Commissione del 15 dicembre 2005 vengono forniti ulteriori chiarimenti e disposizioni in merito alle deroghe in esame.

Innanzitutto, viene chiarito che con "alimenti con caratteristiche tradizionali" vengono identificati quei prodotti alimentari che in ciascun Stato Membro vengono "prodotti tradizionalmente" per:

- 1) ragioni storiche che li rendono "tradizionali"
- 2) un procedimento tecnologico di produzione tradizionale autorizzato, codificato o registrato; oppure
- 3) oggetto di salvaguardia come "alimento tradizionale" in base a norme comunitarie, nazionali, regionali o locali.

Saranno quindi concesse deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti di cui al:

- a) Capitolo II, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo ai requisiti ambientali dei locali necessari a conferire loro caratteristiche specifiche. In particolare i locali possono presentare pareti, soffitti e porte non costituite da materiale liscio, impermeabile, non assorbenti o costruiti con materiale non resistente alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali.
- b) Capitolo II, paragrafo 1, lettera f) e Capitolo V, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo al tipo di materiale che costituisce gli strumenti specifici per la preparazione, il confezionamento e l'imballaggio di tali prodotti.

La pulizia e la disinfezione di detti ambienti, nonché la frequenza di dette operazioni deve essere adeguata al mantenimento dei requisiti dell'habitat idoneo alla flora microbica specifica.

Gli utensili devono essere mantenuti sempre in condizioni igieniche appropriate e devono essere regolarmente puliti e disinfettati.

Gli operatori del settore alimentare che intendono chiedere deroghe per quanto sopra indicato, devono inviare una domanda al Ministero della Salute – Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, per il tramite della Regione - Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale, una domanda corredata da:

- una breve descrizione dei requisiti per i quali vogliono richiedere la deroga,
- una descrizione dei prodotti e degli stabilimenti interessati, e
- qualsiasi altra informazione utile.

5. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Il Regolamento CE n. 852/2004 promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP ed incoraggia la divulgazione e l'uso degli stessi.

Nonostante la predisposizione e l'adozione di tali manuali abbiano carattere volontario, va evidenziata l'importanza del loro uso da parte degli operatori del settore alimentare e della loro divulgazione da parte dei settori dell'industria alimentare. Ciò al fine di facilitare l'attuazione da parte degli operatori alimentari delle norme generali di igiene e l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

Allo stesso tempo il Regolamento CE n. 852/2004 prevede la valutazione dei manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi

previste. La richiesta di valutazione va inviata al Ministero della Salute che trasmette il manuale all'Istituto Superiore di Sanità, alle Regioni ed alle Province Autonome.

Contestualmente il Ministero della Salute trasmette il manuale alle Associazioni di Categoria ed alle Associazioni di Consumatori, di cui all'art. 5 della legge 30 luglio 1998 n. 281, interessate alla materia oggetto dello stesso che hanno chiesto di partecipare al processo di valutazione dei manuali.

A tal fine le Associazioni sopra citate, che desiderano partecipare al processo di valutazione dei manuali, sono tenute a informare il Ministero della Salute entro sessanta giorni dalla pubblicazione dell' Accordo Stato Regioni, citato in premessa, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Le stesse Associazioni che successivamente a tale data intendano partecipare al processo di valutazione dei manuali sono tenute ad informarne il Ministero della Salute entro il 31 dicembre di ogni anno.

La Regione e le Associazioni di cui sopra potranno far pervenire al Ministero della Salute eventuali osservazioni entro 60 giorni dalla data di ricevimento dei manuali.

Il Ministero della Salute comunica, le eventuali modifiche da apportare al manuale, al proponente che provvederà a modificarlo ed inviarlo allo stesso Ministero.

I manuali conformi alle disposizioni del Regolamento CE n. 852/2004 vengono trasmessi alla Commissione Europea da parte del Ministero della Salute, il quale nel contempo ne informa l'Associazione di Categoria proponente.

Il Ministero della Salute provvede alla pubblicazione di apposito avviso della conformità del manuale sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Il manuale può quindi essere pubblicato dall'Associazione di Categoria che lo ha elaborato, con il proprio logo e con l'aggiunta della dicitura "redatto in conformità del Regolamento CE n. 852/2004".

Una copia del manuale è depositata presso il Ministero della Salute (Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti), che pubblicherà sul proprio sito un elenco dei manuali conformi.

I manuali di corretta prassi conformi in base alla normativa previgente devono essere nuovamente valicati.

6. FORMAZIONE

È opportuno richiamare l'attenzione degli operatori del settore alimentare sulla necessità di fornire idonea formazione al personale che opera all'interno della propria impresa alimentare.

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente informato circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;
- l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi dell'HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso.
- Il personale deve, inoltre, essere informato sui:
 - rischi identificati;
 - punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle:
 - misure correttive;
 - misure di prevenzione;
 - documentazione relativa alle procedure.

Le associazioni del settore alimentare possono diramare manuali di buona prassi igienica e per l'applicazione dei principi HACCP e provvedere opportunamente alla formazione dei lavoratori.

L'Autorità sanitaria competente, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

A tale proposito, infatti, considerando il settore delle carni, questo deve necessariamente comprendere un coinvolgimento diretto del personale nelle fasi delle lavorazioni, attraverso una costante educazione sanitaria, la quale ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori, nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie.

La formazione del personale non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori.

comunica che l'attività inizierà a far data dal (vedi nota 2)

SPECIFICA PER NUOVA ATTIVITÀ

Mod. 1

ATTIVITÀ SVOLTA (vedi nota 3)

PRODUZIONE PRIMARIA	PRODUZIONE POST PRIMARIA
<input type="checkbox"/> Coltivazioni vegetali in campo	<input type="checkbox"/> Macello annesso ad agriturismo e/o vendita diretta
<input type="checkbox"/> Coltivazioni vegetali in serra	<input type="checkbox"/> Lavorazione/trasformazione industriale
<input type="checkbox"/> Raccolta vegetali spontanei	<input type="checkbox"/> Lavorazione/trasformazione artigianale
<input type="checkbox"/> Raccolta animali selvatici di libera cattura	<input type="checkbox"/> Confezionamento, imballaggio
<input type="checkbox"/> Caccia	<input type="checkbox"/> Trasporto di alimenti
<input type="checkbox"/> Pesca	<input type="checkbox"/> Magazzinaggio/commercializzazione all'ingrosso
<input type="checkbox"/> Allevamento <input type="checkbox"/> Bovini <input type="checkbox"/> Polli <input type="checkbox"/> Suini <input type="checkbox"/> Conigli <input type="checkbox"/> Pesci <input type="checkbox"/> Molluschi <input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Commercializzazione al dettaglio <input type="checkbox"/> in sede fissa <input type="checkbox"/> in sede mobile
<input type="checkbox"/> Apicoltura e attività connesse (raccolta del miele, confezionamento ed imballaggio presso l'apicoltore)	<input type="checkbox"/> Ristorazione pubblica <input type="checkbox"/> Somministrazione alimenti /bevande (bar) <input type="checkbox"/> Preparazione e somministrazione cibi crudi e cotti
<input type="checkbox"/> Trasporto, magazzinaggio/manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione	<input type="checkbox"/> Ristorazione collettiva (mense scolastiche, ospedaliere <input type="checkbox"/> pasti preparati in sede <input type="checkbox"/> pasti veicolati in multiporzione <input type="checkbox"/> pasti veicolati in monoporzione
<input type="checkbox"/> Trasporto di animali vivi	
<input type="checkbox"/> Trasporto di prodotti primari dal luogo di produzione ad uno stabilimento	<input type="checkbox"/> Catering, banqueting
Altro	Altro

FASI DI LAVORO PREVISTE (vedi nota 4)

.....
.....

ALIMENTI PRODOTTI/TRASFORMATI/TRASPORTATI/COMMERCIALIZZATI/SOMMINISTRATI (vedi nota 5)

.....
.....

ALLO SCOPO DICHIARA

di conoscere e osservare gli adempimenti previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in particolare gli obblighi di cui agli articoli 4 e 5, al fine di garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari. In tal senso si impegna, nel caso in cui in cui svolga un'attività successiva alla produzione primaria e alle operazioni associate, a predisporre, attuare, aggiornare e documentare le procedure di analisi dei pericoli e di controllo dei punti critici, basate sui principi del sistema HACCP e le relative registrazioni. Diversamente, nel caso in cui svolga un'attività di produzione primaria, si impegna a documentare le sole registrazioni delle misure adottate per il controllo dei pericoli.

di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento 852/2004/CE e non sostituisce altri eventuali atti di competenza di altri enti, organi o uffici;

di essere informato, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente notifica ed ai fini del controllo ufficiale e rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti su riportati;

di essere consapevole, ai sensi dell'art. 76 del DPR n. 445/2000, della responsabilità penale nel caso di false dichiarazioni e di atti falsi o contenenti dati non rispondenti a verità;

- ALLEGA:** 1) planimetria della struttura (in scala non inferiore a 1:200, datata e firmata dall'operatore, con specifica della destinazione d'uso dei locali)
2) attestazione versamento diritti di registrazione
3) fotocopia di un documento d'identità

Il/la sottoscritto/a si impegna a comunicare tempestivamente all'Autorità di controllo sanitario le variazioni che dovessero intervenire a modificare quanto sopra dichiarato. La presente dichiarazione è resa ai sensi e per gli effetti degli articoli 38, 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n. 445.

timbro e firma

..... lì

Avvertenza: leggere attentamente le indicazioni riportate per la compilazione.

- 2) attestazione versamento diritti di registrazione
3) fotocopia di un documento d'identità

MOD. 2

SPECIFICA PER VARIAZIONE DI ATTIVITÀ ESISTENTE

VARIAZIONE DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE / DENOMINAZIONE/RAGIONE SOCIALE:

- l'operatore del settore alimentare, la denominazione (ditta individuale) o
 la ragione sociale (persona giuridica)

sono variate così come indicato nella precedente pagina.

VARIAZIONE DI SEDE LEGALE: la sede legale è variata così come indicato nella precedente pagina

VARIAZIONE DELL'ATTIVITÀ SVOLTA E/O DEL PROCESSO PRODUTTIVO/OPERATIVO: (vedi nota 3)

ATTIVITÀ SVOLTA (vedi nota 3)

PRODUZIONE PRIMARIA	PRODUZIONE POST PRIMARIA
<input type="checkbox"/> Coltivazioni vegetali in campo	<input type="checkbox"/> Macello annesso ad agriturismo e/o vendita diretta
<input type="checkbox"/> Coltivazioni vegetali in serra	<input type="checkbox"/> Lavorazione/trasformazione industriale
<input type="checkbox"/> Raccolta vegetali spontanei	<input type="checkbox"/> Lavorazione/trasformazione artigianale
<input type="checkbox"/> Raccolta animali selvatici di libera cattura	<input type="checkbox"/> Confezionamento, imballaggio
<input type="checkbox"/> Caccia	<input type="checkbox"/> Trasporto di alimenti
<input type="checkbox"/> Pesca	<input type="checkbox"/> Magazzinaggio/commercializzazione all'ingrosso
<input type="checkbox"/> Allevamento <input type="checkbox"/> Bovini <input type="checkbox"/> Polli <input type="checkbox"/> Suini <input type="checkbox"/> Conigli <input type="checkbox"/> Pesci <input type="checkbox"/> Molluschi <input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Commercializzazione al dettaglio <input type="checkbox"/> in sede fissa <input type="checkbox"/> in sede mobile
<input type="checkbox"/> Apicoltura e attività connesse (raccolta del miele, confezionamento ed imballaggio presso l'apicoltore)	<input type="checkbox"/> Ristorazione pubblica <input type="checkbox"/> Somministrazione alimenti /bevande (bar) <input type="checkbox"/> Preparazione e somministrazione cibi crudi e cotti
<input type="checkbox"/> Trasporto, magazzinaggio/manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione	<input type="checkbox"/> Ristorazione collettiva (mense scolastiche, ospedaliere <input type="checkbox"/> pasti preparati in sede <input type="checkbox"/> pasti veicolati in multiporzione <input type="checkbox"/> pasti veicolati in monoporzione
<input type="checkbox"/> Trasporto di animali vivi	
<input type="checkbox"/> Trasporto di prodotti primari dal luogo di produzione ad uno stabilimento	<input type="checkbox"/> Catering, banqueting
Altro	Altro

FASI DI LAVORO PREVISTE (vedi nota 4)

.....
.....
.....

ALIMENTI PRODOTTI/TRASFORMATI/TRASPORTATI/COMMERCIALIZZATI/SOMMINISTRATI (vedi nota 5)

.....
.....
.....

VARIAZIONI STRUTTURALI (allegare planimetria in scala non inferiore 1:200, datata e firmata):

.....
.....

CESSAZIONE/CHIUSURA ATTIVITÀ:

L'attività registrata con n..... cesserà/è cessata dal giorno

Il/la sottoscritto/a si impegna a comunicare tempestivamente all'Autorità di controllo sanitario le variazioni che dovessero intervenire a modificare quanto sopra dichiarato. La presente dichiarazione è resa ai sensi e per gli effetti degli articoli 38, 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n. 445.

timbro e firma

..... lì

Avvertenza: leggere attentamente le indicazioni riportate per la compilazione.

Guida alla compilazione della notifica ai fini della registrazione dell'impresa del settore alimentare e note esplicative

Note

(nota 1)

Operatore del settore alimentare persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare, intesa come soggetto, pubblico o privato che svolge una attività connessa a qualsiasi fase della produzione, trasformazione e trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti, ivi compresa la produzione primaria. Essa assume la responsabilità della sicurezza dei prodotti alimentari.

(nota 2)

L'attività può iniziare solo dopo aver inoltrato la notifica agli uffici competenti.

(nota 3):

- indicare tutte le attività svolte (es.: per azienda agricola con produzione di uve per la vinificazione in sede, allevamento e punto ristoro agrituristico, barrare le caselle corrispondenti a: coltivazione in campo - allevamento – preparazione e somministrazione di cibi crudi e cotti)
- per lavorazione/trasformazione industriale si intende: produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio (cod 02 ISTAT)
- per lavorazione/trasformazione artigianale si intende: produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (cod 9 ISTAT)

(nota 4)

Fasi di lavoro previste - devono essere indicate le operazioni essenziali del processo produttivo/manipolativo, che possono comprendere:

- l'acquisto da terzi, lo stoccaggio, le modalità di conservazione delle materie prime
- la preparazione senza trasformazione di prodotti (*ad es.: sezionamento, affettatura, disosso, macinazione, essiccazione, refrigerazione, congelazione*);
- le diverse modalità di conservazione (*a temperatura controllata, in atmosfera modificata, sottovuoto*)
- il trattamento/trasformazione del prodotto alimentare (*ad es.: cottura, pastorizzazione, sterilizzazione, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, estrazione, estrusione, acidificazione, filtrazione, distillazione ecc.*)
- il confezionamento e la vendita (*di prodotti sfusi, preincartati, confezionati, in atmosfera modificata, sottovuoto...*)

(nota 5)

Alimenti prodotti/trasformati/trasportati/commercializzati/somministrati: indicare, per generi merceologici, i prodotti di origine vegetale e/o animale che si intendono produrre, preparare, trasformare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, trasportare. **Ad esempio** : carne rossa o bianca, prodotti a base di carne crudi (salumi) e cotti, carni di selvaggina, prodotti della pesca e/o acquacoltura, molluschi, latte crudo, latte pastorizzato, prodotti a base di latte, formaggi, cereali, prodotti da forno, pasticceria fresca e secca, prodotti di gastronomia, prodotti ortofrutticoli, pasta fresca, cibi cotti e crudi, gelati, semiconserve e conserve vegetali e animali, vino, bevande alcoliche e/o analcoliche, pizza, kebab etc.

Definizioni e riferimenti normativi (Reg. CE178/2002 – Reg. CE 852/2004)

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione agricola, compresi il raccolto, la mungitura, la produzione zootecnica che precede la macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici

Prodotto alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato al consumo alimentare umano.

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare.

Prodotti preparati: prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamenti di trasformazione, compresi i prodotti che sono stati separati, sezionati, divisi, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.

Prodotti trasformati: prodotti alimentari sottoposti ad un trattamento. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche, quali gli additivi, i coloranti, erbe, spezie ecc).

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modifica sostanziale del prodotto iniziale comprendente il trattamento termico, l'affumicatura, la salagione, la stagionatura, l'essiccazione, la marinatura, l'estrazione, l'estrusione, fermentazione, ecc., o una combinazione di questi procedimenti. La refrigerazione, congelazione, surgelazione, in quanto non provocano una modifica del prodotto iniziale, non sono definite come trattamento ma come modalità di conservazione in regime di temperatura controllata.

Prodotti composti: prodotti alimentari contenenti prodotti trasformati di origine vegetale e animale.

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo: gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici). Le procedure devono prevedere l'identificazione dei pericoli del processo produttivo/operativo, la loro valutazione in relazione alla natura e dimensioni dell'impresa e l'adozione di misure idonee a prevenirli e controllarli. Devono essere documentate e registrate al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure previste per il controllo dei pericoli per l'alimento. Tali atti devono essere aggiornati in presenza di variazioni del processo produttivo. In alcuni processi e per alcune fasi deve prevedere anche l'adozione del metodo HACCP.

Operatore del settore alimentare (nota 1): persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare, intesa come soggetto, pubblico o privato che svolge una attività connessa a qualsiasi fase della produzione, trasformazione e trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti, ivi compresa la produzione primaria. Essa assume la responsabilità della sicurezza dei prodotti alimentari.

Campo di applicazione

Ogni operatore che intenda svolgere con continuità e in modo organizzato, un'attività di produzione, compresa la produzione primaria, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti, in applicazione all'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004, deve preliminarmente **notificare** al Dipartimento di prevenzione, ogni stabilimento ricadente sotto la sua responsabilità, ai fini della "**registrazione**".

Il Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale e/o il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, in qualità di **Autorità di Controllo competente**, entrambi afferenti al Dipartimento di Prevenzione delle Aziende per i Servizi Sanitari, devono elaborare e tenere aggiornato un **registro delle imprese del settore alimentare**.

Per le attività a carattere temporaneo, occasionale come feste, fiere o sagre organizzate, eventi di beneficenza con la partecipazione di volontari, in cui il trattamento occasionale e non permanente di prodotti alimentari non può essere equiparato a quello di un'impresa alimentare, la registrazione, con l'attribuzione del codice univoco di identificazione, non è necessaria. Di queste attività dovrà essere data comunicazione, con un anticipo di almeno 15 giorni, al Dipartimento di prevenzione dell'Azienda per i servizi sanitari e per conoscenza al Comune sul cui territorio si svolge l'evento.

La notifica

Con questo atto l'operatore responsabile dell'impresa alimentare comunica al Dipartimento di Prevenzione dell'ASS, ogni unità strutturale (stabilimento o attività) posto sotto il suo controllo, ai fini della registrazione prevista dal regolamento CE n. 852/2004. Con lo stesso atto attesta il possesso dei requisiti minimi di igiene prestabiliti dalla norma in relazione all'attività svolta.

La notifica deve essere inoltrata prima dell'inizio dell'attività al Dipartimento di Prevenzione dell'ASS competente per territorio e, in copia, per conoscenza al Comune in cui ha sede l'attività stessa. Alla notifica inoltrata al Dipartimento di Prevenzione, se trasmessa a mezzo posta o per delega, devono essere allegati una fotocopia del documento di identità e l'attestazione dell'avvenuto pagamento dei diritti di registrazione.

Il modello di notifica si compone di una prima pagina da compilarsi con i dati identificativi dell'impresa e di due Sezioni specifiche per la descrizione rispettivamente delle caratteristiche della nuova attività e delle variazioni di quella esistente.

La notifica di un'attività del settore post-primario in sede fissa, per essere completa, deve prevedere anche la planimetria.

Qualora si tratti di un'attività di trasporto, la notifica va presentata al D.I.P. dell'Azienda Sanitaria a cui fa riferimento il Comune in cui sono ricoverati i mezzi e, per conoscenza, al Comune stesso. Alla stessa deve essere allegato l'elenco dei mezzi utilizzati, identificati tramite i dati previsti nel modello di notifica di nuova attività (mod. 1).

L'attività può iniziare solo dopo aver inoltrato la notifica agli uffici competenti. (**nota 2**)

a) La notifica di una nuova attività (mod. 1)

L'operatore del settore alimentare, prima dell'avvio di una nuova attività, deve far pervenire, direttamente o per posta, al Dipartimento di Prevenzione, e per conoscenza al Comune in cui ha sede l'impresa, la notifica compilata nelle sezioni descrittive dei dati identificativi dell'impresa e della specifica attività.

b) La notifica di variazione di un'attività esistente (mod. 2)

Ai fini dell'aggiornamento della registrazione, l'operatore del settore alimentare è tenuto a comunicare, direttamente o via posta al Dipartimento di prevenzione, entro 15 giorni dall'avvenuta variazione, ogni variazione significativa dei dati dichiarati nella notifica di inizio attività, compilando la notifica per attività esistente nella prima pagina e nella sezione specifica. Per variazione significativa si intende una modifica della denominazione, della ragione sociale e/o della sede legale, del processo produttivo/manipolativo, della tipologia di alimenti trattati e della struttura.

Gli allegati

Planimetria: per le sole attività del settore post-primario in sede fissa, deve essere allegata una planimetria della struttura, **in scala non inferiore a 1:200**, con destinazione d'uso dei locali, datata e firmata dal titolare dell'impresa.

Fotocopia di un documento valido d'identità: si rende necessaria qualora la notifica venga inviata per posta o venga consegnata al Dipartimento da un delegato.

Attestazione del versamento dei diritti di registrazione: il versamento potrà essere effettuato tramite c/c postale o direttamente agli uffici del Dipartimento. L'importo è pari a 40,00 Euro per la notifica di nuova attività e a 20,00 Euro per la variazione di attività esistente.

La registrazione

La registrazione, e l'eventuale suo aggiornamento, sono effettuati dal Dipartimento di Prevenzione a cui l'operatore del settore alimentare ha consegnato la notifica. Il Dipartimento, ricevuta la notifica, ne valuta la completezza e, in caso affermativo, procede alla registrazione, attribuendo un numero di codice ad ogni nuova attività del comparto post-primario.

Il codice si compone di 13/14 caratteri alfanumerici secondo la seguente sequenza:

IT: sigla del Paese;

06: codice Istat della Regione Friuli V.G.;

101/2/3/4/5/6: codice Istat dell'azienda sanitaria;

00001: numero progressivo dell'attività.

Sigla : M (se di competenza del Servizio Igiene degli alimenti), V (se di competenza del Servizio Igiene degli alimenti di origine animale), MV (se di entrambi).

La registrazione comporta l'inserimento dei dati relativi all'impresa alimentare in elenchi informatizzati, distinti tra attività del settore primario e post-primario.

L'avvenuta registrazione viene comunicata, unitamente al numero di codice di registrazione per le attività del comparto post-primario, al soggetto notificante l'attività, e per conoscenza al Comune, entro 30 giorni dall'inserimento, o comunque nei tempi previsti dai regolamenti delle singole A.S.S..

Decorsi 30 giorni dalla data di presentazione della notifica, in caso di silenzio, l'impresa si intende registrata (silenzio-assenso).

Qualora sussistano motivi che non consentano di procedere alla registrazione, come nel caso di notifiche irregolari o incomplete, il D.I.P. ne dà tempestiva comunicazione all'interessato e al Comune sede dell'impresa, indicando il termine per la regolarizzazione. Con questa comunicazione vengono interrotti i termini per la conclusione del procedimento di registrazione, che ricominciano a decorrere dalla data di presentazione della regolarizzazione richiesta. Qualora la regolarizzazione non venga presentata entro il termine indicato nella richiesta, il procedimento, salvo motivate ragioni, viene definitivamente archiviato, dando motivata informazione all'interessato e al Comune sede dell'impresa.

Nel caso in cui il Servizio competente del D.I.P. ritenga utile acquisire, rispetto ad una attività, elementi ulteriori a quelli previsti nel modello di notifica, potrà farne richiesta specificando le informazioni che dovranno essere integrate e fissandone il termine per l'invio.

Controllo ufficiale

L'A.S.S. può verificare, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della notifica, la sussistenza dei requisiti richiesti e dichiarati ed eventualmente vietare la prosecuzione dell'attività e rimuovere gli effetti; nel caso di dichiarazioni false, rilevate in sede di tale verifica procede alla segnalazione all'Autorità Giudiziaria in applicazione dell'art. 76 del DPR 445/2000.

L'A.S.S. competente verifica il mantenimento dei requisiti di legge dell'attività nell'ambito dei programmi annuali di controllo ufficiale. In caso di accertata carenza delle condizioni e dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività, essa adotta in qualsiasi momento, ai sensi del Regolamento 882/2004/CE, provvedimenti prescrittivi e/o limitativi della stessa fino a che l'interessato non provveda all'adeguamento entro un termine prefissato.

APPENDICE C)

- 1) Identificazione dello stabilimento:
 - denominazione
 - ragione sociale
 - codice fiscale/partita IVA
 - sede operativa e sede legale
- 2) Numero di registrazione
- 3) Tipo di attività (Codice ISTAT)
- 4) Inizio attività
- 5) Fine attività
- 6) Ispezioni *
 - data di effettuazione
 - stato
 - esito

* In via transitoria, e comunque fino al 31.12.2009, le informazioni di questo campo sono facoltative.