

**OGGETTO:** legge 21 dicembre 1999, n.526 – art 10 – semplificazione delle procedure di autocontrollo in talune industrie alimentari.

A relazione dell'Assessore D'Ambrosio

Premesso che ai sensi del Decr. L.vo 26.5.97 n. 155 il responsabile dell'industria alimentare deve garantire la sicurezza dei prodotti immessi sul mercato applicando i principi su cui si basa il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici noto con l'acronimo HACCP;

considerato che l'estrema diversificazione delle industrie alimentari rende oggettivamente difficoltosa, e forse anche eccessiva, l'applicazione integrale del sistema HACCP in particolari realtà produttive e commerciali che per quantità di produzione, per numero di addetti e per tipologia aziendale possono garantire il rispetto della legge anche in presenza di procedure di controllo più semplici;

considerato che l'art. 10 della Legge 526 del 21/12/99 demanda alle Regioni il compito di individuare, con apposito provvedimento, le industrie alimentari che possono ricorrere alla semplificazione delle procedure del sistema HACCP;

vista la nota regionale n 8732/27 del 7 agosto 1998 diramata dalla Direzione regionale di Sanità Pubblica a tutte le ASL ed alle Organizzazioni ed Associazioni di categoria del Piemonte;

considerato che i tempi indicati dalla norma non risultano compatibili con l'elaborazione di proposte di semplificazione dettagliate per i singoli settori alimentari e le diverse tipologie produttive ma consentono di formulare proposte di indirizzo generale per la prima applicazione del Decr. L.vo 26.5.97 n. 155;

preso atto che a decorrere dal 1 aprile 2000 entrerà in vigore il sistema sanzionatorio previsto dall'art. 8 del D.Lvo 155/97 anche per le piccole industrie alimentari, così come previsto dalla legge. 21.7.99 n. 236;

valutata l'opportunità e l'urgenza di fornire agli organi di controllo ed alle industrie alimentari alcuni criteri per la semplificazione dell'autocontrollo in situazioni particolari e per lo svolgimento dei previsti controlli ufficiali;

## **DELIBERA**

E' consentita la semplificazione delle procedure di autocontrollo nei seguenti casi:

- industrie alimentari ove le sostanze alimentari non vengono manipolate direttamente (prodotti protetti da involucro o imballati) e possono essere conservate a temperature ambiente;
- industrie alimentari ove le sostanze alimentari non vengono manipolate direttamente (prodotti protetti da involucro o imballati) ma devono essere conservate a temperatura di refrigerazione, congelazione o surgelazione;
- industrie alimentari che producono, trasformano o manipolano gli alimenti per la vendita o per la somministrazione diretta al consumatore finale, escluse le catene di distribuzione (supermercati ed ipermercati) e la ristorazione collettiva aziendale, scolastica ed ospedaliera

appaltata ad industrie alimentari esterne, diverse per caratteristiche e tipologia di servizio dalla ristorazione pubblica tradizionale (ristoranti, trattorie, pubblici esercizi ecc..).

Le industrie che adottano misure di autocontrollo semplificate devono comunque disporre ed attuare, in relazione all'attività svolta, le seguenti procedure operative:

- criteri di definizione del lotto di produzione (solo nei laboratori);
- procedura per il ritiro dal mercato di prodotti risultati non conformi nell'ambito dell'autocontrollo o in occasione di controlli ufficiali (solo nei laboratori di produzione o nei depositi all'ingrosso);
- procedura di pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature (in tutte le industrie alimentari);
- procedura di controllo e registrazione delle temperature di raffreddamento/riscaldamento/conservazione delle materie prime e degli alimenti preparati (in depositi frigoriferi o laboratori, compresi i ristoranti, che trattano alimenti deperibili);
- procedura di controllo ed accettazione dei prodotti in entrata (per tutte le industrie alimentari).

Il documento di autocontrollo previsto dall'art. 3, punto 3 del D.Lvo 155, oltre alle procedure operative descritte al punto precedente della presente deliberazione deve, in ogni caso, contenere almeno le seguenti informazioni:

- attività svolta;
- autorizzazioni concesse;
- responsabile/i delle procedure operative in uso;
- frequenza e significato dei controlli previsti, criteri di monitoraggio (misurazione della temperatura, del pH, dell'aw, audit ecc..) e supporto documentale necessario (schede, tracciati, liste di controllo ecc..).

Il monitoraggio dei punti critici di controllo eventualmente individuati, per definizione, deve essere effettuato in ogni caso e non soltanto in presenza di irregolarità (non conformità). L'assenza di documentazione comprovante l'esecuzione del monitoraggio dei punti di controllo critici (CCP) è da ritenersi in contrasto con i principi della norma.

Copia del presente atto viene inviata al Ministero della Sanità - Dipartimento Igiene degli alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria – ai sensi dell'art 10 punto 5 della Legge 21/12/99 n.526, per i provvedimenti di competenza.

Stante l'urgenza di adottare provvedimenti per la corretta applicazione del Decr. L.vo 26.5.97 n. 155 nei termini previsti dalla Legge 526 del 21/12/99 e considerata la prossima scadenza della proroga delle sanzioni prevista dalla legge 21.7.99 n. 236 la presente deliberazione viene adottata con procedura d'urgenza e pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 65 dello Statuto.