



HACCP: Normativa sulla Sicurezza Alimentare

Per tutelare la salubrità degli alimenti e di conseguenza la salute del consumatore, l'HACCP è fondamentale in quanto sostituisce un sistema che permette di monitorare in modo costante tutte le fasi di manipolazione degli alimenti in cui vi sia un rischio di contaminazione.

Il sistema HACCP è regolato da una normativa che si è sviluppata nel corso degli anni. La normativa italiana in materia è la direttiva 1993/43/CE, recepita in Italia con il D.lgs. 155/1997 che rendeva l'HACCP obbligatorio per tutta la filiera alimentare.

Successivamente nell'anno 2006 tale normativa è stata dal Regolamento CE 852/2004, attuato in Italia con il D.lgs. 193/2007 con il quale sono state previste per la prima volta, sanzioni per inadempienza dell'HACCP. In generale il sistema prevede che per tutte quelle attività nelle quali si producono, trattano, manipolano e stoccano prodotti alimentari, si debbano individuare delle procedure di sicurezza e igiene alimentare e che gli operatori, debbano essere in possesso delle competenze e conoscenze necessarie per applicare



correttamente le procedure.

In Italia, per ciò che concerne il tema della formazione HACCP e dei requisiti che devono rispettare i corsi HACCP, la legislazione europea e nazionale subisce una declinazione regionale: ossia ogni regione disciplina in modo autonomo la materia della sicurezza alimentare e della formazione HACCP.

È OBBLIGATORIO SEGUIRE IL CORSO DI FORMAZIONE?

Per poter lavorare nel settore alimentare è necessario essere in possesso dell'attestato HACCP conseguito tramite un corso di formazione HACCP in materia di sicurezza alimentare e igiene.



Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n.193
"Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa
ai controlli in materia di sicurezza alimentare e
applicazione dei regolamenti comunitari nel
medesimo settore".

Publicato nella Gazzetta Ufficiale n. 261 del 9
novembre 2007- Suppl. Ordinario n.228
(Rettifica G. U. n.31 del 6 febbraio 2008)

L'obbligo di formazione riguarda:

<ul style="list-style-type: none">• Bar, ristoranti, chioschi e simili
<ul style="list-style-type: none">• Pizzerie, gelaterie, pasticcerie, macellerie, pescherie
<ul style="list-style-type: none">• Negozi e imprese che commercializzano alimenti freschi e non
<ul style="list-style-type: none">• Aziende di stoccaggio e rivendita di prodotti freschi e non
<ul style="list-style-type: none">• Azienda di stoccaggio e rivendita di prodotti alimentari



<ul style="list-style-type: none"> • Imprese della ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, commerciale)
<ul style="list-style-type: none"> • Industrie alimentari
<ul style="list-style-type: none"> • Imprese che producono semilavorati per l'industria alimentare
<ul style="list-style-type: none"> • Imprese che producono additivi per l'industria alimentare

Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n.193
 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa
 ai controlli in materia di sicurezza alimentare e
 applicazione dei regolamenti comunitari nel
 medesimo settore".

Publicato nella Gazzetta Ufficiale n. 261 del 9
 novembre 2007- Suppl. Ordinario n.228
 (Rettifica G. U. n.31 del 6 febbraio 2008)

Aggiornamento formazione HACCP

Periodicamente è necessario aggiornare l'attestato HACCP, frequentando un corso sulle conoscenze e competenze in materia di igiene e sicurezza alimentare. La durata del corso e il lasso di tempo entro cui andrebbe aggiornato l'attestato varia a seconda della Regione di appartenenza.

Quali sono le sanzioni?

Per quanto riguarda le sanzioni, il D.lgs. 193/2007 stabilisce che il titolare dell'impresa è tenuto al pagamento delle



sanzioni fino a euro 6.000 mila nel caso in cui il piano di autocontrollo sia irregolare o non aggiornato e fino a 3.000 euro per inosservanza dei principi fondamentale dell'HACCP.