

COME FARE? COSA SAPERE?

(Consigli, Info e Contenuti per le aziende alimentari)

Contenuto 3

Cosa è cambiato nel passaggio dal D.Lgs. 155/97 ai nuovi regolamenti europei 852,853,854,882 del 2004

Nel passaggio tra l' abrogazione del D.Lgs. 155/97 ai nuovi regolamenti europei 852,853,854,882 del 2004, i fondamentali riguardanti le linee guida sulla struttura ed i requisiti igienici di base delle attività alimentari sono rimasti uguali.

Nello specifico, sono cambiate alcune procedure autorizzative, formative e generiche riguardanti il settore della sicurezza alimentare secondo il sistema h.a.c.c.p.

Capiremo meglio con l' elencazione di alcuni concetti, i più importanti.

Concetto 1: con i nuovi regolamenti, alcune linee guida sui requisiti igienici di base sono migliorati e sono più determinanti nel rispetto del principio di qualità, degli ambienti e in seguito anche per gli alimenti, ci sono molte più norme specifiche, molti più controlli e più sanzioni.

Concetto 2: con il vecchio decreto, per aprire un' attività che gestiva alimenti, si faceva una richiesta all' azienda sanitaria locale, la quale veniva a fare il sopralluogo e se i requisiti igienici di base erano conformi, la stessa decretava l' apertura o il rinvio. Quindi era l' ASL che rilasciava una autorizzazione sanitaria per poter aprire e il comune di residenza la convalidava rilasciando la cosiddetta licenza. Quest' ultima molti anni fa era oggetto di contingentamento e oggi invece, per effetto delle liberalizzazioni, non lo è più.

L'apertura si emana dietro un' autocertificazione (precedentemente chiamata D.I.A. sanitaria ora sostituita dalla S.C.I.A. Sanitaria che non deve essere confusa con la S.C.I.A. Commerciale). Tale documento deve essere redatto da personale esperto nella compilazione, anche il titolare dell' attività può farlo, anche il commercialista, il geometra, l' ingegnere, il consulente h.a.c.c.p.. L' importante è essere chiari, precisi e preparati a redigere tale domanda di autocertificazione (chiamata ora S.C.I.A. Sanitaria). La non veridicità delle info riportate possono essere passibili di denuncia per dichiarazione mendace. Sono passibili di denuncia di dichiarazione mendace sia il compilatore firmatario del documento, sia il titolare dell' impresa (che è sempre responsabile di ogni cosa, inerente alla sua attività), sia la figura comunale che accetta e

invia la domanda di autocertificazione all' ASL di competenza, in quanto non si è preso l'onere di controllare se i dati descritti corrispondano a verità. Tale autocertificazione comprensiva di tutti gli allegati obbligatori per legge, deve essere presentata in triplice copia presso lo sportello SUAP (sportello unico attività produttive) del comune dove si intende aprire la nuova sede alimentare. Al momento della consegna tutte le copie vanno datate, protocollate, timbrate e verificate. Due copie rimangono al comune che trasmetterà in copia al servizio SIAN dell' ASL di riferimento e una copia verrà riconsegnata al gestore, titolare dell' attività che si intende aprire.

Da questo punto in poi il titolare aspetta sette (n. 7) giorni per procedere all' apertura o apre anche il giorno stesso della consegna della domanda a seconda del regolamento regionale, provinciale o comunale.

L' ASL di riferimento riceve la scia sanitaria, la controlla, la registra se tutto è ok e trasmette copia della registrazione al SUAP del comune che la consegna al titolare o gestore dell' attività alimentare aperta, il quale la espone visibilmente agli organi competenti all' interno della sua attività.

Fino a quando l' operatore del settore alimentare non riceve la copia della registrazione sanitaria, l' autorizzazione momentanea è rappresentata dalla sua S.C.I.A. sanitaria timbrata e protocollata.

In mancanza di ciò ed in presenza di controlli ispettivi, si dispongono chiusura e ammenda pecuniaria per il gestore dell' attività alimentare.

Concetto 3: con i nuovi regolamenti europei è cambiata anche la formazione del personale e del titolare dell'azienda alimentare. Il libretto di idoneità sanitaria è stato abolito, il personale che lavora in un azienda alimentare anche se non presenta contratto e quindi anche se non è in regola, deve aver frequentato un corso di formazione per alimentaristi specifico a seconda della mansione che va o andrà a svolgere nell' azienda.

Tutti i lavoratori presenti in azienda devono effettuare il corso di formazione per alimentaristi!!!

Esistono 4 tipi di corsi di formazione con differenti ore di formazione a seconda dei livelli richiesti:

- Addetto non manipola alimenti (durata 6 ore per il dipendente)
- Addetto manipola alimenti livello primo, addetto attività semplici (durata 8 ore, per il dipendente come: barman, caffettiere, cameriere, magazziniere e altro)

- Addetto manipola alimenti livello secondo, addetto attività complesse (durata 12 ore, per il dipendente come: cuoco, pasticcere, gelataio, macellaio, fornaio, pescivendolo e altro)
- Responsabile industria alimentare (durata 20 ore, per il titolare)

La validità e le modalità di frequentazione dei corsi non sono sempre uguali da regione a regione!

Concetto 4: con i nuovi regolamenti europei, si parla quindi di autocontrollo secondo il sistema h.a.c.c.p.

Questo non significa che le attività alimentari non sono più controllate, anzi i controlli avvengono sempre e in maniera occasionale, senza il preavviso!

Parlando di autocontrollo, l' operatore del settore alimentare è obbligato ad autocontrollarsi, garantendo la presenza in sede, di una serie di documentazioni, visionabili agli organi di controllo in caso di accertamenti. Tra le documentazioni si devono avere:

- Copia della S.C.I.A. sanitaria, timbrata, data e protocollata, comprensiva di tutti gli allegati annessi.
- Manuale di autocontrollo h.a.c.c.p..
- Schede di registrazione e controllo delle procedure di autocontrollo.
- Procedura di tracciabilità e rintracciabilità determinata nell' azienda in oggetto.
- Analisi di laboratorio attestanti le verifiche di controllo adottate.
- Corsi di formazione aggiornati e validi per alimentaristi, di tutti i dipendenti che lavorano nella sede dell' attività e del titolare e se presente del preposto alla somministrazione.

Ogni singolo punto elencato, merita una spiegazione dettagliata che seguirà nei prossimi contenuti!

Per concludere è giusto che un operatore del settore alimentare sappia, che tali documentazioni possono essere redatte anche dal titolare aziendale di proprio pugno. Basterebbe solo, una montagna di tempo e una montagna di conoscenze scientifiche, normative e un' altra ancora di esperienze nel settore della sicurezza alimentare!

Ma è qui che entra in gioco il vero Consulente!

“persona esperta e specializzata, esclusivamente nel settore di riferimento, il quale aiuta, forma e prepara al meglio il proprio cliente, magari gestisce anche per conto del titolare aziendale le registrazioni di controllo, dando maggiore qualità al servizio offerto!

Il vero consulente è colui che tramite i propri consigli, fa acquisire delle nozioni, infonde sicurezza e ottimizza i risultati del cliente!

Lo stesso partendo dai problemi e dalle esigenze del cliente o dell' ambiente che si trova davanti, propone soluzioni nelle varie modalità di approccio e non per forza tramite il dispendio di risorse economiche!

Il buon consulente acquisisce una fiducia da parte dei suoi clienti molto, ma molto importante!

A considerazioni fatte....

.....ma il vostro consulente come opera?

.....vi rende edotti?

.....ottimizza i vostri risultati?

.....vi consiglia.....vi propone soluzioni?

.....A VOI IL GIUDIZIO!

Per ricevere periodicamente ulteriori contenuti, utili per apprendere in pieno la gestione della sicurezza alimentare della tua attività, contattaci, scegli la tua formula di abbonamento personalizzata e molto conveniente.

Saremmo lieti di servirti e di omaggiarti uno dei nostri servizi a tua scelta.

Distinti Saluti

Dr. Matteo Mangone.