

LA SEMPLIFICAZIONE DELL'ATTUAZIONE DEI PRINCIPALI DEL SISTEMA HACCP IN TALUNE IMPRESE ALIMENTARI

SIMPLIFICATION IMPLEMENTATION OF HACCP PRINCIPLES IN CERTAIN FOOD BUSINESSES

Germana Rabolini

Dirigente Veterinario, ASL Varese

Riassunto

Tale lavoro si propone di valutare l'applicazione dell'HACCP nelle imprese in cui, data la loro natura, è opportuna una semplificazione di tale processo

Abstract

This work aims to evaluate the application of HACCP in the company for which, by their nature, it is appropriate to simplify this process.

Parole chiave: HACCP, legge, imprese alimentari

Keywords: HACCP, law, food business

1 - INTRODUZIONE

L'articolo 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004¹ del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari impone agli operatori del settore alimentare di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

I sistemi HACCP sono generalmente considerati uno strumento utile a consentire agli operatori del settore alimentare di controllare i pericoli inerenti ai prodotti alimentari.

I sette principi del sistema HACCP sono i seguenti:

- individuare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili (analisi dei pericoli);

- individuare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si ri-

vela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;

- stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi individuati;

- stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;

- stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;

- Stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui ai paragrafi 1 - 5;

- predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui ai paragrafi 1 - 6.

D'altra parte, l'applicazione "ortodossa" dell'HACCP in alcune imprese alimentari

sembra essere difficilmente sostenibile, in parte per la limitatezza di risorse umane ed economiche disponibili, in parte per il tipo di attività che vengono condotte.

Un conto è, infatti, questa tipologia di realtà aziendali, un altro sono le imprese alimentari con un certo grado di organizzazione e una sufficiente dotazione di personale.

Nel 2004 il Documento SANCO/3069/2004² si occupa dell'argomento in seno all'U.E. introducendo la possibilità, e opportunità in alcuni casi, di stabilire criteri per la semplificazione dell'applicazione dell'HACCP nelle piccole imprese alimentari.

Sull'impronta di queste indicazioni, sono partite alcune sperimentazioni che cercano di valutare se e come sia possibile garantire la sicurezza alimentare in realtà medio piccole utilizzando strumenti che, pur basandosi sull'HACCP, ne semplificano l'attuazione, centrando il sistema di autocontrollo soprattutto sulle corrette prassi igieniche. Interessante è l'esperienza del Regno Unito dove tutte le misure di prevenzione e controllo dei pericoli alimentari sono state sintetizzate in 4 concetti: Cleaning (pulire), Chilling (raffreddare), Cooking (cuocere), Cross contamination (contaminazione crociata-prevenzione)

D'altra parte, il Regolamento (CE) n. 852/2004¹ consente l'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP con una flessibilità sufficiente a garantirne l'applicazione in qualsiasi situazione.

La possibilità e l'opportunità di una certa flessibilità derivano da alcune parti del Regolamento:

- il quindicesimo considerando che recita: "I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene pos-

sono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire "limiti critici" non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.";

- il testo della lettera g) del paragrafo 2 dell'articolo 5 che evidenzia la necessità di predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare;

- il paragrafo 5 dell'articolo 5 che consente l'adozione di disposizioni volte a facilitare l'attuazione delle prescrizioni in materia di HACCP da parte di taluni operatori del settore alimentare, inclusa la possibilità di utilizzare manuali per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

Nel 2005 il Directorate Generale per la salute e Protezione del Consumatore dell'Unione Europea ha emesso un documento (SANCO/1955/2005) "Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari" che, pur non essendo stato adottato e formalmente approvato dalla Commissione Europea, fornisce una guida per l'implementazione nelle aziende delle procedure per l'HACCP e per la semplificazione applicativa dell'HACCP in alcune imprese alimentari.

Scopo di questo documento, e delle pagine seguenti che lo riassumono, è fornire chiarimenti sulla flessibilità in merito all'attuazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP, in particolare:

1) Spiegare il concetto di "procedura basata sui principi del sistema HACCP";

2) Collocare il sistema HACCP nel più ampio contesto dell'igiene alimentare e delle prescrizioni di base;

3) Spiegare il ruolo dei manuali di corretta prassi operativa e dei manuali generici per l'applicazione dei principi del sistema

HACCP, inclusa la necessità di disporre di un'opportuna documentazione;

4) Individuare l'ampiezza della flessibilità applicabile ai principi del sistema HACCP.

5) Individuare le imprese alimentari dov'è opportuna una certa flessibilità;

2. CHE COS'È UNA PROCEDURA BASATA SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP?

I sette principi del sistema HACCP costituiscono un modello pratico per individuare e controllare i pericoli significativi su base permanente. Ciò implica che, allorché tale obiettivo può essere conseguito mediante strumenti equivalenti che sostituiscono in maniera più semplice ma altrettanto efficace i sette principi, si considera che l'obbligo sancito dall'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 852/2004¹ sia soddisfatto. Una procedura basata sui principi del sistema HACCP costituisce uno strumento di gestione dei rischi inteso a mantenere sotto controllo la contaminazione dei prodotti alimentari da parte di microrganismi, sostanze chimiche o contaminanti fisici (ad esempio, schegge di vetro) in modo da produrre gli alimenti in condizioni di sicurezza. L'obbligo di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP si ispira in larga misura al "Codice internazionale di prassi raccomandato – Principi generali di igiene alimentare". Dato che lo scopo di tale procedura è il controllo dei pericoli alimentari, il Codice raccomanda agli operatori del settore alimentare di:

- individuare tutte le fasi delle loro attività che risultino critiche per la sicurezza degli alimenti;
- applicare in quelle fasi efficaci procedure di controllo;
- monitorare le procedure di controllo per garantire che mantengano la loro efficacia;
- rivedere le procedure di controllo periodicamente nonché ogni qualvolta cambiano le attività. Ciò significa che gli operatori del set-

tore alimentare devono disporre di un sistema per individuare e controllare su base permanente i pericoli significativi e adeguare tale sistema ogni qualvolta necessario. Ciò può essere ottenuto, ad esempio, mediante la corretta applicazione di prescrizioni di base e di corrette prassi igieniche, applicando i principi del sistema HACCP (possibilmente in maniera semplificata), utilizzando manuali di corretta prassi operativa o attraverso una loro combinazione.

3 - SISTEMI HACCP E PRESCRIZIONI DI BASE

L'igiene alimentare è il risultato dell'applicazione da parte delle imprese alimentari di prescrizioni di base e di procedure basate sui principi del sistema HACCP. Tali prescrizioni costituiscono la base su cui poggia un'efficace applicazione dei principi del sistema HACCP e dovrebbero essere attuate antecedentemente alla realizzazione di una procedura basata su tali principi. I sistemi HACCP non sostituiscono altre prescrizioni in materia di igiene alimentare, ma sono parte di un insieme di misure di igiene alimentare diretto a garantire la sicurezza degli alimenti. In particolare va tenuto presente che prima dell'introduzione di procedure basate sui principi del sistema HACCP è necessario disporre di prescrizioni di igiene alimentare "di base" comprendenti in particolare prescrizioni in materia di:

- infrastrutture e attrezzature.
- materie prime.
- manipolazione sicura degli alimenti (incluso il confezionamento e il trasporto); trattamento dei rifiuti alimentari.
- procedure di lotta contro gli animali infestanti.
- procedure sanitarie (pulizia e disinfezione);
- qualità dell'acqua;
- Mantenimento di una catena del freddo;
- Salute del personale;
- Igiene personale;
- Formazione;

Tali prescrizioni sono dirette a controllare i pericoli in maniera generale e sono chiaramente sancite dalla legislazione comunitaria. Esse possono essere integrate da manuali di corretta prassi operativa redatti dai diversi settori alimentari. Altre prescrizioni della legislazione comunitaria, ad esempio in materia di rintracciabilità (articolo 18 del Regolamento (CE) n. 178/2002)³ e di ritiro degli alimenti e di obbligo di informazione delle autorità competenti (articolo 19 del regolamento (CE) n. 178/2002)³, potrebbero anch'esse, pur non figurando tra le norme sull'igiene degli alimenti, essere considerate prescrizioni di base. Nel caso in cui le prescrizioni di base (integrate o meno da manuali di corretta prassi operativa) conseguono l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari, si deve considerare, sulla base del principio di proporzionalità, che gli obblighi sanciti in forza delle norme sull'igiene degli alimenti sono stati soddisfatti e che non vi è alcuna necessità di applicare l'obbligo di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP.

4 - MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E PER L'APPLICAZIONE DEI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP

I manuali di corretta prassi operativa costituiscono uno strumento semplice ma efficace per superare le difficoltà che talune imprese del settore alimentare possono incontrare nell'applicazione di una dettagliata procedura basata sui principi del sistema HACCP.

I rappresentanti dei diversi settori alimentari, in particolare di quei settori in cui molte imprese incontrano difficoltà nello sviluppare procedure basate sui principi del sistema HACCP, dovrebbero valutare l'opportunità di redigere tali manuali e le autorità competenti dovrebbero incoraggiare i rappresentanti dei settori a svilupparli. Ai settori alimentari deboli o scarsamente organizzati dovrebbe essere prestata assistenza nello sviluppo di tali

manuali. Manuali di corretta prassi operativa sono già stati sviluppati e valutati dalle competenti autorità per diversi settori alimentari. Tali manuali costituiscono normalmente una combinazione di buone pratiche igieniche e di elementi basati sui principi del sistema HACCP e possono includere ad esempio;

- linee guida per l'applicazione pratica delle prescrizioni di base;
- prescrizioni per le materie prime;
- analisi dei pericoli;
- punti critici di controllo predeterminati in sede di preparazione, produzione e trasformazione di alimenti, che individuano pericoli e specifiche prescrizioni in tema di controllo.
- precauzioni igieniche da adottare in caso di manipolazione di prodotti vulnerabili e deperibili (quali i prodotti pronti per il consumo) disposizioni più elaborate in caso di alimenti preparati per gruppi di consumatori vulnerabili (bambini, anziani, ecc.);
- necessità di documentazione e di registrazioni;
- protocolli per la convalida delle date di scadenza;

4.1 Manuali generici per l'applicazione dei principi del sistema HACCP

Un particolare tipo di manuale di corretta prassi operativa è costituito dai manuali generici in materia di HACCP. I manuali generici possono mettere in luce pericoli e controlli comuni a determinate imprese alimentari e assistere i loro dirigenti o l'équipe HACCP nel processo di produzione di metodi o procedure di sicurezza alimentare e di appropriate registrazioni. Gli operatori del settore alimentare devono essere tuttavia consapevoli che possono essere presenti altri pericoli, ad esempio quelli inerenti alla configurazione del loro stabilimento o al processo applicato, e che tali pericoli non possono essere presi in considerazione in un manuale generale per l'applicazione dei principi del sistema HACCP. Quando ci si serve di tali manuali occorre sempre procedere a un esame supplementare per accertare la possibile presenza

di tali pericoli e per precisare i metodi da applicare per controllarli.

5 - IMPRESE INTERESSATE

Il Regolamento (CE) n. 852/2004¹ non specifica la natura delle imprese alimentari cui può essere applicata una procedura semplificata sulla base dei principi del sistema HACCP.

Nel contesto generale delle nuove norme sulla sicurezza alimentare, tuttavia, l'incidenza della prescrizione di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP dovrebbe essere proporzionata al rischio e in correlazione con questo. In particolare i pericoli connessi a taluni tipi di prodotti alimentari e al processo applicato agli alimenti vanno tenuti presenti in sede di definizione di procedure semplificate basate sul sistema HACCP. I principi illustrati nel presente documento riguardano in primo luogo le piccole imprese, ma non sono applicabili soltanto ad esse. Gli esempi in questo documento sono pertanto indicativi e non sono limitati alle imprese alimentari o ai settori alimentari citati.

1) Imprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, in cui può sembrare che tutti i pericoli possano essere controllati attraverso l'applicazione delle prescrizioni di base. In tali casi si può ritenere che il primo passo della procedura basata sui principi del sistema HACCP (analisi dei pericoli) sia stato completato e che non vi sia alcuna ulteriore necessità di sviluppare e applicare gli altri principi del sistema HACCP. Tra tali imprese possono figurare (elenco non esaustivo) chioschi di vendita, banchi del mercato e banchi di vendita autotrasportati, locali in cui sono servite prevalentemente bevande (bar, caffè, ecc.), piccoli negozi al dettaglio (ad esempio, drogherie), imprese di trasporto e di conservazione di alimenti confezionati o non deperibili, che non procedono normalmente alla preparazione di alimenti. Tali im-

prese possono anche svolgere semplici operazioni di preparazione degli alimenti (quali l'affettatura) che possono essere eseguite in condizioni di sicurezza se si applicano correttamente le prescrizioni di base in materia di igiene alimentare. È evidente tuttavia che, quando la sicurezza alimentare lo richieda, va garantito che siano condotte le necessarie operazioni di monitoraggio e di verifica (ed eventualmente di registrazione), ad esempio quando occorra mantenere la catena del freddo. In tal caso il monitoraggio delle temperature e, se necessario, il controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione sono fondamentali.

2) Imprese alimentari in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione (a livello di dettaglio o meno), quali: ristoranti, comprese le strutture di manipolazione degli alimenti a bordo di mezzi di trasporto quali le navi; • le imprese di catering che consegnano prodotti alimentari a partire da uno stabilimento centrale; • il settore della panetteria e il settore dolciario; • i negozi al dettaglio, incluse le macellerie. Per tali imprese può essere sufficiente che i manuali di corretta prassi operativa descrivano in modo semplice e pratico i metodi di controllo dei pericoli senza entrare necessariamente nel dettaglio della natura dei pericoli stessi e senza individuare formalmente i punti critici di controllo. Tali manuali devono tuttavia prendere in considerazione tutti i pericoli significativi riscontrabili all'interno di un'impresa e dovrebbero chiaramente definire le procedure per il loro controllo e descrivere le misure correttive da adottare in caso di problemi. Tali manuali dovrebbero mettere in luce i possibili pericoli connessi a taluni alimenti (ad esempio le uova crude e la possibile presenza in essi di Salmonella), nonché i metodi di controllo della contaminazione degli alimenti (ad esempio, l'acquisto di uova crude da una fonte affidabile e le combinazioni di tempo e temperatura per il loro trattamento).

3) Imprese che presentano molti elementi comuni e in cui il processo di produzione è lineare ed è probabile un'alta presenza di pericoli: in questi casi i manuali generici possono essere appropriati, perché possono indicare pericoli e misure di controllo comuni, ad esempio: • per gli stabilimenti di macellazione, gli impianti di trattamento dei prodotti della pesca, gli stabilimenti caseari, ecc.; • per le imprese che applicano procedure standard di trasformazione degli alimenti, quali l'inscatolamento di prodotti, la pastorizzazione di alimenti liquidi, il congelamento o la surgelazione di alimenti, ecc.

6 - FLESSIBILITÀ RIGUARDO AI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP

Tenuto conto di quanto precede, seguono alcuni esempi delle modalità di applicazione in maniera flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP. I manuali di corretta prassi operativa costituiscono uno strumento appropriato per fornire indicazioni in tale settore. Analisi dei pericoli e sviluppo di procedure basate sui principi del sistema HACCP. In taluni casi si può presumere che, in considerazione della natura delle imprese alimentari e degli alimenti da esse trattati, sia possibile controllare gli eventuali pericoli applicando le prescrizioni di base. In tali casi non è necessario procedere a un'analisi formale dei pericoli. Si raccomanda che per tali imprese alimentari vengano redatti manuali di corretta prassi operativa. In taluni casi l'analisi dei pericoli può dimostrare che tutti i pericoli alimentari possono essere controllati attraverso l'applicazione delle prescrizioni di base in materia di igiene alimentare. Per talune categorie di imprese alimentari può essere possibile predeterminare i pericoli da tenere sotto controllo. Indicazioni su tali pericoli e sul loro controllo possono essere contenute in un manuale generale per l'applicazione dei principi del sistema HACCP. Limiti critici I limiti critici nei punti critici di controllo possono essere stabiliti sulla base dell'esperienza (prassi

ottimali); • della documentazione internazionale esistente per una serie di operazioni, quali l'inscatolamento di alimenti, la pastorizzazione di alimenti liquidi, ecc., per le quali valgono norme internazionalmente accettate (Codex Alimentarius); possono essere fissati anche limiti critici; • di un manuale di corretta prassi operativa. La prescrizione di fissare un limite critico in un punto critico di controllo non implica sempre la necessità di determinare un valore numerico. Ciò vale in particolare nel caso in cui le procedure di monitoraggio siano basate su osservazioni visive, ad esempio: • la contaminazione fecale di carcasse in un impianto di macellazione; • la temperatura di bollitura degli alimenti liquidi; • la modifica delle proprietà fisiche degli alimenti durante la trasformazione (ad esempio, cottura degli alimenti). Procedure di monitoraggio In molti casi il monitoraggio può consistere in una semplice procedura: • la regolare verifica visiva della temperatura delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento servendosi di un termometro; • l'osservazione visiva per verificare l'applicazione della corretta procedura di scuoiatura durante la macellazione allorché tale parte del processo è stata individuata come un punto critico di controllo per evitare la contaminazione delle carcasse; • l'osservazione visiva per verificare se la preparazione alimentare sottoposta a un particolare trattamento termico presenta le corrette proprietà fisiche che riflettono il livello di trattamento termico (ad esempio, bollitura). • Taluni alimenti possono talvolta essere trasformati in maniera standard utilizzando attrezzature opportunamente calibrate: ad esempio, talune operazioni di cottura, l'arrostitura di polli, ecc. Tali apparecchiature garantiscono il rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura quale operazione standard. In tali casi la temperatura di cottura del prodotto non deve essere sistematicamente misurata fintanto che l'apparecchio funziona correttamente, che la necessaria combinazione di tempo e temperatura è rispettata e che sono condotti i necessari controlli a tale scopo (e

siano adottate se necessario le misure correttive del caso). • Nei ristoranti gli alimenti sono preparati conformemente a procedure culinarie ben definite. Ciò implica che non è necessario condurre sistematicamente misurazioni (ad esempio, misurazione della temperatura dei cibi) a condizione che siano seguite le procedure stabilite. Documenti e registrazioni Ci si riferisce esclusivamente alla documentazione inerente ai principi del sistema HACCP e non ad altre documentazioni su materie quali la gestione delle scorte, la rintracciabilità, ecc.

Gli esempi di seguito forniti vanno considerati alla luce dell'articolo 5, paragrafo 2, lettera g), del Regolamento (CE) n. 852/2004¹ in cui è sancito che ai sensi delle procedure basate sui principi del sistema HACCP i documenti e le registrazioni devono essere adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare. In generale la prescrizione di registrazioni inerenti ai principi del sistema HACCP dovrebbe essere contenuta e può essere limitata al minimo indispensabile per quanto riguarda la sicurezza alimentare. La documentazione inerente ai principi del sistema HACCP comprende: (a) documenti sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP appropriate per una particolare impresa alimentare e (b) registrazioni sulle misurazioni e sulle analisi effettuate. Tenuto conto di quanto precede si potrebbero seguire gli orientamenti generali indicati in appresso. • Nel caso in cui esistano manuali di corretta prassi operativa o manuali generici per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, questi possono sostituire la singola documentazione sulle procedure basate su tali principi. Tali manuali potrebbero anche indicare chiaramente se esiste la necessità di registrazioni e il periodo di tempo durante il quale tali registrazioni vanno conservate. • Nel caso delle procedure di monitoraggio visivo può essere valutata l'opportunità di limitare la necessità di procedere a registrazioni esclusivamente alle misurazioni di non conformità rilevate (ad esempio, l'incapacità di un appa-

recchio di mantenere la temperatura corretta). Le registrazioni di mancata conformità devono includere anche le misure correttive adottate. • Le registrazioni vanno conservate per un periodo di tempo appropriato. Tale periodo dovrà essere sufficientemente lungo da garantire che l'informazione sia disponibile nel caso di un problema riconducibile al prodotto alimentare in questione, ad esempio, due mesi dopo la data del consumo, se tale data esiste. Per taluni alimenti la data di consumo è certa: ad esempio, nel caso delle società di catering il consumo segue di poco il momento della produzione. Per gli alimenti per i quali la data di consumo è incerta, le registrazioni dovrebbero essere conservate per un periodo di tempo ragionevolmente breve dopo la data di scadenza dell'alimento. • Le registrazioni costituiscono uno strumento importante per le autorità competenti per consentire la verifica del corretto funzionamento delle procedure di sicurezza alimentare delle imprese alimentari.

Mantenimento della catena del freddo Ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, agli operatori del settore alimentare incombe l'obbligo di assicurare il mantenimento della catena del freddo. Tale obbligo costituisce pertanto parte delle prescrizioni di base e va rispettato anche in caso di applicazione di procedure basate sui principi del sistema HACCP semplificate. Nulla osta tuttavia al controllo da parte delle imprese del settore alimentare della temperatura degli alimenti in taluni punti della filiera produttiva quali punti critici di controllo e all'integrazione di tale prescrizione nelle loro procedure basate sui principi del sistema HACCP.

7 - CONCLUSIONI

Il Regolamento (CE) n. 852/2004¹ stabilisce che le prescrizioni in materia di HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicate in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. L'obiettivo fondamentale dell'applicazione di una procedura basata sui principi del sistema HACCP è quello di

controllare i pericoli negli alimenti. Tale obiettivo può essere conseguito utilizzando strumenti diversi, tenendo presente che le procedure volte a controllare i pericoli devono essere basate sui rischi, ordinate in funzione delle priorità e incentrate su ciò che è importante per la sicurezza degli alimenti nelle imprese alimentari. Tali procedure possono essere sviluppate nel quadro di manuali di corretta prassi operativa o di manuali generali sulla gestione della sicurezza alimentare o in conformità a un processo tradizionale di HACCP, come più appropriato. In molti casi, in particolare nelle imprese alimentari che non procedono ad una trasformazione degli alimenti, i pericoli possono essere tenuti sotto controllo esclusivamente attraverso l'applicazione di prescrizioni di base in materia di igiene alimentare.

BIBLIOGRAFIA

- 1- Regolamento (CE) n. 852/2004
- 2- SANCO/3069/2004) n. 852/2004
- 3- Regolamento (CE) n. 178/2002