



Sicurezza alimentare: gli obblighi dell'operatore

Chi opera all'interno della ristorazione, in un bar o semplicemente al banco della gastronomia, sa bene quanto siano notevoli le sfide in termini di **igiene alimentare**.

In questo articolo, oltre a parlare dell'**industria alimentare**, della **salute e della sicurezza sul lavoro**, affronteremo l'importante tema della **formazione**, così da offrire una sorta di mini-consulenza online, per chiunque operi a contatto con bevande e alimenti.

Operatori alimentari: chi sono, obblighi e responsabilità

Per definire correttamente l'**operatore del settore alimentare** (OSA), è necessario avvalersi del **Regolamento CE n. 178/2002**, che stabilisce i **principi e i requisiti generali della legislazione alimentare** e istituisce l'*Autorità europea per la sicurezza alimentare* (EFSA) e fissa **procedure nel campo della sicurezza alimentare**.

In tale regolamento, l'operatore del settore alimentare viene definito come *"la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo"*.

Dal punto di vista pratico, quindi, gli operatori del settore alimentare hanno la responsabilità di **elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e garantire la sicurezza dei prodotti**. Devono anche essere in grado di reperire, in qualsiasi momento, la **posizione di ogni alimento** e riportare a chi di dovere, tutte le **informazioni ad esso collegate**.

Se vogliamo parlare di **obblighi assegnati agli Operatori del Settore Alimentare e dei mangimi**, allora dobbiamo risalire agli articoli 17 e 18, secondo i quali tale figure sono tenute a:

- Assicurarsi che, nelle aziende da loro gestite, gli alimenti o i mangimi rispettino le **normative alimentari** relative alle loro attività in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, e verificare il rispetto di tali normative (art. 17, comma 1);
- Essere in grado di **identificare i fornitori** di alimenti, mangimi, animali destinati alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o idonea a entrare in un alimento o mangime. Devono pertanto avere sistemi e procedure che consentano di fornire queste informazioni alle autorità competenti su richiesta (art. 18, comma 2);
- Disporre di **sistemi e procedure per identificare le aziende a cui hanno fornito i loro prodotti**. Le informazioni relative devono essere messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano (art. 18, comma 3). Per questo motivo, come specificato al comma 4, gli alimenti e i mangimi messi sul mercato devono essere adeguatamente etichettati o identificati per facilitarne la tracciabilità.

Per quanto riguarda gli **obblighi relativi agli alimenti**, l'articolo 19 specifica che gli operatori devono:

- Avviare le **procedure di ritiro del prodotto** importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito (che non è più sotto il loro controllo) se ritengono che non soddisfino i requisiti di sicurezza alimentare. Inoltre, dovranno informare le autorità competenti. Questo obbligo si applica anche agli operatori responsabili della vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, etichettatura, sicurezza o integrità del prodotto;
- **Se il prodotto sopra descritto è già arrivato ai consumatori**, gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) devono **informarli del motivo del ritiro** e, se necessario, richiamare i prodotti già venduti (qualora non vi siano misure efficaci per garantire un elevato livello di tutela della salute);
- **Informare immediatamente le autorità competenti** se ritengono che un alimento immesso sul mercato possa essere pericoloso per la salute;
- **Collaborare con le autorità competenti** per prendere provvedimenti volti a evitare o ridurre i rischi derivanti da un alimento da loro fornito.

Cos'è l'HACCP e a cosa serve

Con il termine **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) si indica un **insieme di procedure volte a controllare tutte le fasi del ciclo produttivo dell'alimento**.

Le fasi del protocollo HACCP, nel dettaglio, sono: fabbricazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, preparazione, manipolazione, vendita e somministrazione dell'alimento.

Il fine del protocollo è sempre quello di ridurre al minimo i **rischi relativi al settore alimentare**.

I punti fondamentali su cui si basa il protocollo HACCP sono:

1. Individuazione dei punti critici di controllo;
2. Definizione dei limiti di accettabilità dei rischi presenti;
3. Definizione delle procedure di monitoraggio sanitario;
4. Predisposizione di soluzioni correttive;
5. Definizione di procedure di verifica;

6. Predisposizione del piano di autocontrollo.

Tutti punti che possono essere ben imparati dagli operatori grazie ad appositi corsi di formazione, di cui parleremo meglio nei prossimi paragrafi.

Standard di qualità IFS e BRC

BRC e IFS sono due **standard internazionali** fondamentali per la **certificazione di qualità** nella filiera di fornitura dei **prodotti della Grande Distribuzione Organizzata (GDO)**.

Il **BRC**, acronimo di *British Retail Consortium*, è **richiesto per i fornitori che desiderano entrare nel mercato GDO britannico**. Esso è diviso in 7 capitoli e si basa sull'HACCP. Standardizza l'ambiente di lavoro e i controlli sui prodotti e sui processi. L'**IFS**, invece, è uno standard internazionale **condiviso dalle filiere agroalimentari della GDO francese e tedesca**. È diviso in 6 capitoli e richiede il rispetto di norme igieniche e buone prassi nei processi produttivi.

Entrambi offrono **benefici in termini di mercato, organizzazione e sicurezza del prodotto** alle aziende alimentari che li adottano. Inoltre, sia lo standard BRC che IFS sono voluti dalla **Global Food Safety Initiative (GFSI)** e **si basano su un sistema HACCP integrato** per **garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti**.

Entrambi, inoltre, hanno varianti per i diversi attori della filiera agroalimentare e sono facilmente integrabili tra loro, con le basi su ISO 9001 e il riconoscimento da parte della GFSI.

HACCP e formazione obbligatoria per operatori

In base a quanto premesso sarà chiaro che **tutti gli addetti alla gestione degli alimenti, devono obbligatoriamente essere formati in materia di sicurezza alimentare**, frequentando corsi HACCP indipendentemente dalle effettive mansioni che svolgono.

L'obbligo è previsto dal **Regolamento Europeo 852 del 2004** recepito in Italia con il *D.Lgs n. 193 del 6 novembre 2007*.

Il **corso HACCP** consiste in un percorso formativo, finalizzato all'acquisizione della certificazione delle competenze e delle conoscenze e la conseguente abilitazione a poter operare nel settore alimentare. Tale corso deve **essere seguito da tutti gli addetti che manipolano direttamente o indirettamente gli alimenti all'interno di aziende**.

Il **programma didattico HACCP**, generalmente, è diviso in due parti:

1. Superamento di **moduli formativi** durante i quali si studia e si approfondisce nel dettaglio la tematica dell' HACCP e dei rischi nelle aziende che gestiscono alimenti;
2. **Esame di verifica finale** scritta, superato il quale si otterrà l'attestato HACCP.

La formazione ha una **validità massima di circa 3 anni**.

La normativa europea prevede anche un **aggiornamento dell'attestato**, che avviene a seconda delle varie delibere regionali. Non esiste un termine fisso valido per tutta la nazione.

Per quanto riguarda la durata del corso, vi sono percorsi di formazione sull'HACCP e sulla sicurezza alimentare che vanno da un minimo di 4/6 ore ad un massimo di 12/20 ore, a seconda della mansione ricoperta.

Dove può essere conseguito un attestato HACCP?

I **corsi HACCP validi e riconosciuti a livello regionale**, possono essere erogati in due modalità: in aula e on-line.

Il corso in aula, sebbene partecipativo e capace di innescare meccaniche di confronto, spesso risulta più dispendioso in termini di denaro. Il **corso on-line**, invece, è preferito da chi desidera un **metodo di fruizione comodo, facilmente gestibile in termini di spazio e di tempo**.

Il **corso HACCP virtuale di Beta Imprese**, ad esempio, è formulato proprio per quella parte di pubblico che, **senza vincoli d'orario e di luogo**, desidera accedere ad una **piattaforma didattica e-learning** in qualsiasi momento della giornata, da tablet, cellulare o pc.

Per quanto riguarda i costi e chi deve pagare il corso, è possibile dire che **se il discente sceglie di seguire il corso** per un aggiornamento professionale, **il costo è a suo carico**. Solitamente, invece, **nel caso in cui l'azienda forma** direttamente i suoi addetti, **è lei stessa a pagare il corso HACCP**. In merito però, non vi è una regola precisa da seguire.

A prescindere da chi finanzia il corso, **l'attestato del corso HACCP resta personale**, in quanto su di esso vengono indicati i dati del corsista. Quindi nel caso in cui il lavoratore decidesse di cambiare azienda, avrebbe la possibilità di richiedere copia dell'attestato.

HACCP e il non rispetto delle regole: sanzioni previste

A seguito di un **controllo ufficiale**, il personale autorizzato può applicare **sanzioni HACCP alle imprese alimentari**. Tali controlli, vengono effettuati in Italia dal Ministero della Salute, le Regioni e Province Autonome, le Aziende Unità Sanitarie Locali chiamate oggi ATS e gli Organismi di Controllo tra cui i reparti specializzati dell'Arma dei Carabinieri.

Questi organi hanno il compito di **verificare il rispetto della normativa alimentare da parte degli operatori** che lavorano direttamente o indirettamente con gli alimenti.

A regolare le sanzioni, troviamo ben tre **decreti legislativi**:

- 190/2006: che tratta le violazioni del Reg. (CE) 178/2002 sulla rintracciabilità;
- 193/2007: che tratta le violazioni dei Reg. (CE) 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari e 853/04 sull'igiene dei prodotti di origine animale;
- 231/2017: che tratta le violazioni del Reg. (UE) 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Come avviene un controllo HACCP e quali sono i rischi?

Durante un controllo ufficiale **vengono esaminati i documenti di autocontrollo** (manuale, attestati del personale, etc...), gli **ambienti**, la **preparazione del personale**, le **materie prime**, i **semilavorati** e i **prodotti finiti** conservati nell'esercizio.

Per far **capire l'importanza di una dovuta formazione in materia di sicurezza alimentare**, vogliamo offrire un approfondimento circa le **sanzioni imposte in caso di cattiva condotta** e di **non rispetto delle regole previste dal protocollo HACCP**:

- Secondo l'Art. 6, c.8 del Dlgs 193/07: *"La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP è punita con una sanzione amministrativa pecuniaria da €1.000 a €6.000"*.
- Sempre secondo l'Art. 6, c. 8 del Dlgs 193/07: *"La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP è punita con una sanzione amministrativa pecuniaria da €1.000 a €6.000"*

In conclusione, possiamo affermare che **la sicurezza alimentare è un aspetto cruciale per chi opera nel settore degli alimenti**. Come abbiamo visto, le normative europee e italiane impongono rigorosi obblighi agli operatori per garantire la salubrità dei prodotti alimentari in ogni fase della loro gestione. Le sanzioni per il mancato rispetto di queste normative sono severe, sottolineando l'importanza di un approccio meticoloso e informato.

Il superamento di un **corso HACCP, quindi, non è solo un obbligo legale**, ma rappresenta anche un **valore aggiunto per l'azienda**, migliorando la qualità del prodotto e la fiducia dei clienti. Innescando un passaparola positivo e utile ai fini del fatturato.

Se desideri approfondire le conoscenze in questo ambito e acquisire le competenze necessarie per operare a contatto con gli alimenti sappi che Beta Imprese mette a disposizione dei suoi corsisti molteplici tipologie di corsi tra cui la **"Formazione per Alimentaristi"**, accreditato presso la Regione Emilia-Romagna, e **"Sicurezza alimentare"**, accreditato ECM per tutte le professioni sanitarie.