



**AZIENDA  
ULSS 9  
TREVISO**

## MANGIMI E ALIMENTI BUONE PRASSI IGIENICHE HACCP GESTIONE DEI RISCHI

Dipartimento di Prevenzione  
Servizi Veterinari  
pcamerotto@ulss.tv.it

### Sicurezza degli alimenti e dei mangimi

- Produrre materie prime sicure per l'alimentazione dell'uomo e degli animali è fondamentale per lo sviluppo del settore agricolo
- Un alimento o un mangime sono sicuri se non presentano rischi (malattie, danni, mancata produzione) per l'uomo gli animali e l'ambiente

### La normativa sulla sicurezza alimentare

L'Unione Europea si è dotata di un robusto sistema di regolamenti che fissano i principi generali a cui tutti gli operatori devono attenersi per assicurare la sicurezza alimentare in tutta la catena "dal campo alla tavola"

- Reg. CE 178/2002 sicurezza alimentare
- Reg. CE 852/2004 requisiti generali igiene alimenti
- Reg. CE 853/2004 requisiti generali igiene mangimi
- Reg. CE 1831/2003 igiene dei mangimi
- Reg. CE 882/2004 sulla qualità dei controlli ufficiali
- Direttiva CE 2002/32 e s.m.i. sostanze indesiderabili
- Racc. CE 2006/576 (ZEA, DON, OCRA, FUMO)
- Racc. CE 2013/165 T2 e HT2
- Racc. CE 2004/704 monitoraggio livelli base diossina
- Racc. CE 2013/711 riduzione presenza furani e diossine

### Il regolamento 767/2009

#### commercializzazione ed utilizzo dei mangimi

I mangimi possono essere immessi sul mercato ed utilizzati se:

- sicuri, sani, genuini, di qualità leale, adatti all'impiego previsto e di natura commerciabile (non hanno effetti nocivi diretti sull'ambiente o sul benessere degli animali)
- etichettati, imballati e presentati secondo le disposizioni del regolamento e della legislazione comunitaria in vigore

REGOLAMENTO (CE) N. 767/2009

Responsabilità ed obblighi OSM

*Articolo 5, comma 2*

La persona responsabile dell'etichettatura fornisce alle autorità competenti ogni informazione concernente la composizione o le proprietà dichiarate dei mangimi che tale persona immette sul mercato. Ciò consente di verificare l'esattezza delle informazioni fornite con l'etichettatura, comprese le percentuali esatte del peso delle materie prime per mangimi incorporate nei mangimi composti.

**PNA**  
**2012-2013-2014**  
**Addendum 1/2013**  
PIANO NAZIONALE  
DI CONTROLLO UFFICIALE  
SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI  
2012-2013-2014

Regolamento 183/2005, ambito di applicazione

- Preparazione, vendita/cessione, importazione, scambio o utilizzo di alimenti per animali (*mangimi semplici e composti*) di additivi e premiscele di additivi, di sotto-prodotti (co-prodotti) o di alimenti ceduti per l'alimentazione animale compresi gli allevamenti e aziende agricole che cedono o vendono prodotti per l'alimentazione animale
- È esclusa la produzione domestica privata di alimenti per animali allevati per il consumo familiare, la vendita al dettaglio e l'alimentazione di animali non produttori di alimenti per l'uomo compresa
- Art. 12, comma 1, lett.c) esclude la cessione di "piccola quantità", indicativamente sotto le 20 ton/anno sul "mercato locale" (cessione di prodotto all'interno di un territorio limitato 50km. Provincia o Provincie contermini)

Regolamento 183/2005, requisiti operativi

- Allegato I, *requisiti per le imprese nel settore dei mangimi al livello della produzione primaria (igiene e registrazioni)*
  - Allegato II, *requisiti per le imprese nel settore dei mangimi diverse dalla produzione primaria (impianti ed attrezzatura, personale, produzione, controllo di qualità, stoccaggio e trasporto, tenuta dei registri, reclami e ritiro prodotti). Applicazione dei principi HACCP*
  - Allegato III, *buona pratica di alimentazione degli animali (pascolo, attrezzature da stalla e somministrazione dei mangimi, stoccaggio, distribuzione, mangimi ed acqua, personale)*
- Il regolamento non prevede deroghe "piccole e medie imprese"



### Regolamento 183/2005 igiene dei mangimi Adozione di standard igienici appropriati

- Garantire l'igiene applicando piani di pulizia, disinfezione e disinfestazione di locali, attrezzature, strumenti, veicoli usati per la produzione, la preparazione, il vaglio, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto di mangimi.
- Prevenire le contaminazioni pericolose stoccando separatamente, e manipolando in modo sicuro rifiuti e sostanze pericolose ed utilizzando acqua pulita.
- Assicurare che i materiali di imballaggio non cedano sostanze pericolose ai mangimi.
- Tener conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati per la sicurezza dei mangimi da prodotti primari o altri campioni.

### 1. Programma di pre-requisiti di sicurezza

- Costruzione, mantenimento e gestione delle strutture e delle attrezzature delle zone e degli spazi per evitare la contaminazione dei prodotti

Es. il cereale viaggia all'interno di tubazioni chiuse, il deposito temporaneo del materiale in arrivo è al coperto e l'area di carico del prodotto finito è separata dall'esterno

Viene controllata il più possibile la formazione e l'accumulo di polveri e di sporco. I silos sono sufficientemente ampi e ventilati per evitare la formazione di condensa (reidratazione dei materiali) e di muffe.

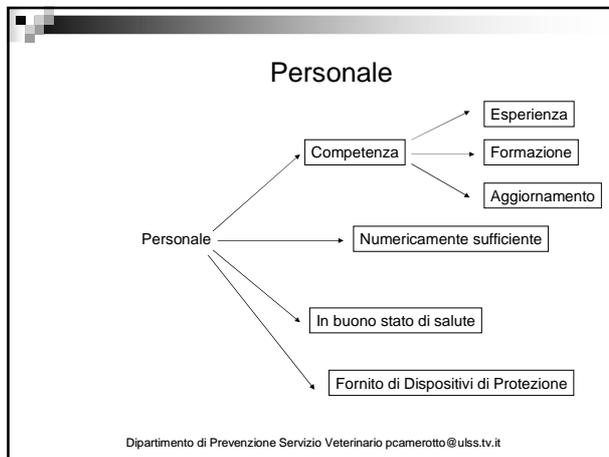
Le aree di lavoro vengono illuminate per l'ispezione ed il monitoraggio delle varie fasi di lavorazione (produzione, imballaggio, carico ecc.)

I macchinari e le attrezzature, compresi i sistemi di misurazione (termometri, pesi, sonde ecc.) vengono sottoposte a periodica manutenzione e taratura.

### Pulizia dell'impianto

- La direzione ha previsto nel suo manuale un programma di pulizia per i vari reparti, zone, attrezzature, automezzi, basato su interventi ordinari (con frequenza prestabilita) o straordinari
- Il programma prevede che questi interventi vengano registrati in schede dove si riporta la data, il tipo di intervento (a secco, con utilizzo di acqua, solventi, vapore ecc.) il luogo (locale, zona, piazzola, contenitore, macchina ecc.) e chi esegue (responsabilità).
- Le sostanze utilizzate (detergenti, disinfettanti, biocidi) sono contenute in contenitori ben etichettati, utilizzate secondo le indicazioni del produttore, applicate in modo da non contaminare i mangimi e gli alimenti e riposte all'interno di locali o armadi chiusi.

AREA DI INTERVENTO	PROCEDURA	PRODOTTI	FREQUENZA	VERIFICA EFFICACIA
SILOS	Rimuovere eventuali residui con l'uso della scopa, detergere, sanificare e risciacquare	Detergente neutro e sanificante con prodotto efficace autorizzato	Ad ogni svuotamento del Silos	Visiva Verifica olfattiva per assenza di odori anormali
CASSONE DEL MEZZO DI TRASPORTO	Rimuovere eventuali residui mediante l'uso della scopa e detergere		Pulizia ad ogni carico Deterzione al bisogno	Visiva
MAGAZZINO ED AREA ESTERNA	Disinfestazione mediante ditta esterna	Procedure validate con prodotti autorizzati per l'uso specifico	Al bisogno	Verifica assenza tracce e uso di trappole per verifica



- ### Personale
- Piani di pulizia: tenere pulite le zone di lavoro e controllare che i prodotti non subiscano contaminazioni con sporco, polveri, grassi, oli, animali infestanti ecc. segnalare eventuali problemi
  - Manutenzione e corretto utilizzo di strumenti e attrezzature perché non si danneggino durante l'uso; se ciò dovesse accadere segnalare immediatamente il problema al responsabile di reparto.
  - Registrare i dati che servono all'OSM: dato di attività/di processo/di strumento ecc. sul fogli di lavoro che vano al responsabile/referente.
  - Seguire le istruzioni operative per l'uso di sostanze chimiche es. detersivi, disinfettanti, lubrificanti.
  - Mantenere un buon livello igienico personale (tute, stivali, guanti) ed indossare i dispositivi di protezione se necessario.

- ### PNA 2012-2013-2014 Addendum 1/2013
- #### L'autocontrollo nel settore mangimistico.
- #### Applicazione dei principi HACCP nelle attività post-primarie.
- FVO 8321/2009 - official controls on feed legislation - Italia 17 - 27 Nov. 2009**
- 1) Fare in modo che i funzionari responsabili dei controlli sulle imprese del settore dei mangimi possiedano conoscenze aggiornate sufficienti per l'esercizio dei loro compiti, conformemente ai requisiti di cui all'art. 6 del regolamento (CE) n. 882/2004 segnatamente per quanto riguarda la valutazione delle procedure basate sull'HACCP
  - 2) Assicurare l'effettiva osservanza con i requisiti concernenti le procedure relative al sistema HACCP e i controlli di qualità di cui rispettivamente all'articolo 6 e all'articolo 7 del regolamento (CE) n. 183/2005 e del suo allegato II.

### **Regolamento CE 852 Consideranda 15**

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 possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.

### **Codex alimentarius**

#### **CAC/RCP 1-1969 General Principles Of Food Hygiene**

Adottato 1969. Emendato 1999. Revisioni 1997 e 2003.

*Rev. 4-2003 – Allegato Linee guida per l'applicazione del sistema HACCP  
7 Principi: Analisi del pericolo, Determinazione dei CCPs, Fissazione dei limiti critici, Sistema di monitoraggio dei CCPs, Applicazione di misure correttive quando un CCP non è sotto controllo, Stabilire procedure di verifica sul sistema HACCP, Stabilire procedure e registrazioni appropriate.*

*6 Fasi applicative: Assemblare il team HACCP, Descrivere il prodotto, Identificarne l'utilizzo previsto, Costruire un diagramma di flusso, Confermare il diagramma sul posto, creare una lista di pericoli potenziali associati ad ogni fase e considerare ogni misura per controllare pericoli identificati.*

### **Principi dell'HACCP**

1. identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili

Es. i piani di campionamento e analisi aziendali su materie prime e prodotti finiti, devono essere definiti dall'OSM in base all'analisi dei pericoli, in modo da poter dare evidenza dei criteri di scelta delle frequenze di campionamento.

### **PERICOLO O ELEMENTO DI PERICOLO**

agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova in grado di provocare un effetto nocivo alla salute. Ogni fattore inaccettabile per il prodotto potenziale causa di danno all'uomo, agli animali e all'ambiente

### **RISCHIO**

funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

### **PUNTO DI RISCHIO**

fase, luogo, pratica dove un pericolo può avvenire, apparire, oppure essere percepito, riconosciuto, rilevato, esaminato, evidenziato, visto

La direttiva CE 2002/32 (Dlgs 149/04)  
sostanze indesiderabili

- Art. 5.  
*Divieto di diluizione*
  - Art. 8.  
*Importazioni ed esportazioni*
1. *I prodotti destinati all'alimentazione degli animali possono essere importati nella Comunità europea, messi in circolazione o utilizzati soltanto se sono di qualità sana, genuina e commerciabile e, se utilizzati correttamente, non costituiscono un pericolo per la salute umana o animale o per l'ambiente e non influiscono sfavorevolmente sull'allevamento.*

### Principi dell'HACCP

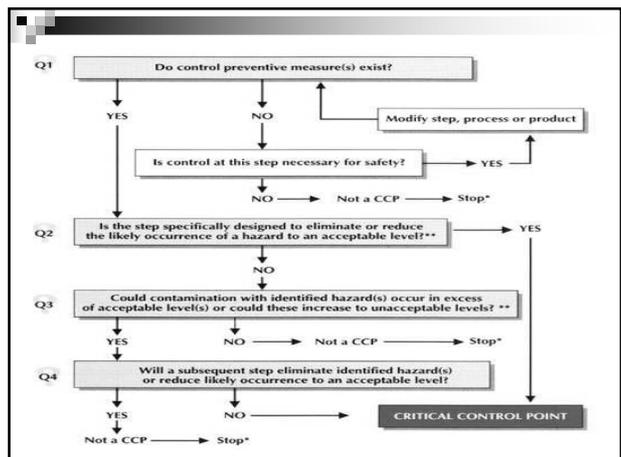
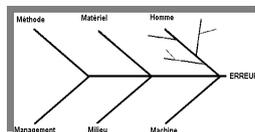
2) identificare i punti critici di controllo nelle fasi in cui il controllo è essenziale per prevenire, eliminare o per ridurre un pericolo a livelli accettabili

Gran parte dei CP sono già gestiti dal programma dei prerequisiti e dalle buone pratiche, (procedure di pulizia, qualificazione dei fornitori, disinfestazione, eliminazione dei rifiuti, controllo infestanti, ecc.). L'applicazione preventiva di un buon programma di prerequisiti e delle buone prassi limita il numero dei CCP. Nel sistema HACCP, dovrà esserci evidenza dei criteri utilizzati dall'operatore nella scelta dei CCP, tramite l'albero delle decisioni o altri strumenti alternativi ritenuti validi.

**Criticità = Gravità X Frequenza**

N° di rischio = G x F x P

- Gravità: valutazione della conseguenza finale dell'apparizione del pericolo
- Frequenza: probabilità di comparsa del pericolo
- Probabilità di non individuazione: mancata percezione del pericolo





### Principi dell'HACCP

7) stabilire una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure precedenti (1-7)

In caso di modifica del prodotto, del processo o di una qualsiasi fase della produzione, trasformazione, stoccaggio e distribuzione, si deve revisionare la procedura e apportare i necessari cambiamenti.

La mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo è sanzionabile.  
(art. 5 c. 3 del Dlgs 142/2009)

### La sicurezza dei materiali in entrata

Ogni lotto in entrata viene identificato e registrato in modo univoco (n, peso, data di entrata, provenienza, destino ecc.)

Ogni problema (danno) rilevato nella fase di accettazione viene registrato dal responsabile dell'Unità Operativa (colore, forma, odori particolari, presenza di corpi estranei ecc.) per le materie prime in entrata la procedura prevede una sistema che riceve e conserva i materiali (stoccaggio e conservazione)

I materiali vengono campionati utilizzando specifica procedura per verificarne le caratteristiche (contenuto proteico, umidità, ossidazione, presenza di contaminanti). I campioni vengono tenuti per un periodo di tempo appropriato (il prodotto finito raggiunge il punto finale della commercializzazione) conservandoli in modo da mantenerne l'integrità

### La sicurezza dello stoccaggio/conservazione

a. Dei materiali in entrata che vengono posizionati in luoghi adatti allo scopo e protetti da contaminazioni

b. Dei materiali d'imballaggio, dei veicoli e dei contenitori in modo che non vengano contaminati da polveri, parassiti, sporco ecc.

c. Dei prodotti finiti che devono essere facilmente identificati e posizionati in luoghi puliti ed asciutti.

### La sicurezza dei materiali in uscita

a. Ogni prodotto viene identificato e commercializzato con le sue specifiche scritte (cartellino) con un nome ed un lotto univoco.

b. La numerazione mediante codice univoco permette la rintracciabilità a valle e a monte.

c. Tutti i prodotti finiti sono ispezionati prima della loro uscita dallo stabilimento.

d. Per ogni lotto viene formato e trattenuto un campione di controllo di adeguata quantità per un periodo proporzionato all'utilizzo previsto (scadenza).

e. Se il prodotto viene giudicato difettoso si procede ad azioni di rintraccio/ritiro e vengono condotte adeguate verifiche sui campioni controllo

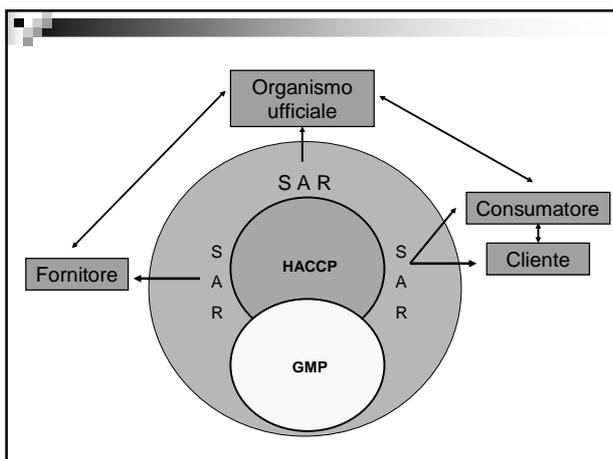
## La sicurezza dei trasporti

- Il trasporto mediante automezzi di alimenti e mangimi rappresenta un punto critico dell'impianto
- I contratti con i trasportatori prevedono che gli automezzi entrino puliti
- La direzione ha identificato le persone che devono verificare i mezzi prima del carico:
  - a) Il veicolo è vuoto, pulito (non ci sono residui visibili) e non vi è presenza di odori
  - b) Vengono forniti documenti che dichiarano i tre carichi precedenti che non devono essere di materiali pericolosi per il prodotto caricato. In caso contrario deve essere stata fatta una pulizia specifica
  - c) I risultati dei controlli devono essere registrati in un documento, così come le non conformità e le azioni correttive
  - d) Durante il trasporto i compartimenti devono essere stagni e coperti (protetti dalla pioggia e dalle altre contaminazioni)

## Regolamento (CE) 178/2002

**Obblighi Art. 17 Sistema di allarme rapido (SAR) Art. 50**

1. OSA-OSM garantiscono che nelle imprese degli alimenti e mangimi soddisfino e verifichino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività nelle fasi di produzione, trasformazione distribuzione.
2. Gli STATI MEMBRI sulle stesse fasi applicano la legislazione alimentare e controllano il rispetto delle disposizioni da parte degli operatori...organizzano un sistema ufficiale di controllo...tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi...la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi.
3. È istituito, sotto forma di rete, un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi.



## Strumenti operativi di (auto)controllo

- Ispezione  
standard di qualità  
manuali qualità  
manuali qualità  
sicurezza
- Check list
- Audit