

Il controllo dei prodotti di origine animale. Possibili scenari introdotti dalla nuova normativa europea

Igino Andrighetto

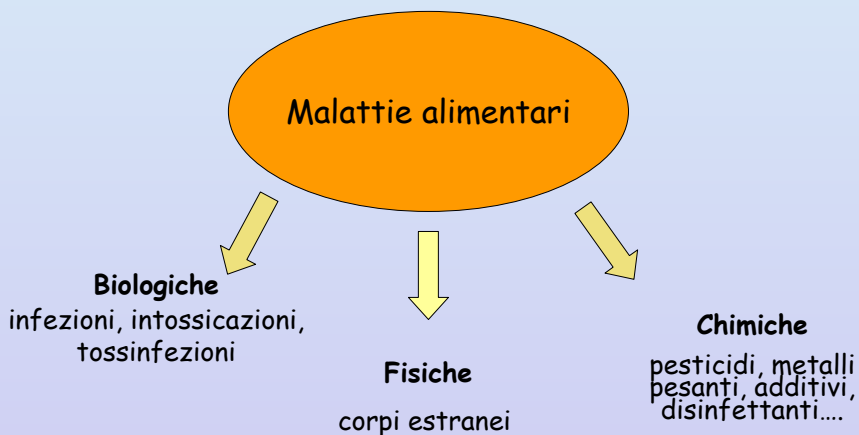
Direttore Generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Venezie.

Professore Facoltà di Medicina Veterinaria
Dipartimento Scienze Animali
Università degli Studi di Padova

Igiene degli alimenti

(Dlgs. 155/1997)

Tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.



1. Procedure HACCP

(Dlgs. 155/1997)

Tali misure interessano **tutte le fasi successive alla produzione primaria** (raccolta, la macellazione e la mungitura, la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore)

Risvolti negativi:

Applicazioni poco flessibili

Crisi dei prodotti di nicchia

Applicazioni spesso poco dinamiche

2. Direttive settoriali



Differenze di applicazione tra i vari stati

Differenze di interpretazione tra i vari stati

Vuoti giuridici

Nuove emergenze sanitarie

BSE 

OGM 



Cambiamento stile di vita 

(es. ready to eat)



Nuovo Scenario Globale

Nuova politica economica 

Libero mercato

... Rivisitazione del concetto di Sicurezza Alimentare

... Elevare il livello di **tutela della salute umana** e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, tenendo conto in particolare della **diversità dell'offerta** di alimenti compresi i prodotti tradizionali, garantendo il funzionamento del mercato interno... (Reg. 178)

Quindi Sicurezza... Qualità e Tipicità...

Nuove necessità

- ✓ Armonizzazione delle leggi dei vari stati
- ✓ Difficoltà nell'organizzazione e costo dei controlli
- ✓ Necessità di un maggior coinvolgimento delle responsabilità
- ✓ Evoluzione dalla dimensione intraziendale alla filiera (produrre in funzione di ciò che c'è a valle)
- ✓ Integrazione e sviluppo dei sistemi di tracciabilità e HACCP
- ✓ Tutela e sostegno di particolari entità produttive

Nuovo approccio alla Sicurezza

Reg 178/2002 Pacchetto igiene

Sanitario

Culturale

*"alimento come patrimonio
culturale di una società"*

Sociale

*Coinvolgimento del
consumatore: dialogo
e fiducia*

L'approccio alla Sicurezza

Un approccio organico, analitico e complessivo al problema della Sicurezza Alimentare atto a fornire una **risposta adeguata** alle crisi e una **corretta informazione** al consumatore come ricaduta complessiva sull'intero comparto contribuisce a:

- ✓ razionalizzazione gli interventi da parte delle Autorità Sanitarie.
- ✓ migliorando il rapporto costo beneficio dell' intervento.
- ✓ si traduce per le aziende in un ripristino dell'immagine ed in valore aggiunto.


Reg. 178 e Sicurezza

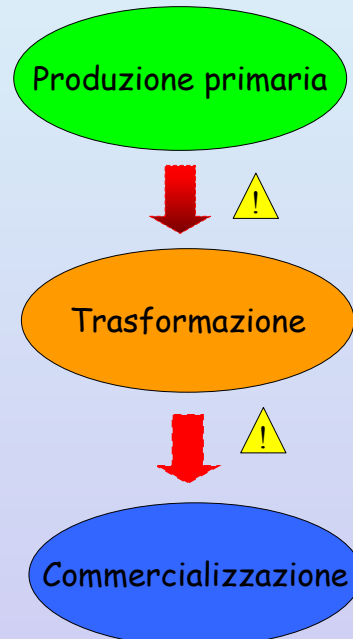
1. Una strategia globale (dai campi alla tavola.. Allo stomaco)
 2. Rintracciabilità di prodotti, animali e alimenti
 3. Responsabilità delle parti coinvolte
 4. Gestione efficiente delle crisi mediante analisi del rischio
 5. Dialogo con i consumatori e fiducia
- ✓ istituzione dell'Autorità Europea Sicurezza Alimentare

La complessità della "catena alimentare"

- o Alimentazione degli animali
- o Benessere animale
- o Salute degli animali
- o Controlli veterinari, polizia sanitaria e igiene dei prodotti alimentari
- o Controlli fitosanitari
- o Contaminanti e fattori ambientali
- o Derrate alimentari
- o Informazione, educazione e monitoraggio della salute dei consumatori
- o Dimensione internazionale e allargamento

Il caso italiano

- Elevata **diversificazione**
- **Numerose filiere** produttive che si intrecciano nell'elaborazione del prodotto finito
- Elevato numero degli **ingredienti** per ogni prodotto
- Un maggior **impegno** nella **sorveglianza igienico sanitaria**
- Problemi di **protezionismo** dei prodotti, **contraffazioni** e **s sofisticazione**
- **Localizzazione** della produzione e fidelizzazione del consumatore legata al territorio di origine (piccoli produttori) 



Punti critici della filiera (settore primario)

Alimentazione degli animali: sottoprodotti, approvvigionamento extra europeo, farine animali, OGM, utilizzo dei rifiuti alimentari; questo è uno dei punti più controversi della (rin)tracciabilità

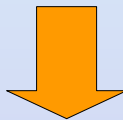
Igiene d'allevamento e profilassi: tutela del patrimonio allevato mediante gestione della produzione, del microclima e della profilassi al fine di ridurre l'impatto economico delle patologie e limitare possibili zoonosi

Farmaci, vaccini e promotori della crescita: vaccini non inattivati, residui di antibiotici, farmaco-resistenza,

Benessere animale: parametri oggettivi di valutazione del benessere e applicazione anche a fini produttivi

I mezzi: (rin)Tracciabilità

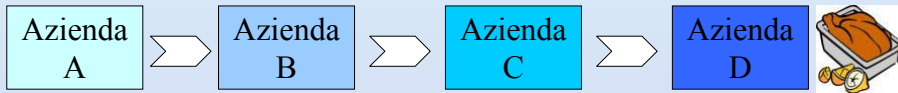
(27)...Occorre stabilire requisiti generali affinché soltanto gli alimenti e i mangimi sicuri siano immessi sul mercato allo scopo di permettere l'adeguato funzionamento del mercato interno...



*(28)...l'esperienza ha dimostrato che l'impossibilità di ricostruire il percorso compiuto da **alimenti e mangimi** può mettere in pericolo il funzionamento del mercato interno... **Rintracciabilità***

(Reg. 178)

Tracciabilità di filiera



*Occorre fare in modo che le imprese alimentari e del settore dei mangimi, comprese le imprese importatrici, siano in grado di individuare **almeno l'azienda** che ha fornito loro l'alimento, il mangime, l'animale o la sostanza... che farà parte di un dato alimento... o mangime*

(Reg. 178)

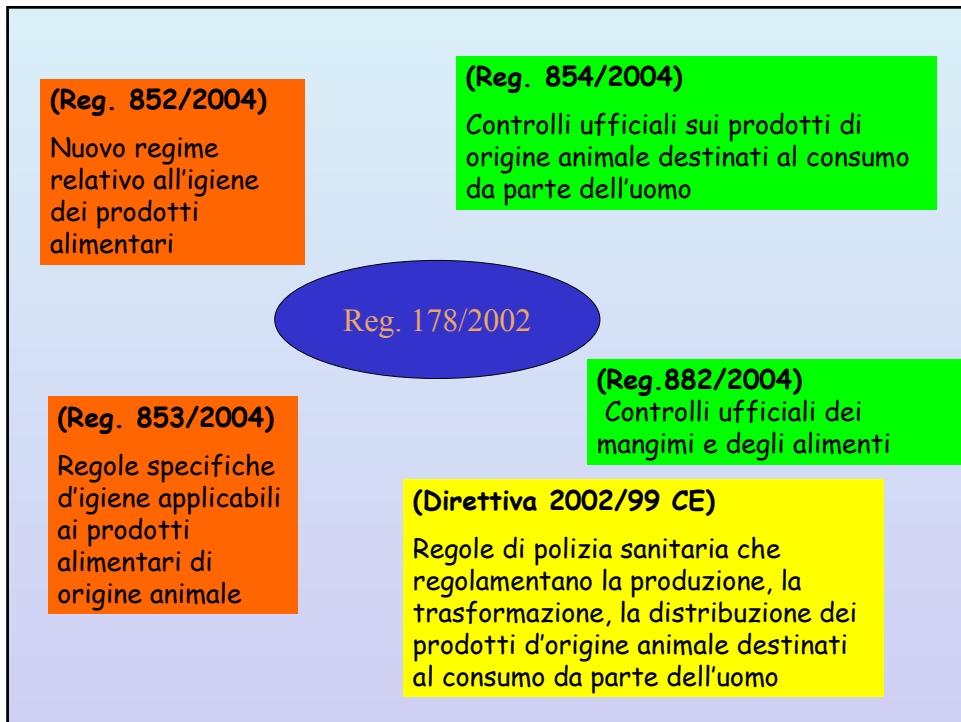
Nuove regole di Controllo e d'Igiene Alimentari

L'Unione Europea ha emanato una serie di provvedimenti atti a semplificare, accorpare e armonizzare i testi legislativi in materia di Controlli veterinari, polizia sanitaria e igiene dei prodotti alimentari introducendo il **Pacchetto Igiene** che entrerà in vigore dal 2006.

Con questo pacchetto l'attenzione dell'Unione europea pone l'accento

- ! ▪ Sulle **imprese** che sono le prime **responsabili**
- ! ▪ Sugli **organi di controllo** (che devono essere controllate e gestite opportunamente)

Organizzazione e Garanzia del controllo



I fondamenti del Pacchetto Igiene

Il pacchetto Igiene riprende ed amplia i concetti già esposti dal Reg. 178/2002 che sono alla base della Politica europea per la Sicurezza alimentare:

- ✓ La protezione della salute pubblica umana come precauzione principale
- ✓ Il ricorso all'analisi dei pericoli e alla valutazione dei rischi nelle unità produttive
- ✓ L'adozione di criteri microbiologici e di controllo della temperatura
- ✓ Codici di buone procedure in materia d'igiene
- ✓ Controllo dell'igiene dei prodotti alimentari da parte delle autorità competenti
- ✓ La responsabilità degli operatori del settore (fino alla commercializzazione compresa)

Nuovo concetto di Igiene degli alimenti

(Reg. 852/2004)

Igiene degli alimenti : le **misure** e le **condizioni** necessarie per controllare i **pericoli** e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare.....

tenendo conto dell'uso previsto !!!

Le responsabilità

(Reg. 852)

La **responsabilità principale** per la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria

Incombe all'operatore del settore Alimentare
(OSA)

Le norme dovrebbero applicarsi solo alle **imprese**
(attività continue e con un certo grado di organizzazione)

OSA

(Reg. 852)

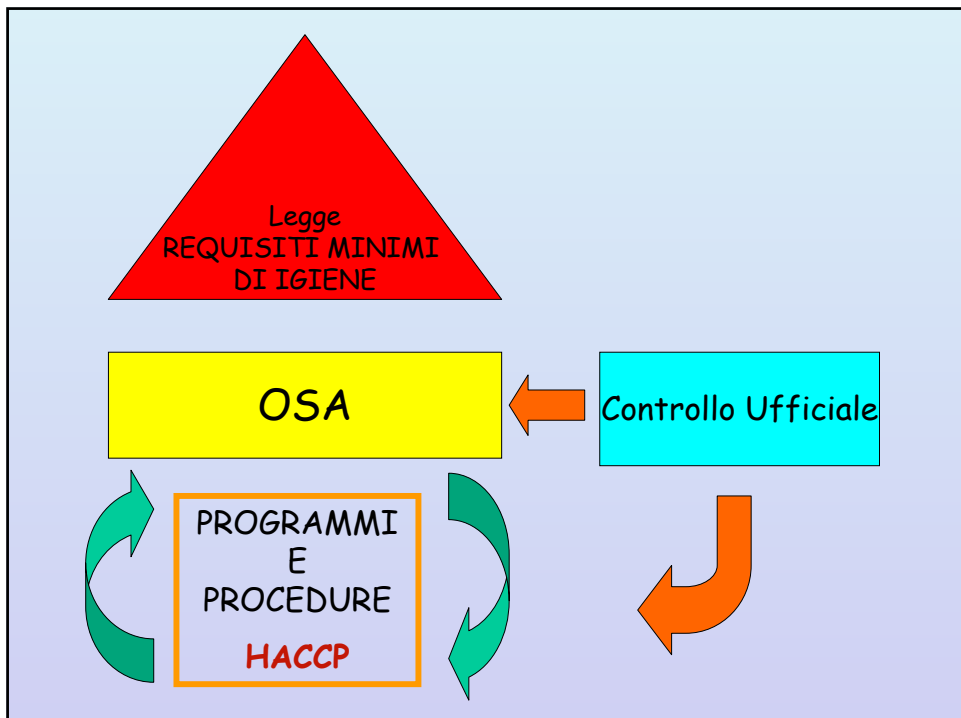
Persona fisica o giuridica **Garante e Responsabile**
(settore alimentare e mangimistico)

✓ Del rispetto delle leggi nell'impresa (es 852; 853)

✓ Dell'Applicazione generalizzata di procedure
basate su HACCP e corretta prassi igienica

Dovrebbe garantire che... La sicurezza non sia
compromessa lungo la catena alimentare

! Sarebbe necessaria la formazione degli operatori di
settore



Produzione primaria

(Reg. 852)

Trasporto
Magazzinaggio
Manipolazione
prodotti primari
dalla natura non modificata

Trasporto
Animali vivi

Prodotti vegetali,
della pesca, caccia
dalla natura non modificata

Nella misura del possibile ... devono assicurare
Che i prodotti primari **siano protetti da contaminazioni**

Tenendo conto di tutte le trasformazioni successive

L'adozione di Misure relative alla **salute e benessere** degli **animali** e delle **pianze** che abbiano rilevanza per la salute umana (non solo zoonosi quindi... **MICOTOSSINE**)

Produzione primaria e HACCP

<i>Punti critici di controllo CCP</i>		<i>Punti critici di gestione</i>
Acquisto capi indenni	Alimenti certificati	Letame proveniente da altre aziende
Sottoporre ad esami sierologici capi destinati all'esportazione	Intervallo fra la concimazione con letame e il pascolo	Vitelli e bovine al pascolo
Bovine sottoposte a test prima di essere immesse in allevamento	Barriere igieniche in azienda	Acquisto delle bovine
Tempi di sospensione	Temperatura dell'acqua in caldaia	Acquisto dei foraggi
Identificazione delle bovine trattate	Verifica del latte prima della spedizione all'industria	Controllo del primo letame

Alcuni punti CCP e CMP suggeriti in un'azienda da latte da Noordhuizen, 2004

(11) L'applicazione dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) alla produzione primaria non è ancora praticabile su base generalizzata....

Controllo pubblico "oggi"

(Direttiva 89/397/CEE recepita D.Lvo 123/93)

CONTROLLO



Rilevazioni dirette:

Sensoriali

Specifiche rilevazioni

Documentale:

Etichettatura

Autocontrollo

Valutazione delle garanzie di produzione

Corgiat Loia 2000

Controllo pubblico "oggi"

(Direttiva 89/397/CEE recepita D.Lvo 123/93)

CONTROLLO



Sistematico:

Secondo obiettivi specifici e con periodi e tempi stabiliti (frequenza, numero, programmazione)

In caso di non conformità:

In caso di inadempienze o di sospetto rispetto la normativa in vigore

Corgiat Loia 2000

Nuove figure introdotte

(regolamento CE 854/2004)

Esame di
abilitazione +
200 ore pratiche

Veterinario ufficiale
(con qualifica)

Formazione
teorica 500 ore
pratica 400 ore

Veterinario autorizzato
(designato dall'autorità
per controlli specifici)

**Assistente
specializzato ufficiale**
(qualificato e
competente sotto
responsabilità del
veterinario ufficiale)

*..I veterinari ufficiali effettuino audit
e ispezioni di macelli, stabilimenti per
la lavorazione della selvaggina e taluni
laboratori di sezionamento.*

Per pollame e coniglio
anche personale
aziendale se formato

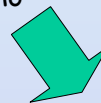
*Gli stati membri dovrebbero poter
decidere quale sia il personale più
adatto per gli audit e per le
ispezioni di altri stabilimenti.*

Azioni di verifica

(regolamento CE 854/2004)

Gli operatori del settore devono fornire all'autorità competente **assistenza e disponibilità** di accesso a strutture e documentazione e registri.

I controlli comprenderanno



AUDIT delle

- buone prassi di igiene
- Procedure HACCP
- specifici Auditing

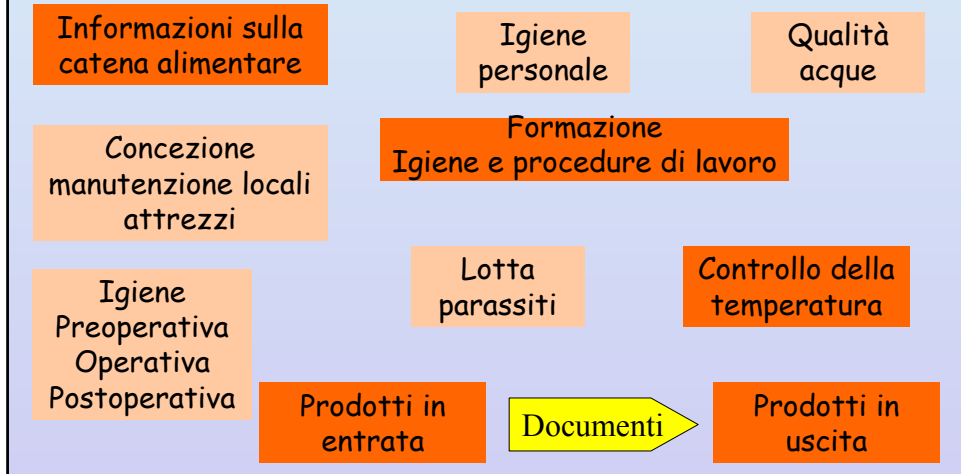
Controlli specifici di settore di
talune filiere con esigenze
specifiche:

- Carni fresche (allegato I)
- Molluschi bivalvi (allegato II)
- Prodotti della pesca (allegato III)
- Latte e prodotti lattieri (allegato IV)

Audit di buone prassi igieniche

(regolamento CE 854/2004)

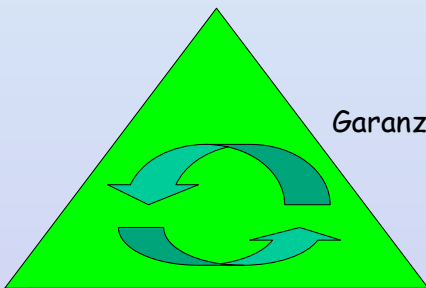
I controllori ufficiali verificheranno il costante rispetto delle procedure degli OSA.... **Per quanto riguarda almeno**



Audit di procedure HACCP

(regolamento CE 854/2004)

Il controllore ufficiale verificherà



Garanzie

- Conformità ai **criteri microbiologici** (normativa comunitaria)
- Conformità alla normativa su **residui, contaminanti e sostanze proibite**
- Assenza di **rischi fisici**

Applicazione permanente



Prove di rendimento sul personale



Continuo miglioramento

Controllo punti critici HACCP: la filiera carne

(regolamento CE 854/2004)

Punti critici individuati nella filiera:

Conformità ai criteri microbiologici

Assenza di sostanze vietate

Assenza contaminanti

Residui chimici

Rischi fisici (fecali)

Assenza sostanze vietate

Assenza di anomalie e fisiopatologie

Compiti ispettivi: la filiera carne

(regolamento CE 854/2004)

a) Recupero delle informazioni sulla catena alimentare:
(certificati ufficiali, dichiarazioni vet., misure suppl.)

Malattie o segni
sospetti per la salute
umana o animale



b) Ispezione ante mortem
24 ore dall'arrivo



Benessere animale
(all'arrivo al macello)

c) Benessere animale
(trasporto abbattimento)

d) Ispezione post mortem

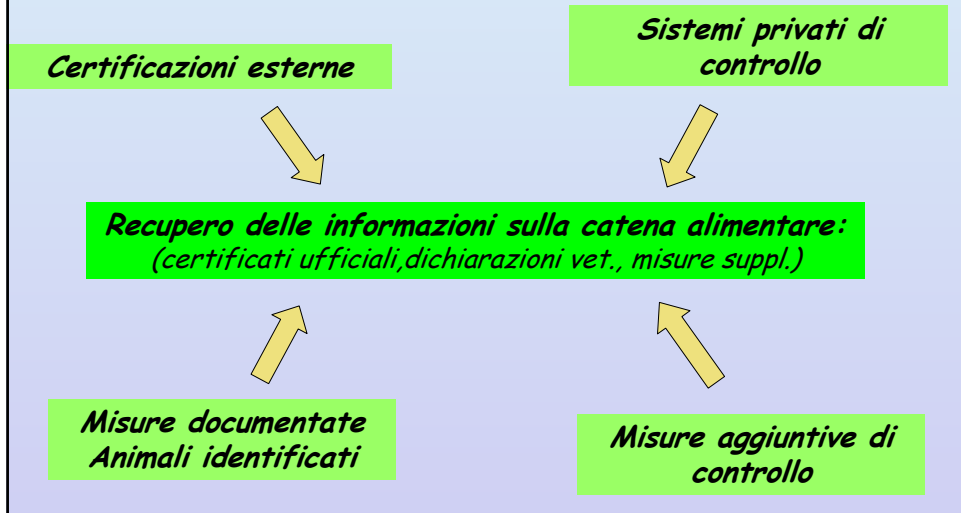
**e) Materiali specifici a
rischio conformità**

f)
Prove
di laboratorio

Bollatura sanitaria

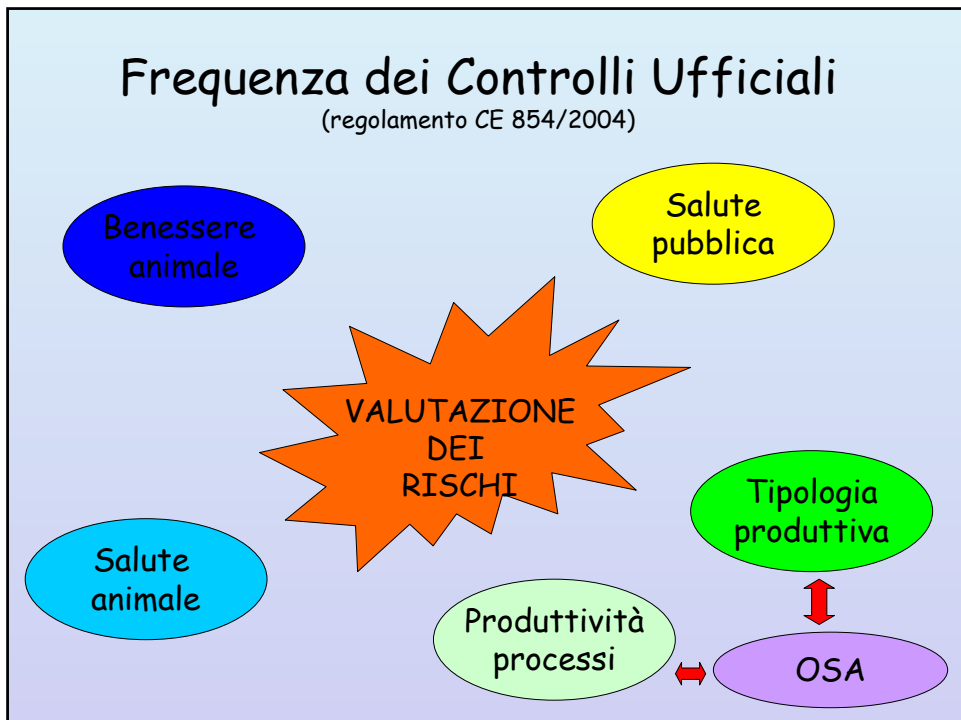
Compiti ispettivi: recupero delle informazioni

(regolamento CE 854/2004)



Frequenza dei Controlli Ufficiali

(regolamento CE 854/2004)



Flessibilità dei Controlli Ufficiali

(regolamento CE 854/2004)

Esigenze specifiche (DOP...)



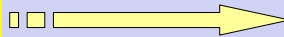
Regimi con vincoli geografici



Bassa produttività (Bio...)

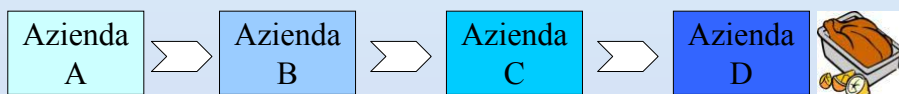


Progetti Pilota



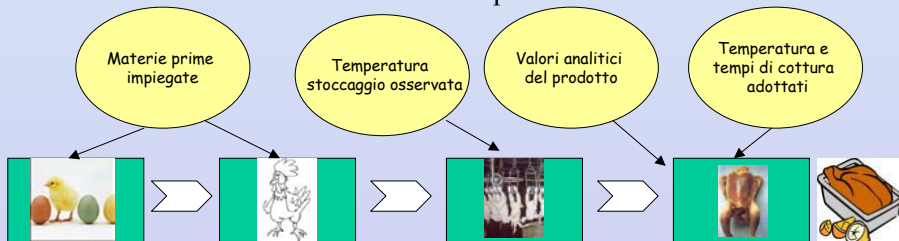
Nuovi approcci ai controlli di igiene

Implementazione della tracciabilità di filiera



Trasmissione dell'informazione completa esauriente automatica

Conoscenza delle aziende coinvolte nella produzione dell'alimento



Possibilità di risalire anche ad altre informazioni caratterizzanti la produzione e i processi (tracciabilità con contenuti)

Modificata da Rossi 2003

Non solo identificazione

Ma anche **gestione** di tutte le fasi che possono accentuare un rischio o introdurlo lungo la filiera produttiva... considerando quanto citano i vari regolamenti:

Tenendo conto dell'uso previsto ...

Tenendo conto di tutte le trasformazioni successive ...

La garanzia di **opportuni standard** di sicurezza non deriva solo dall'identificazione degli elementi della produzione ma anche del loro rapporto nel processo produttivo.

Problemi quindi legati al controllo del processo produttivo (dati reali) e Ricerca di opportuni **indicatori** di gravità.

Semplificazione dei sistemi HACCP

✓Le buone pratiche igieniche sono un valido ausilio... ma i criteri HACCP dovranno essere adottati in futuro anche dal settore primario

✓La conservazione dei documenti deve essere **flessibile** ma adeguata alla grandezza dell'impresa

Per le piccole imprese e prodotti di nicchia..

Procedure semplificate

Esperienza

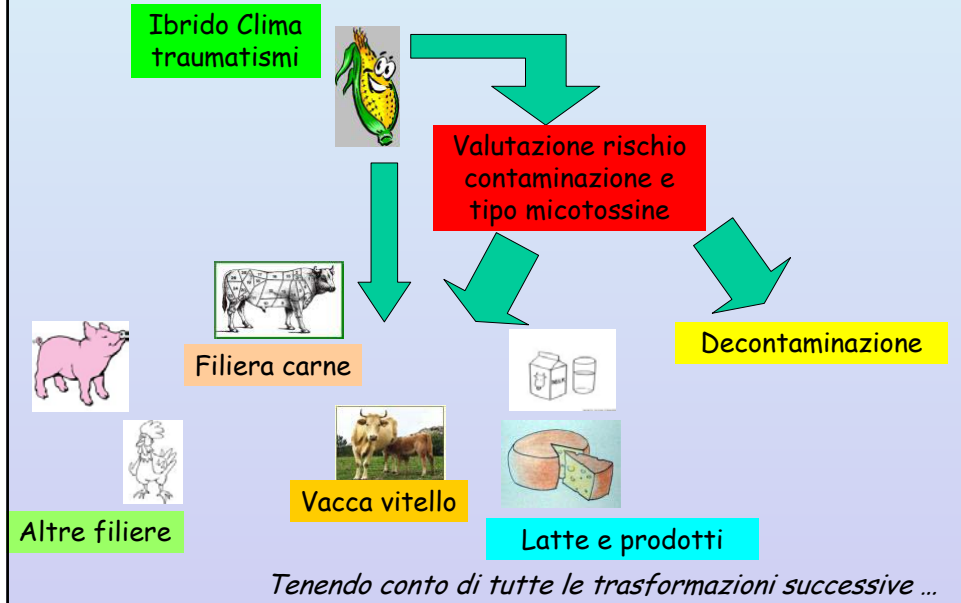
Presenza/assenza parametro

Semplificazione monitoraggio

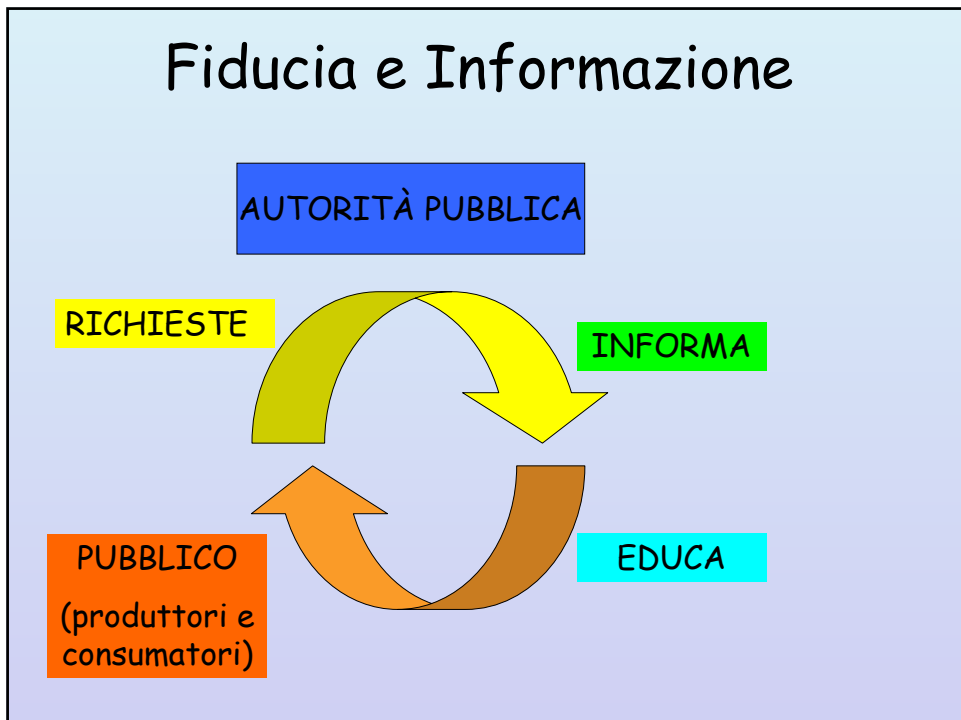
Controllo visivo e meno misurazioni

Manuale di buone pratiche e registri di non conformità e azioni correttive

Creazione di filiere "dedicate" in funzione del rischio



Fiducia e Informazione



Prospettive future

- o Nuovi approcci alla comunicazione del rischio (ridare trasparenza al settore senza allarmismi).
- o Nuovi prodotti con cui confrontasi (continua innovazione del settore produttivo)
- o Vecchi prodotti, scarsa conoscenza dei rischi legati al consumo di particolari tipologie di prodotti
- o Autenticità delle produzioni quale garanzia contro le sofisticazioni e salvaguardia della qualità dei prodotti
- o Promozione di accordi di filiera volontari
- o Allargamento ad EST delle frontiere commerciali