



Vigilanza e controllo

Simona Lauri ODG Milano

Intervista al Dott. Giovanni Rossi micologo, coordinatore dei tecnici della prevenzione dell'AUSL di Parma, responsabile qualità servizio SIAN degli alimenti, segretario nazionale dell'UNPISI

“PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP CON ESEMPI PRATICI IN PANIFICI E PIZZERIA”



**Dott. Giovanni Rossi Tecnico della Prevenzione
Micologo**

**RQS e Coordinatore dei Tecnici della Prevenzione
Aziendale SIAN Ausl Parma**

Abbiamo incontrato il Dott. Giovanni Rossi al Convegno organizzato da Fiesa Assopanificatori Confesercenti di Pescara “Arte Bianca: Fake news, disinformazione e reati” organizzato da Fiesa Assopanificatori Nazionale nel quale, in qualità di Tecnico della Prevenzione, ha tenuto una relazione su “Piani di autocontrollo HACCP con esempi pratici in panifici e pizzeria”.

La relazione è stata molto apprezzata dai presenti in quanto “figlia” di un’esperienza pluriennale nei controlli in diverse attività

commerciali soprattutto panifici e pizzerie. **Una rara occasione per i presenti di avere un Tecnico della Prevenzione,** conoscere come opera e porre interessanti quesiti.

Ringrazio a nome di tutta la Redazione il Dott. Rossi per avermi rilasciato questa esaustiva nonché dettagliata intervista.

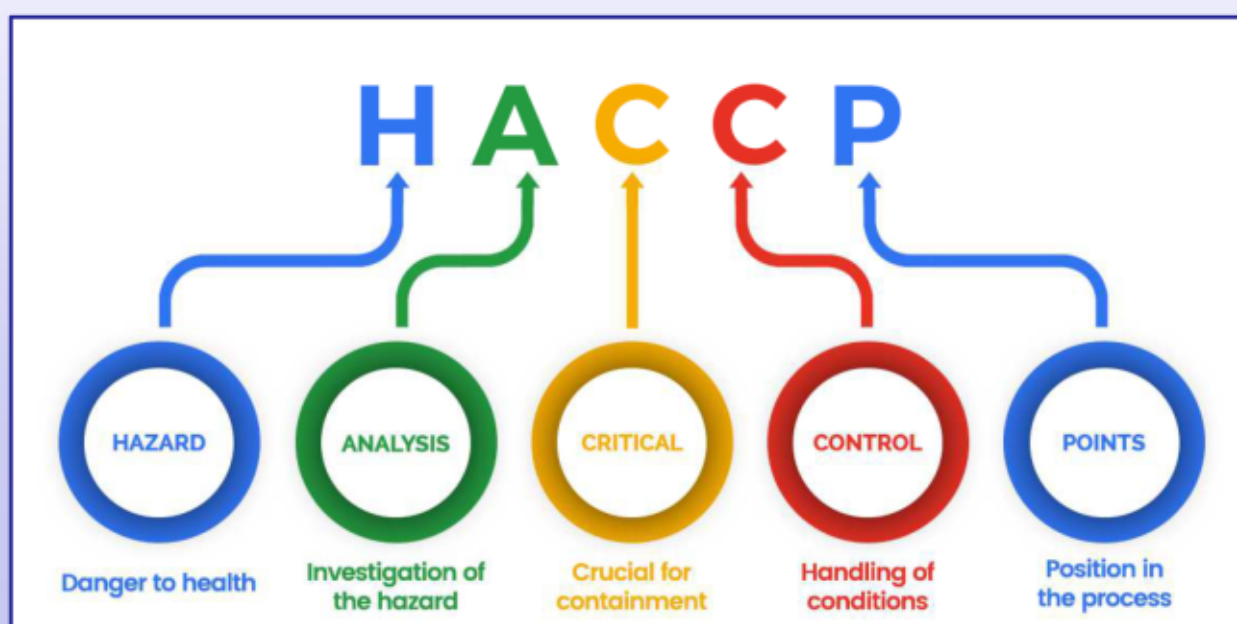
Buongiorno Dott. Rossi lei è stato uno relatore molto apprezzato nel convegno E’ un micologo, coordinatore dei tecnici della prevenzione dell’AUSL di Parma,

responsabile qualità servizio SIAN degli alimenti, segretario nazionale dell'UNPISI e da circa trent'anni svolge la sua attività. Ci spiega cortesemente in che cosa consiste la vigilanza e il controllo degli alimenti e delle bevande. Mi viene in mente il testo caposaldo del settore Lionello e Egidio Rizzati "Tutela igienico sanitaria degli alimenti e bevande e dei consumatori", ma tutto iniziò molto prima.

Il compianto Cavalier Lionello Rizzati **è stato uno dei primi pionieri**

del controllo ufficiale in Italia nel settore della sicurezza alimentare fu coordinatore dei vigili sanitari **della provincia di Piacenza dal 1951 al 1980 per conto del Ministero della Sanità** negli anni '60 gli fu affidato l'incarico di **organizzare i servizi di vigilanza igienico sanitaria** in alcune province come Parma e Cremona; fece parte della commissione per la prima riforma sanitaria di base. **Durante la sua presidenza dell'U.N.V.I.S.I.** (associazione che rappresentava i Vigili Sanitari) **ricevette la**

HACCP è l'acronimo di Hazard Analysis Critical Control Point (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).





Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia

La Legge 7 agosto 1986, 462 recante "misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (Legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, 282)



1986 vino al metanolo 23 morti

La relazione Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia - anno 2016 è stata trasmessa a Camera e Senato il giorno 15 dicembre 2017

medaglia d'oro al Merito della Sanità pubblica, è stato autore di numerose **pubblicazioni** tra cui la prestigiosa: **"Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti e Bevande e dei Consumatori "** la cui prima edizione risale al **1958** il più completo manuale legislativo, una vera e propria 'Bibbia' professionale.

Per un lungo periodo, fino alla metà degli anni Novanta, **l'attività di controllo era denominata "vigilanza e ispezione"** era suddivisa in **semplice e complessa**. La prima era di tipo esclusivamente visivo, e si

estrinsecava nell'osservazione delle strutture, delle attrezzature, del personale e delle condizioni igieniche all'atto del sopralluogo dell'attività alimentare. **La verifica era improntata alla rispondenza alle normativa**, ed in particolare a quanto previsto dalla **legge n. 283/1962** e dal suo **regolamento d'attuazione, il d.p.r. n. 327/1980**, ove la 'vigilanza' si basava essenzialmente sull'ispezione. **Il ché non richiedeva particolari cognizioni tecniche**, limitandosi alla semplice verifica della rispondenza a requisiti e parametri ben

precisi. **Nella 'complessa', invece, vie era anche il prelievo di campioni** che venivano poi inviati ai Laboratori per essere analizzati, al fine di verificare il rispetto dei parametri di legge.

Nel caso di carenze igienico-sanitarie (oggi non conformità) emerse all'atto del sopralluogo, o esito sfavorevole del campione analizzato, **il responsabile dell'azienda alimentare veniva sanzionato** in via amministrativa o penale. Questo tipo di controllo risultava poco affidabile **per le seguenti**

ragioni:

- **La prima era necessario un numero elevato d'ispezioni e di campioni** e, quindi, di risorse umane e strumentali; le norme legislative rispecchiavano questo criterio quantitativo (numero d'ispezioni, campioni, ecc...), a tutto svantaggio dell'aspetto invece qualitativo, soprattutto sotto il profilo gestionale;
- **La seconda i campionamenti erano condotti quasi esclusivamente sul prodotto finale** e non sull'intera filiera

2016

I Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., hanno complessivamente controllato 275.382 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **54.141** (pari al 19,7%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni.



I Nuclei Antisofisticazioni e Sanità hanno eseguito 56.400 controlli, di cui 33.482 Le verifiche hanno consentito di riscontrare **11.144** non conformità, pari al 33% rispetto ai controlli compiuti

cosa è l'HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienico-sanitari e tutelare così la salute dei consumatori.

H	Hazard
A	Analysis
C	Critical
C	Control
P	Points

Letteralmente

«Analisi dei rischi e punti critici di controllo»

produttiva, con la conseguenza che i provvedimenti, in caso di difformità ai parametri, erano spesso presi solo quando l'alimento era già in fase di distribuzione e di consumo. Inoltre, **non era effettuata una valutazione complessiva del processo produttivo** e della gestione del rischio per il consumatore.

Dobbiamo aspettare fino al 1993 perché non si parli più di vigilanza, ma il termine venga sostituito, **dal d. lgs n. 123 "Attuazione della direttiva 89/397/CEE** relativa al controllo

ufficiale dei prodotti alimentari", con "controllo ufficiale". **Il decreto legislativo, inoltre, introduceva per la prima volta in Italia altre metodologie di controllo** classiche che abbiamo visto, si affiancano a quelle tradizionali, quali: **l'esame del materiale scritto e dei documenti** in possesso dell'operatore **e dei sistemi di verifica** eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati, e importante novità, **la valutazione delle procedure adottate dall'impresa** per assicurare la qualità igienica degli alimenti e delle bevande, infatti **già dal**

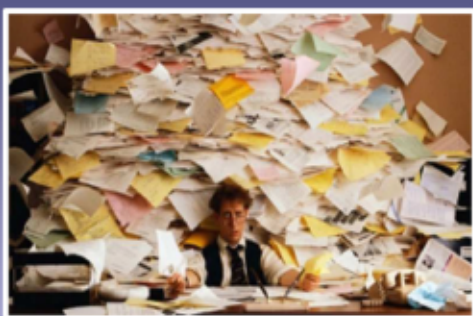
1992, con il recepimento delle varie direttive CE cosiddette 'verticali', nel settore dei prodotti d'origine animale (d. lgs n. 537/92, d. lgs n. 531/92, d. lgs n. 286/94, ecc...), **anche in Italia viene imposto alle aziende alimentari di disporre di un sistema documentale di autocontrollo.**

Il responsabile dell'industria alimentare **deve individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica** per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano **individuare,**

applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema d'analisi dei rischi e di controllo dei **punti critici HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).**

La svolta è epocale: il nuovo sistema impone un approccio diverso al controllore ufficiale. **La finalità del sistema "autocontrollo"** non è più quella di intervenire sulle non conformità rilevate, ma quella di

**cosa NON è
l'HACCP**



Produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (cod. 09)

Tabella 2.1 – S.I.A.N. e S.V.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2016.

a) Igiene Generale	7.904
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	5.193
c) Composizione	450
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	19
e) Etichettatura e presentazione	998
f) Altro	3.585

a. Amministrativi	9.749
b. Notizie di reato	165

Le percentuali più elevate di infrazioni riguardano l'igiene generale e l'igiene del Personale e formazione l'HACCP.

Queste carenze sono emerse nel corso delle attività ispettive svolte dalle ASL queste problematiche risultano essere ricorrenti negli anni e probabilmente correlate a non conformità nell'ambito dell'igiene generale (prerequisiti) e del sistema HACCP



cercare di "prevenire" le cause d'insorgenza, prima che si verifichino gli eventi negativi e, in ogni caso, di applicare sempre le opportune azioni correttive in modo da minimizzare i rischi sanitari.

La 'profondità' dell'intervento ispettivo cambia, si tratta ora di verificare la credibilità del sistema di garanzie che ha adottato l'impresa. Si realizza così un delicato equilibrio tra controllo ufficiale ed autocontrollo che consente di agire su due versanti ben distinti: quello della

prevenzione del rischio (valutazione del sistema ed eventuale prescrizione o sanzione amministrativa) e quello della repressione. **Ma il più grande salto di qualità si concretizza quando il controllo sugli alimenti diviene oggetto di una ridefinizione complessiva** da parte del legislatore comunitario con l'emanazione del cosiddetto "Pacchetto igiene" nel 2004.

I controlli ufficiali devono essere eseguiti con una frequenza appropriata che dipende dalla valutazione del rischio dello

specifico stabilimento che quindi viene 'categorizzato'; possibilità di delegare compiti specifici riguardanti i controlli ufficiali ad uno o più organismi di controllo. **L'autorità competente, individuata in Italia dal d. lgs n.193/2007, da tre livelli: Ministero della Salute, Regione e ASL**, è la stessa che effettua il controllo e che adotta le decisioni in merito.

Viene così a cadere in molte regioni il potere del Sindaco di emanare i provvedimenti in materia di alimenti. In particolare il reg. CE n. 882/2004 prevede quindi che il debba essere attuato tramite procedure documentate che comportano informazioni e istruzioni al personale che esegue i controlli; **le procedure operative devono valutare l'efficacia del proprio sistema di controllo** e, se

necessario, correggerlo. In definitiva il controllo ufficiale deve operare secondo la logica di un sistema di qualità. **Le tecniche di controllo previste dal regolamento sono: verifica, ispezione, audit, sorveglianza, monitoraggio e campionamento.**

Tra questi, l'audit sicuramente è lo strumento più innovativo, ma anche meno conosciuto da parte dei servizi che storicamente svolgono

l'attività di controllo.

L'audit riguarda l'insieme dei processi e la loro interazione, ai fini di valutare l'affidabilità (sicurezza alimentare) dell'intero sistema di produzione, anche rispetto alla capacità di mantenere tale affidabilità, nel tempo.