

**LE NON CONFORMITÀ:
LE AZIONI
CONSEQUENTI:
INTRODUZIONE**


dr. Stefano Ferrarini
Az. Ulss 8 Berica

stefano.ferrarini@ulss8.veneto.it

17 ottobre 2017

«DALLA IDENTIFICAZIONE DEL PERICOLO ALLA MISURA DEL RISCHIO SANITARIO»

La gestione delle non conformità negli
alimenti: misure sanitarie e
procedimenti sanzionatori.



▶ DOVE SONO LE NC



Inserire qui il logo

OBIETTIVO DELLA PRESENTAZIONE

Analisi Reg. (CE) 882/04 in merito ai controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare; in particolare per:

- gestione della non conformità;
- e applicazione degli art. 54 e 55.



PACCHETTO IGIENE CU

- ▶ Regolamento CE/882/2004 relativo alle modalità di controllo ufficiale, nel 2019 Reg. UE 625/17 applicabile da Dic 2019;
- ▶ Regolamento CE/854/2004 specificamente dedicato al controllo ufficiale degli alimenti di origine animale;

PACCHETTO IGIENE OSA

- ▶ Regolamento CE/852/2004 sui requisiti generali di igiene dei prodotti alimentari;
- ▶ Regolamento CE/853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- ▶ Reg. (CE 178/2002 rintracciabilità alimenti
- ▶ Regolamento CE/1831/2003 in materia di requisiti per l'igiene dei mangimi e s.m.i

AI SENSI DELL'ART 54 DEL REG. CE 882/04, COMMA 1

- ▶ L'autorità competente che individui una non conformità interviene per assicurare che l'operatore ponga rimedio alla situazione.
- ▶ Nel decidere l'azione da intraprendere, l'autorità competente tiene conto della:
 - ▶ natura della/e non conformità;
 - ▶ e dei dati precedenti relativi a detto operatore per quanto riguarda la/le non conformità.

▶ Tutti i reati contravvenzionali previsti dalla L.283/62 in materia di alimenti, sono REATI DI PERICOLO PRESUNTO.

NON È NECESSARIO CHE SI DETERMINI IN CONCRETO UN DANNO E NEMMENO UN RISCHIO IMMEDIATO; BASTA CHE L'AZIONE O L'OMISSIONE COMMESSE SIANO IDONEE, IN CONCRETO, A DETERMINARE UN FUTURO PERICOLO PER LA PUBBLICA O PRIVATA INCOLUMITÀ (DA ULTIMO, CASS.9.1.07, N.15049)

▶ Art.5 L 283/62

ART.5, LETT.B, L 283/62.

B) È VIETATO IMPIEGARE NELLA PREPARAZIONE DI ALIMENTI O BEVANDE, VENDERE, DETENERE PER VENDERE O SOMMINISTRARE COME MERCEDE AI PROPRI DIPENDENTI, O COMUNQUE DISTRIBUIRE PER IL CONSUMO, SOSTANZE ALIMENTARI:

B) IN CATTIVO STATO DI CONSERVAZIONE;

► Art.5 L 283/62

ART.5, LETT.B, L 283/62.

SECONDO LA GIURISPRUDENZA, IL CASO PUÒ RIGUARDARE, OLTRE AL PRODOTTO IN SÉ, ANCHE IL CONFEZIONAMENTO, A PRESCINDERE DA ANALISI SUL PRODOTTO: ES. CONFEZIONI LASCIATE IN UN DEPOSITO IN PESSIME CONDIZIONI IGIENICHE, PER LA PRESENZA DI ESCREMENTI DI TOPO, O GUANO DI UCCELLI; BOTTIGLIE ESPOSTE AI RAGGI SOLARI; CIBI COTTI DA SOMMINISTRARE IN MENSA TENUTI IN TEGLIE SCOPERTE A 26° (CASS.21.1.05, N.9477, CASS. 16.12.03, N.2649, CASS.22.2.02, N.15491)

► Art.5, lett.C, L 283/62.

È VIETATO IMPIEGARE NELLA PREPARAZIONE DI ALIMENTI O BEVANDE, VENDERE, DETENERE PER VENDERE O SOMMINISTRARE COME MERCEDE AI PROPRI DIPENDENTI, O COMUNQUE DISTRIBUIRE PER IL CONSUMO, SOSTANZE ALIMENTARI: C) CON CARICHE MICROBICHE SUPERIORI AI LIMITI CHE SARANNO STABILITI DAL REGOLAMENTO DI ESECUZIONE O DA ORDINANZE MINISTERIALI;

AC COSA DEVE GARANTIRE

- ▶ Controlli periodici in base al rischio;
- ▶ Rischi identificati nel processo produttivo e/o prodotto;
- ▶ Dati precedenti dell'Osa;
- ▶ Corretta verbalizzazione della NC;
- ▶ E soprattutto affidabilità dei controlli.

AC DEVE COMUNICARE ALL'OSA IN CASO DI NC

- ▶ Il tipo di NC;
 - ▶ La natura;
 - ▶ La localizzazione;
 - ▶ L'estensione
-
- ▶ In modo tale che l'Osa adotti le Azioni Correttive

- ▶ Esempio piccolo caseificio
- ▶ «Si raccomanda una puntuale valutazione dei pericoli, in particolare:
 - ▶ - Stafilococchi e E. Coli nel caso di produzione di burro;
 - ▶ - Listeria per tutte le altre produzioni in particolare le caciotte;
 - ▶ - Aflatossine in funzione dei risultati del fornitore di latte»



- ▶ Esempio sempre piccolo caseificio
- ▶ «Non è prevista una puntuale valutazione dei pericoli, in particolare:
 - ▶ - Stafilococchi e E. Coli nel caso di produzione di burro;
 - ▶ - Listeria per tutte le altre produzioni in particolare le caciotte;
 - ▶ - Aflatossine in funzione dei risultati del fornitore di latte»



UNA AZIONE CORRETTIVA CONSTA:

- ▶ Segregazione degli alimenti NC (es. Listeria in un impasto di PBC o Listeria in PBL);
- ▶ Identificazione della causa;
- ▶ Verifica che il processo sia sotto controllo;
- ▶ Attuazione delle misure preventive affinché la NC non si ripeta.

PARLIAMO DI NON CONFORMITA': CHE COSA INTENDIAMO ?

Per non conformità viene intesa la non soddisfazione di un requisito, pertanto, l'individuazione di una non conformità deve essere basata sui seguenti elementi:

- **Criterio/requisito**: la norma, il regolamento, la procedura che prevede un determinato requisito
- **Difetto**: lo scostamento dell'organizzazione dal requisito
- **Evidenza**: elementi oggettivi che dimostrano lo scostamento

LE NON CONFORMITA' POSSONO INTERESSARE:

1. La gestione dei **Prerequisiti** e cioè condizioni di base a attività che sono necessarie per mantenere un ambiente igienico adeguato nell'ambito della filiera alimentare (es. formazione personale, lotta agli infestanti, sanificazione, gestione forniture, conservazione prodotti, gestione rifiuti, igiene personale, manutenzione fabbricati, impianti, attrezzature, qualità acqua, confezionamento, ecc);

LE NON CONFORMITA' POSSONO INTERESSARE:

2. La gestione del **Processo Produttivo** con particolare riferimento alla corretta attuazione, ove applicabile, dei principi del Sistema HACCP nelle procedure aziendali di Autocontrollo (art 5 Regolamento (CE) n. 852/2004: “Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo”)
3. **Il Prodotto** finito



CONSIDERAZIONI

- ▶ alimento dannoso;
- ▶ tra alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore;
- ▶ alimenti che, pur presentando non conformità alle norme vigenti, non rappresentano un grave rischio per il consumatore e/o non richiedono un intervento immediato

▶ NC che riguardano il prodotto
finito