

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA 12 maggio 2003, n.18
Autocontrollo alimentare: procedure semplificate.
(Pubblicato nel Bollettino ufficiale della Regione Trentino-Alto
Adige n. 29 del 22 luglio 2003)

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

Vista la deliberazione della giunta provinciale n. 1180 del 14 aprile 2003.

Emana

il seguente regolamento:

Art. 1.

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce procedure semplificate in materia di autocontrollo alimentare.

2. Ai fini del presente regolamento si intende per:

a) industria alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura e la somministrazione di prodotti alimentari;

b) responsabile dell'industria alimentare: il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificatamente delegato.

3. Ferme restando le semplificazioni di cui al presente regolamento, le industrie alimentari devono:

a) elaborare un documento dal quale risultino le generalità del responsabile dell'industria alimentare; per ditte individuali il responsabile è, se non stabilito diversamente, il proprietario; nel caso i compiti del responsabile siano stati delegati, deve essere presente una specifica delega scritta, datata e firmata dalla persona delegata;

b) possedere e mantenere i requisiti strutturali e igienici come stabilito dal decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e dagli allegati al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155;

c) garantire il rispetto delle regole delle buone pratiche di lavorazione e produzione;

d) attenersi alle prescrizioni generali d'igiene del personale e d'igiene degli alimenti;

e) garantire la salubrità, l'idoneità e la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli attrezzi, dei mezzi di trasporto, nonché di tutti gli utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari;

f) garantire l'adeguata formazione degli addetti, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;

g) tenere sotto controllo le caratteristiche organolettiche delle materie prime e dei prodotti prima della loro vendita o della loro utilizzazione;

h) controllare prima dell'utilizzo che i materiali per il confezionamento delle sostanze alimentari siano integri ed idonei allo scopo;

i) provvedere al ritiro dal commercio dei prodotti che possano presentare un rischio immediato per la salute informando le autorità

competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro degli stessi;

j) garantire la corretta funzionalità degli strumenti di misurazione in uso nell'industria alimentare.

Art. 2.

Sistema di autocontrollo in forma semplificata

1. Le industrie alimentari che svolgono una o più delle attività sottoelencate sono esonerate da ogni ulteriore obbligo di documentazione di cui al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155:

- a) trasporto di sostanze alimentari non deteriorabili;
- b) deposito all'ingrosso di prodotti alimentari microbiologicamente stabili;
- c) vendita e deposito di prodotti alimentari microbiologicamente stabili, sfusi e/o confezionati;
- d) vendita diretta di prodotti dell'agricoltura di origine vegetale che non abbiano subito processi di trasformazione;
- e) commercio su aree pubbliche di prodotti alimentari microbiologicamente stabili, sfusi e/o confezionati;
- f) feste campestri, balli e altre manifestazioni temporanee in cui siano somministrati esclusivamente bibite e prodotti alimentari microbiologicamente stabili che non subiscono processi di trasformazione in loco. Durante le feste campestri, balli e altre manifestazioni temporanee, nel caso siano utilizzati prodotti deperibili e/o si esegue l'attività di frittura, bisogna tenere sotto controllo e registrare la qualità dell'olio e le temperature. Nel caso di un singolo utilizzo dello stesso grasso di frittura detto controllo non è richiesto;
- g) somministrazione di bevande ed alimenti microbiologicamente stabili in occasione di fiere o manifestazioni a scopo pubblicitario;
- h) esercizi che somministrano esclusivamente bevande fredde e calde, preparate in loco senza l'utilizzo di materie prime o ingredienti deteriorabili così come definiti dal decreto del Ministro della sanità 16 dicembre 1993, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 28 dicembre 1993, n. 303, oppure che somministrano prodotti alimentari microbiologicamente stabili che non subiscano processi di trasformazione in loco;
- i) produzione, essiccazione e confezionamento di piante coltivate idonee per l'alimentazione umana;
- j) produzione di prodotti dell'agricoltura destinati alla vendita diretta, ottenuti con processi produttivi semplici che non necessitano di trattamenti termici e che non comportano potenziali pericoli microbiologici.

2. Le industrie alimentari che svolgono una o più delle attività di cui al comma 3 devono:

- a) dimostrare di effettuare e di aver effettuato una verifica regolare e con frequenza proporzionale all'attività svolta delle temperature di conservazione e di trasporto per i prodotti deteriorabili, di norma almeno mensilmente;
- b) effettuare una registrazione delle misure correttive adottate quando siano riscontrate temperature non conformi;
- c) definire, in caso di attività di frittura, una procedura scritta che garantisca la sicurezza igienica dei grassi di frittura e registrare i controlli eseguiti. Nel caso del non riutilizzo dello stesso grasso di frittura, detti controlli non sono richiesti.

3. Le industrie alimentari che devono osservare gli obblighi di cui al comma 2 sono quelle che svolgono attivita' di:

- a) trasporto e deposito di prodotti alimentari deteriorabili cosi' come definiti dal decreto del Ministro della sanita' 16 dicembre 1993;
- b) vendita e deposito di prodotti alimentari deteriorabili cosi' come definiti dal decreto del Ministro della sanita', sfusi o confezionati non oggetto di trasformazione o preparazione in loco;
- c) attivita' di pernottamento di ogni genere, ove si proceda esclusivamente a preparare e somministrare la prima colazione;
- d) esercizi di somministrazione definiti tali all'Art. 2, comma 3, della legge provinciale 14 dicembre 1988, n. 58, nonche' gli esercizi in cui siano somministrati piatti pronti, preconfezionati all'origine, ancorche' sottoposti al riscaldamento;
- e) commercio e somministrazione su aree pubbliche di alimenti deteriorabili ai sensi del decreto ministeriale 16 dicembre 1993, ove non avvenga alcuna trasformazione degli stessi in loco;
- f) vendita diretta dal maso di latte crudo al consumatore finale;
- g) vendita di carni preconfezionate.

4. A tutela della salute pubblica, l'organo di controllo competente puo' prescrivere ulteriori controlli specifici interni e la loro registrazione, previa valida motivazione.

Art. 3.

Sistema di autocontrollo in forma parzialmente semplificata

1. Le seguenti attivita' devono elaborare un sistema scritto d'autocontrollo in forma semplificata, che deve essere modificato se subentrano dei cambiamenti nei processi produttivi:

a) esercizi in cui si effettuano la produzione, trasformazione, preparazione di sostanze alimentari, finalizzate alla loro vendita o somministrazione in loco;

b) gelaterie con vendita diretta al consumatore, che sono autorizzate in base all'Art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

2. La forma della documentazione puo' essere liberamente scelta dal responsabile, su richiesta, deve essere messa a disposizione degli organi di controllo e comprende:

a) analisi dei rischi riferita al prodotto ed al processo produttivo ed identificazione dei punti critici di controllo; e' ammessa l'analisi dei rischi unica per tipologie merceologiche simili fra loro;

b) procedure di controllo dei pericoli identificati;

c) controllo dei punti critici identificati;

d) misure correttive in caso di superamento dei limiti critici definiti.

3. La frequenza della sorveglianza dei punti critici identificati e' da stabilire in modo tale da evitare, per quanto possibile, il superamento dei limiti critici stabiliti e da permettere la tempestiva adozione delle relative misure correttive. La forma della registrazione puo' essere liberamente scelta dal responsabile.

4. Le industrie alimentari che svolgono le attivita' di:

a) vendita al dettaglio di carni fresche e prodotti a base di carne;

b) vendita al dettaglio di prodotti ittici, devono effettuare, nelle matrici idonee fornite, una registrazione delle misurazioni

delle temperature, possibilmente rilevate al cuore delle materie prime introdotte e, se del caso, negli alimenti carnei durante la cottura. Per la vendita di prodotti ittici e' da effettuare l'ulteriore registrazione del controllo ottico effettuato per la individuazione di parassiti nonche' della temperatura di conservazione dei molluschi bivalvi vivi.

Art. 4.

Sistema di autocontrollo completo

1. Le industrie alimentari non comprese negli articoli 2 e 3 devono elaborare ed attuare un sistema di autocontrollo utilizzando il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), cosi' come previsto dall'Art. 3 del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155.

Art. 5.

Norme finali

1. I termini concessi per l'ottemperanza alle prescrizioni impartite al sensi dell'Art. 8, comma 2, del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, possono essere prorogati dall'organo di vigilanza competente a seguito di motivata richiesta scritta.

2. Le prescrizioni d'adeguamento impartite prima dell'entrata in vigore del presente regolamento, mantengono la propria validita'. All'atto delle ispezioni di verifica, il personale incaricato dei controlli applica eventualmente le semplificazioni previste dal presente regolamento.

3. Gli organi provinciali competenti potranno emanare congiuntamente circolari esplicative in merito al presente atto, sentiti gli organi di controllo.

4. Le associazioni delle varie categorie hanno la possibilita' di sottoporre alle autorita' provinciali proposte di modelli relativi al piano di autocontrollo. Dette autorita' ne esamineranno la correttezza e se del caso ne approveranno la loro idoneita' come modello non vincolante per la tipologia di attivita'.

Art. 6.

Entrata in vigore

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nel Bollettino ufficiale della Regione.

Il presente decreto sara' pubblicato nel Bollettino ufficiale della Regione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Bolzano, 12 maggio 2003

DURNWALDER

Registrato alla Corte dei conti il 4 luglio 2003

Registro n. 1, foglio n. 18

