

## NORMATIVE IGIENE DEGLI ALIMENTI

Dal 28 giugno 1998 è entrato in vigore il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, in attuazione delle Direttive 43/93/CEE e 96/3/CEE riguardanti l'**igiene dei prodotti alimentari**; tale decreto stabilisce che tutte le aziende operanti nel settore alimentare applichino un **Sistema d'autocontrollo** aziendale, basato sul cosiddetto **metodo HACCP**, al fine di garantire e mantenere specifici standard di igiene e salubrità dei propri prodotti in tutte le fasi in cui si articola l'attività e successive alle fasi produttive primarie

### **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**

il decreto in questione coinvolge ogni soggetto pubblico o privato, che eserciti una o più delle seguenti attività: fabbricazione, trasformazione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, somministrazione o vendita di prodotti destinati all'alimentazione umana.

Tuttavia, l'implementazione del Sistema d'autocontrollo in sostanza non comporta nulla di nuovo sul piano dei doveri, relativamente ai requisiti minimi d'igiene della produzione: difatti, già la Legge 30/4/62, n. 283, poi modificata e integrata dalla Legge 26/2/63, n. 441, e il DPR 327/80 stabiliscono gli standard igienico-sanitari obbligatori e costituiscono ancora oggi i principali riferimenti normativi in materia d'igiene per chiunque operi nel comparto alimentare.

il Sistema d'autocontrollo, pianificato secondo i principi della metodica HACCP, fornisce informazioni che possono essere elaborate con tempestività e pertanto consente di intervenire in modo più immediato ed efficace sul ciclo di lavorazione, mediante l'applicazione d'appropriate azioni preventive e correttive; questo, in definitiva, è il carattere che più differenzia il Sistema d'autocontrollo HACCP dal sistema di controllo tradizionale dei prodotti alimentari.

In definitiva, l'autocontrollo è un istituto giuridico adottato dal legislatore comunitario per sensibilizzare le aziende alimentari sul tema della cosiddetta "qualità alimentare" dei prodotti e per responsabilizzarle maggiormente in merito soprattutto all'aspetto della "salubrità degli alimenti", privilegiando i controlli sulla linea di lavorazione rispetto a quelli tradizionali, effettuati esclusivamente sul prodotto finito.

In questo senso, il decreto 155/97, ponendo l'accento sulla "qualità alimentare", e in particolare sugli aspetti "salubrità" e "sicurezza" degli alimenti, va oltre il semplice concetto di "soddisfazione del cliente" e aggiunge a tutto ciò quello che, in definitiva, è lo scopo primario: la "tutela della salute pubblica".

Punto fondamentale dell'applicazione del sistema HACCP è quello di analizzare l'intero processo produttivo della propria azienda, per individuare i pericoli (contaminazioni dell'alimento) che, potenzialmente, potrebbero verificarsi a carico del prodotto e che sono strettamente connessi con il processo stesso.