



PER INFORMAZIONI
Servizio clienti 091.588140 - email: info@progettiefinanza.com
www.progettiefinanza.com

Sicurezza alimentare (HACCP): i rischi ed i costi del mancato adeguamento

HACCP (sicurezza alimentare)

La sicurezza alimentare è disciplinata dal D. Lgs. 193/2007 e dal Reg. Ce 852/2004 e segg.

Le norme citate recitano di “autocontrollo” e “sistema HACCP” che non sono termini sinonimi.

Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell’*Operatore del Settore Alimentare* (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, corrisponde all’obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni ed è obbligatorio per tutti gli operatori che, a qualunque livello, siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L’HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è invece un sistema che consente di applicare l’autocontrollo in maniera razionale e organizzata ed è obbligatorio solo per gli operatori dei settori post-primari. Il sistema HACCP è quindi uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

Sono pertanto obbligate ad applicare le norme che disciplinano l’HACCP, tutte le aziende operanti nel settore alimentare a qualsiasi titolo con la sola esclusione della fase primaria, vale a dire la raccolta dei prodotti agricoli.

COSA BISOGNA FARE:

1. formare tutti i lavoratori presenti in azienda – O.S.A. (Operatori del Settore Alimentare);
2. applicare i principi del sistema H.A.C.C.P. procedendo alla stesura del Manuale di corretta prassi igienica con il Piano di Autocontrollo alimentare;

3. applicare le procedure inserite nel Piano di Autocontrollo Alimentare basati sui principi dell’Haccp comprese le procedure di verifica;
4. locali aziendali adeguati alle prescrizioni dettate delle norme in materia igienico sanitario.

Esempio regime sanzionatorio in caso di mancato adeguamento al D. Lgs. 193/2007 esercizio commerciale al dettaglio, settore alimentare con 1 dipendente, salvo che il fatto costituisca reato:

Violazione	Sanzione
Frequenza corso formativo obbligatorio per alimentaristi	Sanzione pecuniaria amministrativa da un minimo di euro 1.000 a euro 6.000
Omessa predisposizione delle procedure di autocontrollo	Sanzione pecuniaria amministrativa da un minimo di euro 1.000 a euro 6.000
Omesso aggiornamento delle procedure di registrazione e verifica	Sanzione pecuniaria amministrativa da un minimo di euro 1.000 a euro 6.000
Mancato rispetto dei requisiti igienico sanitario in generale	Sanzione pecuniaria amministrativa da un minimo di euro 500 a euro 3.000

Sanzione pecuniaria da Euro 3.500 a Euro 21.000.