

REGIONE DEL VENETO



ULSS2
MARCA TREVIGIANA

PROGETTO SPERIMENTALE DI SEMPLIFICAZIONE DEL
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

NELLE MICROIMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

Contesto normativo

- Il legislatore europeo con il Reg. 852/2004 ha individuato nel metodo **HACCP** lo *strumento per individuare e gestire i pericoli* da parte delle imprese alimentari in ciascuna fase produttiva e in ciascun segmento della filiera alimentare



SICUREZZA ALIMENTARE



SALUTE DEL CONSUMATORE



HACCP

H (hazard) - pericolo

A (analysis) - analisi

C (critical) – critico

C (control) - controllo

P (points) – punti



HACCP



Analisi dei pericoli e dei punti di controllo critici



I principi dell'HACCP per la Sicurezza Alimentare

Conoscenza dei rischi e dei pericoli
della propria attività



Adeguate gestione delle fasi
operative



Sicurezza alimentare



Salute del consumatore



Gli attori della Sicurezza Alimentare

L' OSA

- ❖ il rispetto della normativa in tutte le fasi della propria attività,
- ❖ la **sicurezza**
- ❖ la **rintracciabilità** dei prodotti
- ❖ l'**informazione** ai consumatori

L' Autorità competente

- ❖ Controlla il rispetto delle disposizioni della legislazione
- ❖ In caso di Non Conformità interviene per assicurare che l'OSA ponga rimedio alla situazione.

PRESA IN CARICO PER RISOLVERE

La semplificazione è prevista dalla legislazione comunitaria

- La metodologia HACCP, così come definita dal Regolamento 852/04, **risulta difficilmente applicabile alle piccole realtà alimentari (95%)**
- Il legislatore europeo ha sancito i due principi di **flessibilità e proporzionalità**: semplificazione del sistema di autocontrollo basato sull' applicazione di prerequisiti e delle **“buone prassi di igiene”**
- purché si salvaguardi l'obiettivo finale che è quello dell'immissione sul mercato di alimenti non a rischio (Reg. 178/02).

Contesto normativo

- I “micro-OSA” costituiscono in Italia e nel Veneto oltre il 95% di tutte le aziende alimentari: **circa 7000 microimprese in provincia di Treviso.**
- I “micro-OSA” dispongono generalmente di risorse limitate e **necessitano di sostegno nella implementazione dell'autocontrollo.**



Semplificazione documentale

Regolamento 852/2004 CE, articolo 5, lettera g:

- la documentazione e le registrazioni debbono essere ***adeguate alla natura e alle dimensione dell'impresa alimentare.***



Semplificazione documentale

La gestione formale rischia di diventare
«cattiva gestione»

*il requisito di conservare documenti deve essere **flessibile** onde **evitare oneri INUTILI** per le piccole imprese.*

Buone prassi al posto dell'HACCP

Regolamento 852/2004 CE, articolo 5,:

***Le buone prassi in materia di igiene
possono sostituire la sorveglianza
dei punti critici di controllo***

***Adozione da parte degli OSA di
manuali di corretta prassi
operativa***

Contesto normativo

Cap. 17 delle nuove «Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004» del 10 novembre 2016:

**procedure semplificate di
autocontrollo per le microimprese**



Quali sono le microimprese ?

Natura dei processi:

- Osa che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari;
- Osa che svolgono operazioni «semplici» (chioschi, locali in cui sono servite prevalentemente bevande, banchi del mercato, autonegozi, negozi alimentari al dettaglio...)
- Osa in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate (ristoranti e affini, agriturismi, esercizi per la vendita al dettaglio con laboratori annessi, quali macellerie, pescherie, gastronomie/rosticcerie, pasticcerie, panetterie, gelaterie,)

Quali sono le microimprese ?

Raccomandazione 2003/361/CE

Dimensioni dell'impresa

- < 10 addetti (ULA)
- ≤ 2 milioni di euro di fatturato



Gli addetti effettivi espressi in ULA

Articolo 5

Gli effettivi corrispondono al numero di unità lavorative-anno (ULA), ovvero al numero di persone che, durante tutto l'anno in questione, hanno lavorato nell'impresa o per conto di tale impresa a tempo pieno.

Il lavoro dei dipendenti che non hanno lavorato tutto l'anno oppure che hanno lavorato a tempo parziale, a prescindere dalla durata, o come lavoratori stagionali, è contabilizzato in frazioni di ULA.....

Gli apprendisti con contratto di apprendistato o gli studenti con contratto di formazione non sono contabilizzati come facenti parte degli effettivi.

La durata dei congedi di maternità o parentali non è contabilizzata.



Punti di debolezza dell'applicazione dell'HACCP generalizzato

- Consegna del PdA da parte del consulente visto dagli OSA come momento di arrivo anziché di partenza
- HACCP con uso di termini non semplici
- Difficoltà di applicazione della stessa norma a realtà complesse e “semplici”
- Aziende con elevato ricambio di personale
- Produzione esagerata di carta
- Manuali di autocontrollo poco conosciuti, non corrispondente all'attività svolta
- Autocontrollo sentito come imposizione e non come opportunità e strumento di lavoro

Autocontrollo semplificato per le microimprese del settore alimentare

Molte piccole imprese possono essere sgravate da quegli
adempimenti burocratici come gli obblighi di
registrazione ripetitiva dei dati,
non chiaramente collegati alla sicurezza alimentare,

con la possibilità di

**DEDICARE TEMPO, ENERGIE E RISORSE AI
PROCESSI PRODUTTIVI.**



Il senso della semplificazione

Semplificare = evitare di rendere complicato ciò che è semplice attraverso l'inutile

→ tagliare oneri amministrativi inutili

passare da una gestione **formale** (= cattiva gestione) a una gestione **adeguata e sostanziale** in cui l'OSA è più consapevole dei processi produttivi.



La semplificazione dell'autocontrollo =
un autocontrollo "a misura di microimpresa".

Semplificare non significa «banalizzare»:

individuare e mettere in atto
prassi e modalità di gestione del pericolo

COMPATIBILI CON LA QUOTIDIANITA'

delle microimprese.



Il progetto di semplificazione

L'Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana
DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE n. 1298
11/07/2017

- Dà avvio ad un ***percorso sperimentale*** della durata di 36 mesi, **volto ad accompagnare le imprese alimentari** nel processo di **semplificazione del sistema di autocontrollo**, con il supporto e la collaborazione delle Associazioni di categoria a cui le imprese sono consociate
- **sostituisce il manuale di HACCP con l'applicazione delle buone prassi di igiene**

L'autocontrollo attraverso le buone prassi di igiene

Adottare un sistema di autocontrollo
"a misura di micro-OSA"

basato essenzialmente sulle **Buone Prassi di Igiene**,
individuate e descritte in un **Manuale**.

Dare priorità al fare rispetto alla carta
attraverso

- **formazione in aula**
- **assistenza sul campo.**

Obiettivi: aumentare la professionalità dell'OSA

Attraverso attività di formazione e di affiancamento sul campo, ***far operare l' OSA in maniera più consapevole:***

- rispetto a quello che sta facendo
- rispetto ai comportamenti da adottare (le "buone prassi") e quelli da evitare
- rispetto alla responsabilità nei confronti della salute dei consumatori

L'autocontrollo attraverso le buone prassi di igiene

- Concorrere ad un percorso di crescita degli Operatori del settore alimentare
- Aumentare la **PROFESSIONALITÀ** degli operatori del settore alimentare.
- Dimostrare che l'autocontrollo basato sulle BPI offre **garanzie, in termini di sicurezza alimentare**, almeno analoghe, **se non superiori**, a quello basato sull'HACCP.



Cambiamento di approccio

Obiettivo
Comune

S A
I L
C I
U M
R E
E N
Z T
Z A R
A E

Obiettivo
comune

S C
A O
L N
U S
T U
E M
D A
E T
O
R
E

ULSS



Impresa alimentare

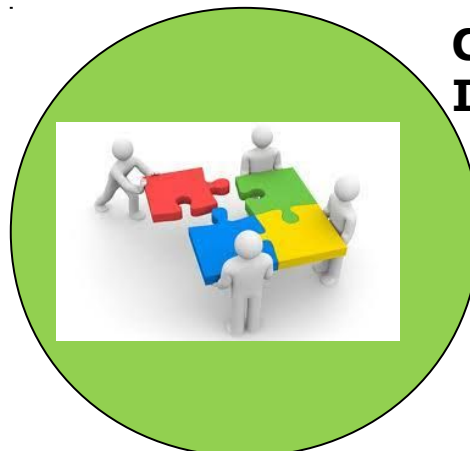
ULSS

IZS

**Comuni e altre
Istituzioni**

**Ass.
di Categoria**

Consulenti



OSA



Lavoro in rete



Sin dalle prime fasi è opportuno e necessario impostare il lavoro nell'ottica della **piena collaborazione tra operatori pubblici e privati del settore alimentare**

Autorità Competente Locale SIAN e SVET

Associazioni di Categoria

Istituto Zooprofilattico delle Venezie

Operatori del Settore Alimentare



Percorso di accompagnamento



Si tratta di un *percorso sperimentale di accompagnamento* e di supporto: devono comunque essere garantiti tutti gli adempimenti previsti dalla legge.

I Servizi veterinari e Sian dell' AULSS opereranno a fianco delle Associazioni di Categoria e dei Consulenti per **supportare la formazione e verificarne sul campo l'efficacia.**

Comunque in caso di situazioni di grave rischio per la salute del consumatore, saranno attuate tutte le azioni per ridurre al minimo il pericolo.

Formazione e accompagnamento rivolti agli OSA

Alle microimprese che aderiscono sarà rivolta una adeguata

formazione, essenziale e «tagliata su misura» rispetto alla loro specifica attività.

FORMAZIONE  **PREPARAZIONE**

CENTRALITA' DELLA PERSONA

**L'OSA E IL
SUO LAVORO**



Il vero punto di forza

La formazione

... è il primo strumento di prevenzione...

Formazione e accompagnamento rivolti agli OSA

L'accompagnamento prevede che gli OSA ricevano

assistenza anche in loco

nella corretta applicazione delle Buone Prassi di Igiene, per verificare l'efficacia della formazione ricevuta e avere più consapevolezza delle condizioni e del modo in cui lavora.

CENTRALITA' DELLA PERSONA

**L'OSA E IL
SUO LAVORO**



Strumenti operativi della formazione e dell'accompagnamento

Per rendere il lavoro e l'autocontrollo più semplice e più consapevole....

....strumento operativo della formazione e dell'applicazione semplificata dell'autocontrollo è

il Manuale delle Buone Pratiche di Igiene

....strumento operativo per l'assistenza sul campo e verifica della formazione ricevuta è

la check list di autovalutazione

Condivisione dei contenuti formativi e dei criteri di valutazione

Tra...

1. Operatori delle Associazioni di Categoria e Consulenti che svolgono attività di formazione rivolta agli OSA e li assistono nell'autovalutazione e nella verifica sul campo
2. Operatori dei SIAN e dei SVET dell'ASL che supportano la formazione e svolgono attività di assistenza all'applicazione delle norme, anche con valutazione sul campo nell'ambito del progetto

Formazione per gli OSA

Le Associazioni di Categoria e i Consulenti organizzano i corsi di formazione rivolti agli OSA sulle corrette prassi igieniche in collaborazione con l'AULSS, con i seguenti contenuti:

- normativa,
- presentazione del progetto
- check list
- Manuale e criteri di igiene.

Organizzazione della formazione per gli OSA

Le Associazioni di Categoria e i Consulenti comunicheranno all'AULSS, all'indirizzo e-mail:

semplificazione.microimpresealimentari@aulss2.veneto.it

i calendari e i contenuti degli incontri di formazione programmati.

I contenuti del programma formativo saranno validati dai SIAN/SIAOA territorialmente competenti.

L'AULSS comunicherà la validazione del programma e la disponibilità dei propri operatori per l'affiancamento nella formazione.

Formazione per gli OSA

La formazione è rivolta indicativamente ad un numero contenuto di OSA (max 25 ad incontro), preferibilmente omogenei per tipologia di attività svolta, con rilascio di attestato.

L'Associazione di Categoria e i Consulenti forniranno il Manuale, specifico per il tipo di microimpresa, e la check list di autovalutazione.

● Gli strumenti operativi del progetto

- Manuale di buone prassi
- Check list di autovalutazione

	Locali	Note	Non applicabi	Ottim	Buon	Sufficiem	Insufficiem
	Condizioni strutturali generali						
1	Qual è la coerenza tra le attività svolte e quelle autorizzate?	Verificare l'autorizzazione posseduta e confrontarla con quanto viene fatto.					
2	Lo spazio di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene.	Verificare se ci sono 2 mq di spazio movimento per ogni operatore.					
3	Gli spazi d'accesso e l'area esterna dell'esercizio sono ben tenuti e puliti	Verificare se ci sono materiali impropriamente accatastati.					
4	Il rifornimento di acqua potabile è sufficiente	Verificare la tenuta delle aree verdi (presenza rifiuti, stalcio dell'erba)					
5	L' acqua potabile proviene da pozzo, viene controllata annualmente?	Verificare se il rifornimento di acqua potabile è adeguato durante tutti i mesi dell'anno.					



● Manuale

Il Manuale di “Buone Pratiche di Igiene” è il documento che in forma semplice descrive:

- Le norme di corretto comportamento per gli operatori
- Le norme di buona produzione per ottenere prodotti sicuri

La carta non ferma i batteri!

● Manuale

Predisposto per soddisfare le esigenze di autocontrollo di un ristorante che svolge anche attività di catering

Per “sottrazione” di fasi, può essere adottato e adattato per le altre tipologie produttive

Deve essere personalizzato in alcune parti

Può subire ulteriori modifiche e miglioramenti in base alle necessità individuate.

● Manuale: prima parte

- Suddivide la giornata lavorativa nelle diverse fasi.
- Per ogni fase individua e motiva le buone prassi da conoscere e applicare per il “controllo” dei pericoli.
- Lo stesso manuale costituisce anche il materiale per la formazione di consulenti e OSA.

INDICE	
apertura dell'attività >>>	
Capitolo 1 > ATTIVITÀ di INIZIO GIORNATA	1
Capitolo 2 > RICEVIMENTO e CONSERVAZIONE delle MATERIE PRIME	7
Capitolo 3 > ATTIVITÀ di LAVORAZIONE e/o TRASFORMAZIONE	11
Capitolo 4 > LAVORAZIONI A FREDDO	17
Capitolo 5 > LAVORAZIONI A CALDO	23
Capitolo 6 > RAFFREDDAMENTO	29
Capitolo 7 > CONSERVAZIONE dei SEMILAVORATI e dei PRODOTTI FINITI	33
Capitolo 8 > PRESENTAZIONE - ESPOSIZIONE dei PRODOTTI	39
Capitolo 9 > SOMMINISTRAZIONE	43
Capitolo 10 > TRASPORTO dei PRODOTTI ALIMENTARI	47
Capitolo 11 > RIORDIRNO degli AMBIENTI e delle ATTREZZATURE	51
Capitolo 12 > ATTIVITÀ di FINE GIORNATA	57
Glossario	59
>>> SEGUONO LE SCHEDE TEMATICHE	
>>> chiusura dell'attività	

● Manuale seconda parte

- Le schede tematiche: necessità di dettagliare alcune attività fornendo utili indicazioni e/o suggerimenti.
- Le schede tematiche cercano di dare risposta ai problemi più ricorrenti rinvenuti in fase di controllo ufficiale.
- In base a nuove esigenze, le schede possono essere integrate con nuovi contributi.
- [Manuale Semplificazione Microimprese Alimentari \(bassa risoluzione\).pdf](#)

Indice SCHEDE TEMATICHE

GESTIONE ALLERGENI

VERIFICA DELLE ATTREZZATURE

CONGELAMENTO

SCONGELAMENTO

VERIFICA DEGLI INFESTANTI

VERIFICA DEL PERSONALE

CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE ATTIVITÀ

ETICHETTATURA

FORMAZIONE DEL PERSONALE

GESTIONE IMBALLAGGI

LAVORAZIONE/TRASFORMAZIONE

LAVORAZIONE A CALDO

POTABILITÀ DELL'ACQUA

GESTIONE DEI PROBLEMI

VERIFICA DELLA PULIZIA

RINTRACCIABILITÀ, RITIRO E RICHIAMO

VERIFICA DEGLI INGRESSI DEL PERSONALE INTERNO E ESTERNO E DEGLI SPOGLIATOI

SCELTA DEI FORNITORI

ANALISI SU ALIMENTI E AMBIENTI DI LAVORO

MACELLERIA - ETICHETTATURA CARNI BOVINE

MACELLERIA - SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

MOLLUSCHI E PRODOTTI DELLA PESCA

● Check list di autovalutazione

- Può essere compilata dall'OSA in autonomia o con l'aiuto del consulente
- Considera i principali aspetti dell'attività lavorativa (condizioni igieniche generali, condizioni strutturali, attrezzature, contaminazioni crociate ecc)
- Aiuta il compilatore con una serie di note esplicative per garantire la correttezza delle risposte
- [CHECK LIST stampabile.pdf](#)

Identificazione delle microimprese aderenti alla semplificazione

L'adesione alla semplificazione si formalizza al momento della comunicazione dell'avvenuta formazione all' Autorità Competente

semplificazione.microimpresealimentari@aulss2.veneto.it

che consegnerà alla microimpresa un

attestato di «semplificazione»

Si prevede di ripetere una formazione essenziale con una frequenza almeno biennale.



DATI IDENTIFICATIVI DELLA MICROIMPRESA

TIPOLOGIA ATTIVITA' SVOLTA	
DENOMINAZIONE MICROIMPRESA	
NOMINATIVO TITOLARE	
PARTITA IVA	
INDIRIZZO SEDE LEGALE	
INDIRIZZO SEDE OPERATIVA	
DATA DELLA FORMAZIONE	
ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA	
NOMINATIVO DEL CONSULENTE	
NOMINATIVI PERSONE FORMATE	



Verifica dell'efficacia del sistema

Per garantire la verifica dell'efficacia del sistema è istituito

un **tavolo tecnico di confronto** tra AULSS, Associazioni di Categoria/Consulenti e OSA che si incontra annualmente per correggere eventuali criticità emerse.





Verifica dell'efficacia del sistema

A conclusione del percorso sperimentale

- valutati i dati in termini di **miglioramento della sicurezza alimentare**
- saranno date le **eventuali prescrizioni al sistema**
- **i controlli ufficiali potranno essere ridotti di frequenza** e tarati sulla base della valutazione del rischio.



Il senso della semplificazione

La semplificazione non deve essere un formalismo nuovo che sostituisce un formalismo vecchio (verifica delle registrazioni e della presenza del manuale HACCP)

E' una sfida per tutti

Implica un rapporto tra OSA e Autorità Competente



che hanno gli stessi obiettivi, con ruoli e responsabilità differenti



e si avvale del supporto delle Associazioni di categoria e dei Consulenti



Vantaggi per tutti!

- Gestione della sicurezza alimentare più efficace e a «misura di microimpresa»
- Ridotti oneri burocratici a carico delle imprese
- Riduzione dei controlli nelle microimprese più virtuose
- Controlli basati sulla verifica della corretta applicazione delle buone prassi durante le lavorazioni, piuttosto che sul controllo documentale
- **FORMAZIONE** continua degli OSA, degli Operatori delle Associazioni di Categoria, dei Consulenti e **CONFRONTO** con l'Autorità Competente



Migliorare complessivamente il sistema



la Consapevolezza e la Competenza dell'OSA



LA SICUREZZA ALIMENTARE

...valorizzare il ruolo delle Associazioni di Categoria

...rendere più «sereni» i rapporti tra OSA e AC

...migliorare la qualità percepita da parte del consumatore

...promuovere una cultura della qualità diffusa nella comunità