

Introduzione	p.	5
--------------------	----	---

Capitolo I
NORMATIVA ALIMENTARE ITALIANA

1. Normativa alimentare europea	»	9
2. Rispetto della diversità sul mercato alimentare dell'UE.....	»	9
3. Malattie degli animali - come contenere le epidemie.....	»	10
4. La salute delle piante	»	10
5. Sistema d'allarme rapido	»	10
6. Tracciabilità e gestione del rischio	»	10
7. Decisioni fondate su una base scientifica valida	»	11
8. Controlli e verifiche.....	»	11
9. Controllo igienico - sanitario.....	»	12
10. L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare.....	»	12
11. Regolamenti "chiave"	»	13
12. Regolamenti "applicativi"	»	14
13. Responsabilità dell'operatore.....	»	14
14. Controlli integrati.....	»	15
15. Allerta rapido	»	16
16. Rintracciabilità	»	18
17. Etichettatura.....	»	19
18. Piani e controlli ufficiali: in generale	»	20
19. Piano nazionale integrato PNI/MANCP	»	21
20. Allerta rapido (RASFF).....	»	22
21. Modulistica di notifica del sistema di allerta	»	24
22. Unità di crisi	»	24
23. Modalità di segnalazione di non conformità da parte dei consumatori.....	»	24
24. Richiami OSA: sistema di informazione ai consumatori	»	25

Capitolo II
CONTROLLI ALLE FRONTIERE

1. Il sistema dei controlli alle frontiere e negli scambi comunitari	»	27
2. Scambi e importazioni di alimenti di origine vegetale	»	28
3. Scambi e importazioni di alimenti di origine animale.....	»	28
4. Controlli sui prodotti importati da Paesi Terzi.....	»	30
5. Importazioni di alimenti surgelati da Paesi Terzi.....	»	31
6. Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110	»	32
7. Esportazione degli alimenti.....	»	37
7.1 Esportazione verso Paesi Terzi	»	37
8. Carni e prodotti a base di carne	»	38
9. Altri prodotti di origine animale	»	39

9.1 Prodotti alimentari di origine non animale	»	39
10. Trattamenti ad alte pressioni (HPP) per prodotti destinati all'esportazione	»	39
11. Sistema informatico ICARUS	»	40
12. Esportazione verso Stati Uniti.....	»	41
13. Principali norme e procedure	»	41
14. Esportazione verso Giappone.....	»	43
15. Procedure di abilitazione degli stabilimenti autorizzati all'esportazione di carni	»	44
16. Esportazione verso Federazione Russa.....	»	50
17. Procedura presentazione domande iscrizione in liste di abilitazione all'esportazione di alimenti	»	51
18. Certificazioni per esportazione	»	52
19. Modelli di certificati sanitari	»	53

Capitolo III

ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Obbligatorietà della formazione.....	»	55
2. HACCP.....	»	55
3. Il piano aziendale: HACCP	»	56
3.1 I valori consentiti	»	56
3.2 HACCP: documenti obbligatori	»	56
4. Critical Control Point: CCP.....	»	57
4.1 Controlli	»	57
4.2 Verifica.....	»	57
4.3 Interventi	»	57
4.4 Documentazione.....	»	57
4.5 Analisi di rischio	»	57
4.6 Analisi di rischio (parte seconda)	»	58

Capitolo IV

OPERATORI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

1. Igiene personale.....	»	61
2. Animali nocivi.....	»	62
2.1 Le varie tipologie di animali nocivi.....	»	62
2.2 Animali nocivi (parassiti) da contrastare	»	63
3. Rifiuti.....	»	64
4. Il corretto utilizzo delle sostanze disinfestanti	»	64

Capitolo V

LA CORRETTA MANUTENZIONE DELL'AZIENDA

1. Locali.....	»	67
2. La manutenzione della struttura	»	67

3. Spogliatoio del personale	»	68
4. Il bagno del personale dipendente	»	68
5. La conservazione dei prodotti alimentari	»	68
6. Precauzioni: aspetti generali	»	69
7. Allergie	»	69
7.1 Reazioni allergiche: sintomi	»	70

Capitolo VI
IL SISTEMA HACCP

1. Il sistema HACCP e il Piano di Autocontrollo	»	77
2. Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande	»	85
3. Analisi dei rischi e carta di controllo	»	86
4. Sistema HACCP: prerequisiti	»	88

Capitolo VII
INQUADRAMENTO NORMATIVO

1. Geometra: regolamenti	»	89
2. Dichiarazione di conformità urbanistica e catastale	»	89
3. Tabella: proposta compensi per convenzione abitativo commerciale	»	91
4. Requisiti impliciti	»	92
5. Requisiti espliciti	»	92
6. Lay-out: studio introduttivo	»	92
7. Ambienti: definizioni generali.....	»	93

Capitolo VIII
GESTIONE DEI PERICOLI NEGLI STABILIMENTI DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

1. Linee guida sui criteri per la predisposizione dei Piani di autocontrollo, per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale	»	95
2. Introduzione e obiettivi	»	96
3. Predisposizione del Piano di Autocontrollo.....	»	98
4. I prerequisiti	»	99
5. I prerequisiti (parte seconda)	»	100
6. Procedura di pulizia e disinfezione.....	»	102
7. Procedura per il controllo degli animali infestanti e indesiderati	»	105
8. Procedura per il controllo della potabilità dell'acqua	»	106
9. Procedura di manutenzione ordinaria e straordinaria.....	»	108
10. Procedura di controllo delle temperature.....	»	109
11. Programma di formazione del personale	»	111

12.	Altri prerequisiti	»	112
12.1	Procedura di selezione e verifica dei fornitori	»	112
12.2	Procedura per il ritiro dal mercato delle merci non idonee	»	113
13.	Igiene del personale	»	114
14.	Procedura di gestione dei sottoprodotti, rifiuti, reflui ed emissioni.....	»	114
15.	Procedura per la definizione della conservabilità dei prodotti	»	115
16.	Gestione del marchio di identificazione.....	»	116
17.	L'HACCP	»	117
18.	Fasi preliminari	»	118
18.1	Fase preliminare 1: Mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici.....	»	118
18.2	Fase preliminare 2: Creazione del gruppo di lavoro (HACCP Team)	»	118
18.3	Fase preliminare 3: Stabilire lo scopo del Piano HACCP	»	119
18.4	Fase preliminare 4: Descrizione del prodotto e della destinazione d'uso	»	120
18.5	Fase preliminare 5: Definizione del diagramma di flusso e verifica sul posto	»	121
18.6	Fase preliminare 6: Predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro	»	121
19.	I principi HACCP.....	»	122
19.1	Principio 1: Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili	»	122
19.2	Principio 2: Identificare i punti critici di controllo (CCP) nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili	»	124
19.3	Principio 3: Stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati	»	125
19.4	Principio 4: Stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo.....	»	126
19.5	Principio 5: Stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo	»	128
19.6	Principio 6: Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui ai principi da 1 a 5	»	129
19.7	Principio 7: Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui ai principi da 1 a 6	»	131
20.	Campionamento per analisi di laboratorio.....	»	134

Capitolo IX
ALLEGATI HACCP

1.	Allegato 1.....	»	137
2.	Allegato 2.....	»	139
3.	Allegato 3.....	»	140
4.	Allegato 4.....	»	140
5.	Allegato 5.....	»	143
6.	Allegato 6.....	»	144
7.	Allegato 7.....	»	144

8. Allegato8.....	»	145
9. Allegato9.....	»	146

Capitolo X

PIANO PER L'AUTOCONTROLLO DEI PRODOTTI

1. Piano di Autocontrollo	»	189
2. I dati generali dell'azienda	»	190
2.1 I dati generali dell'insediamento produttivo e/o operativo.....	»	190
3. I soggetti di riferimento.....	»	191
4. Riferimenti normativi.....	»	191
5. Pacchetto igiene	»	191
6. Premessa	»	193
6.1 Principi e generalità	»	194
6.2 Definizioni	»	196
6.3 Metodologia	»	196
7. Introduzione	»	201
7.1 Caratteristiche dei processi	»	201
8. Requisiti locali	»	212
9. Movimentazione e stoccaggio	»	213
10. Ricezione e deposito.....	»	214
11. GMP: qualificazione dei fornitori	»	215
12. Manutenzione di attrezzature ed utensili	»	216
13. Formazione del personale	»	217
14. Sanificazione	»	221
15. Programma per il ritiro di un prodotto dal mercato	»	225
16. Costituzione del gruppo di lavoro	»	226
17. Schema della produzione e delle operazioni nello stabilimento.....	»	226
18. Albero delle decisioni per determinare i CCP	»	228
19. Descrizione dei prodotti	»	229
20. Caratteristiche principali di alcune tossificazioni alimentari	»	236
21. Sistemi di prevenzione dei rischi attuati con l'individuazione dei punti critici di controllo CCP (Critical Control Points)	»	240
22. Planimetrie locali e relative descrizioni del processo produttivo	»	248