

## REGOLE NUOVE

### Il decreto Legislativo 193 del 6/11/07 con il suo carico di normative irrompe nel settore della ristorazione collettiva. Facciamo il punto

di **Luisa Cappellina**

*Publicato su Gestione & Qualità –n°1 – Gennaio febbraio 2008*

Dopo diversi mesi di attesa è stata emessa la normativa che puntualizza e allinea i regolamenti nazionali e comunitari relativi al settore alimentare. L'esigenza era nata dal susseguirsi di norme nazionali e comunitarie le quali, recependo le esigenze di un settore in evoluzione, aveva tuttavia creato discrasie e punti oscuri per operatori del settore e organismi di controllo. Le disposizioni più recenti del settore alimentare sono riferite a tutta la filiera produttiva, si applicano cioè dalla produzione primaria ( allevamento zootecnico e produzione agricola) fino al consumatore finale; in questa sede, tuttavia, si farà riferimento esclusivamente a quelle fasi produttive d'interesse per una loro applicazione nell'ambito del settore socio sanitario. Quindi, alla trasformazione alimentare per la produzione di pasti destinati agli utenti/ospiti delle strutture socio assistenziali.

#### Un esempio delle problematiche applicative pregresse

In questo ambito, un esempio delle problematiche applicative delle normative in questione riguarda il cosiddetto "HACCP": alla fine degli anni 90, il D.L.vo 155 introduceva in Italia l'autocontrollo alimentare secondo il metodo HACCP, recependo la Direttiva 93/43/CEE del Consiglio, che aveva per oggetto l'igiene dei prodotti alimentari. Il decreto citato si applicava a tutte le fasi della filiera alimentare, ad esclusione di quella primaria, quindi esclusivamente al trasporto, trasformazione, immagazzinamento, produzione, erogazione di prodotti alimentari. Successivamente i Governi comunitari si sono trovati a dover gestire una serie di difficili situazioni, a partire dagli allarmi alimentari che si sono succeduti in questi anni, proseguendo con i problemi dovuti all'allineamento delle normative emesse dai singoli Stati membri a seguito delle disposizioni relative alla libera circolazione delle merci all'interno della Comunità Europea. Queste considerazioni, unitamente all'analisi dei risultati ottenuti mediante l'applicazione del metodo HACCP, ha portato la CE ad emettere un gruppo di normative, denominate "Pacchetto igiene", costituite dai Regolamenti 852, 853, 854 del 2004, che unitamente a quello 882/04, rivedono e ampliano le normative di settore. La finalità è quella di prevenire, per quanto possibile, ulteriori problematiche produttive che possano avere conseguenze sulla salute dei consumatori. A seguito di tali norme, veniva abrogata la Direttiva 93/43/CEE che aveva originato il D.Lvo 155/97; tuttavia quest'ultimo, essendo emanato dallo Stato Italiano, rimaneva in vigore. Inoltre, il "Pacchetto igiene", essendo regolamento comunitario, rimandava – per il quadro sanzionatorio-agli orientamenti ed alle disposizioni dei singoli Paesi membri.

Nel caso italiano, essi erano elencati nel citato D.Lvo 155, sulla cui applicabilità rimaneva a questo punto una certa perplessità.

#### Il D.Lvo 193 del 6/11/07

Il nuovo decreto, in vigore dal 24/11/07, è fondamentalmente costituito da un elenco puntuale di tutti i provvedimenti da abrogare o modificare, a partire dalla norma "capostipite" per il nostro Paese, cioè la Legge 30/04/1962, n°283, art 2. Viene inoltre riportato il nuovo quadro sanzionatorio per mancata/ errata applicazione delle norme. Quanto al metodo "HACCP", ne viene ribadita la validità, è meglio definito il campo di applicazione. Viene ribadita la necessità di personalizzazione del Piano di autocontrollo alla specifica unità produttiva; vengono inoltre rinnovati il valore e la necessità della formazione per gli Operatori del Settore Alimentare ( addetti e responsabile), secondo le indicazioni dei singoli Stati membri. Nel caso italiano, la formazione deve essere effettuata, in primis, in sostituzione del Libretto Sanitario (che negli anni passati era obbligatorio per gli alimentaristi), secondo il disposto delle singole Regioni. La formazione, inoltre, è vista come strumento per aumentare la conoscenza e la consapevolezza degli operatori in merito ai rischi igienici collegati alla produzione di alimenti. Gli interventi formativi devono essere programmati e registrati. In corso d'opera, possono essere individuate ulteriori esigenze formative da parte degli operatori, a seguito del ripetersi di non conformità o situazioni potenzialmente pericolose dovute a errate procedure.

## Quadro sanzionatorio

Il soggetto a cui viene applicato il quadro sanzionatorio è l'Operatore del Settore Alimentare, definito come " la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo".

Tralasciando le sanzioni applicabili alla produzione, al commercio o al trasporto di carni fresche o surgelate o di molluschi bivalvi vivi, si focalizza l'attenzione sui seguenti casi:

- Mancata notifica all'autorità competente di apertura nuovo stabilimento di produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti, ovvero esercizio delle medesime attività in stato di sospensione o revoca della registrazione ( equivalente alla vecchia "autorizzazione sanitaria"): sanzione amministrativa pecuniaria da 1500,00 a 9000,00 euro oppure da 500,00 a 3000,00 in caso di mancato aggiornamento di dati di stabilimento già esistente;
- Mancato rispetto dei requisiti generali in materia d'igiene: sanzione amministrativa pecuniaria da 500,00 a 3000,00 Euro;
- Mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP , comprese le procedure di verifica e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare ( tracciabilità): sanzione amministrativa pecuniaria da 1000,00 a 6000,00 Euro;

## I tempi concessi

Nel caso in cui l'Autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui sopra, fissa un termine congruo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. In caso di mancato adempimento entro i termini stabiliti, la sanzione amministrativa pecuniaria varia da 1000,00 a 6000,00 Euro;

- Mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte: sanzione amministrativa pecuniaria da 1000,00 a 6000,00 Euro;

Le sanzioni amministrative pecuniarie sono applicate salvo il caso non costituisca reato; in quest'ultima circostanza, le responsabilità a carico dell'Operatore del Settore Alimentare dipendono dal tipo di reato rilevato.

In definitiva, le principali norme applicabili al settore alimentare, con particolare riferimento alla produzione ed erogazione di pasti, sono le seguenti:

Regolamento CE 178/2002 – modificato dal Reg CE 1642/2003: sancisce principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento CE 852/ 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari ( per tutti gli Operatori Settore Alimentare)

Regolamento CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale

Regolamento CE 854/2004 che stabilisce l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

D.Lvo 193 del 6/11/2007: attuazione della direttiva CE 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

A queste normative vanno aggiunte le norme regionali in merito alla vigilanza sanitaria ed alla formazione degli operatori ( delegata, per l'appunto, alle singole Regioni). Su questo tema vi sarebbe molto da dire, in quanto, da un'analisi comparata dei regolamenti emessi dalle varie regioni, si riscontrano requisiti e prescrizioni anche molto differenti tra loro: ad esempio,alcune Regioni prescrivono dettagliatamente i contenuti dei corsi in base a diverse tipologie di produzione; altre prescrivono che i docenti abbiano superato una sorta di esame abilitante presso le strutture ASL regionali; altre ancora, prescrivono genericamente i contenuti ma fissano i "pacchetti" di ore di formazione in base ai diversi tipi di destinatari, e così via.

A fronte di attività finalizzate ad una medesima normativa europea, e di un mercato sempre più "allargato", ci si auspicherebbe una impostazione univoca da parte degli organismi nazionali e regionali. E' infatti assurdo che un medesimo operatore commerciale debba sottostare a procedure così differenti in base alla Regione in cui va ad operare, a parità di tipologia di prodotto. Sarebbe probabilmente più economico e semplice raccordare una serie di normative e focalizzare le risorse disponibili sulle attività di verifica.