



1. IL NOSTRO SERVIZIO

La **Omnia Consulenza S.r.l.** è in grado di supportare le aziende che intendono adeguarsi alle normative sull'igiene e sicurezza alimentare ai sensi del Regolamento CE 178/2002 e del Regolamento CE 852/2004 e dotarsi di un Manuale HACCP (Hazard analysis and critical control points).

2. QUANDO È RICHIESTO

Ogni azienda operante nel settore della produzione e somministrazione di alimenti ha l'obbligo di dotarsi di un Piano aziendale di autocontrollo per l'igiene e salute alimentare, il cosiddetto "Manuale HACCP". L'obbligo scatta anche se l'azienda non ha lavoratori.

3. DESCRIZIONE DEL MANUALE HACCP

La normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti prevede l'obbligo per il datore di lavoro di dotarsi di un Manuale per l'autocontrollo alimentare HACCP redatto dal titolare dell'azienda oppure dal responsabile HACCP, avvalendosi di una consulenza professionale.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un Manuale HACCP sono 7:

- 1) effettuare un'analisi dei rischi alimentari da prevenire, eliminare o ridurre;
- 2) individuare i "Punti critici di controllo" (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
- 3) stabilire i limiti critici dei CCP che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
- 4) definire e attuare le procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- 5) definire le azioni correttive (AC) se un punto critico di controllo non risulta conforme (superamento dei limiti critici stabiliti);
- 6) definire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
- 7) predisporre moduli/registri e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'Azienda.

4. I VANTAGGI

Adeguarsi alle normative di sicurezza alimentare e dotarsi di un Manuale HACCP consente:

- ridurre i rischi sanitari verso i lavoratori e i clienti con tutte le conseguenze penali ed economiche;
- eliminare l'applicazione di sanzioni durante i controlli degli organi preposti;
- migliorare dell'immagine aziendale.

5. SANZIONI

L'omessa predisposizione delle procedure di autocontrollo basate sul sistema dell'HACCP comporta l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria a carico dell'operatore del settore alimentare da € 1.000 a € 6.000 (art. 6, comma 6, D.Lgs. 193/2007). L'operatore del settore alimentare che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene può essere punito con la sanzione amministrativa da € 500 a € 1.000.

Gli organi di controllo preposti al controllo dell'igiene sono l'ASL, il SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione), Servizi Veterinari e i NAS.



6. DURATA E AGGIORNAMENTO

Il manuale HACCP non ha una vera e propria data di scadenza prevista per legge, ma deve essere aggiornato ogni volta che c'è un cambiamento di macchinari utilizzati, nelle aree di lavoro o nei processi produttivi, è dunque consigliabile aggiornare il Manuale HACCP con regolarità circa ogni anno.

7. FORMAZIONE OBBLIGATORIA

Il corso HACCP rappresenta un obbligo di legge per i lavoratori o responsabili che hanno contatto diretto o indiretto con cibi e bevande come avviene all'interno di bar, mense, pizzerie, ristoranti, aziende agroalimentari, pastifici, caseifici, etc.. Tutti i lavoratori che manipolano alimenti sono tenuti a frequentare un corso di "Addetto alla manipolazione alimenti" di durata che varia in base alla normativa in vigore nella regione ove ha sede l'attività.

La normativa in vigore prevede che, anche il personale non qualificato, che non manipola alimenti sia soggetto all'obbligo di formazione, in sostituzione dell'ex libretto sanitario.

All'interno di un'azienda che manipola alimenti e/o bevande vige anche l'obbligo di nominare un "Responsabile della gestione delle procedure di autocontrollo", che può essere svolto dal titolare oppure da un suo incaricato, con il compito di controllare le operazioni legate alla manipolazione degli alimenti. Anche il responsabile HACCP è soggetto all'obbligo di formazione con un corso di durata che varia in base alla normativa in vigore nella regione ove ha sede l'attività.

Regione	Durata attestato	Normativa di riferimento
Friuli Venezia Giulia	2	L.R. 18/08/2005, n. 21
Basilicata	2	D.G.R. 15/05/2006, n. 715
Sardegna	2	D.R.A 18/16/2004
Lombardia	2	L.R. 30/12/2009, n. 33
Emilia Romagna	3	L.R. 24/05/2003, n. 11 – D.G.R. 01/03/2004, n. 342
Campania	3	Decreto Dirigenziale 23/02/2005, n. 46
Piemonte	3	D.G.R. 24/05/2011, n. 13-2089
Abruzzo	3	D.G.R. 21/08/2006, n. 949
Calabria	3	D.G.R. 02/02/2012, n. 28
Marche	3	D.G.R. 27/03/2006, n. 339
Sicilia	3	Decreto Assessoriale 31/05/2007
Umbria	3	D.G.R. 04/02/2008, n. 93 – D.G.R. 22/12/2008, n. 1849
Valle D'Aosta	3	D.G.R. 22/11/2014, n. 4197 – D.G.R. 06/05/2011, n. 1067
Veneto	3	D.G.R. 24/12/2012, n. 2729 – L.R. 19/03/2013, n. 2
Liguria	4	D.G.R. 29/06/2012, n. 793
Puglia	4	L.R. 15/05/2008, n. 5
Molise	5	D.G.R. 08/04/2008, n. 372
Toscana	5	D.G.R. 21/07/2008, n. 559

8. SCADENZE DI LEGGE

Allo stato attuale non ci sono scadenze di legge.

PER INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

UFFICIO SICUREZZA

Direttore: Ing. Ivan Lai

Responsabile: Ing. Ivan Lai

RECAPITI

Cell. Personale: +39 329 6197121

Cell. Aziendale: +39 331 7908474

Tel.: +39 070 0995454/5

Fax: +39 070 7731312

E-mail: sicurezza@omniaconsulenza.eu

Whatsapp: +39 331 7908474

Skype: Gruppo Omnia