

IL PACCHETTO IGIENE: NUOVE NORMATIVE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

Prima di arrivare a parlare del "Pacchetto Igiene" è opportuno spiegare, per sommi capi, come si è giunti ad elaborare questo insieme di norme comunitarie.

Già a partire dagli anni '60 si è cominciato a legiferare sull'igiene degli alimenti, con l'emanazione della Legge n.283 del 30/04/1962 la quale sanciva i criteri di vigilanza igienica sugli alimenti, bevande, sostanze di uso agrario, prodotti agrari e repressione delle frodi. Con questa legge si autorizzava l'autorità competente ad effettuare ispezioni e campionamenti, in qualunque momento, durante la produzione ed il commercio di sostanze destinate all'alimentazione umana, e si dava anche la facoltà di sequestrare e distruggere i prodotti laddove fosse ritenuto necessario. Questo perché cominciava ad essere inevitabile regolamentare l'argomento, al fine di tutelare la salute dei consumatori, finalità a cui si sono ispirate tutte le leggi, i decreti legislativi ed i regolamenti successivi. La conoscenza dei rischi e dei pericoli derivanti dal consumo di cibi e bevande non idonei o contaminati ha reso la materia argomento di continui aggiornamenti. Successivamente, nel 1980, è stato elaborato il D.P.R. n.327, ovvero il regolamento di esecuzione della L. n.283 e successive modificazioni, per quanto attiene la disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e bevande.

A partire da allora fino ad oggi, alla base di tutto sarà posta la tutela della salute del consumatore, attraverso la garanzia dell'immissione al consumo

di alimenti idonei e salubri, "igienicamente corretti", ovvero attraverso il concetto di sicurezza alimentare.



In attuazione di alcune direttive CEE, nel 1992 è stato emanato il D.Lgs. n. 155 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, che viene così definita come *"tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria,....., compresa la somministrazione al consumatore"*. Per alimenti salubri vengono intesi *"gli alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico"*. Questo decreto ha introdotto poi il concetto di autocontrollo, attraverso il quale il responsabile dell'industria alimentare deve garantire, attraverso l'applicazione di idonee procedure di controllo, che tutte le fasi di lavoro poste sotto la sua vigilanza, vengano svolte in modo igienico e corretto, a partire dalla trasformazione fino alla somministrazione, compresi trasporto e deposito e vendita, degli alimenti stessi.

Con la Comunità Europea e l'apertura delle frontiere e la libera circolazione, si è reso necessario creare un

sistema, omogeneo in tutta Europa, di controllo e di riferimento.



Così si arriva al 2000, quando in Europa comincia il processo di cambiamento attraverso l'emanazione, da parte della Commissione Europea, del "Libro bianco sulla sicurezza alimentare" che prevede la necessità di ricorrere a sistemi integrati di controlli di filiera, dalla produzione delle materie prime al consumo degli alimenti, per poter così assicurare la salubrità degli alimenti. Dovranno essere identificati, caratterizzati e verificati tutti i fattori, attuabili, di abbattimento del rischio sanitario.

Questa innovazione prosegue con l'emanazione del Regolamento (CE) n. 178/2002, in cui vengono definiti i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare validi ed obbligatori in tutta la Comunità Europea, vengono fissate procedure nel campo della sicurezza alimentare e viene istituita l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (E.F.S.A.).



Praticamente questo regolamento disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della

distribuzione di alimenti e mangimi. Non si applica al consumo domestico, di cui siamo personalmente responsabili per noi stessi. Viene così data una definizione esatta di alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: *"qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento"*.



E' introdotta anche la figura dell'OSA (operatore del settore alimentare): *"la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo"*. Sempre questo regolamento definisce il rischio ed il pericolo, rispettivamente come *"funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo"* e *"agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute"*.

Ma cosa ancora più importante è stata quella di introdurre il concetto di rintracciabilità, ovvero la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della sua produzione, dalla produzione primaria alla cessione al consumatore finale, in modo da poter risalire in qualunque momento al responsabile di ciò che è stato fatto e poter così definire le singole responsabilità in caso di necessità.



Nel 2004 a questo regolamento ne vengono affiancati, dalla U.E., altri che andranno a costituire il nostro Pacchetto Igiene, in vigore in Italia a partire dal 1 Gennaio 2006. Questi regolamenti identificano e separano le responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare, definiscono nuove regole per gli OSA e per gli organi di controllo, approfondendo e precisando le tematiche della sicurezza alimentare e le modalità di applicazione del sistema HACCP, cercando di razionalizzare la normativa comunitaria.

I nuovi regolamenti sono:

- Reg. (CE) n. 852/2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. (CE) n. 853/2004 "che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale"
- Reg. (CE) n. 854/2004 "che stabilisce norme specifiche per

l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano"

- Reg. (CE) n. 882/2004 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali"

A questi si sono poi aggiunte alcune direttive:

- Dir. 2002/99/CE "norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano"
- Dir. 2004/41/CE "che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE del Consiglio e 92/118/CEE e la decisione 95/408/CE del Consiglio".



Non facenti parte nello specifico del Pacchetto Igiene, ma assolutamente integranti e complementari ad esso, entrati in vigore sempre dal 1 Gennaio

2006, sono:

- Reg. (CE) n. 183/2005 “che stabilisce requisiti per l’igiene dei mangimi”
- Reg. (CE) n. 2073/05 “sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari”
- Reg. (CE) n. 2074/05 “recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 e all’organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti (CE) n. 854/2004 e 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e 854/2004”
- Reg. (CE) n. 2075/2005 “che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni”
- Reg. (CE) n. 2076/2005 “che fissa disposizioni transitorie per l’attuazione dei regolamenti (CE) n. 853/2004, 854/2004 e 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e 854/2004”.



L'applicazione di questi regolamenti e di tutta la normativa collaterale, per mezzo del sistema HACCP e della corrette prassi igieniche lungo tutta la filiera alimentare, dovrebbe consentire agli operatori del settore, da una

parte, di avviare al consumo alimenti igienicamente sicuri, ed ai consumatori, dall'altra, di poter acquistare e utilizzare cibi non pericolosi per la propria salute. Viene poi stabilito che la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe su tutti gli operatori del settore alimentare, a partire dalla produzione primaria.



Il legislatore ha comunque lasciato agli operatori la possibilità di effettuare le scelte più idonee in relazione alle concrete realtà operative, sulla base di un effettivo autocontrollo, ricorrendo frequentemente a prescrizioni come “ove necessario”, “ove opportuno”, “adeguato” e “sufficiente”, in modo da considerare il fine che si vuole ottenere lasciando libertà di scelta del mezzo con cui ottenerlo.

Con queste nuove norme sono state in parte o del tutto abrogate quelle vecchie, sebbene ne abbiamo costituito le fondamenta.

Senza entrare nel merito di ciascun regolamento o direttiva, che sarebbe piuttosto impegnativo e per questo si rimanda all'interesse personale del lettore, va detto che la Commissione Europea ed il Ministero della Salute hanno ritenuto opportuno porre la questione della sicurezza alimentare come un obiettivo prioritario sia a livello comunitario che nazionale.

Per questo si sono stabiliti dei concetti a cui fare riferimento e che si possono riassumere con:

- l'applicazione del nuovo quadro giuridico del settore alimentare, che riflette la politica "dal campo alla tavola" andando a coprire l'intera catena alimentare;
- l'applicazione di adeguate procedure per la valutazione del rischio, sia da parte dell'operatore alimentare che dell'organo di controllo;
- l'attribuzione della responsabilità della sicurezza alimentare ai produttori;
- l'attuazione di rapide ed efficaci misure di intervento di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della catena alimentare;
- l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali;
- la necessità di garantire una adeguata comunicazione ai consumatori che devono essere tenuti informati sull'attività degli organismi istituzionalmente preposti all'assicurazione della salubrità degli alimenti, sulle nuove preoccupazioni in materia di sicurezza alimentare, sui rischi che certi alimenti possono presentare per determinati gruppi di persone, ma anche di cosa viene fatto e dei risultati ottenuti.

Se tutti gli operatori che entrano a far parte di questo sistema e gli stessi consumatori, riuscissero non solo a comprendere l'importanza dell'igiene degli alimenti e delle sue ripercussioni sulla salute dell'uomo, ma anche ad applicare le prescrizioni di base previste dalla legge e dalle corrette procedure operative, molto probabilmente le malattie trasmesse dagli alimenti sarebbero decisamente meno frequenti (basti pensare che in Emilia Romagna, tra il 1988 ed il 2002 ci sono stati 1712 episodi denunciati con 14532 persone coinvolte, di cui il 69% da consumo domestico ed il 29% da esercizi di somministrazione e vendita!).

Dott.ssa Martina Manneschi

