

## Circolare N. 03/2015

# PIANI DI AUTOCONTROLLO (HACCP)

### COSA E'

Il **Manuale di autocontrollo** è lo strumento in grado di aiutare gli operatori nell'**organizzazione razionale dei controlli** e delle pianificazioni al fine di ridurre al minimo i rischi IGIENICO SANITARI per gli alimenti.

### A CHI E' RIVOLTO?

Sono soggette a redazione del Manuale di Autocontrollo (HACCP) **tutte le attività che detengono, manipolano, vendono, producono alimenti.**

Sono interessati a questo servizio: dettaglio e ingrosso di generi alimentari con banco salumi e formaggi, dettaglio ortofrutta, confetterie e vendita dolci non deperibili, bottiglierie, torrefazione e vendita caffè, ambulanti di prodotti non deperibili anche con banco di salumi, formaggi e/o ortofrutta, trasporto alimenti non deperibili, trasporto alimenti deperibili, drogherie, rivendite di pane, macellerie, pescherie, ingrosso ortofrutta, ingrosso di generi alimentari in cui non sia prevista manipolazione diretta, bar, paninoteche, pizzerie, ristoranti, trattorie, agriturismo, feste popolari e sagre, panifici, pasticcerie, gelaterie, gastronomie, GDO e tutte le industrie di trasformazione alimentare.

### TEMPISTICHE

Il Manuale di Autocontrollo deve essere redatto all'avvio dell'attività e immediatamente rielaborato, in occasione di modifiche nell'attività aziendale, nei prodotti utilizzati, e nelle attrezzature.

## **REDAZIONE MANUALE HACCP, FINALITA' E NORMATIVA**

La redazione del Manuale deve essere effettuata dal **titolare dell'azienda**, che potrà **usufruire della collaborazione di un consulente esperto**.

Secondo il Regolamento CE 852/2004 art. 5, il responsabile dell'attività, attraverso il Manuale di Autocontrollo, si impegna a garantire l'igiene in tutte le fasi del processo produttivo la cui mancanza risulta sanzionabile. Lo scopo del Manuale è quello di illustrare in modo sistematico e quanto più possibile compiuto le linee guida, le nozioni di base, e gli accorgimenti metodologici per garantire la sicurezza alimentare dei propri utenti.

## **STEP PER LA REDAZIONE DEL MANUALE HACCP**

Per **effettuare una corretta redazione del Manuale di Autocontrollo** effettuiamo il seguente servizio:

- sopralluogo presso l'ambiente di lavoro;
- analisi dei pericoli;
- identificazione dei punti critici;
- valutazione formazione pregressa;
- indicazione delle eventuali criticità rilevate e delle modalità per la messa a norma;
- raccolta dati;
- stesura del Manuale di autocontrollo (HACCP);
- consegna del Manuale e relativa formazione per il corretto utilizzo.

## **SANZIONI**

- Omessa predisposizione di procedure di autocontrollo igienico sanitario basate sui principi HACCP (quali ad esempio la mancanza del Piano di autocontrollo): sanzione amministrativa pecuniaria da euro **1.000** a euro **6.000**.
- Mancato o non corretta applicazione del Piano di Autocontrollo (HACCP) (Es. Mancata applicazione dei controlli previsti nelle procedure, mancata registrazione dei controlli previsti nelle procedure, mancata esecuzione delle verifiche previste nel piano di autocontrollo quali ad esempio analisi e verifiche da parte di personale tecnico qualificato): sanzione amministrativa pecuniaria da euro **1.000** a euro **6.000**.