



SIMeVeP
Società Italiana di Medicina
Veterinaria Preventiva



**Ordine
Medici Veterinari**
salerno



La Flessibilità in alcuni controlli ufficiali e le Guide di Buona Pratica negli stabilimenti PBL. Un esempio Il Manuale Europeo per le Buone Prassi di Igiene nella produzione di formaggi artigianali e prodotti lattierocaseari

Angelo Citro medico veterinario IAPZ ASL Salerno

VET MARE 2024 HOTEL TORRE OLIVA

POLICASTRO- BUSSENTINO (Sa)

31/08/2024 – 07/08/2024

PRESENTAZIONE

Laureato nel 1988 in medicina veterinaria;

Specialista in Ispezione degli alimenti di o.a. – Specialista in Malattie Infettive degli animali domestici e Polizia veterinaria, Specialista in Alimentazione degli animali domestici;

Direttore di un Laboratorio di analisi per Autocontrollo dal 1995 al 2003:

Dipendente Azienda Sanitaria Locale (Ministero della Salute Italiano) dal 2004;

Ha scritto un Libro sull'allevamento del Bufalo edito da Edagricole nel 1995 e nel 1999 uno sulla filatura della mozzarella di bufala "Quale risanamento termico equiparabile alla pastorizzazione";

Dal 1998 al 2001 è stato consulente all'ERSAM Progetto Bufalo in Molise;

Ha pubblicato più di 45 lavori sulle tecnologie dei formaggi e su quelle di alcuni prodotti tipici di origine animale;

Dal 2000 è consulente presso l'Università di Napoli Federico II Facoltà di Medicina Veterinaria per la formazione dei medici veterinari che frequentano la scuola di Ispezione degli a.o.a.;

E' stato consulente all'Università di San Paolo per un progetto per il miglioramento dei formaggi a pasta filata da latte di bufala dal 2012-14;

E' stato consulente della Comunità Europea all'INTI Instituto Nacional de Tecnología Industrial Argentina – Progetto Formaggi , 2015-2016 ;

Maestro assaggiatore O.N.A.F. dal 1997;

E' referente CRIPAT-PAT per la ASL Salerno dal 2018;

Referente Nazionale Gruppo di Lavoro Filiere Fragili e Produzioni locali- Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva

Ha scritto a novembre 2019 il libro «La mozzarella ed altri formaggi di latte di bufala in Brasile Edito da L'ABCB;

Ha scritto a luglio 2021 il Capitolo "Queso de pasta filata de bufala " El Bufalo de agua- LIDeditorial.com – Mexico;

A breve la pubblicazione di un libro sui formaggi di latte di bufala in spagnolo 2° Edizione di quello in portoghese

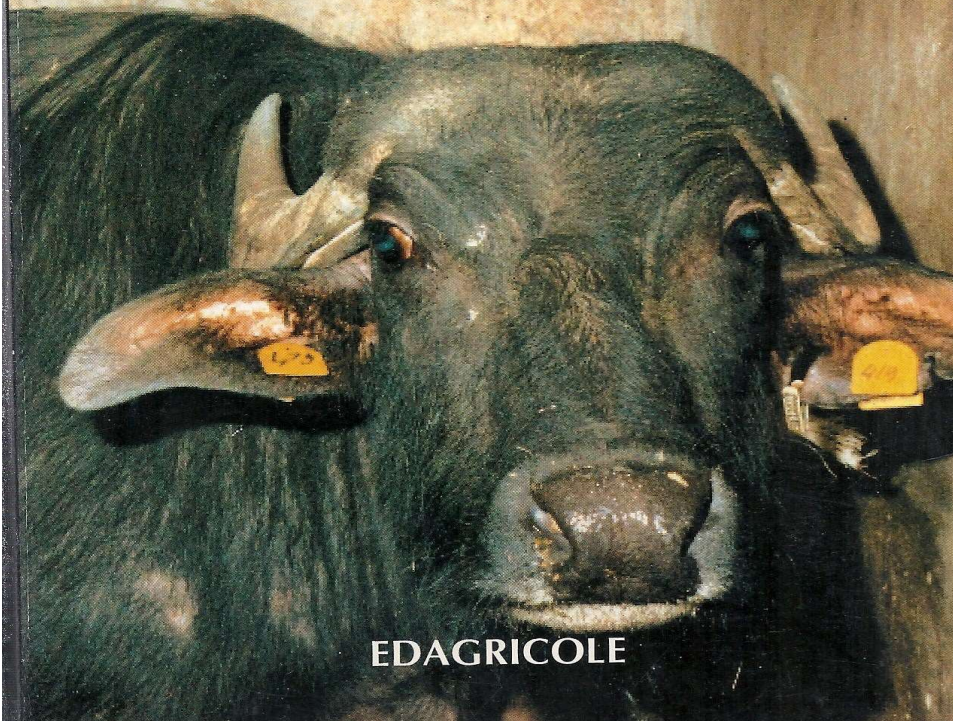
E' quasi pronto Un Atlante dei formaggi tipici della Campania

Indirizzi social

- <https://www.researchgate.net/profile/Angelo-Citro-2>
- <https://www.instagram.com/citro.angelo?igsh=MTNlNmhjczU1ejU4cg==>
- <https://www.facebook.com/angelo.citro.9>
- www.linkedin.com/in/angelo-citro-87557033

ERNESTO CORREALE - ANGELO CITRO

ALLEVAMENTO DEL BUFALO



EDAGRICOLE

UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DELLA CAMPANIA



LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

La corretta tecnica di filatura quale
risanamento termico della mozzarella

a cura di
Angelo Citro



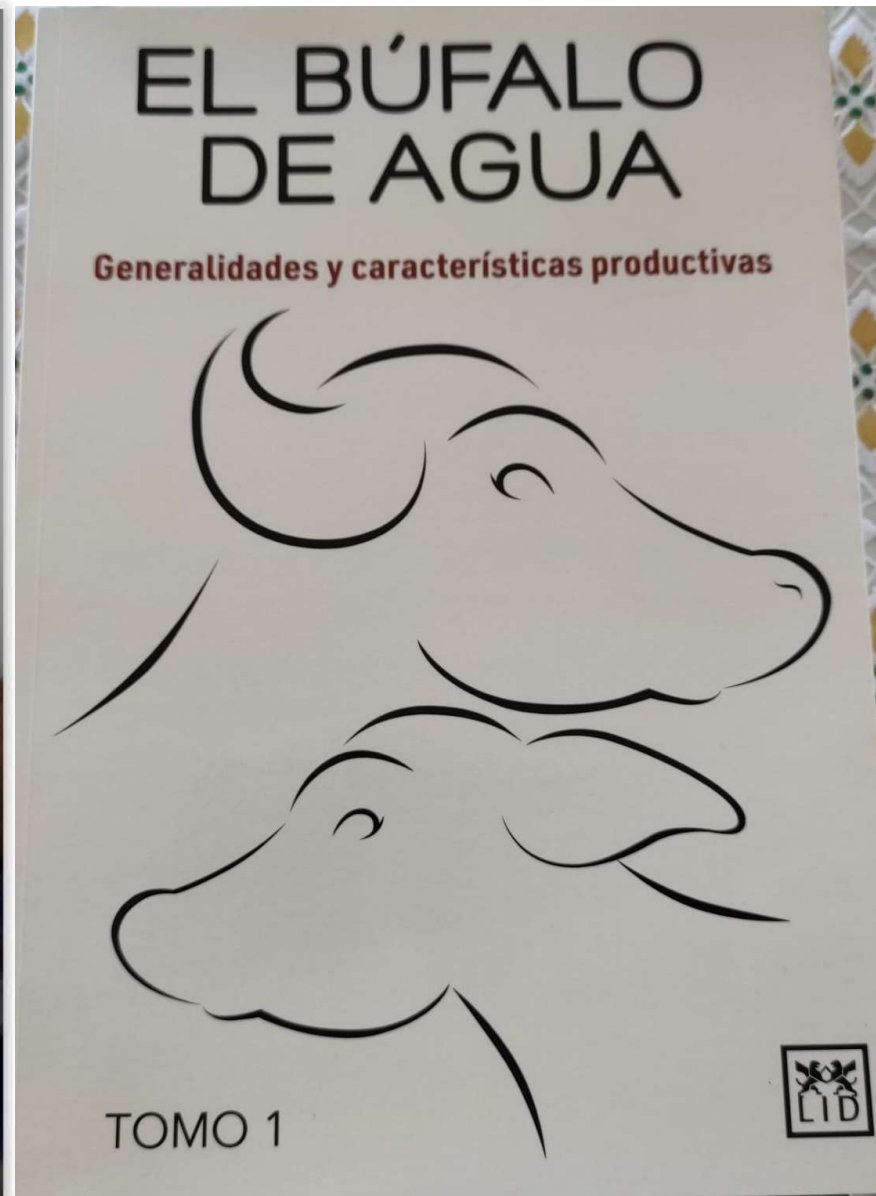
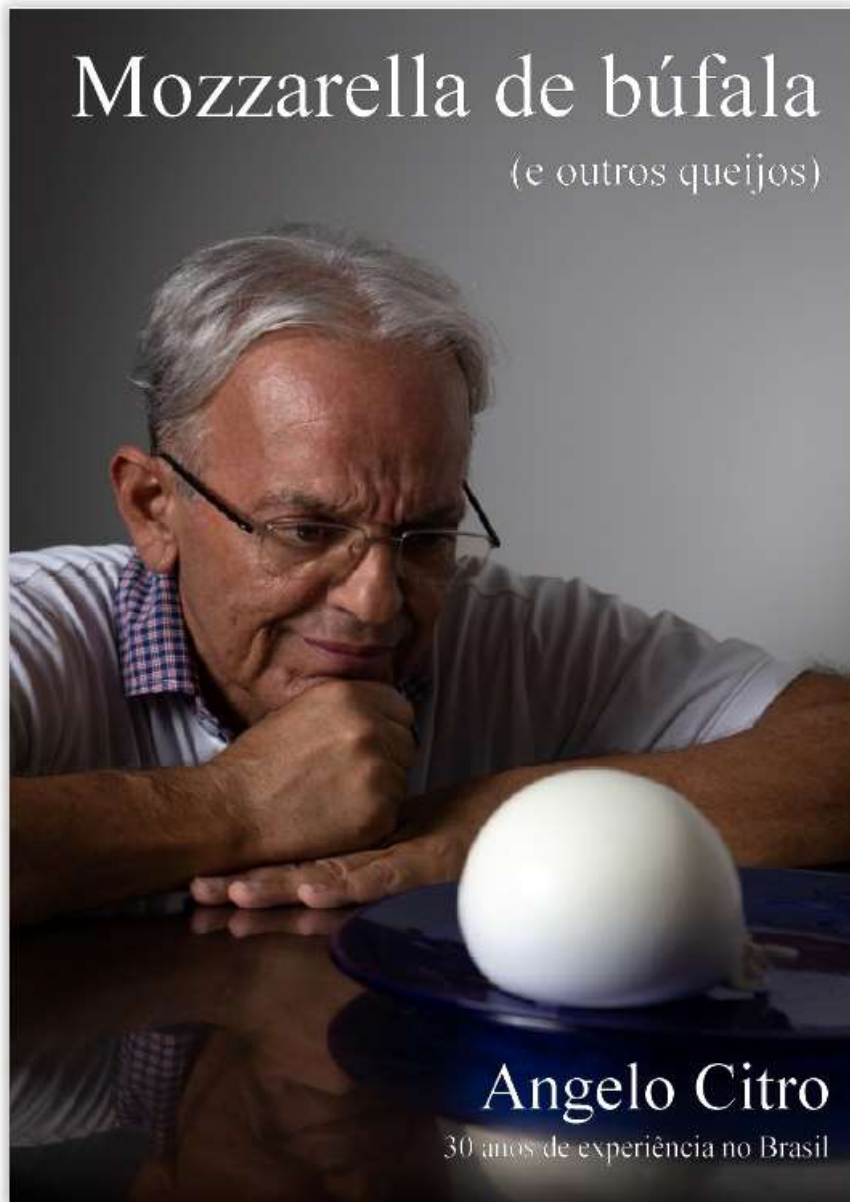
ENTE REGIONALE DI SVILUPPO AGRICOLO
PER IL MOLISE "GIACOMO SEDATI"
CAMPOBASSO

**L'ALLEVAMENTO
DELLA BUFALA:
ZOOTECNIA COMPATIBILE
CON IL TERRITORIO
DEL MOLISE
DUE ANNI DI SPERIMENTAZIONE**

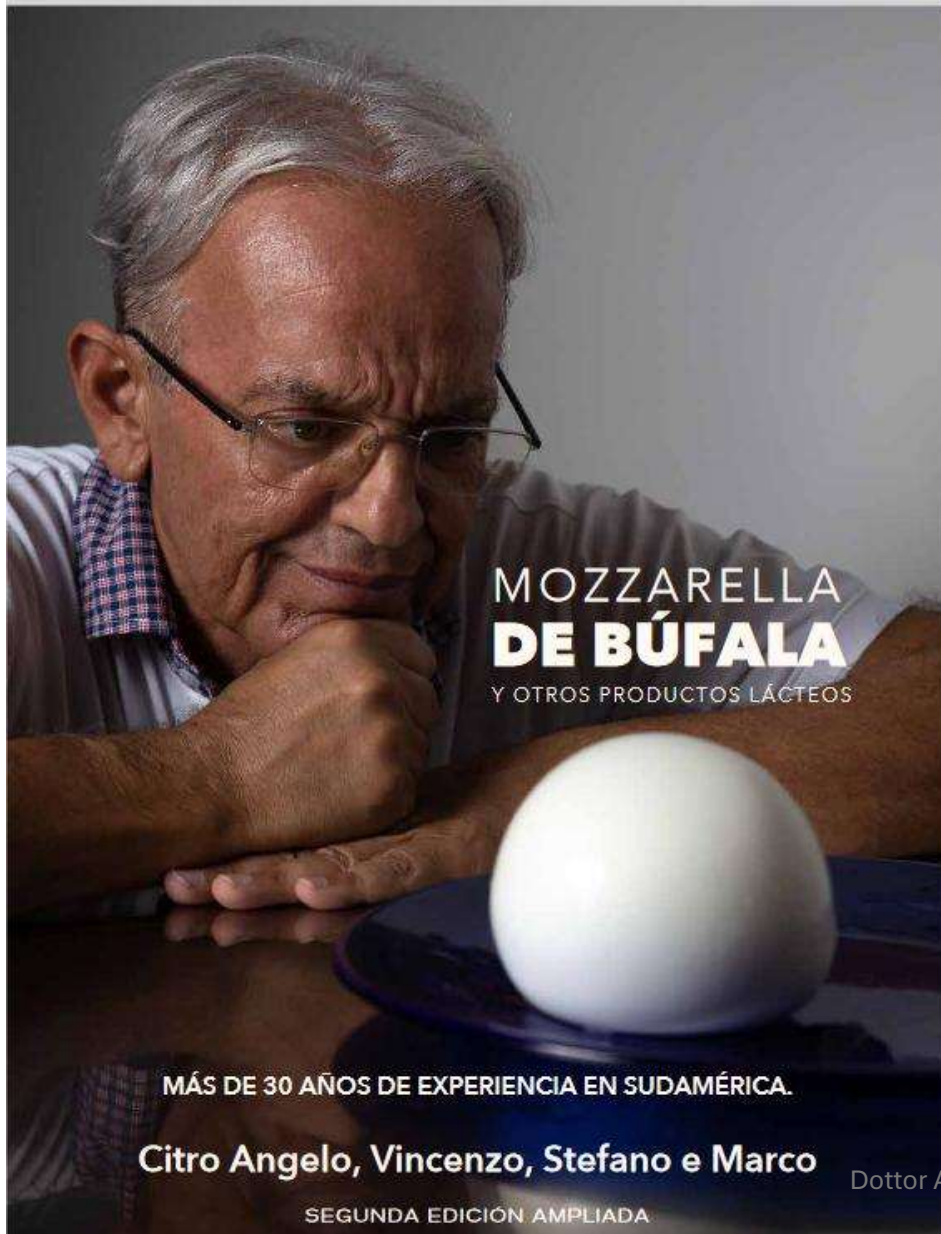


Quaderno divulgativo dell'E.R.S.A. Molise / 6

Dottoressa A. Citro med. veterinaria IAPZ



Dottor Angelo Citro Med. Veterinario I.A.P.Z. Referente CRIPAT-PAT Asl Salerno



MOZZARELLA
DE BÚFALA
Y OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS

MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA EN SUDAMÉRICA.

Citro Angelo, Vincenzo, Stefano e Marco

SEGUNDA EDICIÓN AMPLIADA

Dottor A. Citro med. veterinario IAPZ



Better Training for Safer Food

FOOD HYGIENE AND FLEXIBILITY

Dissemination of the contents of the training

BTSF

Unless otherwise noted the reuse of this presentation is not authorised. For any use or reproduction of elements that are owned by the EU, permission may need to be sought directly from the respective right holders. All statements and references in this presentation come from of the Training coordinator and tutors and do not represent the official position of the European Commission.

ANTEFATTO

Al fine di proteggere la diversità alimentare e soddisfare i consumatori e le esigenze dei piccoli produttori, la legislazione dell'UE offre ampie possibilità di adattare i requisiti tecnici del pacchetto sull'igiene alimentare in funzione della natura dell'impresa alimentare interessata

DISPOSIZIONI DI FLESSIBILITÀ PER

- implementazione di procedure basate su HACCP
 - Prodotti Agroalimentari Tradizionali
- utilizzo continuativo di metodi tradizionali
- imprese alimentari situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici
- piccole imprese
- attuazione del Regolamento 2073/2005

FLESSIBILITÀ NEL PACCHETTO IGIENE ALIMENTARE



La legislazione alimentare dell'UE è orientata agli obiettivi: flessibilità significa spostare l'attenzione dai requisiti/ rigorosi ai requisiti/obiettivi

- FBO (OSA) può decidere come raggiungere gli obiettivi
- I termini "se necessario, appropriato"... significano se necessario per gli obiettivi del regolamento

(Regolamento (CE) n. 852/2004 considerando 15)



FLESSIBILITÀ RIVOLTA AGLI OSA: ESEMPI

Regolamento 852/04,
allegato II: ove necessario,
devono essere forniti
adeguati spogliatoi per il
personale



FLESSIBILITÀ NON SIGNIFICA

- Rinunciare alla tutela della salute e degli interessi dei consumatori a causa dell'interesse degli OSA
- Dimenticare le Buone Pratiche, perché gli affari sono affari non è un approccio possibile...



La flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi di igiene alimentare



PRINCIPI GUIDA PER L'ATTUAZIONE DELLE DISPOSIZIONI DI FLESSIBILITÀ

Gli Stati membri sono nella
posizione migliore per trovare
soluzioni alle situazioni locali

PRINCIPIO DI SUSSIDIARIETA'



PRINCIPI GUIDA PER L'ATTUAZIONE DELLE DISPOSIZIONI DI FLESSIBILITÀ

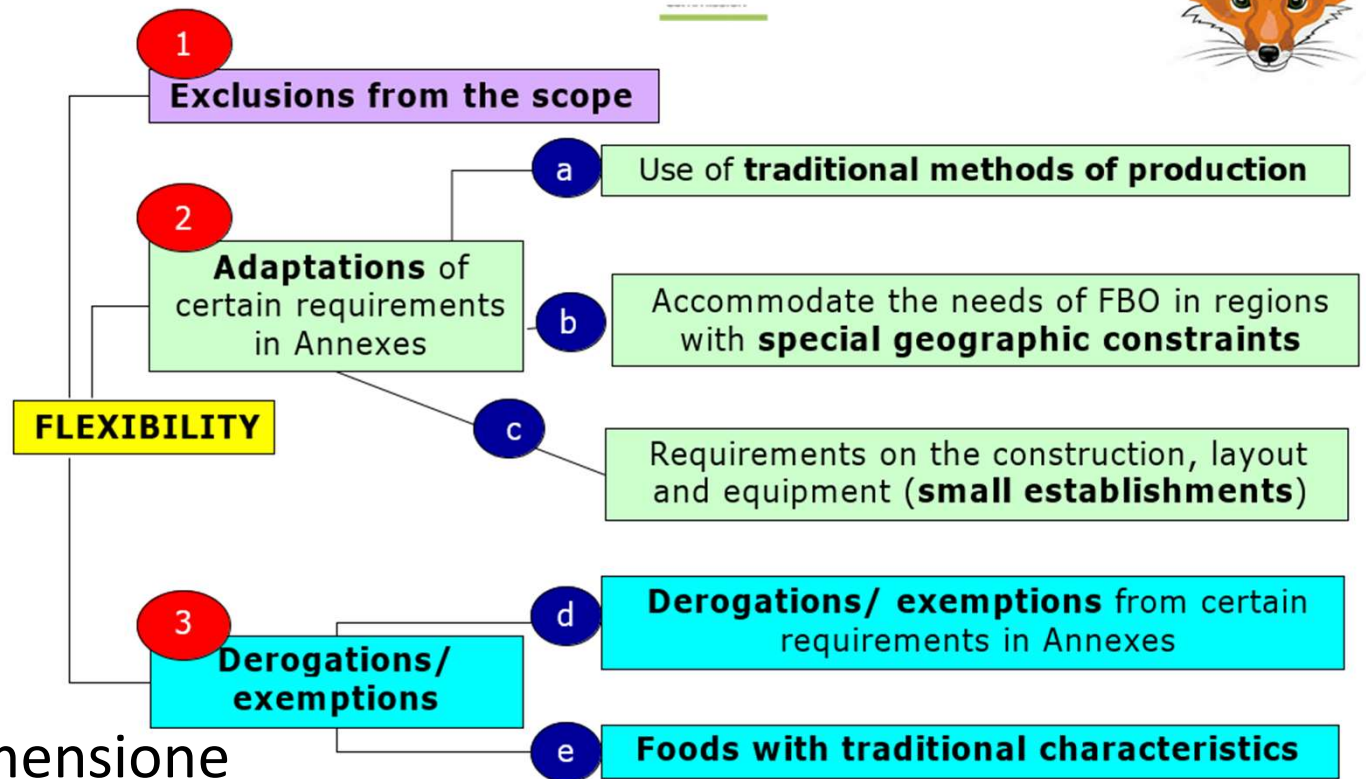
PRINCIPIO DI TRASPARENZA

Ogni progetto di misure nazionali deve essere notificato alla Commissione e agli altri Stati membri.

Gli alimenti saranno in libera circolazione in tutta la Comunità: la procedura consente agli Stati membri di rendere l'esercizio della flessibilità completamente trasparente

BASI GIURIDICHE: FLESSIBILITA' E POSSIBILITA' OFFERTE NELLA FHP (Pacchetto Igiene)

food hygiene practices



la sua natura e la sua dimensione

2 Adaptations

Gli Stati membri hanno la possibilità di adattare i requisiti stabiliti negli allegati del pacchetto igiene in determinate circostanze

3 Deroghe/ esenzioni

Gli Stati membri hanno la possibilità di autorizzare gli operatori del settore alimentare a non applicare requisiti specifici del pacchetto igiene in determinate circostanze

DISPOSIZIONI DI FLESSIBILITA' AI SENSI DELL'ART. 7 DEL REG.2074/05

- ALIMENTI CON CARATTERISTICHE TRADIZIONALI

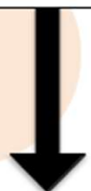


FLEXIBILITY AND TRADITIONAL FOODS

1. La flessibilità è necessaria affinché gli alimenti tradizionali possano continuare a essere prodotti
2. Gli SM hanno già concesso deroghe prima del 01/01/2006
3. L'OSA dovrebbe poter continuare ad applicare le prassi esistenti
4. Occorre pertanto definire gli alimenti con caratteristiche tradizionali
5. Condizioni generali [deroghe ai requisiti strutturali reg. 852/04] applicabile a tali alimenti Sicurezza alimentare [Reg. 2074/05]

WHAT DOES IT MEAN TRADITIONAL?

FOOD SAFETY



Reg. 2074/05

**To be considered
for flexibility
purposes**

FOOD QUALITY



Reg. 1151/12

***On protected
traditional food***

101

Food Safety



COSA SIGNIFICA TRADIZIONALE?

Alimenti che, nello Stato membro in cui si trovano sono fabbricati:

- a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali, o
- b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale, o secondo metodi di produzione tradizionali, o
- c) tutelati come prodotti agroalimentari tradizionali da una normativa comunitaria, nazionale, regionale o locale

COSA SIGNIFICA TRADIZIONALE?

Secondo Reg. 1151/2012 sugli alimenti tradizionali protetti ai fini del presente regolamento, per "tradizionale" si intende comprovata utilizzazione sul mercato domestico per un periodo che consenta la trasmissione tra le generazioni; questo periodo è almeno di 30 anni

PROTECTED TRADITIONAL FOOD

REGOLAMENTO 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. L'obiettivo è quello di promuovere e tutelare le denominazioni di prodotti agricoli e alimentari di qualità e non di tutelare la salute dei consumatori





PROTECTED TRADITIONAL FOOD



Protected Designation of Origin - PDO:

agricultural products and foodstuffs which are produced, processed and prepared in a given geographical area



Protected Geographical Indication - PGI:

agricultural products and foodstuffs closely linked to the geographical area. At least one of the stages of production takes place in the area



Traditional Speciality Guaranteed - TSG:

highlights traditional character, either in the composition or means of production

Food Safety

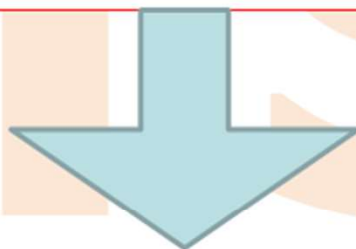




European
Commission

WHY FLEXIBILITY FOR TRADITIONAL FOOD?

EU supports the diversification of agricultural production and the promotion of traditional products



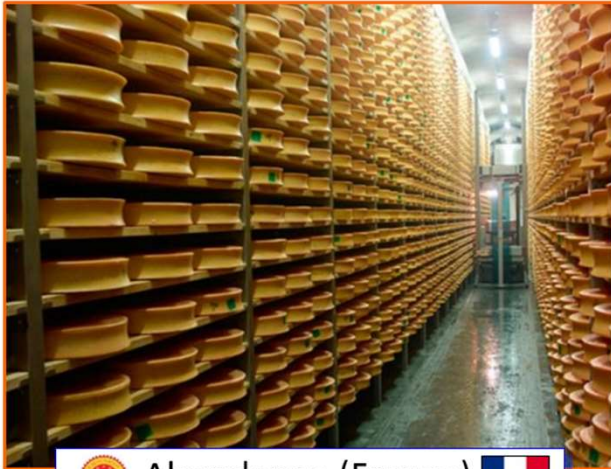
Specific provisions for Flexibility measures

107



WALLS CEILINGS DOORS

Rooms with tiles or porous natural stone in walls, ceilings and floor or other natural material in the floor



Abondance (France)

110

Food Safety

TRADITIONAL PREMISES

- Products complete their evolution during the ageing process
- Necessary to have a suitable environment taking in account the specific ambient flora
- These conditions aren't simply achievable in a cave or using wooden surfaces
- Products evolve through the microbial flora in part transmitted to the environment in which they are located



Food Safety

LOCALI

Premises where such products are exposed to an environment necessary for the part-development of their characteristics

- ✓ walls, ceilings and doors that are not smooth, impervious, non-absorbent or of corrosion resistant material
- ✓ natural geological walls, ceilings and floors

Art 7 Reg. 2074/05
point 2 letter (a)



109

WALLS CEILINGS DOORS

Stone cellars for ripening of milk products



Castelmagno (Italy)

Food Safety

111 DICO VETERINARIO IAPZ

EQUIPMENT MATERIALS

Copper vats in cheese production



 Tiroler Almkase (Austria)

118

Food Safety



EQUIPMENT MATERIALS

Wooden equipment in cheese production



 Mozzarella di bufala Campana (Italy) 

119

EQUIPMENT MATERIALS

Equipment made of straw (cheese production)

This photo is copyright protected and reproduction, modification and republication on any means are prohibited, even partially. However, it can be used for non-profit purposes provided that: 1) the watermark is not removed 2) the author and source are mentioned 3) a link to our home page is created (<http://www.archart.it>)



Puglia





Campania



Sardegna



Sicilia

 Ricotta di fuscella (Italy) 

122

La flessibilità è necessaria affinché gli alimenti tradizionali possano continuare a essere prodotti

- L'FHP offre flessibilità per la produzione di alimenti tradizionali, limitatamente a locali e attrezzature
- Tradizionale NON significa sporco
- Le norme igieniche di base devono essere rispettate in TUTTE le fasi

Relazione della Commissione del 2009: le autorità competenti negli Stati membri potrebbero non essersi avvalse di tutte le possibilità di flessibilità offerte dalla legislazione

La relazione dell'FVO DG(SANCO)/2010-6150 ha confermato le difficoltà e le carenze nell'applicazione delle disposizioni per la flessibilità

Ref. Anni(2011)880007 - 17/08/2



EUROPEAN COMMISSION
HEALTH & CONSUMERS DIRECTORATE-GENERAL
Directorate F - Food and Veterinary Office

DG(SANCO)/2010-6150 - MR FINAL

GENERAL REPORT OF A MISSION SERIES
CARRIED OUT IN
SIX MEMBER STATES
IN THE PERIOD NOVEMBER 2009 TO MARCH 2010
IN ORDER TO GATHER INFORMATION REGARDING THE APPLICATION OF THE
HYGIENE REGULATIONS IN SMALL ESTABLISHMENTS PRODUCING MEAT AND MEAT
PRODUCTS OF MAMMALS AND DAIRY PRODUCTS



2010-6150 REPORT: MOST COMMONLY USED FLEXIBILITY MEASURES

- Sostituzione dell'HACCP a volte con buone pratiche igieniche, la documentazione pertinente era molto limitata o inesistente
- Scarso livello di dettaglio dei programmi di autocontrollo basati su HACCP
- Programma di campionamento microbiologico più leggero

NON CONFORMITÀ CHE SI POTEVANO RISOLVERE CON MISURE DI FLESSIBILITÀ (esempi)

- Separazione tra attività al dettaglio e attività riconosciute
- Separazione temporale di diverse attività nello stesso luogo
- Spogliatoi e barriera igienica all'ingresso
- Accesso dagli spogliatoi alle sale di lavoro
- Conservazione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione
- Obbligo di stabilire procedure basate su HACCP
- Documentazione dei propri controlli, registrazione della temperatura

IL LIVELLO DI APPLICAZIONE DELLE MISURE DI FLESSIBILITÀ ERA MOLTO DIVERSO NEI SEI STATI MEMBRI VISITATI

- In alcuni casi l'ACC ha fornito alle proprie autorità orientamenti per l'applicazione delle misure nazionali. In altri Stati membri spettava esclusivamente alle autorità applicare la flessibilità a livello locale
- Anche all'interno degli Stati membri le misure di flessibilità applicate erano diverse tra le regioni e l'ACC non era sempre a conoscenza dei dettagli delle misure di flessibilità applicate in tutte le parti degli Stati membri

nei piccoli stabilimenti visitati che non potevano beneficiare di misure di flessibilità le non conformità erano più frequenti.

Pochissimi casi in cui è stata applicata la flessibilità potrebbero comportare possibili rischi per la salute



European
Commission

LOCALISED, MARGINAL, RESTRICTED ACTIVITIES

Combination of three criteria

- Localised: immediate vicinity
- Marginal: amount/percentage from the usual production
- Restricted: certain products or establishments only

Notification procedure according to Directive 2015/1535



AN EXAMPLE: IRELAND

Marginal

total supply less than 2000 kg/ week, or supply to other retail establishments no more than 25% of the total

Localised

within 100km of the supplying establishment

Restricted

the FBO does not supply other retail establishments with either ready-to-eat food of animal origin, or more than 250 kg per week in total of minced meat, meat preparations made from minced meat or meat products made from minced meat, prepared or processed in his or her establishment



PICCOLE STRUTTURE MISURE DI FLESSIBILITÀ

Eseguire diverse fasi di produzione e/o produzione di prodotti diversi nella stessa stanza: separazione nel tempo

- Stoccare materie prime, prodotti finiti nello stesso locale: separazione nello spazio
- Utilizzare lo stesso ingresso/uscita per materie prime, prodotti finiti e prodotti non conformi: separazione nel tempo
- Strutture ubicate nello stesso locale di un edificio residenziale privato: utilizzare un'area privata come zona spogliatoio e lavaggio

SMALL ESTABLISHMENTS

- Processing milk: maximum 10,000 litres/ day
- Meat and/or fishery products: maximum 5,000 kg/week
- Egg packing centres: maximum 3,000,000 eggs/ year



2014 454 HR

Finalised



II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

**relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi
igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità
in materia di attuazione in determinate imprese alimentari**

(2022/C 355/01)

INDICE



GHP – Corrette Prassi igieniche

Fasi con condizioni di temperatura o tempo/temperatura (refrigerazione, cottura , ecc.)

Valutazione del pH e dell'aW o dell'acidità in °SH

Ispezione visiva per verificare l'efficacia della pulizia

Gestione degli allergeni

Ispezione visiva degli imballaggi per rilevare la presenza di gas, danni o etichette imprecise

La convalida e la verifica richiederanno, in alcuni casi, il campionamento e l'analisi dei pericoli microbiologici e chimici;

Le registrazioni di sorveglianza, convalida e verifica andrebbero conservate

L'eventuale azione correttiva in caso di anomalia dovrebbe comportare una revisione dell'applicazione delle GHP,

Nel caso di recidive il rischio andrebbe rivalutato e riviste le misure di controllo

Esempio di flessibilita' - GHP

Non è necessario disporre di procedure documentate per le attività di pulizia e disinfezione o per le verifiche visive, visto che poche persone sono coinvolte. Il personale deve sempre essere in grado di spiegare le attività di pulizia e disinfezione, indipendentemente dalle procedure documentate.

La flessibilità in materia di registrazione potrebbe essere accettata più facilmente rispetto alla flessibilità in materia di sorveglianza (ad esempio frequenza).

Mantenere la temperatura corretta è molto più importante che registrarla e le registrazioni possono essere prodotte solo in caso di anomalie

Realizzazione di un diagramma di flusso

La natura dell'attività definirà la complessità del diagramma di flusso richiesto , che in determinate imprese, potrebbe essere estremamente semplice,

IMPORTANTE : conferma in loco del diagramma di flusso

Analisi dei pericoli

A causa della natura dell'impresa alimentare e degli alimenti in essa manipolati, un'analisi dei pericoli può dimostrare che non sono stati identificati pericoli significativi e non è necessario identificare CCP. In questo caso i pericoli alimentari possono essere controllati con solo le GHP. Esistono delle eccezioni come stabilimenti di inscatolamento, alimenti per gruppi vulnerabili di consumatori, allergeni

I limiti critici devono avere una base scientifica, ma in alcuni casi si possono basare sull'esperienza. Per molte produzioni e trasformazioni degli alimenti esiste un'ampia esperienza che dimostra l'efficacia delle misure specifiche utilizzate per il controllo dei pericoli alimentari.

QUESTIONI CHIAVE PER L'HACCP SEMPLIFICATO

gli operatori del settore alimentare dovrebbero stabilire e attuare programmi e procedure di sicurezza alimentare basati sui principi HACCP

non c'è bisogno di inutili e complicati sistemi HACCP

QUESTIONI CHIAVE PER L'HACCP SEMPLIFICATO

articolo 5 (2) (g): la documentazione e le registrazioni devono essere commisurate alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare

L'obbligo di generare documenti deve essere flessibile al fine di evitare oneri eccessivi per le imprese molto piccole



KEY ISSUES FOR SIMPLIFIED HACCP

Official Journal C 278 of the European Union



English edition

Information and Notices

Volume 59

30 July 2016

Commission Notice

on the implementation of food safety management systems covering prerequisite programs (PRPs) and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses (2016/C278/01) - **CNHACCP**

63

Food Safety

DOTTOR ANGELO CITRO MEDICO VETERINARIO IAPZ



FLEXIBILITY

Food Safety Management System

POSSIBILITÀ DI FLESSIBILITÀ:

1. Prerequisiti
2. Attività preliminari HACCP
3. Principi HACCP: HA, CCP, Limiti Critici, Monitoraggio, Documenti e registrazioni

FLESSIBILITA' E HACCP: Attività preliminari HACCP

Nessun team HACCP permanente, ma una persona responsabile per HACCP/FSMS

- Descrizione del prodotto: utilizzo delle informazioni sul prodotto esistenti (etichetta, internet)
- Diagramma di flusso semplice (natura del business!)

FLESSIBILITÀ E HACCP: CRITERI

Per quanto riguarda l'articolo 5, paragrafo 2, lettera g, del regolamento (CE) n. 852/2004 , Due criteri principali per poter beneficiare della flessibilità: NATURA E DIMENSIONE dell'impresa, da considerare separatamente

- A. NATURA: approccio basato sul rischio, l'analisi dei pericoli svolge un ruolo cruciale
- B. DIMENSIONE: riflesso in una riduzione degli oneri amministrativi

FLESSIBILITA' E HACCP

Considerando 15 del Reg. 852/2004 riconosce chiaramente che non in tutti i casi i CCP potrebbero essere identificati

In tal caso l'applicazione delle procedure basate sui principi HACCP si limitano **al primo principio**

Identificare i rischi potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi.

Valutare le probabilità che il rischio si verifichi e identificare le misure preventive per il suo controllo
È necessaria un'analisi dei pericoli per giustificare in modo basato sul rischio il motivo per cui NON è necessario alcun CCP e dimostrare che i PRP sono sufficienti per controllare i rischi

La flessibilità sull'ANALISI dei pericoli non è direttamente collegata alle dimensioni dello stabilimento

SCENARI PER “PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI HACCP”

Guide alle buone pratiche (GHP/GMP) quando tutti i pericoli sono controllati Programmi prerequisiti (PRP) da Buone Pratiche

2. Guide di settore specifiche (ad es. carne, latte, ecc.) buone prassi incluse e i principi dell'HACCP lo sono già
3. Guide HACCP generiche
4. Sviluppare un proprio sistema HACCP completo

2 – GUIDE SPECIFICHE DI SETTORE

Una descrizione semplice e pratica del modo in cui controllare i pericoli

- Linee guida per l'attuazione pratica dei PRP(programmi prerequisiti)
- HA già fatto, tutti i rischi significativi coperti
- CCP predeterminati
- Procedure chiaramente definite per il monitoraggio, le azioni correttive e la verifica
- Requisiti e registrazioni

3 – GUIDE HACCP GENERICHE

Tutti i 7 principi dell'HACCP applicati

- È possibile applicare anche la flessibilità
- Uso delle guide HACCP generiche adottate
- Deve essere disponibile una persona adeguatamente addestrata
- Quando si utilizzano guide HACCP generiche: è richiesta un'analisi per la possibile presenza di pericoli aggiuntivi e metodi per controllarli

REGISTER(S) OF EU- AND NATIONAL GUIDES TO GOOD PRACTICE

https://ec.europa.eu/food/food/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en

European Commission

EN English Search

Food Safety

Home Food Animals Plants Horizontal topics

European Commission > Food Safety > Food > Biological safety > Food Hygiene > Guidance Platform

Guidance Platform

PAGE CONTENTS

- About the platform
- EC guidance**
- Stakeholder guidance
- National guidance

About the platform

In order to assist Member States and food business operators to better understand the food hygiene rules and how to implement them in specific sectors, a selection of representative full guides at EU and national level for different aspect are made available through the links below.

For detailed information about national guidelines in different sectors users should check the [EU Register of National Guides to Good Hygiene Practice](#) which provides an overview of all guides.

75

EC guidance





EFSA - FLEXIBILITY RELATED TO FSMS

Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems

SCIENTIFIC OPINION



**SCIENTIFIC OPINION
ADOPTED: 18 January 2017**

EFSA Journal 2017;15(3):4697

76

Food safety



Per quali settori è consigliabile utilizzare Guide generiche all'implementazione delle procedure basate sull'HACCP?

dove vi sono molti punti in comune tra le aziende, il processo di produzione e la manipolazione degli alimenti avviene in conformità con procedure ben note e dove la prevalenza del pericolo è ben nota

Il pacchetto sull'igiene alimentare, il sistema HACCP e le linee guida pertinenti offrono la possibilità di implementare flessibilità nell'attuazione dell'HACCP e dell'autocontrollo

- FSMS: Food Safety Management System tutte le misure implementate per controllare i pericoli
- Ruolo di base coperto dalle GHP e dalle Guide generiche HACCP
- Obiettivo principale: flessibilità per le piccole imprese
- Tendenza principale: sostituzione dei principi HACCP con prerequisiti – misure generali di controllo
- Tenuta dei registri a volte limitata alle non conformità e alle relative azioni correttive



RUOLO DELLE GUIDE DI BUONA PRATICA PER L'IGIENE E PER L'APPLICAZIONE DEI PRINCIPI HACCP

Le guide svolgono un ruolo significativo nel concedere supporto all'OSA chiamato a decidere:

- matrice da campionare
- frequenza di campionamento
- microrganismo di interesse
- azioni correttive e misure specifiche da adottare nel caso si ottengano risultati insoddisfacenti

RUOLO DELLE GUIDE

Le linee guida possono supportare l'OSA nel giustificare il proprio piano di verifica:

- la frequenza di campionamento e la dimensione dei campioni possono essere ridotte in alcune circostanze
- i luoghi di campionamento da affrontare dovrebbero essere adattati alla situazione reale
- metodi analitici alternativi possono aiutare a gestire meglio i processi



Il Manuale

Sul sito della Commissione Europea:
https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en
(on this page, click on: “*guidelines provided by stakeholders organizations*” and then on “EN/...” close to “*European GGHP in the production of **ARTISANAL** cheese and dairy production*”).

Manuale Europeo **per le Buone Prassi di Igiene**

nella produzione di formaggi artigianali e prodotti lattiero-caseari

Rivolta a:

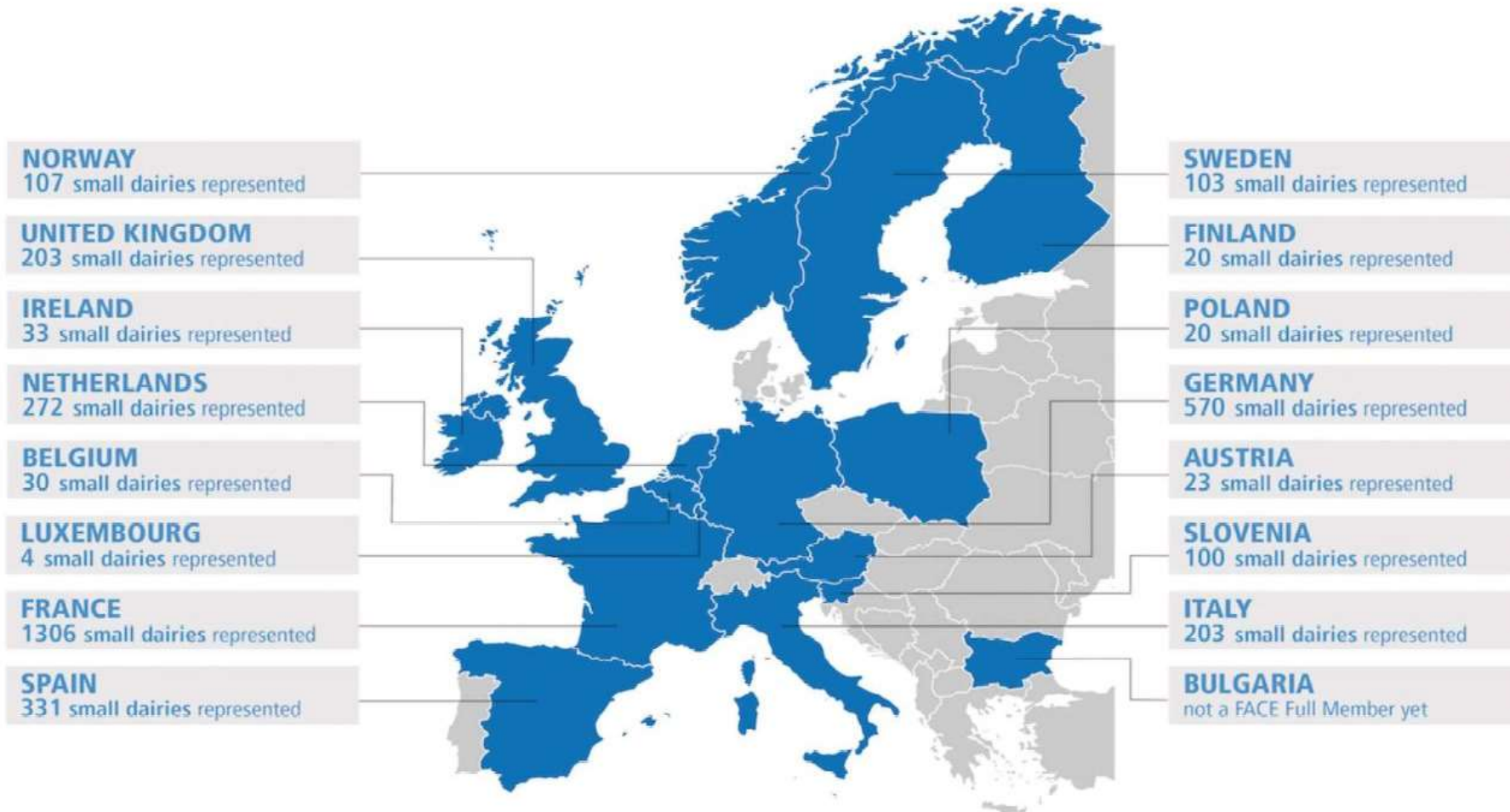
Aziende Agricole e Produttori Artigiani

**Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network**





FACEnetwork Member States⁷





Perchè il progetto di un Manuale Europeo?

- Il Pacchetto Igiene (vedi Regolamento 852/2004-art.5) richiede la realizzazione e l'applicazione di procedure permanenti basate sui principi HACCP per tutti gli operatori del settore alimentare.
- I Manuali per le buone pratiche igieniche sono presentati come strumenti utili per aiutare gli operatori a rispettare questo regolamento (vedi Regolamento 852/2004 - art.1§9)



Perchè il progetto di un Manuale Europeo?

- Problemi con l'implementazione del pacchetto igiene nei piccoli caseifici
- Le autorità nazionali "danno la colpa" all'Unione Europea
- In molti casi ci si persuade per essere fuori ambito europeo
- Insufficiente implementazione delle disposizioni sulla flessibilità
- **Volevamo essere totalmente ^{rispettosi} nell'ambito del regolamento UE**
- **Riconoscimento delle nostre conoscenze specifiche sulla gestione della sicurezza alimentare nel nostro settore**
- **Uno strumento semplice per i produttori per migliorare la gestione della sicurezza alimentare ...**
- **Capace di prendere in considerazione le specifiche pratiche reali**
- **Redatto da produttori e specialisti del settore**
- **Esempi di disposizioni sulla flessibilità**

Per chi è disegnato questo Manuale?

- Produttori in caseifici di “azienda agricola”: lavorazione del latte proveniente almeno dalla **maggioranza dei propri animali** secondo metodi tradizionali
- Produttori in caseifici “**Artigianali**”: raccolta del **latte da allevatori locali** e lavorazione in piccole strutture secondo metodi tradizionali
- Il manuale volontario è applicabile **qualunque sia il loro stato:**
 - ✓ **approvato dalla Commissione Europea**
 - ✓ **registrazione** (a seconda del paese: deroga, esclusione ... per vendita loale)

Qual è il significato di «guida ufficialmente approvata»?

« Ufficialmente approvato » significa che:

- È fra i manuale ufficiale dell'Unione Europea
- Il Manuale è stato approvato dalla Commissione Europea e ciascuno dei 28 Stati membri dell'UE:
 - Non è possibile impedire a un produttore europeo di utilizzare il Manuale se lo desidera
 - Durante le ispezioni, gli ispettori locali devono tenere conto del Manuale nel caso in cui sia applicato
 - Le ispezioni devono consistere nel verificare l'efficienza dell'attuazione del FSMS, ma non devono mettere in discussione le pratiche
- Il Manuale è pubblico, pubblicato in 24 lingue sul sito web della Commissione Europea e nella Gazzetta Ufficiale dell'UE



La storia del progetto: dall'idea ... all'approvazione

- 2010: primi scambi di idee riguardo al progetto all'interno di FACEnetwork
- 2010 – 2014: diversi contatti / incontri con la Commissione Europea e con il Parlamento Europeo per spiegare il progetto e chiedere finanziamenti
- marzo 2015: grazie al sostegno di numerosi delegati europei, il DG SANITA' ha concesso sussidi a FACEnetwork («progetto pilota»)
- **marzo 2015 – marzo 2016: scrittura del Manuale**
- marzo 2016 – dicembre 2016: valutazione da parte della CE e dei 28 Stati membri> emendamenti, negoziati
- 16 settembre 2016 : **Comitato Permanente PAFF** (plant, animal, food, feed) - con la partecipazione di FACE
- **3 dicembre 2016: approvazione ufficiale**
- **2017: traduzione nelle lingue ufficiali dell'UE**
- **22 novembre 2017: conferenza a Bruxelles - presentazione ufficiale**

Dottor A. Citro med. veterinario IAPZ



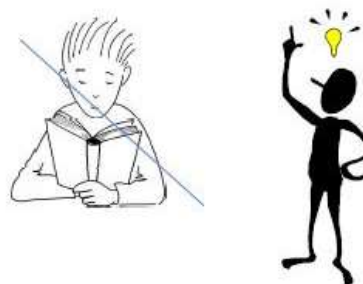
Lo spirito del Manuale

- L'approccio generale è preventivo ed è basato sull'attuazione di buone pratiche
- **Non ci sono CCP che non siano applicabili alle nostre produzioni tranne la pasteurizzazione**
- **La frequenza di campionamento è responsabilità del produttore**
- **“Archivio” solo se ci sono Non Conformità**
- **Responsabilità del produttore = il produttore è la persona competente. Nessun piano standard fisso o valori indicativi, in modo che il produttore possa decidere delle proprie pratiche**
- **Un solo analisi dei pericoli per tutti i caseifici artigianali europei**

Il manuale è il sistema di gestione della sicurezza alimentare

Il Manuale è uno strumento per soddisfare gli obblighi normativi

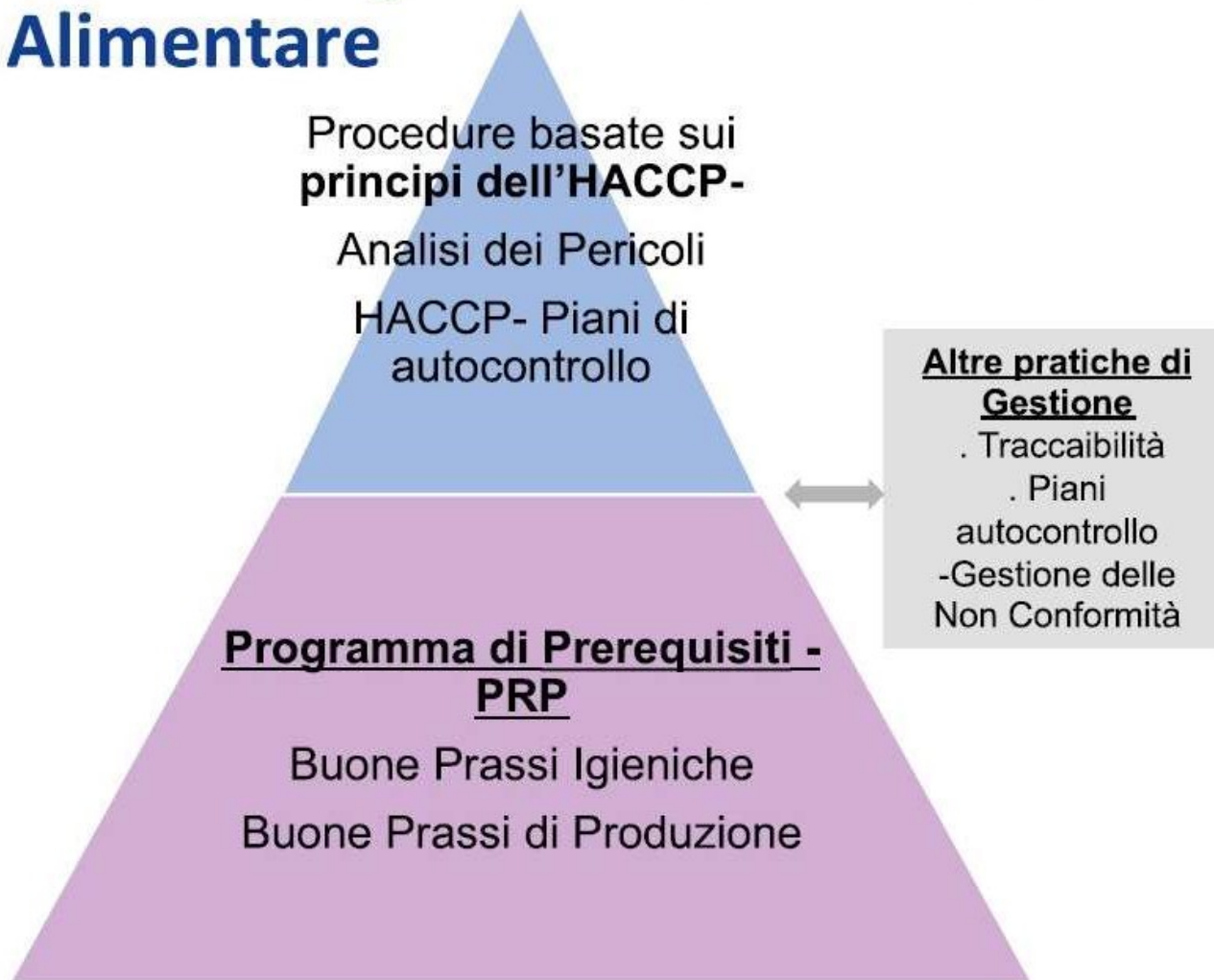
- Il Manuale non è un testo tecnico né un volume che elenca le disposizioni normative
- Il Manuale non è stato pensato per essere un classico 'libro', è stato pensato per essere uno 'strumento'



Definizione di strumento = qualsiasi cosa usata come mezzo per eseguire un'operazione o per raggiungere un fine (fonte: dizionario Collins)

Nel caso del Manuale, il fine è: consentire all'utente (produttore) di essere conforme agli obblighi normativi

Sistema di gestione della Sicurezza Alimentare



Dottor A. Citro med. veterinario IAPZ

= Food Safety Management System
FSMS

Il regolamento richiede non solo di attuarlo ma anche di **formalizzarlo**

> Il manuale è necessario!

Indice del manuale

> Il sistema di gestione della sicurezza alimentare è qui!



Section I – THE PURPOSE AND APPLICATION OF THE GUIDE

Section II - GOOD HYGIENE PRACTICES (GHP)

- GHP staff: general hygiene, training and health
- GHP premises and equipment
- GHP cleaning
- GHP disinfection
- GHP pest control
- GHP water quality

Section III – GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)

- GMP cultures
- GMP coagulants: production, storage, use
- GMP additions to the milk and curd
- GMP salting
- GMP product storage and transport
- GMP direct sale

Section IV – Risk analysis for Primary Production

- Milk production and storage on the farm

Section V - HACCP-based Plans

- milk collection, storage in the dairy and treatment
- lactic coagulation cheeses
- enzymatic and mixed coagulation cheeses
- cheeses and milk products made by evaporation and precipitation
- pasteurized milk for consumption
- raw milk for consumption
- butter and cream
- fermented milk products
- non fermented dairy products

Section VI - TRACEABILITY

Section VII - SELF-MONITORING

Section VIII - NON CONFORMITY MANAGEMENT

APPENDIX I- HAZARD ANALYSIS FOR MILK PRODUCTS

APPENDIX II - GLOSSARY

Dottor A. Citro med. veterinario IAPZ



Indice del manuale

> Il sistema di gestione della sicurezza alimentare è qui!

Section II - GOOD HYGIENE PRACTICES (GHP)

- GHP staff: general hygiene, training and health
- GHP premises and equipment
- GHP cleaning
- GHP disinfection
- GHP pest control
- GHP water quality

Section III - GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)

- GMP cultures
- GMP coagulants: production, storage, use
- GMP additions to the milk and curd
- GMP salting
- GMP product storage and transport
- GMP direct sale

GHP e GMP (= PRPS) sono progettati per controllare in modo generale i pericoli.

La loro gestione fornisce le basi per un'efficace applicazione HACCP.

Contengono tutte le misure igieniche generali adeguate al settore interessato ...

Per i prodotti lattiero caseari di aziende agricole ed artigianali abbiamo identificato i **12 PRPS** descritti nelle sezioni II e III del Manuale.

prerequisites programs

➤ Per stabilire le proprie procedure, i produttori possono utilizzare direttamente le procedure GHP e GMP del Manuale

Dottor A. Citro med. veterinario IAPZ



Indice del manuale

> Il sistema di gestione della sicurezza alimentare è qui!

Section IV – Risk analysis for Primary Production

- Milk production and storage on the farm

Section V - HACCP-based Plans

- milk collection, storage in the dairy and treatment
- lactic coagulation cheeses
- enzymatic and mixed coagulation cheeses
- cheeses and milk products made by evaporation and precipitation
- pasteurized milk for consumption
- raw milk for consumption
- butter and cream
- fermented milk products
- non fermented dairy products

APPENDIX I- HAZARD ANALYSIS FOR MILK PRODUCTS

Questi capitoli sono una «procedura basata sui principi HACCP» fatta sull'esperienza dei produttori e dei tecnici del settore:

- Un'analisi generale dei “pericoli”

- . In allegato (per non "pesare" sulla parte operativa del documento)
- . Sono descritti i principali pericoli chimici, fisici e microbiologici (natura, caratteristiche, prevenzione generale) e per quelli più rilevanti viene fornita una base per l'attuazione dei piani di autocontrollo

- “Piani di autocontrollo basati sul sistema HACCP”

Per ogni tipo di flusso di processo (latte e prodotti raggruppati in 8 grandi famiglie, viene effettuata un'analisi specifica ed esauriente, presentata sottoforma di tabella

Dottor A. Citro med. veterinario, ASL Salerno



Come «personalizzare» il Manuale?

► 1° Passo : Il produttore utilizzerà soltanto le schede che gli sono utili

- Il Manuale è composto da schede separate> l'utente può selezionare solo i fogli relativi ai suoi prodotti e alle sue produzioni
- *Ad esempio, un produttore che trasforma il proprio latte vaccino in formaggi a coagulazione lattica manterrà solo:*
 - *Tutte le schede relative al GHP e GMP*
 - *La scheda «analisi del rischio per la produzione primaria»*
 - *Il piano basato sui principi del Sistema HACCP «Formaggi a coagulazione lattica»*
 - *Le schede relative alla tracciabilità; la gestione dell'autocontrollo e delle non conformità*

Come personalizzare il Manuale?

► 2° Passo: Il produttore dovrebbe adattare le Buone Prassi Igieniche e le Buone Prassi di Produzione alla sua realtà produttiva

Per ogni scheda il produttore dovrebbe:

- Cancellare i punti che non sono applicabili alla sua realtà produttiva
- Tener conto delle raccomandazioni applicabili alla sua realtà produttiva ed evidenziare e dettagliare le cose più rilevanti per la propria produzione

Esempio di personalizzazione delle Buone Prassi Igieniche

Sezione II – Buone Prassi Igieniche PERSONALE: IGIENE GENERALE, FORMAZIONE, SALUTE

I pericoli rappresentati dagli operatori del settore alimentare sono facilmente controllabili attraverso semplici prassi igieniche e i rischi limitati conseguenti al basso numero di dipendenti, che tipicamente lavora in un piccolo caseificio/attività di produzione alimentare, permette una certa flessibilità nell'interpretazione dei requisiti normativi.

Tali prassi igieniche vengono applicate da tutti coloro che manipolano alimenti – sia che lavorino da soli o con altri.

Igiene Generale per qualsiasi Operatore del settore alimentare (OSA)

Lavarsi le mani in modo efficace con acqua e sapone rappresenta il sistema principale per controllare le infezioni nel settore della produzione alimentare. Le unghie devono essere pulite e prive di smalto e non si devono indossare unghie finte. I pollici e gli spazi tra le dita devono essere lavati con cura. Le braccia nelle parti in punto in cui vengono a contatto con il cibo devono essere lavate. Nel caso di mungitura all'aperto dove l'acqua non è disponibile, si possono utilizzare gel per le mani o salviettine. Tuttavia, le mani devono essere igienizzate lavandole con acqua e sapone il prima possibile.

Il personale deve lavarsi le mani:

- Prima di mungere gli animali.
- All'ingresso dell'area di produzione alimentare.
- Prima di manipolare cibo o ingredienti o colture starter.
- In seguito all'utilizzo dei servizi igienici.
- In seguito all'utilizzo del telefono.
- Dopo la manipolazione di materiale potenzialmente contaminato.
- Ogni volta che siano sporche.

Il personale deve, attraverso il comportamento e le prassi igieniche, cercare di evitare la contaminazione e le contaminazioni crociate degli alimenti. In particolare:

- I tagli e le abrasioni devono essere ricoperte con una fasciatura o guanto waterproof.
- L'operatore che manipola alimenti deve astenersi nel fumare, sputare, masticare o mangiare.
- L'operatore che manipola alimenti deve evitare di starnutire o tossire sopra gli alimenti.
- I gioielli non devono essere autorizzati nelle aree di produzione sebbene talvolta fatte eccezioni ad es. fedi nuziali semplici e prive di pietre preziose o piccoli orecchini.
- Nel caso di un rischio di contaminazione con alimenti che contengano allergeni (inclusi cereali contenenti glutine, crostacei, molluschi, uova, pesce, arachidi, frutta a guscio, soia, sesamo, mostarda, sesamo, lupino e diossido di zolfo) questi non devono essere portati nella zona di manipolazione degli alimenti, o questo che non si tratti di ingredienti dichiarati.

Abbigliamento

Il personale deve indossare un abbigliamento dedicato per la mungitura e abiti puliti per la produzione alimentare; gli abiti indossati nel caseificio non devono essere gli stessi indossati per il lavoro in azienda agricola. Un cambio di camicia (abbigliamento protettivo o grembiuli) deve essere fornito all'ingresso dell'area di produzione alimentare e deve essere fatto prima di lasciare i locali o di andare in bagno. L'abbigliamento deve essere in buone condizioni – privo di strappi, sfilacciamenti e bottoni allentati.

Un cambio delle calzature (scarpe) deve essere previsto quando è necessario per impedire la contaminazione. Nel caso di utilizzo di un disinfettante per il lavaggio, il regolamento per assicurarne la reale efficacia.

Questa frase dice: *“Il personale deve lavarsi le mani prima di mungere gli animali ...”*

> Il casaro che non produce latte, cancellerà *“prima di mungere gli animali”* nel sua sezione Buone Prassi Igieniche.

Questa frase: *“[riguardo la formazione] il personale che manipola alimenti ed il personale di mungitura deve essere formato; questo può avvenire attraverso una qualifica ... o attraverso formazione diretta da parte di altro operatore con esperienza”*

> Il produttore dovrebbe evidenziare *“con istruzioni dirette da un collega più esperto”* se è la pratica usuale nella propria attività.

NB:NB: nel caso in cui alcuni membri dello "staff" abbiano effettuato formazioni i certificati possono essere aggiunti in appendice al GGHP, come documenti giustificativi

Per il resto, a condizione che il testo sia in linea con le sue pratiche, il produttore non ha nulla da aggiungere, da cancellare o da adattare

Esempio di personalizzazione del piano basato sui principi dell'HACCP

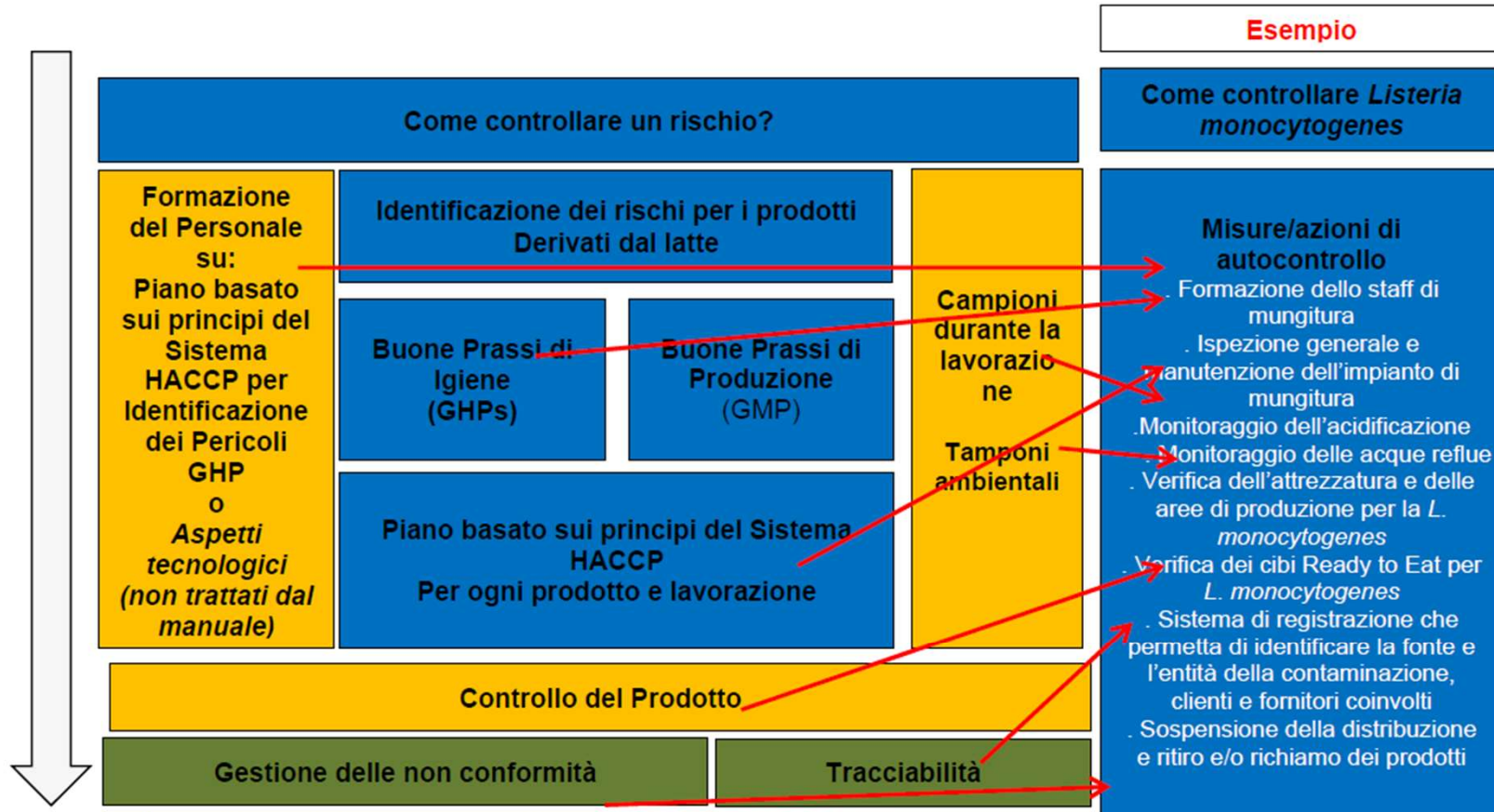
Estratto da: «Formaggi a coagulazione Lattica»

Process step to monitor	Why do we have to be careful?	Preventive actions	Checking/Monitoring procedure	Corrective actions
Maturation without inoculation	M: Growth of pathogenic bacteria: Milk can contain undesirable bacteria. When the number of lactic acid bacteria (LAB) is low or conditions for their development are unfavourable, pathogenic bacteria can dominate	Where possible, promote the development of LAB through good animal husbandry (see sheet milk production). Use proper maturation temperature and time to promote sufficiently rapid growth of LAB. (2)	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Add dose of acidifying culture. Reject suspect milk (taste, smell, appearance). Adjust production parameters (time, temperature). If it is a recurrent issue, improve milk production practices or change milk supplier.
Maturation with inoculation	M, C: Improper process parameters can allow growth of pathogenic bacteria	Maintain correct temperature, time and dose of cultures. Add cultures as soon as possible. Evening milking: They added in the tank just after milking Tank's temperature adjusted at 12°C	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Adjust production parameters: time, temperature, type and dose of cultures.

Se il produttore non usa la maturazione senza inoculazione, deve cancellare questa riga

La linea è mantenuta e adattata (dettagliata, ...) perché è la pratica abituale di questo produttore

Sezione VII – AUTOCONTROLLO



Il significato dei campionamenti analitici

I produttori possono garantire la sicurezza degli alimenti solo attraverso l'uso di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare. Risulta inefficace e non sufficiente l'affidarsi unicamente alle verifiche del prodotto finale. Tuttavia i campionamenti analitici possono fornire informazioni utili ai produttori, ma è importante distinguere chiaramente tra campionamento per la validazione del sistema e il campionamento per il controllo del processo produttivo.

FORMAZIONE

- Dovrebbe essere operata una distinzione tra formazione in materia di igiene in generale e formazione specifica in materia di HACCP
- Una formazione adeguata non necessita della partecipazione a corsi di formazione formali ma le competenze possono essere acquisite anche attraverso l'accesso a informazioni e consulenze tecniche fornite da professionisti privati o dall'A.C.

FORMAZIONE

La formazione destinata al personale dovrebbe essere commisurata alla natura ed alle dimensioni dell'impresa e tenere conto dei rischi specifici.

Rappresenta lo strumento più importante ai fini del conseguimento di una buona cultura della sicurezza alimentare o dell'adozione di azioni correttive nel caso di rilevamento di carenze.

GRAZIE DELL'ATTENZIONE



DOTTOR ANGELO CITRO MEDICO VETERINARIO IAPZ