FIDA

FEDERAZIONE ITALIANA
DETTAGLIANTI DELL'ALIMENTAZIONE

MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE NELL'AMBITO DEL COMMERCIO AL DETTAGLIO

Ai sensi del Regolamento CE 852/2004

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

FIDA
FEDERAZIONE ITALIANA
DETTAGLIANTI DELL'ALIMENTAZIONE

MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE NELL'AMBITO DEL COMMERCIO AL DETTAGLIO

Ai sensi del Regolamento CE 852/2004

VALIDATO DAL MINISTERO DELLA SALUTE IN DATA 9 DICEMBRE 2020

FIDA

FEDERAZIONE ITALIANA
DETTAGLIANTI DELL'ALIMENTAZIONE

PRESENTAZIONE E PREMESSA

A distanza di quindici anni dalla prima revisione della guida all'autocontrollo è maturato il momento per una seconda revisione, anche in considerazione degli sviluppi delle disposizioni in campo alimentare a livello sia europeo che nazionale.

In tale logica gli obiettivi di questa nuova edizione del Manuale sono i seguenti:

- aggiornamento del testo in conformità alle normative attualmente vigenti ed agli sviluppi tecnologici e scientifici intervenuti nei settori interessati
- semplificazione delle misure di corretta prassi operativa in materia di igiene, con l'intento di garantire una facile comprensione delle misure stesse da parte degli operatori del settore alimentare (OSA) nonché agevolarne la concreta applicazione nelle singole realtà commerciali
- coerenza con i pareri di EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) adottati in data 18/01/2017 e 27/09/2018 nonché degli altri orientamenti elaborati a livello europeo in materia di nuovo Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare (Comunicazione della Commissione 2020/C 199/01).

La metodologia di lavoro per raggiungere gli obiettivi è stata quella di riformulare il testo del Manuale FIDA 2005 seguendo il nuovo approccio semplificato per la gestione della sicurezza alimentare proposto dalle Autorità Europee rispetto all'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo che caratterizza il sistema HACCP. In particolare, viene offerta la possibilità di una più semplice procedura nell'individuazione dei pericoli e delle azioni per contrastarli, nell'ambito delle diverse attività, basandosi sui PRP (programmi di prerequisiti), vale a dire, in particolare, sulle buone pratiche di igiene (GHP) e di fabbricazione (GMP).

Il nuovo approccio definito dall'EFSA utilizza diagrammi di flusso per sintetizzare le fasi di produzione e tabelle descrittive per guidare l'OSA nella gestione della sicurezza alimentare, identificando i pericoli e le misure di controllo in linea con le normative vigenti.

Questa seconda revisione della guida di autocontrollo tiene inoltre debitamente conto anche della recente revisione della normativa nazionale in ambito alimentare, a partire dal decreto legislativo 231/2017 relativo all'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. (CE) 1169/2011, passando per i decreti ministeriali di più recente pubblicazione.

Si è cercato di rendere il contenuto del manuale il più comprensibile ed accessibile possibile, mantenendo lo strumento del glossario da consultare per evitare interpretazioni errate.

Spetterà in ogni caso all'OSA, eventualmente tramite il supporto di un consulente esterno, adattare i diagrammi e le tabelle contenute nel manuale, di carattere generico, alle proprie attività commerciali, in funzione delle procedure che vengono svolte presso l'esercizio di cui è titolare, come anche mantenere aggiornata la documentazione secondo le indicazioni relative alle singole fasi di processo.

Per raggiungere gli obiettivi indicati nella premessa e presentazione del Manuale è stato costituito apposito Gruppo di Lavoro con le seguenti figure professionali:

Amalia Pannuti – *Direttore Affari legali e legislazione di impresa Confcommercio Milano Lodi Monza Brianza*;

Francesco Ignazio Rienzo - *Area Legislativa Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza;*

Claudio Salluzzo - *Coordinatore Filiera Agroalimentare Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza*;

Simone Passerini – *Coordinamento Filiera Agroalimentare Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza*;

Paolo Carsetti - *Responsabile Club Sicurezza Promo.Ter Unione*

con il supporto tecnico e redazionale di:

Giovanni Paolo Magistri – *Biologo, specialista in igiene degli alimenti e sanità ambientale, consulente Club Sicurezza Promo.Ter Unione*

Mario Bonicalza – *Tecnologo Alimentare e docente presso CAPAC Politecnico del Commercio e del Turismo*

Davide Pessina – *Veterinario, Responsabile qualità aziendale*

Franco Gibelli – *Responsabile Area Legislativa Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza*

con l'assistenza di

Roberto Cerminara – *Responsabile Settore Commercio e Legislazione d'Impresa Confcommercio Imprese per l'Italia*

Letizia Maria Vallone – *Settore Commercio e Legislazione d'Impresa Confcommercio Imprese per l'Italia*

con la condivisione di

Donatella Prampolini – *Presidente FIDA*

Samuele Tognaccioli – *Vice Presidente FIDA*

Gianluigi Zaffaroni – *Vice Presidente FIDA*

Sergio Monfrini – *Consigliere di Giunta FIDA*

Roberto Marta – *Segretario FIDA*

Questo manuale non può essere, totalmente o in parte, copiato, fotocopiato, riprodotto o tradotto senza il previo consenso scritto di FIDA.
Gli associati di FIDA o del Sistema Confcommercio sono autorizzati all'utilizzo del Manuale nell'ambito del proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare.

FIDA
FEDERAZIONE ITALIANA
DETTAGLIANTI DELL'ALIMENTAZIONE

INDICE

CAPITOLO 1 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

1.1 Scopo 12

1.2 Campo di applicazione 13

CAPITOLO 2 - DEFINIZIONI E TERMINOLOGIA 16

CAPITOLO 3 - NORMATIVA COGENTE E ALTRE FONTI DI RIFERIMENTO

3.1 Normativa europea 24

3.2 Normativa nazionale 26

3.3 Altre fonti 27

CAPITOLO 4 - DESCRIZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

4.1 Premessa 30

4.2 Diagrammi di flusso 31

4.2.1 Gastronomia 31

4.2.2 Pastificio di pasta fresca 24

4.2.3 Salumeria 37

4.2.4 Macelleria 40

4.2.5 Pescheria 43

4.2.6 Panificio (pane e altri prodotti da forno) e/o attività che prevedono l'utilizzo di semilavorati congelati 47

4.2.7 Pasticceria fresca 50

4.2.8 Gelateria 53

4.2.9 Negozio di generi alimentari (ortofrutta, scatolame, libero servizio compresi i prodotti lattiero-caseari) 56

4.2.10 CEDI 59

4.2.11 Vendita a distanza e trasporto presso domicilio consumatori o altra struttura di vendita 62

4.2.12 Esempio diagramma di flusso per negozio con attività di vendita aggregate 64

CAPITOLO 5 - PERICOLI E RISCHI SPECIFICI

5.1 Introduzione 68

5.2 Descrizione dei pericoli 69

5.3 Batteri responsabili di MTA (Malattie Trasmesse da Alimenti) 74

CAPITOLO 6 - CORRETTE PRASSI IGIENICHE

6.1 Premessa 92

PRP 1 - Infrastruttura 92

PRP 2 - Pulizia e disinfezione 97

PRP 3 - Lotta agli animali infestanti (Pest controll) 102

PRP 4 - Manutenzione e taratura tecnica 105

PRP 5 - Contaminazione fisica e chimica 107

6.1 PRP 6 - Allergeni 109
PRP 7 - Gestione dei rifiuti (deposito e smaltimento) 111
PRP 8 - Controllo di acqua e aria 112
PRP 9 - Igiene e formazione del personale 113
PRP 10 - Materia prima 116
PRP 11 - Controllo delle temperature degli ambienti di stoccaggio 118
PRP 12 - Metodologia di lavoro 120
PRP 13 - Informazioni sul prodotto al consumatore 136
PRP 14 - Controllo della data di scadenza del prodotto 139
PRP 15 - Gestione degli alimenti restituiti 141

CAPITOLO 7 - SISTEMA GESTIONE SICUREZZA ALIMENTARE (FSMS)

7.1 Introduzione alla semplificazione 146
7.2 Tabelle FSMS 148
7.2.1 Gastronomia 149
7.2.2 Pastificio 153
7.2.3 Salumeria 156
7.2.4 Macelleria 159
7.2.5 Pescheria 162
7.2.6 Panificio (pane e altri prodotti da forno) e/o attività che prevedono l'utilizzo di semilavorati congelati 167
7.2.7 Pasticceria fresca 170
7.2.8 Gelateria 174
7.2.9 Negozio di generi alimentari (ortofrutta, scatolame, prodotti libero servizio compresi i prodotti lattiero – caseari) 178
7.2.10 CEDI 182
7.2.11 Vendita a distanza e trasporto presso domicilio consumatori o altra struttura di vendita 184

CAPITOLO 8 - POLITICHE DI GESTIONE E COMUNICAZIONE

8.1 Rintracciabilità e sistemi di richiamo/ritiro 188
8.2 Informazioni sul prodotto al consumatore 194
8.3 Strategia di divulgazione 194

ALLEGATI

Allegato 1 - Allegato II REG. CE N. 1169/2011/UE 198
Allegato 2 - Temperature di conservazione degli alimenti nell'ambito della vendita al dettaglio 199
Allegato 3 - Allegato II parte B Reg. CE n. 2158/2017/UE 202
Allegato 4 - Metodo HACCP 203
Allegato 5 - Appendici 2, 3A, 3B e 5 alla Com 2016/C 278/01 209

FIDA

FEDERAZIONE ITALIANA
DETTAGLIANTI DELL'ALIMENTAZIONE

.1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

1.1 Scopo

I manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP (art. 1, comma 1, lett. e, Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari).

Questa edizione del Manuale si propone, quindi, di aiutare gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) del commercio al dettaglio a realizzare ed applicare un sistema di gestione (o di controllo) per la sicurezza alimentare efficace, flessibile e semplificato. In tale logica il presente Manuale ha anche l'obiettivo di fornire una guida per l'implementazione e l'applicazione dei programmi di prerequisiti (PRP) e per l'elaborazione delle procedure connesse al sistema HACCP.

1.2 Campo di applicazione

Il manuale è concepito per l'applicazione nei settori della vendita al dettaglio, anche con annessa produzione e preparazione con o senza cottura, di prodotti alimentari. Si intendono comprese anche le correlate attività di vendita a distanza (e-commerce) e trasporto presso il domicilio del consumatore o altra struttura di vendita.

Le tipologie di attività produttiva a cui è indirizzato sono:

- gastronomie;
- pastifici;
- salumerie;
- macellerie;
- pescherie;
- panifici/rivendite di pane e attività di produzione di altri prodotti da forno;
- pasticcerie;
- gelaterie artigianali;
- esercizi commerciali di prodotti ortofrutticoli;
- rivendite di alimenti preimballati e/o sfusi;
- rivendite di prodotti lattiero-caseari;
- le strutture centralizzate di acquisto (gruppi di acquisto, centrali di acquisto) costituite in forma associata da singoli commercianti, nelle parti relative a scelta dei fornitori, acquisti, stoccaggio, trasporto.

Le suddette attività possono anche coesistere contemporaneamente nello stesso esercizio commerciale, in quanto è sempre più diffusa un'offerta differenziata e multicanale, al fine di soddisfare le moderne esigenze del consumatore.

Nelle attività commerciali sopra elencate si può applicare la flessibilità prevista dalle Comunicazioni della Commissione (2016/C 278/01 – 2020/C 199/01), dai Pareri di EFSA del 18 gennaio 2017 e del 27 settembre 2018, dal Regolamento CE n. 852/2004 e dalla normativa nazionale vigente.

Il presente Manuale è, quindi, una guida che consente all'OSA di applicare un approccio semplificato che prende spunto dalle indicazioni fornite a livello europeo.

Nel caso di normativa sopravvenuta il presenta Manuale rimane, comunque, applicabile per le parti non incompatibili con le nuove disposizioni.

Nell'ottica di monitorare gli aggiornamenti normativi rilevanti e gli sviluppi tecnologici di interesse, FIDA procederà ad un riesame periodico del presente Manuale con cadenza almeno annuale con l'assistenza tecnica necessaria.