

Normativa H.A.C.C.P:

## **IL DECRETO LEGISLATIVO N.193/07 (EX 155/97) E LA DISINFESTAZIONE:**

Questo decreto scaturisce da una serie di atti normativi di origine comunitaria atti a garantire in Europa la circolazione di alimenti con omogenee qualità **igieniche**.

Per **igiene** dei prodotti alimentari l'art.2 del D.Lvo n.155/97 intende “ **tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la solubrità dei prodotti alimentari**”.

Per garantire l'igienicità degli alimenti la normativa adotta lo strumento **dell'autocontrollo** delle **industrie alimentari**, volto **alla prevenzione**.

### **INDUSTRIE ALIMENTARI**

**Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita un'attività connessa ai prodotti alimentari: (preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura, somministrazione).**

L'**autocontrollo** è una procedura pratica che si basa sull'analisi dei **pericoli**, individuati con il **controllo dei punti critici, tenuti costantemente sotto controllo (H.A.C.C.P.)**

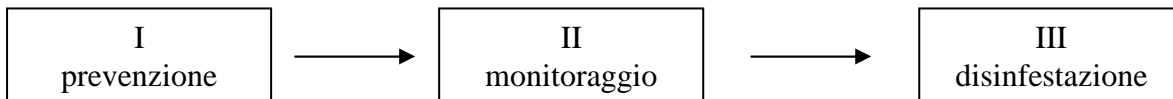
Questa normativa affida all'imprenditore o meglio al “**responsabile**” l'autocontrollo della propria attività alimentare e gli impone la vigilanza continua di tutto il processo produttivo, della quale deve fornire una corretta documentazione.

### **IL RESPONSABILE**

**E' il titolare dell'industria o persona espressamente delegata con atto notorio che è responsabile della presenza di infestanti**

## **COSA DEVE FARE UN RESPONSABILE PER EVITARE LA PRESENZA DEGLI INFESTANTI:**

**Preveder nel piano di autocontrollo uno specifico capitolo concernente un dettagliato programma di lotta agli infestanti ripartito in tre fasi:**



**Il consulente esterno è una ditta di disinfestazione. Il responsabile della disinfestazione è un competente che controlla e valuta.**

### **PREVENZIONE:**

#### **RISPARMIARE SULLA PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI?**

**Correggere un problema sanitario costerà di più che prevenirlo**

### **MONITORAGGIO:**

**Il monitoraggio è la verifica continua e costante della presenza o meno di infestanti all'interno dell'azienda. Scopo del monitoraggio è quello di attivare le operazioni di disinfestazione e di bonifica con tempestività al primo allarme**

**DISINFESTAZIONE:**

**Qualora il monitoraggio dia esito positivo, si dovrà dare inizio alle attività di disinfestazione**

**ATTENZIONE! Gli interventi fatti "in casa" non solo possono risultare inefficaci, ma possono contaminare gli alimenti! Correggere un intervento fatto male costa di più che farlo eseguire ad uno specialista**

#### **CODICE PENALE**

##### **Art. 444 Commercio di sostanze alimentari nocive**

Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio ovvero distribuisce per il commercio sostanze destinate all'alimentazione, non contraffatte né adulterate, ma **pericolose** per la salute pubblica, è punito con la reclusione dai 6 mesi ai tre anni e con una multa non inferiore a lire 100.000.

Attenzione! La Corte di Cassazione nel 1964 precisò che l'art.444 del c.p. **prevede** un atto di pericolo, cioè un'**attitudine** a nuocere, e quindi per la punibilità non è necessaria la riprova che il documento si sia verificato

**Pop up con 2 pulsanti : visualizza o scarica**