

**“Igiene e tracciabilità nella produzione
mangimistica: applicazione dei Regolamenti
comunitari 178/2002 e 183/2005”**

**Il Reg. 183/2205/CE
sull'igiene dei mangimi**

Ing. Gaetano Manzone

IERI

DLGS 123/99

- OBBLIGO DI RICONOSCIMENTO O REGISTRAZIONE;
- FIGURA DEL RESPONSABILE CONTROLLO QUALITA';
- STESURA PIANO DI AUTOCONTROLLO.

REGOLAMENTO 183 del 12 gennaio 2005

IGIENE DEI MANGIMI

Sostituisce il
Regolamento 95\69 CE

Recepimento DECRETO
LEGISLATIVO 123/1999

Criteria innovativi

- Applicazione del concetto di flessibilità delle procedure di HACCP;
- Aggiornamento di procedure documentate di autocontrollo;
- Concetto dei limiti critici;
- Conservazione di documentazioni e registrazioni.

La sicurezza dei mangimi è l'insieme di 3 fattori:

- **LEGISLAZIONE:** stabilisce i requisiti minimi di igiene e le modalità di attuazione;
- **CONTROLLO UFFICIALE:** “Qualsiasi forma di controllo eseguita dall’Autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti ed alle norme sulla salute e sul benessere animale” – Reg. CE 882\2004:
- **AUTOCONTROLLO:** insieme di procedure di controllo per garantire la conformità delle produzioni

AUTOCONTROLLO

● **LEGISLATORE:**

Serve a garantire la sicurezza degli alimenti

- Conformità norme igienico-sanitarie;
- Ritiro prodotti a rischio;
- Conformità disciplinari;
- Standard merceologici.

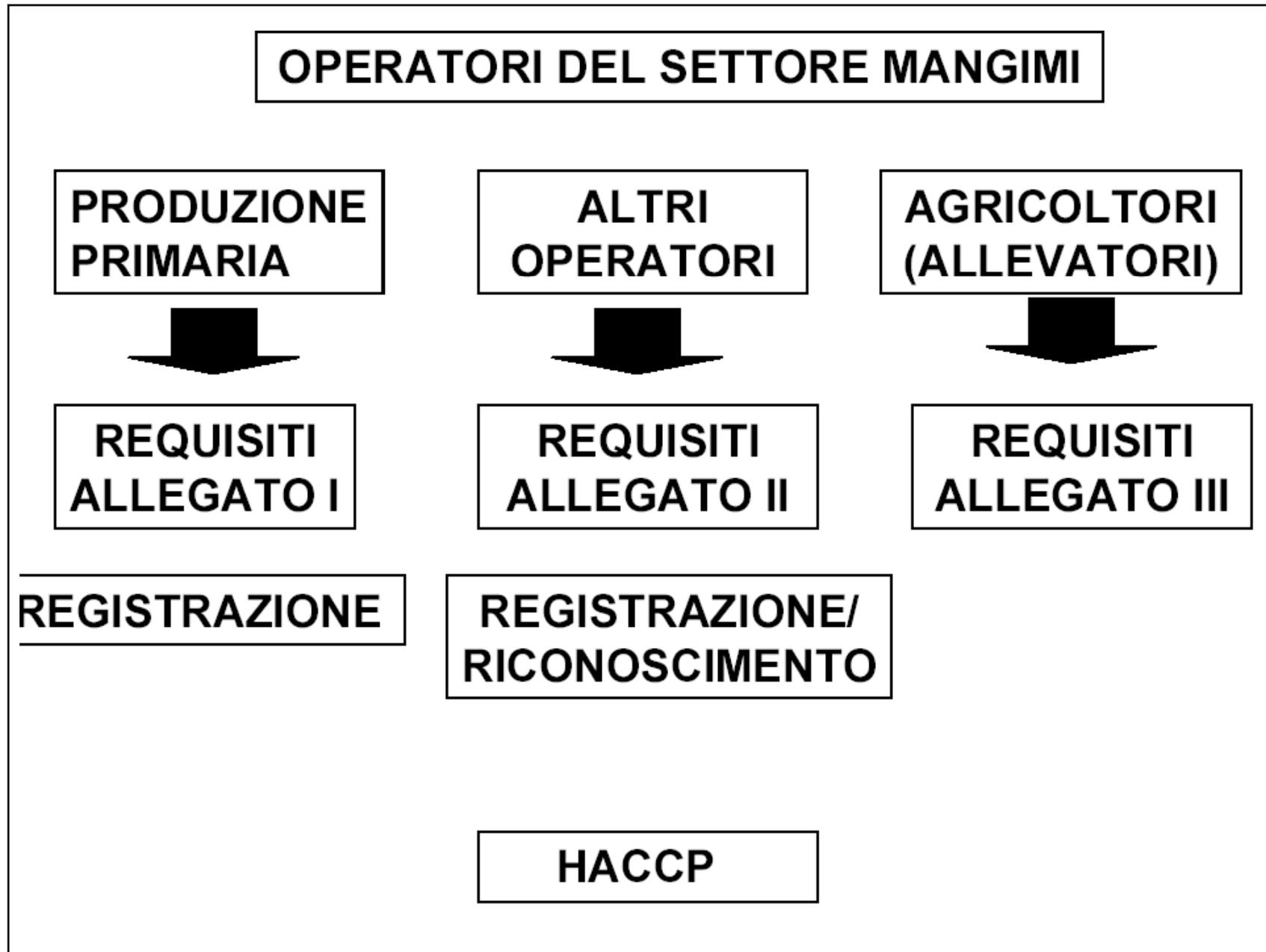
● **AZIENDA:**

È lo strumento di controllo del processo ai fini della sicurezza ma anche ai fini della:

- Produttività;
- Qualità;
- Resa;
- Trasparenza e fiducia del cliente.

IL REGOLAMENTO 183\2005 *stabilisce*

Obblighi generali e specifici per
tutti gli operatori del settore dei
mangimi.



IGIENE: branca della
medicina tesa a
prevenire la diffusione
delle malattie.

Morbo di Creutzfeld- Jakob (BSE)

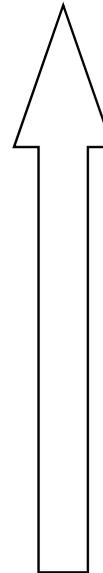


TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

ACUTI

Microbiologici
Ficotossine
Fitotossine
Micotossine
Additivi alimentari
Pesticidi

ALTO



CRONICI

Micotossine
Dieta non bilanciata
Ficotossine
Microbiologici
Additivi alimentari
Pesticidi

BASSO

LO SCENARIO

Il pacchetto igiene è organizzato su un doppio binario:

- Una parte dedicata a chi produce, trasforma, trasporta e distribuisce alimenti e mangimi;
- Un'altra a chi ha l'onere dei controlli su chi produce, trasforma, trasporta, distribuisce alimenti e mangimi.

Chi sono gli attori?

I produttori di mangimi, gli agricoltori e gli operatori dell'alimentare hanno la responsabilità primaria per quanto concerne la sicurezza degli alimenti e mangimi.

Le Autorità competenti
(ASL) hanno compiti di
monitoraggio e devono
far rispettare tali
responsabilità ponendo
in atto sistemi di
controllo

I clienti finali sono
responsabili della
corretta conservazione
e manipolazione.

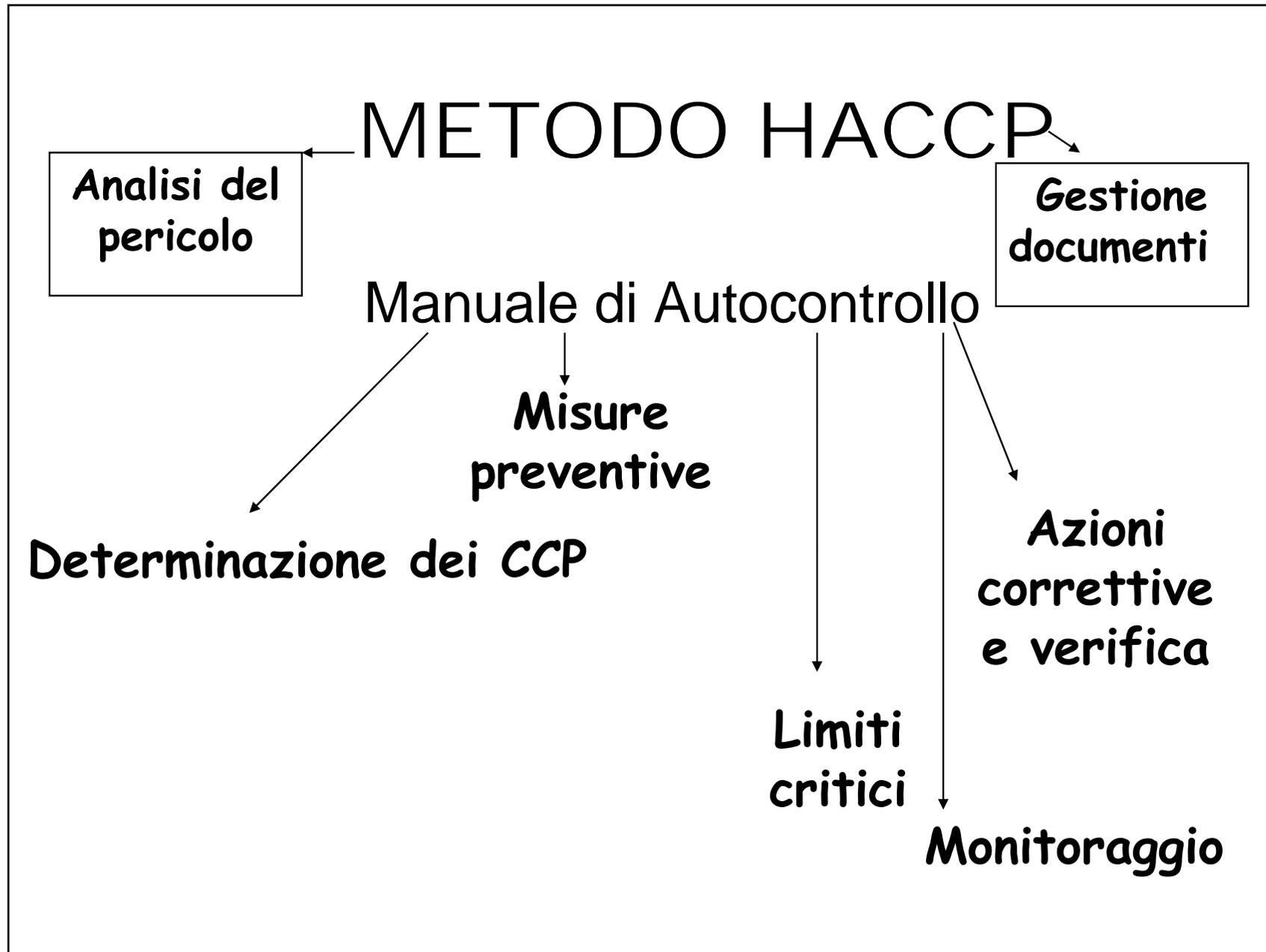
- Gli operatori del settore dei mangimi, agricoltori inclusi, si procurano ed utilizzano solo mangimi prodotti da stabilimenti registrati o riconosciuti ai sensi del presente Regolamento;
- Tutti gli operatori del settore mangimistico devono avere un numero di registrazione e riconoscimento senza il quale non possono svolgere alcuna attività.

INDUSTRIA
MANGIMISTICA =
INDUSTRIA
ALIMENTARE

APPLICAZIONE HACCP

HAZARD ANALYSIS CRITICAL
CONTROL POINT

HACCP è un sistema che
identifica, valuta e
controlla i rischi che
sono significativi per la
sicurezza degli alimenti
(MANGIMI)



PERICOLO:

Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o in un mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute

RISCHIO

Funzione della probabilità e della gravità, di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

FORMAZIONE DI UNA SQUADRA HACCP

Insieme di tecnici, ciascuno
esperto dei rischi particolari e dei
rischi collegati che lavorano per
un OBIETTIVO COMUNE:

***SICUREZZA IGIENICO-
SANITARIA DEI MANGIMI.***

COMPONENTI

- **PRODUCT MANAGERS (supervisione squadra);**
- **RESPONSABILE CONTROLLO QUALITA' (impostazione, supervisione e coordinamento sistema HACCP);**
- **ESPERTO DI PRODUZIONE (conoscenza impiantisco-produttiva);**

- **ESPERTO IGIENICO-SANITARIO**
(conoscenza microbiologica, micotossicologica, tossicologica e normativa);
- **ESPERTO IN CHIMICA** (conoscenza-applicazione delle tecniche di indagine chimiche-microbiologiche);

- ESPERTO STIVAGGIO E MOVIMENTAZIONE PF IN CONFEZIONI (impostazione operazioni di carico p.f. in confezioni);
- ESPERTO TRASPORTI (impostazione operazione di trasporto).

PRINCIPI BASE DELL'HACCP:

- CONDURRE UNA ANALISI DEI RISCHI (identificazione e valutazione dei rischi, descrizione delle misure di controllo possibili);
- DETERMINARE I PUNTI DI CONTROLLO CRITICI (CCP): punto in cui applicare il controllo ed eliminare o ridurre ad un livello accettabile i rischi;

- **STABILIRE I LIMITI CRITICI:** ogni CCP ha un limite critico collegato che separa l'accettabile dal parametro inaccettabile;
- **STABILIRE UN SISTEMA DI CONTROLLO;**
- **STABILIRE LE AZIONI CORRETTIVE;**
- **STABILIRE LE PROCEDURE DI VERIFICA;**
- **STABILIRE LA DOCUMENTAZIONE.**

PROCEDURE DI VERIFICA

CHECK-LIST

PROCEDURE DI VERIFICA

AUDIT PERSONALE

SCHEDE VALUTAZIONE PERSONALE

Obiettivi del gruppo HACCP

Dobbiamo essere attivi, non reattivi: non dobbiamo essere in grado di spegnere gli incendi, ma dobbiamo assicurarci che non nascano o, in caso contrario, che non siano alimentati.

AUTORITA' EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Definizione di metodi uniformi di
valutazione del rischio, assistenza
scientifica e tecnica sulla valutazione
del rischio.