



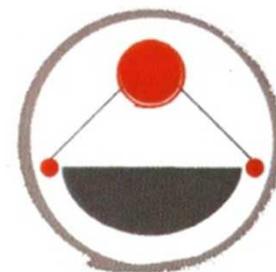
# prelievo campionamenti analisi

*Avv. Francesco Aversano*

***per OTA MOLISE***

*Campobasso, 9.1.2015*

***[www.avvocatoaversano.it](http://www.avvocatoaversano.it)***



## Principio espresso dalla Corte di Cassazione penale:

L'art. 5 lett. b) della l. 283/62 è una norma proiettata in una dimensione più alta rispetto al suo intrinseco portato (le cattive modalità di conservazione), al punto da assurgere a canone di tutela dell'*ethos del consumatore* e della tranquillità che esso ritrae dalla sicurezza dell'alimento

DALLE PREMESSE DEL **LIBRO BIANCO**  
VENIAMO ALLA **NORMATIVA**

TRATTEREMO DI NORME GIURIDICHE

NORMA GIURIDICA: PRECETTO+SANZIONE



**LEGISLAZIONE ALIMENTARE**

## **Cosa s'intende per legislazione alimentare ?**

*le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli **alimenti** in generale, e la **sicurezza degli alimenti** in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati*

**NORMATIVA  
COMUNITARIA**

**REGOLAMENTI  
DIRETTIVE  
PARERI  
RACC.NI  
DECISIONI**

**NORMATIVA  
NAZIONALE**

**LEGGI  
DECRETI LEG.VI  
DECRETI LEGGE  
D.P.R.  
REGOLAMENTI  
D.M.**



**Legislazione alimentare**



# **Legislazione alimentare**

**Da dove partire?**

**Il punto di riferimento è  
il reg. Ce n. 178/02**

## **REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002**



- **stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare**
- **istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare**
- **fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare**

## ***Obiettivi della legislazione alimentare***

*(art. 8 reg Ce 178/02)*



La legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli **interessi dei consumatori** e di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano.

Essa mira a prevenire le seguenti pratiche:

- a) le pratiche fraudolente o ingannevoli;**
- b) l'adulterazione degli alimenti;**
- c) ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore.**

Il regolamento 178/02 offre una serie di nozioni:

- **ALIMENTO**
- **IMPRESA ALIMENTARE**
- **OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE**
- **MANGIME**
- **IMPRESA NEL SETTORE DEI MANGIMI**
- **OPERATORE DEL SETTORE DEI MANGIMI**
- **COMMERCIO AL DETTAGLIO**
- **IMMISSIONE SUL MERCATO**
- **RISCHIO (analisi, valutazione, gestione e comunicazione)**
- **PERICOLO**
- **RINTRACCIABILITÀ**
- **FASI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE**
- **PRODUZIONE PRIMARIA**
- **CONSUMATORE FINALE**

**ESISTE UNA  
DEFINIZIONE  
DI  
*SICUREZZA  
ALIMENTARE ?***

In una vecchia proposta di Reg. Com ("igiene dei prodotti alimentari") v'era una definizione di "sicurezza" degli alimenti che poi è stata accantonata.

Per noi è ancora utilissima:

**La sicurezza degli alimenti è la "garanzia che essi non provocheranno effetti negativi sulla salute del consumatore se preparati e consumati tenendo conto del loro uso previsto"**

SICUREZZA ALIMENTARE

O

**SICUREZZE ALIMENTARI ???**

*Sicurezza del prodotto, sicurezza del consumatore, salubrità, corretta informazione, qualità, idoneità, sanità, genuinità, ecc*

***SICUREZZA = INSIEME DI FATTORI***

NEL REG. 178/02 NON C'E' la nozione di sicurezza alimentare. MA...

*Art.14 reg. 178/02*

## **Requisiti di sicurezza degli alimenti**

1. Gli **alimenti a rischio** non possono essere immessi sul mercato.
2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
  - a) se sono dannosi per la salute;**
  - b) se sono inadatti al consumo umano.**

Per determinare se un ***alimento sia a rischio*** occorre prendere in considerazione quanto segue:

- a) ***le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;***
- b) ***le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti*** (dopo vedremo reg. UE 1169/11).

Definizione di **rischio** (art.3 reg Ce n. 178/02)

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

Definizione di «**pericolo**» o «**elemento di pericolo**» ai sensi dell'art. 3 punto 14, reg Ce n. 178/02

- a) **agente** biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime
- b) **condizione** in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;

Per determinare se un **alimento sia dannoso per la salute** occorre prendere in considerazione quanto segue:

- a) non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti;
- b) i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento;
- c) la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.

Per determinare se un **alimento sia inadatto al consumo umano**,

occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.

Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, **si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio** a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio.

La sezione superiore contiene informazioni in testo libero

La sezione centrale contiene informazioni in chiaro, pezzi, lotto, giri, ...

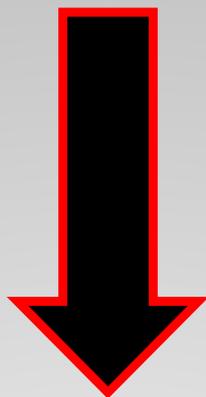
La sezione inferiore contiene i codici a barre con le informazioni espresse in chiaro nella sezione centrale



È legittimo il provvedimento con cui l'Autorità garante della concorrenza e del mercato (AGCM) ha ritenuto ingannevole il messaggio pubblicitario riguardante un integratore alimentare il cui uso, nelle dosi consigliate, è in linea generale innocuo, ma è comunque suscettibile di porre in pericolo la salute di particolari gruppi di consumatori affetti da specifiche patologie, senza che di tale rischio sia data informazione.

Cons. Stato, 27-07-2010, n. 4894

**SICUREZZA ALIMENTARE**



**SICUREZZA LEGALE**

IN SINTESI:

**LA DEFINIZIONE DI "SICUREZZA ALIMENTARE" NON ESISTE ESPRESSAMENTE NELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE.**

**E' UNA NOZIONE "DERIVATA" DALL'ORDINAMENTO ALIMENTARE NEL SUO INSIEME**

**VEDIAMO ALTRE IMPORTANTI DEFINIZIONI**

## **Definizione di «alimento»**

art. 2 reg. Ce n. 178/02

si intende per **alimento (o prodotto alimentare, o derrata alimentare)** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

## **Definizione di «alimento»**

art. 2 reg. Ce n. 178/02

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

## **Non sono compresi:**

- a) i mangimi
- b) gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano
- c) i vegetali prima della raccolta
- d) i medicinali
- e) i cosmetici
- f) il tabacco e i prodotti del tabacco
- g) le sostanze stupefacenti o psicotrope
- h) residui e contaminanti.

ALTRE DEFINIZIONI reg. Ce 178/02:

**IMPRESA ALIMENTARE**



**OPERATORE SETTORE ALIMENTARE**

## DEFINIZIONE DI ***IMPRESA ALIMENTARE***

ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle **attività** connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti

## DEFINIZIONE DI **OPERATORE SETTORE ALIMENTARE (OSA)**

la persona fisica o giuridica **responsabile** di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

DEFINIZIONE DI ***OPERATORE SETTORE  
ALIMENTARE (OSA)***

Si possono delegare le funzioni?

## **(OSA) e delega funzione**

- La delega di funzioni anche in materia alimentare, **“ha rilevanza in presenza di precisi requisiti: la delega deve essere puntuale ed espressa, senza che siano trattenuti in capo al delegante poteri residuali di tipo discrezionale; il soggetto delegato deve essere tecnicamente idoneo e professionalmente qualificato per lo svolgimento del compito affidatogli; il trasferimento delle funzioni deve essere giustificato in base alle dimensioni dell'impresa o quanto meno alle esigenze organizzative della stessa; unitamente alle funzioni devono essere trasferiti i correlativi poteri decisionali e di spesa; l'esistenza della delega deve essere giudizialmente provata in modo certo”**.

Principio estratto da Cass. Pen., sez. III, n. 6420/07.

# **PRINCIPALI FENOMENI ILLECITI**

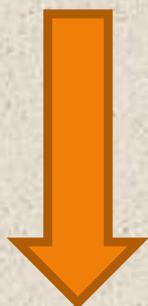
**ILLECITI CONTRO LA SALUTE PUBBLICA**

**ILLECITI DI FRODE COMMERCIALE**

***INSICUREZZE LEGALI***

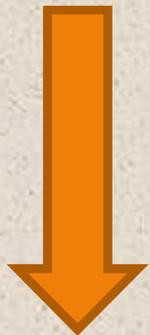


**TRASGRESSIONI**



**SANZIONI**

# **ILLECITI ALIMENTARI**



**Precetti  
Com. e naz.**



**Sanzioni  
nazionali**



# **L'ACCERTAMENTO E LA PROVA**

**Art. 223 DISP. ATT. CPP (Analisi di campioni e garanzie per l'interessato)**

**1. Qualora nel corso di attività ispettive o di vigilanza previste da leggi o decreti si debbano eseguire analisi di campioni per le quali non è prevista la revisione, a cura dell'organo procedente è dato, anche oralmente, avviso all'interessato del giorno, dell'ora e del luogo dove le analisi verranno effettuate. L'interessato o persona di sua fiducia appositamente designata possono presenziare alle analisi, eventualmente con l'assistenza di un consulente tecnico. A tali persone spettano i poteri previsti dall'articolo 230 del codice.**

# **L'ACCERTAMENTO E LA PROVA**

**Art. 223 (Analisi di campioni e garanzie per l'interessato)**

- 2. Se leggi o decreti prevedono la revisione delle analisi e questa sia richiesta dall'interessato, a cura dell'organo incaricato della revisione, almeno tre giorni prima, deve essere dato avviso del giorno, dell'ora e del luogo ove la medesima verra' effettuata all'interessato e al difensore eventualmente nominato. Alle operazioni di revisione l'interessato e il difensore hanno diritto di assistere personalmente, con l'assistenza eventuale di un consulente tecnico. A tali persone spettano i poteri previsti dall'articolo 230 del codice.**
- 3. I verbali di analisi non ripetibili e i verbali di revisione di analisi sono raccolti nel fascicolo per il dibattimento, sempre che siano state osservate le disposizioni dei commi 1 e 2.**

# **L'ACCERTAMENTO E LA PROVA**

**È conforme ai principi costituzionali e non costituisce violazione del diritto di difesa la procedura di controllo degli alimenti non deteriorabili, i cui risultati analitici sono pienamente utilizzabili ai sensi dell'art. 223 disp. att.c.p.p., anche se la legge non prevede, a garanzia del soggetto coinvolto nell'operazione, che gli sia dato avviso del giorno, dell'ora e del luogo dove le analisi verranno effettuate e del fatto che gli è consentito di presenziare alle analisi, personalmente o per il tramite di persona di sua fiducia.**

**Questo perché, quando l'alimento non è deteriorabile, il diritto di richiedere la revisione consente, sebbene in un momento successivo, l'attuazione piena delle garanzie difensive**

**Cass. pen, n. 34396/2011**

## **L'ACCERTAMENTO E LA PROVA**

**In tema di prelievi di campioni finalizzati all'espletamento di analisi, è necessario distinguere i prelievi e le analisi inerenti alle attività amministrative, ovvero alla normale attività di vigilanza e di ispezione, disciplinati dall'art. 223 disp. att. cod. proc. pen., dalle analisi e prelievi inerenti invece ad un'attività di polizia giudiziaria nell'ambito di una indagine preliminare per i quali devono operare le norme di garanzia della difesa in applicazione dell'art. 220 disp. att. cod. proc. pen.**

**Cass. pen. Sez. III, n. 15372/2010**

## **L'ACCERTAMENTO E LA PROVA**

**In tema di tutela penale degli alimenti, la procedura d'urgenza prevista dall'art. 223, comma primo, disp. att. cod. proc. pen. in materia di analisi irripetibili non si riferisce all'accertamento di sostanze chimiche non deperibili, ma soltanto all'accertamento dell'esistenza e della quantità di sostanze organiche o comunque deperibili da rinvenire in alimenti deperibili.**

**Si trattava di un caso in cui in un campione di carne bovina macellata era stata accertata la presenza di ossitetraciclina, sostanza chimica inibente di tipo antibiotico rilevabile anche a distanza di tempo.**

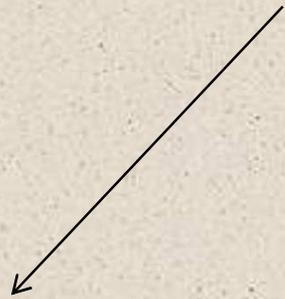
**Cass. pen. Sez. III, n. 10728/2009**

# **L'ACCERTAMENTO E LA PROVA**

**l'impossibilità di revisione che comporta l'applicazione della procedura di cui all'art. 223, comma primo, disp. att. cpp, si riferisce solo alle analisi microbiologiche e non anche a quelle aventi ad oggetto la ricerca di additivi chimici, in quanto tali residui sono rinvenibili nei prodotti deperibili anche a distanza di tempo sicchè, essendo possibile la revisione, trova applicazione in quest'ultimo caso la disciplina dettata dall'art. 223, comma secondo, disp.att.cod.proc.pen.**

**Si trattava di cetrioli, che presentavano residui del prodotto antiparassitario "dieldrin" in quantità superiore rispetto a quella prevista dal D.M. 19 maggio 2000, all'epoca vigente).**

# **SANZIONI ALIMENTARI**



**PENALI**



**AMM.VE**

**SANZIONI  
AMMINISTRATIVE  
(es. etichettatura,  
rintracciabilità, igiene)**

**SANZIONI PENALI  
(codice penale e l. n.  
283/62)**

**A) Il codice penale**

**TITOLO VI Dei delitti contro l'incolumità pubblica**

**Art. 439 Avvelenamento di acque o di sostanze alimentari.**

Chiunque avvelena acque o sostanze destinate all'alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo, è punito con la reclusione non inferiore a quindici anni. Se dal fatto deriva la morte di alcuno, si applica l'ergastolo

**Art. 440. Adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari.**

Chiunque, corrompe o adultera acque o sostanze destinate all'alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo, rendendole pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da tre a dieci anni.

La stessa pena si applica a chi contraffà, in modo pericoloso alla salute pubblica, sostanze alimentari destinate al commercio.

**Art. 442. Commercio sostanze alimentari contraffatte o adulterate.**

Chiunque, senza essere concorso nei reati preveduti dai tre articoli precedenti, detiene per il commercio, pone in commercio, ovvero distribuisce per il consumo acque, sostanze o cose che sono state da altri avvelenate, corrotte, adulterate o contraffatte, in modo pericoloso alla salute pubblica, soggiace alle pene rispettivamente stabilite nei detti articoli.

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

Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio, ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all'alimentazione, non contraffatte né adulterate, ma pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a euro 51. La pena è diminuita se la qualità nociva delle sostanze è nota alla persona che le acquista o le riceve.

### **Art. 452. Delitti colposi contro la salute pubblica.**

Quando sia commesso per colpa alcuno dei fatti preveduti dagli articoli 440, 441, 442, 443, 444 e 445 si applicano le pene ivi rispettivamente stabilite ridotte da un terzo a un sesto.

***TITOLO VIII Dei delitti contro l'economia pubblica, l'industria e il commercio***

**Art. 515. Frode nell'esercizio del commercio.**

**Chiunque, nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a euro 2.065. Se si tratta di oggetti preziosi, la pena è della reclusione fino a tre anni o della multa non inferiore a euro 103.**

**Art. 516. Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine.**

**Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio come genuine sostanze alimentari non genuine è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa fino a euro 1.032.**

**Art. 517. Vendita di prodotti industriali con segni mendaci.**

**Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è preveduto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a ventimila euro.**

**Art. 517-quater. Contraffazione di indicazioni geografiche denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari.**

**Chiunque contraffà o comunque altera indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari è punito con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 20.000. Alla stessa pena soggiace chi, al fine, di trarne profitto, introduce nel territorio dello Stato, detiene per la vendita, pone in vendita con offerta diretta ai consumatori o mette comunque in circolazione i medesimi prodotti con le indicazioni o denominazioni contraffatte.**

**LEGGE 283/62 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"**

**E' IMPORTANTE PER I PRECETTI E LE SANZIONI PENALI**

**VEDIAMO IL FONDAMENTALE ART. 5**

**LEGGE 283/62 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"**

va ribadito ed affermato in diritto che, per **frode tossica o comunque dannosa**, deve intendersi qualsiasi fatto contravvenzionale previsto nella L. n. 283 del 1962, artt. 5 e 6, insidioso per se stesso o produttivo di effetti insidiosi, dal quale derivi un'attitudine della sostanza a produrre effetti intossicanti o comunque un pericolo di danno per la salute del consumatore da accertarsi in concreto

Cass. Sez. III n. 13535 del 27 marzo 2009

## Art. 5

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

- a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;**

## Art. 5

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

**b) in cattive modalità di conservazione;**

## Art. 5

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

**c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;**

## Art. 5

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

**d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;**

## Art. 5

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

**g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la Sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza la osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali;**

## Art. 5

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

**h) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate, tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo**

**I.283/62 disciplina igienico-sanitaria**



**I G I E N E**



REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL  
PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO  
SULL'**IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

**Art. 1 REG. 852/04 norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari - principi:**

- a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;**
- b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;**
- c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;**

- d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;**
- e) 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;**
- f) è necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi;**
- g) è necessario garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella Comunità, o a norme equivalenti.**

## **Definizione "igiene degli alimenti"** **(reg. 852/04)**

le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto

## **Principi reg. 852/04**

Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento.

Gli operatori del settore alimentare se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche:

- a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;**
- b) le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento;**
- c) rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;**
- d) mantenimento della catena del freddo;**
- e) campionature e analisi.**

## **Art. 5 Analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP)**

1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.
2. I principi del sistema HACCP di cui al paragrafo 1 sono i seguenti:
  - a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;**
  - b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;**
  - c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;**
  - d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;**
  - e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;**
  - f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);**
  - g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).**

Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

**3. Il paragrafo 1 si applica unicamente agli operatori del settore alimentare che intervengono in qualsivoglia fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti successiva alla produzione primaria e alle operazioni associate di cui all'all. I.**

4. Gli operatori del settore alimentare:

**a) dimostrano all'autorità competente che essi rispettano il paragrafo 1, secondo le modalità richieste dall'autorità competente, tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare;**

**b) garantiscono che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure elaborate a norma del presente articolo siano costantemente aggiornati;**

**c) conservano ogni altro documento e registrazione per un periodo adeguato.**

