



Obblighi igienici e norme volontarie per le macchine alimentari

CIBUS TEC – 17 Ottobre 2007

Conformità igienico-sanitaria delle attrezzature e dei processi

Dott. Maurizio Podico

Comitato Scientifico di TIFQ
Istituto per la Qualità Igienica
delle Tecnologie Alimentari
mauriziopodico@libero.it

TIFQ Istituto per la Qualità Igienica delle Tecnologie Alimentari

Q

F



T

*Importanza della conformità
Igienico-Sanitaria
delle attrezzature e dei processi*

EUROPA – USA Situazioni a confronto

- Controlli *Obbligatorii* sul mercato statunitense per gli utilizzatori in materia di progetto igienico-costruttivo delle macchine alimentari (certificazione di parte terza).
- Controlli *non restrittivi* sul mercato Europeo in materia di progetto igienico-costruttivo delle macchine alimentari (autocertificazione).
- Progressivo aumento della richiesta di garanzie anche negli Stati dove ancora vige un regime volontaristico.

Settori di interesse immediato:

- **Tecnologie Alimentari dei processi e delle attrezzature**
- **Tecnologie dell'Acqua da destinare al consumo umano**
 - **Conformità al dettato del D.Lgs. n. 31 del 2 febbraio 2001**
 - **Rischio biologico e prevenzione e controllo della legionellosi**
- **Definizione dei requisiti e dei criteri Igienici delle Tecnologie**
- **Idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti e con l'acqua da destinare al consumo umano.**
- **Rintracciabilità dei materiali e dei componenti.**

Strumenti utilizzati :

Stesura regolamenti settoriali

• **Stesura Linee Guida settoriali**

• **Definizioni di check list di controllo**

• **Rilascio omologazioni di conformità normative**

• **Rilascio della Certificazione di Prodotto e/o della conformità Igienico–Sanitaria per le tecnologie di processo**

Regolamenti settoriali:

Sono gli strumenti che definiscono e regolamentano l'accesso delle organizzazioni alle varie possibilità di attestazione (conformità).

Linee guida:

- ***Documenti riassuntivi degli obblighi e dei principi derivanti dalle norme cogenti da rispettare nei diversi ambiti produttivi.***
- ***Vengono forniti agli operatori che aderiscono a TIFQ perchè possano valutare la propria conformità.***
- ***Permettono di individuare i diversi livelli di responsabilità nell'intera filiera e orientare qualitativamente la clientela.***
- ***Sono la base su cui vengono costruite le check list di verifica utilizzate negli audit.***

Check list:

Sono gli strumenti sintetici di verifica della conformità alle norme e ai principi cogenti.

Assieme ai Regolamenti e alle Linee Guida formano gli strumenti operativi del sistema di Attestazione Igienica del TIFQ.

Principali norme di riferimento:

- Legge n. 283 del 1962
- DM del 22/12/67
- DM del 21/3/1973 e successivi aggiornamenti
- DM del 18/2/84
- DM del 4/4/85
- DM del 1/6/88 n. 243
- Regolamento Comunitario n. 178/2002/CE
- D.M. 174 6 aprile 2004
- Regolamento Comunitario n. 1935/2004/CE

DM del 21/3/1973

È il Decreto del Ministero della Salute che regola l'uso a contatto con alimenti dei seguenti materiali:

- **Materie plastiche**
- **Gomma**
- **Cellulosa rigenerata**
- **Carta e cartone**
- **Vetro**
- **Acciaio inox**

Regolamento Comunitario n. 178/2002/CE

Noto come “food law” le aziende dovranno predisporre dei sistemi per individuare, in ogni fase della produzione e della commercializzazione, i fornitori e i soggetti a cui sono stati forniti i materiali e gli oggetti.

Regolamento Comunitario 1935/2004/CE :

Art. 16 – Dichiarazione di conformità –

I materiali e gli oggetti devono essere corredati di una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Tale conformità deve essere provata da documenti attestanti prove e controlli effettuati (es. composizione dei materiali utilizzati, prove di migrazione globale e specifica) e resa disponibile qualora le autorità competenti la richiedano. Dove non esistano misure specifiche, gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali relative alla conformità di materiali e oggetti o mantenere quelle già in vigore.

Regolamento Comunitario 1935/2004/CE:

Art. 17 – Rintracciabilità –

“La rintracciabilità dei materiali e degli oggetti è garantita in tutte le fasi, per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l’attribuzione delle responsabilità”

Linee Guida settoriali disponibili e in via di stesura:

- **Linea Guida sui requisiti igienico-sanitari delle Attrezzature frigorifere**
- **Linea Guida sui requisiti igienico-sanitari per l'Alluminio a contatto con gli alimenti**
- **Linea Guida sui requisiti igienico -sanitari per materiali e attrezzature a contatto con alimenti.**
- **Linea Guida sui requisiti igienico -sanitari per materiali e attrezzature a contatto con acqua potabile**
- **Linea Guida sui requisiti igienico-sanitari delle Macchine per la produzione di Paste fresche e ripiene**

Nuovi aspetti normativi :

**Le dichiarazioni di inizio attività (DIA) in
sostituzione dell'Autorizzazione Sanitaria:**

***Responsabilità dell'Imprenditore Alimentare
nella conformità di attrezzature e strutture.***

TIFQ Istituto per la qualità Igienica delle Tecnologie Alimentari

Partner ideale per la certificazione delle tecnologie di processo



Prodotto conforme
al D.M. 21/3/73

www.tifq.it