

Arriva il manuale Coldiretti di corretta prassi operativa per la sicurezza alimentare.

Arriva il manuale Coldiretti di corretta prassi operativa per la sicurezza alimentare. Dopo la pubblicazione del Libro Bianco sulla sicurezza alimentare da parte della Commissione europea nel 2000, in seguito agli scandali alimentari e alle malattie alimentari, BSE in prima istanza, la Commissione ha emanato una serie di regolamenti tra il 2002 e il 2005, il cosiddetto "pacchetto igiene", sintesi di 17 direttive che raccolgono disposizioni atte a regolamentare procedure e controlli nel campo della sicurezza alimentare. Tali Regolamenti propongono un nuovo quadro giuridico che copre l'intera catena alimentare, compresa la produzione di mangimi per gli animali, stabiliscono un elevato livello di protezione della salute dei consumatori e attribuiscono in modo chiaro la responsabilità di una produzione alimentare sicura, alle industrie, ai produttori, compresi quelli primari (agricoli) e ai fornitori.

Tra queste norme, vanno ricordati il Reg. CE n° 178/2002 sulla rintracciabilità, il Reg. CE n° 852/2004 sulle norme generali di igiene e il Reg. CE n° 853/2004 su norme specifiche per alimenti di origine animale, il Reg. CE n° 183/2005 sui mangimi e i Reg. CE n° 854/2004 e 882/2004 sui controlli ufficiali.

I Regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti raccomandano l'adozione di manuali di corretta prassi operativa "per incoraggiare l'uso di prassi corrette in materia di igiene a livello dell'impresa agricola".

La Direttiva n° 43/93, recepita con D.lgs n° 155/97, aveva già introdotto il Manuale di Corretta prassi Igienica e il Manuale aziendale di autocontrollo dell'igiene per le imprese che attuavano la trasformazione, per aiutare gli operatori alimentari a controllare il ciclo produttivo, nonché le autorità preposte ai controlli per uniformare le procedure di controllo, verificandone la conformità.

Il Manuale doveva essere validato dal Ministero della Salute e per questo la Coldiretti aveva fatto validare un proprio Manuale di riferimento, che in quella fase ha contribuito a snellire e semplificare le procedure richieste.

Su questa base, Coldiretti propone ora il Manuale di corretta prassi operativa per la sicurezza alimentare, che intende raggiungere i seguenti obiettivi:

- 1) fornire un supporto operativo agli agricoltori per implementare le procedure di sicurezza alimentare;
- 2) mettere in condizione le imprese agricole di rispettare le disposizioni previste dai regolamenti comunitari sull'igiene dei prodotti alimentari, dei mangimi e sulla rintracciabilità;
- 3) uniformare a livello nazionale le procedure di autocontrollo e controllo

4) soddisfare in ogni circostanza il requisito della trasparenza richiesto dai consumatori

Il Manuale riguarda i Produttori primari di vegetali e del settore zootecnico, i Produttori trasformati di prodotti agricoli primari aziendali e quelli di prodotti agricoli primari extraziendali, i Produttori di mangimi da prodotti agricoli primari aziendali e i Gestori di agriturismi.

In pratica, evidenzia cosa occorre fare per la rintracciabilità, quali adempimenti devono porre in essere gli operatori agricoli per evitare la contaminazione degli alimenti (Pacchetto igiene), cosa occorre fare per garantire il rispetto delle norme per la produzione primaria di mangimi e cosa serve per gestire la documentazione richiesta.

La Coldiretti ha chiesto la validazione del manuale da parte del competente Ministero, per arrivare in tempi brevi a fornire il necessario supporto ai produttori.

[Scarica il documento](#)