



Ministero della Salute

CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Direzione Generale per l' Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione
Dott.ssa Monica Capasso
Ufficio 6

Sicurezza alimentare

COSA SI INTENDE PER SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE?

La sicurezza alimentare è:

“la garanzia che un alimento non causerà danno dopo che è stato preparato e/o consumato secondo l’uso a cui esso è destinato”.

Questa è la definizione offertaci dalla raccolta di norme adottate dalla Commissione del [Codex Alimentarius](#). Un organismo fondato nel 1963 dalla FAO e dall'[OMS](#) (Organizzazione Mondiale della Sanità).

Quindi, quando parliamo di sicurezza alimentare, facciamo riferimento alla qualità igienico – sanitaria degli alimenti. Quando questo requisito viene meno è probabile che possano esserci dei rischi per la salute del consumatore.



Sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare pone le fondamenta sull'**igiene degli alimenti** che, come definito sempre dal Codex Alimentarius, è:

“l'insieme di tutte le condizioni e delle misure necessarie a garantire la sicurezza e l'idoneità degli alimenti in ogni fase della catena alimentare”.



Sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare é perciò diventato un obiettivo primario dei governi, che devono garantire un *"livello elevato di tutela della vita e della salute umana"*.

Mantenerla oggi è più complicato di una volta perché l'alimento passa attraverso una lunga catena di passaggi, dalla produzione al consumo, ed ogni passaggio può diventare un'occasione per una contaminazione o uno sviluppo di microbi.



Sicurezza alimentare

L'approccio integrato dell'UE alla sicurezza alimentare mira a garantire un elevato livello di sicurezza alimentare, salute degli animali, benessere degli animali e salute delle piante all'interno dell'UE, attraverso misure coerenti dalla fattoria alla tavola e un monitoraggio adeguato, garantendo nel contempo l'efficace funzionamento del mercato interno.

La politica di sicurezza alimentare dell'Unione europea (UE) mira a proteggere i consumatori, garantendo allo stesso tempo il regolare funzionamento del mercato unico. L'Igiene dei prodotti alimentari all'interno dell'UE è regolamentata dal Pacchetto Igiene, una serie di regolamenti pubblicati successivamente alla norma di quadro di sicurezza alimentare UE, il Regolamento (CE) N. 178/2002. All'origine il Pacchetto Igiene era rappresentato dai Regolamenti (CE) N. 852/2004 (requisiti di igiene generali), 853/2004 (requisiti di igiene per i prodotti di origine animale), 854/2004 (requisiti per il controllo ufficiale), 882/2004 (requisiti per il controllo ufficiale relativo al benessere degli animali, l'alimentazione ed il mangime).



Come si mette in pratica

- la sicurezza è l'insieme delle azioni che si mettono in atto per garantire **un elevato standard igienico-sanitario degli alimenti** destinati al consumo.
- Tali azioni vengono esercitate all'interno dell'**intero arco della filiera alimentare** a partire dalla produzione, passando per la distribuzione, fino alla vendita e somministrazione degli alimenti

In particolare, l'Italia e l'Unione Europea mettono in pratica la sicurezza alimentare nel nostro Paese attuando:

- controlli integrati nella filiera produttiva;
- piani di autocontrollo Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP);
- tracciabilità dei prodotti e conseguente informazione ai consumatori e ai servizi competenti;
- rintracciabilità dei prodotti.

- I controlli integrati nella filiera produttiva dei prodotti alimentari da parte dei singoli Stati dell'Unione Europea, vengono effettuati sulla base del Regolamento [CE 882 del 2004](#) del Parlamento Europeo, il quale prevede che i singoli membri del Vecchio continente elaborino degli **specifici piani di controllo nazionali** pluriennali riguardanti le filiere produttive.
- Il [Piano di Controllo Nazionale Pluriennale \(PCNP\)](#) italiano—attualmente aggiornato al periodo 2023-2027—è basato, così come quelli degli altri stati europei sul coordinamento delle azioni dei vari Enti responsabili.
- Il PCNP consente di fornire le **corrette informazioni ai cittadini e ai servizi competenti** italiani e comunitari, oltre ad aumentare l'efficacia dei controlli, che hanno l'obiettivo di accertare la corretta conformità alla normativa di alimenti e mangimi e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali di allevamento.

Sistema HACCP: origine, significato e obbligatorietà del piano di autocontrollo

- Il sistema HACCP, acronimo che significa **Hazard Analysis and Critical Control Point** (in italiano **Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici**), è un insieme di norme pensato per garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e che configura un piano di autocontrollo degli operatori coinvolti nella filiera alimentare

La tracciabilità degli alimenti

- Le norme relative alla tracciabilità dei prodotti alimentari **obbligano** gli operatori della filiera alimentare a garantire la maggiore e più corretta informazione sui prodotti.
- Queste informazioni devono essere **fornite ai consumatori e alle autorità competenti** mediante indicazioni sulle confezioni dei prodotti e attraverso apposite etichette.

La rintracciabilità dei prodotti alimentari

- La rintracciabilità, definita nel [Regolamento \(CE\) 178/2002](#), consiste nella possibilità di **ricostruire il percorso di alimenti**, mangimi, animali destinati all'alimentazione o altre sostanze che fanno parte del processo di produzione alimentare, a partire dal primo soggetto della filiera produttiva, passando da trasformazione e distribuzione, fino al momento del consumo.
- La tracciabilità si ottiene grazie all'utilizzo delle cosiddette 'impronte', cioè della documentazione prodotta dai vari soggetti coinvolti nella produzione e consente di **evidenziare eventuali situazioni di pericolo** nel corso del processo e di intervenire così prontamente per scongiurare i pericoli, per esempio isolando un particolare lotto produttivo per cui sono emerse delle criticità.

Elementi normativi

Igiene dei prodotti alimentari

Nell'aprile 2004, nell'ambito dell'approccio «dai campi alla tavola», è stato adottato un nuovo quadro legislativo sull'[igiene dei prodotti alimentari](#), noto come «pacchetto igiene», che [stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale](#) e istituisce un quadro comune per l'organizzazione di [controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano](#).

Contaminazione alimentare

La contaminazione alimentare può occorrere naturalmente o essere il risultato di pratiche di coltivazione o di processi produttivi. Al fine di tutelare la salute pubblica, con regolamenti sono fissati e aggiornati regolarmente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari



Elementi normativi

Etichettatura dei prodotti alimentari

Il quadro giuridico in materia di etichettatura alimentare è stato elaborato con l'obiettivo di garantire l'accesso dei consumatori a informazioni chiare, comprensibili e affidabili sul contenuto e sulla composizione dei prodotti, in modo da tutelare la loro salute e i loro interessi. Ad esempio, gli allergeni, come la soia, il glutine o il lattosio, devono essere chiaramente riportati sugli imballaggi.

Sostanze aggiunte ai prodotti alimentari

Gli additivi alimentari, gli enzimi alimentari o gli aromi alimentari – noti anche come «miglioratori alimentari» – sono sostanze normalmente non consumate in quanto tali che vengono aggiunte intenzionalmente agli alimenti per svolgere determinate funzioni tecnologiche come coloranti, edulcoranti o conservanti. Sono in vigore norme che disciplinano la procedura di autorizzazione, le condizioni di utilizzo e l'etichettatura di tali sostanze.



***Grazie per
l'attenzione***

m. capasso@sanita.it

