

PACCHETTO IGIENE

ASPETTI SANITARI

FINALITÀ E PRINCIPI

E' entrato in vigore il primo gennaio 2006 il cosiddetto "pacchetto igiene", un gruppo di regolamenti comunitari che rinnovano completamente la normativa riguardante la sicurezza alimentare (vale la pena ricordare che, a differenza delle direttive comunitarie, i regolamenti hanno effetto immediato in tutti i paesi dell'Unione Europea, senza necessità di recepimento nelle singole legislazioni nazionali). Una revisione nata a seguito di quegli eventi o emergenze sanitarie sul finire degli anni '90 (vedi mucca pazza), che, sulla scorta della grande cassa di risonanza riservata da parte dei mass-media, hanno dimostrato la debolezza dell'organizzazione nell'ambito della sicurezza alimentare, cambiato in maniera significativa l'approccio all'attività di preparazione degli alimenti per animali, ritenuta finalmente importante per la sicurezza dei prodotti di origine animale, e focalizzato l'attenzione del legislatore europeo e nazionale sul settore. A partire dalla fine degli anni 90 fino ad oggi la sicurezza alimentare è diventata un problema di filiera. L'oggetto del controllo non è più soltanto la vigilanza sull'attività delle varie imprese di produzione e trasformazione ma, soprattutto, sul sistema di relazione tra le imprese di una stessa filiera alimentare, dalla produzione primaria alle varie trasformazioni, al commercio ed alla somministrazione.

NORME E REGOLAMENTI

Il primo atto normativo che ha ridisegnato l'intero quadro giuridico comunitario è senz'altro il Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n.178/2002/CE, vero caposaldo della sicurezza alimentare.

Gli altri regolamenti che hanno fatto seguito al 178/2002 sono:

- IL REGOLAMENTO (CE) N. **852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari; in particolare l'articolo 6 che stabilisce l'obbligo per ogni operatore del settore alimentare di notificare all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti al fine della sua registrazione;
- IL REGOLAMENTO (CE) N. **853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; in particolare l'articolo 4 che dispone che gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del medesimo regolamento possano operare solo dopo che l'autorità competente li abbia riconosciuti a norma del paragrafo 3 dello stesso articolo;



PACCHETTO IGIENE PRODUZIONE PRIMARIA

2 L'adozione su base volontaria di manuali di corretta prassi igienica a livello di tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione dovrebbe contemplare i seguenti aspetti:

- **TRACCIABILITÀ ANIMALE:** è essenziale che gli allevatori si conformino completamente ai programmi di tracciabilità animale (registrazione del bestiame, schemi di identificazione degli animali, schemi di monitoraggio dei movimenti animali) come richiesto dalle autorità competenti.
- **MANGIMI/FORAGGI:** un rischio non trascurabile è il possibile sviluppo di miceti in grado di produrre micotossine che possono passare nelle produzioni animali (es. latte) e di qui all'uomo. In tale contesto un ruolo fondamentale è svolto dalle operazioni di insilamento e stoccaggio degli alimenti per animali che, se effettuato in maniera ottimale, è in grado di prevenire la crescita di patogeni e muffe. Modalità operative ottimali, per prevenire problemi di sicurezza alimentare legati ai mangimi, dovrebbero prevedere:
 - » l'acquisto di mangimi da fornitori affidabili che applichino sistemi di autocontrollo efficaci;
 - » l'impiego di mangimi secondo le indicazioni della casa produttrice (ad es. mangimi per le specie animali indicate);
 - » particolare attenzione nell'utilizzo di mangimi medicati;
 - » il non utilizzo di ingredienti non consentiti (ad es. farine di sangue o di carne);
 - » condizioni appropriate di stoccaggio del mangime (ambienti puliti, asciutti, protetti da uccelli e parassiti);
- **ACQUA:** l'accesso ad una fonte di acqua pulita e potabile è essenziale per prevenire il ricircolo di patogeni tra gli animali. Ciò può essere raggiunto attraverso i seguenti controlli:
 - » l'acqua proveniente da una fonte privata deve essere testata per accertarsi che sia conforme agli standard di potabilità;
 - » particolare attenzione deve essere posta nell'assicurare che le deiezioni animali non contaminino le forniture di acqua;
 - » gli abbeveratoi devono essere ispezionati e puliti regolarmente.
- **RICOVERI ANIMALI/CONDIZIONI DI VITA:** adeguate condizioni di vita e di ricovero degli animali sono importanti per la sicurezza alimentare a causa del loro impatto sulla pulizia degli animali stessi e sulla prevenzione delle malattie. Un'adeguata pulizia e disinfezione è essenziale dopo ogni parto. È necessario che in ogni ricovero sia presente un dispositivo per la rimozione delle deiezioni.

