



FIDA

FEDERAZIONE ITALIANA
DETTAGLIANTI DELL'ALIMENTAZIONE

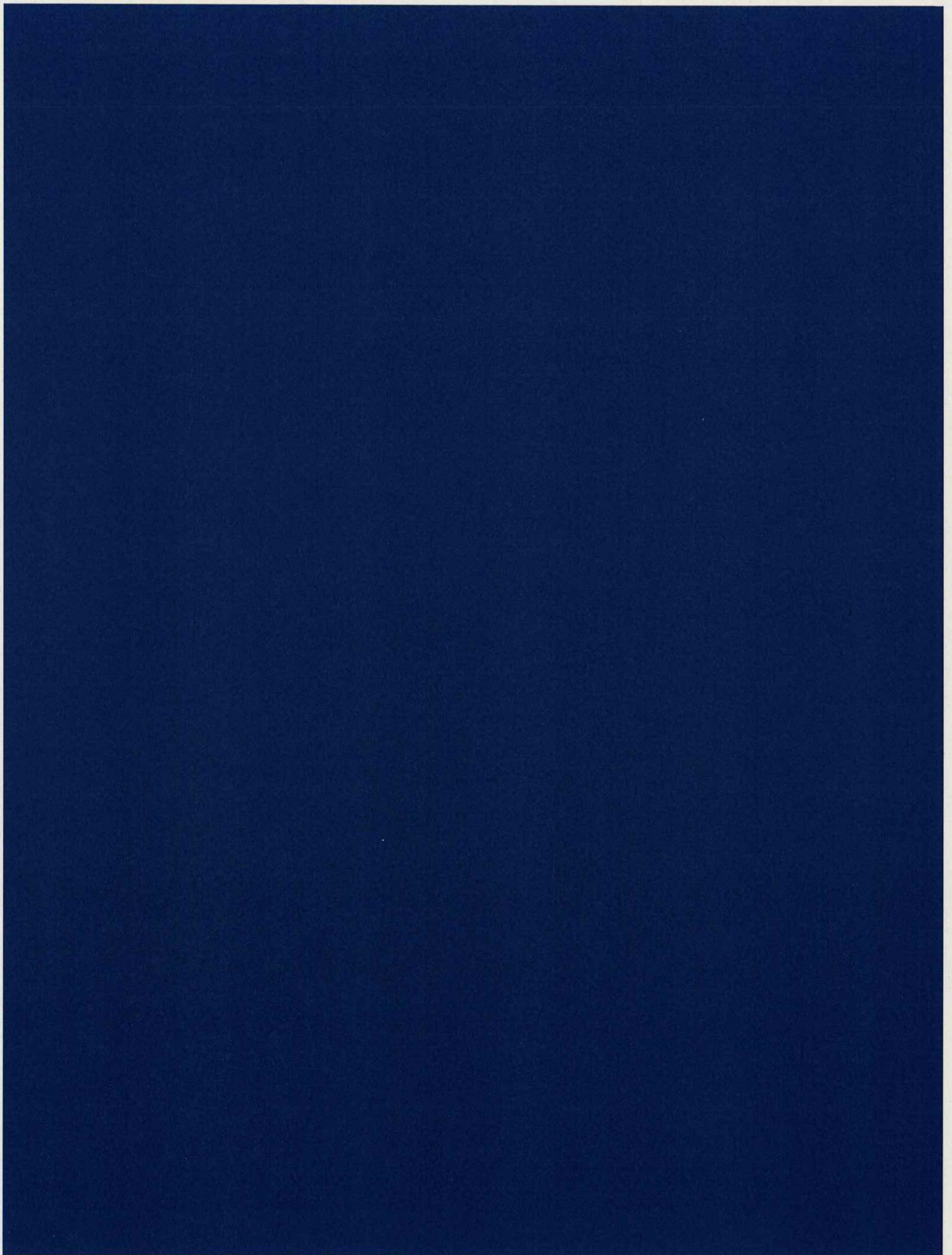
MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
NELL'AMBITO DEL COMMERCIO AL DETTAGLIO

Ai sensi del Regolamento CE 852/2004



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA





**MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA
PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
NELL'AMBITO DEL COMMERCIO AL DETTAGLIO**

Ai sensi del Regolamento CE 852/2004

VALIDATO DAL MINISTERO DELLA SALUTE IN DATA 9 DICEMBRE 2020



FIDA

FEDERAZIONE ITALIANA
DETTAGLIANTI DELL'ALIMENTAZIONE

PRESENTAZIONE E PREMESSA

A distanza di quindici anni dalla prima revisione della guida all'autocontrollo è maturato il momento per una seconda revisione, anche in considerazione degli sviluppi delle disposizioni in campo alimentare a livello sia europeo che nazionale.

In tale logica gli obiettivi di questa nuova edizione del Manuale sono i seguenti:

- aggiornamento del testo in conformità alle normative attualmente vigenti ed agli sviluppi tecnologici e scientifici intervenuti nei settori interessati
- semplificazione delle misure di corretta prassi operativa in materia di igiene, con l'intento di garantire una facile comprensione delle misure stesse da parte degli operatori del settore alimentare (OSA) nonché agevolarne la concreta applicazione nelle singole realtà commerciali
- coerenza con i pareri di EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) adottati in data 18/01/2017 e 27/09/2018 nonché degli altri orientamenti elaborati a livello europeo in materia di nuovo Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare (Comunicazione della Commissione 2020/C 199/01).

La metodologia di lavoro per raggiungere gli obiettivi è stata quella di riformulare il testo del Manuale FIDA 2005 seguendo il nuovo approccio semplificato per la gestione della sicurezza alimentare proposto dalle Autorità Europee rispetto all'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo che caratterizza il sistema HACCP. In particolare, viene offerta la possibilità di una più semplice procedura nell'individuazione dei pericoli e delle azioni per contrastarli, nell'ambito delle diverse attività, basandosi sui PRP (programmi di prerequisiti), vale a dire, in particolare, sulle buone pratiche di igiene (GHP) e di fabbricazione (GMP).

Il nuovo approccio definito dall'EFSA utilizza diagrammi di flusso per sintetizzare le fasi di produzione e tabelle descrittive per guidare l'OSA nella gestione della sicurezza alimentare, identificando i pericoli e le misure di controllo in linea con le normative vigenti.

Questa seconda revisione della guida di autocontrollo tiene inoltre debitamente conto anche della recente revisione della normativa nazionale in ambito alimentare, a partire dal decreto legislativo 231/2017 relativo all'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. (CE) 1169/2011, passando per i decreti ministeriali di più recente pubblicazione.

Si è cercato di rendere il contenuto del manuale il più comprensibile ed accessibile possibile, mantenendo lo strumento del glossario da consultare per evitare interpretazioni errate.

Spetterà in ogni caso all'OSA, eventualmente tramite il supporto di un consulente esterno, adattare i diagrammi e le tabelle contenute nel manuale, di carattere generico, alle proprie attività commerciali, in funzione delle procedure che vengono svolte presso l'esercizio di cui è titolare, come anche mantenere aggiornata la documentazione secondo le indicazioni relative alle singole fasi di processo.

Per raggiungere gli obiettivi indicati nella premessa e presentazione del Manuale è stato costituito apposito Gruppo di Lavoro con le seguenti figure professionali:

Amalia Pannuti – *Direttore Affari legali e legislazione di impresa Confcommercio Milano Lodi Monza Brianza;*

Francesco Ignazio Rienzo - *Area Legislativa Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza;*

Claudio Salluzzo - *Coordinatore Filiera Agroalimentare Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza;*

Simone Passerini – *Coordinamento Filiera Agroalimentare Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza;*

Paolo Carsetti - *Responsabile Club Sicurezza Promo.Ter Unione*

con il supporto tecnico e redazionale di:

Giovanni Paolo Magistri – *Biologo, specialista in igiene degli alimenti e sanità ambientale, consulente Club Sicurezza Promo.Ter Unione*

Mario Bonicalza – *Tecnologo Alimentare e docente presso CAPAC Politecnico del Commercio e del Turismo*

Davide Pessina – *Veterinario, Responsabile qualità aziendale*

Franco Gibelli – *Responsabile Area Legislativa Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza*

con l'assistenza di

Roberto Cerminara – *Responsabile Settore Commercio e Legislazione d'Impresa Confcommercio Imprese per l'Italia*

Letizia Maria Vallone – *Settore Commercio e Legislazione d'Impresa Confcommercio Imprese per l'Italia*

con la condivisione di

Donatella Prampolini – *Presidente FIDA*

Samuele Tognaccioli – *Vice Presidente FIDA*

Gianluigi Zaffaroni – *Vice Presidente FIDA*

Sergio Monfrini – *Consigliere di Giunta FIDA*

Roberto Marta – *Segretario FIDA*

Questo manuale non può essere, totalmente o in parte, copiato, fotocopiato, riprodotto o tradotto senza il previo consenso scritto di FIDA.

Gli associati di FIDA o del Sistema Confcommercio sono autorizzati all'utilizzo del Manuale nell'ambito del proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare.



INDICE



CAPITOLO 1 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

- 1.1 Scopo 12
- 1.2 Campo di applicazione 13



CAPITOLO 2 - DEFINIZIONI E TERMINOLOGIA

16



CAPITOLO 3 - NORMATIVA COGENTE E ALTRE FONTI DI RIFERIMENTO

- 3.1 Normativa europea 24
- 3.2 Normativa nazionale 26
- 3.3 Altre fonti 27



CAPITOLO 4 - DESCRIZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

- 4.1 Premessa 30
- 4.2 Diagrammi di flusso 31
 - 4.2.1 Gastronomia 31
 - 4.2.2 Pastificio di pasta fresca 24
 - 4.2.3 Salumeria 37
 - 4.2.4 Macelleria 40
 - 4.2.5 Pescheria 43
 - 4.2.6 Panificio (pane e altri prodotti da forno) e/o attività che prevedono l'utilizzo di semilavorati congelati 47
 - 4.2.7 Pasticceria fresca 50
 - 4.2.8 Gelateria 53
 - 4.2.9 Negozio di generi alimentari (ortofrutta, scatolame, libero servizio compresi i prodotti lattiero-caseari) 56
 - 4.2.10 CEDI 59
 - 4.2.11 Vendita a distanza e trasporto presso domicilio consumatori o altra struttura di vendita 62
 - 4.2.12 Esempio diagramma di flusso per negozio con attività di vendita aggregate 64



CAPITOLO 5 - PERICOLI E RISCHI SPECIFICI

- 5.1 Introduzione 68
- 5.2 Descrizione dei pericoli 69
- 5.3 Batteri responsabili di MTA (Malattie Trasmesse da Alimenti) 74



CAPITOLO 6 - CORRETTE PRASSI IGIENICHE

- 6.1 Premessa 92
 - PRP 1 - Infrastruttura 92
 - PRP 2 - Pulizia e disinfezione 97
 - PRP 3 - Lotta agli animali infestanti (Pest controll) 102
 - PRP 4 - Manutenzione e taratura tecnica 105
 - PRP 5 - Contaminazione fisica e chimica 107

	6.1	PRP 6 - Allergeni	109
		PRP 7 - Gestione dei rifiuti (deposito e smaltimento)	111
		PRP 8 - Controllo di acqua e aria	112
		PRP 9 - Igiene e formazione del personale	113
		PRP 10 - Materia prima	116
		PRP 11 - Controllo delle temperature degli ambienti di stoccaggio	118
		PRP 12 - Metodologia di lavoro	120
		PRP 13 - Informazioni sul prodotto al consumatore	136
		PRP 14 - Controllo della data di scadenza del prodotto	139
		PRP 15 - Gestione degli alimenti restituiti	141
	CAPITOLO 7 - SISTEMA GESTIONE SICUREZZA ALIMENTARE (FSMS)		
	7.1	Introduzione alla semplificazione	146
	7.2	Tabelle FSMS	148
	7.2.1	Gastronomia	149
	7.2.2	Pastificio	153
	7.2.3	Salumeria	156
	7.2.4	Macelleria	159
	7.2.5	Pescheria	162
	7.2.6	Panificio (pane e altri prodotti da forno) e/o attività che prevedono l'utilizzo di semilavorati congelati	167
	7.2.7	Pasticceria fresca	170
	7.2.8	Gelateria	174
	7.2.9	Negozi di generi alimentari (ortofrutta, scatolame, prodotti libero servizio compresi i prodotti lattiero - caseari)	178
	7.2.10	CEDI	182
	7.2.11	Vendita a distanza e trasporto presso domicilio consumatori o altra struttura di vendita	184
	CAPITOLO 8 - POLITICHE DI GESTIONE E COMUNICAZIONE		
	8.1	Rintracciabilità e sistemi di richiamo/ritiro	188
	8.2	Informazioni sul prodotto al consumatore	194
	8.3	Strategia di divulgazione	194
	ALLEGATI		
		Allegato 1 - Allegato II REG. CE N. 1169/2011/UE	198
		Allegato 2 - Temperature di conservazione degli alimenti nell'ambito della vendita al dettaglio	199
		Allegato 3 - Allegato II parte B Reg. CE n. 2158/2017/UE	202
		Allegato 4 - Metodo HACCP	203
		Allegato 5 - Appendici 2, 3A, 3B e 5 alla Com 2016/C 278/01	209

