

Roma, 24 settembre 2010

CARNE E DERIVATI

APPLICAZIONI PRATICHE

DELLE NORME COMUNITARIE

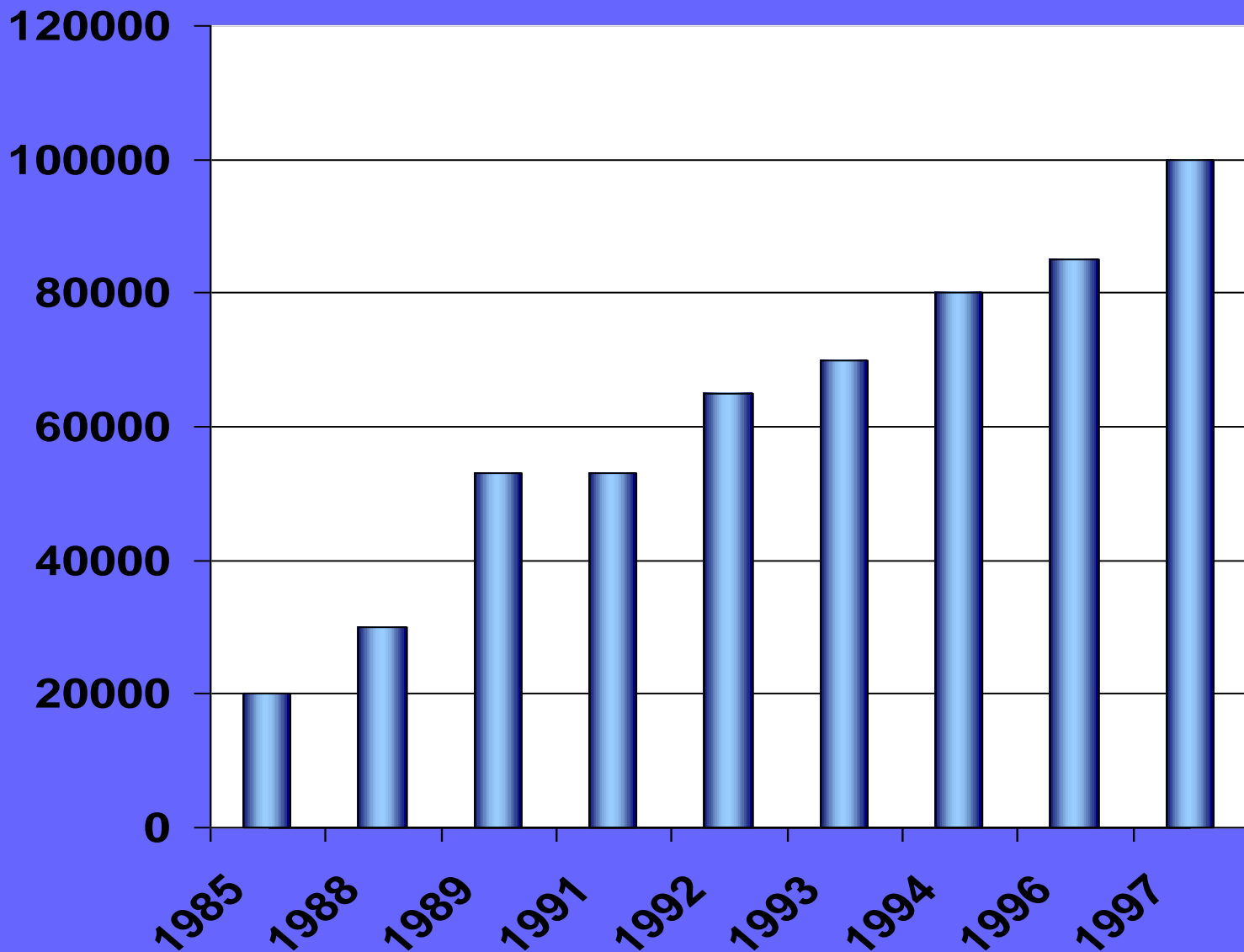
PRINCIPI FONDAMENTALI DEL “PACCHETTO IGIENE”

RESPONSABILITA’ DELL’OSA

Dr. Stefano Saccares

Responsabile Centro Studi Regionale Sicurezza Alimentare
Istituto Zooprofilattico Sperimentale
Delle Regioni Lazio e Toscana

INCREMENTO INTOSSICAZIONI ALIMENTARI



Pacchetto Igiene

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 del 28 gennaio 2002

che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004

sull'igiene dei prodotti alimentari

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 del 29 aprile 2004

che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 del 29 aprile 2004

che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

RETTIFICA DEL REGOLAMENTO (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004

relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

I produttori di mangimi, gli agricoltori e gli operatori dell'alimentare hanno la responsabilità primaria per quanto concerne la sicurezza degli alimenti;

le autorità competenti hanno compiti di monitoraggio e devono far rispettare tali responsabilità ponendo in atto sistemi di controllo e di sorveglianza.

I consumatori, a loro volta, devono rendersi conto che sono responsabili dell'adeguata conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti, ma anche della scelta qualitativa e quantitativa degli alimenti.

REGOLAMENTO CE 178/02

principi generali

ALIMENTI SICURI E SANI ASSICURANO

- Salute e benessere dei cittadini
- Tutela dei loro interessi sociali ed economici

LA LIBERA CIRCOLAZIONE DEGLI ALIMENTI NECESSITA DI

- Uniformità delle norme negli Stati Membri
- Tempi definiti per l'adeguamento delle norme

REGOLAMENTO CE 178/02

principi generali

LA SICUREZZA ALIMENTARE SI AVVALE DI

- Analisi dei rischi
- Analisi e controllo di filiera
- Principio di precauzione
- Rintracciabilità e sistema rapido allerta
- Definizione delle responsabilità
- Autorità europea (organo tecnico-scientifico)

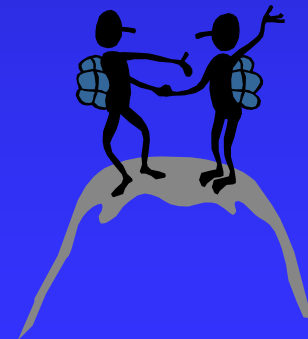
IL CAMBIAMENTO

Controllo ufficiale

Autocontrollo

verifica efficacia del sistema di controllo HACCP

In caso di “non conformità” → Pubblico e Privato discutono le possibili strategie per la rimozione delle carenze ed i tempi di risposta.

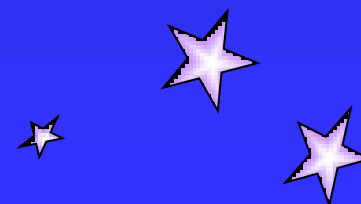


La soddisfazione del Cliente

RESPONSABILITA' DELL'OSA

Che cosa si intende per Soddisfazione?

$$\text{Soddisfazione} = \frac{\text{valore percepito}}{\text{valore atteso}}$$



La soddisfazione del Cliente

RESPONSABILITA' DELL'OSA

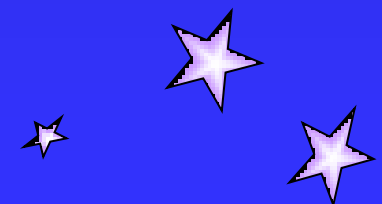
valore percepito

Generato dalla performance percepita confrontata con costo sostenuto

Soddisfazione = -----

valore atteso

Generato dalle motivazioni all'acquisto e dal "contesto" relativo al cliente



La soddisfazione del Cliente

RESPONSABILITA' DELL'OSA

Valore scambiato

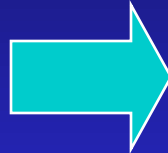
■ Fornitore:

■ soluzione

■ piacere

■ sicurezza

■ risparmio



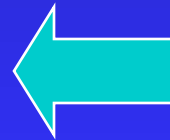
■ Cliente:

■ soldi

■ immagine

■ idee nuove

■ passaparola



AUTOCONTROLLO

- il sistema deve essere semplice, limitato all'essenziale e compatibile con le dimensioni dell'azienda;
- l'autocontrollo non deve consistere unicamente in piani di campionamento e nelle relative analisi di laboratorio che, invece, devono essere utilizzate essenzialmente come strumento di verifica.

Circolare Ministero della Sanità n.11 del 7 agosto 1998