

## RINTRACCIABILITA'

La procedura documentata ai fini della rintracciabilità (Reg.CE 852/2004, Reg.CE 178/2002) degli **alimenti** e dei **materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti**



dovrà descrivere almeno

- le situazioni che potranno dare origine ad un ritiro/richiamo (comunicazione da parte del fornitore, autocontrollo, comunicazione da parte di ASL)
  - le modalità di gestione della segnalazione comprensiva dei tempi
  - le modalità di gestione del ritiro inteso come
    - Verifica presenza del prodotto in deposito
    - Modalità di segregazione del prodotto ritirato
    - Modalità di identificazione del prodotto segregato
    - Modalità di restituzione al fornitore del prodotto oggetto di ritiro
  - in quali casi è attivato il richiamo al consumatore e con che modalità viene gestito il richiamo (es. avvisi esposti nelle zone di eventuale vendita di alimenti etc.)
  - in quali casi e con che modalità viene informata l'AUSL territorialmente competente
  - in quali casi viene informato l'anello a monte
- Inoltre dovrà essere disponibile elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori e dovrà essere descritta la modalità e i tempi di conservazione dei documenti comprovanti la gestione delle non conformità segnalate.

Il termine procedura mutuato dal mondo della certificazione volontaria e della Qualità è richiamato dalla normativa comunitaria (Reg.CE 852/2004, Reg.CE 178/2002) e dalle Delibere di Giunta Regionali e sottende il fatto che presso le organizzazioni devono essere presenti documenti (procedure) che descrivano in maniera completa, semplice e chiara **chi fa che cosa.**

## INFORMAZIONE AL CONSUMATORE SULL'EVENTUALE PRESENZA DI "ALLERGENI" NEI PRODOTTI VENDUTI O SOMMINISTRATI.

L'operatore che fornisce cibi pronti per il consumo deve fornire al consumatore finale le informazioni previste dal Reg.UE 1169/2011.

Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

L'obbligo di cui all'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento sopra citato, si considera assolto anche qualora

1. L'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: **"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"**;

2. l'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo : **"per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"**.

È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino da **idonea documentazione scritta**, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

### Sedi dell' UO Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Ferrara via Fausto Beretta n.7 0532-235282

Migliarino via Fiorella n.15 tel. 0533-649712

Portomaggiore via E. De Amicis n.22 0532-817300

Cento via Cremonino n. 18 051-6838126

Per informazioni

**Mail:** [igienealimenti@ausl.fe.it](mailto:igienealimenti@ausl.fe.it)

# FIERE, FESTE E SAGRE

Adempimenti di legge a cui attenersi  
al fine del  
Controllo Ufficiale ai sensi del Reg.CE  
852/2004  
Reg.CE 178/2002



**U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**  
**Direttore dott. Giuseppe Cosenza**

[www.ausl.fe.it/azienda/dipartimenti/sanita-pubblica/servizio-igiene-alimenti](http://www.ausl.fe.it/azienda/dipartimenti/sanita-pubblica/servizio-igiene-alimenti)

✚ Le **fiere, feste e sagre**, sono soggette a SCIA o comunicazione al Comune ai sensi di specifiche normative di settore. Per tali attività, qualora vengano svolte anche preparazione/somministrazione/ vendita di alimenti, **non è richiesta ulteriore notifica ai sensi del Reg. CE 852/04.**

✚ Operazioni quali la manipolazione, la preparazione il magazzinaggio e la somministrazione di prodotti alimentari **da parte di privati a titolo occasionale** durante manifestazioni quali feste parrocchiali, scolastiche o fiere locali, secondo quanto precisato nella DGSANCO del 18/6/2012 "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Reg 852/2004", non rientrano nel campo di applicazione del Reg.CE 852/04. Dette manifestazioni sono tenute a garantire i requisiti igienico sanitari atti ad assicurare la salubrità degli alimenti ceduti.

#### ✚ Quali obblighi?



Le **fiere, feste e sagre** debbono attenersi alle disposizioni dettate dall'attuale normativa comunitaria (**REG.CE.882/2004**, **REG.CE 178/2002**), alla normativa nazionale e regionale (**DGR n.1869 del 17/11/2008**- "Semplificazione del Sistema HACCP per alcune imprese del Settore Alimentare", **DGR n.14738/2013**- "Riconoscimento e Registrazione per le Imprese del Settore Alimentare"). Inoltre ai sensi del **Reg.UE 1169/2011**, in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegatoli) dovranno essere obbligatoriamente fornite al consumatore finale le informazioni richieste (vedi Circolare Ministeriale del 6/2/2015)

✚ A quali specifici obblighi di legge in materia di **sicurezza alimentare sono tenute le fiere, feste e sagre a carattere temporaneo?**

1. obbligo di rispettare i requisiti igienico sanitari dettati dai vigenti regolamenti Comunali di Igiene e dal Reg.CE 852/2004- Allegato II, Capitolo III
2. obbligo di gestirsi in **AUTOCONTROLLO CON PROCEDURA SEMPLIFICATA DEL SISTEMA HACCP** (art.5 Reg.CE 852/2004, DGR. n.1869 del 17/11/2008)
3. obbligo di detenere una **PROCEDURA PER LA RINTRACCIABILITA'** e il ritiro degli alimenti (articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002) e l'obbligo di informazione delle autorità competenti (articolo 19 del regolamento (CE) n. 178/2002);
4. obbligo di informare i consumatori in merito alla presenza di allergeni negli alimenti prodotti e somministrati (art.44 del Reg.UE 1169/20011)
5. obbligo di acquisire l'attestato di **FORMAZIONE ALIMENTARISTI** (L.R.11/2003 e DGR 342/2004) da parte di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione.

#### ✚ Gestione in **AUTOCONTROLLO**

Il Reg (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sancisce all'art. 5 che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basati sui principi HACCP.

Il sistema semplificato (DGR n.1869 del 17/11/2008) prevede che, a seguito dell'applicazione dell'analisi dei pericoli al processo considerato, la gestione degli stessi avvenga attraverso la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa di procedure di controllo basate sull'applicazione di misure igieniche di base (**PRE-REQUISITI**) che sono sufficienti a conseguire l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari.



#### ✚ **Prerequisiti previsti per il sistema di autocontrollo semplificato**

Il sistema di autocontrollo deve essere basato almeno sui seguenti punti :

- a) Prerequisiti in materia di igiene alimentare
- b) Operazioni di monitoraggio delle

temperature e di controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento

- c) Registrazione delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate.

I principali prerequisiti da considerare e diretti a controllare i pericoli in maniera generale sono:

- Requisiti infrastrutturali e delle attrezzature compresa la manutenzione
- Qualifica fornitori (modalità di selezione dei fornitori e se del caso criteri di esclusione degli stessi)
- Gestione dell'alimento (ricevimento, stoccaggio e trasporto qualora previsto)
- Igiene della lavorazione
- Gestione dei rifiuti
- Procedure di controllo degli infestanti
- Procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- Qualità dell'acqua (approvvigionamento idrico)
- Controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- Igiene degli operatori: piano di igiene articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali e salute degli operatori
- Formazione: piano di formazione degli operatori impegnati nella preparazione e/o somministrazione degli alimenti