

HACCP

Un sistema che andrebbe riscritto. Consigli pratici

Ferruccio Marellò*

Rimettere al centro la salute del consumatore

La Commissione Europea ha pubblicato nella Gazzetta Ufficiale C 355/1 del 16.9.2022 una comunicazione intitolata “*Comunicazione della Commissione europea relativa all’attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l’agevolazione nella flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari*”.

Come è spiegato nel capitolo 1 “Introduzione”, già nel 2016 la Commissione aveva pubblicato un’analoga comunicazione, relativa all’attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, i programmi di prerequisiti (PRP), le procedure basate sui principi del sistema HACCP e la flessibilità in materia

di attuazione nelle imprese alimentari di ridotte dimensioni.

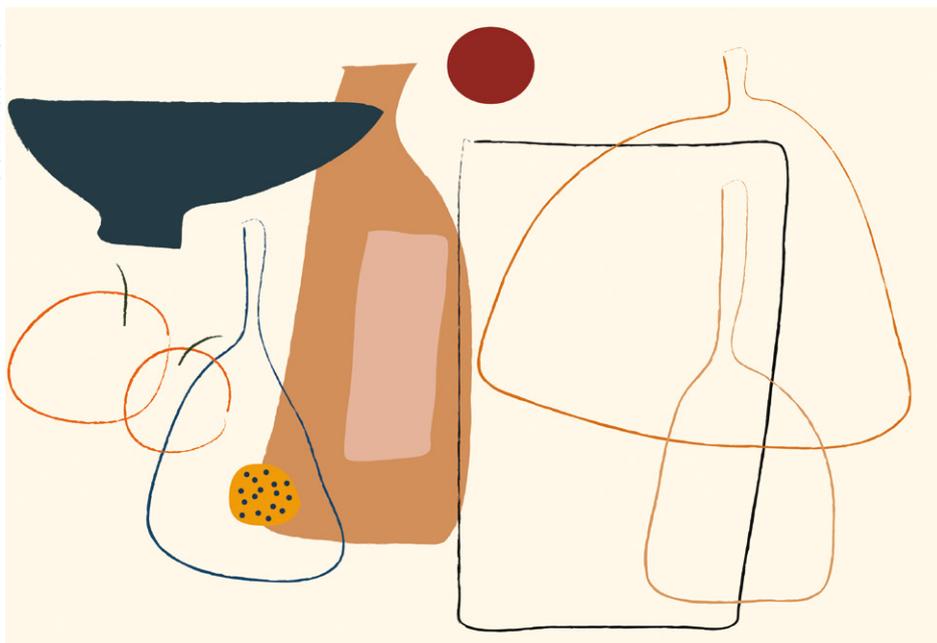
La Commissione ricorda che, dal 2016, sono state effettuate diverse revisioni della normativa pertinente, ad esempio l’introduzione del controllo degli allergeni e della cultura della sicurezza alimentare quali requisiti previsti nel regolamento (CE) n. 852/2004 da parte del regolamento (UE) 2021/382, nonché delle norme internazionali, per esempio la revisione della norma ISO 22000 nel 2018, del documento “*General principles of food hygiene*” del Codex Alimentarius, nonché l’adozione del “*Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business*” sempre del Codex Alimentarius.

L’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha nel frattempo inoltre pubblicato una serie di pareri scientifici pertinenti e sono state acquisite ulteriori esperienze nell’attuazione pratica delle raccomandazioni, per cui la Commissione ha ritenuto opportuno procedere a una revisione della sua Comunicazione del 2016.

Durante la preparazione della revisione, la Commissione ha tenuto diversi incontri con esperti degli Stati membri e delle parti interessate, nell’intento di esaminare gli argomenti sul tappeto e giungere a un accordo su di essi.

Il documento, che non è una legge a tutti gli effetti, ma rappresenta in ogni caso una linea guida, che gli Stati membri hanno approvato e non possono quindi ignorare, nelle sue 58 pagine, 8 capitoli, 3 allegati e 8 appendici, si occupa di problemi applicativi pesanti.

Alcuni esempi possono essere la confi-



gurazione della normativa alimentare pertinente, il legame tra GHP (*Good Hygiene Practices*), programmi di prerequisiti (PRP), PRP operativi (PRPop), le procedure basate sul sistema HACCP, la relazione con le norme internazionali e la formazione e l'uso di manuali di corretta prassi igienica, solo per citarne alcuni. Altri passaggi sono dedicati alla flessibilità prevista dalla normativa dell'UE per determinati stabilimenti del settore alimentare, con riguardo all'applicazione delle regole e delle procedure ed agli audit finalizzati misurare il grado di conformità o meno.

Il documento, come sempre succede, andrà studiato da tutti gli addetti ai lavori e dalle autorità competenti, per poi trovare un sistema valido per farne arrivare i contenuti ai diretti interessati, cioè agli operatori del settore alimentare che hanno in mano in prima persona le redini della questione. Ed è a questo punto che l'asino potrebbe cadere.

Infatti, il documento di per sé non rappresenta né una vera novità, né una vera rarità, poiché già in altre occasioni il Legislatore comunitario, ma anche quello nazionale hanno prodotto linee guida finalizzate a spiegare, razionalizzare, omogeneizzare e dimostrare flessibilità, con quale successo è molto difficile dirlo. Se poi vogliamo aggiungere all'elenco anche tutte le numerosissime linee guida associate agli standard privati non legislativi, come IFS o BRC, per esempio, quelle prodotte dalle Associazioni di categoria o elaborate dalla Conferenza Stato-Regioni e via documentando, possiamo agevolmente arrivare ad un numero molto elevato di pubblicazioni. Proprio l'alto numero di queste pubblicazioni, legato a doppio filo con la volontà indiscussa di ogni emanatore di mantenere vivo e vegeto il proprio parto, a prescindere da qualsivoglia considerazione di utilità o di opportunità, ha creato nel tempo una vera e propria giungla di fonti.

Di per sé, il concetto di partenza non sarebbe sbagliato, anzi, al contrario, ma dovrebbe essere creato un ordine logico internazionalmente riconosciuto e rispettato, anche a livello commerciale e contrattuale, secondo cui le fonti legislative

o assimilabili vengono per prime e tutto il resto soltanto dopo, ma solo nei casi in cui le fonti legislative non siano già sufficienti e adeguate.

Questa comunicazione della Commissione ripropone i medesimi errori presenti grosso modo in tutti gli altri documenti, a partire dal fatto che sono regole scritte da tecnici per tecnici, attraverso l'operato di gruppi di lavoro, la cui composizione rappresenterà sicuramente il meglio della competenza tecnica disponibile, ma difficilmente riusciranno ad essere i portavoce di tutti i tipi di operatori alimentari correnti nei singoli Stati.

Ci si ritrova, per esempio, a leggere paragrafi in cui si disquisisce approfonditamente sulle caratteristiche applicative di un piano di prerequisiti, piuttosto che di un piano di prerequisiti operativi, di un punto critico di controllo, piuttosto che di un punto di controllo non critico, evidentemente senza che qualcuno fra i componenti di questi gruppi tecnici si sia posto qualche domanda preliminare.

Il sistema HACCP, in linea teorica, è un ottimo metodo di individuazione dei pericoli potenzialmente presenti in un alimento e risulterebbe di sicuro aiuto nella messa a punto misure di controllo atte a prevenirne la effettiva manifestazione. Questo è quello che normalmente accade nelle imprese di dimensioni medio-grandi, dove sono regolarmente presenti una o più persone, dotate del necessario bagaglio culturale e tecnico, incaricate di seguire la corretta applicazione del metodo quotidianamente.

Ciò ovviamente non potrà mai accadere a livello di microimprese, in cui, quando è presente, tale figura tecnica è un esterno, un consulente, uno insomma che non è mai presente tutti i giorni durante il lavoro e quindi giocoforza diventa colui, che mantiene attiva ed aggiornata la documentazione cartacea e nulla più. Per un operatore alimentare medio piccolo o piccolissimo, capire ed applicare HACCP è un'impresa pressoché titanica, perché egli non ha quasi mai il retroterra culturale necessario e quindi dovrebbe sopperire con lo studio, con corsi di formazione, con molte ore da impiegare obbligatoriamente dopo l'orario di lavoro.

Nessuno in pratica segue questa strada e quindi, raccogliendo probabilmente gli spunti provenienti dagli operatori addetti ai controlli nei vari Paesi, la Commissione ha deciso di continuare a seguire la strada della flessibilità nell'applicazione delle regole alle imprese molto piccole, come se questa fosse una soluzione accettabile per tutelare la salute del consumatore.

L'impressione che si ricava da questo documento è che i "genitori" dell'HACCP stiano sforzandosi al massimo di mantenere in vita la loro creatura, tramite il potenziamento del controllo di sé stessi da parte degli operatori alimentari, mediante inviti alla predisposizione di verifiche semplificate oppure promuovendo procedure applicative diverse da caso a caso, anche a parità di filiera alimentare.

Duole fortemente il dover rilevare, che la decadenza del Sistema HACCP continua inesorabile, laddove un'abitudine diffusa ad applicarlo in maniera puramente cartacea e burocratica ha molto spesso annullato qualunque beneficio per il consumatore, aumentando costi, incombenze, procedure e impegno non capito, non apprezzato e del tutto inaccettato dai soggetti agli adempimenti, già a partire dal 1997 e dal Decreto 155 che ne decretava la nascita.

I gruppi di lavoro dovrebbero invece ragionare sul fatto che il Sistema va riscritto completamente, perché dopo 25 anni di carta circolante fine a sé stessa, forse sarebbe ora di occuparsi veramente di salute del consumatore voltando completamente pagina verso una strada totalmente nuova.

**Consulente agroalimentare nel settore della conformità cogente e volontaria per gli standard GFSI, per il settore MOCA e per i laboratori di analisi con metodi accreditati ISO 17025.*

Regulatory Auditor FDA FSMA per l'esportazione di prodotti alimentari negli Stati Uniti

Per gentile concessione de La Settimana Veterinaria, pubblicato sul n. 1249 p. 52