

CODEX ALIMENTARIUS  
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

# Codex Alimentarius: introduzione e analisi della revisione del 2020

*By Normativa Posted Gennaio 15, 2021 In Alimenti, HACCP, Legislazione alimentare, News, Settore alimentare, Sicurezza alimentare*

**Il 2020 ha portato una novità in campo di principi di igiene alimentare, con la pubblicazione della versione revisionata del Codex Alimentarius.**

## INTRODUZIONE

La nuova revisione del 2020 del Codex Alimentarius introduce alcune importanti novità. In questo articolo, evidenziamo alcune delle modifiche introdotte.

In primo luogo, viene messa in luce la definizione e la figura del Food Business Operator (FBO) in italiano OSA (Operatore del Settore Alimentare), come colui il quale deve conoscere e comprendere i pericoli associati agli alimenti da lui prodotti, trasportati, stoccati e/o venduti.

Inoltre, egli deve conoscere le misure richieste per controllare e monitorare quei pericoli che risultano rilevanti per il proprio Business, al fine di garantire sempre alimenti e prodotti correlati **SICURI e IDONEI** al consumo e/o all'uso.

Il documento revisionato ha anche lo scopo di elencare i **principi generali** che dovrebbero essere compresi e seguiti dagli **OSA** in tutte le fasi della catena alimentare e che dovrebbero fungere per le autorità da base per il monitoraggio della sicurezza e dell'idoneità dell'alimento e/o prodotto.

Come minimo, quello che deve essere considerato è:

- *La fase della catena alimentare*
- *La natura del prodotto*
- *I contaminanti rilevanti*
- *L'impatto che i contaminanti rilevanti hanno sulla sicurezza e l'idoneità dell'alimento/prodotto*

## **ELEMENTI PRINCIPALI**

Tutto questo deve infondere **consapevolezza** nell'OSA, in modo tale che egli possa impostare un proprio sistema di pratiche igieniche e misure di controllo, sempre conformi ai requisiti legali disposti dalle autorità competenti.

L'introduzione di questa nuova revisione fa presente che assicurare la sicurezza alimentare non è uguale per ogni OSA. Per alcuni, l'applicazione delle GHP (*Good Hygiene Practices*) potrebbe essere sufficiente. Tuttavia, per stabilire quale sia il necessario livello di dettaglio e di gestione del proprio sistema, è necessario che sia stata svolta un'analisi dei pericoli, anche eventualmente attraverso l'aiuto di società professionali, autorità competenti, ecc.

In altri casi, l'applicazione delle GHP potrebbe non essere sufficiente, a causa della complessità del flusso produttivo o del numero/impatto dei pericoli evidenziati, ecc. In questo caso, il documento evidenzia che, qualora i pericoli non possano essere controllati in modo sufficiente dalle Buone Pratiche Igieniche (GHP), questi dovrebbero essere inseriti all'interno del Piano HACCP.

## COMPOSIZIONE DEL DOCUMENTO

Il documento revisionato è suddiviso in **due macro-capitoli**:

- Nella prima parte, il documento descrive le *Buone Pratiche Igieniche*, che fungono da base di tutti i sistemi di igiene alimentare per supportare la produzione sicura e idonea di alimenti
- La seconda parte tratta *della descrizione dell'HACCP*. I principi dell'HACCP possono riguardare ogni fase della catena alimentare, dalla produzione primaria al consumo e devono essere implementati sulla base di dati ed evidenze scientifiche dei rischi per la salute umana.

Come possiamo già notare, il documento sottolinea la distinzione esistente tra le buone pratiche di igiene e il piano HACCP. Questo è ulteriormente sottolineato negli obiettivi del documento, in cui si distinguono i due elementi. Addirittura, uno degli obiettivi della nuova revisione è ***chiarire la relazione tra le GHP, Buone Pratiche Igieniche e l'HACCP***.

Un'altra modifica presente nell'ultima revisione del Codex Alimentarius riguarda lo scopo e, in particolare, il livello di dettaglio nei confronti dei destinatari del documento stesso, intesi come coloro che devono applicarne i principi. Inoltre, sono stati modificati alcuni termini utilizzati, come, ad esempio, la sostituzione di industria con OSA e governi con autorità competente

Inoltre, sempre all'interno dello scopo, vengono identificate le responsabilità da imputare ai Food Business Operator (OSA), tra le quali troviamo due nuovi punti:

L'OSA deve assicurare che:

- Il personale sia competente rispetto alle proprie mansioni

- Sia presente una **cultura per la sicurezza alimentare**, dimostrando il proprio impegno nel fornire alimenti sicuri e idonei, nonché incoraggiando appropriate pratiche di sicurezza alimentare.

## PRINCIPI GENERALI

La nuova revisione del Codex Alimentarius elenca otto principi generali da applicare:

1. La sicurezza e l'idoneità alimentare va controllata attraverso un approccio preventivo basato su dati scientifici, quali un sistema di igiene alimentare. Le GHP dovrebbero assicurare che l'alimento sia prodotto e gestito in un ambiente che minimizza la presenza di contaminanti.
2. Programmi di prerequisiti applicati in modo corretto, incluse le GHP, dovrebbero fornire la base per un sistema HACCP efficace.
3. Ogni OSA deve essere cosciente dei pericoli associati a materie prime e altri ingredienti, al processo di produzione e/o preparazione, nonché all'ambiente nel quale l'alimento è prodotto e/o maneggiato, nella misura appropriata al proprio business
4. In base alla natura dell'alimento, del processo e degli effetti avversi potenziali sulla salute, per il controllo dei pericoli potrebbe essere sufficiente applicare le GHP, eventualmente con una particolare attenzione per alcune di esse. Qualora non fossero sufficienti, deve essere applicato una combinazione di GHP e misure di controllo addizionali per i CCP.
5. Le misure di controllo essenziali per raggiungere un livello di rischio accettabile devono essere validate scientificamente.
6. L'applicazione delle misure di controllo deve essere monitorata, soggetta ad azioni correttive, verifica e documentata, sempre nella misura appropriata.
7. Il sistema di igiene alimentare deve essere revisionato per determinare se siano necessarie modifiche. La revisione deve avvenire periodicamente e ogni qualvolta ci sia una modifica significativa, che possa impattare i pericoli potenziali e/o le misure di controllo già implementate (es. nuovi processi, prodotti, ingredienti, attrezzature, conoscenze scientifiche aggiornate).
8. Deve essere mantenuta una **comunicazione efficace** tra tutte le parti interessate.

Il documento aggiornato mette in evidenza l'importanza **dell'impegno della direzione** nei confronti della sicurezza alimentare.

## SEZIONE 1: INTRODUZIONE E CONTROLLO DEI PERICOLI ALIMENTARI

Il primo capitolo, infatti, vede una novità: la prima sezione delle buone pratiche igieniche è un paragrafo introduttivo sul **controllo dei pericoli alimentari**.

All'interno del paragrafo viene ulteriormente specificata la distinzione tra GHP e HACCP. Come già riportato nei precedenti paragrafi, il Codex Alimentarius sottolinea come, qualora l'applicazione delle GHP, eventualmente rinforzate in alcuni casi, non risulti sufficiente a controllare o gestire il pericolo in una o più momenti del processo, sarà necessario lo sviluppo di un piano HACCP (come poi descritto nel secondo capitolo del documento).

## **SEZIONE 2: PRODUZIONE PRIMARIA**

### *2.1 Controllo ambientale*

### *2.2 Produzione igienica*

### *2.3 Movimentazione, stoccaggio e trasporto*

### *2.4 Pulizia, manutenzione e igiene del personale*

Nuovi riferimenti a programmi di prerequisiti appositi, come le GAP, Buone Pratiche Agricole, eventualmente utili per ridurre la potenzialità di pericoli in questa fase delicata della catena di produzione. Sottolineata anche l'importanza dell'acqua come potenziale pericolo durante le attività di irrigazione e risciacquo, nonché la necessaria valutazione dell'ambiente circostante al sito di produzione primaria (es. aziende di sostanze tossiche, odori, contaminanti, discariche, ecc.)

## **SEZIONE 3: STABILIMENTO – PROGETTAZIONE DI IMPIANTI E ATTREZZATURE**

### *3.1 Posizione e struttura*

### *3.2 Strutture*

### *3.3 Attrezzature*

## **SEZIONE 4: FORMAZIONE E COMPETENZA**

#### *4.1 Consapevolezza e responsabilità*

#### *4.2 Programmi di formazione*

#### *4.3 Istruzione e supervisione*

#### *4.4 Formazione di aggiornamento*

Questa parte, che prima ricopriva l'ultima sezione del documento del Codex Alimentarius, prima della parte relativa all'HACCP, è stata portata in alto e subito dopo la progettazione degli impianti.

Questa modifica sembra voler rappresentare l'importanza fondamentale che la formazione e la competenza degli operatori ricopre per garantire la sicurezza alimentare. Inoltre, il documento del Codex Alimentarius revisionato insiste sui programmi di formazione e addestramento per il personale addetto, sull'aggiornamento della formazione e sul mantenimento di documenti e registrazioni per dimostrarla.

### **SEZIONE 5: MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO, PULIZIA E DISINFEZIONE E CONTROLLO DEGLI INFESTANTI**

#### *5.1 Manutenzione e pulizia*

#### *5.2 Sistemi di controllo degli infestanti*

#### *5.3 Gestione dei rifiuti*

Anche questa sezione vede alcune modifiche. Tra le altre, si sottolinea l'importanza di suddividere e stoccare attrezzature e utensili idonei in base alle diverse aree igieniche (es. destinati o non destinati al contatto diretto con l'alimento)

### **SEZIONE 6: IGIENE PERSONALE**

#### *6.1 Stato di salute*

## *6.2 Malattie e infortuni*

## *6.3 Pulizia personale*

## *6.4 Comportamento personale*

## *6.5 Visitatori e altre persone esterne allo stabilimento*

Maggiore controllo per lo stato di salute dei dipendenti e inserimento della copertura di ferite da taglio attraverso cerotti e, eventualmente, guanti, specificando che essi non devono divenire una potenziale fonte di contaminazione. È stato poi inserito un intero capitolo relativo alla pulizia personale, con una particolare attenzione per l'utilizzo eventuale di indumenti protettivi (cuffie, cappe, copri barba, ecc.), nonché al lavaggio delle mani e, ove necessario, l'utilizzo di guanti. In particolare, il paragrafo del Codex Alimentarius indica alcuni dei momenti in cui risulta necessario lavare le mani, come:

- *All'inizio di attività di manipolazione di alimenti*
- *Nel rientro al lavoro dopo le pause,*
- *Dopo aver utilizzato i servizi igienici*
- *Dopo aver manipolato materiali contaminati, come rifiuti o materie prime o materiali che potrebbero divenire fonte di contaminazione.*

Il documento specifica, inoltre, che i sanificanti per le mani non devono sostituire il lavaggio, ma dovrebbero essere utilizzati solo dopo.

## **SEZIONE 7: CONTROLLO OPERATIVO**

### *7.1 Descrizione dei prodotti e dei processi*

### *7.2 Aspetti chiave dei GHP (controllo del tempo e della temperatura, contaminazioni, gestione degli allergeni, imballaggio)*

### *7.3 Acqua*

### *7.4 Documentazione e documenti*

### *7.5 Procedure di richiamo – eliminazione dal mercato degli alimenti non sicuri*

All'interno di questo paragrafo, il Codex Alimentarius revisionato pone particolare attenzione all'analisi che ogni OSA dovrebbe compiere preventivamente all'inizio del proprio lavoro. Le fasi di descrizione di ogni prodotto e del processo, le considerazioni relative all'efficacia delle GHP introdotte, il monitoraggio delle procedure e le eventuali azioni correttive devono essere svolte per ogni realtà, in modo tale da poter comprendere le reali necessità interne. Tutta questa parte, che non era chiaramente definita all'interno della passata versione del Codex, ma veniva solo accennata, è stata ora scomposta e chiarita in tutte le sue varie fasi. Tra i controlli operativi, particolare menzione viene fatta per la gestione degli allergeni, vista anche l'importanza che ricopre per la salute dei consumatori

## **SEZIONE 8: INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE DEI CONSUMATORI SUI PRODOTTI**

### *8.1 Identificazione e tracciabilità del lotto*

### *8.2 Informazioni sul prodotto*

### *8.3 Etichettatura dei prodotti*

### *8.4 Educazione dei consumatori*

## **SEZIONE 9: TRASPORTI**

### **CAPITOLO 2: SISTEMA DI ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (HACCP) E LINEE GUIDA PER LA SUA APPLICAZIONE**

Il capitolo 2, invece, descrive le attività da svolgere per introdurre e applicare un piano HACCP adeguato.

Ad un primo sguardo, risulta essere abbastanza evidente il tentativo di rendere lo schema del codex più simile ad approcci di sicurezza alimentare volontari, quali la ISO 22000:2018 o standard privati BRCGS e IFS, almeno per quanto riguarda lo schema.



In conclusione, questa revisione vuole rendere più chiaro il significato distinto che ricoprono le GHP, le Buone Pratiche di Igiene, e il piano HACCP, per tutte le fasi di un processo e per tutte le parti interessate coinvolte.



## **NORMATIVA** **— ALIMENTARE —**

***Normativa Alimentare**<sup>®</sup> è un servizio periodico di aggiornamento legislativo e di statistica sulle principali novità del settore alimentare, imballaggi alimentari, allerte sanitarie, frodi adulterazioni e contraffazioni di alimenti. L'aggiornamento delle informazioni può essere selezionato in base alle proprie esigenze.*

***Normativa Alimentare**<sup>®</sup> è la scelta di importanti realtà industriali del settore alimentare e dei materiali a contatto alimentare.*

*Per avere maggiori informazioni sul servizio **Normativa Alimentare**<sup>®</sup>, le sue caratteristiche, i piani di abbonamento oppure per ricevere una prova gratuita o partecipare alle demo on line, contatta un nostro consulente.*

Nome (richiesto)

---

Cognome (richiesto)

---

Numero di telefono (richiesto)

---

La tua email (richiesto)

---

Oggetto (richiesto)

---

Il tuo messaggio (richiesto)

---

Ho letto ed Accetto l'informativa sulla privacy

Desidero iscrivermi alla Newsletter

La capitale del Giappone è Roma o Tokio?

---

INVIA



