

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA
IL RESPONSABILE**ADRIANA GIANNINI**

	TIPO	ANNO	NUMERO
REG.	PG	2019	810685
DEL	31/10/2019		

Direttori dei Dipartimenti di Sanità pubblica

Direttori dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione

Direttori dei Servizi Veterinari

delle AUSL della Regione Emilia- Romagna

Responsabili Uffici di Piano

Responsabili Servizi Sociali

Responsabili SUAP

dei Comuni della Regione Emilia-RomagnaNucleo Antisofisticazione del Comando dei
Carabinieri di Parma e Bologna

Coordinamento Comunità familiari

e, p.c. Servizio Affari e Giuridici
Direzione Economia della conoscenza
Regione Emilia-RomagnaDirettori Attività Sociosanitarie
delle Ausl della Regione Emilia-RomagnaDirettori Dipartimenti Salute Mentale
delle AUSL della Regione Emilia- Romagna**Oggetto: Autocontrollo semplificato in materia di sicurezza alimentare per le comunità di accoglienza residenziali e semi-residenziali per minori e soggetti vulnerabili.**Viale Aldo Moro 21 – 40127 Bologna – tel. 051.527.7453 – 7454 - 7456
segrsanpubblica@regione.emilia-romagna.it
segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it

	ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB
a uso interno	DP	Classif.	5146					Fasc.	2019	16	

Con la presente nota si ritiene utile precisare alcuni aspetti relativi alle procedure di autocontrollo per le strutture di accoglienza in oggetto.

In particolare si precisa che le strutture che producono pasti destinati ad utenze particolari, che rientrano nell'ambito di applicazione delle Delibere di Giunta regionale n.564/2000, n. 846/2007, n. 1904/2011 e s.m.i, non devono presentare al Comune ulteriore notifica ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento 852/2004, oltre a quanto già previsto dalle suddette delibere ai fini del rilascio del provvedimento di autorizzazione al funzionamento o dell'avvio dell'attività.

La registrazione delle attività sopra descritte nelle anagrafiche dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e dei Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Sanità Pubblica (DSP) delle AUSL territoriali, ai fini della effettuazione dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare, deve essere garantita pertanto tramite i flussi informativi già previsti tra Comuni e DSP finalizzati all'aggiornamento dell'anagrafe delle strutture socio-sanitarie e socio-assistenziali.

Si rammenta inoltre che tali strutture, ai fini della sicurezza alimentare, rientrano fra quelle richiamate nella Delibera di Giunta della regione Emilia-Romagna n.1869/2008 "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare" che si allega alla presente (Allegato 1).

Questo peculiare aspetto è stato specificato inoltre nella determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n.8667 del 6 Giugno 2018: "Approvazione modulo "Notifica ai fini della registrazione" e modificazioni alla precedente determinazione n. 14738/2013", paragrafo 1.3" Ambiti particolari", al punto "Strutture in possesso di autorizzazione al funzionamento".

In particolare, fra le tipologie di attività interessate alla semplificazione vengono citati:

- *I terminali di distribuzione o "cucinette" per lo sporzionamento o la distribuzione di pasti prodotti altrove;*
- *cucine destinate a servizio di comunità particolari per le quali siano previste le caratteristiche delle civili abitazioni;*
- *mense fino a 250 pasti al giorno.*

Tale semplificazione, rivolta alle microimprese e peraltro ribadita recentemente anche a livello nazionale nel documento "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004, Rep. Atti n.212/CSR del 10 novembre 2016, recepito con Delibera n. 1667 del 30/10/2017, trae spunto direttamente da quanto previsto al considerando 15 del Regolamento 852/2004, che sottolinea come i requisiti del sistema HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili da poter essere applicati in ogni situazione, anche per le piccole imprese nelle quali non è possibile identificare dei punti critici di controllo. In questi casi, la gestione dei pericoli può avvenire attraverso l'applicazione dei cosiddetti "prerequisiti" (misure igieniche di base).

I principali prerequisiti da considerare sono:

- requisiti strutturali e attrezzature, compresa la manutenzione,
- requisiti delle materie prime, qualifica fornitori, rintracciabilità,

- igiene delle lavorazioni, vale a dire corretta manipolazione dell'alimento, incluso il confezionamento e il trasporto,
- gestione dei rifiuti e degli scarti di lavorazione,
- controllo degli infestanti,
- procedure di pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature,
- approvvigionamento idrico,
- controllo delle temperature,
- igiene del personale e relativa formazione.

Ne deriva, sulla base di tali premesse, che le strutture di cui alle Deliberazioni Regionali n. 564/2000 e ss.mm., n. 846/2007, n. 1904/2011 e n. 1423/2015 sopra richiamate e quelle autorizzate ai sensi della DGR n. 26/2005 sono sottoposte alle attività di controllo ufficiale di cui al Regolamento (CE) n. 882/2004 e che, a tal fine, devono dimostrare di avere adottato le procedure semplificate del sistema HACCP, ai sensi della DGR n.1869/2008 "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare".

Ogni struttura/appartamento/comunità, pertanto, deve essere dotata di un manuale di autocontrollo semplificato, in cui siano descritte le procedure per la gestione dei prerequisiti sopraelencati, il cui contenuto sia fatto conoscere dal responsabile, opportunamente formato secondo la sotto richiamata DGR n. 331/2019, a tutti coloro che si occupano della preparazione e distribuzione dei pasti, compresi gli ospiti della struttura, mediante formazione interna a ricaduta.

In particolare, al fine di garantire una maggiore tutela inerente la sicurezza alimentare degli ospiti, i responsabili della struttura/appartamento/comunità devono essere in possesso di attestato di partecipazione a specifici corsi sulla sicurezza alimentare, effettuati in base alla DGR 331/2019 "Aggiornamento, alla luce delle modifiche intervenute con L.R. N. 14/2018 ALLA L.R. N. 11/2003, delle linee guida contenute nella delibera n. 342/2004, relativamente ai criteri e alle modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi".

Il Servizio scrivente, in collaborazione con gli altri Servizi regionali competenti, si rende disponibile a promuovere, con la partecipazione delle aziende AUSL territoriali, eventuali percorsi formativi nei confronti dei Responsabili delle strutture oggetto della presente nota.

Restando a disposizione per eventuali ulteriori informazioni o chiarimenti si porgono distinti saluti.

Adriana Giannini
(documento firmato digitalmente)

Referenti:
Eleonora Bertolani
Tel. 051 5277543

Anna Padovani
Tel 051 5277375