

**IL TURISMO E LA
SICUREZZA
ALIMENTARE**

SICUREZZA ALIMENTARE

Commissione Europea-Ministro della Salute

- Applicazione del nuovo quadro giuridico che rifletta la politica "Dai campi alla tavola"
- L'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura
- L'esecuzione di appropriati controlli ufficiali
- La capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della catena alimentare
- Attenzione verso nuove problematiche emergenti
- Doveri di comunicazione ai consumatori

TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE

Per tutelare il consumatore l'Unione Europea ha adottato una nuova normativa, il "Pacchetto Igiene", che si basa sulla richiesta applicata sia a beni prodotti all'interno dell'Unione Europea che a quelli importati.

Alla base della nuova legislazione vi è la consapevolezza che ciascun **Operatore** del settore alimentare sia "**anello**" di una "**catena**" che prevede **responsabilità intrinseche ed estrinseche di filiera**.

TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE

E' bene ricordare che la contaminazione alimentare può avvenire in qualsivoglia delle diverse fasi della filiera, come:

- Produzione agricola in campo
- Stoccaggio
- Trasporto delle derrate
- Preparazione e distribuzione degli alimenti

Nuovi rischi per il consumatore:

- Prioni (Malattia di Creutzfeld-Jacob)
- OGM: allergenicità e modifica del profilo nutrizionale
- Micotossine (grano, orzo, caffè crudo, ecc...)

TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE

Ogni anno in Europa sono attesi circa 130 milioni di casi di malattie alimentari dovute ad alimenti contaminati.

I contaminanti possono essere di natura:

- chimica;
- fisica;
- microbiologica.

Nel caso degli agenti contaminanti microbiologici gli effetti più diffusi sono di tipo gastrointestinale.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

- PACCHETTO IGIENE
- RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE
- AGRICOLTURA BIOLOGICA

PACCHETTO IGIENE

I recenti regolamenti comunitari costituenti il pacchetto igiene approfondiscono e precisano le tematiche della sicurezza alimentare e le modalità di applicazione del sistema HACCP.

- Reg. CE 852/04: ambito HACCP
- Reg. CE 853/04: prodotti di origine animale
- Reg. CE 854/04: controlli ufficiali
- Reg. CE 882/04: controlli ufficiali
- Reg. CE 1831/05: requisiti per l'igiene dei mangimi

I primi 4 regolamenti sono entrati in vigore il 1° gennaio 2006.

REGOLAMENTO CE 852/04

Abroga il D.Lgs. 155/97 e stabilisce:

- Requisiti generali e specifici in materia di igiene, anche per la produzione primaria
- Analisi dei pericoli e dei CCP e conferma del Sistema HACCP
- Rimangono in vigore i "manuali di corretta prassi igienica"
- Obbligo di formazione del personale alimentarista

REGOLAMENTO CE 853/04

Si applica ai prodotti di origine animale trasformati e non, non si applica al commercio al dettaglio, né alla produzione primaria per il consumo domestico.

Non contempla gli alimenti composti anche solo parzialmente da prodotti di origine vegetale.

REGOLAMENTO CE 854/04 e 882/04

Stabilisce quanto segue:

- Obbligo per gli operatori del settore alimentare di fornire alle autorità competenti tutta l'assistenza necessaria durante il controllo
- Controlli basati sul sistema HACCP
- Compiti e responsabilità del veterinario ufficiale
- Sanzioni
- Metodi di campionamento e di analisi
- Elaborazione misure di controllo in caso di rischi per la salute
- Istituzione di Laboratori nazionali e comunitari

REGOLAMENTO CE 178/02

“**Rintracciabilità alimentare**”: possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione animale o di una sostanza destinata o atta a entrare a fare parte di un alimento o in mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Il regolamento **impone** a ogni operatore del settore l'obbligo di poter seguire e dimostrare, se necessario, il percorso di ogni alimento e di ogni MP che lo costituisce, al fine di garantire la visibilità dell'intera filiera.

REGOLAMENTO CE 178/02

Obiettivi della rintracciabilità:

- **Garantire la sicurezza alimentare**
- **Individuare tutte le imprese coinvolte nella produzione**
- **Poter ritirare dal commercio eventuali prodotti non conformi**

TIPI DI AGRICOLTURA

- CONVEZIONALE
- INTEGRATA
- BIOLOGICA
- BIODINAMICA
- SOSTENIBILE

AGRICOLTURA CONVEZIONALE

- E' la forma tradizionale di agricoltura
- Possibilità di impiego di sostanze chimiche di sintesi
- Alti input energetici
- Avvicendamenti semplificati
- Vincoli di natura legislativa riguardanti: fitofarmaci, fertilizzanti, uso di liquami, acque reflue, smaltimento della plastica
- Fonte di problemi ambientali e igienici
- Oggi di fatto sostituita da agricoltura integrata

AGRICOLTURA INTEGRATA

- Sistema agricolo che utilizza risorse e meccanismi di regolazione naturale per rimpiazzare gli apporti dannosi dell'ambiente e per assicurare un'agricoltura vitale nel lungo periodo
- Obiettivi: ottenere prodotti di qualità elevata nel rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore
- Strumenti tecnici principali:
 - rivalorizzazione della vocazionalità di terreni e ambienti
 - rivalorizzazione delle rotazioni colturali
 - riduzione al minimo dell'uso di composti chimici mediante impiego integrato di mezzi agronomici, meccanici, fisici, biologici
 - razionale impiego delle concimazioni chimiche e organiche

IL PRODOTTO SI AVVALE DI UN MARCHIO

AGRICOLTURA BIOLOGICA

- Sistema agricolo che adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e l'adozione di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari, nel rispetto della naturalità e della stagionalità di ogni regione produttiva.
- Obiettivi:
 - praticare sistemi di agricoltura rispettosi dell'ambiente e che producano alimenti vitali ed equilibrati caratterizzati da elevato valore nutritivo
 - recupero degli ecosistemi compromessi, della fertilità della terra e del valore nutritivo degli alimenti, avvalendosi delle tradizionali pratiche agricole

AGRICOLTURA BIOLOGICA

- Normativa (Regolamento CE 834/2007)
 - etichetta: "Prodotto con tecniche di Agricoltura Biologica"
 - regolamentazione mercato
 - sostenere diffusione sistema di produzione a basso impatto ambientale
 - sviluppare un efficiente ed efficace sistema di controllo: organismi di controllo certificatori accreditati
 - norme di produzione: recepiti da Disciplinari di Produzione

Norme di produzione

Le norme di produzione, da disciplinare, tengono in considerazione:

- Ambiente (suolo protetto da smottamenti, ristagni, ecc..)
- Tecniche colturali (vietate colture fuori suolo)
- Irrigazione
- Controllo erbe spontanee
- Disinfezioni e disinfestazioni del terreno
- Lavorazioni del terreno
- Concimazioni (organica alla base della fertilità del terreno)

Etichettatura

- L'etichetta deve riportare nome e/o numero di codice dell'organismo che certifica il produttore.
- L'etichetta può fare riferimento al metodo di produzione biologico solo se il prodotto contiene almeno il 95% di ingredienti provenienti da agricolture biologiche.
- I prodotti che contengono dal 70 al 95% di ingredienti biologici possono beneficiare di una indicazione relativa a tale metodo di produzione nell'elenco degli ingredienti ma non nella denominazione di vendita.

AGRICOLTURA BIODINAMICA

- Fondatore Rudolf Steiner
- Principi filosofici: movimento antroposofico anni '20
- L'azienda agraria è un sistema chiuso ed autosufficiente in cui le colture, gli animali, gli operatori e tutto l'ambiente circostante sono inseriti nei cicli cosmici che perciò influenzano l'attività agricola.
- Normativa Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche

AGRICOLTURA SOSTENIBILE

- Agricoltura ecologicamente idonea, economicamente valida e socialmente giusta e umana
- Agricoltura che attua una proficua gestione delle risorse agricole per soddisfare le necessità umane nel mentre mantiene o migliora la qualità dell'ambiente e conserva le risorse naturali
- Sostenibilità delle risorse, della salute umana e economica

L'ECOLABEL

Una struttura ricettiva e/o turistica, "Consigliata per l'impegno e la difesa dell'ambiente" si impegna a migliorare la propria gestione ambientale.

Nello specifico, per il settore alimentare si impegna sul versante della ***sicurezza alimentare*** e sulla ***promozione della cucina del territorio e dei prodotti tipici locali.***

GARANZIA IGIENICA ALIMENTARE

PRODOTTO CONFEZIONATO O PRODOTTO TIPICO?

PRODOTTO MONODOSE OPPURE NO?

SELF SERVICE O SERVIZIO?

GARANZIA IGIENICA ALIMENTARE

Non esistono normative né nazionali né regionali che obbligano all'uso di confezioni monodose.

Adottare norme igienico sanitarie adeguate nell'ambito del piano di autocontrollo.

Responsabilizzazione dell'imprenditore.

GARANZIA IGIENICA ALIMENTARE

Per limitare al minimo la possibilità di contaminazione alimentare adottare le seguenti misure:

- Utilizzare utensili e attrezzature sanificate
- Utilizzare sempre sistemi termoregolati per prodotti sottoposti a regime di temperatura
- Disporre di ausili per evitare un fenomeno di contaminazione crociata
- Usare sistemi di protezione e di copertura dei prodotti sfusi esposti al cliente
- Formazione del personale

GARANZIA IGIENICA ALIMENTARE

Con l'utilizzo di un prodotto preparato in loco sicuramente si avrà una maggiore soddisfazione del turista che cerca la tipicità del prodotto e una ridotta presenza di rifiuti da smaltire (confezioni, plastiche, carta, ecc..).

Definire sempre la garanzia del prodotto attraverso la rintracciabilità, ovvero la filiera!