



*Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali*

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

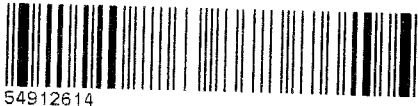
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Ufficio IX

Ministero della Salute

DGSAN

0033585-P-23/11/2009



Servizi Veterinari
delle Regioni e delle
Province Autonome di Trento e Bolzano
Loro sedi

Associazioni di categoria
Loro sedi

Oggetto: estensione dell'applicazione del sistema ICARUS.

Si informano gli enti in indirizzo che al fine di ottimizzare le attività di controllo presso stabilimenti che operano nel settore degli alimenti, si è ritenuto di estendere l'applicazione del sistema informatico ICARUS a tutti gli stabilimenti iscritti in almeno una lista per l'esportazione di prodotti alimentari verso i Paesi Terzi.

Al fine di effettuare la ricognizione dei suddetti stabilimenti si è proceduto alla predisposizione di un'unica lista (allegato 1), che comprende tutti quelli abilitati alla data odierna, e che sarà aggiornata annualmente dallo scrivente Ministero.

Al riguardo l'Istituto Zooprofilattico di Teramo prenderà contatto con le singole aziende per acquisire le informazioni necessarie all'attribuzione al veterinario ufficiale della password di accesso al sistema informatico.

Si rappresenta che, ferma restando la necessità della piena attuazione delle procedure di autocontrollo previste dai Regolamenti CE 852 ed 853/2004, tutti gli stabilimenti devono applicare procedure di sanificazione delle attrezzature, degli utensili e delle superfici a contatto conformi a

quanto richiesto nella scheda riportata in allegato 2 e procedure HACCP conformi alla scheda in allegato 3.

Gli stabilimenti devono rispondere inoltre ai seguenti requisiti:

- valutazione dell'attività di export effettuata dalla ditta per la definizione di appropriate frequenze di controllo ufficiale da parte della ASL, fatta salva la *daily inspection*, per gli stabilimenti abilitati alla esportazione verso gli USA;
- esistenza di una programmazione di controlli ufficiali sullo stabilimento con frequenza definita dalla ASL in base a quanto previsto al punto precedente;
- ricertificazione annuale dello stabilimento che dovrà pervenire allo scrivente Ministero entro il mese di febbraio di ogni anno, con riferimento all'anno solare precedente; le ricertificazioni da parte dei veterinari ufficiali dovranno attestare il mantenimento dei requisiti per l'esportazione con specifico riferimento alle procedure di sanificazione ed alle procedure HACCP e riportare l'indicazione delle frequenze di controllo definita dalla ASL.

In relazione alle esigenze di ricertificazione si provvederà all'attivazione dell'applicativo del sistema informatico ICARUS, già in uso per gli stabilimenti abilitati all'esportazione di prodotti a base di carne verso gli USA, anche per gli altri stabilimenti di cui all'allegato 1 con gli appropriati adattamenti; le ricertificazioni per gli stabilimenti abilitati all'esportazione verso gli USA dovranno essere effettuate regolarmente nel 2010 per l'anno 2009; per tutti gli altri stabilimenti dovranno iniziare dal 2011 per il 2010.

Il Ministero procederà ad estendere progressivamente l'applicativo ICARUS anche per la registrazione dei risultati di analisi di laboratorio effettuate in autocontrollo in relazione a modalità da stabilirsi con successive determinazioni.

Resta inteso che per tutti i Paesi terzi per i quali è prevista l'iscrizione in una lista per l'esportazione la presentazione delle domande di iscrizione dovrà essere effettuata dal responsabile dello stabilimento separatamente per ciascun Paese terzo verso il quale intende esportare.

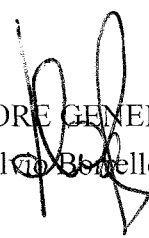
La domanda deve essere presentata in conformità alle procedure specifiche previste per il singolo Paese terzo e corredata dalla documentazione richiesta per ciascun Paese terzo.

Il parere favorevole della ASL dovrà riferirsi al rispetto dei requisiti richiesti dalla procedura per il singolo Paese terzo, nonché, in modo puntuale, al rispetto delle procedure di sanificazione e delle procedure HACCP in conformità a quanto indicato negli allegati 2 e 3.

Le domande devono procedere attraverso la ASL e la Regione di appartenenza dello stabilimento eventualmente anche via e-mail all'indirizzo p.noe@sanita.it; ove previsto il sopralluogo ministeriale, per ciascuna domanda deve essere documentato il pagamento della relativa tariffa prevista ai sensi del decreto 194/2008.

Si invitano gli Enti in indirizzo a voler informare di quanto sopra le AASSLL territorialmente competenti nonché gli operatori di settore.

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Silvano Borsello



PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE SUPERFICI A CONTATTO

SSOP (per gli stabilimenti in lista per l'esportazione verso gli USA o altri Paesi terzi che utilizzano tale denominazione)

GHP (per gli stabilimenti in liste per l'esportazione verso altri Paesi terzi)

Lo stabilimento deve avere un programma scritto
La procedura deve includere pulizie e sanificazioni preoperative delle attrezzature, degli utensili e di tutte le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti e la verifica delle condizioni di pulizia e di funzionamento prima di iniziare la produzione
La procedura deve includere sanificazioni operative cioè prevedere le situazioni operative nelle quali determinate superfici di tavoli, utensili ed altre attrezzature devono essere sanificate durante le operazioni di produzione o essere escluse dall'impiego
Le procedure preoperative devono includere (almeno) la pulizia delle superfici, di attrezzature ed utensili che vengono in diretto contatto con gli alimenti; le attrezzature e gli utensili devono essere elencati e deve essere verificato lo stato di pulizia di ogni attrezzatura o utensile prima dell'inizio dell'attività produttiva
La procedura deve indicare la frequenza delle operazioni di pulizia e di verifica
La procedura deve identificare le persone responsabili per l'implementazione ed il mantenimento delle attività di pulizia e sanificazione e di verifica
I registri/documenti relativi a queste procedure e ad ogni azione correttiva adottata devono essere mantenuti su base giornaliera
La procedura deve essere datata e firmata dalla persona che ha competenza generale sullo stabilimento

HACCP

analisi dei pericoli e monitoraggio dei punti critici di controllo

Lo stabilimento deve avere per ogni prodotto un diagramma di flusso che descrive ed elenca tutte le fasi del processo ed il percorso dell'alimento dalla materia prima al prodotto finito
Lo stabilimento, per la sicurezza dell'alimento, deve aver condotto per ogni fase del processo un'analisi dei pericoli che include tutti i probabili pericoli microbiologici, fisici e chimici
L'analisi deve includere la destinazione d'uso del prodotto o l'uso previsto a livello di consumatore
Occorre un piano Haccp scritto per ogni prodotto ove l'analisi dei pericoli abbia evidenziato uno o più pericoli per la sicurezza dell'alimento che possono ragionevolmente verificarsi
Tutti i pericoli identificati nell'analisi sono inclusi nel piano Haccp: il piano elenca un CCP per ogni pericolo identificato per la sicurezza dell'alimento
Il piano Haccp specifica per ogni CCP <ul style="list-style-type: none"> il parametro di controllo preso in considerazione; il limite critico individuato per la misurazione del parametro; le procedure di monitoraggio; la frequenza del monitoraggio effettuato in corrispondenza del CCP
Il piano deve descrivere le azioni correttive da adottare quando è stato superato un limite critico
Il piano Haccp deve essere valicato periodicamente sulla base di molteplici risultati del monitoraggio
Il piano Haccp deve elencare le procedure adottate dallo stabilimento per verificare che il piano sia implementato e funzionante efficacemente, nonché la frequenza di queste procedure di verifica
Il piano Haccp deve prevedere azioni correttive per le non conformità riscontrate in fase verifica del monitoraggio e le azioni preventive riguardo alla possibile ripetizione delle non conformità
Il sistema di mantenimento delle registrazioni del piano Haccp deve documentare il monitoraggio dei CCP e deve include le registrazioni con i valori reali misurati
Il piano Haccp deve essere datato e firmato da un responsabile ufficiale dello stabilimento
Per ogni partita lo stabilimento deve garantire la rintracciabilità e la documentazione del monitoraggio dei CCP, compresa l'avvenuta adozione di eventuali azioni correttive, che per l'esportazione verso gli USA costituisce il pre-shipment review (verifica pre-spedizione)