

## Delibera n° 151

Estratto del processo verbale della seduta del  
**30 gennaio 2015**

**oggetto:**

APPROVAZIONE DOCUMENTO RECANTE "IGIENE DEGLI ALIMENTI E APPLICAZIONE DEI PRINCIPI DEL SISTEMA HCCP: INDICAZIONI REGIONALI".

<b>Debora SERRACCHIANI</b>	<i>Presidente</i>	<i>assente</i>
<b>Sergio BOLZONELLO</b>	<i>Vice Presidente</i>	<i>presente</i>
<b>Loredana PANARITI</b>	<i>Assessore</i>	<i>presente</i>
<b>Paolo PANONTIN</b>	<i>Assessore</i>	<i>presente</i>
<b>Francesco PERONI</b>	<i>Assessore</i>	<i>presente</i>
<b>Mariagrazia SANTORO</b>	<i>Assessore</i>	<i>presente</i>
<b>Maria Sandra TELESCA</b>	<i>Assessore</i>	<i>presente</i>
<b>Gianni TORRENTI</b>	<i>Assessore</i>	<i>presente</i>
<b>Sara VITO</b>	<i>Assessore</i>	<i>presente</i>

**Daniele BERTUZZI** Segretario generale

In riferimento all'oggetto, la Giunta Regionale ha discusso e deliberato quanto segue:

### **Visti -**

- il Regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- il Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari,
- il Regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Decreto del Presidente della Repubblica 16 febbraio 1973, n. 470 per la disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e dei suoi derivati;
- Decreto Ministeriale 20 maggio 1976 che disciplina la produzione e il commercio del caffè decaffeinato;
- il Regolamento CE n. 1935 del 27.10.2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- il Regolamento CE n. 2023 del 22.12.2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari;
- il Decreto Ministeriale 21.03.1973 e s.m.i. "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale";
- il Decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982 n. 777 e s.m.i. attinente all'attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- il Decreto legislativo n. 176 dd. 8.10.2011 sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali;

**Considerato** che in data 24 ottobre 2013 è stato siglato l' "Accordo di collaborazione per la redazione e divulgazione di un atto di indirizzo su taluni aspetti di igiene degli alimenti e di applicazione dei principi del sistema HACCP" tra le Territoriali della Confindustria in Friuli Venezia Giulia e la Direzione centrale salute, integrazione socio sanitaria, politiche sociali e famiglia, finalizzato a diffondere principi di corretta applicazione delle norme in materia di igiene degli alimenti e a fornire sia alle imprese che agli organi di controllo strumenti operativi di riferimento per interventi razionali ed omogenei sul territorio;

**Atteso** che la collaborazione si è estrinsecata attraverso la costituzione di gruppi di lavoro con il compito di elaborare indicazioni in merito all'igiene degli alimenti e all'applicazione del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) con particolare riguardo ad alcune tematiche quali: carne e pesce, latte, acqua e bevande, vino ed alcoolici, farine e prodotti da forno, prodotti dolciari, rintracciabilità, caffè, materiale di contatto;

**Visto** il documento recante "Igiene degli alimenti e applicazione dei principi del sistema HACCP: indicazioni regionali" prodotto dai gruppi di lavoro di cui sopra e parte integrante alla presente deliberazione,

**Evidenziato**, altresì, che l'applicazione delle indicazioni regionali di cui trattasi comporterà un apporto partecipativo, tra le parti;

**Su proposta** dell'Assessore alla salute, integrazione socio sanitaria, politiche sociali e famiglia e dell'Assessore alle attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali

**La Giunta regionale** all'unanimità

### **Delibera**

1. E' approvato il documento recante "Igiene degli alimenti e applicazione dei principi del sistema HCCP: indicazioni regionali" – che si allega quale parte integrante alla presente deliberazione – che rappresenta il risultato delle azioni sinergiche atte a promuovere la cultura della prevenzione e a realizzare strumenti di raccordo per il proseguimento di comuni obiettivi di tutela della

salute pubblica.

2. La presente delibera verrà pubblica nel Bollettino Ufficiale della Regione.

IL SEGRETARIO GENERALE

IL VICEPRESIDENTE