

## Delibera n° 154

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

**oggetto:**

LINEE GUIDA SUI CRITERI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO PER L'IDENTIFICAZIONE E LA GESTIONE DEI PERICOLI NEGLI STABILIMENTI CHE TRATTANO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004.

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

**Daniele BERTUZZI** Segretario generale

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

**Visti** i Regolamenti CE del Parlamento europeo e del Consiglio, costituenti il “*pacchetto igiene*”, che stabiliscono i principi e fissano regole precise sull'igiene degli alimenti e, in particolare:

- 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 quale dispone che gli Stati membri promuovono l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di sicurezza alimentare e di applicazione dei principi del sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici ed in particolare l'art. 5 laddove stabilisce che gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono procedure basate sui principi del sistema ivi fissati;
- il Regolamento CE n. 853/2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale e gli obblighi degli operatori del settore alimentare richiamando l'art. 5 soprarichiamato;
- il Regolamento CE n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano ed in particolare l'art.4 che fissa principi generali dei controlli ufficiali in relazione a tutti i prodotti di origine animale;
- il Regolamento CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali ed in particolare l'art. 10, comma 2, lett d) che prevede che detti controlli sui mangimi ed alimenti comprendono la valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione, igieniche e HACCP;

**Richiamato** il D.Lgs n. 193/2007 attuativo della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare che individua quali autorità competenti per l'applicazione dei soprarichiamati Regolamenti il Ministero della Salute, le Regioni, le Province Autonome di Trento e Bolzano e le aziende sanitarie nell'ambito delle rispettive competenze nonché le sanzioni in caso di omissione da parte degli operatori del settore alimentare nella predisposizione delle procedure di autocontrollo basate sui principi di sistema HACCP;

**Atteso** che con la Raccomandazione della Commissione Europea -*Food Veterinary Office*- n. 2010 8502-7 viene richiesto allo Stato italiano di implementare le misure per garantire che i sistemi basati sull'HACCP nel settore carne e latte siano in linea con l'articolo 5 del Regolamento (CE) 852/2004;

**Rilevato** che la Conferenza Stato-Regioni, alla luce della normativa richiamata, ha sancito apposito Accordo, rep. atti n. 147/CSR, in data 25 luglio 2012, avente ad oggetto “Linee guida sui criteri per la predisposizione di piani di autocontrollo per la identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al Regolamento CE n.853/2004” al fine di definire indirizzi di riferimento, a livello nazionale, in linea con i principi dell'HACCP e agevolare il controllo ufficiale nella valutazione dei piani di autocontrollo;

**Preso atto** che l'art. 4 del su citato Accordo, rubricato “Recepimento delle linee guida” prevede formalmente che, al fine di garantire le prestazioni di tutela igienico

sanitaria degli alimenti, di cui al decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 29 novembre 2001 recante la definizione dei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA), le Regioni e le Province autonome si impegnano a recepire le linee guida, con deliberazione della Giunta regionale;

**Considerato**, altresì, che tale recepimento è soggetto alla verifica annuale degli adempimenti regionali per la verifica dei LEA da parte del Ministero della Salute;

**Ritenuto**, per quanto sopra esposto, di approvare le sopra richiamate linee guida, di cui all'Allegato A) parte integrante e sostanziale della presente deliberazione, oggetto dell' Accordo rep. atti n. 147/CSR dd. 25.07.2012,, in quanto, nel rispetto della normativa più volte richiamata, forniscono indicazioni per la predisposizione dei piani di autocontrollo da parte degli operatori del settore alimentare

Tutto ciò premesso su proposta dell'Assessore alla salute, integrazione socio-sanitaria, politiche sociali e famiglia, la Giunta regionale all'unanimità

### **Delibera**

- 1.** Di adottare l'Allegato A) alla presente deliberazione, quale parte integrante e sostanziale della stessa, concernente l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome sul documento recante "*Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004*" (Rep. Atti n.147/CSR del 25 luglio 2012).
- 2.** Di dare atto che la presente deliberazione non comporta spesa a carico del bilancio regionale.
- 3.** Di pubblicare la presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione.

IL SEGRETARIO GENERALE

IL VICEPRESIDENTE