

# Sicurezza alimentare: proposte regole più semplici per i piccoli rivenditori

clicca sul rosso per andare alla pagina web di questo pdf, grazie.



**L'EFSA ha proposto un sistema semplificato per la gestione della sicurezza alimentare nelle piccole imprese di vendita al dettaglio come negozi di generi alimentari, macellerie e panetterie. Il sistema comprende linee guida sulle modalità per individuare i più importanti rischi biologici, chimici e fisici in ogni fase del processo di produzione degli alimenti, le attività o prassi che incrementano la probabilità di pericoli nonché le opportune misure di controllo.**

Un insieme di ostacoli gestionali, organizzativi e tecnici vuol dire che molti piccoli rivenditori di generi alimentari hanno difficoltà a rispettare gli attuali requisiti dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare (SGSA). In particolare l'applicazione di piani, spesso complessi, di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) può andare al di là delle possibilità di esercizi in grado di impiegare solo un ridotto numero di addetti.

Per contribuire a risolvere questo problema, l'EFSA ha sviluppato un semplice SGSA per cinque tipi di piccole imprese alimentari (una macelleria, un negozio di generi alimentari, una panetteria, una pescheria e una gelateria) che è facile da capire e attuare.

Il nuovo approccio utilizza diagrammi di flusso per sintetizzare le fasi della produzione, un questionario di accompagnamento, e semplici tabelle che guidano i rivenditori attraverso il processo di gestione della sicurezza alimentare, dall'individuazione dei pericoli fino alle misure di controllo.

Ha affermato Marta Hugas, responsabile dell'Unità "Pericoli biologici e contaminanti" dell'EFSA: "Alcuni aspetti dell'attuale normativa in materia d'igiene alimentare possono essere di difficile attuazione per le piccole imprese, in particolare quando le risorse siano esigue o le professionalità carenti. Questo approccio più semplice, che la Commissione europea ci ha chiesto di sviluppare, renderebbe più facile per tali operatori individuare i pericoli e intraprendere azioni per contrastarle. Si tratta di una risposta concreta a un problema noto di cui potrebbero avvantaggiarsi ugualmente consumatori e imprese del settore alimentare".

Il sistema semplificato vuol dire, ad esempio, che i rivenditori non sono tenuti ad avere una conoscenza dettagliata di pericoli specifici. Devono solo essere consapevoli che i pericoli biologici, chimici e fisici o gli allergeni possono essere presenti e che un'inosservanza delle attività di controllo essenziali - come la corretta refrigerazione o la separazione dei prodotti crudi da quelli cotti - potrebbe aumentare l'esposizione dei consumatori a pericoli.

Il classico approccio di classificazione dei pericoli in ordine di priorità, che è solitamente richiesto prima di decidere quali misure di controllo attuare, è stato eliminato.

Gli esperti del gruppo scientifico sui pericoli biologici, che hanno sviluppato il parere scientifico, raccomandano che macellerie, negozi di alimentari, panetterie, pescherie e gelaterie applichino l'approccio semplificato, che, aggiungono, aiuterebbe a superare molti dei problemi incontrati da altre piccole imprese alimentari quando cercano di attuare sistemi efficaci di gestione della sicurezza alimentare. Una sua più estesa applicazione nell'industria alimentare andrebbe dunque presa in considerazione.

- [Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems](#)

## Media contacts

Relazioni Stampa EFSA

Tel. +39 0521 036 149

E-mail: [Press@efsa.europa.eu](mailto:Press@efsa.europa.eu)