

## COMMERCIO TURISMO SERVIZI PESCARA

**CAT ASCOM**  
**SERVIZI** PESCARA

Direzione e Redazione  
CONFCOMMERCIO PESCARA Via Aldo Moro, 1/3 65129 PESCARA  
Tel. 085.43.13.620 - Fax 085.43.12.106  
www.confcommerciopescara.it - info@confcommerciopescara.it

Direttore Responsabile Dott. E.A. Orlando  
Autorizz. Tribunale Pescara 7/82 - Pubblicazione Settimanale  
Sped. Abb. Post. Legge 23/12/96 n. 662  
Art. 2 Comma 20 Lettera C - Filiale di Pescara

**ASCOM**  
**FIDI** COOP.  
DI GARANZIA

## NUOVO SISTEMA SANZIONATORIO IN MATERIA IGIENICO-SANITARIA E DI AUTOCONTROLLO HACCP

Informiamo tutti gli operatori interessati che il recente Decreto Legislativo 193/2007 ha abrogato diversi Decreti attuativi di Direttive europee, superate dagli ultimi Regolamenti comunitari.

Si tratta del cosiddetto «Pacchetto Igiene», costituito dai regolamenti europei sull'igiene dei prodotti alimentari, sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale, sull'organizzazione dei controlli ufficiali, nonché sul nuovo sistema sanzionatorio in caso di violazione di tali norme.

Il Decreto conferma inoltre che, ai fini dell'applicazione dei vigenti regolamenti comunitari in materia di sicurezza alimentare, le Autorità competenti sono il Ministero della Salute, le Regioni, e Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze.

Di seguito, le disposizioni di diretto interesse per gli operatori.

### ABROGAZIONI

Sono stati definitivamente abrogati:

- il Decreto legislativo n. 155/97: igiene dei prodotti alimentari - autocontrollo HACCP);
- il Decreto legislativo n. 156/97: controllo ufficiale dei prodotti alimentari;
- l'art. 2 della legge n. 283/62, relativa all'autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari.

### AUTOCONTROLLO HACCP

**L'obbligo di applicare la metodologia HACCP rimane comunque in vigore**, anche se tale obbligo è ora disciplinato dal Regolamento comunitario n. 852/2004.

Gli operatori del settore alimentare devono infatti:

- dimostrare di avere attivato la procedura di autocontrollo, secondo le modalità richieste dall'autorità competente, tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare;
- garantire che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure siano costantemente aggiornati;
- conservare ogni altro documento e registrazione per un periodo adeguato.

Si ribadisce pertanto che, in ogni caso, **le imprese alimentari** (bar, ristoranti, pizzerie, esercizi commerciali, panifici, macellerie, pasticcerie, gelaterie, laboratori di produzione, ecc.) **restano comunque soggette all'obbligo di adottare e mantenere un sistema di autocon-**

**controllo igienico-sanitario – HACCP - per garantire la salubrità dei prodotti alimentari nell'ambito della loro attività di produzione, trasformazione, conservazione, somministrazione e vendita di tali prodotti.**

## **OBBLIGO DI NOTIFICA**

L'obbligo di dotarsi di autorizzazione sanitaria (o nulla osta sanitario), abrogato dal Decreto di cui sopra, è stato di fatto sostituito dall'obbligo di notifica ai fini della registrazione previsto dal Regolamento 852/2004, il quale prevede la registrazione presso le autorità competenti di tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita.

Secondo le linee guida approvate dalla Conferenza Stato Regioni, la notifica si effettua attraverso la procedura della Denuncia di Inizio Attività (DIA).

**Le attività già in possesso di Autorizzazione o Nulla osta sanitario, o di una registrazione ai sensi di specifica normativa di settore, non devono effettuare un'ulteriore notifica ai fini della registrazione.**

Salvo diversa specifica determinazione della Regione o Provincia Autonoma, l'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle Aziende USL.

Invece le nuove attività, o le attività esistenti in caso di modifiche sostanziali (strutturali o di tipologia), sono registrate a seguito della notifica di una DIA semplice ovvero di una DIA differita (l'attività può iniziare dopo 45 giorni dalla comunicazione), secondo la seguente specifica:

1. **DIA semplice** per le attività che, con la precedente normativa nazionale, non erano soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/1962 o ai sensi di altre normative.
2. **DIA differita** per le attività che, con la precedente normativa nazionale, erano soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/1962 o ai sensi di altre normative.

Se in un esercizio vengono svolte più attività, ed anche una soltanto di queste necessita di DIA differita, tutto l'esercizio ne risulta soggetto.

La denuncia deve essere accompagnata da una relazione tecnica e da una planimetria dei locali ove si svolge l'attività.

## **SANZIONI**

L'art. 6 del decreto 193/2007 prevede un nuovo regime sanzionatorio, anche in materia di HACCP e sistema di autocontrollo igienico sanitario.

**Particolare attenzione va posta al rispetto delle norme in tema di:**

- mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene (requisiti strutturali);
- omessa predisposizione di procedure di autocontrollo igienico-sanitario basate sui principi HACCP (ad esempio, mancanza del piano di autocontrollo HACCP)
- mancata o non corretta applicazione del piano HACCP e/o delle relative procedure)

in quanto, a differenza di quanto accadeva in precedenza, la sanzione viene irrogata immediatamente in quanto non è più previsto un termine di prescrizione per l'adempimento (che in passato era di 120 giorni).

Si segnalano pertanto in particolare le sanzioni previste per le violazioni che possono interessare più da vicino gli operatori associati.

VIOLAZIONE	SANZIONE
Attività di macellazione di animali, di produzione e preparazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali riconosciuti ai sensi del regolamento ce n. 853/2004	Arresto da sei mesi ad un anno o ammenda fino a euro 150.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere
Svolgimento di attività in stabilimenti non riconosciuti o effettuazione di attività quando il riconoscimento è sospeso o revocato, o che, pur essendo condotte presso un impianto riconosciuto, non siano state comunicate all'autorità competente per l'aggiornamento del riconoscimento	Sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 ad euro 30.000
Mancata notifica (ovvero presentazione della dia semplice o differita) all'autorità competente di ogni stabilimento (locale, laboratorio, negozio, pubblico esercizio) che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti	Sanzione amministrativa da euro 1.500 a euro 9.000
Mancata comunicazione all'autorità competente di variazioni o modifiche di attività già registrate per l'aggiornamento della registrazione/dia	Sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000
Mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene (requisiti strutturali)	Sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000 (*) <i>Importante: la sanzione viene irrogata immediatamente in quanto non è più previsto un termine di prescrizione per l'adempimento (che in passato era di 120 giorni)</i>
Omessa predisposizione di procedure di autocontrollo igienico sanitario basate sui principi HACCP (quali ad esempio la mancanza del piano di autocontrollo HACCP)	Sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000 <i>Importante: la sanzione viene irrogata immediatamente in quanto non è più previsto un termine di prescrizione per l'adempimento (che in passato era di 120 giorni)</i>
Se l'autorità competente riscontra inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 5 e 6, fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate	Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000
Mancata o non corretta applicazione del piano HACCP o delle relative procedure)	Sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000 <i>Importante: la sanzione viene irrogata immediatamente in quanto non è più previsto un termine di prescrizione per l'adempimento (che in passato era di 120 giorni)</i>
Omessa indicazione sull'etichetta del prodotto alimentare di origine animale del numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione	Sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000
Immissione in commercio di carni fresche refrigerate o congelate senza la bollatura sanitaria	Sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3.000 a euro 8.000 per ogni lotto di carne non bollato

# **CORSI DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI PER IL RILASCIO DEL RELATIVO ATTESTATO**

A fronte di un apposito provvedimento emanato dalla Regione Abruzzo, sono state stabilite le nuove modalità per il rilascio dell'Attestato di formazione per addetti alla manipolazione di alimenti (ex Libretto Sanitario).

Il provvedimento regionale precisa che "tutto il personale alimentare che svolge mansioni a rischio ai fini della possibile trasmissione di malattie attraverso gli alimenti è tenuto alla frequenza di specifici corsi di formazione ed aggiornamento in materia di igiene degli alimenti ed al possesso del relativo attestato".

**Quindi, sono obbligati a frequentare il corso e ad ottenere il relativo attestato tutti coloro che in qualche modo trattano gli alimenti anche se già in possesso del libretto sanitario.**

Il corso, del **costo di 30,00 € + IVA**, ha una durata di cinque ore, e si concluderà con una prova di valutazione, superata la quale verrà rilasciato l'Attestato che avrà validità per tre anni.

**IMPORTANTE: La semplice domanda di iscrizione al corso, fino all'espletamento effettivo dello stesso, avrà validità provvisoria ai fini di eventuali controlli da parte degli organi di vigilanza in materia di igiene.**

Per le iscrizioni e eventuali ulteriori informazioni, contattare la Confcommercio – Via A. Moro, 1/3 – 65129 Pescara – tel. 085.43.13.620

## **CORSI PER ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO**

Il Decreto n. 388/2003 stabilisce le caratteristiche minime delle attrezzature di pronto soccorso in dotazione a ciascuna azienda e la formazione del personale che verrà incaricato della prima assistenza.

A tal proposito, tutte le aziende con almeno un dipendente, che ancora non si sono adeguate alla normativa, devono nominare al proprio interno un addetto al primo soccorso da formare con un corso teorico e pratico della durata di 12 ore.

La Confcommercio di Pescara, in collaborazione con specialisti della ASL di Pescara organizza tali corsi **al costo di € 54,00 + IVA**.

Le lezioni, che saranno suddivise in quattro giornate da 3 ore ciascuna, si svolgeranno dalle 15.30 alle 18.30 presso la sede dell'Associazione sita a Pescara in Via Aldo Moro n. 1\3.

Al termine del corso verrà rilasciato il relativo Attestato, valido a tutti gli effetti di legge, che avrà validità per tre anni.

Ai partecipanti verranno inoltre consegnati una dispensa contenente gli argomenti trattati ed uno specifico cartello da esporre in azienda, dove andranno riportati i nominativi degli addetti al primo soccorso.

Per le iscrizioni e eventuali ulteriori informazioni, contattare la Confcommercio – Via A. Moro, 1/3 – 65129 Pescara – tel. 085.43.13.620