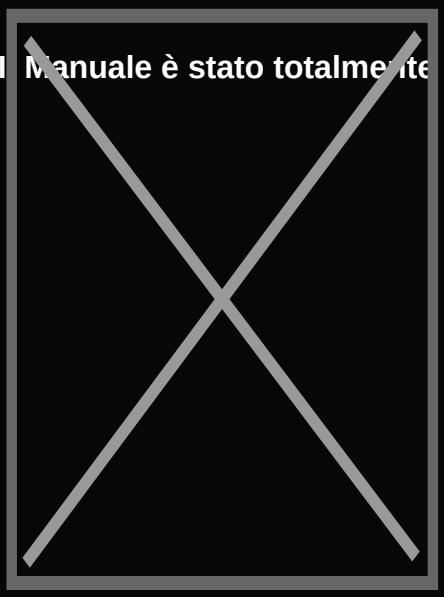
Ecco il nuovo Manuale di Corretta Prassi Operativa

chefpulizia-c1da0f13

Il Manuale è stato totalmente rinnovato e aggiornato ed è frutto di un lungo lavoro scientifico.



Durante la Fiera Host a Milano, alla presenza del Direttore Generale del Ministero della Salute Dr. Silvio Borrello, è stato presentato il Manuale di Corretta Prassi Operativa per la Ristorazione, Gastronomia, Pasticceria e Gelateria, redatto dalla FIPE, che il Ministero stesso ha validato in base al Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene degli alimenti.
Il Manuale, totalmente rinnovato e aggiornato, è frutto di un lungo lavoro scientifico e risulta uno strumento essenziale per tutti gli operatori del settore alimentare, i quali hanno l'obbligo di rispettare le prescrizioni igieniche di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004 e di garantire la salute dei consumatori, mettendo in commercio alimenti sicuri.

Dal 1997, anno di introduzione del famoso sistema HACCP (Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo), sono state riscontrate alcune criticità nell'applicazione di tale sistema da parte degli operatori, che hanno spinto le Autorità Comunitarie nel 2004 a predisporre una nuova regolamentazione per la tutela della sicurezza alimentare basata sui "Programmi Prerequisito".

Dal 2004 ad oggi sono stati poi emanati alcuni provvedimenti nazionali che hanno dato effettiva applicazione alla normativa europea citata ed hanno permesso alla FIPE di elaborare finalmente il proprio Manuale:

- Nel 2007, il Decreto Legislativo n. 193, con cui sono state stabilite le sanzioni per il mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004 e la mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo basate sul sistema Haccp (sanzioni che possono arrivare fino a 6.000 euro di multa per l'esercente);
- Nel 2011, la Linea-guida del Ministero della Salute per l'elaborazione e lo sviluppo dei Manuali di Corretta Prassi Operativa, sulla base di cui è stata predisposta la nuova stesura del Manuale della FIPE.

Tornando al suo contenuto innovativo, il Manuale intende fornire un aiuto concreto a tutti gli operatori dei settori citati per adeguarsi alla nuova regolamentazione sulla sicurezza alimentare, basata, come accennato, sui Programmi Prerequisito.
Tali Programmi consistono in alcune semplici "buone prassi" in materia di igiene degli alimenti, che devono essere seguite da parte dell'operatore durante le diverse fasi che precedono e/o accompagnano la somministrazione degli alimenti, riguardanti ad esempio la pulizia dei locali e delle attrezzature, il ricevimento merci, le regole del personale, ecc., e che vengono dettagliatamente descritte nel Manuale.



In particolare, la normativa prevede che l'applicazione corretta di questi

Programmi Prerequisito sia preparatoria e necessaria per la predisposizione del Piano Haccp aziendale e per il suo buon funzionamento, rendendo il piano stesso meno pesante e più efficace rispetto al passato, arrivando addirittura a sostituirlo nelle realtà imprenditoriali più piccole.
Infatti, il Regolamento (CE) n. 852/2004 prevede la possibilità di una maggior flessibilità e l'utilizzo di

procedure semplificate per quelle attività che non svolgono attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari o che svolgono solo semplici operazioni di preparazione, e che quindi possono controllare tutti i pericoli con la sola applicazione dei Programmi Prerequisito descritti nel Manuale.
Per le realtà più grandi, invece, il Manuale fornisce anche gli strumenti per la redazione del proprio Piano Haccp, che per queste imprese rimane necessario e deve essere tipico e specifico per ogni azienda, una volta individuati i Programmi Prerequisito da rispettare preventivamente.

La Federazione, con questa opera organica e sintetica, ha cercato di venire incontro alle esigenze degli imprenditori che rappresenta, certa di fornire loro uno strumento agevole e completo per facilitare il rispetto degli obblighi di legge in materia di igiene e garantire al meglio la sicurezza degli alimenti proposti ai consumatori.

Animali nei pubblici esercizi. Ecco cosa cambia