



**Relatore:**

**Prof. Maurizio Di Giusto**

**Laureato:**

**Menchi Lorenzo**

**TESI**

**L'evoluzione dell'approccio normativo e di verifica finalizzato al controllo alimentare**

Evoluzione legislativa (Pacchetto Igiene)

- Estende i suoi obblighi di sicurezza alla produzione primaria (Reg. 852/04) garantendo la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare.
- **Spiccata flessibilità della nuova legislazione, con l'obiettivo di responsabilizzare maggiormente l'operatore del settore (reg. 852/04 art. 1 lett. d) (mira all'obiettivo finale).**
- *Rapporto operatore/controllo ufficiale* come garanzia di qualità lungo l'intera filiera alimentare.
- **Si fanno più mirate le regolamentazioni riguardanti i prodotti di origine animale (Reg. 853 e 854)**
- Utilizzo di tecniche **AUDIT** come strumento di analisi e valutazione.
- **La metodologia e la frequenza dei controlli sui singoli stabilimenti dovrà fondarsi su una *valutazione del rischio*.**
- Assicurare la qualità intesa non solo come salubrità dell'alimento ma anche come idoneità dei risultati raggiunti.



## SOVRAPPOSIZIONE DELLE NORME

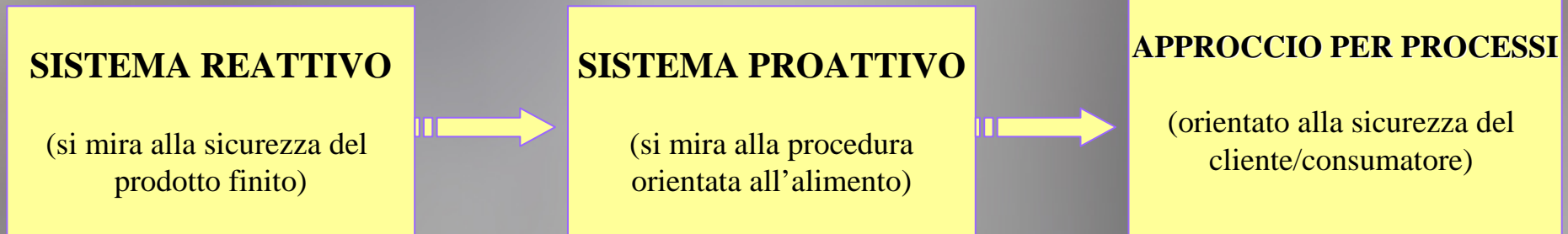
### Quali sono le norme *interne* abrogate e quali sono correlabili al pacchetto igiene?!

1. Lo rendono noto gli stessi regolamenti quando si possono mantenere o meno le norme nazionali derivanti dalle stesse direttive abrogate.
2. Rapporto fra diritto comunitario e diritto interno.

I nuovi regolamenti comunitari si sovrappongono alle norme interne precedenti, che, pur se considerate formalmente ancora in vigore, cedono o vengono sostituite dai nuovi testi comunitari. In ogni caso le norme interne o sono valide perché hanno disposizioni ulteriori e uguali alla nuova legislazione, oppure abrogate laddove in contrasto con i nuovi regolamenti.



## TRE PERIODI NORMATIVI A CONFRONTO



Concetto ispirato dalla famiglia delle **NORME UNI EN ISO 9000**  
(ISO 9000; ISO 9001; ISO 9004; ISO 19011)



## CONCETTO DI QUALITÀ

- ... come obiettivo strategico aziendale
- ... come criticità di successo del funzionamento dell'organizzazione interna
  - ... come idoneità dei risultati raggiunti  
*in campo alimentare ...*

### • QUALITÀ COMPLESSIVA DI UN ALIMENTO (salubrità)

attraverso una maggiore **GARANZIA** dell'efficacia e dell'efficienza dei propri  
**PROCESSI AZIENDALI**

## Sviluppo della Qualità

La Comunità Europea ha proposto il nuovo modello legislativo in virtù delle emergenze sanitarie e delle problematiche in tema di sicurezza alimentare. Spetta però agli Stati membri mettere in pratica i nuovi concetti e nuove metodiche di lavoro per offrire garanzia al consumatore e ottenere un prodotto di qualità.

Per fare questo, per pensare in grande, bisogna che ogni nazione recepisca questi pensieri e li trasmetta ad ogni sua Regione, ad ogni autorità locale, sino alle sue aziende di settore ed ogni suo lavoratore, che sia un imprenditore, un allevatore o un Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, perché solo con il contributo di ogni figura professionale che opera lungo l'intera filiera alimentare, potremo assicurare un prodotto di alta qualità intesa quale *prodotto salubre per la nostra alimentazione e prezioso per il mercato internazionale.*

Questo nuovo concetto di raffigurare la sicurezza alimentare, può significare un'importante svolta nel settore: potrebbe rappresentare un normale e necessario miglioramento, oppure con un po' più di volontà degli addetti ai lavori, potrebbe addirittura far sorgere l'alba di un nuovo modo di lavorare.