

Convegno:

“Innovazione di Processo: miglioramento della qualità e della sicurezza di prodotto anche nei prodotti tradizionali?”

Parma, 15 Aprile 2011

**La filosofia europea per il miglioramento
della sicurezza alimentare: il progetto
BASELINE**

Marianna Faraldi

Tecnoalimenti S.C.p.A.



FILIERA AGRO-ALIMENTARE:

- Qualità

- Sicurezza alimentare

Come?

CONTROLLO

- Prevenzione
 - Riduzione
- } *dei rischi* di
contaminazione*

* Uno dei principali per il consumatore:
RISCHIO MICROBIOLOGICO



- 2009-2013
- Coordinamento Italiano (Alma Mater Studiorum, Università di Bologna)
- 20 U.O. (16 Università/centri di ricerca + 4 PMI)
- 9 Paesi
- Definizione dei piani di campionamento standardizzati che aiutino a migliorare la sicurezza dei prodotti alimentari

I

(Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità)

REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE
del 15 novembre 2005
sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
 (Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari⁽¹⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 4, e l'articolo 12,

(4) I criteri microbiologici indicano inoltre come orientarsi nello stabilire l'accettabilità di un prodotto alimentare e dei relativi processi di lavorazione, manipolazione e distribuzione. L'applicazione dei criteri microbiologici deve costituire parte integrante dell'attuazione delle procedure HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene.

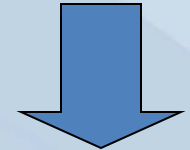
Capitolo 1. Criteri di sicurezza alimentare

Categoria alimentare	Microorganismi/loro tossine, metaboliti	Piano di campionamento ⁽¹⁾		Limiti ⁽²⁾		Metodo d'analisi di riferimento ⁽³⁾	Fase a cui si applica il criterio
		n	c	m	M		
1.1 Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali ⁽⁴⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Assente in 25 g		EN/ISO 11290-1	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

Regolamento 2073:

1. Incompleto (**pochi alimenti, numero limitato di rischi**)
2. **Piano di campionamento** che non sempre risulta efficace nell'individuazione del pericolo anche in relazione *all'elevata variabilità nella distribuzione del contaminante all'interno dell'alimento*

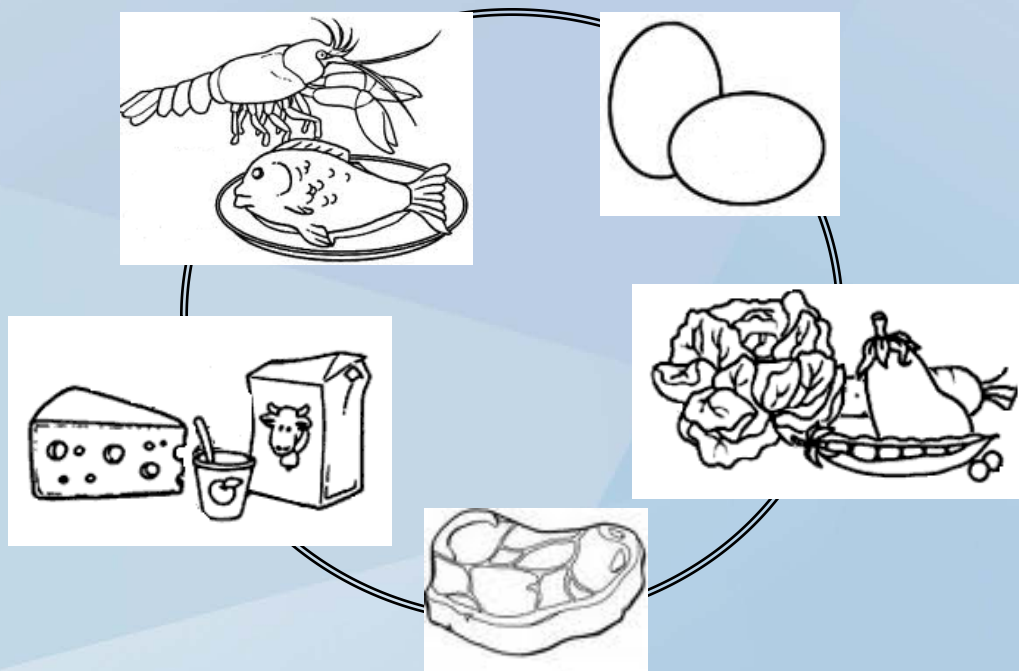
3. Criterio di sicurezza riferito solo a **prodotti già immessi sul mercato** durante il loro periodo di conservabilità



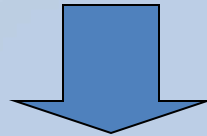
Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali (*) (†)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	EN/ISO 11290-2 (*)	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
Carne macinata e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crude	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	<i>Salmonella</i>	5	0	Dall'1.1.2006 Assente in 10 g Dall'1.1.2010 Assente in 25 g	EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

Punti innovativi di BASELINE:

1. Implementazione regolamenti comunitari, stabilendo criteri di sicurezza per differenti filiere produttive e per diverse combinazioni alimento/rischio;



2. Capacità di **predire e prevenire il rischio** per il consumatore non solo nella fase di commercializzazione, ma sin dalla fase produttiva ⇒ interesse imprese



BASP

Baseline Stakeholder Platform

Risultati attesi:

Dati e conoscenze per migliorare i regolamenti esistenti o emanare nuove norme di controllo nel settore della valutazione e gestione del rischio microbiologico e chimico

Benefici per le imprese



- Risultati di prima mano
- Capacità di influenzare l'identificazione di nuovi criteri di sicurezza nonché i futuri piani di campionamento creati per l'accertamento degli stessi

<http://www.baselineeurope.eu>