

# AIFOS

- **TRACCIABILITA' E SICUREZZA  
DELL'ATTIVITA' NEI LABORATORI  
DI CONTROLLO MICROBIOLOGICO  
IN AMBITO ALIMENTARE**

Marco Tarducci, Responsabile Nazionale di  
Aifos settore Igiene e Sicurezza Alimentare  
Dott. Ennio Del Puppo, bioMérieux Italia

# **TRACCIABILITA' E SICUREZZA DELL'ATTIVITA' NEI LABORATORI DI CONTROLLO MICROBIOLOGICO IN AMBITO ALIMENTARE**

Nel settore alimentare dove la tracciabilità e rintracciabilità rappresentano un modello di sicurezza, c'è la necessità di individuare tecniche e metodi evoluti che pongono il laboratorio di analisi alimentari al centro della filiera con garanzie di tracciabilità di percorso analitico. Il modello **TEMPO di BIOMERIEUX.**

EXPO SicuraMente 29/05/08  
Fiera di Brescia

## **REGOLAMENTO CE N°178/2002**

### **Definizione di «alimento»**

Ai fini del presente regolamento si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

## Altre definizioni

Ai fini del presente regolamento si intende per:

1) «legislazione alimentare», le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti  
«comunicazione del rischio», lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio,

di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i **rischi**, i fattori connessi al **rischio** e la percezione del **rischio**, tra responsabili della **valutazione del rischio**, responsabili della **gestione del rischio**, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di **gestione del rischio**;

«pericolo» o «elemento di pericolo», agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;

## «rintracciabilità»,

la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

**«fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione »,**

qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;

## «produzione primaria»,

tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;

## **«consumatore finale»,**

il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

## **Principio di precauzione**

1. Qualora, in circostanze specifiche a seguito di una valutazione delle informazioni disponibili, venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio

Le misure adottate sulla base del paragrafo 1 sono proporzionate e prevedono le sole restrizioni al commercio che siano necessarie per raggiungere il livello elevato di tutela della salute perseguito nella Comunità, tenendo conto della realizzabilità tecnica ed economica e di altri aspetti, se pertinenti.

Tali misure sono riesaminate entro un periodo di tempo ragionevole a seconda della natura del rischio per la vita o per la salute individuato e del tipo di informazioni scientifiche necessarie per risolvere la situazione di incertezza scientifica e per realizzare una valutazione del rischio più esauriente.

# AIFOS

Marco Tarducci, Responsabile Nazionale di Aifos settore Igiene e Sicurezza Alimentare

**I laboratori di analisi alimentari :un importante esperienza di conoscenza del territorio; è giunto il momento di essere protagonisti in supporto al legislatore, come?**