

Che cos'è l' HACCP?

Il Decreto Legislativo 155/97 recepisce la ormai nota Direttiva CEE 43/93 sull'igiene degli alimenti. Questo decreto impone alle aziende l'adozione di procedure di autocontrollo, dirette a garantire l'igienicità degli alimenti sulla base del SISTEMA DI ANALISI DEI RISCHI E DI CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI HACCP.

Chi deve adempiere a questa normativa?

Tutte le aziende alimentari che svolgono attività di produzione, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura, somministrazione al consumatore.

Chi è il responsabile dell'azienda?

Il titolare, oppure un responsabile specificamente delegato.

Cosa rischia il responsabile in caso di violazione alla disposizione?

Sanzione amministrativa da lire 3 milioni a lire 18 milioni. Inoltre, se dopo la sanzione le prescrizioni dell'autorità sanitaria non verranno rispettate, può avvenire l'arresto e un'ammenda da lire 600.000 a 60 milioni di lire.

Il responsabile cosa deve tenere a disposizione dell'autorità sanitaria?

Tutte le informazioni concernenti il tipo, la frequenza e i risultati relativi alla procedura di autocontrollo.

Entro quando bisogna adeguarsi a queste disposizioni?

L'entrata in vigore del D.L.n. 155/97 risale al 30 Giugno 1998, ma successive proroghe (D.L.n.l 148 del 24/05/99) hanno fissato al 31 marzo 2000 il termine ultimo per l'applicazione delle sanzioni a chi, nel frattempo non si sia adeguato ai dettami del decreto.