

## DEFINIZIONI E SIGLE

- **Acqua destinate al consumo umano:** a) le acque trattate e non trattate, destinate ad uso potabile, per la preparazione di cibi e bevande o per altri usi domestici, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne, in bottiglie o in contenitori, b) le acque utilizzate in un'impresa alimentare per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o di sostanze destinate al consumo umano (D.Lgs<sup>1</sup>. 31/01)
- **Acqua potabile:** l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella Direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano (Reg. CE<sup>2</sup> n. 852/04)
- **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. [...] Non sono compresi: i mangimi; gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano; i vegetali prima della raccolta; i medicinali; i cosmetici; il tabacco e i prodotti del tabacco; le sostanze stupefacenti o psicotrope; residui e contaminanti. (Art. 2 del Reg. CE 178/02)
- **Alimento deperibile:** qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione (O.M.<sup>3</sup> 2/3/2000)
- **Alimenti stabili:** sono considerati non deteriorabili gli alimenti non confezionati né sottoposti a trattamento conservativo idoneo ad ottenerne una conservazione per periodi non inferiori a tre mesi che presentino: a) pH uguale o inferiore a 4,5 e/o b) attività dell'acqua  $a_w$  uguale o inferiore a 0,85. Se un alimento non è stabile significa che è deperibile. (Ministero della Sanità - Decreto 16 dicembre 1993)

---

<sup>1</sup> D.Lgs - Decreto Legislativo

<sup>2</sup> Reg. CE - Regolamento della Commissione Europea

<sup>3</sup> O.M. - Ordinanza Ministeriale

- **Alimenti pronti** (Ready to eat food): i prodotti alimentari destinati dal tutore o dal fabbricante al consumo umano diretto, senza che sia necessaria la cottura o al trattamento per eliminare o ridurre a un livello accettabile i microrganismi presenti. (Reg. CE 2073/11)
- **Alimento preimballato** (Prepacked food): l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale e alla collettività costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte dall'imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare imballaggio. "alimento preimballato" non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore oppure imballati per la vendita diretta. (Reg. UE 1169/11)
- **Allergia alimentare:** rapida ed esagerata reazione patologica del sistema immunitario nei confronti di un alimento ingerito.
- **Allergene:** Ogni sostanza, animale, vegetale o sintetica, che, penetrata nell'organismo, per bocca, inalata o iniettata, sensibilizzi l'organismo così da provocare, a una successiva introduzione, una reazione allergica (asma, riniti, raffreddori da fieno, disturbi gastrointestinali, eruzioni cutanee, shock ecc.). Nel piano HACCP per "allergene" si intende una delle sostanze elencate nell'Allegato II del Reg. UE 1169/11.
- **Analisi dei rischi** (Risk analysis): processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione dei rischi (Reg. CE 178/02); processo di raccolta e valutazione delle informazioni sui pericoli identificati nelle materie prime, nell'ambiente, nel processo o negli alimenti e le condizioni che portano alla loro presenza per decidere se si tratta o meno di pericoli significativi (CXC/1 - 1969 rev. 2020)<sup>4</sup>
- **Audit:** esame sistemico, indipendente e documentato per accettare se determinate attività e i risultati correlati siano uniformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni sono attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi. (Norma UNI ISO 9000 - 2005 3.9.1)
- **Auditor:** persona che ha competenze per effettuare un audit (Dec. 677/06)<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene CXC 1- 1969 rev. 2020

<sup>5</sup> DECISIONE DELLA COMMISSIONE del 29 settembre 2006 che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

- **Azione correttiva** (Corrective action): qualsiasi azione intrapresa quando si verifica una deviazione al fine di ristabilire il controllo, separare e determinare la disposizione del prodotto interessato, se presente, e prevenire o ridurre al minimo il ripetersi della deviazione (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Azione (misura) preventiva** (Preventive action) vd. Misura di controllo
- **Autorità competente**: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo (Reg. CE 852/04)
- **Buone pratiche igieniche (GHP)**: misure e condizioni fondamentali applicate ad ogni fase della catena per fornire cibo sicuro e adatto. (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Campione**: una serie composta da una o più unità selezionate tramite metodi diversi in una popolazione o in una quantità significativa di materia e destinate a fornire informazioni su una determinata caratteristica della popolazione o della materia oggetto di studio e a costruire la base su cui fondere una decisione relativa alla popolazione o al processo che le ha prodotte (Reg. CE 2073/06);
- **Campione rappresentativo**: Un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della partita della quale è stato prelevato (Reg. CE 2073/06);
- **Confezionamento**: Il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o in un contenitore posto a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione nonché detto involucro o contenitore. (Reg. CE 852/04);
- **CCP** (Critical Control Point): Fase/tappa in corrispondenza della quale può essere applicata una misura di controllo, essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento (ASR<sup>6</sup> 13/01/05)
- **CP** (Control Point): fase della linea produttiva in cui è possibile identificare un determinato pericolo che se sfugge dal controllo non comporta l'inaccettabilità del prodotto. (ASR 13/01/05)

---

<sup>6</sup> ASR - Accordo Stato Regioni

- **Commercio al dettaglio (Retail):** la movimentazione e o la trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale compresi i terminali di distribuzione, esercizi di ristorazione, le mense di aziende, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso (Reg. CE 178/02)
- **Contaminante (Contaminant):** Ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari ma in essi presente quale residuo della produzione, della fabbricazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto e dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente. I corpi estranei quali, ad esempio, frammenti di insetti, di animali e altri non rientrano nella presente definizione. (Reg. CE n. 315/93); qualsiasi agente biologico o chimico, corpo estraneo o altra sostanza non intenzionalmente aggiunta all'alimento che può compromettere la sicurezza o l'idoneità. (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Contaminazione (Contamination):** l'introduzione o la presenza di un contaminante nell'alimento o nell'ambito alimentare (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Contatto crociato con allergeni:** incorporazione involontaria di un alimento o ingrediente allergenico in un altro alimento che non è destinato a contenere tale alimento o ingrediente allergenico (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Controllo:** (se usato come sostantivo) stato in cui vengono eseguite le procedure corrette e vengono soddisfatti tutti i criteri stabiliti; (se usato come verbo) intraprendere tutte le azioni necessarie per garantire e mantenere la conformità ai criteri e alle procedure stabiliti (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Convalida delle misure di controllo:** acquisizione della prova che una misura di controllo o una combinazione di misure di controllo, se adeguatamente implementate, sono in grado di controllare il pericolo per un risultato specifico (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Celiachia:** Condizione di intolleranza permanente al glutine dovuto a fattori genetici o ambientali (Art. 1 – Legge 123/2005). Per un soggetto celiaco anche tracce di glutine contenute in un alimento possono risultare dannose. Nota: Da una indagine AIC (Associazione Italiana Celiachia) il celiaco può tollerare 10 mg/giorno di glutine.
- **Conformità (Conformity):** Soddisfamento di un requisito. (Norma UNI ISO 9000 -2005 3.6.1)

- **Conservabilità** (Shelf life): il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti rispettivamente agli art. 9 e 10 della Direttiva 2000/13/CE. (Reg. CE 2073/06);
- **Consumatore finale** (Final consumer): 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. (Reg. CE 178/02)
- **Criterio di controllo**: strumenti o metodologie adottate per esercitare l'azione di controllo (es. termometro)
- **Criterio di sicurezza alimentare**: un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita applicabile ai prodotti immersi sul mercato (Reg. CE 2073/05)
- **Criterio di igiene del processo**: criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari; (Reg. CE 2073/05)
- **Criterio microbiologico per un alimento** (Food safety criterion): definisce l'accettabilità del prodotto o del lotto, basato sulla presenza, assenza o numero di microrganismi, inclusi i parassiti, e/o sulla quantità di loro tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o lotto. I criteri possono essere obbligatori o semplicemente indicare dei limiti consigliati. In questo caso il superamento dei limiti implica un giudizio di accettabilità e in genere fornisce soltanto un'indicazione dell'esistenza di difetti nei piani di autocontrollo applicati. (Reg. CE 2073/05)
- **Data di scadenza** (Expiration date): la data entro la quale il prodotto alimentare va consumato. Riguarda i prodotti preimballati, rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un periodo immediato per la salute umana, si indica con la dicitura "da consumare entro" (Reg. UE 1169/11)
- **Determinazione di un CCP**: serie di domande applicate ad un punto del processo per stabilire tale punto del processo uno CCP
- **Deviazione**: mancato raggiungimento di un limite critico o il mancato rispetto di una procedura GHP (CXC/1 - 1969 rev. 2020)

- **Diagramma di flusso** (Flow diagram): rappresentazione sistemica della sequenza delle fasi utilizzate nella produzione o fabbricazione di alimenti. (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Disinfezione**: riduzione mediante agenti biologici o chimici e/o metodi fisici del numero di microrganismi vitali sulle superfici, nell'acqua o nell'aria a un livello che non comprometta la sicurezza e/o l'idoneità alimentare. (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Disinfestazione**: insieme dei mezzi ed attività per la prevenzione, riduzione ed eliminazione degli animali infestanti ad esempio roditori, insetti volatili, insetti striscianti ed altri animali indesiderati.
- **Equivalente**: riferito a sistemi diversi, significa capace di conseguire gli stessi obiettivi (Reg. CE n. 852/04).
- **Fornitore** (Supplier) Organizzazione o persona che fornisce un prodotto (es. produttore, distributore, dettagliante, venditore di un prodotto, erogatore di un servizio o di informazioni). (Norma UNI ISO 9000 -2005 3.3.6)
- **GMP** - Corretta prassi di Lavorazione (Good Manufacturing Practice): indicazioni generiche destinate ad aiutare a fabbricare prodotti sicuri. Non sono destinate a controllare rischi specifici e vengono usate per la redazione delle SOP. (ASR 13/01/05)
- **Gestione** (Management): Attività coordinate per guidare e tenere sotto controllo un'organizzazione. (Norma UNI ISO 9000 -2005 3.2.6)
- **HACCP**: metodo scientifico e sistematico per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, attraverso l'individuazione, la valutazione ed il controllo dei pericoli significativi (UNI 10854)
- **Idoneità alimentare**: la garanzia che il cibo è accettabile per consumo umano secondo l'uso cui è destinato (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Igiene degli alimenti**: Misure e condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto (art. 2 Reg. CE 852/04)
- **Imballaggio primario**: qualsiasi contenitore e suo sistema di chiusura in contatto diretto con il prodotto.

- **Imballaggio secondario:** l'imballaggio secondario è quello che raggruppa un certo numero di unità di vendita e può essere rimosso dal prodotto senza alterarne le caratteristiche.
- **Limite critico:** criterio, osservabile o misurabile, relativo a una misura di controllo presso un CCP, che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità dell'alimento (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Livello accettabile:** livello di pericolo in un alimento al quale o al di sotto del quale tale alimento è considerato sicuro in base all'uso previsto (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Misura preventiva:** vedi misura di controllo
- **Misura di controllo:** qualsiasi azione o attività utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo o ridurlo ad un livello accettabile (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **M.O.C.A:** acronimo per materiali e oggetti in contatto con gli alimenti
- **Monitoraggio (Monitor):** sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni di parametri di controllo per valutare se una misura di controllo funziona. (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **OSA (Operatore del settore alimentare):** la persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare, intesa come soggetto, pubblico o privato, che intenda svolgere con continuità e in modo organizzato un'attività connessa a qualsiasi fase della produzione, trasformazione e trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti. (Reg. CE n. 852/04).
- **Organizzazione** - Insieme di persone e di mezzi, con definite responsabilità, autorità ed interrelazioni. (Norma UNI ISO 9000 -2005 3.3.1)
- **Non conformità:** non soddisfacimento di un requisito specificato (UNI EN ISO 8402)
- **Pericolo:** agente biologico, chimico o fisico avente la potenzialità di causare danno alla salute del consumatore (Reg. CE 178/02)
- **Pericolo significativo:** pericolo identificato da un'analisi dei pericoli che è ragionevolmente probabile che si verifichi ad un livello inaccettabile e per il quale il controllo essenziale, dato l'uso previsto dell'alimento (CXC/1 - 1969 rev. 2020)

- **Piano di campionamento:** programma di prelievo di materiali da essere campionati con definiti numeri e frequenza dei campioni per ogni parametro da analizzare. Il numero di campioni per uno specifico parametro deve essere proporzionale al potenziale rischio.
- **Piano di campionamento microbiologico:** è un piano che stabilisce il numero di unità campionarie da analizzare, i limiti delle cariche microbiche, il numero di unità in cui i limiti non possono essere superati
- **Piano HACCP:** documentazione o serie di documenti, preparata/i in conformità con i principi dell'HACCP per garantire il controllo dei rischi significativi nel settore alimentare (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Prerequisito:** attività in cui risultato è quello della riduzione/eliminazione di specifici rischi per la sicurezza dell'alimento oppure attività che sono richieste per far sì che il piano HACCP sia efficace. Per il prerequisito non è possibile effettuare il monitoraggio, ma si desidera tuttavia dedicare particolare attenzione.(UNI EN ISO 22000:2005)
- **PRP Programma di prerequisiti:** Condizioni di attività di base (della sicurezza alimentare) necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri e alimenti sicuri per il consumo umano (ISO 22000 Par. 3 punto 3.8). I PRP necessari dipendono dal segmento della filiera alimentare e dal tipo di organizzazione. I seguenti termini sono equivalenti: Buona pratica agricola, Buona pratica veterinaria, Buona pratica igienica, Buona pratica produttiva, Buona pratica commerciale, Buona pratica di distribuzione. (UNI EN ISO 22000:2005). Programmi che includono buone pratiche igieniche, buone pratiche agricole e di fabbricazione, nonché altre pratiche e procedure che stabiliscono le condizioni ambientali e operative di base su cui poggia l'implementazione del sistema HACCP (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Prodotti primari:** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (Reg. CE n. 852/04).
- **Prodotti non trasformati:** prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati (Reg. CE n. 852/04).



- **Prodotti trasformati:** prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche (Reg. CE n. 852/04).
- **Pulizia:** la rimozione di sporco, residui di cibo, grasso o altre sostanze discutibili (CXC/1 - 1969 rev. 2020)
- **Recipiente ermeticamente chiuso:** contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di pericoli (Reg. CE n. 852/04)
- **Registrazione:** documento nel quale vengono riportati gli esiti dei monitoraggi dei CCP ed altre attività significative del sistema di autocontrollo (ISO 9000)
- **Richiamo dell'alimento:** qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute (Reg. CE n. 178/02).
- **Riesame:** attività condotta dal titolare/consulente/responsabile HACCP per accertare che il sistema di autocontrollo sia efficace nel raggiungere gli obiettivi di sicurezza (ISO 9000)
- **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 a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. CE n. 178/02).
- **Rischio (Risk):** La probabilità che si verifichi una manifestazione negativa nel consumatore dopo aver ingerito un alimento contenente un pericolo (ASR 13/01/05)
- **Ritiro dell'alimento:** qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare (Reg. CE n. 178/02).
- **Sanificazione:** complesso delle attività di pulizia disinfezione, disinfestazione, derattizzazione dove sono indicate le SSOP

- **Sistema HACCP** (Hazard Analyses and Critical Control Point): metodologia d'approccio sistematico ed organizzato all'identificazione e controllo dei rischi di natura biologica, chimica e fisica che possono pregiudicare la sicurezza igienica di un alimento. (ASR 13/01/05)
- **SSOP** - Procedure Operative Standard di Sanificazione (Sanitation Standard Operating Procedures): procedure che lo stabilimento segue quotidianamente per prevenire la diretta contaminazione o alterazione dei prodotti. (ASR 13/01/05)
- **Stabilimento** (Establishment): ogni unità di un'impresa del settore alimentare (Reg. CE n. 852/04)
- **Standardizzare:** adeguarsi a un unico modello di riferimento, uniformarsi; creare una procedura (documentata sulla scheda HA- TNC01) per una certa lavorazione che sarà poi sempre rispettata. Facendo così, è sufficiente controllare i parametri una sola volta, validare il processo e poi rispettare la procedura. Ogni 10 - 15 lotti oppure ad intervalli regolari, si deve verificare che la procedura è applicata e funziona.
- **Termine Minimo di Conservazione (TMC):** Termine entro il quale un alimento può essere conservato senza subire alterazione e mantenere l'integrità. Tale definizione va indicata con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro", seguita dalla data o dall'indicazione del punto della confezione ove tale data si trova. (Reg. UE 1169/11)
- **Tossina:** Sostanza velenosa presente naturalmente o prodotta nell'alimento da microrganismi in sviluppo.
- **Trattamento:** qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti (Reg. CE 852/04)
- **Valutazione del rischio** (Risk assessment): processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo di caratterizzazione del rischio. (Reg. CE. 178/02)
- **Validazione:** ottenere l'evidenza che gli elementi del piano HACCP siano efficaci. La "validazione" accerta l'efficacia del sistema e consiste nella raccolta e valutazione delle informazioni tecniche e scientifiche per determinare se il piano HACCP, correttamente

implementato, terrà effettivamente sotto controllo i rischi. E' evidente che la "validazione" può essere effettuata solo internamente all'azienda. (ASR 13/01/05)

- **Verifica** (Verification): l'applicazione di metodi, procedure, test e altre valutazioni, in aggiunta al monitoraggio, per accertare la conformità con il piano HACCP. ( ASR 13/01/05)