



Codex Alimentarius CXC 1-1969

Rev. 2020

Certifico Srl - IT

ID 6316 | 26.12.2021

Codex Alimentarius CXC 1-1969

Il Codex Alimentarius, o "Codice alimentare" è una raccolta di standard, linee guida e codici di condotta adottati dalla Commissione del Codex Alimentarius - FAO.

Rev. 2020 - Novità

Le principali novità che riguardano il documento CXC 1-1969 Rev. 2020 sono:

Il documento è stato ridefinito nella struttura generale introducendo due capitoli:

Il Capitolo 1 – Good Hygiene Practice (GHP), costituito dalle seguenti 9 sezioni:

Section 1: Introduction and control of food hazards

Section 2: Primary production

Section 3: Establishment – Design of facilities and equipment

Section 4: Training and competence

Section 5: Establishment maintenance, cleaning and disinfection, and pest control

Section 6: Personal hygiene

Section 7: Control of operation

Section 8: Product information and consumer awareness

Section 9: Transportation

Il Capitolo 2 – Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application, costituito dalle seguenti 3 sezioni che guidano nella costruzione di un sistema HACCP:

Section 1: Principles of the HACCP system

Section 2: General guidelines for the application of the HACCP system

Section 3: Application

Fra le GHP è stata data enfasi agli allergeni (in particolare nella Section 7), rimandando per opportuni approfondimenti al nuovo codice di condotta CXC 80-2020;

È stato introdotto, al punto 3.8 Establish validated critical limits for each CCP, un riferimento al documento CXG 69-2008 – Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures;

È stato dedicato il paragrafo 3.11 al Validation of the HACCP Plan and Verification Procedures; L'allegato che conteneva l'Albero delle Decisioni è stato rimosso, temporaneamente, in quanto è in fase di revisione;

È stato introdotto un nuovo concetto, in diversi punti del documento, relativo alla Cultura della Sicurezza Alimentare. Troviamo ad esempio nei principi generali il paragrafo Management Commitment to Food Safety che riporta: "Fundamental to the successful functioning of any food hygiene system is the establishment and maintenance of a positive food safety culture acknowledging the importance of human behavior in providing safe and suitable food. The following elements are important in cultivating a positive food safety culture:"

Il Codex Alimentarius è una raccolta di norme internazionali adottate dalla Commissione del Codex Alimentarius.

La commissione del codex alimentarius è stata creata nel 1962 da due Organizzazioni delle Nazioni Unite, la FAO (Organizzazione per l’Alimentazione e l’Agricoltura) e l’OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) con il compito di elaborare un corpo di norme relative a una disciplina uniforme, nei diversi Stati, sulla produzione ed il commercio dei prodotti alimentari, al fine di:

1. facilitare gli scambi internazionali, assicurando transazioni commerciali leali;
2. garantire ai consumatori un prodotto sano e igienico, non adulterato oltre che correttamente presentato ed etichettato.

La struttura del Codex

La Commissione del Codex Alimentarius costituisce il principale forum d’incontro internazionale in materia di sicurezza alimentare e commercio dei prodotti alimentari. Attualmente si riunisce ogni due anni ed è assistita da un Segretariato con sede presso la FAO. Nell’intervallo delle sessioni della Commissione un Comitato Esecutivo, formato dal Presidente, dai Vice Presidenti e dai rappresentanti delle diverse zone geografiche mondiali, si riunisce e prende decisioni che devono essere, successivamente, ratificate dalla Commissione. Il lavoro della Commissione del Codex Alimentarius è realizzato attraverso vari organi sussidiari: i Comitati e i Gruppi di lavoro intergovernativi speciali.

Operano diversi tipi di Comitati:

1. Comitati orizzontali per le problematiche generali;
2. Comitati verticali per singoli prodotti o categorie di prodotti.

Esistono, inoltre, sei Comitati regionali di coordinamento che si occupano di definire i problemi e i bisogni specifici delle diverse aree mondiali.

Norme Codex

Dalla sua creazione la Commissione del Codex Alimentarius ha adottato e pubblicato una serie di norme, direttive e principi, tra cui norme alimentari e codici d’uso in materia di igiene e codici d’uso tecnologico.

Modalità di elaborazione delle norme Codex

L’adozione di una nuova norma o l’aggiornamento di una norma esistente da parte della Commissione del Codex Alimentarius è il risultato di un processo articolato in otto tappe.

La Commissione decide di elaborare la norma sulla base di una proposta motivata, tenendo conto dei criteri stabiliti per la determinazione dell’ordine di priorità dei lavori. La Commissione designa, allo stesso tempo, il Comitato incaricato di intraprendere il lavoro (tappa 1).

Successivamente il Segretariato, direttamente o attraverso un Paese membro o un altro organismo incaricato, predispone un progetto preliminare di norma (tappa 2).

Il testo viene, poi, fatto circolare per raccogliere le osservazioni dei Paesi membri e delle organizzazioni internazionali che partecipano ai lavori del Codex (tappa 3). Tali osservazioni si riferiscono a tutti gli aspetti della norma e, in particolare, agli effetti che essa potrebbe avere sugli interessi economici di ogni parte interessata.

Queste osservazioni sono comunicate al Comitato o ad altro organo sussidiario incaricato di esaminare e

modificare il progetto preliminare di norma (tappa 4).

Il progetto così modificato è sottoposto all'esame della Commissione o del Comitato esecutivo perché venga adottato come progetto di norma (tappa 5).

Spetta al Segretariato curare la distribuzione del nuovo testo ai Paesi membri e alle organizzazioni e di raccogliere le relative osservazioni (tappa 6).

Le osservazioni ricevute sono trasmesse al Comitato o ad altro organo sussidiario che esamina e modifica il progetto di norma (tappa 7).

La norma viene, infine, trasmessa alla Commissione per la sua adozione, corredata di tutte le proposte di emendamento dei Paesi e delle organizzazioni interessate (tappa 8).

Fonti:

FAO
3D Quaser

Collegati

[Guida applicazione sistema HACCP](#)
[Linea guida manuali di corretta prassi operativa HACCP](#)
[Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193](#)
[Regolamento Europeo 852/2004](#)
[Regolamento Europeo 853/2004](#)
[Regolamento Europeo 854/2004](#)
[Regolamento Europeo 882/2004](#)
[Regolamento \(UE\) 178/2002](#)
[Circolare n°1/98 del Ministero della Sanità](#)
[Circolare n°11/98 del Ministero della Sanità](#)
[Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155](#)

Matrice Revisioni

Rev.	Data	Oggetto
0.0	26.12.2021	---

Note Documento e legali

Certifico Srl - IT | Rev. 0.0 2021
©Copia autorizzata Abbonati
ID 6316 | 26.12.2021
Permalink: <https://www.certifico.com/id/6316>
[Policy](#)

