

HACCP: dal 11 aprile 2018 nuovi obblighi in materia di sicurezza alimentare per produttori di pane e prodotti da forno, patatine e snack, caffè', cereali per la prima colazione, prodotti per la prima infanzia etc

Il Regolamento (UE) n. 2017/2158 introduce nuovi obblighi in materia di Sicurezza Alimentare, gli operatori del settore alimentare che producono alimenti, come quelli sopra descritti e meglio specificati sotto, devono, entro l'11 aprile 2018, integrare il proprio piano HACCP introducendo delle misure operative atte a ridurre i livelli di **acrilammide** negli alimenti e successivamente, nel caso in cui l'azienda rientri nei casi specificati, effettuare campionamenti ed analisi per poter dimostrare i risultati di tali interventi alle autorità di controllo.

I prodotti alimentari che vengono considerati a rischio acrilammide secondo la normativa sono:

- a) patate fritte tagliate a bastoncino, altri prodotti tagliati fritti e patatine (chips), ottenuti a partire da patate fresche;
- b) patatine, snack, cracker e altri prodotti a base di patate ottenuti a partire da pasta di patate;
- c) pane;
- d) cereali per la prima colazione;
- e) prodotti da forno fini: biscotti, gallette, fette biscottate, barrette ai cereali, coni, cialde, crumpets e pane con spezie (panpepato), nonché cracker, pane croccanti e sostituti del pane. In questa categoria per «cracker» si intende una galletta secca (prodotto da forno a base di farina di cereali);
- f) caffè:
 - i) caffè torrefatto
 - ii) caffè (solubile) istantaneo;
- g) sucedanei del caffè;
- h) alimenti per la prima infanzia e alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.

Gli operatori del settore alimentare devono pertanto seguire le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del suddetto regolamento e ricorrere, se del caso, a campionatura e analisi per mantenere i loro risultati.