



Manuali GHP - buona prassi igienica

CONDIVIDI

Aggiornato il 01/07/2024

Il [Regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) promuove l'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e ne incoraggia la divulgazione e l'uso. Nonostante l'adozione da parte degli operatori del settore alimentare (Osa) sia ad oggi una scelta volontaria, va sottolineata l'importanza del loro utilizzo per facilitare gli operatori stessi nell'osservanza degli obblighi normativi in materia di igiene.

Allo stesso tempo il Regolamento (CE) n. 852/2004 prevede che gli Stati membri valutino i manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. In proposito il Ministero della salute valuta i manuali di corretta prassi operativa con il supporto tecnico dell'Istituto superiore di sanità coinvolgendo nel contempo anche le Regioni e province autonome di Trento e Bolzano, le Associazioni di categoria e dei consumatori interessate alla materia oggetto del manuale, così come stabilito dall'Accordo Stato-Regioni [Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari](#).

L'ufficio II della Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della salute, responsabile dell'attività di coordinamento per la validazione dei manuali di corretta prassi operativa (GHP), ricevuta la richiesta di validazione di un manuale alla casella di posta elettronica dedicata GHPmanuals@sanita.it, dopo una prima valutazione, avvia la procedura di validazione, coinvolgendo il Tavolo di lavoro istituito con [Decreto dirigenziale 15 maggio 2008](#). Il procedimento di validazione è regolato da una specifica [Procedura operativa standard](#).

Il Tavolo di lavoro, il 21 gennaio 2011, ha approvato una [Linea-guida per l'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa](#), finalizzata a fornire ai settori dell'industria alimentare indicazioni e criteri generali, in merito all'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa. Il 7 febbraio 2017 il Tavolo ha elaborato un nuovo documento [Linea-guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta Prassi operativa \(rev.1\)](#) che aggiorna e sostituisce il precedente.

Per rendere omogenei i manuali sottoposti alla valutazione del tavolo tecnico, le associazioni di categoria sono chiamate al rispetto dei criteri delle linee guide sia nella sequenza che nei contenuti. Per essere di aiuto alle Associazioni e ai loro associati, infatti, le linee guida hanno la funzione di canovaccio per la formulazione corretta di manuali di buona prassi igienica.

0

- ☰ NAVIGA ▾
 - Sicurezza dai campi alla tavola ▾
 - Controlli ufficiali degli alimenti ▾
 - Sistema di allerta comunitario ▾
 - Richiami OSA: sistema di informazione ai consumatori ▾
 - Igiene degli alimenti ▾
 - Igiene generale degli alimenti ▾
 - Autocontrollo e HACCP ▾
 - Laboratori di autocontrollo ▾
 - Igiene degli alimenti di origine animale ▾
 - Igiene dei sottoprodotti di origine animale ▾
 - Manuali GHP - buona prassi igienica ▾
 - Il Regolamento**
 - Manuali GHP validati
 - Bibite analcoliche
 - Sicurezza microbiologica ▾