

DIRETTIVA 93/43/CEE DEL CONSIGLIO

del 14 giugno 1993

sull'igiene dei prodotti alimentari

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100 A,

vista la proposta della Commissione,

in cooperazione con il Parlamento europeo ⁽¹⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽²⁾,

considerando che la libera circolazione dei prodotti alimentari è essenziale per il completamento del mercato interno; che questo principio presuppone la fiducia nel livello di sicurezza dei prodotti alimentari destinati al consumo umano messi in libera circolazione, particolarmente sotto il profilo igienico, in tutte le fasi di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura al consumatore;

considerando che la tutela della salute umana costituisce una preoccupazione fondamentale;

considerando che tale tutela è già stata oggetto della direttiva 89/397/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ⁽³⁾, nonché di norme più specifiche in questo settore; che uno dei principali obiettivi di tale controllo è l'igiene dei prodotti alimentari; che la direttiva 89/397/CEE mette l'accento sull'ispezione, il prelievo e l'analisi di campioni

e che essa deve essere completata da disposizioni intese a migliorare il livello di igiene dei prodotti alimentari e ad aumentare la fiducia nella qualità igienica dei prodotti alimentari in libera circolazione;

considerando che, per tutelare la salute umana, si devono armonizzare per i prodotti alimentari le norme generali di igiene da rispettare nelle fasi di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura al consumatore;

considerando che è riconosciuto l'uso dell'analisi del rischio, della valutazione dei rischi e di altre tecniche di gestione aziendale per individuare, controllare e sorvegliare i punti critici di controllo;

considerando che si possono adottare, per certi prodotti alimentari, criteri di tipo microbiologico e di controllo della temperatura; che, se adottati, tali criteri dovrebbero essere conformi a principi generali scientificamente accettati;

considerando che gli Stati membri devono incoraggiare e prendere parte all'elaborazione di manuali in materia di corretta prassi igienica come guida per le aziende alimentari, basati se del caso sul Codice internazionale di prassi raccomandato, principi generali di igiene alimentare del Codex alimentarius ⁽⁴⁾;

considerando che la Commissione, assistita dagli Stati membri e da altre parti interessate, deve promuovere,

⁽¹⁾ GU n. C 305 del 23. 11. 1992, pag. 186 e
GU n. C 150 del 31. 5. 1993.

⁽²⁾ GU n. C 223 del 31. 8. 1992, pag. 16.

⁽³⁾ GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 23.

⁽⁴⁾ Codex alimentarius, Volume A. Codice internazionale di prassi raccomandato. Principi generali di igiene. Seconda revisione (1985). Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. Organizzazione mondiale della Sanità, Roma, 1988.