Regione Lombardia

Indirizzi Regionali per la Prevenzione dei Rischi Alimentari nella Panificazione Artigianale

Decreto n. 2412 del 25/02/2026 – Direzione Generale Welfare

Confcommercio – Sala Turismo, Corso Venezia 47

16 marzo 2026

Agenda della presentazione

14.35 **Contesto e iter normativo**

Dal Decreto 10803/2007 al nuovo Decreto 2412/2026

14.50 **Contenuti chiave del documento**

Requisiti igienici, personale, formazione, allergeni

15.10 **La voce dei Panificatori**

Applicazione pratica e criticità

15.25 **Il Piano Mirato di Prevenzione**

Ruolo dei SIAN e percorso di autovalutazione

15.55 **Discussione e domande**

Spazio aperto per il confronto

01 - Contesto e iter normativo

Adattarsi al cambiamento: perché aggiornare le linee guida

Il contesto che ha motivato il nuovo documento

Il settore è cambiato

- ~4.000 imprese in Lombardia, media 4 addetti
- Modello "bakery street food": pane, snack, pizza, pasticceria
- Nuovi prodotti: cereali non convenzionali, alimenti funzionali
- Giornalizzazione delle attività e accesso femminile e giovanile

Il quadro normativo è evoluto

- Reg. UE 2021/382: cultura della sicurezza alimentare
- Reg. UE 2023/915: nuovi limiti per i contaminanti
- D.lgs. 231/2017: sanzioni per violazione etichettatura allergeni
- Richiesta aggiornamento da Unione Reg. Panificatori (sett. 2024)
- DGR 5589/2025: piani mirati di sicurezza alimentare nelle ATS

Iter di elaborazione del documento



Il documento aggiorna e sostituisce il Decreto dirigenziale n. 10803/2007 esclusivamente per le parti relative alla sicurezza alimentare (rischi per i consumatori)
La parte relativa ai rischi per gli operatori rimane invariata
Decorrenza: dalla data di pubblicazione sul Portale Regione Lombardia

Struttura del documento: 13 capitoli

Cap. 1–2



Introduzione e avvio attività

Cap. 3



Requisiti igienico-strutturali

Cap. 4



Igiene del personale

Cap. 5



Formazione del personale

Cap. 6



Pulizia e sanificazione

Cap. 7



Controllo dell'acqua

Cap. 8



Monitoraggio infestanti

Cap. 9



Allergeni e informazioni al consumatore

Cap. 10–11

Cultura sicurezza e documentazione

02 - Contenuti chiave del documento

Base giuridica: Reg. CE 178/02

Articolo 17 par. 1
Obblighi

1. Spetta **agli operatori del settore alimentare** e dei mangimi **garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti** o i mangimi **soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare** inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e **verificare che tali disposizioni siano soddisfatte**.

Articolo 3
Altre definizioni

«legislazione alimentare», le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati;

Base giuridica: Reg. UE 2017/625

Considerando 13

La legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare **si basa sul principio secondo cui gli operatori sono responsabili**, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che sono sotto il loro controllo, **di assicurare il rispetto di tutte le prescrizioni pertinenti alle loro attività stabilite dalla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare**.

Sistema di gestione per la sicurezza alimentare riguardante le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP



Requisiti igienico-strutturali (Cap. 3)



Igiene del personale e formazione (Cap. 4–5)

Matrice di Formazione Basata sui Ruoli



Responsabile (OSA)

Moduli:
Applicazione HACCP, Rintracciabilità (Reg. CE 178/2002), Gestione Non Conformità, Audit.



Addetto alla Produzione

Moduli: Igiene personale, Sanificazione, Monitoraggio infestanti, Gestione allergeni in laboratorio.



Addetto alla Vendita

Moduli: Comportamenti igienici al banco, Conservazione prodotto, Comunicazione allergeni al consumatore.

Formazione dinamica: obbligo di aggiornamento in caso di modifiche ai processi, nuovi prodotti o carenze ispettive.

Controllo dell'acqua – punti chiave

Acqua da rete pubblica	L'OSA può ritenere soddisfatto il requisito di potabilità senza analisi periodiche, salvo fattori modificanti la qualità nella rete interna
Serbatoi, filtri, addolcitori	Obbligo di piano di controllo analitico periodico (chimico e microbiologico)
Anomalie e manutenzione	In caso di anomalie: piano di manutenzione straordinaria e monitoraggio fino a risoluzione completa





Monitoraggio e lotta agli infestanti (Cap. 8)



Monitoraggio (L'Azione Preventiva)

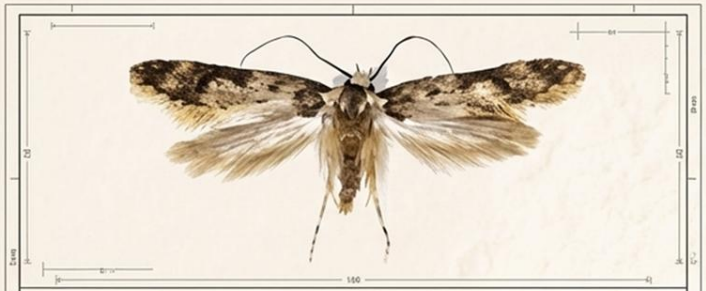
- **Natura:** Continuativa, documentata, svolta dall'OSA (se formato).
- **Strumenti:** Barriere fisiche (zanzariere, sigillature), trappole di cattura, dispositivi elettronici, ispezioni visive.
- **Obiettivo:** Rilevazione precoce ed esclusione.

Lotta Attiva (L'Azione Correttiva)

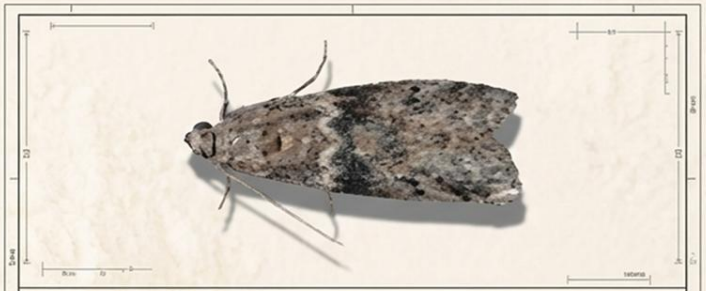
- **Natura:** Reattiva e temporanea. Scatta all'accertamento dell'infestazione.
- **Strumenti:** Biocidi, rodenticidi, insetticidi (mai usati per il monitoraggio).
- **Obiettivo:** Bonifica ambientale. Raccomandato l'uso di ditte specializzate.

Monitoraggio e lotta agli infestanti (Cap. 8)

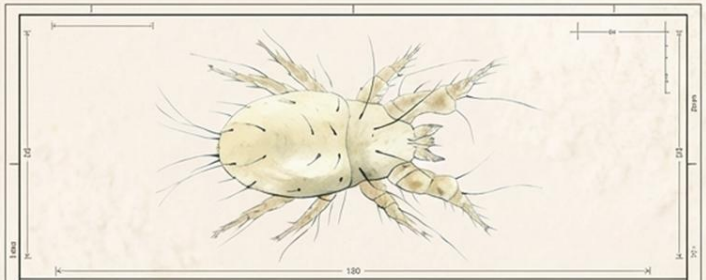
Galleria Diagnostica dei Principali Infestanti



Endrosis lactella / Pyralis farinalls (Lepidotteri).
Rischio: Tessono filamenti nelle farine, accelerano il deterioramento.



Ephestia kuehniella (Tignola della farina).
Rischio: Le larve contaminano angoli ciechi, macchinari e silos.



Aleurobius farinae (Acaro della farina).
Rischio: Resistente ai trattamenti, degrada rapidamente la farina.



Tenebrio molitor.
Rischio: Segnalatore di condizioni di stoccaggio e conservazione non ottimali.

Allergeni e informazioni al consumatore (Cap. 9)





Allergeni e informazioni al consumatore (Cap. 9)

La Carta d'Identità del Prodotto

Le informazioni obbligatorie da fornire al consumatore.

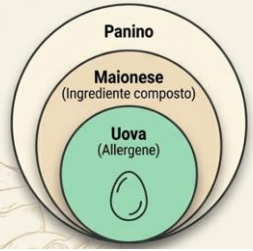
Sempre Obbligatorio

- **Denominazione dell'alimento**
- **Elenco degli ingredienti** (Con evidenziazione degli allergeni – All. II Reg. UE 1169/2011)

Condizionale

- **Modalità di conservazione:** Solo per prodotti rapidamente deperibili.
- **Data di scadenza:** Obbligatoria per paste fresche e paste fresche con ripieno.
- **Titolo alcolometrico:** Per bevande con alcol > 1,2% vol.
- **Percentuale di glassatura:** Da considerare come tara per i prodotti congelati glassati.
- **Designazione "Decongelato":** Salvo deroghe espressamente previste.

Farciture e Salse



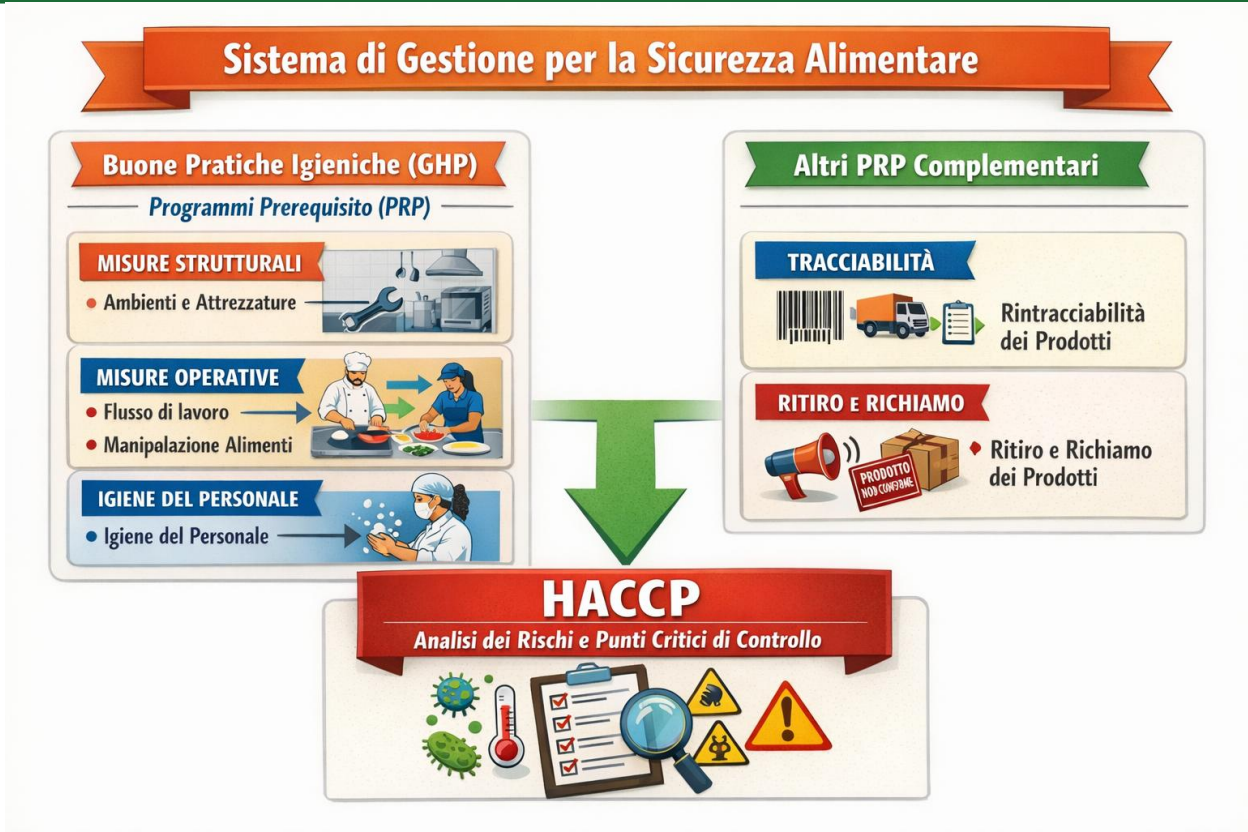
In un panino con maionese, o una farcitura alla banana, l'allergene primario (**uova**) deve emergere ed essere evidenziato.

La Tassonomia degli Allergeni: Cereali e Frutta a Guscio

Regole specifiche di nomenclatura per gli allergeni più comuni in panetteria.

	Regola Obbligatoria	Esempi	Aggiunte Volontarie
Cereali contenenti glutine	Indicare il tipo specifico di cereale (es. orzo, avena, spelta, khorasan). Se usato come ingrediente, indicare l'origine: glutine (grano).	Aceto di malto d'orzo; fiocchi d'avena; grano (spelta).	L'indicazione "glutine" o specificazioni come "duro": es. farina di grano (contiene glutine).
	Regola Obbligatoria	**Esempi**	**Attenzione agli Aromi**
Frutta a guscio	Indicare il tipo specifico utilizzato. Non basta scrivere "frutta a guscio".	mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.	Gli aromi o coadiuvanti derivati devono contenere il riferimento chiaro: aroma (mandorla).

Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare



Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare

Tipo pericolo	Esempio specifico	Fase critica	Misura preventiva chiave
BIOLOGICO	Patogeni (Listeria, Salmonella)	Cottura, raffreddamento, vendita	GHP, cottura completa, controllo temperatura
CHIMICO	Acrilammide (cottura > 120°C)	Cottura forno	Controllo T forno, fermentazione prolungata
CHIMICO	Micotossine (DON, aflatossine)	Materie prime, stoccaggio	Fornitori tracciati, ambienti asciutti
FISICO	Corpi estranei (vetro, metallo)	Tutte le fasi	Ispezione visiva, manutenzione impianti
ALLERGENI	Glutine in alimenti senza glutine	Produzione, confezionamento	Segregazione, utensili dedicati, validazione

Per le microimprese è prevista flessibilità documentale. Riferimento: Manuale buone pratiche igiene microimprese (DGR X/1105 – 2013), da adattare alla specifica realtà produttiva.

Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare

Anche nei sistemi semplificati, è obbligatorio mantenere un sistema documentale minimo, relativo a:



03 – Il Piano Mirato di Prevenzione

Il Piano Mirato di Prevenzione

I Piani Mirati di Prevenzione (PMP) rappresentano una metodologia innovativa volta a coniugare la promozione di buone pratiche con l'attività di vigilanza.

Possono essere attivati in risposta a:

- Eventi sentinella (segnalazioni di non conformità)
- Bisogni formativi e informativi delle imprese
- Promozione dell'adesione a Linee Guida Regionali, Buone Prassi o nuove normative.

L'obiettivo è elevare gradualmente, nell'intero settore, il livello di sicurezza alimentare, evitando disparità di controllo e favorendo la collaborazione tra imprese e autorità.

Il Piano Mirato di Prevenzione



Il Piano Mirato di Prevenzione



Il Piano Mirato di Prevenzione

Fase 1: Identificazione dei punti critici (PLAN)

- ✓ Analisi dei dati di non conformità (NC) nel settore
- ✓ Individuazione dei rischi tipici della panificazione: gestione materie prime, corrette condizioni di conservazione, sanificazione di forni e impianti, etichettatura
- ✓ Coinvolgimento attivo delle associazioni di categoria e dei soggetti del sistema di prevenzione per identificare priorità e criticità condivise
- ✓ Definizione preliminare delle buone prassi e degli strumenti per la successiva autovalutazione

Il Piano Mirato di Prevenzione

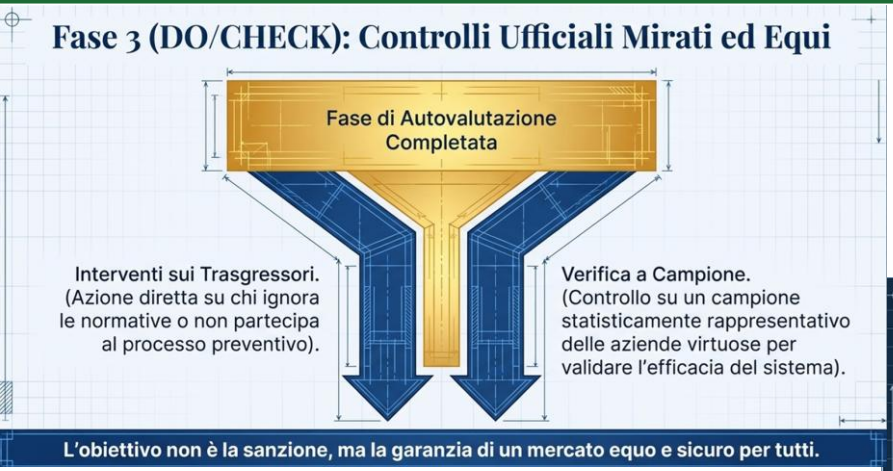


Il Piano Mirato di Prevenzione rappresenta uno strumento aggiuntivo di supporto, ma non sostituisce l'attività ordinaria di controllo ufficiale. I SIAN, in qualità di Autorità Competenti locali, restano comunque tenuti all'esecuzione dei controlli previsti dalla normativa unionale lungo l'intera filiera. Pertanto, anche durante il periodo di autovalutazione, i controlli ufficiali potranno proseguire regolarmente



Il Piano Mirato di Prevenzione

Fase 3 (DO/CHECK): Controlli Ufficiali Mirati ed Equi



L'obiettivo non è la sanzione, ma la garanzia di un mercato equo e sicuro per tutti.

Fase 4 (ACT): Elevare gli Standard del Territorio



1. **Raccolta**: Analisi dei dati a livello territoriale sulle non conformità risolte.
2. **Diffusione**: Condivisione dei risultati e delle metriche di successo con tutte le parti interessate.
3. **Modellizzazione**: Trasformazione delle buone prassi locali in modelli di riferimento concreti per l'intero settore della panificazione.

RISULTATO: Riduzione delle non conformità e creazione di una reale consapevolezza diffusa.

Il Piano Mirato di Prevenzione

Il Vantaggio del PMP: Un Equilibrio Perfetto

Sistema Pubblico (ATS)	Il Vantaggio Condiviso	Le Imprese
Ottimizzazione delle risorse e controlli mirati.	**Sicurezza Mirata e Senza Stress**	Autovalutazione senza sanzioni immediate.
Standardizzazione delle prassi territoriali.	**Crescita Professionale Guidata**	Accesso a strumenti pratici e formazione gratuita.
Miglioramento del rapporto con le aziende.	**Partnership Basata sulla Fiducia**	Riduzione dei rischi legali/economici (richiami alimentari).

Il Piano Mirato di Prevenzione

Ruoli e responsabilità

Regione Lombardia	Indirizzo, elaborazione strumenti di autovalutazione, coordinamento
SIAN delle ATS	Diffusione, verifica formazione e procedure, attuazione PMP sul territorio
Unione Regionale Panificatori Lombardia	Diffusione alle imprese associate, supporto all'applicazione
OSA – Imprese	Autovalutazione, adeguamento progressivo, formazione del personale

04 – Discussione e domande


Domande, idee,
suggerimenti?

Regione Lombardia

Grazie.