

## ESERCITAZIONE N. 1

### CODEX ALIMENTARIUS

#### Premessa



Il Codex Alimentarius è un insieme di linee guida e codici di buone pratiche, standardizzate a livello internazionale, che contribuisce al miglioramento della sicurezza, qualità e correttezza del commercio mondiale di alimenti.

Gli standard del Codex si basano su dati e considerazioni oggettive, confortati dalle migliori acquisizioni scientifiche disponibili, provenienti da organismi di ricerca indipendenti sulla valutazione dei rischi oppure su consultazioni internazionali "ad hoc" organizzate dalla FAO e dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità).

Pur essendo solo raccomandazioni per applicazioni volontarie degli stati membri, gli standard del Codex sono utilizzati spesso come base per la legislazione sanitaria nei vari paesi.

I riferimenti fatti agli standard del Codex per la sicurezza degli alimenti nell'ambito dell'Accordo OMC (Organizzazione Mondiale del Commercio) sulle misure sanitarie e fitosanitarie (SPS Agreement) attestano che il Codex non è implicato nella risoluzione di dispute commerciali. I membri dell'OMC che desiderano applicare misure più restrittive, di quelle raccomandate dal Codex, per la sicurezza degli alimenti, devono giustificare queste misure con evidenze scientifiche.

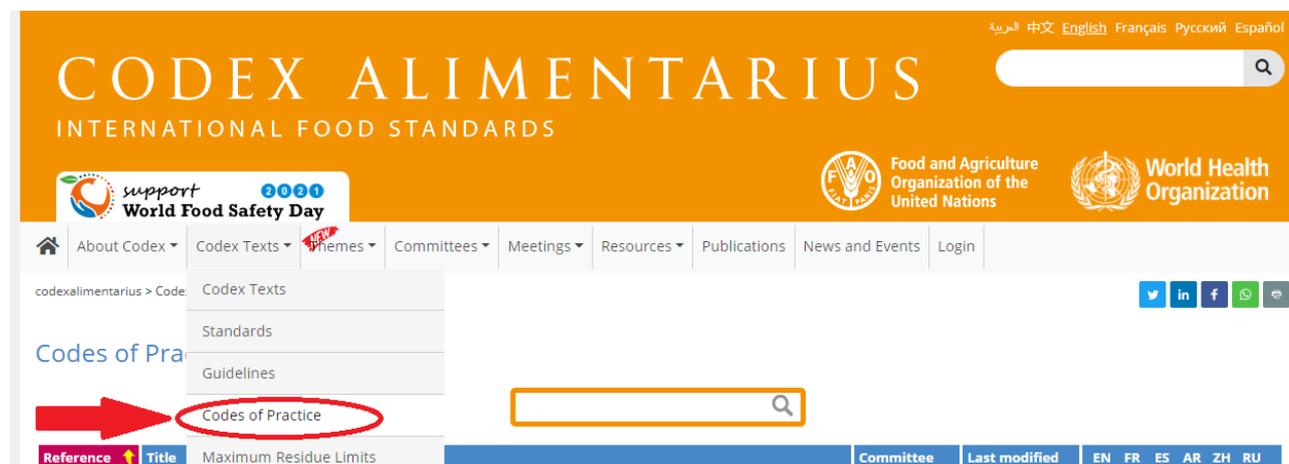
I paesi membri del Codex coprono il 99% della popolazione mondiale. Sempre più paesi in via di sviluppo stanno prendendo parte attiva ai lavori del Codex, in molti casi assistiti dal Fondo Fiduciario del Codex, che contribuisce a finanziare e formare i partecipanti provenienti da questi paesi, per consentire una loro efficace partecipazione. Allo stesso tempo gli esportatori apprendono cosa gli importatori domandano e gli importatori sono protetti contro le spedizioni di merce non conforme agli standard fissati.

#### Scopo e obiettivo

Questa esercitazione ha lo scopo di fornire le competenze per imparare a consultare la banca dati del Codex Alimentarius, imparando ad utilizzare i Codici di Buone Pratiche per approfondire tematiche di sicurezza alimentare.

## Risorse documentali

Il materiale può essere reperito accedendo al sito del Codex Alimentarius, selezionando il titolo Codex Tests e poi Codes of Practice.



The screenshot shows the Codex Alimentarius website interface. At the top, there is a search bar and language options (Arabic, Chinese, English, French, Russian, Spanish). Below the header, there are logos for the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the World Health Organization. A navigation menu is visible, with 'Codes of Practice' highlighted by a red arrow and a red circle. A search bar is also present in the middle of the page.

## Metodo di lavoro

Il lavoro di ricerca viene svolto a gruppi di tre/quattro persone. Ogni gruppo dovrà documentarsi su una specifica linea guida, provvedendo a produrre una sintesi (presentazione di massimo 20 slides) che dovrà essere presentata alla classe. Ogni componente del gruppo dovrà presentare una parte della relazione. Al termine di ciascuna presentazione verrà effettuata una discussione di gruppo ed un'analisi critica del docente

Di seguito sono individuati le aree ed i gruppi di approfondimento:

CODICE	SEZIONE	COMPOSIZIONE GRUPPO
CODE OF PRACTICE ON FOOD ALLERGEN MANAGEMENT FOR FOOD BUSINESS OPERATORS CXC 80-2020	SECTION V – CONTROL OF OPERATION	
CODE OF PRACTICE FOR THE PREVENTION AND REDUCTION OF MYCOTOXIN CONTAMINATION IN CEREALS CXC 51-2003	PREVENTION AND REDUCTION OF CONTAMINATION BY AFLATOXINS IN CEREAL GRAINS RECOMMENDED PRACTICES BASED ON GOOD AGRICULTURAL PRACTICES (GAP) AND GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)	
CODE OF PRACTICE FOR THE REDUCTION OF ACRYLAMIDE IN FOODS CAC/RCP 67-2009	RECOMMENDED PRACTICES TO INDUSTRY FOR THE MANUFACTURE OF POTATO PRODUCTS (E.G. FRENCH FRIES, POTATO CRISPS, POTATO SNACKS)	
CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR PRECOOKED	SECTION VII - ESTABLISHMENT: HYGIENIC PROCESSING	



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TRIESTE

*CORSO DI LAUREA INTERATENEO*  
**TECNICHE DELLA PREVENZIONE**  
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE



AND COOKED FOODS IN MASS CATERING CAC/RCP 39-1993	REQUIREMENTS	
---	--------------	--