

# Manuali GHP - buona prassi igienica

## Il Regolamento

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](mailto: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 guida 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.

## Manuali GHP validati dal Ministero

1. [Manuale di corretta prassi operativa per il settore dei gas additivi alimentari in applicazione del Regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari](#) (GHP Assogastecnici)
2. [Manuale di corretta prassi igienica per le imprese operanti nel settore dell'importazione da Paesi Terzi e degli scambi fra Paesi comunitari di cereali, semi oleosi e sfarinati per l'alimentazione animale e attività correlate \(stoccaggio, movimentazione, campionamenti e controlli\)](#) (Anacer - Associazione Nazionale Cerealisti)
3. [Manuale di corretta prassi igienica per il settore della produzione e commercializzazione degli oli di semi e altri prodotti da essi derivati](#) (Assitol - Associazione Italiana dell'Industria Olearia)
4. [Manuale di corretta prassi igienica per gli impianti di trattamento dell'acqua potabile nei pubblici esercizi](#) (AIAQ - Associazione Italiana Acqua di Qualità)
5. [Manuale di buone prassi igieniche per il settore dell'erba medica e dei foraggi essiccati](#) (AIFE - Associazione Italiana Foraggi Essiccati)
6. [Manuale di corretta prassi igienica delle aziende che operano nello stoccaggio e distribuzione di prodotti alimentari](#) (AssICC - Associazione italiana commercio chimico)
7. [Manuale di corretta prassi operativa in materia di elicoltura](#) (Associazione nazionale elicoltori Cherasco)
8. [Manuale recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale](#) (Caritas, Banco Alimentare)
9. [Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare](#) (Confindustria)
10. [Manuale per la distribuzione di acqua affinata, refrigerata e/o gasata da unità distributive automatiche aperte al pubblico](#) (Associazione Aqua Italia)
11. [Manuale corretta prassi in concerria applicabile alla filiera toscana delle pelli bovine](#) (Associazione Conciatori Toscana)
12. [Manuale per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di feste e sagre](#) (UNIPLI - Unione nazionale pro loco d'Italia)
13. [Manuale per gli integratori alimentari](#) (FEDER Salus - Federazione nazionale produttori prodotti salutistici)
14. [Manuale ad uso degli operatori dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso](#) (Fedagro)
15. [Manuale per la produzione primaria attività di molluschicoltura](#) (AGCI, federcoopescas, Lega Pesca)
16. [Manuale per l'industria della birra e del malto](#) (ASSOBIRRA - Associazione degli Industriali della Birra e del Malto)
17. [Manuale per il settore dell'estrazione dell'olio dalle sanse](#) (ASSITOL - Associazione italiana industria olearia)
18. [Manuale per gli allevamenti suinicoli](#) (AIA-ANAS - Associazione nazionale allevamento suini)
19. [Manuale per gli allevamenti bufalini](#) (AIA - Associazione italiana allevatori)
20. [Manuale per gli allevamenti cunicoli](#) (AIA - Associazione italiana allevatori)
21. [Manuale per gli allevamenti di bovini da carne](#) (AIA - Associazione italiana allevatori)
22. [Manuale per gli allevamenti di bovini da latte](#) (AIA - Associazione italiana allevatori)
23. [Manuale per gli allevamenti di ovicaprini](#) (AIA - Associazioni italiana allevatori)
24. [Manuale per la produzione primaria - attività di pesca](#) (Confcooperative, Lega Pesca)

25. **Manuale per la produzione ed il confezionamento di caffè torrefatto e per il confezionamento di caffè solubile** (AIIPA - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari e ANT - Associazione Nazionale Torrefattori di Caffè)
26. **Manuale per la distribuzione di alimenti conservati in legame di temperatura** (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica)
27. **Manuale per la distribuzione di acqua in boccioni** (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica)
28. **Manuale per la distribuzione automatica di alimenti** (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica)
29. **Manuale per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi** (COLDIRETTI - Confederazione Nazionale Coldiretti)
30. **Manuale per l'industria molitoria** (ITALMOPA - Associazione Industriali Mugnai d'Italia)
31. **Manuale per le imprese agricole** (CIA - Confederazione Italiana Agricoltori)
32. **Manuale per il settore della panificazione Industriale** (AIIPA - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari) + **scheda tecnica**.

**Manuali validati fino al 1° settembre 2007**

**Manuali validati con nuova procedura** (*aggiornamento ottobre 2019*).

La consultazione dei manuali è autorizzata dall'Associazione proponente.