Camera di Commercio
Arezzo

Azienda
USL 8
Arezzo

FO.AR.
Formazione Aretina

Azienda Speciale
della Camera di Commercio

VADEMECUM

per l'autocontrollo nelle imprese alimentari e

LINEE GUIDA

per i requisiti strutturali

INDICE

Presentazione del Presidente della Camera di Commercio I.A.A. di Arezzo
Pag. 2

Presentazione del Presidente dell'Azienda speciale FO.AR.
Pag. 3

Vademecum per l'autocontrollo nelle imprese alimentari
Pag. *4*

Allegato 1 - Linee guida in materia di requisiti strutturali delle imprese registrate ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004
Pag. 33

Allegato 2 - Gli alimenti igienicamente incompatibili
Pag. 65

Principali obblighi degli operatori del settore alimentare e dei mangimi
Pag. 69

PRESENTAZIONE DEL PRESIDENTE DELLA
CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI AREZZO

"VADEMECUM PER L'AUTOCONTROLLO NELLE IMPRESE ALIMENTARI E LINEE GUIDA PER I REQUISITI STRUTTURALI"

Negli ultimi anni abbiamo assistito all'evolversi delle tipologie commerciali di offerta e presentazione del cibo e degli alimenti in genere, dove accanto al tipico negozio di vicinato ed al più evoluto supermercato ne sono nati e proliferati altri quali il commercio mobile, il cosiddetto "street food" ed altro ancora, oltre ai numerosi esercizi che vendono prodotti e cibi etnici, preparati in base a metodi e tradizioni millenarie.
Tutto questo, oltre ad affrontare il problema importante del variegato mondo della preparazione di pietanze effettuata durante le numerose fiere e sagre paesane che animano la nostra provincia, necessitava di un punto di riferimento più preciso e puntuale; insomma si sentiva il bisogno di raccogliere la moltitudine di norme che sono alla base di questo settore in una sorta di "testo unico", nel quale l'operatore non solo poteva trovare la risposta ai suoi dubbi, ma tutti i soggetti coinvolti avrebbero saputo come operare per non incorrere in contestazioni o peggio in sanzioni da parte degli organi deputati ai controlli.
Lo scopo di questo vademecum è dunque duplice:

- da una parte, offrire agli interessati un volume di facile lettura e consultazione dove trovare norme di riferimento, prescrizioni, metodologie di conservazione ed offerta del prodotto alimentare al pubblico;
- dall'altra, permettere al consumatore finale di essere tutelato nell'acquisto di un alimento che abbia tutte le caratteristiche di igiene e sicurezza, principi che devono essere alla base della nostra quotidiana alimentazione.

Il lavoro svolto con ottimi risultati e continua sinergia tra Camera di Commercio, l'Az. USL 8 ed Organizzazioni Professionali dimostra ancora una volta che la collaborazione tra tutti gli attori interessati è fondamentale, specialmente in un segmento come quello dell'alimentazione dove il bene più importante da tutelare è la certezza di un alimento sano ed igienicamente sicuro, oltre che buono e gustoso.

Il PRESIDENTE
C.C.I.A.A.
Giovanni Tricca

PRESENTAZIONE DEL PRESIDENTE
DELL' AZIENDA SPECIALE FO.AR.

"VADEMECUM PER L'AUTOCONTROLLO NELLE IMPRESE ALIMENTARI E LINEE GUIDA PER I REQUISITI STRUTTURALI "

L'Azienda Speciale FO.AR. della Camera di Commercio di Arezzo nasce alla fine degli anni '80 con lo scopo di curare la Formazione Professionale rivolta soprattutto alle imprese. Nel corso della sua pluriennale esperienza, l'Azienda ha particolarmente rivolto il proprio interesse alla cosiddetta "Formazione istituzionale".
All'interno di questa, è sempre stato attribuita grande rilevanza ai Corsi legati al settore alimentare tuttora in fase di svolgimento e sempre molto richiesti e frequentati.
E' stata quindi una logica conseguenza il coinvolgimento della Camera di Commercio ed in particolare della FO.AR. nel momento in cui l'Az. USL 8 di Arezzo ha proposto di realizzare il progetto di convogliare in maniera organica in un'unica pubblicazione tutte le indicazioni relative ai requisiti strutturali per gli operatori del settore.
Estremamente importante poi la parte che riguarda le numerose regole che governano la quotidianità delle imprese operanti nell'ambito alimentare.
Due sono, a mio avviso, le novità portate da questa pubblicazione:

- la prima è che rappresenta uno strumento flessibile, che può essere aggiornato "in itinere", di pari passo con l'evoluzione delle normative di riferimento;
- la seconda è che le indicazioni contenute sono state condivise per intero, nel corso di una lunga serie di incontri, con tutte le Categorie Economiche interessate che a loro volta hanno coinvolto imprenditori ed esperti dei vari comparti produttivi.

Tutto ciò al fine di dare un margine di auspicabile certezza a chi, da imprenditore, si deve confrontare quotidianamente con le numerosissime normative da applicare: quindi non un ulteriore regolamento, bensì una raccolta di informazioni che si concretizza in uno strumento di lavoro oggi più che mai indispensabile.
Un ringraziamento particolare da parte mia per l'impegno profuso alla struttura tutta della FO.AR., ai funzionari delle Associazioni che hanno collaborato ed ai medici dell'Az. USL 8 di Arezzo: tutti hanno creduto in questo lavoro come mezzo fondamentale di prevenzione e miglioramento dei rapporti con gli operatori.

Il PRESIDENTE
FO.AR.
Luigi Polli

VADEMECUM PER L'AUTOCONTROLLO NELLE IMPRESE ALIMENTARI

Premessa

Il presente documento ha lo scopo di costituire una guida per gli operatori del settore alimentare (OSA) per la predisposizione del c.d. Manuale di autocontrollo (sinonimo di Programma o Piano di autocontrollo) ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sia nella fase di avvio della propria attività che successivamente nella prosecuzione o ampliamento della medesima, sia per la parte descrittiva (descrizione delle procedure operative standard, applicazione e sviluppo del metodo HACCP) che esecutiva del manuale stesso (schede di registrazione monitoraggio CCP o di applicazione delle procedure standard, referti di interventi di ditte esterne).
Esso avrebbe anche l'intenzione di facilitare gli operatori stessi nella fase di presentazione al SUAP del Comune della DIA o Dichiarazione Inizio Attività, ai sensi dell'art. 6 del citato Regolamento 852/2004.
Questo in relazione soprattutto al fatto che, con l'abrogazione del D.Lgs. 155/97 e la pubblicazione del D.Lgs. 193/2007, ha subito un notevole ridimensionamento l'istituto della prescrizione da parte dell'autorità di controllo alle imprese alimentari per l'adeguamento dei requisiti strutturali e gestionali e che questi devono essere in qualche modo "autocertificati" dall'OSA. Le indicazioni contenute in questo documento sono da considerarsi un supporto per gli OSA ma ogni azienda necessita di un piano adatto alle proprie esigenze e ciò presuppone uno studio dettagliato sui propri prodotti e sui propri processi, oltre che una verifica e aggiornamento delle conoscenze specifiche degli addetti alla produzione in materia di sicurezza alimentare.
Per perseguire questo obiettivo è indispensabile il diretto coinvolgimento e attiva partecipazione della dirigenza dell'impresa stessa che può avvalersi anche di un supporto esterno per eventuali valutazioni scientifiche o tecniche, restando comunque indispensabile che il titolare dell'impresa sia a conoscenza delle azioni da intraprendere per un effettivo controllo del sistema.
L'attività di autocontrollo infatti richiede l'effettiva e quotidiana applicazione di azioni preventive sulle cause di rischio e azioni correttive sulle difettosità, tali da costituire un impegno non solo economico di cui la direzione dell'impresa deve essere consapevole.
Le eventuali verifiche di laboratorio sull'efficacia dell'autocontrollo, possono essere fatte nel laboratorio interno, se esistente, o presso laboratori esterni autorizzati ai sensi della normativa vigente; di ciò deve essere data notizia nel manuale di autocontrollo stesso.
Di norma il manuale di autocontrollo comprende l'introduzione e i seguenti 4 macro capitoli:

1. dati rilevanti della Ditta e dell'attività svolta

2. requisiti strutturali e gestionali dei locali e delle attrezzature

3. applicazione delle Procedure Operative Standard (SOP) o di corretta prassi igienica (GMP)

4. applicazione del metodo HACCP

Anche il presente documento ricalca la medesima impostazione, trattando

gli elementi da prendere in considerazione da parte degli OSA per sviluppare in modo adeguato ciascuno di questi. Trattandosi però di un documento che vuol essere una guida pratica applicativa, per ovvii motivi di sinteticità vengono dati solo alcuni brevi cenni di normativa in materia di sicurezza alimentare; verrà inoltre tralasciata la trattazione dell'applicazione pratica del metodo HACCP, consigliando per questa la consultazione del manuale di corretta prassi igienica specifico per ciascun settore di attività, dove possono essere trovate tutte le informazioni che servono per l'analisi dei pericoli e l'individuazione dei punti critici di controllo per ciascuna attività.

Il manuale (programma o piano) di autocontrollo

Ma prima di entrare nel merito tecnico vediamo di rispondere a 4 domande fondamentali per chiarirsi le idee sul c.d. manuale di autocontrollo:

Che cos'è:
è un documento scritto oppure una raccolta di documenti scritti (parte descrittiva) e schede tecniche (parte esecutiva); si consiglia la redazione dei diversi capitoli su schede mobili da inserire su uno o più fascicoli ad anelli, di modo che le diverse parti possano essere aggiornate e modificate separatamente.

A cosa serve:
serve a descrivere sinteticamente tutte quelle operazioni che il Responsabile della Ditta esegue e fa eseguire dai dipendenti, quotidianamente o periodicamente, per tenere sotto controllo le situazioni di rischio del processo produttivo e poter garantire al cliente/consumatore la sicurezza del prodotto alimentare.
Dove deve essere tenuto:
deve essere conservato nel luogo di lavoro, a disposizione delle Autorità Competenti, oltre che per la quotidiana consultazione e il costante aggiornamento.

Chi lo deve scrivere:
il Titolare responsabile dell'impresa alimentare, con l'eventuale supporto di un apposito gruppo di lavoro aziendale (il c.d. Team HACCP) e/o di un consulente esterno. Le funzioni aziendali indispensabili all'interno del team sono: il responsabile acquisti, il controllo qualità, la manutenzione e gestione attrezzature e impianti, l'amministrazione dell'azienda.

Introduzione:
Nell'introduzione è molto importante lo scopo del manuale, il campo di applicazione, le definizioni e le istruzioni per l'uso e consultazione del manuale stesso. Lo scopo del manuale è di regola quello di descrivere quanto sopra riportato al capitolo "a cosa serve" ed è sempre bene riportare anche la principale legislazione utilizzata come riferimento per la costruzione del manuale stesso. Il campo di applicazione, i processi produttivi ai quali esso si applica ed i luoghi fisici dove essi si svolgono.
Le definizioni sono quelle che discendono dalla corposa normativa alimentare del c.d. "pacchetto igiene", con l'eventuale aggiunta di altre che eventualmente non dovessero essere ivi contenute e che siano utili alla

comprensione del manuale stesso.
Le istruzioni per l'uso (opzionali) sono le eventuali avvertenze necessarie per la corretta interpretazione di alcuni passaggi che potrebbero essere di difficile comprensione.

1. Dati rilevanti della ditta:

Di norma i manuali che descrivono le procedure di autocontrollo approvate e adottate dall'OSA non possono prescindere da alcuni dati che descrivono l'azienda e le sue caratteristiche, con la relativa documentazione probante. Quelli ritenuti più importanti da inserire sono:

- la denominazione con la ragione sociale
- il legale rappresentante e l'elenco dei soci, se vi sono
- la sede legale e la sede operativa
- l'organigramma e funzionigramma aziendali, con la distribuzione interna delle responsabilità
- la periodicità o stagionalità dell'attività
- il responsabile attuazione e verifica dell'autocontrollo (nome e firma)
- l'eventuale laboratorio di analisi convenzionato e registrato negli elenchi regionali (copia della convenzione o analogo documento)
- il manuale di corretta prassi igienica adottato come riferimento (allegare copia)
- individuazione dei locali autorizzati o soggetti a DIA (planimetria, relazione tecnico-descrittiva dei locali e delle attrezzature fisse e mobili)
- descrizione del ciclo di produzione, dalle materie prime ai prodotti finiti.

Oltre a questi dati, ne sono necessari altri per la c.d. categorizzazione del rischio delle imprese alimentari.
L'articolo 3, comma 1, del Regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che gli Stati membri garantiscano che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente e con una frequenza appropriata, in base alla valutazione del rischio.
Lo stesso articolo 3 sancisce che la pianificazione delle attività delle autorità preposte al controllo non possa prescindere da:

a) i rischi identificati associati agli alimenti e alle aziende alimentari che li producono;
b) i dati precedenti relativi agli OSA per quanto riguarda la conformità alla normativa;
c) l'affidabilità dei controlli già eseguiti;
d) qualsiasi altra informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

La programmazione del controllo ufficiale deve tener conto inoltre, in via prioritaria, delle peculiarità di uno specifico alimento e del relativo settore produttivo.
In particolare devono essere considerati i seguenti criteri:

1. la valutazione, in termini generali, di quanto un determinato prodotto possa rappresentare un rischio effettivo per il consumatore (categorizzazione del rischio per prodotto); successivamente verrà calibrato il livello di rischio applicato al singolo esercizio (categorizzazione del rischio per esercizio);

2. la storia pregressa dei singoli esercizi in termini di conformità o meno alla normativa (esito dei controlli ef-

fettuati, sanzioni, prescrizioni, notizie di reato ecc.);

3. una valutazione dei controlli effettuati in termini di affidabilità, ossia la messa in atto di un sistema di verifica interna dell'attività;
4. la conoscenza di qualsiasi informazione che, ai fini della programmazione, possa indicare anche solo un sospetto di un'eventuale non conformità.

La razionalizzazione del sistema di controllo ufficiale degli alimenti passa necessariamente attraverso l'individuazione di criteri operativi, basati sulla categorizzazione del rischio delle imprese, che consentano la definizione di frequenze ispettive appropriate.
La preventiva valutazione del profilo di rischio di ogni esercizio consentirà di orientare al meglio le
attività di controllo e di raggiungere i seguenti obiettivi:

- determinare la frequenza dei controlli ufficiali sulla base di elementi predefiniti, oggettivi, chiari e validi dal punto di vista della prevenzione, tenendo conto delle peculiarità organizzative di ogni singola azienda Az. USL e del personale assegnato;
- determinare la tipologia dei sopralluoghi in modo oggettivo, motivando le scelte operate e orientando l'attività di campionamento.

Con DGRT 867/2008 la Regione Toscana ha predisposto sei criteri di valutazione, dalla cui valutazione l'autorità di controllo Az.USL determina il c.d. profilo di rischio di ciascuna impresa alimentare, determinandone così le frequenze di controllo.
Alcuni di questi fanno parte dei dati rilevanti dell'azienda, per cui devono essere citati in questo capitolo del manuale di autocontrollo.

1.1 Capacità produttiva, valutata in base al numero di operatori

Va indicato il numero di operatori impiegati nell'impresa, fra fissi e avventizi, compreso il titolare e i collaboratori familiari; ciò determina che un'impresa venga qualificata come grande, media, medio-piccola o piccola.

1.2 Numero delle attività produttive esercitate

Va considerato il numero delle attività di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari effettuate dallo stesso esercizio che possono incidere, in maniera più o meno rilevante, sulla sicurezza alimentare in base al tipo di matrici utilizzate ed alla complessità delle operazioni (es. di quattro attività: vendita di carni fresche + preparazioni di carne pronte da cuocere + produzione di insaccati freschi + attività di gastronomia, oppure di due attività: laboratorio di gelateria + pasticceria).

1.3 Rischio microbiologico collegato al tipo di alimento e uso finale

In base al profilo di rischio, sono state identificate quattro diverse categorie di alimenti (ALIMENTI A RISCHIO ALTO, MEDIO, BASSO E MINIMO), considerando che la tipologia di alimento condiziona direttamente la probabilità dello stesso ad essere contaminato da microrganismi patogeni e a favorirne la crescita.
Per la definizione del livello di rischio

si è tenuto conto dei seguenti fattori: le caratteristiche intrinseche dell'alimento, i trattamenti subiti durante il ciclo produttivo, le modalità di utilizzo da parte del consumatore. Infatti, alimenti destinati ad essere consumati senza ulteriori trattamenti (ready to eat) presentano un rischio più elevato di provocare tossinfezioni alimentari. Il rischio invece si riduce in alimenti destinati ad essere consumati previa cottura, nei quali il trattamento termico è in grado di eliminare o ridurre il rischio microbiologico.
Nel caso di preparazione di prodotti alimentari in laboratori annessi all'esercizio di vendita, che rientrano in più categorie, viene considerata la categoria di alimento con punteggio più elevato.
Le categorie di alimenti da tenere presenti e citare in questo capitolo sono le seguenti:

ALIMENTI ALLA PRODUZIONE
Prodotti di gastronomia
Prodotti di pasticceria
Gelati
Formaggi
Insaccati e salumi
Preparazioni a base di carni e/o prodotti ittici
Paste farcite
Pane, pasta e prodotti da forno
Yogurt e gelato
Miele e prodotti dell'alveare
Olio e Vino

ALIMENTI ALLA VENDITA
Prodotti di gastronomia
Latte crudo pronto al consumo
Molluschi bivalvi vivi
Pesce fresco sfuso
Prodotti di pasticceria
Carni fresche sfuse
Latte, panna e burro pastorizzati
Formaggi
Pesce fresco preconfezionato
Preparazioni a base carne e/o prodotti ittici
Carni fresche preconfezionate
Insaccati e salumi
Paste farcite
Latte e PBL sterilizzati e UHT
Gelati e yogurt
Stoccafisso, prodotti salinati ed essiccati
Uova
Miele e prodotti dell'alveare
Conserve
Alimenti congelati e surgelati
Pane, pasta e prodotti da forno
Olio e Vino
Frutta e verdura

2. Requisiti strutturali e gestionali dei locali e delle attrezzature

Le procedure autorizzative ed i requisiti minimi strutturali delle imprese alimentari, già normati a livello nazionale dalla Legge 30/04/1962 n. 283 e dal relativo regolamento di esecuzione DPR 327/1980, con la pubblicazione dei nuovi regolamenti comunitari del c.d. pacchetto igiene, vengono ora normati dagli allegati al Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
La precedente normativa rimane applicabile là dove non è in contrasto o dove la normativa comunitaria resta generica e imprecisata.
Diversamente dalla citata normativa nazionale infatti, molto dettagliata tecnicamente, la nuova normativa è molto più generica in quanto mira più a descrivere l'obiettivo di sicurezza alimentare che si vuole perseguire

piuttosto che il metodo o il requisito mediante il quale lo si può raggiungere.
In aggiunta a ciò, abbastanza spesso nel regolamento vengono usati termini generici come “adeguato”, “necessario”, “sufficiente”, essendo obbligo del titolare della ditta determinare se un determinato requisito sia necessario, adeguato o sufficiente. Contemporaneamente il concreto avvio della c.d. semplificazione amministrativa ha di fatto rimpiazzato la vecchia autorizzazione sanitaria alimentare con la DIA (Dichiarazione di Inizio Attività).
Tenuto inoltre conto che i regolamenti comunali d’igiene non hanno più valore cogente in materia di sicurezza alimentare e che il possesso dei requisiti deve essere autocertificato dal titolare della ditta (tramite la DIA), con le relative conseguenze in caso di dichiarazioni mendaci, è stato redatto il documento denominato *“Linee guida in materia di requisiti strutturali delle imprese alimentari Registrate ai sensi dell’art.6 del Regolamento (CE) 852/2004”* (Allegato 1), allo scopo di dare indicazioni precise in relazione alle diverse tipologie di attività.
L’OSA, al momento della presentazione della DIA, potrà avvalersi dei contenuti tecnici delle linee guida e, nel caso in cui se ne discosti, avrà modo di dare dimostrazione che raggiunge il medesimo obiettivo di sicurezza alimentare pur in assenza del requisito formale. Specialmente in questa seconda ipotesi, si raccomanda comunque gli OSA di allegare sempre alla DIA una planimetria e una relazione tecnico-descrittiva. Si ricorda che comunque è l’Autorità competente a dover essere soddisfatta o meno delle soluzioni proposte dall’OSA.

3. Applicazione procedure di corretta prassi igienica

Chiamate anche procedure operative standard (SOP) o procedure delocalizzate o di corretta prassi o buone pratiche (GMP), sono procedure che intervengono trasversalmente al processo produttivo aziendale, permettendo di controllarne le condizioni operative per realizzare condizioni ambientali favorevoli per produzioni sicure.
Queste procedure vengono chiamate anche prerequisiti, in quanto sono essenziali per creare i necessari presupposti operativi per la successiva applicazione del metodo HACCP.
Anzi l’applicazione di alcune di queste procedure consente contemporaneamente anche il controllo di determinate situazioni di rischio che intervengono lungo più fasi del processo produttivo, peraltro difficilmente controllabili nei singoli CCP, e quindi con una significativa semplificazione della parte HACCP stessa.
Anche queste procedure devono essere applicate in modo sistematico e documentate con descrizione e registrazione delle operazioni eseguite.
Ogni impresa dovrà predisporre proprie procedure standard, adattate alla realtà aziendale.

Ciascuna di queste SOP deve consistere in una descrizione della sequenza logica di attività da svolgere per il raggiungimento dello scopo previsto, definendo se possibile:
- lo scopo e il campo di applicazione
- le responsabilità e il ruolo del personale coinvolto

- le modalità esecutive con eventuali relazioni tecniche o planimetrie descrittive, se necessarie
- le informazioni, i materiali e le attrezzature necessarie (input)
- i risultati attesi (output)
- i metodi di controllo o monitoraggio (se vi sono)
- le azioni correttive in caso di non conformità
- le eventuali verifiche sulla efficacia delle stesse con i parametri di riferimento (se vi sono)
- la documentazione necessaria a registrare l'attività svolta
- l'addestramento del personale in relazione alle specifiche operazioni da compiere

Nel caso in cui qualcuna delle SOP venga eseguita da ditta esterna, è necessario documentare apposita convenzione o contratto di fornitura di servizio con relativa verifica periodica da parte dell'OSA sulla efficacia degli interventi della ditta convenzionata.

Questa parte trae origine anche dalla Delibera Giunta Regionale Toscana 07/08/2000 n.877. Individuazione delle industrie alimentari per le quali è possibile accedere a semplificazione delle procedure di autocontrollo di cui al D.Lgs. 155/97 – integrazioni e modifiche alla DGRT 14/09/1999 n. 1031

Linee guida per la verifica dei programmi di autocontrollo (punto 4. dell'allegato: procedure semplificate).

In ciascuno dei successivi punti, compare fra parentesi la dizione (doc) oppure (non doc) a seconda che l'esecuzione delle procedure di monitoraggio o di quelle operative standard, debba esserne registrata l'esecuzione su una scheda o conservata copia della documentazione oppure no.

3.1 Omologazione dei fornitori

È il presupposto irrinunciabile di ogni piano di autocontrollo; consiste nella selezione dei fornitori in base a garanzie di qualità igienica e non solo alla convenienza dell'offerta: le modalità possono essere molteplici e sono spesso condizionate dai rapporti contrattuali tra le parti (doc).

Nota: l'omologazione dei fornitori può comprendere anche documentazioni tipo autocertificazioni, convenzioni, capitolati etc.

Questa procedura si applica a tutte le forniture di materie prime, semilavorati o servizi e mira anche a valutare l'efficacia del loro sistema di autocontrollo.

Sul piano documentale può essere utile un elenco dei fornitori abituali, con le specifiche che il fornitore stesso deve rispettare riguardo al prodotto fornito dal punto di vista chimico, fisico o microbiologico. In tal caso dovrebbero essere registrate le verifiche documentali, ispettive, strumentali o analitiche svolte sulla fornitura.

Sul piano sostanziale potrebbe essere utile la scelta di fornitori (imprese o produttori agricoli) che forniscano dichiarazioni aggiuntive relative alla filiera produttiva dell'alimento ed alla sua tracciabilità ed identificazione, dalla produzione primaria fino alla fornitura all'impresa alimentare,

- per i prodotti vegetali: corretto uso dei fitofarmaci (campo e dose d'impiego del prodotto e tempo di carenza), corretto stoccaggio delle derrate (ad es. cereali e frutta secca) ai fini della prevenzione dello sviluppo di muffe e relative micotossine, tipo o luogo di coltivazione e/o concimazione, adozione di procedure di autocontrollo alla produ-

zione primaria,
- per i prodotti di origine animale: provenienza da aziende registrate con codice d'identificazione e da animali correttamente identificati e tracciabili, tipo o luogo di allevamento o alimentazione, autocontrollo nell'uso di presidi farmacologici, rispetto del benessere degli animali nella fase di allevamento, rispetto delle procedure di corretta prassi igienica e di lavorazione e conservazione.

L'impresa alimentare può valutare caso per caso di richiedere tali informazioni, opzionali e discrezionali, in relazione a tipo di prodotto e di fornitore.
Il fornitore potrebbe non essere in grado di fornire a priori le informazioni richieste ma di darle, al momento della fornitura, estraendole dal proprio sistema di rintracciabilità.

3.2 Autotrasporto in proprio

Definire le modalità con le quali si intende assicurare una temperatura ed una durata del trasporto tali da non pregiudicare la conformità delle derrate alimentari (non doc).
Nota: Devono essere valutate anche le caratteristiche degli eventuali contenitori.
Può accadere che l'impresa alimentare trasporti in proprio le materie prime o i propri prodotti finiti o che vi siano delle circostanze in cui, per necessità urgenti o impreviste, sia necessario trasportare alimenti con mezzi non abituali. Le possibili problematiche sono legate essenzialmente al trasporto di prodotti deperibili, quali: carni e pesce fresco o congelato, latticini freschi, prodotto di gastronomia crudo o cotto (caldo o freddo), pasticceria a base di crema o panna. Se l'alimento fino all'acquisto è stato correttamente conservato, il mancato rispetto della temperatura di trasporto non rappresenta fattore di rischio microbiologico se tutto l'alimento viene cotto o consumato entro novanta minuti o vengono gettate eventuali rimanenze.
Se questo non avviene è indispensabile il rispetto delle temperature prescritte dal produttore nell'etichetta o, in caso di alimento sfuso, quelle previste dall'allegato C del DPR 327/80 o, se non previste, quelle consigliate dal manuale di corretta prassi igienica.
Contemporaneamente è sempre necessario proteggere l'alimento da possibile contaminazione esterna di natura microbiologica, chimica o da polvere ed altre sostanze estranee.
Può essere sufficiente un contenitore per alimenti che sia in grado di dare sufficienti garanzie di resistenza agli urti e protezione, munito di coperchio.
Per le carni ed i prodotti della pesca freschi o congelati l'art. 44 del DPR 327/80 prevedeva, per il contenitore adibito al trasporto, il possesso dell'autorizzazione sanitaria o della Dichiarazione Inizio Attività. Sono presenti in commercio contenitori isotermici, muniti di omologazione ATP, autorizzabili allo scopo ed utilizzabili con comuni mezzi di trasporto. Eccetto che per le attività autonome di trasporto alimenti, la DIA relativa all'automezzo può considerarsi soddisfatta nella misura in cui la fase di trasporto e l'idoneità dell'automezzo vengano autocertificate nella DIA generale dell'attività principale, considerando il trasporto come un'attività non autonoma ma funzionale all'esercizio di quella principale.

3.3 Ricevimento derrate

Controllare la merce fornita nella fase di consegna o immediatamente successiva attraverso la verifica dei requisiti formali (es.: etichetta, confezione, scadenza) o esteriori (es.: colore, consistenza, odore); se si prevede un controllo sistematico la fase viene classificata CCP e comporta pertanto la definizione di parametri di verifica, dei limiti critici, delle azioni correttive, nonché la registrazione degli interventi (doc). Il controllo sistematico è previsto per quei prodotti in cui il momento della consegna rappresenta un fattore di rischio che non sarà eliminabile in una fase successiva.
È il momento di massima criticità perché difficilmente si riesce a rispettare le procedure di verifica stabilite in autocontrollo, per diversi motivi.
La fase prevede comunque un sistema di registrazione delle verifiche compiute, anche solamente sul ddt.
Nel caso invece che la fase venga identificata come CCP devono intervenire altri sistemi di documentazione delle verifiche effettuate, quali ad es. la redazione di una check-list, con i necessari riferimenti della ditta fornitrice, riportante tutti gli aspetti controllati, ad es. caratteristiche formali ed organolettiche del prodotto fornito, le temperature e l'idoneità del mezzo di trasporto o le manualità operate dal personale stesso; la scheda diventa lo strumento di verifica ed al tempo stesso la documentazione di aver effettuato la verifica come stabilito.
Quali sono i caratteri esteriori che possono far sospettare una non conformità del prodotto nella fase di fornitura?

- Prodotti congelati o surgelati confezionati ed imballati: presenza di macchie o imbrattamenti esterni che possano far sospettare uno scongelamento ed un successivo ricongelamento.
- Conserve e semiconserve in recipienti, la cui conservazione è strettamente legata all'integrità della confezione: presenza sulla superficie esterna di macchie o perdita di liquido di governo (salamoia, olio etc.), ammaccature superficiali dello scatolame che possono minare l'integrità delle aggraffature fra coperchio, fondo e pareti o determinare perdita della stagnatura interna con conseguenti fenomeni di reazione chimica fra metallo e contenuto acido con produzione di gas (bombaggio chimico), rigonfiamenti di natura microbiologica dello scatolame (bombaggio microbico).
- Uova in grandi imballaggi: assenza della data di deposizione e di durata minima, ammaccature superficiali dell'imballaggio che possano far sospettare rottura di parte delle uova all'interno.
- Carni fresche non confezionate, in quarti, mezzene o tagli anatomici: assenza della bollatura sanitaria (a inchiostro, a fuoco o a placca) o delle indicazioni dell'etichettatura obbligatoria delle carni bovine (nato, allevato, macellato, sezionato etc.), presenza di insudiciamenti superficiali, odori e colori anomali.
- Pollame e conigli: assenza di documentazione di accompagnamento; si rammenta che gli agricoltori hanno la possibilità di poter vendere sul mercato locale a ristoranti ed esercizi di vendita un n° massimo di 10.000 capi annui, purché attrezzati con appositi locali in possesso dei requisiti igienico sanitari e a seguito di presentazione della DIA.

- Selvaggina ungulata (cinghiale, capriolo, etc.): assenza di documentazione di accompagnamento; si rammenta la possibilità per i cacciatori di poter lavorare e vendere sul mercato locale a ristoranti ed esercizi di vendita pochi capi annui, purchè fatto in appositi locali in possesso dei requisiti igienico sanitari e a seguito di presentazione della DIA.
- Prodotti della pesca sfusi: odori e colorazioni anomale, perdita della naturale brillantezza della pelle di cefalopodi e di teleostei, pesci di acqua dolce di incerta provenienza.
- Molluschi bivalvi (cozze, ostriche, vongole, etc.): assenza di confezione o di etichetta riportante il n° di riconoscimento CE del centro di depurazione o di confezionamento, odori anomali o presenza di corpi estranei o residui di fango ed alghe.
- Alimenti confezionati sottovuoto: perdita dell'integrità del vuoto, con presenza di aria all'interno, fra pellicola e prodotto.
- Etichettattura commerciale: facile cancellabilità o sostituzione del TMC e della data di scadenza o che non si cancella o si perde con l'apertura della confezione, elenco degli ingredienti non facilmente leggibile, stabilimento o sede del produttore assente o non facilmente individuabile, assenza del bollo sanitario sui prodotti di origine animale confezionati fabbricati in stabilimenti CE (salumi, insaccati, formaggi e prod. lattiero caseari), etichettatura esclusivamente in lingua straniera.
- Documentazione commerciale di vendita: assenza del nome della ditta fornitrice o delle indicazioni obbligatorie di etichettatura per i prodotti alimentari sfusi nelle fasi precedenti a quelle di vendita al consumatore finale (denominazione di vendita, lotto di produzione, elenco degli ingredienti, etc.), assenza della documentazione commerciale di accompagnamento del prodotto.
- Formaggi e salumi: spaccature o fessurazioni superficiali della crosta, ammuffimenti superficiali o invasione da parassiti (acari o insetti).
- Trasporto dei prodotti deteriorabili: automezzo privo della necessaria coibentazione o del gruppo frigorifero, gruppo frigorifero spento, assenza dell'indicatore di T° leggibile dall'esterno (surgelati), assenza della omologazione ATP (scritta blu esterna con mese ed anno di scadenza).
- Olio ed altri prodotti alimentari in generale: fornitori itineranti o privi di sede fissa, non facilmente individuabili e rintracciabili (molta attenzione negli acquisti on-line).
- Funghi: assenza della prevista certificazione micologica.

Quando effettuare detta verifica? Dipende molto dalla tipologia del prodotto; se si tratta di un prodotto fresco e deteriorabile, si consiglia di fare la verifica di conformità dei prodotti consegnati dal fornitore, al momento della consegna o al massimo entro un'ora per poter formalizzare le eventuali contestazioni in tempo utile; se si tratta di un prodotto stabile a T° ambiente può essere fatta nell'arco delle successive 24 ore. In questo caso la responsabilità della eventuale non conformità del prodotto ricade sempre sul detentore della merce, anche nel periodo che intercorre fra

fornitura e verifica di conformità.
La immediata verifica del prodotto, al momento della consegna, consente inoltre l'immediata annotazione della non conformità sulla copia del documento commerciale che ritorna al fornitore.

3.4 Conservazione a T° ambiente

Garantire un'adeguata cronologia negli approvvigionamenti e nell'uso delle derrate, evitando di superare il termine di scadenza (doc).
Nota: Si ricorda che un prodotto deperibile può essere conservato a T° compresa tra 60°C e 21°C per un massimo di 2 ore e a T° compresa tra 21°C e 4°C per un massimo di 4 ore.
La data di scadenza (da consumarsi entro…) o il termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro il…) sono obbligatori solo per i prodotti alimentari pre-confezionati all'origine e destinati al consumatore finale; questi vengono definiti dal produttore con prove ad hoc nell'ambito delle procedure di autocontrollo di produzione e determinazione della shelf life dei prodotti, e restano validi nella misura in cui vengono rispettate le condizioni di conservazione stabilite dal produttore stesso ed indicate in etichetta. Questo in particolare per le confezioni di acqua minerale in PET (polietilene) in quanto l'esposizione alla luce e al calore favorisce la cessione di sostanze chimiche all'acqua stessa. Per prodotti alimentari sfusi, in quanto privi di etichetta, si può far riferimento alle temperature indicate nei manuali di corretta prassi igienica, specialmente per carni fresche, pesce fresco e molluschi bivalvi, formaggi, salumi e insaccati.
La corretta gestione del magazzinaggio degli alimenti, prevede che i prodotti acquistati da maggior tempo vengano sempre utilizzati per primi.

3.5 Conservazione a T° controllata

Garantire una corretta gestione degli apparecchi frigoriferi e surgelatori, provvedere alla taratura dei termometri di controllo della temperatura interna la cui lettura deve essere effettuabile dall'esterno, stabilire i limiti critici e le azioni correttive da effettuare in caso di superamento, rilevare la T° almeno 2 volte al giorno ad intervalli regolari (può essere sufficiente una sola volta nel caso si disponga di termometro a registrazione grafica), registrare il risultato di tali rilevamenti (doc).
Nota: si ricorda che un alimento deperibile non confezionato può essere conservato per un massimo di 7 giorni se la T°C è inferiore a 4°C e per un massimo di 4 giorni se la T°C è compresa tra 4°C e 7°C. La conservazione a temperatura costante e controllata (rispetto della catena del freddo) è uno dei CCP principali di ogni impresa alimentare che detiene prodotti alimentari deperibili dal punto di vista microbiologico e quindi da conservare a temperature di frigorifero. Si ritiene che sia indispensabile riportare nella scheda di registrazione i valori di temperatura rilevati all'atto del monitoraggio, anziché registrare le sole non conformità rispetto ai valori pre-fissati. Nel caso che vi siano più di una apparecchiatura frigorifera, positiva o negativa, ciascuna di queste dovrebbe essere identificata con numero o codice che ne consenta una facile verifica e registrazione; per questi motivi è altrettanto indispensabile che gli apparecchi siano dotati di

indicatori di temperatura leggibili dall'esterno. Nei casi in cui venga richiesta la registrazione automatica delle temperature, sono possibili termoregistratori continui su nastro o disco settimanale (tracciati) o teletermometri registratori, collegati ad un sistema centralizzato, tale da fornire un monitoraggio costante delle temperature di esercizio o di trattamento termico. Per il monitoraggio delle temperature sono ammissibili anche sistemi a sonda scaricabile su PC tramite apposita interfaccia, a condizione che ciò venga fatto ad ogni ciclo di trattamento termico o almeno due volte nelle 24 ore per le celle frigorifere, ciò per consentire d'intervenire in tempo utile con un'azione correttiva nel processo produttivo.
L'azione correttiva può consistere in una o più delle seguenti:

- blocco dei prodotti e comunicazione all'autorità di controllo AZ. USL, con eventuale ritiro dal mercato del prodotto a rischio (attivazione sistema di allerta)
- rapida risoluzione dell'inconveniente senza blocco dei prodotti o semilavorati
- sospensione della produzione o vendita fino al ripristino delle condizioni di conformità
- rilavorazione del prodotto e destinazione a scopo non alimentare, a condizione che risulti agli atti una specifica valutazione del rischio.

3.6 Conservazione in frigorifero di alimenti igienicamente incompatibili

La conservazione promiscua di alimenti fra loro igienicamente incompatibili, nel medesimo armadio o cella frigorifera, non è espressamente vietata a condizione che detti alimenti siano adeguatamente conservati all'interno di contenitori chiusi, per impedire le contaminazioni crociate, ad eccezione della conservazione promiscua di frutta e verdura in quanto soggetti a lavaggio o sbucciatura. La conservazione degli alimenti pronti al consumo in contenitori, chiusi e per alimenti, è importante specialmente nei casi di armadi o celle dotati di ventilazione. I contenitori di alluminio o rame (pentole o vaschette a perdere) non sono indicati per la conservazione degli alimenti acidi, ma solo per un tempo strettamente indispensabile per la cottura.In caso di contemporanea conduzione di esercizi di vendita appartenenti a categorie merceologiche diverse (ad es. pasticceria e macelleria, gelateria con frutta e verdura) i diversi gradi di compatibilità igienica e le relative precauzioni da adottare possono essere desunti dall'Allegato 2. Dal punto di vista microbiologico un alimento deperibile non confezionato può essere conservato per un massimo di 7 giorni, se la T°C è inferiore a 4°C, e per un massimo di 4 giorni se la T°C è compresa tra 4°C e 7°C; ciò è valido quanto più è mantenuta costante la temperatura del frigorifero. Questo non garantisce tuttavia il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, che si possono modificare anche in tempi più brevi. Lo stato di manutenzione degli apparecchi frigoriferi (guarnizioni, dispositivi di raccolta e scarico della condensa, etc.), è un altro punto fondamentale per la gestione del rischio, attraverso la definizione di interventi periodici programmati ad esempio su base annuale. Analogamente per la loro periodica sanificazione (vedi più avanti).

3.7 Lavaggio preliminare delle derrate

Stabilire le corrette modalità di lavaggio ed impegnare gli Addetti alla loro osservanza (non doc).
Nota: Le modalità di lavaggio differiscono tra i vari alimenti e sono particolarmente importanti per quelli che non saranno sottoposti a cottura. I lavandini destinati al lavaggio degli alimenti non dovrebbero essere usati per il lavaggio delle mani e nemmeno per il lavaggio delle stoviglie; se ciò non è evitabile, è raccomandato eseguire dette operazioni incompatibili in momenti diversi per evitare contaminazioni crociate, chimiche o microbiologiche.

3.8 Preparazione intermedia

Definire le corrette procedure di lavorazione ed impegnare gli Addetti alla loro osservanza (non doc).
Nota: Rientra nel concetto di "addestramento" previsto dal Cap. XII dell'allegato al Reg. (CE) 852/2004.
Ogni tipologia di impresa alimentare ha peculiari procedure operative che comportano il verificarsi di situazioni di rischio biologico, fisico e chimico da tenere sotto controllo tramite la definizione di procedure di corretta prassi igienica. Tali procedure devono essere definite dal responsabile dell'impresa il quale ha la responsabilità di addestrare gli Addetti alla loro osservanza.
I manuali di corretta prassi igienica, approvati dal Ministero della Salute, sono un ausilio indispensabile per la definizione di procedure operative idonee in relazione alle diverse tipologie di impresa. Il tempo di permanenza a T° ambiente dei prodotti semilavorati, prima della cottura o del raffreddamento, deve essere il più breve possibile; a titolo di esempio un prodotto elaborato da materie prime refrigerate, può permanere a T° ambiente per max di 1 ora prima della cottura o della sua refrigerazione; un prodotto elaborato da materie prime sottoposte a cottura o tramite procedimento di cottura, può permanere a T° ambiente per un max di 2 ore dal termine della cottura stessa. Ci sono casi particolari in cui le procedure di preparazione di alcune pietanze richiedono tempi più lunghi per la c.d. maturazione dell'alimento prima della ulteriore lavorazione (baccalà mantecato, ricotta marinata). In tali casi devono essere valutati i parametri di tempo, temperatura, pH e Aw tali da ritenere sotto controllo il rischio microbiologico.

3.9 Conservazione intermedia materie prime e semi-lavorati

3.9.1 Conservazione intermedia tramite tecnica del vuoto

La conservazione degli alimenti, come materie prime o semilavorati, mediante l'utilizzo di macchine per il loro confezionamento sottovuoto è una pratica considerata ammissibile. Ciò però richiede che nel piano di autocontrollo vengano definite adeguate procedure operative, stabilendo anche i tempi max di conservazione per ogni alimento, in funzione delle temperature di stoccaggio.
È bene infatti ricordare che il sottovuoto non sostituisce, ove necessario, il corretto rispetto della temperatura di conservazione. Possono essere conservate sottovuoto carni fresche, salumi, insaccati, oppure prodotti della

pesca freschi, formaggi, verdure, per poi essere refrigerati oppure anche congelati con le procedure tecniche di cui al punto successivo.
Se si vuole ricorrere a questa tecnica di conservazione è comunque indispensabile scegliere materie prime freschissime e in ottimo stato di conservazione.
Prima del confezionamento inoltre è necessario praticare tutte le operazioni di pulizia e toelettatura affinché siano pronte all'uso al momento dell'apertura della confezione, tenuto conto della loro maggiore deperibilità in funzione della data di confezionamento, che è buona norma apporre sempre sulla confezione stessa.
Durante la conservazione è indispensabile mantenere il più possibile costanti le condizioni di temperatura e quindi evitare sbalzi termici agli alimenti freschi confezionati sottovuoto.
È ammissibile confezionare sottovuoto anche prodotti semilavorati o pronti all'uso quali paste all'uovo con o senza ripieno, salse a base di carne o uova, creme; in tali casi però è molto importante valutare l'efficacia dei trattamenti di cottura, il pH dell'alimento, i tempi di raffreddamento e i tempi di conservazione (max una settimana).
Nel caso di confezionamento sottovuoto di alimenti cotti, affinché possano mantenere il vuoto per tutta la durata della conservazione, è necessario che questi siano già completamente refrigerati fino in profondità.

3.9.2 Conservazione intermedia tramite la tecnica del congelamento, di alimenti confezionati o sfusi

Gli esercizi che svolgono attività di preparazione, come metodo di conservazione degli alimenti, possono adottare il congelamento ma solo per esclusivo uso interno e con divieto di vendita a terzi del prodotto congelato tal quale.
Ciò può essere considerata una fase del proprio ciclo produttivo e in quantità proporzionate alle attrezzature disponibili, in presenza di requisiti sotto indicati che dovranno essere riportati nella relazione tecnica:

Attrezzature: si richiede la presenza di apparecchiatura idonea per il congelamento separata da quella per la conservazione degli alimenti congelati, tale da garantire il rispetto della catena del freddo e munite di termometri a lettura esterna;

Alimenti: le materie prime destinate al congelamento devono essere sane, fresche, in buone condizioni igieniche, di pezzatura conforme alla capacità dell'apparecchio di congelazione. I prodotti semilavorati, quelli pre-cucinati e i prodotti finiti devono essere congelati subito dopo l'ultimazione della fase di preparazione
La pezzatura dei prodotti alimentari deve essere tale da consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in tempi molto rapidi; per questo si dice indicativamente che non devono avere uno spessore non superiore a 10 cm. e un peso superiore ad 1 Kg.

Processo di congelamento: il congelamento degli alimenti deve essere eseguito garantendo che il congelamento totale dell'alimento avvenga a temperature di almeno -18°C o inferiori, al cuore del prodotto.
Per i prodotti cotti il congelamento deve iniziare subito dopo la cottura, previo iniziale raffreddamento a +4°C

al cuore del prodotto. Gli alimenti da congelare devono essere confezionati in involucri protettivi o contenitori di materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti. Su ogni involucro o contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante il tipo di alimento e la data di congelamento.

Conservazione: dopo il completamento dell'operazione di congelamento gli alimenti congelati devono essere conservati in apparecchio frigorifero diverso da quello utilizzato per il congelamento, dotato di termometro a lettura esterna. E' responsabilità dell'operatore alimentare valutare costantemente il corretto stato di conservazione del prodotto congelato anche sotto il profilo organolettico.

Scongelamento: deve avvenire a temperatura di frigorifero o mediante forno a microonde o, per gli alimenti per i quali è possibile, direttamente in cottura.
Non è indicato scongelare alimenti a temperatura ambiente e ricongelare alimenti scongelati.

3.10 Trattamento di cottura

La fase può non essere controllata come CCP quando l'alimento, per abituali modalità di preparazione, raggiungerà sicuramente nelle parti a rischio, una coppia temperatura/ tempo in grado di garantire la pastorizzazione del prodotto (alcuni tipi di arrosto, primi piatti in genere, pasticceria secca etc.). Pertanto il controllo di questa fase può essere assicurato attraverso adeguate procedure di corretta prassi igienica (non doc). Ad esempio la preparazione di un sugo di carne presuppone una cottura a temperature prossime a 100°C per un tempo sicuramente tale da assicurare la somministrazione di una quantità di calore pari almeno a quella della pastorizzazione classica. Analogamente avviene per la pasticceria da forno (pasticceria secca, torte in genere senza ripieno) nel qual caso all'effetto della temperatura si combina la riduzione di Aw al punto tale da assicurare una successiva conservazione del prodotto anche a temperatura ambiente. In analogia a quanto sopra si può procedere nel caso di alimenti le cui caratteristiche escludano, di norma, fattori di rischio microbiologico nelle parti interne del prodotto (bistecca, arrosti senza ripieno etc,). Per gli arrosti senza ripieno le garanzie sono fornite dal fatto che il tessuto muscolare al proprio interno è commercialmente sterile e le parti esposte all'esterno, vengono rosolate al punto tale da superare la T° di pastorizzazione se non oltre. Nei casi i cui è prevista la classificazione come CCP dovranno essere definiti i limiti critici T°/tempo, da monitorare e registrare in via sistematica, prevedendo le eventuali azioni correttive (doc.).
Questo è il caso dei trattamenti di pastorizzazione o sterilizzazione tramite apposite apparecchiature regolabili e da impostare i cui parametri sono da impostare e monitorare costantemente. In taluni casi può rendersi anche possibile misurare solo il tempo di cottura o la temperatura, nel caso possa essere pre-impostato e mantenuto costante uno dei due parametri, tale da garantire un risultato finale accettabile; ciò rappresenta una CCP documentabile da applicarsi costantemente.
Nota: Per i forni a microonde si racco-

manda una T° al cuore del prodotto di 74°C e di attendere 2 minuti dopo la fine della cottura prima di servire.
In tal caso può mancare la certezza del raggiungimento della temperatura minima di pastorizzazione in tutte le parti dell'alimento, in quanto dipende dalla omogeneità del prodotto stesso e dal contenuto di acqua delle diverse parti. La temperatura continua a salire anche dopo lo spegnimento del forno a causa dell'inerzia molecolare.

3.11 Conservazione a freddo dei prodotti finiti

Procedere come per la fase "conservazione a T° controllata" ed assicurare adeguati tempi di abbattimento della T° per i cibi sottoposti a cottura (da 60°C a 21°C in meno di 2 ore; da 21°C a 4°C in meno di 4 ore). La commercializzazione di prodotti cotti da consumarsi freddi può essere fatta anche durante la iniziale fase di stabilizzazione termica e successivo raffreddamento, purché vengano stabilite adeguate procedure scritte in autocontrollo che definiscano i tempi massimi di permanenza dell'alimento a temperatura ambiente (porchetta, roast-beef, etc.) successivamente al quale lo stesso deve essere abbattuto rapidamente per raggiungere le temperature prescritte dalla legge. Ciò non deve ovviamente superare i tempi sopra indicati e entro le sei ore successive l'alimento deve essere già a 4°C a cuore.

3.12 Conservazione a caldo dei prodotti finiti

Questa fase prevede il controllo del tempo e della T° di conservazione mediante appositi rilevatori installati nel banco caldo, la definizione dei limiti critici e delle azioni correttive, le registrazione dei dati deve avvenire ogni 4 ore (doc). Si ricorda che la temperatura corretta di conservazione a caldo è compresa tra 60°C e 65°C. Comunque non deve essere inferiore a 60°C.
Si intende la conservazione a temperature comprese nell'intervallo fra 60-65°C affinché si mantenga un sufficiente livello di sicurezza sul piano microbiologico e comunque anche dalle modificazioni chimico-organolettiche, possibili a temperature superiori.

3.13 Potabilità dell'acqua

L'acqua utilizzata dalle imprese alimentari deve essere potabile, ad eccezione di quella che sia impiegata per la produzione di vapore (non ad uso alimentare), per uso antincendio o raffreddamento, purché in tutti questi casi i circuiti siano separati ed identificati (ad esempio con vernice di colore diverso).
La procedura di verifica periodica di potabilità delle acque è obbligatoria per tutte le imprese aventi approvvigionamento privato, che devono procedere al controllo mediante esame analitico dei parametri a rischio ogni tre mesi.
Nel caso di approvvigionamento dalla rete idrica pubblica si consiglia di valutare le caratteristiche dell'acqua e la vetustà della rete distributiva interna per definire la necessità e l'eventuale frequenza dei controlli sull'idoneità della rete stessa e sul funzionamento di apparecchi di trattamento delle acque, specialmente se dotati di filtri (addolcitori, ionizzatori etc.), o sullo stato di eventuali cisterne di deposito

interne al fabbricato. I prelievi per le verifiche di laboratorio devono essere fatti da punti di erogazione sempre diversi, in modo da controllare tutta la rete distributiva interna. Anche questa SOP segue i medesimi principi delle restanti procedure quanto a documentazione, registrazioni e affidamento responsabilità (doc). Quanto alla frequenza delle analisi si riportano a titolo orientativo le seguenti frequenze:

Analisi	Fonte di approvvigionamento	Frequenza
Microbiologica	Pozzo privato	1/tre mesi
	Rete idrica pubblica con deposito interno	1/tre mesi
Chimica	In caso di pozzo privato	1/anno

In caso di clorazione aggiuntiva, vanno predisposti sistemi di deposito a valle della clorazione stessa, tali da garantire un tempo di contatto di almeno 30 minuti, per un'efficace azione battericida e una riduzione della concentrazione del cloro residuo a livello inferiore a quello ammesso. In tal caso deve essere previsto un sistema automatico o periodico di verifica sul funzionamento del sistema. Non sono ammissibili sistemi di clorazione che immettano direttamente nella rete distributiva.

3.14 Formazione e addestramento del personale

Tutti gli Addetti devono ricevere un'adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti, in relazione alla mansione svolta; si raccomanda di attenersi a quanto previsto dalla Delibera della Regione Toscana 559/2008 e successive modifiche e integrazioni. È ovvio che anche il titolare dell'impresa e coloro che svolgono funzioni di supervisione sul personale debbano avere un ottimo livello di conoscenza in materia di sicurezza alimentare.
La formazione di base può essere esterna (presso privati, enti o associazioni) o interna all'impresa (a condizione che vi sia una struttura formativa interna all'azienda) e va sempre seguita da un addestramento aziendale, tenuto del titolare stesso, sul manuale e le misure di autocontrollo adottato dall'impresa. Ciò anche per adeguare le conoscenze generali a quelle specifiche della realtà operativa aziendale. L'efficacia dell'attività formativa deve essere sottoposta a verifica oggettiva, tramite questionari o interviste al personale; le carenze evidenziate devono essere motivo e oggetto di aggiornamenti formativi.

3.15 Controlli igienico-sanitari sul personale

Nell'ambito dei controlli medici fatti eseguire sul personale ai sensi del D.Lgs. 81/2008, ma anche in assenza di dipendenti, l'OSA deve definire un protocollo che comprenda:

- i controlli sanitari periodici sugli Addetti, in relazione alle specifiche mansioni svolte
- la loro frequenza e documentazione, anche in relazione alla tutela della riservatezza dei dati personali
- le misure preventive o le azioni

correttive in caso di esiti non favorevoli
- i controlli prima della riammissione al lavoro, dopo eventuali malattie trasmissibili.

Quanto all'igiene del personale e alla gestione dell'abbigliamento da lavoro deve essere stabilito, per ogni tipo di mansione svolta, l'abbigliamento più idoneo da indossare, la gestione dello stesso e il responsabile delle verifiche pre-operative e operative.
In taluni casi può essere utile anche la predisposizione di specifiche check-list di controllo.

3.16 Pulizie e disinfezioni

Con il termine "Sanificazione Ambientale" s'intende un insieme di operazioni volte a rendere sicuri dal punto di vista igienico gli ambienti dove si producono, si confezionano, si vendono o si somministrano sostanze destinate all'alimentazione umana (ad es. tramite tamponi ambientali sulle attrezzature).
La lavorazione e la manipolazione delle sostanze alimentari determina negli ambienti, sulle strutture e sulle attrezzature, l'accumulo più o meno visibile di residui di sostanza organica, possibile fonte e veicolo d'inquinamento microbico per gli alimenti lavorati successivamente.
L'accumulo di residui alimentari è molto variabile in dipendenza di:

- tipo di alimento: maggiore nel caso dei grassi e proteine
- tipo di superficie: liscia o rugosa
- uso della superficie: quella a diretto contatto con l'alimento si contamina ed è più contaminante
- tipo di materiale: il legno trattiene più del teflon e questo più dell'acciaio
- tipo di operazione: il taglio e la triturazione hanno un maggiore contatto con l'alimento.

Nei luoghi dove vengono lavorati gli alimenti, i batteri presenti sugli stessi si diffondono sulle mani, sui vestiti, sui tavoli, sui nastri, sui coltelli, sui pavimenti e sulle pareti, strettamente uniti ai residui organici degli stessi, aumentando di numero col passare del tempo, lentamente ma inesorabilmente. La contaminazione degli alimenti da parte di batteri deterioranti diminuisce la loro qualità e conservabilità; la contaminazione da parte di batteri patogeni costituisce un rischio grave per la salute del consumatore.
Nei prodotti alimentari la presenza di batteri deterioranti deve essere contenuta entro limiti molto bassi, e quella dei batteri patogeni entro limiti infinitesimali o, nella maggior parte dei casi essi devono essere assenti.
È necessario quindi procedere a periodiche e programmate operazioni di pulizia tenendo presenti:

- attività esercitata (trasporto, deposito, produzione, vendita o somministrazione)
- suddivisione e destinazione d'uso dei locali
- complessità di strutture ed attrezzature
- movimento del personale addetto e delle sostanze alimentari
- entità dell'attività svolta.

Un ambiente di lavoro si può definire igienizzato quando attraverso adeguate SOP si ottiene:

- assenza di sporcizia e polvere
- assenza di inquinanti di origine fecale, microrganismi e virus patogeni
- assenza di odori sgradevoli
- assenza di residui chimici dei sanificanti.

Le operazioni di sanificazione ambientale prevedono quattro momenti successivi:

1. ASPORTAZIONE MECCANICA DI SPORCIZIA, POLVERE E RESIDUI ALIMENTARI GROSSOLANI:
Prepara il campo alla fase successiva consentendo una migliore azione con una quantità minore di detergente.
Precauzioni:
  - allontanare e proteggere le sostanze alimentari
  - indossare apposito abbigliamento
  - scollegare le macchine dalla rete elettrica
  - smontare tutte le parti meccaniche mobili (impastatrici, tritacarne, affettatrici, vassoi, etc.)
- rimuovere tutti i residui alimentari da vassoi, tavoli, pareti e pavimenti
- svuotare i contenitori dei rifiuti.

La asportazione dei residui può essere manuale o con acqua corrente, con l'aiuto di carta a perdere o spazzole sintetiche.
La scopatura dei pavimenti va fatta "a umido" utilizzando scope sintetiche, per evitare di sollevare polvere, o apposite spatole.
Nell'uso di acqua corrente sono da evitarsi gli spruzzi in quanto la nebulizzazione conseguente può essere fonte di contaminazione per tutto l'ambiente.

2. DETERSIONE CON MEZZI CHIMICI E MECCANICI E ACCURATO RISCIACQUO:
È il momento fondamentale della sanificazione; l'uso di detergenti mira ad ottenere la rimozione della pellicola di residui organici alimentari aderente alle superfici, ottimo terreno di coltura per i germi patogeni e deterioranti, eliminando contemporaneamente anche gli odori sgradevoli.
All'azione chimica del detergente vanno associate quella meccanica di sfregamento e termica dell'acqua calda.
L'azione del detergente è più marcata a 40-50 C° che non a 20 C°, specialmente se usato con acqua poco calcarea. Per un ottimale emulsione dei grassi, accompagnata da profonda disgregazione dei residui proteici, serve alla soluzione detergente un tempo di contatto come raccomandato dalla scheda tecnica del prodotto.
Un tempo più breve non lascerebbe alle sostanze chimiche del detergente di agire efficacemente.
È importante in ogni caso sfatare i luoghi comuni in quanto non è affatto vero che "il pulito profumato coincide con l'igiene e che il detersivo più è schiumoso e meglio agisce"; aumentando la concentrazione del detergente non si asporta più sporcizia ma si compromette solamente il corretto risciacquo delle superfici.
Precauzioni:
  - dosare le quantità di detergente
  - indossare le necessarie protezioni (guanti, mascherine, etc.)
  - procedere dall'alto verso il basso ed in direzione degli scarichi
  - evitare la nebulizzazione dell'acqua
  - sanificare separatamente le parti mobili
  - risciacquare abbondantemente.

Le sostanze detergenti devono avere:
  - confezione maneggevole ed in materiale plastico
  - etichetta con indicata composizione e biodegradabilità
  - scheda tecnica allegata con istruzioni per l'uso (dosi e tempi di azione)

• scheda di sicurezza allegata con le precauzioni e la terapia in caso di contatto accidentale
• dosatore graduato per ottenere la concentrazione ottimale.

La struttura chimica della molecola di un detergente è composta da una parte idrofila che si lega all'acqua e da una parte idrofoba che rifiuta l'acqua ma che penetra nello sporco di origine organica.
Ciò consente un aumento del potere bagnante dell'acqua con asportazione del materiale organico dalle superfici.
La diversità di carica elettrica della parte idrofila in soluzione acquosa permette di classificare i detergenti in:

• anionici
• cationici
• non ionici
• anfoteri

La conoscenza di questa caratteristica permette di scegliere il prodotto più idoneo all'uso che ne vogliamo fare.
Il detergenti anionici (carica elettrica negativa) sono i più schiumogeni, pertanto non possono essere impiegati nelle pulizie con apparecchi a pressione ma solo nelle operazioni manuali di pulizia. Il loro potere di penetrazione aumenta con l'acidità della soluzione ma vengono neutralizzati dall'acqua molto dura, cioè che contiene molti sali minerali disciolti (carbonato di Ca e di Mg). I detergenti cationici (carica elettrica positiva) hanno buon potere schiumogeno, non vengono neutralizzati dalla durezza dell'acqua ed agiscono meglio verso l'alcalinità della soluzione; vengono a volte combinati con i disinfettanti a base di sali quaternari d'ammonio.
I detergenti non ionici (nessuna carica elettrica) hanno elevato potere detergente e basso potere schiumogeno, sono indicati negli apparecchi a pressione e lavasciuga (lavastoviglie); non vengono neutralizzati dalla durezza dell'acqua.
I detergenti anfoteri (carica positiva o negativa a seconda dell'acidità della soluzione) hanno le caratteristiche dei D. cationici quanto a potere schiumogeno e sono spesso in combinazione a sostanze disinfettanti.
Vi sono poi DETERGENTI DISINCROSTANTI:
ACIDI: con pH 1,8-2,5, nocivi per contatto, utilizzabili per l'azione disincrostante contro calcare e sali minerali dell'acqua i quali, oltre ad ostacolare gli scambi termici negli apparecchi che producono acqua calda, incrementano le contaminazioni microbiche inglobando sporcizia.
ALCALINI: con pH 10-12, solitamente a base di soda e quindi caustici per la pelle, usati solitamente come disincrostanti per i residui organici carboniosi di forni, gratelle e piastre di cottura.
Compatibilmente con il tipo di attività, la detersione di oggetti e superfici può essere facilitata e resa più efficace con l'uso di spugne abrasive e apparecchi a pressione e deve completarsi con accuratissimo risciacquo eseguito con acqua corrente.
Per evitare che spugne e spazzole divengano anch'esse fonte d'inquinamento, al termine delle operazioni vanno immerse in acqua molto calda con la massima concentrazione di detergente, poi abbondantemente risciacquate e conservate asciutte.

3. DISINFEZIONE CON MEZZI CHIMICI ED ACCURATO RISCIACQUO: Rappresenta la terza fase delle operazioni di sanificazione ambientale in

cui, con mezzi chimici, vengono eliminati i microrganismi o i virus patogeni, gli inquinanti fecali e limitata la flora microbica saprofita.
Una buona detersione rimuove assieme ai residui organici, la maggior parte dei batteri presenti sulle superfici (oltre il 90%), ma alcuni aderiscono così tenacemente da non poter essere staccati.
La scelta del disinfettante quindi va fatta tenendo presente:

- tipo di microrganismi da eliminare
- superfici da trattare
- rapidità d'azione del principio attivo
- facilità di risciacquo del prodotto
- modalità d'impiego.

Per le sostanze disinfettanti valgono le stesse precauzioni ed indicazioni d'uso dei detergenti, ed in aggiunta:

- la dizione "Disinfettante, Presidio Medico Chirurgico"
- il Numero di Registrazione al Ministero della Sanità
- l'Azienda produttrice, il lotto e la data di produzione.

Vengono classificati in base al principio attivo; i più usati sono:
A) a base di cloro o cloroattivi:
liberano cloro che penetra nelle cellule e le inattiva per ossidazione

- inorganici (clorurati fosfatici e ipocloriti di sodio e di calcio) attivi a basse concentrazioni contro i maggiori germi patogeni e virus, sono economici e poco schiumogeni, ma sono aggressivi contro i metalli a pH acido e perdono rapidamente attività alla luce ed al calore.
- organici (clorammine, clorocianurati) sono più costosi, alquanto instabili e aggressivi contro i metalli, necessitano un tempo di contatto abbastanza lungo.

B) a base di sali quaternari d'ammonio:
hanno anche un potere detergente e schiumogeno come i detergenti cationici, con attività battericida maggiore a pH acido.
L'azione disinfettante risente molto della presenza di residui proteici di alimenti o sangue e vengono neutralizzati dalla presenza di residui di detergenti anionici (i comuni saponi). Vengono assorbiti dai materiali di gomma e plastica con possibile rilascio di residui.
C) a base di anfoteri:
migliori dei precedenti in quanto attivi in ambiente acido o alcalino, poco schiumogeni (usabili anche con apparecchi a pressione), forte azione penetrante e disinfettante, compatibili con metalli, plastica, legno; sono atossici ed inodori.
D) sinergici o combinati (formaldeide-glutaraldeide + ammonio quaternario)
sono i migliori in quanto attivi anche contro le forme di resistenza dei batteri (spore dei clostridi del tetano), vengono preferiti per le disinfezioni di ambienti ad elevato rischio igienico; mostrano buona attività anche nei confronti del virus dell'epatite (molto tossici e sconsigliati nelle industrie alimentari).
E) iodofori:
agiscono per ossidazione e sono efficaci contro molti microrganismi; non corrosivi e non influenzati dalla presenza di materiale organico, possono provocare reazioni allergiche in individui sensibili; hanno odore pungente, colorano le superfici e vengono assorbiti dalla gomma (se ne sconsiglia l'uso a persone ipertiroidee).
F) alcoli (etilico, isopropilico etc.)
Agiscono in soluzione acquosa per denaturazione delle proteine; usabile

solo in concentrazione superiore al 50%.
L'opera di disinfezione ambientale deve essere seguita da uno scrupoloso ed abbondante risciacquo, onde evitare la eventuale presenza di residui negli alimenti, male sicuramente peggiore.
Non è indispensabile eseguirla tutte le volte, se non per le superfici a diretto contatto con gli alimenti, ma una disinfezione periodica deve diventare un'abitudine per il contenimento della carica microbica ambientale.
L'effetto battericida del disinfettante dipende da:

- stato di pulizia della superficie da disinfettare
- concentrazione del disinfettante (di norma 1-3 % ma da verificare sulla scheda tecnica)
- tempo di contatto (di norma almeno 10-15 minuti)
- eventuali residui di detergente.

Il disinfettante deve essere diluito in acqua fredda, alle concentrazioni consigliate, e non va applicato a pressione (3-5 atmosfere al max).
Concentrazioni inferiori sono del tutto inefficaci; concentrazioni superiori sono fonte di spreco e di inquinamento ambientale e possono risultare corrosive per le attrezzature.
Alla disinfezione deve seguire un secondo accurato risciacquo.
La disinfezione può avvenire anche con mezzi fisici quali:

- il calore: è la più antica forma di disinfezione e risulta efficace quando la temperatura dell'oggetto supera gli 80°C; nell'industria delle carni sono in uso i c.d. "sterilizzatori ad acqua calda" a 82°C, anche se non hanno funzione sterilizzante; prima dell'immersione il coltello va deterso accuratamente, poi va tenuto immerso per almeno 10 minuti. Il vapore non elimina le spore e molte muffe
- i raggi ultravioletti: non uccidono i batteri ma ne inibiscono la moltiplicazione, colpendoli direttamente, ma non se sono protetti da un velo di sporco; trasformano inoltre l'ossigeno atmosferico in Ozono, inibendo i batteri ed i virus anche nel lato non esposto alle radiazioni. Affinché l'ozono non si disperda, gli sportelli degli apparecchi ad UV vanno tenuti chiusi per almeno 30 minuti. Le lampade ad UV hanno una durata di circa 2.500 ore, poi vano sostituite. Gli apparecchi ad U.V. sono quindi indicati per la manutenzione igienica di attrezzature già sanificate, in attesa dell'uso.

4. ASCIUGATURA ACCURATA E PROTEZIONE DELLE SUPERFICI DALLA POLVERE:
Al termine delle precedenti operazioni è raccomandabile asciugare prima possibile tutte le superfici di strutture ed attrezzature, specialmente stoviglie, vassoi, parti mobili di utensili, banchi frigoriferi e tavoli.
È importante asciugare usando materiale a perdere, evitando l'uso di strofinacci, e successivamente proteggere dalla polvere con pellicola trasparente le parti che andranno a contatto con gli alimenti (per es. disco dell'affettatrice), riponendo le stoviglie e le parti mobili (trafile e coclea del tritacarne) in armadietti predisposti allo scopo.
Le operazioni di sanificazione possono essere distinte in ordinarie, da farsi quotidianamente o più spesso ogni volta che è necessario, e straordinarie da farsi periodicità da stabilire con il programma di Autocontrollo.

In allegato si propone un modello operativo applicabile in un esercizio di vendita delle carni con annesso laboratorio di produzione.

Procedura operativa standard

Anche la SOP di pulizia e disinfezione deve specificare:

- i prodotti utilizzati e gli strumenti (spazzole, spatole, lance etc,)
- le modalità esecutive distinte per aree, attrezzature
- le frequenze degli interventi
- le modalità di verifica di efficacia (check-list ispettive pre-operative e operative, campionamenti, test rapidi etc.)
- i limiti di accettabilità
- i responsabili delle diverse fasi.

La procedura deve inoltre prevedere, oltre alle operazioni ordinarie cioè condotte con la frequenza prestabilita, anche quelle straordinarie, da attuarsi a seguito delle risultanze dell'autocontrollo in caso di contaminazione o non conformità del prodotto.

Devono essere incluse anche:

- le eventuali procedure da adottarsi in corso di lavorazione, ad esempio fra un turno di lavoro ed il successivo
- l'igiene del personale, degli strumenti e dispositivi di protezione in corso di lavorazione
- le procedure di decontaminazione o azioni correttive da adottarsi in caso di contaminazione diretta sul prodotto o le attrezzature.

Documentazione e Registrazioni

Oltre alla parte descrittiva della procedura, alle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti, deve essere agli atti anche la documentazione esecutiva con le registrazioni aggiornate delle operazioni effettuate, compreso le verifiche sull'efficacia.

3.17 Disinfestazione e derattizzazione e controllo altri animali indesiderati

Per animali indesiderati s'intendono insetti, aracnidi, roditori, rettili, anfibi, uccelli, compreso cani e gatti di proprietà. Questa procedura mira a prevenire contaminazioni dirette o indirette del ciclo produttivo; è altrettanto importante prevedere una corretta gestione dei presidi chimici utilizzati (è sconsigliabile l'uso di presidi chimici all'interno di locali di lavorazione o deposito, meglio ricorrere a dispositivi di rilevazione).

Deve ovviamente essere attivata laddove se ne presenti la necessità e deve assicurare interventi adeguati per modalità e cadenza, pianificando e documentandone descrizione ed esecuzione analogamente a quella di sanificazione (doc). Vengono generalmente distinte le misure preventive (che mirano ad ostacolare l'ingresso e l'annidamento) e le misure correttive (che mirano ad eliminare quelli presenti).

Sono misure preventive ad esempio:

- l'idonea costruzione e manutenzione del fabbricato, l'assenza di fessure fra porte, finestre, pareti, pavimenti e soffitti
- l'assenza d'intercapedini sui rivestimenti, attrezzature, canalizzazioni idrauliche ed elettriche
- i dispositivi antinsetto (reti, cortine d'aria, chiusura automatica delle porte)
- la idonea gestione e protezione dei sottoprodotti e dei rifiuti
- la manutenzione delle aree esterne tramite sfalcio dell'erba e della vegetazione in eccesso, eliminazione di materiali estranei e non attinenti l'attività.

È di estrema importanza inoltre che venga svolta opera di monitoraggio attraverso specifiche trappole ed ispezioni visive.

3.18 Liste di commercializzazione o Rintracciabilità

Le industrie alimentari che commercializzano prodotti confezionati e non confezionati, dovranno dotarsi di sistemi idonei per poter rintracciare e bloccare in tempi rapidi i prodotti immessi sul mercato che risultassero non idonei al consumo umano, come previsto dal Reg. 178/2002 in materia di rintracciabilità di alimenti, mangimi o animali d'allevamento (doc).
Gli OSA sono quindi chiamati a sapere identificare in qualsiasi momento "chi" abbia fornito loro un prodotto (Rintracciabilità a monte) e le "imprese" alle quali hanno fornito i loro prodotti (Rintracciabilità a valle). Ne discende che la SOP per la Rintracciabilità a monte è obbligatoria per tutte le imprese, mentre quella per la R. a valle lo è solo per le imprese che vendono ad altre imprese alimentari.
Sono infatti escluse le attività che vendono direttamente al consumatore finale. Un sistema efficace di R. a valle presuppone inoltre che l'OSA definisca i c.d. lotti di produzione, cioè l'insieme di prodotto fabbricato in condizioni di produzione identiche e di questi ne registri la destinazione ad altri OSA. Lo scopo è il ritiro dal mercato del prodotto non conforme o pericoloso per il consumatore, in maniera pronta ed efficace (Sistema di Allerta rapido in alimenti e mangimi).
I metodi più comuni possono essere cartacei o informatici, purché funzionali e di rapida consultazione da parte di chiunque.
Va qui ricordato che per le carni bovine, avicole e i prodotti della pesca vigono norme particolari in materia di rintracciabilità ed etichettatura.
Dal punto di vista pratico, una impresa al minuto che non vende ad altre imprese, deve tenere conto solo della Rintracciabilità a monte e non deve mettere in atto altra documentazione esecutiva se non quella già obbligatoria per motivi fiscali, purché questa sia sempre disponibile sul posto.

3.19 Determinazione della conservabilità o durabilità commerciale dei prodotti (shelf life)

In taluni casi, specialmente per i prodotti preconfezionati all'origine e destinati ad essere venduti come tali al consumatore finale, la normativa sull'etichettatura prevede l'indicazione sulla confezione della c.d. "data di scadenza" (da consumarsi entro…) o del "termine minimo di conservazione" (da consumarsi preferibilmente entro…). Negli alimenti deperibili essa dipende dalla sopravvivenza e dallo sviluppo di microrganismi alteranti ma include anche la sopravvivenza e la crescita di microrganismi patogeni; perciò una determinazione poco accurata della shelf-life può mettere a rischio la salute del consumatore.
Spetta all'OSA individuare e applicare le misure idonee per la gestione dei pericoli legati al consumo dell'alimento da lui prodotto; queste misure includono anche le opportune informazioni per il consumatore sulla corretta modalità di conservazione e uso del prodotto.
L'OSA può predisporre una propria procedura che tenga conto:
- delle caratteristiche chimico-fisi-

che delle materie prime e del prodotto finito
- del tipo di confezionamento (sottovuoto o ATM protettiva, in scatola, in vetro)
- degli eventuali additivi utilizzati
- dei trattamenti di conservazione applicati (pastorizzazione, sterilizzazione etc.)
- della temperatura di conservazione necessaria
- di ogni altro fattore che può influire sulle caratteristiche del prodotto
- delle esperienza già acquisita dalla ditta
- l'uso previsto dal consumatore (crudo o previa cottura).

La shelf life degli alimenti può essere predeterminata con prove di laboratorio a diverse condizioni di temperatura, sulla base di informazioni scientifiche o facendo ricorso a modelli matematici di crescita microbica, al fine quindi di stabilire quanto tempo dal momento della produzione, un alimento mantiene caratteristiche di salubrità e di qualità, che lo rendono sicuro dal punto di vista igienico-sanitario e dunque idoneo alla vendita, e contemporaneamente apprezzabile dal consumatore.
Il processo di valutazione della shelf-life consiste in una serie di azioni svolte secondo una sequenza logica che si articola fondamentalmente in tre fasi:

1) fase della produzione pilota (o della cucina sperimentale)

2) fase delle prove della produzione a larga scala

3) fase della produzione a pieno regime e in continuo.

Durante queste fasi vanno prelevati dei campioni di prodotto da sottoporre a prove di vario tipo (chimico, microbiologico od organolettico) che forniranno dati importanti ai fini della valutazione della shelf-life, della formulazione del prodotto e della tecnologia produttiva.
La qualità e la sicurezza microbiologica del prodotto finito vengono monitorate mediante campionamenti effettuati durante tutta la vita commerciale: all'inizio della shelf-life, alla fine, in quattro momenti intermedi (ad intervalli regolari pari al 20 % dell'intera shelf-life) e anche oltre il termine della vita commerciale.
Nel caso di prodotti che vengono conservati per tempi più o meno lunghi anche dopo l'apertura della confezione, devono essere previste anche delle prove che riproducano le modalità di utilizzo e di conservazione a livello domestico, testando cioè prodotti il cui involucro sia stato parzialmente rimosso. È consigliabile che ad ogni campionamento vengano prelevate almeno tre confezioni di prodotto. La frequenza del campionamento, il numero di campioni e il tipo di prove vengono comunque stabiliti a discrezione del produttore in base alla tecnologia produttiva e al tipo di alimento.

3.20 Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (SOA)

Anche in questo caso è necessario predisporre un'adeguata SOP che preveda:
- le modalità di identificazione delle diverse categorie di rifiuti, se ve ne sono

- i tipi di recipienti per la raccolta lungo il percorso produttivo e di contenitori per lo stoccaggio in attesa dello smaltimento
- la gestione degli stessi all'interno del fabbricato
- le aree di stazionamento e modalità di stoccaggio
- l'eventuale pre-trattamento e lo smaltimento
- le eventuali registrazioni in carico e scarico, se obbligatorie
- eventuale convenzione con ditta autorizzata.

Quanto detto è obbligatorio in caso di produzione di Sottoprodotti di Origine Animale e particolarmente di Materiale Specifico a Rischio TSE, per i quali è vigente una normativa molto dettagliata che va scrupolosamente osservata.

3.21 Manutenzione ordinaria e straordinaria fabbricati ed impianti

L'impresa deve predisporre una SOP dedicata, per il mantenimento dei requisiti igienico sanitari per la quale essa è stata registrata.

La manutenzione deve riguardare:

- le aree esterne al fabbricato
- le strutture interne
- gli impianti e le apparecchiature
- le attrezzature fisse e mobili (guidovie, ganci, carrelli scaffali etc.)
- i servizi tecnici ausiliari (fognature, rete idrica con relativi impianti)
- gli automezzi di trasporto.

Gli strumenti di misurazione devono essere sottoposti a taratura periodica, specialmente se utilizzati nel monitoraggio di un CCP.

La manutenzione periodica deve essere programmata e lo stato di manutenzione costantemente monitorato.

3.22 Gestione della bollatura sanitaria

La produzione di alimenti di origine animale in stabilimenti Riconosciuti CE prevede che l'OSA provveda in autocontrollo ad applicare sui prodotti o sulle confezioni il c.d. "marchio d'identificazione" attribuito ai sensi del Reg. 853/2004, riportante la sigla del Paese (IT per l'Italia), il numero di riconoscimento assegnato allo stabilimento e la sigla CE.

Ciò sta a significare che lo stabilimento rispetta la normativa specifica sull'igiene degli alimenti di origine animale ed è soggetto a controllo veterinario permanente, per cui i relativi prodotti possono circolare liberamente nell'ambito di tutta la Unione Europea.

L'applicazione del marchio d'identificazione è una pratica soggetta a controllo veterinario per cui anche in questo caso è necessario che l'OSA predisponga un specifica SOP che preveda:

- registrazione in carico e scarico del materiale in uso (tipi diversi di etichette, marchi a fuoco o timbri ad inchiostro)
- la conservazione di tutto il materiale in armadio chiuso a chiave, sotto la responsabilità del titolare o suo delegato
- i sistemi in uso per evitarne l'uso fraudolento o la riproduzione non autorizzata
- il nulla osta da parte del veterinario ufficiale per la fabbricazione.

Nel caso di stampa in proprio tramite etichettatrici automatiche, è necessario che l'OSA dia dimostrazione del numero di etichette messe in circolazione, anche tramite la procedura di Rintracciabilità applicata.

RIFERIMENTI NORMATIVI

• Regolamento n. 178/2202 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;
• Delibera di Giunta regionale Toscana n. 1073 del 31/10/2005 Linee guida per la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi;
• Regolamento n. 852/2004 CE del 29 aprile 2004, che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari;
• Accordo tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Reg. 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari (Rep. n. 2470 del 09.02.2006);
• Regolamento n. 853/2004 CE del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e che non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato ed alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;
• Accordo tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Reg. 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti di origine animale (Rep. n. 2477 del 09.02.2006);
• Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti;
• Regolamenti (CE) n. 2074 e n. 2076 della Commissione del 5 dicembre 2005 che stabiliscono talune misure applicative, integrative e derogatorie rispetto ai regolamenti sopra citati;
• Regolamento (CE) n.2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
• D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
• Deliberazione di Giunta Regionale Toscana 28 luglio 2008, n. 583 Linee di indirizzo per la verifica dell'applicazione del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 in materia di sicurezza alimentare;
• Regolamento (CE) n.1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano;
• Deliberazione della Giunta regionale del 27 agosto 2004, n. 825 recante direttive per l'applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002;
• Deliberazione di Giunta Regionale Toscana n. 26 novembre 2007 - "Linee di indirizzo per il controllo ufficiale degli esercizi di commercio al dettaglio registrati ai sensi del Regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 40/R del 1 agosto 2006, in base alla categorizzazione del rischio";
• Delibera Consiglio Regionale n. 273 del 28 giugno 1994, approvazione Regolamento comunale tipo in materia di alimenti e bevande.

ALLEGATO 1

LINEE GUIDA IN MATERIA DI REQUISITI STRUTTURALI DELLE IMPRESE REGISTRATE AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 852/2004

(Redatte in conformità ai Regolamenti Europei 852/2004 e 882/2005)

ART. 1 - Dichiarazione di Inizio Attività

La dichiarazione di inizio attività prevista dal Regolamento della Regione Toscana 40/R/2006 deve essere corredata dai seguenti allegati:

- pianta planimetrica dei locali, in scala non superiore a 1:100 con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali: nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate. Nelle planimetrie deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature in uso;
- relazione tecnica che contenga:
  - la descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature fisse e mobili;
  - il ciclo di produzione;
  - il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque;
  - il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e degli eventuali sottoprodotti di origine animale;
  - il numero degli addetti previsti.

Per quanto riguarda gli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 853 del 29 aprile 2004 (impianti a Bollo CE), quali:

- impianti di macellazione;
- depositi all'ingrosso, laboratori di sezionamento e riconfezionamento carni ed altri prodotti di origine animale;
- laboratori di produzione/preparazione, carni macinate, prodotti a base di carne, prodotti a base di latte, ovoprodotti, prodotti della pesca; valgono le specifiche disposizioni di attuazione ministeriali e regionali.

ART. 2 - Requisiti igienico sanitari

2.1 Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Gli esercizi di cui alle presenti Linee Guida devono rispettare i seguenti requisiti generali:

1. Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dalla vigente normativa inerente la prevenzione, salute, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, fatte salve le deroghe previste, e devono rispettare la normativa comunale di igiene edilizia vigente.
I locali seminterrati possono essere destinati a zona somministrazione di alimenti e bevande quando presentano i requisiti di altezza, aereazione e illuminazione previsti dal vigente regolamento: i locali interrati possono essere destinati esclusivamente come accessori.
In particolare:

Fino a 5 Addetti alla specifica lavorazione

- altezza media non inferiore a m 2,70
- superficie aeroilluminante non inferiore a 1/8 della superficie di lavorazione
- Le sale di somministrazione ed i locali di vendita sono accettati con altezza media non inferiore a m 2,70 indipendentemente dal numero degli addetti. Per i locali di somministrazione (sale da pranzo) si prescinde anche dall'obbligo di 1/8 del rapporto aeroilluminante in considerazione della temporaneità della permanenza sia dei Clienti che dei Lavoratori.

N.B.: in caso di situazioni di locali di lavorazione interrati/seminterrati o con superfici aeroilluminanti inferiori ad 1/8 la accettazione di tali parametri ovvero l'imposizione di diversi limiti di altezza e/o cubatura è vincolata al parere PISLL.
Se tali situazioni vengono rilevate in fase di DIA ne sarà data comunicazione alla UF PISLL territorialmente competente per le valutazioni del caso.

Oltre 5 Addetti alla lavorazione:

- altezza minima m 3,00
- Le altre specifiche come sopra.

2. I locali destinati a servizi igienici ed a spogliatoi devono avere una altezza minima di metri 2.40, fatte salve specifiche deroghe adeguatamente motivate approvate dalle competenti Strutture AZ. USL. In caso di deroga la volumetria del servizio igienico non può comunque essere inferiore a m3 3,0 e l'altezza dei servizi igienici non può essere inferiore a m 2,20.

3. Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere rivestite da materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m.2.

4. I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile.
Se per il pavimento della struttura è previsto il lavaggio a mezzo di acqua a pressione i pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio sifonati e raccordati a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.

5. Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro ma accessibili dall'interno dell'esercizio.
Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:

- locale destinato ad accogliere il wc;
- locale precedente il locale di cui sopra (antibagno), dotato di lavabo con comando a pedale, elettrico o pulsante per l'erogazione dell'acqua. Non è consentito il cosiddetto "comando a gomito" realizzato tramite leva lunga. Deve inoltre essere dotato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugamani a perdere. L'antibagno deve essere dotato di porta a chiusura automatica.

La superficie minima complessiva di tale locale non deve essere inferiore a mq. 2, di cui almeno mq 1,20 destinato al locale wc (lato minimo non inferiore a m 0,90).
Spogliatoi: Tutte le attività devono essere dotate di un vano spogliatoio per il personale avente dimensioni minime pari ad 1,2 mq per addetto, per turno, con lato minimo di 1,2 m e superficie utile minima di 2,4 mq (comprensivi dell'eventuale antibagno) nel caso di attività con un unico addetto.
Lo spogliatoio deve essere fornito di armadietti individuali per ogni addetto, a doppio scomparto, di materiale lavabile e disinfettabile. Possono essere previste anche altre soluzioni che comunque garantiscano la separazione fra indumenti da lavoro sporchi e puliti.
Lo spogliatoio eventualmente ricavato nell'antibagno del servizio igienico dovrà avere le dimensioni minime di 2.40 mq con la dimensione del lato

minore non inferiore a 1,20 mt.
Le docce, se esistenti e richieste dalla lavorazione, devono essere direttamente collegate allo spogliatoio.

6. Tutti i locali devono avere illuminazione naturale diretta con le seguenti proporzioni:

- 1/8 della superficie utile se il locale è inferiore a 100 mq;
- 1/16 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se il locale è compreso tra 100 e 1000 mq;
- 1/24 della superficie utile del locale con un minimo di 62,5 mq se la superficie del locale è superiore a 1000 mq.

In tutti i locali devono essere idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica.

7. Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1.00 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10 e comunque conformi alle norme e regolamenti vigenti.

8. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico o da approvvigionamento autonomo.
Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione (non oltre 30 giorni) e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.
Qualora siano presenti impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, questi devono essere realizzati secondo le tecniche previste da normative o da buona pratica.

8 bis. I prodotti e le attrezzature per la pulizia devono essere conservati in un locale appositamente predisposto oppure in uno spazio separato ed attrezzato con armadi chiusi.

9. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari.
I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata. Durante la vendita di alimenti sfusi o la somministrazione di prodotti pronti al consumo, il personale addetto deve utilizzare idonei strumenti evitando il contatto con le mani.
Per la vendita di pane e prodotti assimilabili e per la vendita dei prodotti ortofrutticoli freschi può essere derogato a quanto sopra purchè venga garantita la corretta prassi igienica.
Per la vendita di alimenti sfusi a libero servizio dovranno essere messi a disposizione del cliente appositi guanti monouso.
Sono comunque esclusi dalla vendita a libero servizio prodotti sfusi deperibili o comunque destinati alla consumazione diretta nelle attività di somministrazione. In questi ultimo caso i prodotti somministrati tramite selfservice dovranno essere o distribuiti da addetti o contenuti in piatti/contenitori monodose adeguatamente protet-

ti dal contatto con le mani dei clienti (pellicola trasparente e situazioni assimilabili). Fa eccezione la frutta che per normale modalità di consumo è destinata ad essere sbucciata (arance, mandarini, mele, pere etc.).

10. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto.

11. Le vetrine per l'esposizione degli alimenti a temperatura controllata e le celle frigorifere sia a temperatura positiva che negativa devono essere dotate di termometri leggibili dall'esterno.

12. L'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia.

13. Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti. È fatta eccezione per i prodotti freschi di frutta e verdura che possono seguire le linee guida relative ai mercati all'aperto.

14. Gli esercizi che svolgono attività di preparazione possono eseguire il congelamento di alimenti per esclusivo uso interno e con divieto di vendita a terzi del prodotto congelato tal quale, come metodologia di conservazione degli stessi nell'ambito del ciclo produttivo e in quantità proporzionate alle attrezzature disponibili, in presenza di requisiti sotto indicati che dovranno essere riportati nella relazione tecnica:

Attrezzature: si richiede la presenza di apparecchiatura idonea per il congelamento separata da quella per la conservazione degli alimenti congelati, tale da garantire il rispetto della catena del freddo e munite di termometri a lettura esterna.

Alimenti: le materie prime destinate al congelamento devono essere sane, fresche, in buone condizioni igieniche, di pezzatura conforme alla capacità dell'apparecchio di congelazione. I prodotti semilavorati, precucinati e i prodotti finiti devono essere congelati subito dopo l'ultimazione della fase di preparazione.

La pezzatura dei prodotti alimentari deve essere tale da consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in tempi molto rapidi e indicativamente di spessore non superiore a 10 cm. e di peso non superiore ad 1 Kg.

Processo di congelamento: il congelamento degli alimenti deve essere eseguito garantendo che il congelamento totale dell'alimento avvenga a temperature di almeno -18°C o inferiori al cuore del prodotto.

Per i prodotti cotti il congelamento deve iniziare subito dopo la cottura, previo iniziale raffreddamento a +4°C al cuore del prodotto. Gli alimenti da congelare devono essere confezionati in involucri protettivi o contenitori di materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti.

Su ogni involucro o contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante il tipo di alimento e la data di congelamento.

Conservazione: dopo il completamento dell'operazione di congelamento gli alimenti congelati devono essere conservati in apparecchio frigorifero diverso da quello utilizzato per il

congelamento, dotato di termometro a lettura esterna, per un periodo non superiore a due mesi.
Scongelamento: deve avvenire a temperatura di frigorifero o mediante forno a microonde o, per gli alimenti per i quali è possibile, direttamente in cottura.
E' vietato scongelare alimenti a temperatura ambiente e ricongelare alimenti scongelati.

15. I sottoprodotti di origine animale devono essere eliminati conformemente al Regolamento CE 1774/2002 e relative norme nazionali e regionali di attuazione.

16. È vietato l'accesso e la permanenza di qualsiasi animale vivo nei locali ove si conservano, preparano o si vendono generi alimentari.

17. Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si attuano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle altre disposizioni di settore.

2.2 Fermo restando quanto previsto dalle normative vigenti nell'ambito del commercio, si indicano di seguito i requisiti igienico-sanitari dei locali nei quali si svolgono le attività elencate nei successivi paragrafi.

2.3 Requisiti igienico sanitari per attività di ristorazione

L' attività di ristorazione si riferisce alle seguenti attività:
ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie con annessa preparazione di primi piatti. Oltre a quanto specificatamente previsto dal Regolamento Europeo 852/2004, meglio esplicitato dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:
a. Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

b. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale.
c. Una superficie minima complessiva dei servizi cucina così determinata:
- fino a 30 posti tavola mq. 15;
- oltre i 30 e fino a 100 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq. 0,30 per ogni posto tavola;
- oltre i 100 posti tavola la superficie deve essere incrementata di mq. 0.20 per ogni posto tavola.

d. Un vano o un settore di raccordo tra la/le sala/e da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta.
e. Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

f. Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.
g. Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi del Piano di autocontrollo predisposto dal Responsabile.
h. Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni, di dimensioni minime non inferiori a quelle previste dal punto 5 del paragrafo 2.1.
Il numero dei servizi igienici per gli avventori dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola) secondo lo schema seguente:

- Fino a 30 posti tavola: un lavandino, un gabinetto;
- Fino a 50 posti tavola: servizio per donne, un lavandino, un gabinetto; servizio per uomini, un lavandino, un gabinetto.
- Fino a 100 posti tavola: servizio per donne, due lavandini, due gabinetti; servizio per uomini, due lavandini. due gabinetti.
- Fino a 150 posti tavola: servizio per donne. tre lavandini, tre gabinetti; servizio per uomini, tre lavandini, tre gabinetti.

Si fa presente che sono utilizzabili appositi software per il calcolo complessivo dei posti tavola utilizzando algoritmi che mediano i requisiti di cui sopra.
i. Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

2.4 Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività

La produzione di pasti da somministrare a distanza deve possedere i requisiti generici di cui al punto 2.1 e per quanto riguarda i locali dovranno essere dimensionati in base ai volumi di attività avendo come requisiti minimi quelli previsti dal punto precedente.

2.5 Requisiti igienico sanitari per le attività di mensa aziendale e mensa scolastica

Oltre a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, si applicano i requisiti di cui al paragrafo 7.3 fatta eccezione per l'area di confezionamento per la quale in considerazione del sistema di somministrazione a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

2.6 Requisiti igienico sanitari per la ristorazione con sola preparazione di «primi piatti»

Tale attività consiste in:

- preparazione primi piatti;
- preparazione e somministrazione di cibi crudi;

- riscaldamento di cibi precotti (congelati c/o surgelati);
- somministrazione pietanze preparate in altra sede da consumarsi fredde o calde quando sia garantito il legame a freddo o a caldo.

La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco, fino ad un massimo di 20 posti consumazione. Oltre a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:
a. requisiti di cui alle lettere (a), (e), (i) del paragrafo 2.3.
b. cucina di superficie non inferiore a mq.10. Nel caso in cui vengano somministrati solo primi piatti di origine surgelata, in cui avviene solo la fine cottura del prodotto nel loro contenitore originale, può essere sufficiente un'area con il microonde e lo sporzionamento con le dimensioni di cui al successivo punto 2.8, lett a).
c. servizi igienici a disposizione degli avventori accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni: almeno uno.
In caso di posti tavola superiore a 20 si applicano i requisiti di cui al punto 2.3.

2.7 Requisiti igienico sanitari per pizzeria a taglio o da asporto

Comprende soltanto tale attività e prevede la preparazione, cottura, somministrazione e vendita soltanto dei seguenti prodotti:
- Pizze a taglio di vario genere.

Oltre a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:
a. Un locale preparazione di superficie non inferiore a mq. 10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere;
b. requisiti di cui alle lettere a. e. i. del precedente paragrafo 2.3.

2.8 Requisiti igienico sanitari per bar

La preparazione e somministrazione di alcuni dei seguenti prodotti (quali panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toast, pizzette salate surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili) è consentita con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate. Oltre a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:
a. una zona di preparazione non inferiore a mq. 6;
b. un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;
c. un servizio igienico a disposizione degli avventori accessibile dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni, se è prevista la sosta ai tavoli. In tal caso il servizio igienico in questione dovrà essere a disposizione di tutti i clienti indipendentemente dall'uso dei tavoli;
d. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande; se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna;
e. la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts

ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione;
f. una lavastoviglie;
g. un vano o zona spogliatoio per il personale addetto. Gli esercizi denominati bar nei quali è esercitata la somministrazione di alimenti preparati in altra sede e la preparazione di alcune bevande senza manipolazione devono operare possedere tutti i requisiti di cui sopra tranne il punto a. Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di gelati e semifreddi dovranno essere presenti i seguenti requisiti:
h. un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq. 10. Nel caso in cui la produzione di gelato venga effettuata in momenti diversi da altre produzioni alimentari o con macchinari automatici il locale può non essere ad uso esclusivo per la produzione di gelati e semifreddi;
i. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime ed ingredienti ed altro materiale confezionato ed imballato (ad es. cialde, coni, coppe e vaschette a perdere), dotato di attrezzature idonee. Gli apparecchi frigoriferi per la conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti possono essere collocati in un apposito spazio internamente al locale di produzione;
l. tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico secondo le modalità di cui al precedente punto e.

2.9 Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasticceria dolce e salata e prodotti da forno

È consentita la preparazione dei seguenti prodotti:
- pasticceria fresca e secca;
- friggitoria dolce e salata.

Per l'attività di pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:
a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a mq. 15;
b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
c. un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti;
d. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

2.10 Requisiti igienico sanitari per mescite

È consentita la sola somministrazione di bevande, nonché quanto ammesso negli esercizi alimentari. Oltre quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:
a. un banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande con annesso lavello dotato di lavastoviglie;
b. attrezzature di refrigerazione esclusivamente destinate alle bevande;
c. uno spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di

sostanze non destinate alla alimentazione;
d. se è prevista la sosta ai tavoli, un servizio igienico a disposizione degli avventori accessibile dall'interno, non direttamente comunicante con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabile con apposite indicazioni.
In tal caso il servizio igienico in questione dovrà essere a disposizione di tutti i clienti indipendentemente dall'uso dei tavoli.

2.11 Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere:

- collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili;
- attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dal piano di autocontrollo ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

2.12 Requisiti igienico sanitari per la vendita di alimenti e bevande

Per l'apertura di un esercizio per il commercio al dettaglio di alimenti e bevande, senza somministrazione, è necessario, oltre a quanto previsto dal paragrafo 2.1, il rispetto dei seguenti requisiti:
a. locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm.;
b. un vano, in rapporto diretto con il locale di vendita. munito di lavabo dotato di acqua potabile;
c. nel caso di esercizi di nuova attivazione con superficie di vendita superiore a mq. 400 questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico, divisi per sesso. Gli esercizi commerciali per la vendita al dettaglio devono garantire inoltre quanto segue:

1. Attrezzature
Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione.

2. Banchi e vetrine
I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal piano di autocontrollo, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Devono essere muniti di termometri idonei, con quadranti posti in modo ben visibile.

3. Carta per confezionare alimenti
Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo. I fogli di materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne.

4. Alimenti non confezionati
Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le

mani del personale, utilizzando idonei strumenti.

5. Servizi igienici
Per quanto riguarda la corrispondenza al punto 2.1.5 il requisito del servizio igienico è obbligatorio per tutte le nuove attività mentre per gli esercizi di vendita già autorizzati sarà obbligatoria e sufficiente la presenza di un lavabo con comando non manuale per esclusivo lavaggio mani ed un lavello per il lavaggio delle attrezzature e degli utensili.

2.13 Requisiti igienico sanitari per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di prodotti ortofrutticoli

È consentita solo la cottura di legumi e/o verdure. Sono necessari i seguenti requisiti:
a. apposito locale dotato di:
1 - lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure;
2 - piano cottura con idoneo impianto di aspirazione;
3 - spazio attrezzato per materiale di pulizia
b. attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consenta una adeguata separazione tra i generi.
Per quanto attiene al servizio igienico si fa riferimento a quanto previsto dal punto 5 del paragrafo 2.12

2.14 Requisiti igienico sanitari per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche

È ammessa la preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui al paragrafo 7.3. Oltre quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:
a. requisiti previsti ai punti a. b. e. del paragrafo 7.3;
b. locale cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq. 15;
c. reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'art. 31 del DPR 327/80;
d. arredi chiusi destinati al deposito degli utensili;
e. frigorifero ove necessario, per la conservazione degli ingredienti che vengono utilizzati nelle preparazioni;
f. armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia;
g. attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati, atte a consentire un'adeguata separazione da altri prodotti.

2.15 Requisiti igienico sanitari per la vendita delle carni negli esercizi di macelleria

Negli esercizi di macelleria è ammessa la vendita delle carni di tutte le specie animali, fresche, congelate o comunque preparate.
Oltre a quanto previsto dal paragrafo 2.1, è necessario il rispetto dei seguenti requisiti:
a. pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti;
b. pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile almeno fino a 2 mt. E comunque oltre 30 cm. al di sopra di scaffalature e/o uncinaie;
c. un locale o spazio appositamente

destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico;
d. una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate, atte a garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni.
Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti con materiale idoneo all'uso alimentare ai sensi della normativa vigente;
e. lavello con erogazione a pedale o elettrico provvisto di acqua potabile calda e fredda, distributore di sapone ed asciugamani a perdere;
f. arredi chiusi destinati al deposito degli utensili;
g. armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia. Non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.
Disposizioni aggiuntive per le macellerie per la vendita promiscua dei prodotti alimentari, non in confezione originale (sfusi) o originariamente confezionati ma venduti previo frazionamento, ai sensi del 4° comma dell'art.31 del DPR 327/80.
In aggiunta a quanto previsto ai punti precedenti, e fatto salvo il rispetto delle temperature per la corretta conservazione, al fine di evitare le contaminazioni crociate fra gli alimenti igienicamente incompatibili, tutti gli esercizi di macelleria devono rispettare almeno le seguenti disposizioni:

1) La esposizione per la vendita di:
- carni fresche, bovine, suine, ovicaprine, ratiti;
- carni avi-cunicole;
- preparazioni a base di carni ed altri ingredienti alimentari, pronte a cuocere (polpette, spiedini, rollè, involtini etc.);
- salumi ed insaccati;
- carni di selvaggina allevata;
- carni di selvaggina cacciata;

deve avvenire in scomparti diversi del banco di vendita, separati da un divisorio alto almeno 20 cm., e porzionati con attrezzature (taglieri, coltelli etc.) separati e distinti fra loro.
La conservazione all'interno della cella frigorifera deve analogamente essere fatta in spazi diversi o scaffali separati.

2) La esposizione per la vendita di:
- prodotti lattiero caseari (formaggi etc.);
- prodotti di gastronomia a base di carne, cotti, venduti caldi (arrosti, sughi, porchetta, tronchetto etc.),
- preparazioni a base di carne cotte, vendute fredde (sughi, arrosti etc.),

deve avvenire in banchi di vendita diversi fra loro, anche rispetto alle categorie precedenti, e porzionati con attrezzature (taglieri, coltelli etc.) separati e distinti; sono ammessi anche scomparti contigui del medesimo banco di vendita, ma separati da un divisorio completo. La conservazione deve avvenire in frigoriferi separati e distinti rispetto alle categorie di cui al precedente punto 1).
Per i prodotti di salumeria, cotti, da consumarsi caldi (porchetta, arrosti, prosciutto cotto, stinco, etc.), è ammessa la vendita anche durante la fase di raffreddamento (stabilizzazione termica dopo la cottura) purchè il programma di autocontrollo contenga specifica procedura di verifica del ri-

spetto dei tempi totali di raffreddamento indicati al punto 4, alinea 9, della DGR Toscana n°877/2000, (da +60°C a +21°C in meno di 2 ore; da +21°C a +4°C in meno di 4 ore) ovvero conservati in banco termico a temperatura compresa tra 60°C e 65°C.

3) Per la vendita di carni congelate o scongelate valgono le disposizioni della L. 4 aprile 1964 n°171 e successive modifiche.

Disposizioni aggiuntive per la vendita nelle macellerie dei seguenti prodotti alimentari

1) In base a quanto disposto dalla circolare del Ministero della Sanità n. 15/88 i prodotti ittici devono pervenire in confezione originale ed essere conservati o posti in vendita in banchi o armadi frigoriferi separati da quelli adibiti alla conservazione o vendita delle altre carni.

2) Prodotti ortofrutticoli freschi: la vendita dei prodotti ortofrutticoli non può prescindere dalla presenza di locali di vendita di sufficiente ampiezza, in modo da garantire l'adozione di prassi igieniche adeguate; la vendita di prodotti preincartati deve essere fatta su scaffali separati e con il metodo self-service; la vendita dei prodotti sfusi deve essere fatta allestendo un'apposita isola nell'area di vendita per la vendita self-service, dotata di buste alimentari, guanti a perdere con relativo cesto di raccolta di guanti usati. In entrambi i casi, qualora si renda necessario il deposito refrigerato dei prodotti ortofrutticoli la cella frigorifera deve essere collocata in un locale diverso da quello adibito al deposito o alla lavorazione delle carni o prodotti a base di carne, situato in modo da non costituire un rischio di contaminazione.

3) Uova: le uova in confezione originale del produttore devono essere esposte in vendita in scaffali separati, alle condizioni di conservazione definite dal produttore stesso. E' ammessa la vendita delle uova sfuse, con il rispetto delle norme relative alla loro etichettatura, ma con il metodo self-service.
Negli esercizi di macelleria è ammessa la vendita di prodotti alimentari diversi da quelli elencati ai punti precedenti a condizione che avvenga in aree di vendita e con locali di deposito separati e distinti rispetto all'attività di macelleria.

2.16 Requisiti igienico sanitari per laboratorio artigianale annesso ad esercizio di macelleria

È ammessa la preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui vendita è consentita negli esercizi di macelleria.
Oltre quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 2.1, a seconda delle produzioni che si intendono svolgere è richiesto il possesso dei requisiti previsti dal punto 2.14, ad eccezione del punto b. È richiesto inoltre il possesso di un locale laboratorio, comunicante o funzionalmente correlato con quello di macelleria, avente le seguenti dimensioni indicative:

1. prodotti insaccati freschi, pronti a cuocere: metri quadri 10;

2. prodotti cotti, prodotti di salumeria salati e stagionati, insaccati stagionati, oltre agli insaccati freschi e pronti

a cuocere e cotti: metri quadri 15. In ogni caso è necessario che le diverse attività vengano svolte in spazi o momenti diversi, eccetto che per l'attività di cottura, che deve essere sempre in spazio appositamente dedicato.
È ammesso che dette attività possano coesistere nello stesso locale dove viene effettuato anche il sezionamento e disosso delle carni funzionale all'attività di vendita, purché le dimensione siano rispettivamente di almeno metri quadri 15 e 20 per i punti 1 e 2.

2.17 Requisiti igienico sanitari per il deposito e la vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati/surgelati

L'esercizio dell'attività di vendita o deposito non all'ingrosso dei prodotti alimentari della pesca è subordinata al possesso dei requisiti di cui alle LL.RR. 21 dicembre 1992, n. 58 «Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici» e 30 dicembre 1993, n. 105, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dal paragrafo 2.1.
Nella documentazione presentata dovrà essere indicato lo stato fisico dei prodotti della pesca che si intendono vendere o tenere in deposito. A questo scopo deve essere indicato se la vendita o il deposito riguardano prodotti freschi, congelati, decongelati o trasformati (cotti, affumicati, salati, essiccati, marinati) all'origine.
a) Requisiti dei depositi non all'ingrosso, separati dall'esercizio di vendita al dettaglio:
- essere sufficientemente ampi in modo da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale con una apposita zona opportunamente protetta, posta a congrua distanza dagli eventuali locali di manipolazione e vendita, dove siano collocati i contenitori dei rifiuti;
- i pavimenti e le pareti fino all'altezza di due metri devono essere impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i pavimenti devono essere dotati di chiusino idraulico;
- essere dotati di celle frigorifere con superfici lavabili e disinfettabili, mantenute in perfette condizioni igieniche, che assicurino una temperatura non superiore a -18°C per i prodotti congelati e non superiori a +4°C per i prodotti freschi; umidità relativa di circa l'85% ed idonea circolazione d'aria; le celle per i prodotti congelati devono essere dotate di termografi i cui grafici devono essere conservati per almeno un mese.

b) Requisiti dei locali di vendita al dettaglio e delle relative attrezzature:
- essere ben areati e sufficientemente spaziosi;
- avere il pavimento e le pareti, fino all'altezza di due metri, impermeabili, lavabili e disinfettabili nonché le porte in materiale inalterabile, facili da pulire;
- essere dotati di abbondante acqua potabile con comando non manuale; l'acqua di lavaggio del pavimento deve essere convogliata in apposito pozzetto grigliato, munito di valvola idraulica;
- avere dispositivi anti-mosche e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale;
- possedere banchi frigoriferi per l'esposizione e la vendita, che garantiscano il mantenimento delle

temperature non superiori a + 4°C per i prodotti ittici freschi ed a - 18°C per quelli congelati e dotati di vetro di protezione atto ad impedire il contatto e la manipolazione da parte del pubblico;

- possedere una cella frigorifera idonea per la conservazione dei prodotti ittici alla temperatura prevista al precedente alinea e dotata di termometro con lettura all'esterno della cella stessa;

- possedere piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile.

c) Requisiti delle attrezzature adibite alla vendita ambulante e dei locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti:

- essere dotati di banco di vendita solidamente costruito ed interamente rivestito in materiale impermeabile, lavabile, disinfettabile e tale da consentire l'eventuale deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio che non deve essere versata sul suolo; la superficie del banco destinata a venire a contatto con gli alimenti deve essere realizzata con materiali idonei.

Il banco deve essere dotato di vetrina refrigerata che consenta il mantenimento delle temperature di cui al primo alinea del secondo comma dell'art. 5 e che protegga gli alimenti da ogni eventuale insudiciamento o da contatti e manipolazioni da parte del pubblico;

- avere un'area destinata alla toelettatura dei prodotti, distinta dal banco di vendita, munita di lavello con comando non manuale, un piano di lavoro e contenitori per i rifiuti con coperchio a comando a pedale e sacchi a perdere.

Le attrezzature di cui ai precedenti commi devono essere dotate di copertura idonea per la protezione dei prodotti dall'azione degli agenti atmosferici ed essere fornite di acqua potabile in quantità sufficiente, distributore di sapone ed asciugamani a perdere. In caso di documentata e accertata impossibilità di allacciamento alla rete idrica comunale, è consentito l'utilizzo di altri sistemi di approvvigionamento di acqua potabile purchè riconosciuti idonei dalla competente struttura dell' Az. USL.

- il locale per la rimessa della attrezzatura deve essere sufficientemente ampio, luminoso, areato ed avere il pavimento e le pareti, fino all'altezza di due metri, impermeabili, lavabili e disinfettabili.

Deve essere dotato di acqua potabile per la pulizia di tutte le attrezzature di vendita.

Quando nel locale avviene la conservazione del prodotto deve essere in esso installata idonea cella frigorifera;

- i venditori ambulanti che non dispongono di locali propri per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti, al momento della presentazione della notifica (DIA), indicano il luogo nel quale intendono effettuare tali operazioni, allegando documentazione da cui risulti l'autorizzazione del proprietario all'utilizzazione dei locali e delle attrezzature.

d) Vendita ambulante in posto non fisso - Calendario ed itinerario di vendita:

- ai fini di un corretto esercizio dei controlli sanitari, chi esercita vendita ambulante a posto non fisso

deve comunicare, al momento della notifica al Sindaco del Comune di residenza, un calendario di vendita di massima. Devono essere altresì tempestivamente comunicate le eventuali variazioni a detto calendario;
- se la vendita ambulante a posto non fisso viene effettuata al di fuori del territorio della Unità Sanitaria Locale di residenza quest'ultima, al fine di consentire la vigilanza da parte del servizio attività veterinarie delle Az. USL competenti, invia loro sia copia del calendario che dell'itinerario di vendita.

e) Vendita prodotti ittici congelati e scongelati:
la vendita dei prodotti ittici congelati può avvenire anche negli stessi locali di vendita dei prodotti ittici freschi, assicurando una temperatura di conservazione di almeno –18°C sia nella fase di vendita che di deposito.
È ammessa la vendita dei prodotti ittici decongelati purchè avvenga in banchi o settori separati dai prodotti freschi e correttamente identificato con diciture che lo distinguono dal prodotto fresco (ad es. prodotto decongelato, da consumarsi entro 24 ore, da non ricongelare).
Il decongelamento è ammesso solamente in un deposito o in un esercizio di vendita. Nel casi di molluschi cefalopodi i locali devono essere dotati di un apposito reparto adibito a tale attività, dotato di vasche in acciaio inox con acqua corrente potabile.
Tutte le altre specie ittiche devono essere decongelate in un frigorifero a temperatura non superiore a + 4°C. Il prodotto decongelato rimasto invenduto non deve essere ricongelato. Le procedure di autocontrollo di produzione devono prevedere adeguate misure di gestione del rischio per il decongelamento e la vendita dei prodotti decongelati.

ART. 3 - Preparazione e vendita per commercio su aree pubbliche

3.1 Definizione di vendita itinerante

Si definisce itinerante la vendita effettuata con mezzi mobili.
La vendita effettuata in strutture ancorate a terra, dotate di acqua, luce e rete di scarico delle acque poste su platee in cemento è da considerarsi fissa.

3.2 Autorizzazione alla preparazione alimenti in forma itinerante

La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita in loco è sottoposta alla procedura di Dichiarazione Inizio Attività (DIA) con le procedure di cui agli artt.6, 6.1, 6.2 delle presenti linee guida.

3.3 Requisiti mezzi mobili per la preparazione e la vendita

I mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e debbono rispettare i seguenti requisiti:
a. coibentatura completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile, disinfettabile;
b. lavello dotato di acqua potabile, mediante allacciamento alla rete idrica comunale o attraverso deposito in materiale idoneo di capacità sufficiente in rapporto a tipologia e quan-

tità di lavoro svolto; dotato inoltre di distributore automatico di sapone e di asciugamano a perdere.
Il lavello deve essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico;
c. attrezzature ed utensili che garantiscano la separazione tra i diversi prodotti: alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi; porchetta; salumi; formaggi; alimenti in scatola;
d. vetrine espositrici a struttura fissa, aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo.
Le vetrine devono essere attrezzate per la conservazione di prodotti da consumarsi a temperature controllate;
e. contenitori chiusi per la conservazione di materiale alimentare da utilizzare per la preparazione o conservazione (es. pane);
f. contenitore chiuso per la raccolta dei rifiuti;
g. i banchi refrigerati devono essere dotati di termometri di facile lettura.
L'eventuale produzione deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili ed essere annessa alla vendita al dettaglio.
Per l'attività di preparazione e vendita in forma itinerante deve comunque essere garantito un deposito dei prodotti utilizzati.

3.4 Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti consentiti

È ammessa la preparazione e trasformazione su mezzi mobili dei seguenti prodotti:
a. patate fritte;
b. tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
c. tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;
d. arrostitura di carni fresche di tutte le specie animali; è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;
e. croccanti e zucchero filato;
f. panini e toasts con l'esclusione degli ingredienti di cui al punto 8.7.

3.5 Requisiti per la preparazione dei prodotti di cui al paragrafo 8.4

La preparazione dei prodotti di cui al paragrafo 8.4 è soggetta alla Dichiarazione di Inizio Attività con le modalità di cui al paragrafo 6.1 del presente regolamento.

3.6 Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti non consentiti

L'eventuale preparazione degli alimenti sotto riportati è consentita solo in presenza di piano di autocontrollo che valuti gli specifici rischi connessi:
a. pasticceria fresca: sono consentiti impasti di farina ed acqua con o senza zuccheri;
b. prodotti a base di uova o loro derivati;
c. panna fresca;
d. preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (è consentita la trasformazione tramite cottura);
e. preparazione di condimenti sia a base di carne che di altri ingredienti.
Non è ammessa l'attività di ristorazione tramite mezzi mobili.

3.7 Vendita ambulante dei prodotti ittici

Si rimanda a quanto previsto dal paragrafo 2.17, lettere [c] e [d].

ART.4 - Sagre e feste paesane

Ai fini del presente regolamento le sagre, le feste paesane e le attività assimilabili si distinguono in attività a basso, medio ed alto rischio.
Sono **attività a basso rischio** quelle che limitano la propria preparazione a:

- Ciacce fritte
- Altri fritti senza ripieno escluso frittelle di riso
- Pizze
- Panini con salumi e formaggi (escluso porchetta)

Sono **attività a medio rischio** quelle che limitano la propria attività a:

- Alimenti somministrati/venduti entro le 2 ore dalla preparazione
- Alimenti conservati con legame a caldo (≥ 60°C)
- Tutti i prodotti a "basso rischio"

Sono **attività ad alto rischio** quelle ove si preparano alimenti con le seguenti modalità:

- Passaggio da legame a caldo a legame a freddo con o senza riscaldamento prima della somministrazione /vendita
- Tutti i prodotti a medio o basso rischio

Sulla base della suddetta distinzione le sagre, feste paesane ed altre iniziative paragonabili sono soggette ai seguenti requisiti minimi:
PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI
Requisiti strutturali comuni a tutte le sagre/feste

- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori. È consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile lavastoviglie;
- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque. ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese;
- i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di sicurezza secondo i diversi tipi di alimenti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione. Quelli ubicati nella zona preparazione devono essere dotati di comando non manuale;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico

in ragione di almeno 1 ogni 60 posti tavola.

Requisiti strutturali per le sagre/feste a basso rischio

- il locale preparazione deve essere dotato di: frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione dei vari alimenti: scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina; piani di lavoro lavabili; contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi.
- il locale preparazione deve avere le seguenti caratteristiche minime: superficie minima coperta mq.15; altezza minima m. 2.70; pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo; pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m. 2; idonei sistemi di protezione anti insetto anche in sostituzione delle reti; illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente; un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere.
- un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione ed almeno dotato di lavandino posto all'esterno del locale WC con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione ad aria.
- sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente.

Requisiti strutturali per le sagre/feste a medio rischio

- il locale preparazione deve essere dotato di tutte le caratteristiche delle sagre a basso rischio ed inoltre deve avere: frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:
- carni crude
- prodotti ittici freschi
- prodotti di gastronomia pronti al consumo
- formaggi, salumi
- verdure
- paste alimentari fresche

Requisiti strutturali per le sagre/feste ad alto rischio

- il locale preparazione deve essere dotato di tutte le caratteristiche delle sagre a medio rischio con una superficie minima destinata alla preparazione non inferiore a mq 20;
- deve inoltre essere presente un abbattitore o altro idoneo sistema in grado di garantire il corretto passaggio da "legame caldo" a "legame freddo" nel rispetto della procedura e dei tempi indicati nei requisiti gestionali minimi.

Requisiti aggiuntivi applicabili a tutte le sagre, feste paesane o manifestazioni assimilabili:

- Tutto il personale deve avere già effettuato la formazione secondo con le modalità previste dalla Delibera 1388/2004 della Regione Toscana e da successive modifiche ed integrazioni.
- È vietato preparare e/o vendere e/o somministrare hamburger e prodotti contenenti uova crude o frutti di mare crudi salvo il caso in cui sia stato predisposto apposito piano di autocontrollo specifico per detti alimenti.

Caratteristiche dei banchi temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti

1. I banchi di vendita temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti sono definiti come un insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale.
Ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, i banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:
a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne (vetrine, dispositivi di copertura dagli agenti atmosferici);
d) nel caso di vendita di formaggi e prodotti lattiero-caseari, insaccati e salumi o altri prodotti deperibili, possedere:
- un adeguato sistema di refrigerazione in relazione alle caratteristiche di deperibilità dei prodotti;
- un adeguato sistema di copertura dell'area di vendita e di lavorazione, contro gli agenti atmosferici e la caduta di particelle contaminanti sugli alimenti e sulle superfici di lavoro;
- nel caso di vendita previo frazionamento, i requisiti di cui al successivo punto 3) lettere b, c, d, e, in relazione alla disponibilità di acqua potabile e superfici di lavoro lavabili e disinfettabili.

2. Le disposizioni di cui al comma 1, lettere b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi, confezionati e non.
Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

3. Per la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:
a) idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo;
b) serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
c) lavello con erogatore automatico di acqua;
d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;
e) adeguato piano di lavoro, lavabile e disinfettabile;
f) nonché rispettare le seguenti prescrizioni:
- i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;
- è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;
- i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatu-

ra delle acque reflue o in apposito serbatoio;
- è vietata la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate solo al momento e su richiesta dell'acquirente;
- scomparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per la vendita di molluschi bivalvi vivi e per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità, con temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi.

4. Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:
a) sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60° e 65°, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto;
b) serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
c) lavello con erogatore automatico di acqua;
d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

5. I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche con l'eccezione dei prodotti preconfezionati all'origine senza alcuna preparazione o manipolazione e fatto salvo il rispetto dei requisiti igienici di cui ai punti precedenti. Non è consentita altresì la produzione delle carni e prodotti della pesca preparati.

ART. 5 - Circoli

Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'art. 86 del T.U.L.P.S. 773/1931, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste nel presente regolamento.

ART. 6 - Depositi all'ingrosso

6.1 Requisiti dei locali

I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, devono possedere i seguenti requisiti:
- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture fenestrate o con impianti di aerazione forzata;
- le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuo, fino ad una altezza di metri 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti. devono essere anche essi in materiale lavabile;
- nel caso di magazzini per alimenti

deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda.

6.2 Movimento veicoli

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.

6.3 Depositi all'ingrosso di prodotti di origine animale (carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne etc.)

Relativamente a tali depositi all'ingrosso si applicano i Regolamenti Comunitari e relative norme nazionali e regionali di attuazione.

ART. 7 - Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

I proprietari dei mezzi di trasporto di cui all'art. 43 dei DPR 327/80 devono dare preventiva comunicazione ai Servizi o UU.OO./UU.FF. Igiene degli alimenti e della nutrizione e/o Veterinaria del tipo di veicolo, delle caratteristiche tecniche dello stesso e del numero di immatricolazione.

ART. 8 - Attività rurali

Le attività rurali inerenti la produzione, trasformazione e vendita di alimenti e bevande di esclusiva produzione aziendale, sono disciplinate dagli articoli seguenti, dalle leggi, delibere ed altre disposizioni regionali inerenti aspetti relativi al settore igienico sanitario e specifiche del comparto agricolo.
Non è soggetta al presente regolamento la produzioni in proprio dei prodotti agricoli per il consumo familiare.
Non rientrano tra le attività rurali, ai fini del presente regolamento, tutte le operazioni di produzione, trasformazione e vendita inerenti materie prime non provenienti dalla medesima azienda agricola.

8.1 - Disposizioni generali

Vengono definite imprese agricole quelle che svolgono attività agricole previste dall'art. 2135 del Codice Civile e quelle qualificate come agricole da disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali.
Con riferimento alla peculiarità delle attività agricole sopra definite si considerano adeguati i requisiti strutturali di seguito elencati.
È consentito effettuare le varie attività di trasformazione del prodotto (vinificazione /fermentazione, invecchiamento, imbottigliamento vino, olio, etichettatura ecc.) all'interno di uno stesso locale, purchè debitamente organizzate e di adeguata ampiezza, in relazione alla quantità di prodotti lavorati. L'obbligo di utilizzare materiale lavabile per pareti e pavimenti, nei locali di lavorazione, deve essere prescritto esclusivamente per gli ambienti o le aree di lavorazione dove effettivamente avviene la lavorazione con esclusione di quelle fasi di produzione nelle quali l'alimento è comunque conservato in recipienti chiusi e quindi non suscettibile di contaminazioni. Si considerano lavabili e disinfettabili le pareti ed i pavimenti che rispondono alle seguenti caratteristiche:

- pareti piastrellate, intonacate a cemento liscio, verniciate con prodotti lavabili ed atossici ecc. per un'altezza minima di 2 ml.
Nel caso di pareti aventi struttura in mattoni od in pietra e' ammesso l'uso di un impermeabilizzante, che riduca l'effetto poroso. Nei locali plurifunzionali la superficie lavabile delle pareti può essere limitata alla porzione ove si svolgono le operazioni che necessitano effettivamente di tale requisito;
- pavimenti in piastrelle, marmo, cemento verniciato con vernice impermeabile ecc.;
-soffitto facilmente pulibile, sia esso liscio (esempio intonacato) e sia con travi, travicelli, legno o piastrelle in cotto etc.

I locali adibiti a conservazione, stagionatura ed invecchiamento di formaggi, salumi, vini ed aceti, pur sottostando agli adempimenti prescritti dal Reg. (CE) 852/2004, possono derogare ai requisiti di microclima ed alle caratteristiche previste per pareti e pavimenti, contemplate dal presente regolamento. Inoltre i locali di deposito di cereali e di ortofrutta, sfusi o in idoneo imballaggio, senza che gli stessi siano stati trasformati, possono derogare dalle caratteristiche dei pavimenti e delle pareti contemplate dal presente regolamento. Qualora le sostanze alimentari non entrino in contatto diretto con l'ambiente di lavoro (per esempio stoccaggio e affinamento del vino in bottiglia, barrique, tino ecc.), i locali devono essere di facile pulizia, senza la necessità che le pareti o il pavimento siano lavabili.

Servizi igienici e spogliatoi per il personale addetto così come definiti dall'Art. 2 del presente documento possono essere anche in altro fabbricato purché facilmente raggiungibili.

Per imprese a carattere familiare che operano sul posto si possono ritenere idonei i servizi igienici e lo spogliatoio siti nell'abitazione dell'imprenditore, purché nella zona di lavorazione vi sia almeno un lavamani, dotato di erogatore di acqua non manuale, distributore di sapone automatico ed asciugamani a perdere.

È permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento e pigiadiraspatura delle uve;
- prima fermentazione in vasi vinari;
- lavaggio, cernita ed insacchettamento ortofrutticoli freschi;
- insacchettamento cereali, castagne e legumi.

La vendita in azienda dei propri prodotti deve essere effettuata in locali adibiti a tale scopo, aventi le caratteristiche strutturali previste del punto 2.12 con esclusione dell'obbligo dei servizi igienici.

Nel caso non vi siano servizi igienici deve comunque essere presente almeno in locali adiacenti un lavamani con comando non manuale, distributore automatico di sapone ed asciugamani a perdere.

E' ammessa la vendita direttamente nei locali di lavorazione o preparazione purché in tempi diversi e in zone appositamente predisposte e dedicate.

8.2 Vinificazione o Fermentazione

È permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di

lavorazione: ricevimento e pigiadiraspatura delle uve.
Lo stoccaggio delle vinacce può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.
Il deposito temporaneo delle vinacce presso le imprese agricole è altresì da considerarsi adeguato se effettuato su superficie impermeabilizzata con telo in materiale plastico: devono essere comunque adottati accorgimenti atti ad evitare fenomeni di sversamento sul terreno.
Nella zona di vinificazione devono inoltre essere presenti: un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda,se necessaria per le operazioni di pulizia e sanificazione; attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia.

8.2.1 Produzione olio (frantoio)

È permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento e lavaggio olive.

Nella zona di produzione olio (frantoio) devono inoltre essere presenti: un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda se necessaria per le operazioni di pulizia e sanificazione;attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia.
Lo stoccaggio delle sanse può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.
Il deposito temporaneo delle sanse presso le imprese agricole è altresì da considerarsi adeguato se effettuato su superficie impermeabilizzata con telo in materiale plastico: devono essere comunque adottati accorgimenti atti ad evitare fenomeni di sversamento sul terreno.

8.2.2 Imbottigliamento olio e vino

Nella zona di imbottigliamento devono essere presenti:

- un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda se necessaria per le operazioni di pulizia e sanificazione;
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia;
- un numero sufficiente di scaffali chiusi od analogo sistema costruiti con materiale liscio, lavabile, impermeabile e facilmente disinfettabile, per il contenimento dei materiali ausiliari occorrenti per l'imbottigliamento (tappi, capsule, fascette, etichette, ecc.);
- locale/zona per il deposito delle bottiglie vuote e deposito/zona per i prodotti finiti;
- sistema di raccolta e smaltimento delle acque reflue dell'insediamento secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

8.3 - Produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti agricoli aziendali

Per le aziende agricole è consentita la preparazione di conserve a base di prodotti vegetali provenienti prevalentemente dalla coltivazione del fondo, in particolare di confetture, marmellate, succhi di frutta, verdure sottaceto e sottosale, verdure sottolio, pomodori conservati nelle varie modalità, salse, ecc., in appositi laboratori, anche polifunzionali, aventi i requisiti igienico sanitari e le caratteristiche strutturali previsti dalla D.G.R.T. n°206/99.
Nel caso di utilizzo di locali adibiti anche ad attività agrituristica i requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche strutturali saranno quelli previsti dall'art. 20 del D.P.G.R. 46R/2004 – regolamento di attuazione della Legge Regionale 30/2003 "Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana".

8.4 - Essiccazione castagne, erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi, erbe officinali, legumi e cereali

L'essiccazione di castagne, erbe aromatiche, funghi, frutta, ortaggi, erbe officinali, legumi e cereali eseguita con metodi naturali senza l'utilizzo di apporti esterni artificiali quali la ventilazione forzata, la produzione di calore o similari può essere eseguita anche in aree esterne, piazzole o tettoie per lavorazioni stagionali e comunque occasionali, purché al riparo da fonti di inquinamento atmosferico e da agenti inquinanti, nel rispetto delle buone tecniche di lavorazione.

ART. 9 - Locale Polifunzionale per azienda agricola

Nel caso in cui nel locale polifunzionale di cui al D.G.R.T. n°206/99 vengano preparati, trasformati e confezionati diverse tipologie di prodotto e/o lo stesso sia adibito alla preparazione dei pasti nell'ambito dell'attività agrituristica, come previsto dall'articoli 20 e 22 del D.P.G.R. 46R/2004, tali operazioni dovranno obbligatoriamente avvenire in momenti diversi.

ART. 10 - Vendita animali vivi

1. Il commercio su area pubblica di animali vivi deve essere esercitato nel rispetto delle norme di polizia veterinaria e di tutela del benessere animale.

2. Tale attività non può essere esercitata nello stesso posteggio né in posteggi contigui dove si effettua la vendita o la preparazione di alimenti.

3. Le condizioni di trasporto ed esposizione degli animali vivi destinati alla vendita su area pubblica devono rispettare i requisiti fissati dalla vigente normativa.

4. Gli animali devono essere adeguatamente protetti dall'irradiamento solare, dalla pioggia, dalle polveri e da qualsiasi altra condizione che ne costituisca un disagio.

5. Gli animali devono essere posti in condizione di evitare il diretto contatto con il pubblico.

ART. 11 - Caseifici annessi ad azienda agricola

1. Oltre ai requisiti generali e tenendo conto delle possibili deroghe citate in premessa al presente capitolo, i laboratori di produzione devono avere locali distinti o aree separati per
- il deposito del latte;
- le operazioni di produzione dei formaggi;
- l'asciugatura dei formaggi;
- la stagionatura e deposito dei prodotti. I depositi devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti finiti qualora la natura degli stessi lo renda necessario.

2. Può essere consentito, in particolari condizioni, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo che i locali sopra distinti siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza; tuttavia dovrà essere garantita perlomeno la separazione tra zone umide e zone asciutte.

3. Il latte crudo utilizzato deve provenire da allevamenti registrati dal Servizio Veterinario competente per territorio e che rispettano i requisiti di cui al Reg. 852 e 853/2004.
Il latte deve essere conservato in idonei refrigeratori a temperatura inferiore a 8°C, se utilizzato nell'arco della giornata, o a 6°C se utilizzato successivamente.
La refrigerazione non è obbligatoria qualora il latte venga trasformato entro due ore dalla mungitura.

4. I locali devono essere:
- costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico - sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari.
A tale scopo è necessaria, tra l'altro, l'installazione di cappa aspirante al di sopra della caldaia destinata al riscaldamento del latte prima dell'aggiunta del caglio;
- con pareti e pavimenti le cui superfici siano, in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali od insetti;
- adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella documentazione planimetrica allegata.

5. Nel locale di lavorazione dovrà essere installato almeno un lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda idonea al consumo umano, non azionabile manualmente.

6. E' consentito l'uso di legno nei locali di stagionatura, purché mantenuto in buone condizioni di manutenzione.

ART. 12 - Laboratori di produzione miele e prodotti dell'apicoltura

L'attività di apicoltura è disciplinata dalla Legge Regionale 27/04/209 n. 21 "Norme per l'esercizio, la tutela e la valorizzazione dell'apicoltura". L'attività di smielatura e confezionamento di prodotti dell'apiario destinati al consumo alimentare umano è soggetta alle disposizioni del presente regolamento.
Non è soggetta al presente regolamento la produzione in proprio di miele e prodotti apiari per il consumo familiare.
È consentito l'esercizio dell'attività con carattere stagionale limitata ad alcuni periodi dell'anno in locali riconosciuti idonei ma utilizzati per le lavorazioni solo in alcuni periodi dell'anno.
I laboratori di smielatura, salve le citate disposizioni particolari per le attività agricole, devono avere i seguenti requisiti:

- pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- pareti rivestite o tinteggiate in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un' altezza di 2 m;
- finestre e porte dotate di protezione contro gli insetti e roditori;
- separazione fra zona o fasi di smielatura e la zona di confezionamento; tale separazione può essere realizzata anche parzialmente o tramite arredi (armadi, ecc.);
- attrezzature idonee preferibilmente in acciaio inossidabile per la smielatura, conservazione e/o maturazione del miele;
- armadietti individuali per gli addetti a doppio scomparto rispettivamente per gli indumenti personali e per quelli da lavoro;

armadietto per i prodotti ed attrezzature per la pulizia;

- armadi per il deposito separato di vasetti, materiale per l'etichettatura, cartoni da imballaggio;
- servizio igienico e spogliatoio ai quali si può derogare se sussistono le condizioni indicate nelle disposizioni generali del presente articolo e se non vi accedono soggetti estranei all'impresa familiare (smielatura consortile).

ART. 13 - Macellazione domiciliare per il consumo privato delle carni

1. La macellazione dei suini e degli ovicaprini presso il domicilio del cittadino, per il consumo familiare delle carni, è consentita ai sensi dell'Art. 13 del R.D. 3298/1928, Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, con le modalità stabilite al Capo 3 della Delibera di Giunta Regionale 745 del 31 agosto 2009, esclusivamente nel periodo dell'anno stabilito dall'Autorità Sanitaria.
La macellazione è consentita anche presso l'allevamento dove il privato cittadino ha acquistato il capo vivo per il consumo del proprio nucleo familiare purché l'allevatore sia in possesso di un locale con le seguenti condizioni igienico-sanitarie minime:

- pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
- pareti rivestite o trattate con mate-

riale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;
- finestre, porte e aperture munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
- lavabo fornito di acqua corrente potabile, calda e fredda, con comando di erogazione non manuale, di dispensatore per sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugamani monouso; è necessaria la presenza di una presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali;
- un sistema di raccolta dei reflui canalizzato alla rete fognaria;
- un adeguato ricambio d'aria;
- le attrezzature necessarie ad impedire che l'animale macellato venga a contatto con il pavimento nelle operazioni successive allo stordimento e dissanguamento;
- attrezzature e utensili idonei, lavabili e disinfettabili.

Le carni non potranno essere destinate al consumo alimentare umano prima che il Medico Veterinario le abbia dichiarate idonee.

L'utilizzo delle carni e dei prodotti derivanti dalla loro lavorazione deve rimanere nell'ambito familiare dell'acquirente, essendo vietato immetterle nel normale circuito commerciale.

ART 14 - Requisiti igienico-sanitari

per la fornitura di piccoli quantitativi di carni, provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola, dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore

Ai sensi delle linee guida applicative del Reg. (CE) 853/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale (accordo Conferenza Stato Regioni Rep. n. 2477 del 09.02.2006) e del Decreto del Presidente della Giunta Regionale Toscana 1 agosto 2006, n. 40/R (Regolamento di attuazione del regolamento (CE) n.852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale) e successive modifiche, è ammessa la fornitura di piccoli quantitativi di carni di pollame e lagomorfi, macellati nell'azienda agricola, dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale posti nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste l'azienda o nel territorio delle province contermini, che forniscono direttamente al consumatore finale tali carni come carni fresche, e nelle quantità massime consentite di cui al successivo punto 2.

Le aziende agrituristiche che effettua-

no somministrazione di pasti possono utilizzare a tale fine i capi eventualmente allevati e macellati presso altre aziende agricole purché nel territorio della provincia e province limitrofe. Oppure capi macellati presso la loro azienda purché da loro allevati
Le quantità massime consentite sono di 10.000 capi annui, complessivamente fra pollame e lagomorfi, e l'attività deve svolgersi nel rispetto delle condizioni stabilite dalla Delibera di Giunta Regionale Toscana n. 746 del 31 agosto 2009.

ART. 15 - Requisiti igienico-sanitari

per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica, dal cacciatore direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore

1. Specie animali cacciabili ai fini della lavorazione e commercializzazione
Ai sensi delle linee guida applicative del Reg. (CE) 853/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale (accordo Conferenza Stato Regioni Rep. n. 2477 del 09.02.2006) e del Decreto del Presidente della Giunta Regionale Toscana 1 agosto 2006, n. 40/R (Regolamento di attuazione del regolamento (CE) n.852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale) e successive modifiche è ammessa la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica abbattuta a caccia, dal cacciatore direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore, posti nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste la zona di caccia o nel territorio delle province contermini, nelle quantità massime consentite di cui al successivo punto 2.

2. Quantità massime consentite
Il limite massimo stabilito per la selvaggina di grossa taglia è di un capo / per cacciatore / anno.
Il limite massimo stabilito per la piccola selvaggina da penna e da pelo è di 500 capi/cacciatore/anno.

3. Provenienza e Rintracciabilità
Il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati, al fine di garantirne la rintracciabilità.
In ogni caso il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedutegli dal produttore primario secondo le disposizioni di cui al Reg. (CE) 178/2002, relative alla rintracciabilità.

4. Requisiti dei locali di lavorazione.
La lavorazione della selvaggina cacciata deve essere effettuata in un apposito locale, avente i requisiti di cui al Reg. 852/2004, con i seguenti requisiti speciali:
a) pavimento lavabile e disinfettabile;
b) pareti rivestite o trattate con materiale lavabile e disinfettabile fino ad

un'altezza di almeno 2 metri;
c) finestre, porte e aperture munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
d) lavabo fornito di acqua potabile calda e fredda con comando di erogazione non manuale, di dispensatore per sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugamani monouso; è ammessa la presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali;
e) attrezzature e utensili idonei, lavabili e disinfettabili;
f) contenitori idonei dotati di chiusura, che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi (ad armadio o pozzetto), destinati esclusivamente a tale uso;
g) contenitori idonei dotati di chiusura per il deposito di scarti della lavorazione, da smaltire conformemente alla vigente normativa (Regolamento CE 1774/2002);
h) spogliatoio e servizi igienici a disposizione degli operatori aventi i requisiti e le dotazioni di cui al presente regolamento.

5. Igiene della lavorazione
Durante la lavorazione devono essere adottate le misure di corretta prassi igienica atte a prevenire la contaminazione primaria e secondaria delle carcasse.
Il locale e le attrezzature devono essere lavate e disinfettate al termine delle operazioni di macellazione. La lavorazione degli animali delle singole specie deve essere effettuata in tempi diversi, previa pulizia e disinfezione.

6. Registrazione
L'avvio dell'attività di cui al presente regolamento è soggetta alla presentazione al Comune della Dichiarazione di Inizio Attività (DIA), ai sensi del Decreto 40/R/2006, da parte del titolare.
Nella DIA il titolare deve indicare in particolare i giorni e gli orari di lavorazione al fine di consentire l'effettuazione del controllo ufficiale da parte del Servizio Veterinario.

- Vendita di capi interi di selvaggina non lavorata: la DIA va presentata al Comune di residenza del cacciatore.
- Vendita di selvaggina lavorata: la DIA va presentata al Comune dove è situato il locale di lavorazione; nei casi di squadre organizzate di caccia, è ammessa la presentazione da parte del Responsabile della squadra di una DIA al Comune dove è situato il locale di lavorazione della selvaggina, allegando l'elenco completo degli iscritti alla squadra stessa.

7. Documentazione e altri adempimenti
Delle lavorazioni effettuate deve essere tenuto un registro in cui sono annotati:
a) la data e la zona abbattimento dei capi lavorati ai fini della commercializzazione;
b) la specie ed il numero dei capi lavorati;
c) il nome del cacciatore che cede la selvaggina;
d) il destinatario finale delle carni, ad eccezione del privato cittadino;
e) la copia del documento di accompagnamento di cui all'allegato 2;
f) gli esiti delle analisi per la ricerca di Trichinella spp. ai sensi del Reg. (CE) 2075/2005.
Nel caso di cessione di un solo capo

di grossa selvaggina all'anno, è sufficiente che il cacciatore conservi la copia del documento di cui al precedente punto d).

- Il singolo capo di selvaggina o la carcassa lavorata devono recare una fascetta o altro sistema di identificazione, indicante il nome del cacciatore e la zona di caccia.
- L'eliminazione degli scarti di lavorazione deve essere effettuata conformemente al Reg. (CE) 1774/2002 e successive disposizioni nazionali e regionali.

8. Prevenzione della Trichinellosi

Le carni dei suidi e degli altri animali selvatici recettivi, restano soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla Trichinella di cui al Reg. (CE) 2075/2005 ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare.

9. Esclusioni

La cessione dei capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell'ambito dei piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati, rientrano in ogni caso nel campo di applicazione del Reg. (CE) 853/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale, e pertanto devono essi devono essere conferiti in un centro di lavorazione Riconosciuto CE ai sensi del medesimo regolamento.

È esclusa dal presente regolamento la selvaggina la cui carne è destinata alla successiva commercializzazione o trasformazione in stabilimenti riconosciuti CE ai sensi del Reg. 853/2004, che deve quindi provenire da un centro di lavorazione Riconosciuto CE.

Non è ammessa inoltre la vendita di carni di selvaggina sezionata.

10. Controllo ufficiale

Le attività di cui al presente regolamento, Registrate ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sono soggette a controllo ufficiale da parte dei servizi veterinari ai sensi del Reg. 882/2004, tramite sopralluoghi programmati basati sulla valutazione del rischio.

11. Clausola di salvaguardia

Viene comunque fatta salva ogni altra disposizione normativa in materia di sicurezza alimentare, etichettatura e commercio delle carni.

Sono fatte inoltre salve le norme in materia venatoria, anche in relazione alle specie cacciabili e ai periodi consentiti.

ALLEGATO 2

GLI ALIMENTI IGIENICAMENTE INCOMPATIBILI

GLI ALIMENTI IGIENICAMENTE INCOMPATIBILI

Il D.Lgs. 31 marzo 1998 n.114 "Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'art. 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997 n.59", che ha determinato l'abolizione delle tabelle merceologiche di cui al D.M. 4 agosto 1988 n°375 e l'unificazione dell'intero settore alimentare, ha in pratica consentito automaticamente a tutti gli esercenti la possibilità di vendere qualsiasi tipo di genere merceologico alimentare, fatte salve le norme igienico sanitarie e le relative autorizzazioni, quando previste.
Durante l'attività di vigilanza nel settore alimentare si rileva sempre più spesso la vendita promiscua, nello stesso banco di esposizione, di prodotti alimentari con diverso profilo di rischio (carni fresche con formaggi, prodotti lattiero caseari con uova o orto-frutta), senza che ci siano a disposizione riferimenti normativi esaurienti o di corretta prassi igienica che possano venire in aiuto agli organi di controllo o alle associazioni di categoria.
Lo scopo del presente documento è appunto quello di proporre una codifica del concetto di incompatibilità igienica degli alimenti, nella fase di vendita al minuto in generale, con una tabella che possa essere di aiuto sia agli OSA che agli organi competenti in materia di sicurezza alimentare, sia nella fase di redazione della DIA e del programma di autocontrollo, che in quella di vigilanza sul commercio su aree private o pubbliche, così come definito dal già citato D.Lgs.114/98.
È un tentativo finalizzato anche all'adempimento di quanto disposto dallo stesso DPR 327/80 che, al comma 4 dell'art. 31, prevede che i requisiti necessari per la vendita promiscua degli alimenti vengano fissati dai regolamenti comunali d'igiene che, in materia di sicurezza alimentare, non esplicano più effetto cogente.

Campo di applicazione:
L'incompatibilità igienica degli alimenti fra di loro riguarda la vendita promiscua di tutti gli alimenti sfusi e di quelli preconfezionati all'origine, solo se posti in vendita previo frazionamento, deperibili e non deperibili, classificati o meno come deteriorabili dal DM 16.12.1993; può riguardare inoltre la vendita promiscua di alimenti sfusi con alimenti in confezione originale o alimenti imballati.
La graduazione del livello di incompatibilità igienica consente di valutare quali accorgimenti mettere in atto per la vendita e/o il deposito nello stesso esercizio delle diverse referenze alimentari.

Gradi di incompatibilità:
Incompatibilità Igienica di Grado Zero - ASSENTE: alimenti che possono essere posti in vendita assieme nello stesso scomparto di vendita, porzionati con le stesse attrezzature (coltelli, taglieri, affettatrici etc.) dallo stesso addetto alla vendita, e conservabili nella stessa cella frigorifera o sullo stesso scaffale senza precauzioni di sorta.
Incompatibilità igienica di Grado 1 - MINIMA: alimenti che devono essere posti in vendita in scomparti diversi dello stesso banco di vendita (divi-

sorio alto almeno 30 cm.), porzionati con attrezzature separate e distinte (coltelli, taglieri, affettatrici etc.) ma dallo stesso addetto alla vendita, e conservabili nella stessa cella frigorifera o sullo stesso scaffale ma non a diretto contatto fra loro.

Incompatibilità igienica di Grado 2 - RELATIVA: alimenti che devono essere posti in vendita in banchi di vendita diversi (ammesso un divisorio totale e completo dello stesso banco di vendita), porzionati con attrezzature separate e distinte (coltelli, taglieri, affettatrici etc.) ma dallo stesso addetto alla vendita, e da conservare in celle frigorifere o scaffali diversi.

Incompatibilità igienica di Grado 3 - ASSOLUTA: alimenti che devono essere posti in vendita in banchi di vendita diversi, porzionati con attrezzature separate e distinte (coltelli, taglieri, affettatrici etc.), da addetti alla vendita diversi, e da conservare in celle frigorifere o scaffali diversi.

Nell'allegata tabella viene codificata l'incompatibilità igienica fra le diverse categorie di alimenti, o generi merceologici, cui può essere fatto riferimento per gli esercizi di vendita di vicinato, per i supermercati ed ipermercati, per la vendita ambulante su mercato coperto, su posteggio e itinerante, su banco temporaneo o autonegozio.
In ordinate ed ascisse sono elencate le medesime categorie di alimenti le quali, incrociandosi fra loro, danno origine ai diversi livelli di incompatibilità.
I diversi gradi di incompatibilità igienica, sono stati pensati tenendo a mente il diverso profilo di rischio dei diversi generi alimentari, in funzione delle potenziali contaminazioni crociate, di natura chimica fisica o microbiologica, in caso di vendita promiscua allo stato sfuso.
Il pre-confezionamento degli alimenti in involgente protettivo (preincarto), da vendersi nell'ambito dello stesso esercizio in banchi a libero servizio, o la fornitura di prodotti in confezione originale da vendersi tal quali al consumatore finale, a volte abbinata all'applicazione del sottovuoto o dell'atmosfera protettiva, sono i possibili accorgimenti tecnici per consentire la vendita di alimenti ASSOLUTAMENTE INCOMPATIBILI fra loro anche nel medesimo esercizio di vicinato o nell'autonegozio.
È naturale conseguenza che i diversi livelli d'incompatibilità igienica, rilevabili nella vendita promiscua allo stato sfuso, sussistono anche nelle precedenti o successive fasi di trasporto per la distribuzione o deposito in attesa della vendita, per cui si rende necessaria l'adozione di precauzioni ugualmente efficaci anche in queste fasi dell'attività.

	1 CFR	2 CFB	3 PPC	4 CC-GC	5 CC-GF	6 SI-FS	7 PBL F	8 PBL S	9 UOVA	10 FV	11 PP FR	12 PP CO	13 MIT	14 PP SE	15 A IM	16 AL CON	17 PP S	18 PAST F	19 GELATO
1) Carni Fresche Rosse	0	1	1	2	2	1	2	2	2	3	3	2	3	2	2	1	3	3	3
2) Carni Fresche Bianche	1	0	1	2	2	1	2	2	2	3	3	2	3	2	2	1	3	3	3
3) Preparazioni di Carne p/cuocere	1	1	0	2	2	1	2	2	2	3	3	2	3	2	2	1	3	3	3
4) Carni Cotte e Gastronomia Cotta Calda	2	2	2	0	2	2	2	1	2	3	3	3	3	2	2	1	2	3	3
5) Prod. Cotti e Gastron. Freddi, semiconserve in recip.	2	2	2	2	0	1	1	1	2	3	3	3	3	1	2	1	2	2	3
6) Salumi ed Insaccati freschi e stagionati	1	1	1	2	1	0	1	1	2	2	3	3	3	0	1	1	2	2	3
7) Prodotti a Base di Latte Freschi, stagionati < 60 gg.	2	2	2	2	1	1	0	1	2	3	3	3	3	1	2	1	2	2	3
8) Prodotti a Base di Latte Stagionati > 60 gg.	2	2	2	2	1	1	1	0	2	3	3	3	3	0	1	1	2	2	3
9) Uova	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	3	3	3	2	1	1	2	3	3
10) Frutta e Verdura	3	3	3	3	3	3	3	3	2	0	3	3	3	2	1	1	2	3	3
11) Prodotti della Pesca Freschi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	2	2	1	2	1	3	3	3
12) Prodotti della Pesca Congelati	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	2	0	2	2	2	1	3	3	3
13) Mitili ed invertebrati marini freschi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	0	2	2	1	3	3	3
14) Prodotti della Pesca salati, essiccati	2	2	2	2	1	0	1	0	2	2	1	2	2	0	1	1	2	3	3
15) Alimenti imballati (cartone e plastica)	2	2	2	2	2	1	2	1	1	1	2	2	2	1	0	1	2	2	2
16) Alimenti confezionati in pellicola alimentare	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1
17) Pane, Pasticceria Secca	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2	1	0	2	2
18) Pasticceria Fresca	3	3	3	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	2	1	2	0	2
19) Gelato	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	1	2	2	0

BIBLIOGRAFIA

• *Guido Bichi - Gli alimenti igienicamente incompatibili*
- Il Nuovo Progresso Veterinario, n°7/2004

COMMISSIONE EUROPEA

Direzione generale
Salute e tutela dei consumatori

PRINCIPALI OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE E DEI MANGIMI

Sicurezza

Gli operatori non devono immettere sul mercato alimenti o mangimi non sicuri

Responsabilità

Gli operatori sono responsabili della sicurezza degli alimenti e mangimi che producono, trasportano, conservano o vendono

Tracciabilità

Gli operatori devono essere in grado di identificare rapidamente ogni soggetto dal quale ricevono o al quale consegnano alimenti

Trasparenza

Gli operatori devono informare immediatamente le autorità competenti qualora abbiano motivo di ritenere che gli alimenti o i mangimi non sono sicuri

Urgenza

Gli operatori devono ritirare immediatamente dal mercato gli alimenti o i mangimi qualora abbiano motivo di ritenere che non sono sicuri

Prevenzione

Gli operatori devono identificare e rivedere regolarmente i punti critici dei loro procedimenti e devono provvedere ad effettuare controlli su di essi

Cooperazione

Gli operatori devono collaborare con le autorità competenti nelle azioni intese a ridurre i rischi

Gli obblighi di cui sopra sono sanciti dalla legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

Per ulteriori informazioni :

http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/foodsafety.htm

Documento redatto a cura di:

Dr. Fulvio Armellini, Direttore Unità Operativa di Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione – Az. U.S.L. n. 8 Arezzo

Dr. Guido Bichi, Direttore Unità Operativa di Igiene degli Alimenti
di Origine Animale – Az. U.S.L. n. 8 Arezzo

e con la collaborazione di:

Confcommercio Arezzo
Confesercenti Arezzo

Coldiretti Arezzo
Confagricoltura Arezzo
Confederazione Italiana Agricoltori Arezzo

Cna Arezzo
Confartigianato Imprese Arezzo

Coordinamento ed elaborazione grafica

FO.AR. Formazione Aretina
Azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Arezzo

Grafica: Alchimie Arezzo - **Stampa:** Arti Grafiche Cianferoni Stia

Finito di stampare Dicembre 2009

Camera di Commercio
Arezzo

Camera di Commercio Industria, Artigianato, Agricoltura di Arezzo
Viale Giotto, 4 - 52100 Arezzo