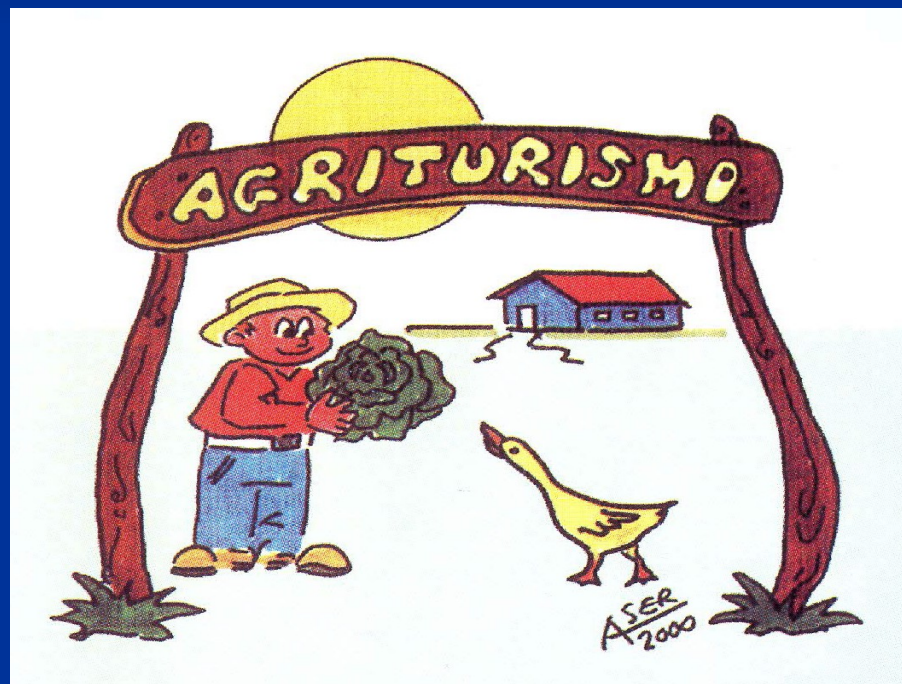


# **Produzione e vendita di prodotti di origine vegetale: requisiti igienico sanitari e procedure di gestione della sicurezza alimentare**

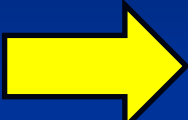


Oristano 11 giugno 2013

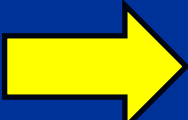
Dr. Roberto Puggioni - Direttore SIAN



**Panoramica sulla Normativa di riferimento e principi fondamentali innovativi del “pacchetto igiene”**



**Reg. CE 852/04: adempimenti di notifica e registrazione imprese, requisiti strutturali locali, impianti e attrezzature, requisiti prodotti alimentari, formazione e igiene del personale**



**Normativa igienico sanitaria regionale, attività consentite, esemplificazioni con riferimento alle situazioni più frequenti nella casistica locale (lavorazione e vendita di prodotti propri ...)**



**Procedure di gestione della sicurezza alimentare (manuali corretta prassi e HACCP)**

# La legislazione comunitaria sulla sicurezza alimentare – il « pacchetto igiene »

**PACCHETTO: diversi Regolamenti che sono interconnessi gli uni agli altri.**

- **Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29/4/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) N. 853/2004 del 29/4/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di O.A.
- **Regolamento (CE) N. 854/2004 del 29/4/2004** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controllo ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- **Regolamento (CE) N. 882/2004 del 29/4/2004** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

# UN NUOVO APPROCCIO LEGISLATIVO

## Principi generali di sicurezza alimentare:

- Responsabilità primaria agli operatori del settore alimentare e dei mangimi
- Interessa tutti i livelli: produzione primaria, trasformazione, distribuzione, scambi/esportazione
- Riguarda tutti gli alimenti, promuove approccio globale ed integrato (“dal campo alla tavola”)» (rintracciabilità)
- L'analisi del rischio è alla base di ogni decisione

# ANALISI DEL RISCHIO

**La legislazione alimentare si basa sull'analisi del rischio costituita da:**

- **VALUTAZIONE DEL RISCHIO**
- **GESTIONE DEL RISCHIO**
- **COMUNICAZIONE DEL RISCHIO**

**processo che interessa gli OSA e l'Autorità Competente**

# LIVELLI DI RESPONSABILITÀ

spetta agli **OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE** (OSA) garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti la loro attività

**spetta agli Organi di controllo:**

- **applicare la legislazione alimentare, controllare e verificare il rispetto delle disposizioni da parte degli operatori del settore alimentare ...**
- **organizzare un efficace sistema ufficiale di controllo per la sorveglianza della sicurezza degli alimenti**

# **IL REGOLAMENTO COMUNITARIO 852/2004**

## **I REQUISITI DELLE IMPRESE ALIMENTARI IN MATERIA DI IGIENE**





# Regolamento Comunitario 852/2004

## DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

**ALIMENTO**: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Sono compresi i vegetali subito dopo la raccolta.

Non sono compresi i vegetali prima della raccolta, i medicinali, i cosmetici, il tabacco, le sostanze stupefacenti o psicotrope, i residui ed i contaminanti;

**ALIMENTI PRONTI**: i prodotti alimentari destinati dal produttore o dal fabbricante al consumo umano diretto senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre ad un livello accettabile i microrganismi presenti;

**AUTORITA' COMPETENTI**: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al Reg. 852/04 o qualsiasi altra autorità cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza;



# DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

**COMMERCIO AL DETTAGLIO**: la movimentazione e/o la trasformazione degli alimenti ed il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso;

**CONSUMATORE FINALE**: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa alimentare;

**DENUNCIA INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.)**: dichiarazione ai sensi dell'art. 19 della Legge 7 agosto 1990, n° 241 e s.m.i. attestante il possesso dei requisiti previsti dai Regolamenti Comunitari, corredata della documentazione prevista;

**FASE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE**: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale;

# DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

- **IMMISSIONE SUL MERCATO**: la detenzione di alimenti a scopo di vendita comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma di cessione, gratuita o a pagamento, nonché la vendita stessa, la distribuzione ed ogni altra forma di cessione;
- **IGIENE DEGLI ALIMENTI**: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un alimento tenendo conto dell'uso previsto;
- **ISPEZIONE**: esame di qualsiasi aspetto concernente gli alimenti, alla salute o al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge;
- **IMPRESA ALIMENTARE**: ogni soggetto pubblico o privato con o senza scopo di lucro che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti;

# DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

- **LEGISLAZIONE ALIMENTARE**: le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e dei mangimi;
- **NON CONFORMITA'**: la mancata conformità alla legislazione alimentare;
- **OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE**: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;
- **PRODUZIONE PRIMARIA**: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;

# DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

- **PRODOTTI PRIMARI**: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;
- **PRODOTTI NON TRASFORMATI**: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi i prodotti che sono stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati, scongelati;
- **PRODOTTI TRASFORMATI**: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche;
- **STABILIMENTO**: ogni unità d'impresa del settore alimentare;
- **TRATTAMENTO**: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compreso il trattamento termico, l'affumicatura, la salagione, la stagionatura, l'essiccazione, la marinatura, l'estrazione, l'estrusione, o una combinazione di tali procedure;
- **S.U.A.P.**: Sportello Unico Attività Produttive del comune

# **Reg. 852/2004**

## **Esclude dal campo di applicazione:**

- **la produzione primaria per uso domestico**
- **la preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti**
- **la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali**

## REG. 852/2004 ART. 6: NOTIFICA/REGISTRAZIONE IMPRESE ALIMENTARI

- Prevede l'attribuzione di un numero di registrazione **(senza preventivo accertamento requisiti)** o di riconoscimento da parte dell'Autorità competente a tutti gli impianti che trattano alimenti
- In Sardegna per gli adempimenti correlati alle notifiche e registrazioni **si applicano le procedure SUAP**

# **Reg. 852/04 ALLEGATO I**

## **PRODUZIONE PRIMARIA**

### **REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA *PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE***



# **ALLEGATO I - parte “A”**

## **DEFINIZIONE DI PRODUZIONE PRIMARIA**

**tutte le fasi della produzione,  
dell'allevamento o della coltivazione dei  
prodotti primari compresi il raccolto, la  
mungitura e la produzione zootecnica  
precedente la macellazione e comprese la  
caccia e la pesca e la raccolta di prodotti  
selvatici**

# ALLEGATO I

## AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:

il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari ***sul luogo di produzione***, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;

il trasporto per la consegna ***dal luogo di produzione allo stabilimento***

# ALLEGATO I

## REQUISITI GENERALI – PRODUZIONE PRIMARIA

- **Nella misura del possibile**, gli OSA, devono assicurare che i prodotti primari siano **protetti da contaminazioni**, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive che i prodotti primari subiranno.
- Gli Osa devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle varie operazioni associate, comprese:
  - **misure di controllo della contaminazione provenienti dall' aria, acqua, mangimi, fertilizzanti, medicinali veterinari, prodotti fitosanitari, magazzinaggio , gestione e eliminazione dei rifiuti.**
  - misure relative alla salute e al benessere animale nonché salute delle piante compresi il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

# ALLEGATO I

## REQUISITI GENERALI – PRODUZIONE PRIMARIA

Gli OSA che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

- Tenere pulite e ove necessario disinfettare le strutture, le attrezzature, contenitori, casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;
- Assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto, e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali;
- Usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- Assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
- Per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;

# ALLEGATO I

## REQUISITI GENERALI – PRODUZIONE PRIMARIA

- Gli OSA che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:
  - Immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
  - Tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni rilevanti per la salute umana;
  - Utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi, come previsto dalla norma pertinente;

# ALLEGATO I

## REQUISITI GENERALI – PRODUZIONE PRIMARIA

- Gli OSA devono adottare opportune **misure correttive** quando sono informati di problemi individuati durante controlli ufficiali.
- Gli OSA che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le **registrazioni**, in particolare riguardanti:
  - L'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocido;
  - L'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che pregiudichi la sicurezza dei prodotti di origine vegetale;
  - I risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni rilevanti per la salute umana.

**A norma del Capo II del Regolamento CE  
852/2004, le attività previste in un  
agriturismo non rientrano nella produzione  
primaria e quindi le caratteristiche strutturali e  
le procedure di autocontrollo dovranno  
conformarsi all'allegato II di tale Regolamento**



# **ALLEGATO II Capitolo I**

## **Requisiti generali**

**applicabili alle strutture destinate agli alimenti  
diversi da quelli indicati nel capitolo III**

**(strutture mobili e/o temporanee – abitazioni private – distributori  
automatici)**

# REQUISITI GENERALI DELLE STRUTTURE 1

- le strutture devono essere tenute pulite, in buone condizioni e sottoposte a manutenzione
- la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:
  - Consentire adeguata manutenzione, pulizia, disinfezione, evitare e ridurre al minimo le contaminazioni in modo che tutte le operazioni vengano svolte in condizioni igieniche
  - Impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa sulle superfici
  - Consentire una corretta prassi igienica, compresa la protezione contro le contaminazioni e la lotta contro gli animali infestanti
  - Ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzino a T° controllata e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata

## REQUISITI GENERALI DELLE STRUTTURE 2

- Deve essere disponibile un **sufficiente numero di gabinetti**, collegati a un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente su locali ove avviene la manipolazione;
- Deve essere disponibile un **sufficiente numero di lavabi**, adeguatamente collocati e segnalati **per lavarsi le mani**. I lavabi devono disporre di acqua fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il **lavaggio degli alimenti** devono essere **separati** da quelli per il **lavaggio delle mani**;
- Si deve assicurare una **corretta aerazione naturale o meccanica**, evitando il flusso di aria da una zona contaminata verso quella pulita. Gli impianti di aerazione devono essere realizzati in modo tale da consentire un facile accesso ai filtri e alle parti che devono essere pulite o sostituite;

**Gli impianti sanitari** devono disporre di un **buon sistema di aerazione, naturale o meccanico;**

Nei locali destinati agli alimenti deve esserci **un'adeguata illuminazione naturale e/o artificiale;**

**Gli impianti di scarico** devono essere progettati e costruiti in modo tale da **evitare contaminazioni;**

Ove necessario, **devono essere previste installazioni adeguate da adibire a spogliatoio per il personale;**

**I prodotti per la pulizia e disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.**

A decorative graphic consisting of several thick, dark blue wavy lines that flow from the right side of the slide towards the bottom left, creating a sense of movement and separating the text blocks.

# ALLEGATO II Capitolo II

## REQUISITI SPECIFICI DEI LOCALI DI PRODUZIONE

I locali destinati alla preparazione, lavorazione o trasformazione degli alimenti devono essere progettati e realizzati in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione tra e durante le operazioni.

In particolare:

- I **pavimenti** devono essere facili da pulire e, **se necessario**, da disinfettare; costituiti da materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico. **Ove opportuno**, la superficie deve assicurare un sufficiente drenaggio;
- le **pareti** devono essere facili da pulire e, **se necessario**, da disinfettare; è richiesto l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad una altezza adeguata;
- I **soffitti** (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo tale da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

.... segue

# ALLEGATO II Capitolo II

## REQUISITI SPECIFICI DEI LOCALI DI PRODUZIONE

### In particolare:

- **Le finestre** e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle apribili verso l'esterno devono essere, **se necessario**, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
- **Le porte** devono avere superfici facili da pulire e, **se necessario**, da disinfettare; devono avere superfici lisce e non assorbenti;
- **Le superfici** (comprese quelle delle attrezzature) **nelle zone di manipolazione degli alimenti** e soprattutto quelle a contatto con questi ultimi, devono essere tenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, **se necessario** da disinfettare; devono essere costituite da materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico;



... segue

# ALLEGATO II Capitolo II

## REQUISITI SPECIFICI DEI LOCALI DI PRODUZIONE

Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti.

Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di acqua calda e/o fredda e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario disinfettato.



# **ALLEGATO II Capitolo III**

**Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici.**

# **ALLEGATO II Capitolo III**

## **REQUISITI STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE**

Le strutture e i distributori automatici debbono, **per quanto ragionevolmente possibile**, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

# ALLEGATO II Capitolo III

## REQUISITI STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE

In particolare, ove necessario:

- Devono essere disponibili **appropriate attrezzature per l'igiene personale** (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
- **Le superfici in contatto col cibo** devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; i **materiali devono essere lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici**;
- Si devono prevedere opportune **misure per la pulizia** e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- Se si prevede il **lavaggio degli alimenti**, occorre che questo avvenga in condizioni igieniche adeguate;

# ALLEGATO II Capitolo III

## REQUISITI STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE

- Deve essere disponibile **un'adeguata erogazione di acqua calda e/o fredda**;
- Devono essere disponibili **attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione** in condizioni igieniche di **sostanze pericolose o non commestibili**, nonché dei **rifiuti liquidi o solidi**;
- Devono essere **disponibili appropriate attrezzature** e impianti per mantenere e controllare adeguate condizioni di **temperature dei cibi**;
- I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, **per quanto ragionevolmente possibile**, i rischi di contaminazione.

# ALLEGATO II Capitolo IV

## TRASPORTO

- I vani di carico dei veicoli e/o contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire una adeguata pulizia e disinfezione.
- I vani di carico dei veicoli e/o contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiali diversi dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
- Se i veicoli e/o contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.
- I prodotti alimentari sfusi, liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta, visibile e indelebile, la dicitura “esclusivamente per prodotti alimentari”.

# ALLEGATO II Capitolo V

## REQUISITI ATTREZZATURE

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulizia e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
- essere installati in modo da consentire una adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

**Segue ....**

# ALLEGATO II Capitolo V

## REQUISITI ATTREZZATURE

- Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.
- Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.



# ALLEGATO II Capitolo VI

## RIFIUTI ALIMENTARI

- **I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto**, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.
- **I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili**, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I **contenitori** devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in **buone condizioni igieniche**, essere **facilmente pulibili** e, **se necessario**, **disinfettabili**.
- Si devono prevedere **opportune disposizioni (procedure)** per il **deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti**. magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, **ove necessario**, al riparo da animali e altri animali infestanti.
- **Tutti i rifiuti** devono essere **eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente** conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

# ALLEGATO II Capitolo VII

## RIFORNIMENTO IDRICO

- Il rifornimento di **acqua potabile** deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, **ove necessario**, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
- Qualora **acqua non potabile** sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa **deve passare in condotte separate e debitamente segnalate**. Le condotte di acqua non potabile non devono essere **raccordate a quelle di acqua potabile**, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.
- Il **ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti** o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere **ottenuto da acqua potabile**. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
- Il **vapore** direttamente a contatto con gli alimenti **non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti**.

# ALLEGATO II Capitolo VIII

## IGIENE DEL PERSONALE

- **Ogni persona** che lavora in locali per il trattamento di alimenti **deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale** ed indossare **indumenti adeguati**, puliti e, ove necessario, protettivi.
- **Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti** o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle...ECC..**deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti** e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.
- **Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate** che lavori in una impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti **deve denunciare immediatamente la propria malattia ....al responsabile dell'impresa alimentare.**

# ALLEGATO II Capitolo IX

## REQUISITI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Una impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.
- Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in una impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
- In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.
- Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati  
segue...

# ALLEGATO II Capitolo IX

## REQUISITI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine **non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute.**
- La catena del freddo non deve essere interrotta. Tuttavia è **permesso derogare** al controllo della temperatura **per periodi limitati**, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purchè ciò non comporti un rischio per la salute.
- **Gli stabilimenti** per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati **devono disporre di locali adeguati**, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

Segue...

# ALLEGATO II Capitolo IX

## REQUISITI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.
- Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di congelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato.
- Dopo lo scongelamento gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.
- Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.



# ALLEGATO II Capitolo X REQUISITI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

- I **materiali** di **confezionamento** devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.
- Le **operazioni** di **confezionamento** e di **imballaggio** devono essere effettuate in modo da **evitare** la **contaminazione** dei prodotti.

Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di **scatole metalliche** e di **vasi in vetro**, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia. I **contenitori** e gli **imballaggi riutilizzati** per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

- I **materiali** di cui sono composti il **confezionamento** e l'**imballaggio** non devono costituire una fonte di contaminazione.

# **ALLEGATO II Capitolo XI**

## **TRATTAMENTO TERMICO**

**I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi:**

- **Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:**
  - **innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;**
  - **impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.**
- **Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli O.S.A. devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.**
- **I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).**



# ALLEGATO II Capitolo XII

## FORMAZIONE

**Gli O.S.A. devono assicurare:**

- che **gli addetti** alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o **abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione**, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
- che **i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento (analisi dei pericoli e CCP)**, o del funzionamento delle pertinenti guide **abbiano ricevuto un'adeguata formazione** per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;
- che siano **rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione** per le persone che operano in determinati settori alimentari.

**ASPETTI IGIENICO SANITARI DELLA  
NORMATIVA REGIONALE AGRITURISMO  
ATTIVITA' CONSENTITE  
I LOCALI "POLIFUNZIONALI"**

# Legge 18/98 art. 1 comma 1

## Definizione di attività agrituristiche

1. Per attività agrituristiche si intendono esclusivamente le attività di ricezione ed ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 3, attraverso l'utilizzazione della propria azienda, in rapporto di connessione e complementarità rispetto alle attività di coltivazione del fondo, silvicoltura, allevamento del bestiame, che devono comunque rimanere principali...

# Legge 18/98 art. 1 comma 2

2. Rientrano tra tali attività:

b) somministrare pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri, ivi compresi quelli a carattere alcolico e superalcolico...anche attraverso l'integrazione parziale di prodotti provenienti da altre aziende agricole sarde collegate per l'esercizio delle Attività agrituristiche.

Sono considerati di **propria produzione** le bevande e i cibi prodotti e lavorati nell'azienda agricola, nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola anche attraverso lavorazioni esterne;

c) **vendere direttamente i prodotti di cui alla precedente lettera b);**

# **Legge Regionale 19 gennaio 2010, n.1**

## **Modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18**

### *Art. 3*

1. La lettera b) del comma 2 dell'articolo 2 è così sostituita:

“b) somministrare pasti e bevande costituiti da prodotti di propria produzione o **provenienti da fornitori iscritti all'elenco regionale**, compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico...

2. Le lettere c) e d) del comma 2 dell'articolo 2 sono così sostituite:

“c) **organizzare degustazioni** e vendere direttamente i prodotti di cui alla lettera b);

# **Legge Regionale 19 gennaio 2010, n.1**

## **Modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18**

Art. 5

### **Interventi riservati all'esercizio della vendita diretta**

**Ai sensi dell'articolo 1, comma 1065 della legge 27 dicembre 2006, n. 296.. OMISSIS...**

**al fine di incoraggiare i consumatori all'acquisto di prodotti agricoli e agroalimentari che abbiano un diretto legame con il territorio di produzione, la Regione promuove la vendita diretta con la realizzazione di aree attrezzate, attraverso l'erogazione di finanziamenti a favore dei comuni.**

# Legge 18/98 art. 7

## **Norme igienico-sanitarie**

- 1. I locali adibiti ad uso agriturismo devono avere i Requisiti strutturali ed igienico-sanitari previsti dal Regolamento Edilizio comunale per i locali di civile abitazione.**

**Nella valutazione di tali requisiti per gli edifici già esistenti, compresi quelli da ristrutturare o adeguare, sono ammesse deroghe ai limiti di altezza e agli indici di illuminazione e di aerazione previsti dalle normative vigenti...**





**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Servizio Veterinario Igiene Alimenti Origine Animale*

# **DISCIPLINA IGIENICO SANITARIA ATTIVITÀ AGRITURISTICHE**

*(Sintesi Direttiva Regionale Aprile 2000)*



L'assessorato Regionale all'Agricoltura e Riforma Agro Pastorale e l'Assessorato dell'igiene e Sanità hanno emanato, nel mese di Aprile 2000, una Direttiva contenente linee di indirizzo e coordinamento al fine di regolamentare l'attività agrituristica nel territorio Regionale.

In tale Direttiva sono precisati, fra l'altro, i requisiti igienico sanitari dei locali, è disciplinata l'attività di macellazione e sono specificate le modalità autorizzative.

Con questo pieghevole l'Azienda U.S.L. n. 5 di Oristano, sintetizzando la Direttiva, intende fornire agli operatori agrituristici del territorio Provinciale e ai soggetti comunque interessati, una guida di facile consultazione per l'osservanza degli adempimenti in materie igienico sanitaria.

Si allega, inoltre, il facsimile di domanda per richiedere il parere sanitario dell'Azienda U.S.L.

**Il Direttore Generale  
(Dr. Eugenio Strianese)**

## **Progetto Azienda U.S.L..n° 5 Oristano**

Dott. R. Puggioni Responsabile S.I.A.N.  
Dott. G. Fadda Responsabile S.I.A.O.A.  
Dott. F. Cossu Dirigente Medico S.I.A.N.

Disegno: Dott. A. Serra Dirigente Medico I.P.

Ristampa: Aprile 2001



## **...LOCALI/LABORATORI “MULTIFUNZIONALI”**

**D. Cosa si può fare’... in quali locali... con quali requisiti...  
si può utilizzare uno stesso locale per lavorazioni diverse’ ad es. la cucina? ..  
A quali condizioni?**

**R. Il “pacchetto igiene” assegna all’OSA la responsabilità di garantire che gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e di verificare che tali disposizioni siano soddisfatte**

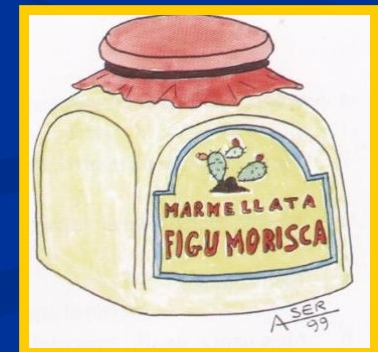
**per il raggiungimento dell’obiettivo l’OSA può scegliere  
le modalità più opportune e ritenute valide.**



# ..ALCUNI ESEMPI

A **TITOLO ESEMPLIFICATIVO**, E' POSSIBILE EFFETTUARE NELLO STESSO LOCALE LE SEGUENTI LAVORAZIONI

- preparazione di alimenti per la somministrazione, compresa la cottura;
- produzione di paste fresche e farcite;
- produzione di confetture, marmellate, conserve e succhi di frutta;
- essiccazione di erbe aromatiche, spezie e frutta;
- realizzazione di prodotti da forno



# CONDIZIONI MINIME DA RISPETTARE

uno stesso locale\* potrebbe essere utilizzato per lavorazioni differenti, a condizione che:

- a) sia sufficientemente dimensionato e strutturalmente idoneo;
- b) le attività siano effettuate in tempi diversi ed intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione; a questo proposito, si dovrà porre la massima attenzione al rischio di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico;
- c) le lavorazioni siano accuratamente descritte nelle procedure autocontrollo (diagrammi di flusso relativi alle singole produzioni e loro collocamento in momenti diversi o giorni differenti);
- d) i quantitativi di prodotti complessivamente ottenuti siano limitati; qualora le lavorazioni dell'attività agrituristica siano orientate particolarmente verso una tipologia produttiva, con quantitativi consistenti di prodotti finiti, è opportuno che siano predisposti appositi locali;
- e) Siano presenti attrezzature adeguate.

*\* Fatte salve norme specifiche in materia di alimenti di origine animale*

# CORRETTA GESTIONE DELLE LAVORAZIONI

La produzione di alimenti salubri e la conseguente tutela della salute pubblica passa sempre attraverso una corretta gestione delle lavorazioni ed una buona conoscenza del processo produttivo da parte dell'imprenditore.

Il corretto comportamento degli operatori e la puntuale applicazione delle procedure predisposte nell'ambito del documento di autocontrollo sono requisiti essenziali per la garanzia di sicurezza degli alimenti somministrati.

Tenendo presente che le attività agrituristiche, si contraddistinguono, oltre che per le lavorazioni piuttosto diversificate, per i limitati quantitativi di produzione.

# ESEMPLIFICAZIONI: CONSERVAZIONE E CONGELAZIONE DI ALIMENTI

E' ammesso il congelamento di ingredienti e semilavorati da utilizzare successivamente nel ciclo produttivo all'interno della stessa attività: è richiesta la disponibilità di idonee attrezzature separate per la congelazione e la conservazione degli alimenti ed il rispetto di adeguate modalità di preparazione degli alimenti da sottoporre al trattamento di congelazione.

Attraverso l'utilizzo di tale tecnica di conservazione le aziende agrituristiche possono più facilmente offrire ed impiegare prodotti provenienti da proprie coltivazioni

Resta fermo l'obbligo della corretta informazione al consumatore, che dovrà essere messo a conoscenza del trattamento subito dall'alimento.

# CONSERVAZIONE E CONGELAZIONE

È necessario che tale modalità di conservazione sia indicata nel piano di autocontrollo, evidenziando le apparecchiature utilizzate e le modalità operative complete.

Nel caso in cui l'azienda intenda procedere alla congelazione di alimenti dovrà possedere attrezzature distinte per la congelazione e per la conservazione in modo da poter garantire il rispetto del mantenimento costante delle temperature.

Gli impianti frigoriferi devono essere in grado di assicurare il raggiungimento della temperatura di  $-20^{\circ}\text{C}$  ed il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a  $-15^{\circ}\text{C}$ , rilevabili con termometro a lettura esterna.

# ABBATTITORE DI TEMPERATURA

l'utilizzo di due differenti congelatori, uno per congelare e l'altro per conservare, è valido e sufficientemente affidabile nel caso di alimenti freschi. Nel caso di alimenti cucinati in loco, invece, tale modalità operativa può rappresentare un rischio.

Pertanto, prima di introdurre l'alimento cucinato nel congelatore si dovrà abbassare la temperatura in modo tale da non danneggiare l'apparecchiatura e non causare un eccessivo innalzamento della temperatura all'interno della stessa, né alterare l'alimento.

Sono assolutamente sconsigliati il mantenimento a temperatura ambiente o il raffreddamento a bagnomaria.

Quindi, per motivi di sicurezza alimentare, l'unica possibilità concessa per congelare preparazioni precucinate è l'utilizzo di un abbattitore di temperatura, con successiva conservazione in congelatore.

# ALCUNE REGOLE PER LA GESTIONE DI ALIMENTI CONGELATI

assicurare un frequente ricambio, evitando disordine ed accumulo di prodotti non sempre ben identificati o con periodi di conservazione eccessivamente prolungati.

pur non essendo fissati dalla norma periodi massimi di conservazione degli alimenti congelati, nel caso di prodotti precucinati è raccomandato di non superare i 30 giorni di conservazione in congelatore.

confezionare in involucri o contenitori idonei per alimenti, resistenti alle normali manipolazioni ed alle basse temperature, sui quali devono essere ben visibili le indicazioni relative a data di congelazione e descrizione dell'alimento.



# ALTRE INDICAZIONI

possono essere congelati solo alimenti in perfette condizioni di **freschezza**;

**non è consentito** effettuare il congelamento di avanzi, alimenti non in perfetto stato di conservazione, alimenti preconfezionati riportanti una data di scadenza o un termine minimo di conservazione;

gli alimenti, prima di essere congelati, devono essere sottoposti ad **idonei trattamenti igienici** (es. lavaggio degli ortaggi e della frutta...); procedere **nel più breve tempo possibile al congelamento**, dopo le lavorazioni;

lo scongelamento dell'alimento, qualora non si proceda alla cottura immediata, deve avvenire rapidamente (ad esempio nel forno a microonde) o a temperatura di frigorifero; **è sconsigliato lo scongelamento a temperatura ambiente**;

**non è consentito effettuare il ricongelamento** di alimenti già decongelati

# CONSERVAZIONE

**in ogni frigorifero deve essere presente un termometro funzionante;**

**controllare frequentemente la temperatura delle celle e degli armadi frigoriferi;**

**evitare lo stivaggio eccessivo per consentire la circolazione dell'aria all'interno del frigorifero deve circolare aria;**

**sistemare i recipienti di metallo o di vetro nella parte inferiore del frigorifero, in modo da evitare sgocciolamenti;**

**coprire sempre i recipienti contenenti alimenti sfusi, in modo da impedire la contaminazione da parte di altri cibi. In generale, evitare contatti tra alimenti confezionati e alimenti non protetti;**

**garantire un'adeguata protezione in modo da prevenire eventuali contaminazioni crociate qualora, in uno stesso frigorifero, vengano depositate derrate alimentari di differente tipologia.**

# **CONSERVE ALIMENTARI, CONFETTURE, MARMELLATE, FRUTTA SCIROPPATA, SUCCHI DI FRUTTA, PUREA DI FRUTTA E SIMILI**

Le modalità di preparazione e conservazione di conserve alimentari, confetture, marmellate, frutta sciroppata, succhi di frutta, purea di frutta e simili sono estremamente importanti ai fini del controllo dello sviluppo di muffe, anche potenzialmente pericolose, e di microrganismi patogeni tra cui, in particolare, il *Clostridium botulinum*.

Le prassi operative definite dovranno essere precise ed attentamente osservate: in base alle stesse, sarà predisposto l'autocontrollo specifico.

Per prevenirne il rischio, quindi, le conserve devono essere sottoposte almeno a trattamento termico di sterilizzazione oppure ad acidificazione tale da assicurare un pH inferiore a 4,6 (è quindi necessario essere dotati di un pHmetro).

L'**aggiunta alle conserve di soluti** (cloruro sodico o zuccheri) o **la parziale essiccazione**, in modo da ottenere un'attività dell'acqua ( $A_w$ ) inferiore a 0,93, deve essere considerato **un trattamento aggiuntivo** che **concorre a ridurre il rischio** di accrescimento del *Clostridium botulinum*, **ma non alternativo** ai due metodi sopra citati

La normale **pastorizzazione** a bagnomaria è **un utile metodo per la distruzione dei germi patogeni non sporigeni** eventualmente presenti nelle conserve.

**Una sterilizzazione efficace (121 °C)** è ottenibile solo con l'uso di autoclave posto alla pressione di 1 atmosfera.

**Non può essere consentita la pastorizzazione, soprattutto artigianale, utilizzando altri sistemi.**

**Pertanto, le aziende agricole che preparano – in un laboratorio autorizzato, anche di tipo polifunzionale – conserve alimentari a base di frutta o verdura destinate alla vendita o impiegate nell'ambito delle attività agrituristiche, dovrebbero disporre di attrezzature per il trattamento termico di sterilizzazione, qualora le conserve abbiano valore di pH uguale o superiore a 4,6.**

**Considerata la gravità del rischio da Clostridium botulinum, particolare attenzione dovrà essere dedicata al documento di autocontrollo aziendale, che, oltre a descrivere le modalità con cui avviene il trattamento delle conserve, dovrà includere la documentazione sulle attività di monitoraggio effettuate in corrispondenza dei punti di controllo critici (CCP).**

**Tale attività di monitoraggio, che nel caso di conserve sottoposte ad acidificazione include la misurazione del pH, va effettuata con frequenza tale da mantenere sottocontrollo i CCP identificati.**

- **Utilizzare alimenti freschi e di ottima qualità:** non utilizzare verdure di scarsa qualità. Eliminare ogni parte di scarto.
- **Pulire accuratamente i prodotti:** un buon lavaggio può eliminare i residui di terra, che spesso contengono le spore di *Clostridium botulinum*. Porre particolare attenzione alle verdure ed ai funghi.
- **Utilizzare conservanti naturali:** aceto, sale e zucchero sono ottimi conservanti naturali. La tossina botulinica non viene prodotta nell'ambiente acido che si crea aggiungendo aceto alla conserva. L'aggiunta di acido salicilico serve anche a questo scopo. Ricordare sempre che questi conservanti naturali, per essere efficaci, devono essere aggiunti in quantità sufficienti. L'acidificazione può essere ottenuta con bollitura in aceto puro da confezioni commerciali, non diluito. Possono anche essere utilizzati additivi acidificanti presenti in commercio: in tal caso, dovranno essere indicati in etichetta.
- L'attività dell'acqua libera può essere mantenuta ai livelli previsti ( $a_w < 0.93$ ) utilizzando **una salamoia** con concentrazioni di cloruro di sodio tra 10% e 33% (da 100g a 333g di sale in un litro d'acqua), oppure con **l'aggiunta di zucchero pari al 60-65% del peso della frutta cruda (600-650g/ Kg di frutta)**.



**Utilizzare contenitori adatti e mantenerli in buone condizioni:** i contenitori di vetro sono da preferire, perché permettono di controllare dall'esterno il contenuto della conserva. I contenitori devono essere asciutti ed in ottimo stato di pulizia e non vanno conservati in ambienti polverosi; devono essere nuovi o sterilizzati prima dell'uso, mentre i coperchi devono essere sempre nuovi; di questi ultimi deve essere attentamente valutata l'integrità della guarnizione. I contenitori ed i coperchi devono essere conservati al riparo dalla polvere, tenendo i vasetti capovolti oppure mantenendo tutto in scatole chiuse o simili.

- **Etichettare i prodotti:** i prodotti invasettati in proprio che vengono somministrati all'interno dell'agriturismo devono essere etichettati indicando almeno il tipo di prodotto e la data di confezionamento. I prodotti invasettati che vengono commercializzati all'esterno dell'azienda devono essere etichettati a norma dell'art. 3 del D.Lgs. 109/92, tenendo altresì conto di quanto previsto dal D.Lgs. 8.2.2006, n. 114 e s.m.i. riguardo alla possibile presenza di allergeni.
- **Conservare in modo adeguato:** mantenere le conserve in ambiente fresco (l'ideale è una temperatura inferiore a 10°C), al riparo dalla luce e da ogni fonte di calore (termosifoni, luce solare, ecc.).
- **Consumare in tempi brevi ed eliminare le conserve difettose:** le conserve contaminate, spesso, non presentano alterazioni visibili. E' bene comunque eliminare la conserva quando presenta un colore sospetto, un sapore anomalo o qualsiasi altro segno che faccia sospettare una conservazione irregolare.

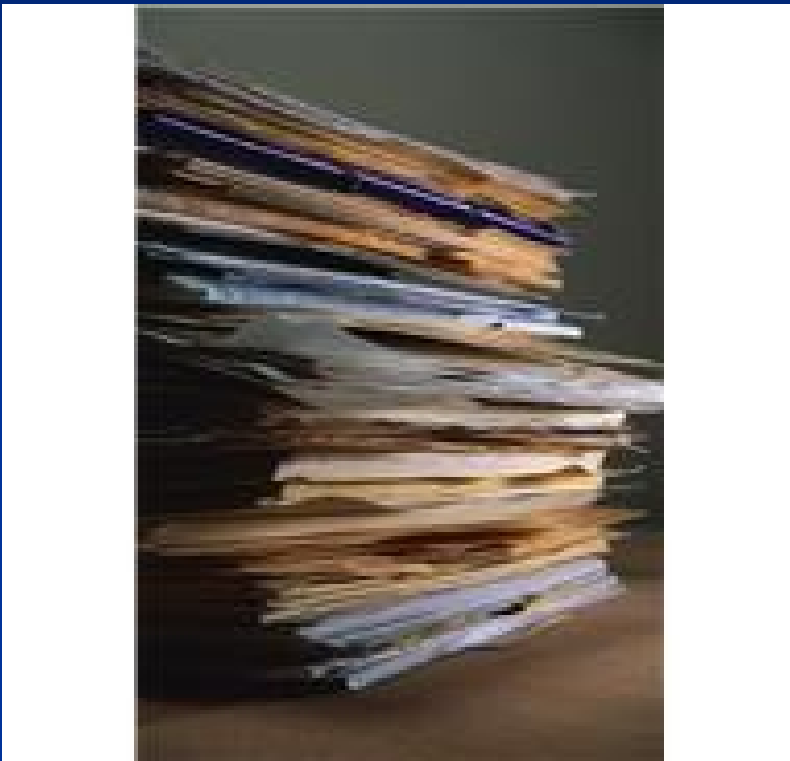


**Per l'avvio di attività di preparazione dei prodotti, è sempre richiesta una relazione tecnica specifica ed approfondita, da allegare alla notifica nel caso di inizio attività o, comunque, da inviare al SIAN per attività già esistenti.**

**Notifica art. 6 852/04 avvio o variazione significativa di attività esistente da inoltrare tramite procedura SUAP**

# LE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

## I MANUALI e l'HACCP



# **I MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA/OPERATIVA**



**Per la predisposizione del documento di autocontrollo si potrà far riferimento, secondo i disposti del Regolamento (CE) 852/2004, ai Manuali di Corretta Prassi validati dal Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali.**

**MANUALI SPECIFICI PER LE AZIENDE AGRICOLE, PRODUZIONE PRIMARIA, TRASFORMAZIONE VENDITA**

# AUTOCONTROLLO

Il Regolamento CE 852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA), non ricompresi nella produzione primaria, predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ossia Analisi dei Rischi – Punti Critici di Controllo, per l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore al fine di individuare idonee misure di prevenzione.

**...è un documento di carattere descrittivo, analitico e gestionale, redatto dal responsabile dell'industria alimentare, in forma autonoma o con la partecipazione di propri consulenti, che stabilisce gli ambiti di attività e le regole interne rivolte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari posti in commercio, stabilendo i punti della filiera produttiva che possono rappresentare un rischio (biologico, chimico, fisico) definendone le possibilità e modalità di controllo, finalizzato a minimizzare il danno conseguente al consumo dell'alimento.**

Il considerando 15 del Regolamento CE 852/2004

*“I requisiti del sistema HACCP... dovrebbero essere abbastanza **flessibili da poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese.***

*... in talune imprese alimentari ... le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo ...*

*... il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.*

Pertanto anche nelle attività agrituristiche è importante predisporre piani di autocontrollo semplici, realistici, comprensibili e agevolmente gestibili.

All'applicazione delle corrette pratiche igieniche è legata anche la formazione del personale che è impiegato nell'attività e che deve possedere un'adeguata cognizione del piano di autocontrollo predisposto, per una corretta applicazione dello stesso.

In azienda deve essere presente un **protocollo operativo riguardante i prerequisiti e le procedure** (es. piani di pulizia, derattizzazione - disinfestazione e ricevimento merci) che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.

Relativamente alle fasi produttive, le procedure potranno essere definite come buone pratiche di lavorazione ed igieniche (GMP e GHP) che non necessitano di particolari documentazioni o registrazioni, oppure come CCP nei casi della presenza di punti critici di controllo (ad esempio il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori, la produzione di conserve e simili, il mantenimento degli alimenti cotti fino al momento della somministrazione).

# ESEMPLIFICAZIONE PIANO

## DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

### Riferimenti Aziendali

Azienda agricola/agriturismo.....

Titolare/Rappresentante legale.....

Sede ed indirizzo.....

Partita IVA.....

### Attività svolte:

- degustazione
- somministrazione piatti freddi
- preparazione e somministrazione di pasti
- vendita diretta dei seguenti prodotti freschi: .....
- trasformazione e vendita diretta dei seguenti prodotti: .....



## **Autorizzazioni aziendali e riferimenti normativi**

La presente scheda è redatta dal responsabile aziendale ai sensi del Reg. CE 852/04 e costituisce la base per l'organizzazione del Piano di autocontrollo igienico sanitario, perché l'azienda agricola/agriturismo:

- è titolare di abilitazione per l'esercizio dell'agriturismo (riferimenti normativi regionali...)
- esplica la vendita diretta al consumatore di prodotti agricolo-alimentari (riferimenti normativi regionali...)
- ha una registrazione ai sensi del Reg. CE 852/04 per i locali e le attività qui di seguito

Indicate:.....

Il responsabile aziendale dell'autocontrollo è il Sig .....

**Il presente documento è stato elaborato dal responsabile aziendale dell'autocontrollo ed è conservato presso la sede aziendale assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.**

### **Servizi di assistenza**

**L'azienda:**

- **gestisce in proprio le attività di autocontrollo**
- **usufruisce di servizi di assistenza tecnica relativi alle procedure di autocontrollo da parte di: .....**



## **Descrizione dell'attività aziendale**

**Materie prime** utilizzate in azienda per le preparazioni alimentari:

Produzione aziendale

Provenienza extra-aziendale

cereali e farine ☐ frutta e ortaggi ☐ carni e salumi ☐ olii e grassi ☐  
uova ☐ latte e derivati ☐ altre: ..... ☐

**L'azienda è dotata di:**

cucina per sola preparazione pasti ☐

cucina polifunzionale ☐

locale per la lavorazione dei prodotti (specializzato e/o polifunzionale) ☐

dispensa, magazzino ☐

cella frigorifera, dispositivo di refrigerazione ☐

locale per la stagionatura dei prodotti ☐

locale per la vendita dei prodotti ☐

altro: ..... ☐

## PROCEDURE

L'azienda ha predisposto le seguenti procedure di autocontrollo la cui applicazione consente di tenere sotto controllo il complesso delle attività aziendali precedentemente descritte. Tali procedure potranno essere successivamente integrate con attività di prevenzione relative ad ulteriori rischi verificati nell'analisi dei processi specifici.

### *Pulizia e disinfezione (GMP)*

I seguenti prodotti sono utilizzati per la pulizia e sanificazione:

- detergenti
- disinfettanti
- altri: .....

Le operazioni di sanificazione avvengono con la seguente cadenza:

Tabella

LOCALE/ATTREZZATURA - PRODOTTO (detergente /disinfettante) - CADENZA

**Situazione di conformità:** superfici sempre pulite che annullano la possibilità di contaminazione microbica.

**Limite critico:** assenza di sporco, di polvere, di unto.

**Monitoraggio:** da effettuare ogni giorno.

**Azione correttiva:** se una superficie non è pulita occorre ripetere l'operazione.

### **Modalità di verifica**

A seconda della superficie:

- **visivo**: vedere se vi sono residui di alimenti o residui di calcare;
- **tattile**: strisciare un dito e avvertire persistenza di unto o di grasso, oppure strisciare un fazzoletto di carta e verificare presenza di sporco o di grasso;
- **olfattivo**: verificare presenza di odori sgradevoli.

### **Acqua potabile**

L'acqua potabile per la preparazione degli alimenti e le operazioni complementari è attinta mediante:

acquedotto pubblico O pozzo artesiano O sorgente O corretta captazione di acque di scorrimento O

**L'azienda documenta la potabilità dell'acqua attraverso:**

copia del contratto di allaccio o delle bollette di utenza in caso di utilizzazione di acquedotto O

analisi periodiche dell'acqua attinta dall'azienda O

documentazione inerente alla manutenzione delle attrezzature di potabilizzazione presenti in azienda O

## **Controllo dei roditori e di altri animali indesiderati (GMP)**

**Il responsabile dell'autocontrollo assicura l'effettuazione di un monitoraggio della presenza di animali indesiderati, attraverso l'esame delle barriere fisiche esistenti (stato delle protezioni a porte, finestre, etc.) e con eventuale posizionamento di esche, nel qual caso attiva una tempestiva disinfestazione.**

**La documentazione dell'effettuazione delle azioni di disinfestazione, in relazione alle diverse modalità, è così definita:**

**• esche utilizzate:.....• planimetria con localizzazione delle esche; • data di posizionamento delle esche; • annotazioni relative al monitoraggio delle esche (data di effettuazione e risultati); • caratteristiche tecniche e tossicologiche dei prodotti (copia delle etichette). • disinfestazione mediante servizi esterni: .....• documentazione comprovante lo svolgimento (es. fatturazione del servizio), date di effettuazione, durata prevista dell'effetto. • altre eventualità modalità di disinfestazione: .....• documentazione relativa alle modalità di lotta ed al controllo dell'efficacia.**

**Il responsabile dell'autocontrollo verifica il buon esito delle attività di disinfestazione e, se necessario, provvede a intensificare o modificare le attività effettuate.**

## ***Smaltimento dei rifiuti (GMP)***

Il responsabile dell'autocontrollo si accerta che i rifiuti delle preparazioni alimentari siano temporaneamente conservati in contenitori con coperchio richiudibile e allontanati dai locali di preparazione con cadenza giornaliera.

## ***Manutenzione***

Il responsabile dell'autocontrollo verifica periodicamente il buon funzionamento degli impianti e programma gli interventi periodici di manutenzione ordinaria.

## ***Etichettatura e presentazione di prodotti***

L'azienda:

- elabora e vende prodotti preconfezionati soggetti all'obbligo di etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/92;
- non vende prodotti preconfezionati.

## **Igiene della persona (GMP)**

Il responsabile aziendale, attraverso la corretta istruzione degli addetti, assicura la buona prassi igienica di tutti gli operatori che in azienda prendono parte alla manipolazione degli alimenti ed alla preparazione dei pasti.

## **Controllo dei fornitori (GMP)**

Ad ogni consegna si effettuano i seguenti controlli:

- **controllo delle condizioni di trasporto**: temperatura, pulizia del mezzo, ordine, separazione delle materie prime;
- **controllo del prodotto**: integrità della confezione, integrità dell'alimento, data di scadenza/TMC, stato organolettico.

Qualora le condizioni di trasporto o la merce non siano conformi a quanto dettato dalla legge o a quanto stabilito, **si rifiuta di prendere in carico** tale merce.

Tali rifiuti vengono annotati sul **registro delle non conformità**, unitamente alle non conformità di altra natura.

La gestione dello stoccaggio degli alimenti va eseguita avendo cura, oltre che di mantenerne scrupolosamente la catena del freddo, di separare i lotti di acquisto in modo da evidenziare nella collocazione sulle scaffalature gli alimenti con data di scadenza o TMC (Termine Minimo di Conservazione) più ravvicinata.

In ogni caso i TMC e le date di scadenza devono essere controllati prima di qualsiasi utilizzo dell'alimento



## IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

Nel presente piano di autocontrollo si ritiene che i CCP per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti siano i seguenti:

### **CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DI STOCCAGGIO**

*Gestione dei punti critici di controllo*

**(CCP) refrigerazione – Temperatura**

Temperatura ideale: tra 0 e 4 °C per prodotti di origine animale, fino a 8 °C per i prodotti vegetali.

Limite critico: 10 °C per i prodotti animali.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

**Azione correttiva:** si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra 5 e 9 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma si può non agire sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico (10 °C), non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima è necessario gettare gli alimenti deperibili se l'anomalia si è protratta oltre le 3-4 ore. L'ortofrutta può essere consumata in tempi brevi.

**Il controllo del CCP va registrato sulla  
Scheda rilevazione temperatura frigoriferi**

# (CCP) CONSERVAZIONE IN CONGELATORE – TEMPERATURA

Temperatura ideale:  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  /  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Limite critico:  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra  $-17\text{ }^{\circ}\text{C}$  e  $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma non si agisce sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico, non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.


In linea di massima si procede in uno dei seguenti modi:

- cottura immediata degli alimenti e utilizzo in giornata;
- cottura immediata degli alimenti, abbattimento della temperatura e utilizzo entro i 3 giorni successivi.

## ***(GMP) Cottura - Temperatura***

La cottura è un GMP. Per talune tipologie di preparazioni carnee può essere consigliabile una verifica della temperatura al cuore del prodotto, che deve raggiungere almeno i 75 °C (ad eccezione del roast-beef, cotto a 52 °C, raffreddato immediatamente in abbattitore di temperatura e tagliato solo al momento della richiesta).

Particolare attenzione va sempre posta alla conservazione dei cibi cotti che, qualora non siano immediatamente somministrati, vanno conservati in rigorosa catena del freddo, per tempi comunque limitati, e protetti da contaminazioni (con particolare attenzione alla contaminazione crociata con altri cibi).

A decorative graphic consisting of several thick, dark blue wavy lines that flow from the bottom left towards the right side of the slide, creating a sense of movement and depth.

## PRINCIPALI RISCHI CONNESSI AL CONSUMO DI ALIMENTI E BEVANDE

TIPOLOGIA DEL RISCHIO	DESCRIZIONE DEL RISCHIO
-----------------------	-------------------------

**BIOLOGICO** • Microrganismi: virus, batteri, lieviti e muffe, parassiti  
• Parassiti e infestanti: acari e insetti, animali

### **CHIMICO**

- Sostanze chimiche naturali nocive proprie dell'alimento
- Sostanze chimiche estranee:
  1. contaminazioni volontarie (es.: additivi, coadiuvanti tecnologici );
  2. contaminazioni da processo (es.: residui da affumicatura);
  3. contaminazioni accidentali (es.: agenti di contaminazione ambientale, detergenti e disinfettanti, metalli pesanti, fitofarmaci, plastiche, radioisotopi)

**FISICO/PARTICELLARE** Vetro, plastica, legno, metallo, oggetti personali, peli, capelli, sassi, terra, polvere

# **CONSERVE VEGETALI**

## **DIAGRAMMA DI FLUSSO PER SOTTACETO**

STOCCAGGIO MATERIA PRIMA

CERNITA

LAVAGGIO

TAGLIO E MONDATURA

LAVAGGIO

SCOTTATURA IN ACETO

SALATURA

SGOCCIOLATURA

AGGIUNTA INGREDIENTI

INVASETTAMENTO (OLIO)

PASTORIZZAZIONE

VENDITA

# **CONSERVE VEGETALI** **DIAGRAMMA DI FLUSSO** **PER MARMELLATE E CONFETTURE**

STOCCAGGIO MATERIA PRIMA

CERNITA

LAVAGGIO

SPICCIOLATURA

SNOCCIOLATURA

MONDATURA

SCOTTATURA

TAGLIO O PASSATURA

COTTURA ( Zucchero)

STOCCAGGIO

INVASETTAMENTO

VENDITA

# **CONSERVE VEGETALI**

## **DIAGRAMMA DI FLUSSO PER SOTTOLI**

**STOCCAGGIO MATERIA PRIMA**  
**CERNITA**  
**LAVAGGIO**  
**TAGLIO E MONDATURA**  
**LAVAGGIO**  
**SCOTTATURA IN ACETO A CALDO O A FREDDO**  
**SALATURA**  
**SGOCCIOLATURA**  
**AGGIUNTA INGREDIENTI**  
**INVASETTAMENTO**  
**PASTORIZZAZIONE**  
**VENDITA**



# **DIAGRAMMA DI FLUSSO** **PASTE FRESCHE ALIMENTARI**

Ricezione materie prime  
Stoccaggio materie prime  
Eventuale preparazione vegetali (precottura)  
Preparazione pasta  
Preparazione prodotto finito ed eventuale farcitura  
Pastorizzazione  
Eventuale confezionamento  
Stoccaggio in frigorifero  
Somministrazione e/o vendita (compreso eventuale trasporto)

# DIAGRAMMA DI FLUSSO PER IL SETTORE VINO

RICEVIMENTO UVA  
PIGIADIRASPATURA  
FERMENTAZIONE (AGGIUNTA SO<sub>2</sub> - LIEVITI - ENZIMI)  
SVINATURA  
CHIARIFICAZIONE  
FILTRAZIONE  
STABILIZZAZIONE TARTARICA  
STOCCAGGIO  
MICROFILTRAZIONE  
IMBOTTIGLIAMENTO  
VENDITA

# DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE DI OLIO

RICEVIMENTO OLIVE  
LAVAGGIO  
FRANGITURA  
GRAMOLATURA  
ESTRAZIONE  
SEPARAZIONE FASE LIQUIDA DA SANSE  
FILTRAZIONE - TRAVASO  
CONFEZIONAMENTO  
VENDITA

# Reg. 178/2002

## Rintracciabilità:

Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

# Reg. 178/2002

## Rintracciabilità:

• In tutte le fasi di

- produzione
- trasformazione
- distribuzione

degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare

# Reg. 178/2002

- **Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di garantire:**
  - **Rintracciabilità a MONTE**: individuare il **fornitore diretto** di materie prime quali un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare (es. imprenditore agricolo, centro raccolta, importatore)
  - **Rintracciabilità a VALLE**: individuare le imprese **alle quali sono stati forniti** i propri prodotti

# Reg. 178/2002

## Rintracciabilità:

- Gli operatori del settore alimentare devono avviare **procedure di ritiro** se ritengono che un alimento non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti.
- Se il prodotto può essere arrivato al consumatore l'operatore **informa i consumatori** in modo efficace ed accurato.



## Bibliografia

### REGIONE PIEMONTE

Deliberazione della Giunta Regionale 7 marzo 2011, n. 11- 1664

Linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari nonché per la somministrazione di pasti e bevande (attività agrituristica) da parte delle aziende agricole

MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA/OPERATIVA VALIDATI  
DAL MINISTERO DELLA SALUTE

# GRAZIE PER L'ATTENZIONE

