

Il Regolamento (CE) n. 178/2002 ha fissato i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituendo l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ;

Il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 ha stabilito le norme generali sull'igiene dei prodotti alimentari;

Il Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 ha stabilito le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ed inoltre ha previsto il riconoscimento per gli stabilimenti che trattano i suddetti alimenti;

Il Ministero della Salute, con Decreto 3 agosto 2011 ha dato disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alle imprese di acquacoltura e agli stabilimenti di lavorazione, ai sensi dell'articolo 4 del D.Lgs 4 agosto 2008, n. 148.



Il Regolamento CE 852/2004 si applica:

- alla **produzione primaria**, comprese le attività di trasporto, magazzinaggio e di manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, purchè tali prodotti non subiscano modificazioni sostanziali;

- il regolamento (art. 1) si applica a tutte le fasi della **produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti**, e all'esportazione;

L'estensione dell'**obbligo** di applicare l'**autocontrollo alla produzione primaria** rappresenta la principale innovazione rispetto alla normativa precedentemente in vigore, coprendo così l'intera filiera agroalimentare.

- al **trasporto** di animali vivi, ed al trasporto **dal luogo di produzione ad uno stabilimento** per i prodotti vegetali e per i prodotti della **pesca** e della caccia.

Il Regolamento **non si applica** alla **fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a piccoli dettaglianti in ambito locale**, intendendo:- per "fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari" la **cessione occasionale e su richiesta** di detti prodotti al consumatore o all'esercente; questa attività di cessione deve essere **marginale** rispetto all'attività dell'azienda produttrice;

- per "**ambito locale**" la **Provincia in cui ha sede l'azienda e le Province limitrofe**.

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita devono essere **registrate**, ove non siano **riconosciute** ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

REGISTRAZIONE-RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI: **tutti** gli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e commercializzano prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del Regolamento 853/2004 devono essere riconosciuti dall'Autorità Sanitaria competente ai sensi dell'art. 4 dello stesso Regolamento.

Ai fini del **riconoscimento**, gli operatori che operano nel settore alimentare dei prodotti di origine animale dovranno presentare domanda corredata da un'idonea documentazione, **per il tramite del SIAV B**, alle Autorità Sanitarie competenti (**REGIONE PUGLIA**), comprovante il rispetto dei requisiti igienico-strutturali

dei locali e delle attrezzature previste dai Regolamenti n. 852-853/2004/CE, nonché la predisposizione delle procedure HACCP. L'Autorità Competente Regionale procederà al riconoscimento dello stabilimento ai sensi del Reg. 852/04 e reg. 853/04.

ruolo delle precedenti autorizzazioni sanitarie: anche nel nuovo testo viene ribadito che "le attività già in possesso di Autorizzazione o Nulla osta sanitario o di una Registrazione ai sensi di specifica normativa di settore, non hanno necessità di effettuare un'ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista dal Reg. 852/2004".

REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI : Che cosa significa in pratica la registrazione delle imprese alimentari? L'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 852/2004 prescrive che le imprese alimentari siano registrate **presso l'autorità competente**. La registrazione ha lo scopo di permettere alle autorità competenti degli Stati membri di sapere dove sono situate le imprese alimentari e quali sono le loro attività, affinché possano effettuare, quando lo ritengano necessario, i **controlli ufficiali** secondo i principi generali di cui all'articolo 31 del regolamento (CE) n. 852/2004, che impone alle autorità competenti degli Stati membri di stabilire le procedure che devono seguire gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che chiedono la registrazione. La registrazione deve consistere in una procedura semplice, per mezzo della quale l'autorità competente, informata dell'indirizzo dello stabilimento e delle attività in esso svolte. Se tali informazioni sono già state notificate, ad esempio nel caso di registrazioni effettuate in relazione a finalità ambientali o di salute degli animali o per altre finalità amministrative, possono anche essere utilizzate ai fini dell'igiene alimentare. Alcune imprese operano nel campo **dell'intermediazione commerciale**, ossia si occupano dei movimenti di prodotti alimentari tra fornitori o tra questi e i dettaglianti, **senza** che ciò implichi necessariamente la **manipolazione** dei prodotti alimentari e neppure il loro **stoccaggio** presso la **sede** dell'impresa (che può in realtà essere costituita solo da un **ufficio**). Purché corrispondano alla definizione di "impresa alimentare" o di "operatore del settore alimentare", **l'obbligo di registrazione** vale anche per queste imprese.6.2.

Il riconoscimento delle imprese alimentari La normativa comunitaria impone che determinate imprese alimentari che trattano prodotti alimentari d'origine animale possano immettere i loro prodotti sul mercato solo se sono state riconosciute dall'autorità competente. Per maggiori informazioni si veda la sezione 4 del documento d'orientamento sull'applicazione di talune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari d'origine animale.6.3. Il riconoscimento delle imprese alimentari a norma della legislazione nazionale Il regolamento consente agli Stati membri di imporre il riconoscimento di imprese alimentari per le quali la legislazione comunitaria (compreso il regolamento (CE) n. 853/2004) non prevede l'obbligo di riconoscimento. Se gli Stati membri ricorrono a questa procedura, la legislazione comunitaria non impone l'uso di un marchio d'identificazione né alcuna restrizione all'immissione sul mercato di prodotti alimentari provenienti da stabilimenti soggetti a una procedura nazionale di riconoscimento.

SETTORE DELLA PISCICOLTURA - D.M. 03/08/2011- SINTESI DEGLI ADEMPIMENTI PER L'OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA : L'AUTORIZZAZIONE SANITARIA VIENE RILASCIATA A:

1) **Imprese d'acquacoltura che allevano pesci;**

2) **Stabilimenti di lavorazione dei prodotti dell'acquacoltura**, riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004, che trattano pesci

Sono derogate dall'autorizzazione sanitaria le tipologie di impianti di cui all'art. 4 comma 4 del D.Lgs 148/08 ovvero:

- gli impianti diversi dalle imprese di acquacoltura in cui gli animali acquatici sono tenuti non a scopi di immissione sul mercato;

- i laghetti di pesca sportiva (*) non direttamente connessi al sistema idrico territoriale;

- le imprese di acquacoltura che commercializzano animali d'acquacoltura soltanto per il consumo umano conformemente all'art. 1, paragrafo 3, lettera c), del Regolamento CE n. 853/2004, ossia alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti della pesca, così come da Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano in merito alle linee guida applicative dei Regolamenti CE 852/2004 e CE 853/2004 in materia di igiene degli alimenti (Accordo Rep. n. 253 del 17 dicembre 2009 e Accordo Rep. n. 59 del 29 aprile 2010), e dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano Rep. n. 2674 del 16 novembre 2006, relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria.

(*) I laghetti di pesca sportiva devono essere tutti registrati in Banca Dati Nazionale.

Quelli non connessi alla rete idrica territoriale, non necessitano di autorizzazione.

Per quanto attiene invece i requisiti per l'autorizzazione dei laghetti di pesca sportiva connessi alla rete idrica, si deve fare riferimento a specifiche disposizioni regionali o delle Province autonome di Trento e Bolzano che tengano conto

COMPITI DEL RESPONSABILE DELL'IMPRESA DI ACQUACOLTURA

- 1) Adottare il **registro integrato** di carico e scarico conforme a quanto previsto dalla nota MinSal 0015496 –P-06/09/2011 ed al relativo allegato 2 (riportato ad ogni buon conto negli allegati A1 e A2 al presente documento) e compilarlo secondo le modalità descritte nell'allegato A del D.M. 3/8/2011 e nella nota MinSal 0001760 - P- 30/01/2012.
- 2) Predisporre un **piano di buone prassi in materia di igiene** ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs 148/08, allo scopo di evitare l'introduzione e la propagazione di malattie, redatto sulla base delle indicazioni contenute nella nota MinSal n. 0015090-P-04/09/2012 "Indicazioni per le buone pratiche igieniche ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs 148/08".
- 3) Individuare, di concerto **con il veterinario Ufficiale della ASL** competente per territorio la **categoria sanitaria** e il livello di rischio dell'azienda tra le categorie/livelli di rischio riportate nella tabella dell'allegato III parte B del D.Lgs 4 agosto 2008 n. 148 e riportato in calce all'allegato B del presente documento.
Al fine di facilitare l'individuazione della categoria sanitaria/livello di rischio, istruzioni specifiche vengono fornite negli allegati B e C al presente documento.
- 4) Predisporre, di concerto **con il veterinario ufficiale della ASL** competente per territorio, il **programma di sorveglianza sanitaria** sulla base della categoria sanitaria/livello di rischio. Può essere utilizzato, per la formalizzazione del predetto programma, il modello di cui all'allegato D al presente documento. Gli esiti dell'avvenuta realizzazione della sorveglianza basata sul rischio, effettuata dal laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici (vedere allegato B al presente documento) deve essere rendicontata per iscritto, riportando le informazioni minime di cui all'allegato G alle presenti linee guida).
- 5) Presentare **l'istanza di autorizzazione** sanitaria **al Servizio Veterinario della ASL** competente per territorio allegando, come previsto dall'allegato D del Decreto 03/08/2011, quanto segue:
 - copia della planimetria dell'allevamento;
 - eventuali referti di laboratorio pregressi attestanti lo stato sanitario dell'azienda;
 - un programma di sorveglianza sanitaria di cui all'art. 11 D.Lgs 4 agosto 2008 n. 148 redatto in funzione della categoria sanitaria e del livello di rischio individuati;
 - il nominativo del laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici;
 - il piano di buone prassi in materia di igiene in allevamento (Quest'ultimo, unitamente al registro di carico/scarico è sufficiente venga reso disponibile in azienda per le verifiche del caso effettuabili dal veterinario ufficiale).

COMPITI DEL RESPONSABILE DELLO **STABILIMENTO** DI LAVORAZIONE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE AI SENSI DI QUANTO PREVISTO DAL DECRETO 3 AGOSTO 2011

Gli adempimenti previsti a carico dei responsabili degli stabilimenti di lavorazione riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 per l'ottenimento dell'autorizzazione ai sensi del D.Lgs 148 del 2008, sono:

1. Presentazione dell'**istanza di autorizzazione** sanitaria al Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria, allegando i seguenti documenti:
 - a) **riconoscimento** conforme al Regolamento CE n. 853/2004;
 - b) informazioni riguardo alla **gestione delle acque reflue**;
 - c) **registro delle movimentazioni** in entrata di **pesce vivo** contenente, ai sensi di quanto previsto dall'allegato A del Decreto 3 agosto 2011, le seguenti informazioni:
 - carico pesce: specie/taglia o dimensione/quantità;
 - provenienza pesce vivo: nome azienda/codice/qualifica sanitaria (ove non disponibile nella BDN);
 - mortalità anomala avvenuta durante il trasporto(sono esclusi dalla tenuta di questi registri gli stabilimenti in diretta connessione con un allevamento ai sensi dell'allegato A del D.M. 3 agosto 2011)
 - d) **manuale di buone prassi** secondo quanto definito dall'allegato B del D.M. 3/10/2011: "la buona prassi igienica adottata dagli stabilimenti di lavorazione ai sensi delle norme igienico-sanitarie che ne regolano l'attività, verificata dal Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio, può essere ritenuta sufficiente ad evitare l'introduzione e la propagazione di malattie infettive; in tale contesto deve essere effettuata e documentata la formazione degli operatori sulle misure di biosicurezza".Gli stabilimenti di lavorazione **NON NECESSITANO** di presentare il **PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA SANITARIA BASATO SULLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO**, ai sensi di quanto previsto dall'allegato C del D.M. 3/8/2011. Devono tuttavia provvedere alla registrazione delle categorie sanitarie delle imprese fornitrici degli animali d'acquacoltura introdotti vivi nello stabilimento e dell'eventuale mortalità anomala riscontrata.

COMPITI DEL SERVIZIO VETERINARIO DELL'AZIENDA SANITARIA

1. Registrazione dell'**allevamento**, in banca dati nazionale (**BDN**) (se ancora non presente) e inserimento delle relative categorie sanitarie (vedere allegato B al presente documento relativo a "indicazioni per l'attribuzione delle categorie sanitarie alle aziende e loro inserimento in BDN").
2. Approvazione della **categoria sanitaria** e del livello di rischio proposto dall'azienda.
3. Rilascio **dell'autorizzazione sanitaria** (se il servizio veterinario è delegato dai servizi veterinari regionali) all'impresa/stabilimento di trasformazione previa verifica degli adempimenti previsti per il responsabile dell'impresa di acquacoltura (quadro 2 del presente documento) o per il responsabile dello stabilimento di lavorazione (quadro 3 del presente documento).
4. In presenza di difetti non sostanziali, il rilascio dell'autorizzazione deve essere accompagnato da indicazioni scritte circa eventuali **misure di adeguamento** ritenute necessarie e la relativa **tempistica** di adeguamento, al fine di garantire il pieno rispetto dei requisiti previsti.
5. Esecuzione, entro sei mesi dal rilascio della autorizzazione sanitaria, di un controllo in azienda diretto alla verifica del livello di applicazione delle misure di buona prassi igienica, del piano di sorveglianza sanitario aziendale nonché della corretta tenuta dei registri.
6. Predisposizione di un programma di controlli ufficiali di cui all'art. 8 del D.Lgs 4 agosto 2008 n.148. Detto programma deve essere almeno conforme ai requisiti previsti dalla tabella di cui all'allegato III

parte B del D.Lgs 148/08 e riportata in calce all'allegato B al presente documento.

7. Per il rilascio dell'attestato di autorizzazione può essere utilizzato il modello di cui all'allegato E al presente documento.

La registrazione delle movimentazioni in entrata ed uscita, conformemente a quanto previsto dalle altre anagrafi, **deve essere effettuata entro tre giorni**

L'eventuale mortalità anomala deve essere riportata nel registro nel più breve tempo possibile.

Il registro di carico/scarico tenuto dalle imprese ai sensi del D.M. 3 agosto 2011 **non è obbligatoriamente vidimato** dalla ASL competente per territorio, fatti salvi gli adempimenti di legge per quanto riguarda il CITES nel caso di registro integrato.

Il servizio veterinario della ASL firma il registro di carico e scarico ogni volta che effettua un controllo, anche se non rileva infrazioni. Inoltre annota in tale registro l'avvenuta compilazione della check list di cui all'allegato F al presente documento. Tali annotazioni vanno effettuate nello spazio riservato alla sorveglianza sanitaria, specificando di volta in volta l'attività di verifica svolta. Qualora il registro di carico e scarico sia tenuto direttamente in BDN, oltre alla data del controllo dovrà essere riportato nel sistema anche il riferimento del veterinario che ha effettuato la verifica.

Inoltre, nel caso un'azienda possieda un mezzo di trasporto e lo utilizzi per le movimentazioni, in ingresso e/o in uscita, di pesci destinati alla propria azienda, i dati relativi alle movimentazioni e al trasporto di tali pesci vanno registrate nel registro di carico-scarico aziendale. Il registro in adozione agli automezzi per il trasporto di pesci vivi (allegato A2 al presente documento) va compilato solo nel caso in cui l'automezzo di proprietà dell'azienda venga utilizzato per effettuare movimentazioni per conto terzi, senza transito dei pesci nella propria azienda.

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE ATTIVITA' ECONOMICHE ARTIGIANALI E COMMERCIALI 9 giugno 2017, n. 91: D. Lgs. n. 126/2016 – Accordo tra Governo, Regioni ed Enti locali concernente l'adozione di moduli unificati e standardizzati per la presentazione delle segnalazioni, comunicazioni e istanze. Approvazione della modulistica unificata per le attività commerciali e delle attività artigianali di acconciatori ed estetisti.

le **amministrazioni comunali (SUAP)**, alle quali le domande, le segnalazioni e le comunicazioni sono rivolte, hanno l'obbligo di pubblicare la **modulistica sul proprio sito istituzionale** entro e non oltre il 30 giugno 2017, anche attraverso il rinvio alle **piattaforme informatiche**;

All'ASL di _____	<u>Compilato a cura del SUAP:</u>
Tramite il SUAP del Comune di _____	Pratica _____
	del _____
	Protocollo _____
Indirizzo _____	☐ Notifica ai fini della registrazione (art. 6, Reg. CE n. 852/2004)
PEC / Posta elettronica _____	

NOTIFICA AI FINI DELLA REGISTRAZIONE

(ART. 6, REG. CE N. 852/2004)

RELATIVA A:

- ☐ **Avvio dell'attività** (Riquadro 1)
- ☐ **Subingresso** (Riquadro 2)
- ☐ **Modifica della tipologia di attività** (Riquadro 3)
- ☐ **Cessazione o sospensione temporanea dell'attività** (Riquadro 4)

1 – AVVIO DELL'ATTIVITA'

1.1. IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO *(Informazione ripetibile nel caso di più stabilimenti)*

Il/la sottoscritto/a

Cognome _____ Nome _____

[illegible]

NOTIFICA l'avvio dell'attività:

☐ in sede fissa

☐ senza sede fissa (es. ambulante, broker) per cui indica la sede in cui è possibile effettuare il controllo di documenti e attrezzature

con sede in _____ prov. | | località _____

C.A.P. | | | | | Stato

indirizzo	n.
-----------	----

Telefono fisso / cell. _____ fax. _____

Altro domicilio elettronico per invio delle comunicazioni inerenti la pratica

1.2. TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

☐ **Produzione primaria** (non destinata all'autoconsumo e non già registrata in altri elenchi)

- ☐ Raccolta di vegetali spontanei
- ☐ Raccolta di funghi e tartufi
- ☐ Produzione di vegetali (permanenti o non permanenti)
- ☐ Centro di raccolta selvaggina cacciata
- ☐ Caccia
- ☐ Pesca
- ☐ Imbarcazioni da pesca
- ☐ Imbarcazioni raccolta molluschi
- ☐ Raccolta molluschi
- ☐ Vendita diretta di uova al consumatore finale
- ☐ Vendita di latte crudo in allevamento

☐ Ristorazione collettiva e pubblica (registrazione ai sensi del regolamento CE n. 852/2004)

- ☐ Centri produzione pasti (compreso catering e banqueting) anche per Utente Sensibile
- ☐ Centri produzione pasti (compreso catering e banqueting) anche per Utente NON Sensibile
- ☐ Somministrazione pasti in mense per Utente Sensibile
- ☐ Somministrazione pasti in mense per Utente NON Sensibile
- ☐ Terminali di distribuzione
- ☐ Ristorazione con somministrazione diretta anche connessa con aziende agricole e del settore ittico
- ☐ Bar e altri esercizi simili
- ☐ Ristorazione in ambito di manifestazioni temporanee (fiere, sagre ecc.) non escluse dal regolamento 852/2004
- ☐ Home restaurant

☐ **Produzione/trasformazione di alimenti anche di origine animale per vendita al dettaglio** (registrazione ai sensi del regolamento CE n. 852/2004)

- ☐ Produzione di vegetali pronti all'uso e precotti
- ☐ Produzione di vegetali congelati
- ☐ Produzione di vegetali secchi e/o tostati comprese le spezie
- ☐ Lavorazione del tè, caffè, zucchero ed altri vegetali per infusi
- ☐ Produzione di bevande alcoliche
- ☐ Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi
- ☐ Produzione di succhi/bevande di frutta e/o ortaggi
- ☐ Produzione di oli e grassi vegetali
- ☐ Produzione di conserve e semiconserve vegetali
- ☐ **Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura**
- ☐ Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole e agrituristiche
- ☐ Lavorazione carne, prodotti e preparazioni a base carne connesso a esercizio di vendita a sede fissa
- ☐ Lavorazione carne, prodotti e preparazioni a base carne connesso a esercizio di vendita ambulante
- ☐ **Lavorazione prodotti della pesca connesso a esercizi di vendita a sede fissa**
- ☐ **Lavorazione prodotti della pesca connesso a esercizi di vendita ambulante**
- ☐ Raccolta (centro conferimento) e lavorazione di prodotti dell'apiario (esclusa prod. primaria)
- ☐ Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti) connessa alla vendita al dettaglio
- ☐ Produzione di alimenti in cucina domestica (home food)

☐ Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento

- ☐ Produzione di pasta fresca
- ☐ Produzione di pasta secca, di cuscus e di prodotti farinacei simili
- ☐ Produzione di pane, pizza e altri prodotti da forno freschi e secchi, piadina, ecc
- ☐ Produzione di prodotti di pasticceria freschi e secchi
- ☐ Produzione di prodotti di gelateria (in stabilimenti registrati ai sensi del reg. 852/2004)
- ☐ Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie
- ☐ Produzione di cibi pronti in genere (prodotti di gastronomia, di rosticceria, di friggitoria, ecc.)
- ☐ Produzione di alimenti in cucina domestica (home food)

☐ **Commercio alimenti e bevande** (registrazione ai sensi del regolamento CE n.852/2004)

- ☐ Cash & Carry
- ☐ **Intermediari - senza deposito - broker**
- ☐ **Commercio all'ingrosso - con deposito**
- ☐ Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in Esercizi di vicinato del settore alimentare
- ☐ Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in attività commerciali aventi le caratteristiche di Media struttura di vendita
- ☐ Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in attività commerciali aventi le caratteristiche di Grande struttura di vendita
- ☐ Commercio al dettaglio per corrispondenza/internet
- ☐ Commercio ambulante a posto fisso
- ☐ Commercio ambulante itinerante - autospaccio
- ☐ Depositi per distributori automatici di alimenti confezionati e bevande
- ☐ Distributori di acqua potabile trattata (cassette dell'acqua e simili)
- ☐ Distributore automatico di latte crudo
- ☐ Distributore automatico di alimenti confezionati e bevande
- ☐ Vendita temporanea (anche nell'ambito di manifestazioni)

☐ Deposito alimenti e bevande conto terzi

- ☐ Deposito conto terzi di alimenti in regime di temperatura
- ☐ Deposito conto terzi di alimenti non in regime di temperatura
- ☐ Piattaforma di distribuzione alimenti
- ☐ Deposito funzionalmente connessi ad esercizi di vendita di alimenti in regime di temperatura
- ☐ Deposito funzionalmente connessi ad esercizi di vendita non in regime di temperatura

☐ Trasporto alimenti e bevande conto terzi

- ☐ Trasporto conto terzi di alimenti in cisterna
- ☐ Trasporto conto terzi di alimenti in regime di temperatura controllata
- ☐ Trasporto conto terzi di alimenti non in regime di temperatura controllata

☐ Altro _____

1.3. INIZIO DELL'ATTIVITÀ

☐ Avvio contestuale alla data di notifica

☐ Avvio con decorrenza dal ____/____/____

(Eventuale)

☐ Termine dell'attività in data ____/____/____

1.4. DICHIARAZIONI

Il/la sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (art. 76 del DPR n. 445 del 2000 e Codice penale), sotto la propria responsabilità,

dichiara:

- che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dal Reg. (CE) 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente eventuali modifiche relative all'attività e/o allo stabilimento, comprese

eventuali modifiche relative al rappresentante legale;

- di consentire i controlli nei locali da parte delle autorità competenti nel caso in cui l'esercizio dell'attività venga svolto presso la propria abitazione;
- (Altro) _____

2 – SUBINGRESSO

2.1. DATI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (O.S.A.) SUBENTRANTE:

Il/la sottoscritto/a

Cognome _____ Nome _____

codice fiscale |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

notifica di subentrare all'O.S.A. ubicato presso il medesimo indirizzo e denominato:

Cognome e Nome oppure denominazione ditta _____

C. F./Partita IVA _____

di cui alla notifica/SCIA prot./n. _____ del |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

2.2. INIZIO DELL'ATTIVITÀ

☐ Avvio contestuale alla data di notifica

☐ Avvio con decorrenza dal |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

(Eventuale)

☐ Termine dell'attività in data |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

2.3. DICHIARAZIONI

Il/la sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (art. 76 del DPR n. 445 del 2000 e Codice penale), sotto la propria responsabilità,

dichiara:

- che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dal Reg. (CE) 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente eventuali modifiche relative all'attività e/o allo stabilimento, comprese eventuali modifiche relative al rappresentante legale;
- di consentire i controlli nei locali da parte delle autorità competenti nel caso in cui l'esercizio dell'attività venga svolto presso la propria abitazione;
- (Altro) _____

☐ Trasporto alimenti e bevande conto terzi

e secchi, piadina, ecc

- ☐ Produzione di prodotti di pasticceria freschi e secchi
☐ Produzione di prodotti di gelateria (in stabilimenti registrati ai sensi del reg. 852/2004)
☐ Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie
☐ Produzione di cibi pronti in genere (prodotti di gastronomia, di rosticceria, di friggitoria, ecc.)
☐ Produzione di alimenti in cucina domestica (home food)

- ☐ Trasporto conto terzi di alimenti in cisterna
☐ Trasporto conto terzi di alimenti in regime di temperatura controllata
☐ Trasporto conto terzi di alimenti non in regime di temperatura controllata

☐ Altro: **Macelleria con annesso laboratorio e cottura nel locale di vendita, al momento e su richiesta del consumatore finale, di carni da asportare.**

3.2. DECORRENZA DELLE MODIFICHE

☐ Avvio contestuale alla data di notifica

☐ Avvio con decorrenza dal / /

3.3. DICHIARAZIONI

Il/la sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (art. 76 del DPR n. 445 del 2000 e Codice penale), sotto la propria responsabilità,

dichiara:

- che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dal Reg. (CE) 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente eventuali modifiche relative all'attività e/o allo stabilimento, comprese eventuali modifiche relative al rappresentante legale;
- di consentire i controlli nei locali da parte delle autorità competenti nel caso in cui l'esercizio dell'attività venga svolto presso la propria abitazione;
- (Altro) _____

▪ 4 – CESSAZIONE O SOSPENSIONE TEMPORANEA DELL'ATTIVITA'

Il/la sottoscritto/a Cognome _____ Nome _____

codice fiscale

Comunica che l'attività di cui alla notifica/SCIA prot./n. _____ del / /

Presso lo stabilimento

con sede in _____ prov. località _____

C.A.P. Stato _____

indirizzo _____ n. _____

☐ cesserà in data / /

☐ sarà sospesa temporaneamente dal / / al /

Note: _____

Data _____

Firma _____

INFORMATIVA SULLA PRIVACY (ART. 13 del d.lgs. n. 196/2003)

Il D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") tutela le persone e gli altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Pertanto, come previsto dall'art. 13 del Codice, si forniscono le seguenti informazioni:

Finalità del trattamento. I dati personali saranno utilizzati dagli uffici nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

Modalità del trattamento. I dati saranno trattati dagli incaricati sia con strumenti cartacei sia con strumenti informatici a disposizione degli uffici.

Ambito di comunicazione. I dati potranno essere comunicati a terzi nei casi previsti dalla Legge 7 agosto 1990, n. 241 ("Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi") ove applicabile, e in caso di controlli sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 ("Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa")).

Diritti. L'interessato può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, di rettifica, di aggiornamento e di integrazione dei dati come previsto dall'art. 7 del d.lgs. n. 196/2003. Per esercitare tali diritti tutte le richieste devono essere rivolte all'ASL.

Titolare del trattamento: ASL competente per territorio

Il/la sottoscritto/a dichiara di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali.

Data _____ Firma _____

Procedura per il "Riconoscimento condizionato" e il "Riconoscimento" Al fine di ottenere il riconoscimento di un nuovo stabilimento, l'operatore del settore alimentare presenta la domanda come da **Modello A-1** (un originale in bollo e una copia in carta semplice) al Direttore dell'U.O. Area B del Dipartimento di Prevenzione, intestata al Dipartimento Politiche della Persona - Ufficio Veterinario ed Igiene Alimenti. La domanda deve essere corredata dalla documentazione prevista, elencata nel modello allegato (in originale o copia conforme e una copia in carta semplice).

Il Direttore dell'U.O. Area B SIAV

- verifica la **correttezza formale** dell'istanza;
- effettua le verifiche necessarie attraverso un **sopralluogo** per accertare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti strutturali (infrastrutture e attrezzature);

esprimendo **parere favorevole** o prescrivendo, se necessario, gli eventuali interventi di adeguamento.

La normativa comunitaria ("Pacchetto igiene" e norme correlate) ha già introdotto criteri di flessibilità, sia nell'applicazione dell'**autocontrollo** e dell'HACCP sia per la gestione dei **controlli ufficiali** nelle piccole imprese di trasformazione alimentare specialmente quando adottano metodi artigianali e/o tradizionali.

A CHI SI RIVOLGE LA **SEMPLIFICAZIONE**?

TIPOLOGIA di ATTIVITA': Settori alimentari in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione

TIPOLOGIE di IMPRESE: ristoranti trattorie ed affini, piccola ristorazione, agriturismo, ristorazione nell'ambito di sagre, terminali di distribuzione o locali di sporzionamento per la distribuzione di pasti prodotti altrove, cucine destinate al servizio di comunità alloggio, centri diurni per le quali siano previste le caratteristiche delle civili abitazioni

LA SEMPLIFICAZIONE NON SI APPLICA

A tutte quelle Imprese alimentari presentano un elevato grado di complessità in ragione di molteplici fattori:

- ☐ Alimenti che hanno subito **trattamenti termici**
- ☐ Alimenti ottenuti con **processi produttivi complessi**
- ☐ Alimenti destinati a particolari categorie di consumatori finali (**categorie sensibili**)
- ☐ Alimenti destinati ad un **mercato di dimensione extranazionale**, comunitaria e/o

Extracomunitaria

- ☐ Produzioni a carattere **Industriale**
- ☐ **GDO**
- ☐ **Ristorazione Collettiva Scolastica ed Aziendale**
- ☐ **Ristorazione Collettiva Ospedaliera ed Assistenziale**

Una gestione semplificata del rischio nelle piccole imprese alimentari, con riduzione degli oneri burocratici spesso non giustificati da un reale bisogno di tutela della salute, viene ritenuta indispensabile non solo per **ridurre i costi e migliorare la competitività delle imprese**, ma anche per **migliorare l'autocontrollo** orientandolo ad azioni di provata efficacia. Parimenti appare indispensabile che analoghi indirizzi siano adottati nell'attività di controllo ufficiale. Tale possibilità non è stata ancora sufficientemente accompagnata da indicazioni operative per il personale che è tenuto ad effettuare la valutazione dei piani di autocontrollo.

La **definizione di microimpresa** fornita dal Reg. 800/08/CE prende spunto dai criteri in base al

fatturato e dal numero di persone occupate al suo interno: un'impresa che occupa **meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo e/o un totale di bilancio annuo non superiore a 2 milioni di euro**. È stato quindi individuato come campo di applicazione del presente documento il seguente contesto: imprese del settore alimentare caratterizzate da un numero di **addetti alle lavorazioni non superiore a 5 unità ovvero imprese del settore alimentare, con numero di addetti comunque non superiore a 10 unità**.

Nelle piccole imprese caratterizzate da un numero molto limitato di addetti i determinanti di rischio sono associati alle conoscenze ed ai comportamenti degli operatori. In questi contesti la corretta conoscenza ed adozione degli adempimenti di base (prerequisiti) sono spesso sufficienti a conseguire l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari, si deve quindi considerare, sulla base del principio di proporzionalità, che gli obblighi sanciti in forza delle norme sull'igiene degli alimenti sono considerati soddisfatti e che non è indispensabile predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP.

È evidente che l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) deve predisporre comunque un **piano di autocontrollo scritto** che comprenda tutte le procedure prerequisite messe in atto, i risultati dei controlli e i provvedimenti adottati a seguito dei risultati di non conformità: in considerazione della natura delle imprese alimentari e degli alimenti da esse trattati è possibile **controllare** gli eventuali **pericoli** applicando **i prerequisiti igienici di base e le corrette prassi igieniche**.

Si ritiene accettabile richiedere alle imprese solo la **registrazione delle non conformità rilevate** (ad esempio, l'incapacità di un apparecchio di mantenere la temperatura corretta). Conservazione di questa documentazione deve permettere all'autorità competente di effettuare una valutazione soddisfacente della gestione del processo produttivo nel tempo. Si considera soddisfacente la **conservazione della documentazione per un periodo non inferiore ai tre anni**.

Inoltre, semplificazioni possono essere adottate anche sui **campionamenti** per la verifica dei criteri di sicurezza alimentare, così come definiti dal Regolamento CE 2073/2005, art. 5 commi 3 e 4 e s.m.i., per i quali, in presenza di dati storici derivati da analisi effettuate in autocontrollo o in controllo ufficiale che determinano l'accettabilità del processo produttivo, **l'operatore può ridurre il numero delle unità campionarie previa comunicazione motivata all'autorità competente**, che evidenzia l'applicazione di procedure efficaci. Il riscontro anche di una sola non conformità relativa ai criteri di sicurezza alimentare, comporta una valutazione dell'accettabilità della partita e delle partite successive, prodotte nelle stesse condizioni, con ripristino delle modalità di campionamento fino al recupero documentato della gestione del processo produttivo.

Se dall'analisi dei rischi effettuata dall'OSA emerge che, nell'ambito della propria attività, esistono fasi del processo in cui è necessaria l'applicazione dell'HACCP per il controllo dei pericoli (per esempio pastorizzazione, pH) sarà necessario applicare integralmente i principi HACCP.

Nell'ambito del presente documento sono considerate **procedure di base** rilevanti, ove pertinenti:

- **la gestione e manutenzione di locali, infrastrutture, impianti ed attrezzature;**
- **il referenziamento fornitori e misure di controllo delle materie prime;**
- **il trattamento dei rifiuti e sottoprodotti alimentari;**
- **la lotta contro gli animali infestanti;**
- **la sanificazione (pulizia e disinfezione);**
- **la qualità dell'acqua;**

- il controllo delle temperature;
- l'igiene e salute del personale;
- la formazione;
- la rintracciabilità (ritiro degli alimenti ed obbligo di informazione delle autorità competenti);
- la gestione dei materiali destinati al contatto con gli alimenti;
- l'utilizzo di additivi ed aromi;
- i criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. 2073/05/CE e s.m.i.).

Oltre una applicazione omogenea sul territorio di questi indirizzi da parte del controllo ufficiale è altrettanto importante prevedere forme di **collaborazione con le associazioni di categoria per la definizione e diffusione di indirizzi per l'autocontrollo nelle microimprese** che, in coerenza con i criteri generali di semplificazione, siano orientati al controllo dei principali determinanti di rischio in queste tipologie di attività valutandone i risultati in termini di impatto e di efficacia.

COME SI PUÒ STRUTTURARE UN **MANUALE SEMPLIFICATO**

La parte operativa

Attività di inizio giornata:

- 1.verifica superfici lavoro
- 2.verifica infestanti
- 3.verifica personale
- 4.verifica funzionamento attrezzature
- 5.verifica postazioni lavaggio mani

Attività di fine giornata:

1. Togliere dalla vendita prodotti scaduti
2. Segregare e identificare gli scaduti
3. Proteggere gli alimenti
4. Eliminare rifiuti
5. Registrare le non conformità

La parte documentale

Documenti

- ☐ Analisi dei pericoli (schematica)
- ☐ Piano di sanificazione
- ☐ Piano di disinfestazione
- ☐ Schede prodotti di pulizia e tempi di conservazione (se previsto)
- ☐ Registrazioni
- ☐ Scheda di Non Conformità
- ☐ Scheda formazione interna
- ☐ Lista fornitori

LOCALI, INFRASTRUTTURE, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Finalità Garantire l'utilizzo di strutture e attrezzature sempre in buone condizioni di manutenzione, evitando l'accumularsi di carenze e/o inconvenienti, per mancata manutenzione di locali, impianti ed attrezzature che possano compromettere l'igiene delle produzioni. Consentire di programmare gli interventi di manutenzione più importanti durante i periodi di fermo lavorativo dell'azienda(vacanze estive,ecc.),anche al fine di evitare blocchi o rallentamenti dell'attività produttiva.	
Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 852/2004 allegato II capitolo I DPGR 3.3.2008, n 2/R:TITOLO II
Documentazione	Planimetria aggiornata dei locali e delle attrezzature presenti e relativa legenda. Registro/scheda non conformità riportante gli interventi effettuati. Libretto di uso e manutenzione o schede tecniche delle attrezzature.
Controllo ufficiale	CONTROLLO SUL CAMPO E' necessario tenere presente che, in taluni casi, strutture ed attrezzature pur non più recenti, dal punto di vista costruttivo, ma con una corretta gestione della manutenzione, riescono a garantire idonee condizioni produttive al pari o meglio di strutture ed attrezzature, pur più recenti, ma non correttamente gestite sotto tale aspetto. Si riportano i punti a cui è necessario prestare maggior attenzione durante il controllo ufficiale sul campo: • aree esterne allo stabilimento pulite ed in buone condizioni, sgombre da materiale estraneo all'attività di lavorazione; • dimensioni e disposizioni dei vari locali idonei al ciclo produttivo; • linee produttive di prodotti diversi, che possano creare rischi di contaminazione crociata, nettamente separate, qualora la separazione sia temporale e non spaziale deve essere dimostrabile e verificabile; • locali di lavorazione e celle frigorifere/frigoriferi con capacità adeguate e di dimensioni sufficienti per evitare eccessivi accumuli di prodotti/materiali consentendo che la lavorazione, manipolazione e conservazione del prodotto avvenga evitando contatti con pareti o altre strutture; • dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato vernice e intonaco non si sfaldino o si stacchino dai soffitti; • residui secchi, polveri o incrostazioni derivanti dalle precedenti attività produttive assenti da pavimenti, pareti e soffitti dei locali dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato; • pavimenti, ove necessario, con una pendenza idonea a favorire il deflusso delle acque reflue verso pozzetti dotati di sifoni e idonea griglia: rilevare la presenza di ristagni di acqua durante l'attività lavorativa; • porte esterne che si chiudano perfettamente e non in cattivo stato di manutenzione (es. presenza di fessure); • porte interne in buono stato di manutenzione: evitare il loro blocco in apertura mediante l'utilizzo di corde, ganci,ecc.; • spogliatoi e bagni separati dalle aree di lavorazione, conservazione o manipolazione del prodotto e in buone condizioni strutturali; • spogliatoi in buone condizioni e dotati di armadietti in numero sufficiente;

	• chiusini di raccolta delle acque dei pavimenti e canaline di drenaggio, ove presenti, pervi e dotati di sifone per impedire l'ingresso di animali/insetti indesiderati; • celle/armadi frigoriferi con capacità adeguate, mantenuti efficienti, con materiale correttamente immagazzinato al fine di evitare l'eccessivo stoccaggio di prodotti: valutare con particolare attenzione la presenza di condensa, il corretto deflusso dell'acqua di raffreddamento e l'idoneo funzionamento del sistema di rilevazione della temperatura; • condotte di scarico dai lavandini correttamente raccordate in maniera che non diffondano acqua sui pavimenti. CONTROLLO DOCUMENTALE • valutare la congruità in relazione alla realtà aziendale; • prendere atto delle eventuali non conformità riscontrate e delle successive azioni correttive con particolare attenzione alle non conformità, di non immediata risoluzione, che possono pertanto essere calendarizzate con uno specifico programma di manutenzione che dovrà, qualora si riferisca a lavori importanti, essere approvato dal servizio incaricato dei controlli; • nel caso di tipologie produttive diverse e qualora non sia possibile, per problemi legati a spazi limitati, operare una netta separazione delle attività mediante l'utilizzo di locali diversi, è necessario accertare la presenza di procedure operative adeguate, che dettaglino i cicli produttivi aziendali riportando le diverse tempistiche di utilizzo di locali e attrezzature, piano di pulizia incluso. In tali casi il controllo ufficiale deve porre particolare attenzione alla valutazione, fatta dall'OSA, in relazione al possibile rischio di contaminazioni crociate che le lavorazioni potrebbero comportare.
--	---

Note

Un'efficace manutenzione è essenziale per garantire il buon funzionamento delle attrezzature ed agevolare la corretta sanificazione, prevenendo così la sopravvivenza e la moltiplicazione di microrganismi. Una manutenzione periodica, che permette di intervenire fin da subito su non conformità delle strutture, è anche meno onerosa.

E' opportuno consentire di programmare gli interventi di manutenzione più importanti durante i periodi di fermo lavorativo dell'azienda (ferie estive, ecc.), anche al fine di evitare blocchi o rallentamenti dell'attività produttiva.

MATERIE PRIME

Finalità Assicurare l'acquisto e l'utilizzo di materie prime che siano adatte alla trasformazione e siano idonee a garantire la sicurezza alimentare del successivo processo produttivo	
Riferimenti legislativi	Reg. (CE) N. 852/2004 Allegato II Capitolo IX: Requisiti applicabili ai prodotti alimentari Reg. (CE) n. 853/2004 Allegato III Sezione IX
Documentazione	Piano di autocontrollo aziendale ed eventuale manuale di corretta prassi operativa approvato. Documenti di accompagnamento. Schede tecniche e documenti comprovanti il rispetto di requisiti specifici di legge, laddove necessario (criteri igienico sanitari e inibenti nel latte crudo, micotossine nelle farine, ecc.). Registro/schede delle NC.

Controllo ufficiale	CONTROLLO SUL CAMPO Verificare che l'OSA: • controlli al ricevimento merci, le caratteristiche organolettiche dei prodotti, la bollatura sanitaria o etichettatura, il rispetto delle temperature di trasporto, l'integrità delle confezioni e data di scadenza o TMC; • se si tratta di prodotti deperibili, effettui lo scarico nei tempi strettamente necessari, limitando al massimo lo stazionamento dei prodotti a temperatura ambiente; • assicuri lo stoccaggio degli alimenti non protetti in modo tale da evitare il contatto con stipiti, porte, pareti e pavimenti delle celle; • eviti il contatto in cella o frigorifero tra prodotti sfusi e confezionati e, qualora gli spazi presenti non garantiscano un'ideale separazione, provveda a proteggere il prodotto sfuso; • metta in atto un sistema che assicuri la corretta rotazione del magazzino, con la verifica periodica delle date di scadenza; • verifichi il corretto grado di ventilazione e umidità interna delle celle in modo da impedire la formazione di condensa. Nel caso si formi condensa, l'OSA dovrà evitare l'uso della cella oppure delimitare l'area spostando i prodotti alimentari esposti, in attesa che intervenga la ditta di manutenzione; CONTROLLO DOCUMENTALE • verifica documenti comprovanti il rispetto di requisiti specifici di legge, laddove necessario; • verifica documenti di accompagnamento;
Note Una materia prima accettata dall'OSA ricade sotto la propria responsabilità, quindi anche una materia prima eventualmente non idonea coinvolge nelle possibili conseguenze non solo il fornitore, ma anche l'OSA. Per questo è importante prestare particolare attenzione a questa fase del processo. Si possono richiedere ai fornitori rapporti di prova delle analisi effettuate sulle materie prime e le schede tecniche dei prodotti forniti. I controlli analitici, se ritenuto opportuno, possono anche essere effettuati in autocontrollo. Gli addetti alle lavorazioni devono essere formati sulla corretta applicazione delle procedure e sulle istruzioni operative presenti nel piano di autocontrollo aziendale.	

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI/SOTTOPRODOTTI ALIMENTARI

Finalità Evitare che i rifiuti ed i sottoprodotti alimentari derivanti dalla lavorazione possano erroneamente rientrare nel circuito produttivo, attirare infestanti e contaminare l'ambiente di lavorazione inficiando l'igiene e la qualità dei prodotti.	
Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 852/2004 allegato II capitolo VI: rifiuti Reg. (CE) n. 1069/2009 Reg. (CE) n. 142/2011 Reg. (CE) n. 1881/2006

Documentazione	Contratti con ditte specializzate incaricate del ritiro dei sottoprodotti/rifiuti (es. oli di frittura). Documenti di ritiro sottoprodotti categoria 3. Registro sottoprodotti. Registro/scheda NC. Autorizzazione ai sensi del Reg. (CE) n. 142/2011 art. 21 punto 2, laddove necessaria.
Controllo ufficiale	CONTROLLO SUL CAMPO Verificare: • che i contenitori per i rifiuti e quelli per i sottoprodotti siano lavabili, sanificabili ed evitino la dispersione di materiali; • che gli stessi siano mantenuti in idonea condizione di manutenzione epulizia; • identificazione chiara ed evidente di rifiuti, sottoprodotti, contenitori e aree dello stabilimento dedicate; • contenitori solidi, a tenuta stagna e riempiti ad un livello tale da impedire lo spargimento dei rifiuti; • modalità di rimozione che evitino la dispersione di materiale; • verifica della corretta tenuta del registro delle partite di sottoprodotti spediti e delle bollette di trasporto dei sottoprodotti categoria 3 se non presente allevamento annesso che utilizzi tutti i sottoprodotti. Verificare il corretto stoccaggio, in appositi contenitori: • dei RIFIUTI: alimentari di origine non animale, imballaggi e materiali di confezionamento, ecc. • dei SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (categoria 3). Sui contenitori deve essere apposta una striscia inamovibile verde alta almeno 15 cm e di una lunghezza tale da renderla evidente. Il deposito all'interno dell'azienda deve essere separato da quello delle carni e refrigerato in contenitori chiudibili oppure in apposita cella frigorifera. CONTROLLO DOCUMENTALE Verificare: • i contratti con ditte specializzate incaricate del ritiro dei sottoprodotti/rifiuti (se necessario); • la tenuta del registro delle partite di sottoprodotti spediti ed i relativi documenti commerciali, delle bollette di trasporto dei sottoprodotti categoria 3 se non presente allevamento annesso che utilizzi tutti i sottoprodotti. • autorizzazione o registrazione ai sensi del Reg. (CE) n. 142/2011 (se necessaria); • rapporti di prova relativi ai controlli microbiologici di cui all'allegato X Capo I del Reg. (CE) n. 142/2011 (se necessario); • registrazione ai sensi dell'art. 9 del Reg. (CE) n. 183/2005 (se necessaria); • autorizzazione allo scarico delle acque reflue, ove richiesto dalle norme; • registro non conformità.
Note Gli addetti alle lavorazioni devono essere formati sulla corretta applicazione delle procedure e sulle istruzioni operative presenti nel piano di autocontrollo o nel manuale di corretta prassi igienica approvato. I resi alimentari non sono considerati sottoprodotti qualora: • la data di scadenza non sia superata;	

- sia rispettata la catena del freddo in fase di trasporto e stoccaggio;
- sia garantita la tracciabilità;
- sia superato il TMC, a condizione che siano ancora presenti tutte le caratteristiche di accettabilità per il consumo umano diretto e per l'uso a cui erano originariamente destinati.

I resi alimentari non sono considerati rifiuti qualora siano bene identificati come merce in attesa di ritiro.

CONTROLLO DEGLI INFESTANTI

Finalità

Attuare sistemi di contenimento e di lotta di animali infestanti che potrebbero provocare le seguenti problematiche: contaminazione delle superfici e dei prodotti in lavorazione tramite il contatto, la presenza di escrementi, il passaggio da zone sporche (esterno dei locali) a zone pulite (interno locali di lavorazione) e il trasporto di parassiti o microrganismi patogeni.

Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 852/2004 allegato II capitolo II: requisiti locali manipolazione, capitolo IX: requisiti applicabili
Documentazione	• Schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti e delle attrezzature utilizzate per il contenimento degli insetti e di altri infestanti (in caso di acquisti di prodotti effettuati direttamente presso rivendite al dettaglio è sufficiente conservare la confezione e le istruzioni per tutto il tempo dell'utilizzo del prodotto). • Planimetria con l'ubicazione dei dispositivi per il controllo degli infestanti. • Contratto con ditta esterna e documenti attestanti gli interventi (qualora previsto) • Registro delle non conformità.
Controllo ufficiale	CONTROLLO SUL CAMPO Verificare: • l'assenza di vegetazione infestante, rifiuti, detriti, materiali ferrosi, legname, attrezzatura in disuso o altro materiale all'esterno dello stabilimento; • l'assenza di cani, gatti, uccelli ecc. in tutti i locali relativi al processo di lavorazione; • l'assenza di insetti volanti o striscianti; • l'assenza di fori, zone di passaggio, fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti e l'isolamento o l'ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche; • la presenza di protezione delle aperture esterne contro gli insetti volanti o blocco delle aperture non protette (per esempio mediante asportazione della maniglia o blocco con vite); • la presenza di pozzetti strutturati in modo tale da impedire l'ingresso di animali camminatori o striscianti; • la corretta gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti della lavorazione; • l'assenza di materiali, confezioni e ingredienti collocati senza lasciare corridoi o passaggi o posti a ridosso delle pareti o in modo tale da non rendere visibile lo spazio tra parete e pavimento per verificare la presenza di animali infestanti o loro segni;

	• l'assenza di segni che dimostrino l'attività di animali o insetti infestanti internamente all'impianto; • la corretta collocazione di erogatori di esca e/o trappole meccaniche o con collanti. CONTROLLO DOCUMENTALE • Verifica delle schede tecniche e di sicurezza
Note Qualora l'impresa sia localizzata in strutture condivise con altre aziende non del settore alimentare la valutazione esterna delle zone deve tener conto dei problemi relativi alle parti comuni. Qualora gli interventi vengano eseguiti da personale della stessa azienda è necessario che chi svolge tali operazioni sia adeguatamente formato e istruito sulle caratteristiche dei mezzi chimici utilizzati (tossicità, persistenza, meccanismi d'azione ecc.). In linea di massima è sconsigliato l'utilizzo di presidi chimici per la disinfestazione all'interno dei locali di lavorazione e deposito, riservandone l'uso alle parti esterne ed in prossimità degli ingressi.	

PROCEDURE SANITARIE (PULIZIA E DISINFEZIONE)

Finalità Eliminare i residui, la sporcizia o le muffe derivanti dalla lavorazione e le polveri che si depositano nelle fasi di interciclo. Creare condizioni avverse alla permanenza e/o alla proliferazione di microrganismi ed infestanti in grado di compromettere l'igiene e la qualità dei prodotti.	
Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 852/2004 allegato II capitolo I: requisiti generali, capitolo II: requisiti locali manipolazione, capitolo V: requisiti attrezzature
Documentazione	Schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia. Piano di pulizia. Registro/scheda non conformità.
Controllo ufficiale	CONTROLLO SUL CAMPO Verificare: • assenza di accumuli di residui di sostanze organiche derivanti da precedenti attività produttive su colonne, porte, stipiti delle porte e altre parti fisse della struttura, nelle parti nascoste e al disotto delle apparecchiature (es. nastri trasportatori, tavoli, carrelli, miscelatori, ecc.); • assenza di accumuli di residui di prodotto, polvere e sfridi di lavorazione in aree difficili da pulire come pareti situate posteriormente ad attrezzature di grandi dimensioni, armadietti o scatole elettriche nelle aree del prodotto edibile; assenza di polvere su condutture sospese, tubature, fili elettrici, luci e qualsiasi altra struttura sospesa nelle aree del prodotto edibile; • che gli ingredienti alimentari siano maneggiati o conservati in maniera corretta, al fine di evitare contaminazioni (es. le spezie siano conservate in contenitori chiusi nel locale delle spezie, i sacchetti di ingredienti conservati nell'area di stoccaggio siano integri, ecc.); • che i prodotti ricevuti e distribuiti da altri stabilimenti siano protetti da polvere, sporco, insetti; • assenza di rifiuti come asciugamani, materiali per l'etichettatura o l'imballaggio nelle aree del prodotto edibile; • che materiale, apparecchiature ed attrezzature che vengono a contatto degli alimenti

	siano privi di segni di corrosione, ruggine, rotture o altri difetti sulle loro superfici, di aree ruvide o nicchie, giunture aperte, squarci, sporgenze, fili interni, bulloni o chiodi sulle loro superfici a contatto con l'alimento o meno; • che parti o componenti (carrucole, cuscinetti o ingranaggi) delle attrezzature, che vengono a contatto degli alimenti e che potrebbero contaminare con materiali estranei il prodotto e le superfici a contatto con l'alimento siano dotate di protezioni; • che materiale, apparecchiature ed attrezzature che vengono a contatto degli alimenti siano costruiti e installati in modo tale da consentire l'ispezione e realizzati in materiali idonei al contatto con gli alimenti e di facile pulizia. CONTROLLO DOCUMENTALE • Verifica delle schede tecniche e di sicurezza.
--	---

Note

I prodotti e gli attrezzi per la pulizia devono essere adeguatamente riposti, in modo da evitare il contatto con alimenti o sostanze o imballaggi destinati a venire in contatto con gli alimenti. I prodotti devono essere contenuti nelle confezioni originali regolarmente etichettate o, in caso di contenitori voluminosi, si può ricorrere al travaso in contenitori chiaramente identificati e diversi da quelli utilizzati per gli alimenti (es. non utilizzare bottiglie dell'acqua minerale).

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Finalità

Garantire che l'acqua utilizzata in tutte le fasi di produzione non rappresenti un rischio di contaminazione. Infatti la presenza di inquinanti organici e chimici nell'acqua utilizzata come ingrediente nei prodotti o per il lavaggio delle attrezzature, delle superfici e per l'igiene del personale può costituire una fonte di contaminazione chimica, fisica e microbiologica per gli alimenti.

Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 852/2004 allegato II capitolo VII: rifornimento idrico Prov. C.P.S.R. 13.1.05 All. A: procedura per il controllo della potabilità dell'acqua Dlgs. 31 del 02.02.2001: attuazione della Dir. 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano Dlgs. 27 del 02.02.2002: modifiche e integrazioni al Dlgs. 31 del 02.02.2001 recante attuazione della Dir. 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano Determinazione dirigenziale Regione Piemonte n. 75 del 26 maggio 2005 "Linee guida per l'attuazione del Dlgs. 31 del 02.02.2001 integrato dal Dlgs. 27 del 02.02.2002 Determina Dirigenziale n.74 della Regione Piemonte del 12/02/09 "Indicazioni operative relative al riconoscimento e alla registrazione delle strutture adibite alla trasformazione del latte in alpeggio" DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258, "Approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11- 1664 del 7.03.2011." e s.m.i.
Documentazione	In tutti i casi: • procedura di controllo dell'idoneità dell'acqua in uso; • planimetria con l'ubicazione della rete idrica con i punti di utilizzo (nei casi in cui la rete interna abbia uno sviluppo ampio, con numerosi rubinetti e possibili intersezioni con altre reti o con condotte di acqua non potabile oppure qualora la normativa lo richieda); • registro/scheda non conformità.

	Se allacciamento all'acquedotto: • Copia contratto fornitura e ultima bolletta (se l'impianto utilizza acqua di acquedotto solo per usi tecnologici) • Copia contratto fornitura, ultima bolletta e copia delle eventuali analisi eseguite in autocontrollo (se l'impianto utilizza acqua di acquedotto per usi tecnologici e produttivi) Se acque di pozzo o da approvvigionamento privato: Per i nuovi attingimenti copia del giudizio di idoneità all'uso rilasciato dal SIAN dell'ASL territorialmente competente e relativa documentazione presentata • Copia delle analisi eseguite in autocontrollo • Documentazione tecnica relativa all'eventuale impianto di potabilizzazione delle acque Se acque di sorgente (alpeggi): • Copia delle analisi eseguite in autocontrollo
Controllo ufficiale	CONTROLLO SUL CAMPO • si effettua un esame visivo-olfattivo dell'acqua da uno o più punti di erogazione che deve essere priva di odori, colori anomali e di tracce di ruggine o scorie; • si valuta il funzionamento dell'eventuale potabilizzatore; • si valuta l'idonea segnalazione delle condutture di acqua non potabile utilizzata per la lotta antincendio, per la produzione di vapore, per la refrigerazione e per altri scopi analoghi; • si valutano le condutture di acqua non potabile che non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso; • in alpeggio si valuta la presenza della recinzione della sorgente e che non ci sia pascolo a monte almeno per 100 metri, che sia stato posizionato uno sgrassatore o grigliato (pigna filtrante) sul tubo di presa, che sia presente una vasca di sedimentazione, che i tubi e le vasche siano in materiale atossico ed inerte, che venga effettuata l'eventuale preventiva clorazione dell'acqua. CONTROLLO DOCUMENTALE • si esamina la procedura prevista nel manuale di autocontrollo; • si valuta la presenza della eventuale planimetria dello stabilimento con l'indicazione dei punti di erogazione dell'acqua; • si verifica il contratto o bolletta di fornitura; • si prende in visione il certificato di idoneità all'uso dell'acqua di pozzo o approvvigionamento privato; • si prende in visione il certificato di idoneità all'uso dell'acqua di pozzo o approvvigionamento privato; • si valuta la documentazione relativa all'eventuale impianto di potabilizzazione; • si valuta il "piano analisi annuale", ove previsto o necessario; • si verifica il rispetto della tempistica dei campionamenti, ove previsti o necessari; • si verificano la conformità dei parametri dei referti analitici e le conseguenti azioni correttive adottate dall'OSA nel caso di non conformità; • si verifica la compilazione del registro delle non conformità in caso di parametri dell'acqua non conformi.
Note L'acqua utilizzata all'interno degli stabilimenti di produzione degli alimenti deve essere potabile, ad eccezione di quella impiegata per la produzione di vapore se non a contatto con gli alimenti, per la lotta antincendio e per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. Le relative condutture, chiaramente distinguibili, non devono consentire usi diversi che possano rappresentare una fonte di contaminazione per gli alimenti. È opportuno che la procedura preveda anche le azioni che assicurino la sicurezza alimentare in caso di emissione di Ordinanza sindacale di non uso o uso condizionato dell'acqua potabile.	

CONTROLLO TEMPERATURE

Finalità

Garantire in tutte le fasi della propria attività il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle temperature previste durante le fasi di lavorazione, magazzinaggio e trasporto al fine di controllare la presenza di microrganismi attraverso l'uso del calore, l'utilizzo del freddo, la combinazione di entrambi.

Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 852/2004 Capo I articolo 4: requisiti generali e specifici in materia d'igiene Allegato II Capitolo I: requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti, Capitolo IV: trasporto, Capitolo IX: requisiti applicabili ai prodotti alimentari, Capitolo XI: trattamento termico Reg. (CE) n. 853/2004 Allegato II Sezione IX CAPITOLO II Igiene nelle aziende produttrici di latte Allegato III Sezione I Capitolo VII: magazzinaggio e trasporto, Sezione V Capitolo III: igiene durante e dopo la produzione
Documentazione	Registro/scheda NC (in caso di anomalie riscontrate in fase di verifica delle temperature l'operatore deve avere riportato la problematica sul registro/scheda delle non conformità ed avere predisposto un'azione correttiva).
Controllo ufficiale	CONTROLLO SUL CAMPO • verificare che tutte le attrezzature (cella frigorifera, armadi frigoriferi, ecc.) siano dotate di un termometro, preferibilmente esterno, per permettere la misurazione della temperatura in ogni momento, in maniera da consentire il rispetto dei limiti di legge; • constatare visivamente il valore numerico che compare all'esterno della cella o di un termometro dell'apparecchiatura frigorifera, ed eventualmente rilevare la temperatura mediante misurazioni con la strumentazione in dotazione. CONTROLLO DOCUMENTALE • verifica della corretta applicazione dei valori tempi/temperature riportati sulle schede utilizzate dall'OSA nelle operazioni di cottura/pastorizzazione/sterilizzazione; • verifica dell'idoneità delle azioni correttive intraprese in caso di non conformità; • verifica del corretto funzionamento dei sistemi di rilevazione della temperatura e della relativa documentazione (eventuale modalità di taratura).

Note

In considerazione dell'importanza delle temperature per la salubrità degli alimenti, i limiti di accettabilità dovranno essere codificati secondo la normativa vigente e/o bibliografia e/o altro sistema validato dall'OSA.

Gli addetti alle lavorazioni devono essere formati sulla corretta applicazione delle procedure e sulle istruzioni operative presenti nel piano di autocontrollo o nel manuale di corretta prassi operativa approvato.

Gli strumenti di misurazione usati (termometri dei frigoriferi o celle, termometri o sonde a mano) devono sempre essere affidabili nel funzionamento, per cui è necessario prevederne una verifica periodica da inserire nel capitolo di manutenzione delle attrezzature e strutture. La taratura di termometri può essere effettuata utilizzando campioni di temperatura costituiti dal punto di fusione del ghiaccio o dal punto di ebollizione dell'acqua oppure confrontando il termometro di un'attrezzatura con un termometro certificato.

IGIENE E SALUTE DEL PERSONALE

Finalità Evitare la contaminazione del prodotto, da parte degli operatori, durante le fasi di lavorazione.	
Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 852/2004 Allegato II Capitolo VIII: igiene del personale
Documentazione	Registro/schede delle non conformità. Eventualmente schede da appendere nel locale spogliatoio, nei servizi igienici e nel locale di lavorazione che servono da promemoria su come comportarsi correttamente.
Controllo ufficiale	CONTROLLO SUL CAMPO Verificare che: • gli abiti civili e gli oggetti personali (portafogli, borsette, scarpe ecc.) non siano nelle aree del prodotto edibile; • durante le operazioni di lavorazione di alimenti, il personale non indossi oggetti di gioielleria, come orologi da polso, braccialetti e anelli; • corretto utilizzo dell'armadietto negli spogliatoi evitando la presenza di materiale estraneo e la promiscuità tra gli abiti da lavoro e quelli personali; • il personale si lavi le mani prima di iniziare a lavorare e ad ogni ripresa del lavoro dopo interruzioni (manipolazione di prodotti diversi, pause, accesso ai servizi igienici ecc.); • foruncoli, tagli, ferite di qualsiasi genere siano protetti con cerotti, bendaggi idonei e, se sulle mani, con guanti in monouso o in materiale sanificabile; • in caso di sintomi riferibili a malattie gastrointestinali o a infezioni orofaringee e dell'albero respiratorio il personale abbia preso opportune precauzioni (esempio uso di mascherine naso-bocca, lavaggio normale e disinfezione delle mani dopo l'uso dei servizi igienici ecc.); • non si consumino cibi o bevande e non si fumi all'interno dei locali di lavorazione; • assenza di spazzatura o rifiuti sul pavimento dei locali in uso compresi i bagni; • i servizi igienici siano funzionanti e con carta igienica disponibile; • i lavandini siano provvisti di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso.
Note Se lo stesso operatore svolge frequentemente in tempi diversi tutte le operazioni spostandosi continuamente fra le varie postazioni di lavoro si possono verificare contaminazioni particolarmente importanti. Pertanto l'igiene, l'educazione del personale ed il controllo della contaminazione crociata sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità delle produzioni.	

FORMAZIONE

Finalità Formare e aggiornare gli addetti alla lavorazione sui principi igienici di base e sulla corretta operatività all'interno dell'impresa onde evitare situazioni e comportamenti che possano compromettere una qualsiasi fase dell'attività di lavorazione con conseguenti non conformità che potrebbero, nei casi più gravi, pregiudicare la salubrità degli alimenti manipolati. Formare e aggiornare il personale, in base al ruolo occupato nell'azienda ed alla competenza individuale, sui contenuti del piano aziendale di autocontrollo o del manuale di corretta prassi igienica approvato.	
Riferimenti legislativi	Reg. CE 852/04 allegato II capitolo XII formazione Accordo Conferenza Stato-Regioni "Linee guida applicative del Reg. (CE) n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari"

Documentazione	Attività di formazione documentata riportante l'elenco dei partecipanti, le date dei momenti formativi, gli argomenti trattati, eventuali documentazioni rilasciate (opuscoli, articoli, attestati di partecipazione, ecc.).
Controllo ufficiale	CONTROLLO SUL CAMPO • verifica che tutti gli operatori siano a conoscenza delle norme igieniche fondamentali e delle buone pratiche di lavorazione; • coerenza dei comportamenti lavorativi attuati dagli operatori, con la formazione ricevuta utilizzando anche, se necessario, interviste al personale; • verifica dello svolgimento delle attività di trasformazione/lavorazione con manualità operative corrette. CONTROLLO DOCUMENTALE • verifica dell'avvenuta valutazione delle problematiche emerse durante l'attività produttiva, evidenziate nel corso di ispezioni esterne o conseguenti all'utilizzo di nuove tecnologie, nella scelta degli argomenti oggetto di formazione; • eventuale verifica della documentazione che attesta l'aggiornamento ritenuto necessario dall'azienda (opuscoli, articoli, attestati di partecipazione, ecc.).

Note

Nella scelta degli argomenti oggetto di formazione l'OSA dovrà tenere conto delle problematiche emerse durante l'attività produttiva, evidenziate nel corso di ispezioni esterne o conseguenti all'utilizzo di nuove tecnologie. La formazione del personale dovrà seguire una periodicità sufficiente a fornire agli operatori gli aggiornamenti necessari per poter assolvere in modo corretto alle attività lavorative. Relativamente ai titolari di esercizi pubblici (bar, ristoranti e simili) e di negozi di vendita alimentari è prevista una formazione specifica anche sugli argomenti di sicurezza alimentare, obbligatoria per l'iscrizione al Registro Esercenti Commercio; è altresì obbligatorio l'aggiornamento periodico. In tali casi, l'attestato ottenuto è valido per la dimostrazione di formazione specifica. La parte documentale dovrà pertanto essere considerata solo come lo strumento attraverso il quale l'azienda codifica, in modo sintetico ma reale, la propria attività di formazione.

Si evidenzia che la "Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari DGSANCO" indichi come una formazione appropriata non richieda necessariamente una partecipazione a corsi di formazione, bensì possa essere ottenuta anche attraverso campagne di informazione promosse dalle organizzazioni professionali o dalle competenti autorità, mediante manuali di corretta prassi operativa, ecc..

RINTRACCIABILITA' E RITIRO DAL COMMERCIO

Finalità Identificazione del lotto per l'esclusione dal commercio di prodotti non conformi. L'obiettivo del ritiro e/o richiamo di un prodotto è quello di proteggere la salute pubblica, attraverso una serie di misure volte ad escludere che un determinato alimento possa avere effetti dannosi sui consumatori.	
Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 178/2002: articoli 18 Rintracciabilità, Articolo 19 Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare Reg. (CE) n. 1935/2004: Articolo 17 Rintracciabilità
Documentazione	Elenco fornitori (compresi trasportatori) ed elenco clienti (escluso se sono consumatori finali) o schedario informatizzato collegato alla fatturazione. Copia del DDT con indicazione dei prodotti conferiti e relativo lotto. Documento di comunicazione ad ASL e clienti/fornitori per la notifica di ritiro del prodotto clienti (escluso se sono consumatori finali). Copia delle eventuali informazioni fornite ai clienti e ai consumatori in caso di attivazione del sistema di richiamo. Tutti i documenti previsti nel piano di autocontrollo o manuale di corretta prassi igienica approvato inerenti il lotto e la tracciabilità dei prodotti Registro/scheda NC.
Controllo ufficiale	Verificare che: A. TRACCIABILITA' L'azienda abbia in uso un sistema che consenta di identificare l'origine delle materie prime ricevute (denominazione di vendita, identificazione del fornitore, quantità, data di ricevimento, informazioni aggiuntive, ecc.), le informazioni sul ciclo produttivo e sulla spedizione del prodotto finito (denominazione di vendita, destinatario, data di spedizione, quantità). Tali requisiti minimi obbligatori possono essere garantiti dai documenti commerciali di trasporto (DDT o fattura accompagnatoria), possibilmente integrati con l'indicazione del lotto dei prodotti oggetto della transazione commerciale. B. ETICHETTATURA (ove necessaria) Ogni lotto omogeneo di prodotto finito sia adeguatamente etichettato o identificato, per agevolarne la rintracciabilità. La documentazione o le informazioni devono essere pertinenti, secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni specifiche. C. RITIRO/RICHIAMO L'OSA sia in grado di: - individuare il lotto di produzione non conforme; - segregare ed identificare i prodotti a rischio ancora presenti nello stabilimento; - informare i propri clienti affinché interrompano la vendita e l'utilizzo delle partite appartenenti al lotto non conforme presenti nei loro magazzini o in fase di distribuzione, segregandole ed identificandole come "merce non conforme"; - contestualmente informare le autorità competenti (ASL) dell'attivazione della procedura di ritiro/richiamo; - stabilire, in accordo con l'autorità competente, i provvedimenti da adottare sul lotto non conforme.

	D. REGISTRAZIONE NC deve sempre essere registrata la non conformità che ha dato origine al ritiro o al richiamo con l'indicazione precisa del prodotto e del suo lotto.
Note Lo strumento principale per poter assolvere a tali adempimenti è costituito dagli elenchi dei fornitori e dei clienti. Ove possibile è preferibile che detto elenco, riportante tutti gli elementi utili per una comunicazione immediata (fax, telefono fisso e cellulare, e-mail, ecc.), coincida con i dati detenuti dall'azienda per motivi fiscali (in quanto tenuti sempre aggiornati al fine di consentire le fatturazioni di compravendita). Nell'elenco andranno inclusi i fornitori di ogni materia prima e di ogni materiale destinato a venire in contatto con il prodotto (materiali di confezionamento, ecc.). Qualora l'azienda decida di circoscrivere il lotto di produzione al fine di stabilire una correlazione certa tra le materie prime utilizzate, il fornitore, il prodotto finito ed il cliente al quale è stato venduto sarà opportuno considerare le schede produttive di ogni ciclo.	

CONTROLLI ANALITICI

Finalità Garantire che gli alimenti prodotti soddisfino i requisiti di sicurezza alimentare e di igiene del processo. Valutazione dell'efficacia delle procedure di autocontrollo mediante la verifica dei criteri microbiologici indicati dalla normativa di riferimento o di altri parametri stabiliti sulla base della valutazione del rischio, al fine di garantire il governo dei processi produttivi e la conseguente salubrità dei prodotti finali posti in commercio.	
Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 852/2004 CAPO II OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE Articolo 4 Requisiti generali e specifici in materia d'igiene Reg. (CE) n. 2073/2005 (così come modificato dal Reg. (CE) n. 1441/2007 e dal Reg. (CE) n.365/2010) Reg. (CE) n. 178/2002 SEZIONE 4 Requisiti generali della legislazione alimentare Art. 14 Requisiti di sicurezza degli alimenti Ord. MINISAN 11.10.78: limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande
Documentazione	L'operatore deve raccogliere e tenere aggiornata la documentazione relativa al controllo microbiologico. 1. Piano di campionamento indicante: matrice, frequenza, parametri, numero di unità campionarie, limiti di riferimento, fase del processo in cui si effettua il campionamento. 2. Rapporti di prova del Laboratorio indicante in chiaro la matrice esaminata, il lotto del prodotto prelevato e la metodica d'analisi (dichiarazione di equivalenza, rilasciata dal Laboratorio, in caso di impiego di metodi d'analisi diversi da quelli indicati dal Reg. (CE) n.2073/2005). 3. Registro campionamenti. 4. Registro/scheda non conformità.
Controllo ufficiale	CONTROLLO DOCUMENTALE • Si valuta il "piano analisi annuale" in relazione alla realtà aziendale, nel rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari dell' OSA, valutando la presenza dei limiti di accettabilità in base a legislazione, documentazione scientifica o altro;

	• si verifica il rispetto della tempistica dei campionamenti programmati, nel “piano analisi annuale”, in base ai referti analitici presenti presso l'OSA; • si verifica l' idoneità dei referti analitici e le conseguenti azioni correttive adottate dall'OSA nel caso di non conformità, con verifica dell'accreditamento del Laboratorio e delle metodiche analitiche utilizzate (previste dal Regolamento 2073/05). • Valutazione dei limiti di accettabilità fissati dall'operatore; per Listeria monocytogenes nel caso in cui sia previsto il limite di 100 ufc/gr per i prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, occorre verificare che l'operatore abbia effettuato appropriati studi di shelf-life. • In caso di riduzione del numero delle unità campionarie occorre verificare che ciò avvenga nell'ambito di efficaci procedure basate sui principi HACCP (art. 5 comma 3 Reg. 2073/05). • In caso di esclusione di uno o più parametri previsti dalla norma è opportuno acquisire gli elementi che ne hanno determinato l'esclusione e valutarne l'appropriatezza. • In caso di rilevamento di superamento dei limiti dei criteri di sicurezza alimentare e comunque in caso di prodotti inadatti al consumo umano e destinati al commercio (art. 14 Reg. CE 178/02) occorre verificare che: - la comunicazione all'Autorità Competente sia avvenuta in ragionevole periodo di tempo; - sia stata aperta la non conformità; - sia stata attivata la procedura di ritiro e/o richiamo del prodotto come previsto dal Reg. CE 178/02 art.19; - sia stata ricercata la causa che ha determinato la non conformità e adottate le opportune misure per evitare il ripetersi dell'inconveniente. • In caso di rilevamento di superamento dei limiti dei criteri di igiene di processo che tuttavia non hanno reso il prodotto inadatto al consumo umano, occorre verificare che: - sia stata aperta la non conformità; - siano state adottate le misure previste dall'allegato 1 capitolo 2.2 del Reg. 2073/05 che prevedono il miglioramento delle condizioni igieniche della produzione, miglioramento della scelta e/o qualità delle materie prime, controllo dell'efficacia del trattamento termico evitando successive ricontaminazioni. • In caso di rilevamento di valori di Microrganismi Mesofili Aerobi ed Enterobacteriaceae superiori ai limiti di accettabilità occorre verificare che sia stata revisionata la procedura di sanificazione. • In caso di rilevamento di Listeria monocytogenes sulle superfici l'OSA deve revisionare la procedura di sanificazione ed adottare la procedura straordinaria; inoltre occorre verificare che sia stata considerata l'estensione della contaminazione di prodotti e/o superfici. • In caso di verifiche non condotte secondo i criteri stabiliti dal Reg. CE 2073/05, di risultati insoddisfacenti e mancata applicazione di idonee misure correttive, occorre applicare le misure di cui all'art.53 del Reg. CE 882/04 o le sanzioni previste dal Dlgs 193/07.
--	--

Note

Il giudizio finale, su tale procedura, dovrà essere modulato in base alla dimensione aziendale, alla tipologia delle produzioni effettuate ed al livello di categorizzazione del rischio assegnatole dall'ASL.

Il comma 5 dell'articolo 5 del Reg. 2073/05/CE prevede che gli operatori possano ricorrere ad altre procedure di campionamento e di prova (per esempio il monitoraggio programmato dei parametri fisici associati alle procedure di sicurezza alimentare, tempi di conservazione, temperatura, pH, livelli di conservanti e aw) a condizione di dimostrare con soddisfazione dell'autorità competente, che tali procedure sono in grado di fornire garanzie almeno equivalenti.

MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

Finalità Garantire che i MOCA non determinino un'inaccettabile modifica dell'alimento né lo rendano pericoloso né ne deteriorino le caratteristiche organolettiche. Garantire che gli alimenti che vengono a contatto con i MOCA non rappresentino un rischio per la sicurezza alimentare dei consumatori.	
Riferimenti legislativi	Reg. (CE) n. 852/2004 ALL. II CAPITOLO X Reg. (CE) n. 1935/2004 Linee guida per il controllo ufficiale sui materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Documentazione	Occorre che sia approntata la procedura a cui il personale deve attenersi e che sia inserita nel piano di autocontrollo o si faccia riferimento alle procedure presenti nel manuale di corretta prassi operativa approvato. L'operatore deve raccogliere e tenere aggiornata la documentazione relativa ai MOCA utilizzati. (es: eventuali dichiarazioni di conformità). Registro/scheda NC
Controllo ufficiale	CONTROLLO SUL CAMPO • corretto utilizzo in relazione alle indicazioni del fabbricante/distributore • idoneo stato di manutenzione delle attrezzature e degli utensili che vengono a contatto con gli alimenti. CONTROLLO DOCUMENTALE Verificare: • presenza della documentazione relativa alla provenienza e all'idoneità dei MOCA utilizzati (imballaggi, utensili, attrezzature); • etichettatura; • dichiarazione di conformità in caso di acquisto non al dettaglio; • modalità di rintracciabilità.
Note Oltre a quanto sopra espresso, è bene verificare che i MOCA utilizzati siano compatibili sia con la tipologia di alimento, sia con le caratteristiche del ciclo produttivo (es. MOCA per ambienti acidi, MOCA per tipologia di alimenti specifici, ecc.).	

ADDITIVI AROMI ENZIMI

Finalità Assicurare l'utilizzo di additivi aromi ed enzimi secondo le norme, affinché non venga inficiata la sicurezza alimentare.	
Riferimenti legislativi	Reg. (CE) N. 852/2004 Allegato II Capitolo IX: Requisiti applicabili ai prodotti alimentari DM 209/96 Reg. CE 1333/2008 Reg. CE 1334/2008 Reg. CE 1129/2011 Reg. CE 1130/2011

Obblighi degli OSA (Operatori del Settore Alimentare) per poter operare: Normativa di riferimento:

Documentazione	Procedura di utilizzo di additivi e aromi Registro N.C.
Controllo documentale	CONTROLLO SUL CAMPO • condizioni ambientali e di stoccaggio che preservino gli additivi da rischi di deterioramento e/o contaminazioni • disponibilità di idonea bilancia tarata CONTROLLO DOCUMENTALE Verificare: • presenza della documentazione relativa alla provenienza degli additivi ed aromi usati • valutazione della necessità tecnologica dell'uso di additivi e aromi e delle dosi • in caso di "quantum satis" ("quanto basta"), valutare se esiste una procedura che definisca la dose necessaria e le modalità di controllo • valutazione dell'etichettatura, sia dell'additivo e aromi che del prodotto finale.
Note	