

REQUISITI NORMATIVI

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004

DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 29 aprile 2004

sull'igiene dei prodotti alimentari



ALLEGATO II

- **CAPITOLO I:** Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III)
- **CAPITOLO II:** Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)
- **CAPITOLO V:** Requisiti applicabili alle attrezzature

Lo stabilimento deve essere:

- **localizzato**
- **costruito**
- **mantenuto**

secondo i principi delle buone pratiche igieniche.

L'AZIENDA DEVE PREDISPORRE ADEGUATE PROCEDURE FINALIZZATE A GARANTIRE IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI STRUTTURALI E FUNZIONALI.

Le operazioni di manutenzione devono riguardare:

- **aree esterne**
- **strutture (esterne ed interne)**
- **servizi ausiliari (servizi igienici, sistema idrico, ecc.)**
- **impianti (condizionamento, pastorizzatori, ecc.)**
- **attrezzature fisse e mobili (guidovie, carrelli, ecc.)**
- **mezzi di trasporto**







- Le operazioni di manutenzione ordinaria devono essere programmate
- Stabilire **modalità e frequenza delle verifiche** circa lo stato di conservazione delle strutture (apposite check-list) 



per permettere la **verifica dell'adeguatezza del piano di manutenzione ordinaria** ed **evidenziare la necessità di attuare interventi di manutenzione straordinaria**

IMPIANTI - ATTREZZATURE

Modalità e frequenza di manutenzione

- Verifica e taratura delle principali attrezzature
- Responsabile dell'esecuzione
- Responsabile della verifica

ATTREZZATURE – UTENSILI:

- Definire i materiali che possono essere utilizzati
- Costruiti in modo da permettere una pulizia completa
- Costruiti ed ubicati in modo da essere ispezionabili

DOCUMENTAZIONE/REGISTRAZIONE

- **Inventario e localizzazione dei principali impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento**
- **Identificazione del responsabile**
- **Programmazione degli interventi di manutenzione ordinari, comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura, con identificazione delle modalità e delle frequenze**
- **Registrazioni inerenti le condizioni di manutenzione e taratura**
- **Registrazione degli interventi di manutenzione**
- **Registrazione degli eventuali inconvenienti e degli interventi di riparazione**

CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI

Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono:

- strutturati in modo tale che nella **progressione del processo** di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione

CONTAMINAZIONE CROCIATA

I patogeni possono essere trasferiti da un alimento ad un altro sia per contatto diretto sia tramite la manipolazione dell'alimento, le superfici con cui viene a contatto, l'aria.

Le materie prime grezze dovrebbero essere tenute efficacemente separate dal prodotto alimentare pronto al consumo o tramite separazione fisica o tramite diversificazione dei tempi di lavorazione intervallati da un'efficace pulizia e, ove appropriato, disinfezione.





MERCE DEPERIBILE

TENERE IN
LUOGO FRESCO

Mosta g

CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI

Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono:

- di **dimensioni sufficienti** a garantire l'attività legata alla produzione ed evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto



CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI

Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono:

- dotati di sufficiente **spazio libero intorno al prodotto** in modo tale da evitare il contatto con materiali fonti di contaminazione



CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI

Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono:

- di solida costruzione
- in **buono stato di manutenzione**
- consentire una corretta esecuzione delle operazioni di pulizia e sanificazione









CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI

Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono:

- dotati di porte, passaggi e corridoi di **ampiezza sufficiente** per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, al fine di evitare ad esempio il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura



STRUTTURE ED ATTREZZATURE

**PROCEDURA PER LA MANUTENZIONE DI
IMPIANTI E STRUTTURE**

