

Prime indicazioni in merito ai REQUISITI strutturali ed igienico-sanitari di base ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Nota: I requisiti indicati non sono esaustivi, ma forniscono solo indicazioni utili al responsabile dell'azienda che deve eseguire la denuncia di inizio attività "DIA". Il Responsabile dell'azienda in caso di dubbio o per attività particolari è invitato a contattare i servizi competenti.

Requisiti igienico strutturali :

Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti

Le strutture devono essere TENUTE PULITE, sottoposte a MANUTENZIONE e tenute in buone CONDIZIONI. La PROGETTAZIONE deve essere tale da:

- consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e disinfezione
- impedire accumulo di sporcizia e formazione di condensa e *muffe*
- consentire una corretta prassi d'igiene alimentare (ad esempio comando non manuale lavandini, numero piani di lavoro adeguato, separazione percorsi sporco/pulito ecc.) nonché la lotta contro gli *animali infestanti*
- consentire manipolazione e magazzinaggio a *temperatura controllata*.

GABINETTI a sufficienza che non diano direttamente sui locali di lavorazione;

LAVABI a sufficienza con acqua calda e fredda, sapone e asciugatura con sistema igienico;

AERAZIONE naturale o meccanica (artificiale) sufficiente, eventualmente munita con filtri;

Adeguate ILLUMINAZIONE naturale o artificiale;

SCARICHI devono essere idonei;

Devono essere previsti eventuali SPOGLIATOI per il personale;

PRODOTTI PER LA PULIZIA e *disinfezione* non devono essere posti nelle aree di lavorazione alimenti.

Requisiti specifici applicabili ai locali

PAVIMENTI E PARETI in buone condizioni, facili da pulire in materiale non assorbente, lavabile e non tossico.

Pareti con superfici lavabili fino ad un'altezza adeguata;

SOFFITTI e ATTREZZATURE SOPRAELEVATE costruite in maniera da evitare l'accumulo di sporcizia, ridurre la condensa e *muffe*;

FINESTRE e altre aperture munite di *barriere antinsetto* se apribili;

PORTE facili da pulire, lisce e in materiale non assorbente;

SUPERFICI (comprese quelle delle attrezzature) facili da pulire ed in materiale liscio e non tossico, mantenute in buone condizioni, lavabili, resistenti alla corrosione.

ATTREZZATURE PER LA PULIZIA e per la disinfezione in materiale facile da pulire e resistente alla corrosione.

Requisiti strutture mobili

Valgono le condizioni generali visti ai capitoli I e II. In particolare si sottolinea l'importanza da evitare il rischio di contaminazione da parte di *animali e animali infestanti*. Deve essere disponibile un'adeguata erogazione di *acqua potabile* calda e/o fredda e devono esserci impianti per mantenere *temperature* adeguate degli alimenti.

Trasporto

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione. 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. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

Requisiti applicabili alle attrezzature

Tutto il *materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature a contatto con gli alimenti*, devono:

- essere efficacemente puliti e disinfettati
- essere costruiti in maniera da rendere minimi i rischi di contaminazione se mantenuti in uno buono stato
- essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante

Rifiuti alimentari

Devono essere *rimossi al più presto* per evitare il loro accumulo.

Devono essere depositati in *contenitori chiudibili*, pulibili e disinfettabili

Rifornimento idrico

Deve essere garantito un sufficiente rifornimento di *acqua potabile*. Il *ghiaccio* che verrà in contatto con l'alimento deve essere prodotto con essa. Acqua non potabile utilizzata per altri scopi (al di fuori della produzione di alimenti) deve correre su tubature separate debitamente segnalate.

Igiene personale

Il personale deve mantenere uno standard elevato di *pulizia personale* ed indossare *indumenti* adeguati, puliti e protettivi. Se personale a contatto con gli alimenti presenta sintomi quali diarrea, vomito, ferite infette, deve astenersi dall'attività lavorativa.

Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

ACCETTAZIONE: non deve essere accettata nessuna materia prima o ingrediente se risultano contaminati o fanno presumere che lo siano;

CONSERVAZIONE: materie prime e ingredienti devono essere conservati, prodotti, trasformati e distribuiti in maniera tale da evitare deterioramento nocivo e contaminazione;

Animali infestanti devono essere controllati ed animali domestici tenuti lontani dai luoghi di lavoro;

TEMPERATURA: gli alimenti o loro componenti devono essere sempre mantenuti a temperature tali da evitare la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine, anche durante le eventuali fasi di trasporto;

SCONGELAMENTO: deve avvenire in maniera tale da evitare il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni e loro tossine.

I locali devono essere sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato dalle materie prime e dei prodotti trasformati. I prodotti alimentari da conservare o da servire a bassa temperatura devono essere raffreddati in maniera rapida, ovvero subito dopo l'eventuale trattamento termico.

Requisiti per confezionamento ed imballaggi

Qualsiasi contaminazione deve essere evitata in queste fasi.

Trattamento termico

I requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi. I procedimenti devono garantire il raggiungimento di adeguate temperature per un determinato tempo (secondo norme riconosciute a livello internazionale). Devono essere evitate contaminazioni nel corso del processo.

Formazione

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono venire adeguatamente controllati e formati.

Piano di autocontrollo:

Deve essere presente un piano HACCP adeguato alla struttura ed al tipo di lavorazione.

Per eventuali informazioni rivolgersi al Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria

Ambito territ. **Bolzano** - Via Bivio 59

Tel. 0471 635161 - Fax 0471 635189

e-mail vet@asbz.it

Ambito territ. **Merano** - Via Marlengo41

Tel 0473/222236 - Fax 0473/442982

e-mail vetmeran@asbz.it

Ambito territ. **Bressanone** - Via Vintler 34

Tel.0472/801230 - Fax 0472/832742

e-mail vetbrixen@asbz.it

Ambito territ. **Brunico** - Vicolo Frati 3

Tel.0474/586550 - Fax 0474/586551

e-mail vetbruneck@asbz.it

oppure ai Servizi di Igiene e Sanità pubblica dell'Azienda Sanitaria

Comprensorio sanitario **Bolzano**

Tel. 0471/909211

Fax 0471/909235

Comprensorio sanitario **Merano**

Tel. 0473/222533

Fax 0473/222525

Comprensorio sanitario **Brunico**

Tel. 0474/586530

Fax 0474 586531

Comprensorio sanitario **Bressanone**

Tel. 0472/812480

Fax 0472/812469