


INDICE GENERALE

INTRODUZIONE	2
NORMATIVA	3
DEFINIZIONI GENERALI E GLOSSARIO	4
IL RISCHIO IGIENICO SANITARIO	5
REQUISITI NECESSARI PERL'AVVIO DELL'ATTIVITA'	5
REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE	6
<i>REQUISITI GENERALI PER LE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI</i>	<i>6</i>
<i>REQUISITI SPECIFICI PER I LOCALI ALL'INTERNO DOVE VENGONO PREPARATI, LAVORATI O</i> <i>TRASFORMATI GLI ALIMENTI</i>	<i>7</i>
<i>REQUISITI APPLICABILI AL TRASPORTO</i>	<i>7</i>
Temperature degli alimenti durante il trasporto	8
<i>RIFIUTI ALIMENTARI</i>	<i>8</i>
<i>FUMI E VAPORI</i>	<i>8</i>
 <i>RIFORNIMENTO IDRICO - acqua potabile</i>	<i>9</i>
<i>TEMPERATURE DI STOCCAGGIO</i>	<i>10</i>
<i>TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI DURANTE LA FASE DI CONSERVAZIONE</i>	<i>11</i>
<i>CONTROLLO PERIODICO DELLA TARATURA DEGLI APPARATI</i>	<i>11</i>
REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI - ACCETTAZIONE	11
MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	12
<i>ASPETTI DA CONTROLLARE IN FASE DI RICEZIONE DEI MOCA</i>	<i>12</i>
ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA	12
<i>NORMATIVE VIGENTI – REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI</i>	<i>13</i>
ANISAKIS	13
OPISTHORCHIS	13
PULIZIA E PROCEDURE DI SANIFICAZIONE	14
CONTROLLO DEI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI	14
<i>PERI COLI</i>	<i>14</i>
<i>MODALITÀ OPERATIVE</i>	<i>15</i>
RINTRACCIABILITÀ ALIMENTARE	16
ETICHETTATURA E INDICAZIONI OBBLIGATORIE DEI PRODOTTI - REG.CE 1169/2011	16
<i>VENDITA DEI PRODOTTI SFUSI O PREINCARTATI</i>	<i>16</i>
<i>VENDITA PRODOTTI PREIMBALLATI O PRECONFEZIONATI (Art. 2 comma 2 lett. e del REG. (UE) 1169/2011)</i>	<i>17</i>
<i>INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI</i>	<i>17</i>
ALLEGATO II - Art. 9 comma 1 para c. - indicazioni obbligatorie sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	18
ALLEGATO X - TMC, DATA DI SCADENZA E DI CONGELAMENTO	19
OBBLIGHI E DIVIETI	21
<i>COMMERCIO DI SOSTANZE NON GENUINE</i>	<i>21</i>
<i>PULIZIA DEGLI IMPIANTI</i>	<i>21</i>
<i>IGIENE DEL VESTIARIO</i>	<i>21</i>
<i>ANELLI E MONILI E SMALTO</i>	<i>21</i>
<i>COMMERCIO DI ALIMENTI NOCIVI - art. 444 CP</i>	<i>22</i>
<i>FRODE IN COMMERCIO - art. 515 CP</i>	<i>22</i>
MACELLERIE	22
<i>INDICAZIONI OBBLIGATORIE AL BANCO CARNI - ETICHETTATURA</i>	<i>22</i>
PESCHERIE	23

INTRODUZIONE


IL PRESENTE OPUSCOLO, REALIZZATO DALL'ASSOCIAZIONE ALEA E COMPLETAMENTE AUTOFINANZIATO, VIENE DATO A CORREDO DEL CORSO DI FORMAZIONE PREVISTO DAL REGOLAMENTO CE N. 852/04 e dalla L.R. 22/07.

Tutti coloro che lavorano a contatto con gli alimenti devono essere consapevoli che la materia alimentare è soggetta a facile contaminazione veicolando malattie al consumatore e pertanto l'OSA deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari devono essere effettuati in modo igienico e a tal fine, devono essere avviate procedure di autocontrollo e di sicurezza che prevedano l'analisi dei potenziali rischi per gli alimenti, l'individuazione dei punti critici e le relative misure precauzionali ivi compresi i controlli periodici da effettuare.

La contaminazione degli alimenti può verificarsi in vario modo e per varie cause (batteri, sostanze chimiche, corpi estranei), ma sicuramente adottando misure di corretta prassi igienica e idonei comportamenti si può evitare la contaminazione e l'insorgenza di malattie alimentari.

A tal proposito, come già sottolineato dall'art. X del Decreto Legislativo 155/97 e rimarcato e sottolineato anche dal Reg. CE 852/04, si rende obbligatorio garantire la formazione per tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti e, per i responsabili della gestione delle procedure HACCP, occorre effettuare anche un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi dell'autocontrollo.

In **Puglia** è stata emanata una norma specifica in merito, il Regolamento Regionale 15 maggio 2008, n.5 - "Organizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista ai sensi dell'art. 4 della legge regionale n. 22 del 24.07.07 e s.m.i."

 **L'omessa formazione del personale prevede una sanzione da € 1.000 a € 6.000 (sanzione ridotta €2.000) ai sensi dell'art. 6, co. 6, del D.Lgs. 193/2007**

SCOPO

**IMPEDIRE LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI
IMPEDIRE CHE EVENTUALI ALIMENTI CONTAMINATI RAGGIUNGANO LA
DISTRIBUZIONE**

MODALITA'

**METTERE IN ATTO SISTEMI VOLTI A TENERE SOTTO CONTROLLO IL
PROCESSO DI PRODUZIONE**



IL SISTEMA HACCP

Esso si basa sul monitoraggio dei "punti della lavorazione" degli alimenti in cui si prospetta un pericolo di contaminazione, sia di natura biologica che chimica o fisica. La sua finalità è quella di individuare ed analizzare pericoli, e mettere a punto sistemi adatti per il loro controllo (inteso nell'accezione di "regolazione").

IL CONCETTO DI BASE DI TALE SISTEMA E'


SCRIVI QUELLO CHE FAI, FAI QUELLO CHE SCRIVI

Prima dell'adozione del sistema HACCP le verifiche venivano effettuate a valle del processo produttivo, con analisi della salubrità del prodotto finito, pronto per la vendita al consumatore, e spesso il prodotto era consumato prima dell'individuazione dell'irregolarità. Inoltre, per le analisi, veniva effettuato il campionamento (analisi di un lotto tramite prelievo di un campione) ed il risultato del campione analizzato non era sempre un risultato significativo (l'eventuale contaminazione non si distribuisce omogeneamente nel lotto).

Con l'emanazione del D.Lgs. 155/1997, poi abrogato dal D.Lgs.193/2007 in attuazione del Regolamento CE 852/2004, è stato introdotto in Italia il sistema HACCP che, promuovendo il concetto di prevenzione, analizza i possibili pericoli verificabili in ogni fase del processo produttivo e nelle fasi successive come lo stoccaggio, il trasporto, la conservazione e la vendita o somministrazione al consumatore.

In altri termini questo controllo si prefigge di monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione degli alimenti; lo scopo è quello di individuare le fasi del processo che possono rappresentare un punto critico (per esempio: la distribuzione di prodotti surgelati, dove la temperatura di conservazione non deve salire oltre i -18 °C, rimanendo costante dalla produzione alla consumazione).

Il sistema pone un importante accento sulla qualità alimentare, in particolare riguardo a salubrità e sicurezza; concetto che va oltre la semplice soddisfazione del cliente, ma punta piuttosto alla tutela della salute pubblica.

 **in caso di mancata applicazione la norma prevede una sanzione amministrativa da € 1.000 a €6.000 (sanzione ridotta €2.000)**

NORMATIVA



Il settore dell'igiene degli alimenti e della ristorazione è normato da diverse leggi e precisamente:

- Regolamento CE n. 178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare ed istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, fissando le procedure di tracciabilità e rintracciabilità;
- Pacchetto igiene e regolamenti comunitari - ne fanno parte i regolamenti CE 852, 853, 854 e 882 del 2004;
- Regolamento CE 1169/2011 - relativo all'etichettature degli alimenti
- Accordo della Conferenza permanente dei rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome del 9 febbraio 2006 (repertorio n. 2470) che ha demandato alle singole Regioni l'attuazione del Regolamento n. 852/04;
- D.Lgs. n. 193/2007 ha posto nuove sanzioni per le inadempienze ai Regolamenti CEE;
- Legge 283 del 30 aprile 1962 e Regolamento di attuazione - D.P.R. 327 del 26 marzo 1980;
- Regolamenti Comunali d'igiene;
- D.Lgs. 81/2008 - settore sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Codice penale.

CAMPO D'APPLICAZIONE

La normativa in elenco si applica alle industrie alimentari, agli esercizi commerciali, alle mense ed ai ristoranti.

ORGANI DI CONTROLLO E VIGILANZA



ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

Il controllo sul rispetto della normativa sanitaria spetta ai funzionari dei Servizi d'igiene delle ASL (SIAN/SISP/SIAV/SPESAL), ai Carabinieri del NAS, agli organi periferici del MiPAAF attraverso l'ICQRF, alle Sezioni specifiche della Polizia di Stato ed alla Polizia Municipale.



**POLIZIA
DI
STATO**

DEFINIZIONI GENERALI E GLOSSARIO

OSA - operatore del settore alimentare, la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare postaso sotto il suo controllo;

prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.

stabilimento: ogni unità di un'impresa del settore alimentare;

autorità competente: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza;

"contaminazione": la presenza o l'introduzione di un pericolo;

acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati dal D.Lvo. 31/2001 e s.m.i.;

confezionamento: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;

imballaggio: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;

trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;

prodotti non trasformati: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;

prodotti trasformati: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati;

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

rischio, funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

analisi del rischio, processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio;

valutazione del rischio, processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio;

gestione del rischio, processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo;

consumatore finale, il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare;

pericolo o elemento di pericolo, agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;

rintracciabilità, la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

IL RISCHIO IGIENICO SANITARIO

Il consumo di un alimento preparato in condizioni igieniche non corrette o conservato in maniera non idonea, può provocare danni alla salute dell'uomo e può essere causa di danni anche gravi.

Un alimento può essere interessato da tre categorie di rischi:

- ⊖ rischi di natura biologica quali batteri, virus, funghi, muffe etc.;

I microrganismi nocivi sono in grado di provocare:

- una infezione alimentare (la provoca direttamente il batterio/virus/protozoo);
- una intossicazione alimentare tramite la produzione di tossine;
- una tossinfezione alimentare tramite il microrganismo e la sua tossina in modo congiunto.

I sintomi più frequenti che possono comparire sono nausea, diarrea, vomito, dolori addominali con o senza febbre oppure, nei soggetti più debilitati o nelle categorie a rischio (bambini, anziani, immunodepressi etc) i sintomi possono divenire così gravi da provocare anche la morte.

- ⊖ rischi di natura fisica quali corpi estranei (schegge, fibre, capelli, etc.)

- ⊖ rischi di natura chimica quali residui di pesticidi, detergenti, sostanze provenienti dai MOCA, etc.



REQUISITI NECESSARI PER L'AVVIO DELL'ATTIVITA'

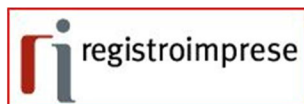
Ogni attività commerciale con indirizzo alimentare, al fine di operare correttamente, deve avere i seguenti requisiti, aziendali e strutturali e precisamente:

REQUISITI AZIENDALI



↑ DIA ED ATTRIBUZIONE DI PARTITA IVA

dichiarazione di inizio attività all'agenzia delle entrate ed attribuzione del numero di partita iva;



↑ ISCRIZIONE AL REGISTRO DELLE IMPRESE

Il Registro delle imprese (R.I.), previsto dall'art. 2188 c.c. è stato istituito con la legge n. 580/1993 ed è operativo dal 19 febbraio 1996; esso costituisce un'anagrafe giuridico-economica degli operatori imprenditoriali, derivante dall'unificazione del Registro delle Ditte con il Registro delle Società.



Istituto Nazionale Previdenza Sociale

↑ ISCRIZIONE ALL'INPS ED EVENTUALMENTE ALL'INAIL

↑ REQUISITO DI SOMMINISTRAZIONE

È un requisito indispensabile per poter avviare attività di commercio e/o somministrazione di alimenti e bevande ed il titolo lo si consegue:

- avendo frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande;
- essendo in possesso di un diploma/diploma di laurea/laurea attinenti le materie commerciali;
- avendo prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti la somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione oppure, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;



REQUISITI STRUTTURALI

Il locale dove si svolgerà l'attività dovrà essere dotato dei requisiti strutturali previsti dalle vigenti normative, in particolare:

↑ AGIBILITÀ DEI LOCALI (Art. 24 D.P.R. 06.06.2001, n. 380): è una certificazione che viene rilasciata quando un edificio rispetta tutti i requisiti di legge, sia sotto il profilo tecnico-edilizio, sia sotto quello urbanistico, ambientale ed impiantistico attestando quindi la sussistenza delle condizioni di sicurezza, di igiene, di salubrità, di risparmio energetico e di conformità al progetto presentato.

Viene rilasciata dal comune nel quale insiste l'edificio o, per effetto del Decreto SCIA 2, il n. 222 del 2016, può essere asseverato da un tecnico abilitato attraverso la Segnalazione Certificata di Agibilità.

↑ SCIA SANITARIA E DI AVVIO AMMINISTRATIVO DELL'ATTIVITA'



Sostituisce le ex DIA ed l'autorizzazione sanitaria.

Lo scopo della SCIA è quello di snellire le procedure burocratiche e presuppone che l'attività abbia tutti i documenti in regola (tramite dichiarazione autocertificata da parte del titolare) e che la struttura possieda i requisiti minimi stabiliti dalla normativa vigente.

Sono soggetti alla presentazione della SCIA anche i produttori primari.

🔨 in caso di omessa segnalazione la norma prevede una sanzione amministrativa da €1.500 a €9.000 (sanzione ridotta €3.000) ex art. 6, comma 3, D.Lgs. 193/07.

↑ BOLLO CE



Interessa solo i locali produttivi di uno Stabilimento di produzione/commercializzazione di alimenti di origine animale ai sensi del REG. 853/CE/2004 ed è una Autorizzazione sanitaria che consente la libera circolazione di alimenti di origine animale (carne, latte, prodotti della pesca, uova, miele e loro derivati) fra i Paesi della Unione Europea.

REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE

REQUISITI GENERALI PER LE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI



1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

- a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
- b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.
4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.
5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.
6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.
8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.
9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.
10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

REQUISITI SPECIFICI PER I LOCALI ALL'INTERNO DOVE VENGONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI GLI ALIMENTI



I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati gli alimenti devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica, in particolare:

- a) i pavimenti, le porte e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- b) i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
- c) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia;
- d) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

REQUISITI APPLICABILI AL TRASPORTO



I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.

Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro

utilizzo per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».

Temperature degli alimenti durante il trasporto

Al momento del carico e durante il trasporto - il **rialzo termico, tollerabile** per periodi di breve durata, è per tutti gli alimenti di +3°C rispetto a quanto riportato nell'apposito capitolo "temperature degli alimenti durante la fase di conservazione"

Durante il tempo di **distribuzione frazionata** - da effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee per il trasporto in regime di freddo - che comporti ai fini della consegna agli esercizi di vendita numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate nel presente allegato, sono tollerati i seguenti valori massimi di temperatura:

Latte pastorizzato, in confezioni	+9 °C	Yogurt ed altri latt fermentati, in confezioni	+14 °C
Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni	+9 °C	Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+14 °C
Ricotta	+9 °C	Formaggi freschi purché prodotti con latte pastorizzato	+14 °C

Come previsto dal DPR 327/80 - quando previsto o aggiornato da altra normativa, verrà specificato *Reg.CE853/2004 **Reg.CE852/2004

RIFIUTI ALIMENTARI



1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti, devono essere depositati in contenitori chiudibili e questi devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.

Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono

costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Tipologie di rifiuti:

- **imballaggi vuoti**, in carta, plastica, vetro etc. vengono conferiti al Servizio pubblico di raccolta tramite gli appositi cassonetti specializzati.

- **scarti di lavorazione**, assimilabili ai rifiuti domestiche conferiti al Servizio pubblico di raccolta.

- **prodotti che hanno superato la data limite di utilizzazione**, ai sensi dell'art.5, lett, b) della Legge 283/62 non si possono impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere e detenere per vendere e quindi vengono o resi al fornitore tramite bolla di scarico merce o eliminati tramite il servizio pubblico di raccolta; in tal caso non viene effettuata, ai sensi della Circolare n. 11 del 7 agosto 1998, nessuna comunicazione alle autorità competenti.

- **olio alimentare esausto** è un residuo che proviene dalla frittura di olii di semi vegetali - è un rifiuto speciale non pericoloso che deve essere recuperato tramite la raccolta differenziata e conferito ad aziende raccoglitrice autorizzate iscritte al C.O.N.O.E. (Consorzio Obbligatorio Nazionale di raccolta e trattamento di Oli vegetali e grassi animali esausti) - l'azienda conferitrice deve avere il registro di conferimento degli olii esausti.



FUMI E VAPORI

Sono il prodotto della combustione dei diversi carburanti e/o derivanti dalla cottura dei cibi; questi vengono immessi nell'ambiente attraverso cappe e canne fumarie e vengono effettuate le comunicazioni di rito come previsto dal regolamento di igiene comunale e secondo quanto previsto dall'art. 272, c. 1, D. Lgs. n° 152/2006 e DGR del 11.10.2002 nr. 1497 e smi.

In caso di sistemi autofiltranti, prima della progettazione ed installazione è necessario che venga presa visione del Regolamento di Igiene ed occorre prendere contatti con l'ufficio tecnico del Comune dove verrà effettuato l'intervento.

RI FORNIMENTO IDRICO - acqua potabile

Ai sensi del **R.R. Puglia nr. 1 del 09.01.14** si intende per acqua potabile l'acqua avente i requisiti previsti dal **D.Lgs. 31/2001** e destinata ad essere ingerita dall'uomo, pertanto le acque devono essere salubri e pulite, non devono contenere microrganismi e parassiti, né altre sostanze, in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana.

In questo contesto diventa importante **sapere che il sanzionatorio si applica, oltre che all'ente gestore del servizio idrico integrato (qualora i parametri siano fuori norma) anche a chi utilizza, in imprese alimentari, acqua che, pur conforme al punto di consegna, non lo sia al punto in cui essa fuoriesce dal rubinetto, se l'acqua utilizzata ha conseguenze per la salubrità del prodotto alimentare finale.**

L'acqua utilizzata all'interno degli esercizi di produzione e/o vendita degli alimenti deve essere potabile, ad eccezione di quella impiegata per la produzione di vapore, per la lotta antincendio, per il raffreddamento di impianti frigoriferi, purché le relative condutture, chiaramente distinguibili, non ne consentano usi diversi che possano rappresentare fonte di contaminazione per gli alimenti.

PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO GENERALE, da valutarsi sempre, in fase di implementazione, con quanto previsto dalla D.Lgs. 31/2001 - All. II - tabella b1 nota 6, deve prendere in considerazione almeno i seguenti parametri:



- **organolettici:** °t, colore, odore, sapore, gradevolezza, torbidità, pH, conduttività.

- **chimici:** azoto ammoniacale, nitrico e nitroso, cloro residuo libero, alluminio, ferro, piombo e mercurio.

- **microbiologici:** E.coli, Enterococchi, colonie a 22 e 37°C, coliformi a 37°C, Pseudomonas aeruginosa (in caso di presenza di **serbatoi di accumulo di acqua**).



MANUTENZIONE DEI RUBINETTI E DEGLI EROGATORI DELL'ACQUA

I rubinetti, ma in particolar modo i filtrini rompigitto posti nella porzione terminale sono soggetti ad incrostazioni calcaree ed a intasamento dovuto proprio all'azione filtrante. Questi pertanto dovranno essere sottoposti periodicamente (almeno trimestralmente) a pulizia/disinfezione e disincrostazione mediante immersione in soluzione decalcificante (soluzioni acide - es. aceto di mele o prodotti specifici) per almeno 12 ore.



ACQUE POTABILI TRATTATE

Negli esercizi dotati di impianto per il trattamento delle acque da somministrarsi alla clientela, ai sensi del Decreto 7 febbraio 2012, n. 25 e s.m.i. riguardante il trattamento dell'acqua destinata al consumo umano, si ribadisce il concetto che alle apparecchiature per il trattamento di acque potabili per impiego in pubblici esercizi si applicano i principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP), ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004, si procede con l'individuazione delle caratteristiche specifiche dell'apparecchiatura di cui è dotata la struttura.

INDICAZIONI INFORMATIVE DA RIPORTARE AL CLIENTE

In caso di utilizzo di acque trattate, sui menù si dovrà riportare¹:

- ACQUA POTABILE TRATTATA:
- ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA: quando addizionata di anidride carbonica

L'utilizzo delle apparecchiature per il trattamento dell'acqua destinata al consumo umano impiegate nelle varie fasi del ciclo lavorativo delle imprese del settore alimentare è assoggettato agli obblighi della vigente legislazione in materia di sicurezza alimentare.

¹ Ai sensi dell'art. 13, c. 5, Decreto legislativo 23 giugno 2003, n. 181 concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

Le apparecchiature devono essere installate in ambienti igienicamente idonei e, ove pertinente, nel rispetto delle disposizioni previste dal decreto del Ministro dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n. 37, incluse quelle relative a collaudo e manutenzione.

ACQUE POTABILI CONDIZIONATE

In caso di utilizzo di acque potabili direttamente prelevate dalla rete o sottoposte a procedure di filtraggio e somministrate negli esercizi di ristorazione è vietato l'uso di qualunque marchio o dicitura che possa far confondere con le acque minerali naturali e sui menù si dovrà riportare:

ACQUA POTABILE CONDIZIONATA².

TEMPERATURE DI STOCCAGGIO

Reg. CE 852/2004 - Cap. IX - Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È



tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute.

Il controllo delle temperature è indirizzata alla gestione e alla verifica del rispetto delle temperature di stoccaggio, di lavorazione e di trattamento termico dei prodotti alimentari e, secondo la normativa, sono da sottoporre a controllo delle temperature i seguenti locali ed impianti:

- i locali e i dispositivi per la conservazione delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti da mantenere a temperatura controllata;
- laboratori di sezionamento delle carni fresche, laddove l'OSA non abbia predisposto procedure diverse per garantire il rispetto della temperatura interna delle carni.
- altri locali il cui controllo della temperatura è funzionale al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare;
- impianti per trattamenti termici dei prodotti alimentari (es. pastorizzazione, sterilizzazione, ecc.) comprensivo dei tempi necessari al raggiungimento dell'efficacia del trattamento.

L'OSA deve adottare sistemi per dimostrare il rispetto dei valori. Se il rilievo della temperatura è un CCP ne è richiesta la registrazione.

METODI DI CONSERVAZIONE CHE USANO IL FREDDO

REFRIGERAZIONE - Nella refrigerazione la temperatura usata è sempre superiore al punto di congelamento dei liquidi cellulari (da 0°C a 10°C). A queste temperature le reazioni chimiche e l'attività dei microrganismi sono rallentate.

CONGELAMENTO - E' una tecnica di conservazione con la quale si porta l'alimento a temperature molto basse, con conseguente solidificazione dell'acqua presente all'interno dell'alimento stesso.

Ogni attività microbica ed enzimatica è bloccata e le sostanze nutritive presenti nell'alimento fresco si ritrovano intatte dopo la conservazione. Se l'alimento viene sottoposto a -20°C con tempi lunghi di congelamento, si parla di congelamento lento, se invece l'alimento viene sottoposto a temperature di -30,-50°C (o inferiori) si parla di congelamento rapido. I prodotti congelati, una volta scongelati, devono essere conservati in frigorifero e consumati entro 24 ore. **Gli alimenti già scongelati non possono essere ricongelati!**

SURGELAZIONE - La surgelazione è un procedimento che avviene a livello industriale perché comporta un raggiungimento di temperature tali per cui sono necessari macchinari appositi. Essa avviene in tempi rapidissimi e può raggiungere in fase iniziale anche temperature inferiori ai -80°C, non supera mai la temperatura di -18°C.

² Ai sensi dell'art. 18 del Decreto legislativo 08 ottobre 2011, n. 176.

LO SCONGELAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI - Reg. CE 852/2004 - Cap. IX

Deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sotto posti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato.

TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI DURANTE LA FASE DI CONSERVAZIONE

*Carni fresche di ungulati (carni "rosse", compresa selvaggina allevata)	+7°C	*I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	T°C di fusione del ghiaccio
*Frattaglie fresche di ungulati	+3°C		
*Carni di pollame, di lagomorfi (conigli), di ratiti (struzzi)	+4°C		
*Carni di selvaggina selvatica grossa	+7°C	*Prodotti ittici congelati	-18°C
*Carni di selvaggina selvatica piccola	+4°C	Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10 °C
*Carni macinate	+2°C	Altri gelati	-15 °C
*Preparazioni di carni	+4°C	Altre sostanze alimentari surgelate	-18 °C
*Latte alla mungitura	+8°C	Verdure	+8/10
*Latte dopo la mungitura, la cui raccolta non sia effettuata giornalmente	+6°C	Verdure di 4° gamma	+4
*Latte - trasporto	+10°C	Uova e prodotti a base di uovo	+6/7
Latte pastorizzato, in confezioni	+4 °C	Salumi e formaggi	+6

Come previsto dal DPR 327/80 – quando previsto o aggiornato da altra normativa, verrà specificato *Reg.CE853/2004 **Reg.CE852/2004

CONTROLLO PERIODICO DELLA TARATURA DEGLI APPARATI

Al fine di essere certi che le temperature lette sui display corrispondano effettivamente a quelle oggettivamente presenti negli apparati frigoriferi, periodicamente deve essere effettuato il controllo della corrispondenza tramite taratura utilizzando un termometro certificato SIT.

La cadenza del controllo può essere annuale o biennale, a secondo del grado di scarto riscontrato in sede di controllo precedente.

REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI - ACCETTAZIONE

Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.

Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano.

Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

PRODOTTI DEPERIBILI E NON DEPERIBILI

ASPETTO DA CONTROLLARE	FREQUENZA	LIMITE RIFIUTO
Scadenza o TMC		Superamento della data
Temperatura(SOLO DEPERIBILI)	Ogni fornitura	Rilevare dal termometro del mezzo – se supera i limiti di tolleranza previsti nel paragrafo - Temperature durante il trasporto -, verificare la temperatura del prodotto con termometro ad infissione: se la °T è > quella indicata in tabella, rifiutare la merce
Integrità confezioni/imballaggi	Ogni fornitura	Confezioni/imballaggi aperti o comunque

		danneggiati
Bollo CEE(solo se contenenti ingredienti di origine animale)	Ogni fornitura	Assenza del bollo sulle confezioni/imballaggi o documenti commerciali
Aspetto esteriore, consistenza ed altre caratteristiche organolettiche	Al momento dell'impiego se non possibile alla fornitura	Non tipici dei prodotti
Condizioni igieniche del mezzo di trasporto	Ogni fornitura	Mezzo igienicamente inadeguato
Presenza di corpi estranei, parassiti e/o loro residui negli imballaggi e/o confezioni	Ogni fornitura	Presenza di corpi estranei, parassiti e/o loro residui
Conformità etichettatura	Ogni fornitura	Mancanza di una o più delle indicazioni obbligatorie di legge

PRODOTTI VEGETALI FRESCHI


ASPETTO DA CONTROLLARE (*)	FREQUENZA	LIMITE RIFIUTO
Integrità	Ogni fornitura	Non caratteristici
Colore, odore e consistenza		Non caratteristici
Parassiti (insetti e muffe)		Presenza
Corpi estranei, parassiti o loro residui negli imballaggi		Presenza
Certificazione prevista per funghi freschi spontanei		Assenza certificazione ai sensi del DPR 376/95

MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Il Capitolo X del Regolamento 852/04 prevede che requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio dei prodotti alimentari siano i seguenti:

- i MOCA non devono costituire una fonte di contaminazione;
- i MOCA devono essere immagazzinati in modo da non essere esposti al rischio di contaminazione;
- le operazioni di confezionamento e imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti;
- i confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e se necessario da disinfettare.

ASPETTI DA CONTROLLARE IN FASE DI RICEZIONE DEI MOCA

ASPETTO DA CONTROLLARE (*)	LIMITE RIFIUTO
Integrità degli imballaggi	Imballi rotti o aperti
Contaminazioni da parassiti animali	Assenza di parassiti o residui
Conformità al DM 21.03.73 e DPR 777/82 e SMI - Presenza dicitura "PER ALIMENTI" o "Conforme al DM 21.03.73" o presenza del simbolo 	Mancanza della certificazione o della terminologia o simbologia prevista

* L'attestazione della conformità delle merci in fase di fornitura riguarda i soli aspetti controllabili organoletticamente. Infatti, i requisiti di conformità batteriologica e chimico-fisica devono essere garantiti dal fornitore, salva la facoltà della ditta di eseguire verifiche a campione al fine di confermarne l'affidabilità.

I MOCA devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni d'impiego normali, non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da costituire pericolo per la salute umana o comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o ancora comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA

Reg. CE 852/2004 - Cap. IX - Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento

termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

I normali frigoriferi infatti non hanno la potenza e la ventilazione necessaria per rimuovere in un tempo molto rapido il calore dalle derrate alimentari ed inoltre un congelamento lento trasformerebbe l'acqua contenuta nel prodotto in macrocristalli che, espandendosi, lacererebbero la struttura tissulare dell'alimento, peggiorandone le caratteristiche qualitative. L'abbattimento permette la conservazione ottimale degli alimenti in modo da servire un prodotto come appena fatto con la garanzia di sicurezza sui cibi in quanto la velocità di raffreddamento evita la proliferazione dei batteri.

I prodotti abbattuti, una volta resi tali, dovranno essere dotati di etichetta esplicativa. Nel manuale di autocontrollo dovrà sempre essere indicata la tipologia di abbattitore utilizzato

IN MENÙ, DOVRA' SEMPRE ESSERE INDICATO QUANDO TRATTASI DI PRODOTTO FRESCO O CONGELATO.

NORMATIVE VIGENTI – REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI

La circolare M.d.S. del 1992 e il Reg. 853/2004/CE, obbligano chi somministra pesce crudo o in salamoia a utilizzare pesce congelato o a sottoporre a congelamento preventivo o trattamento del freddo il pesce fresco da somministrare crudo. Larve e vermi muoiono se sottoposti a 60° di temperatura, oppure devono essere congelati a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore. La normativa raccomanda che i prodotti ittici da sottoporre a trattamento sono:

- a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi;
- b) i prodotti della pesca a base delle specie seguenti: aringhe, sgombri, spratti, salmone, se devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60°C;
- c) prodotti della pesca marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi.

ANISAKIS

È un verme (nematode) normalmente presente come parassita intestinale in numerosi mammiferi marini ed ospite intermedio, nel suo stadio larvale, di molti prodotti ittici di mare (soprattutto tonno, salmone, aringhe, merluzzo, acciughe, sgombro). Se al momento della cattura il pesce non viene immediatamente eviscerato, questi nematodi possono migrare dalle viscere del pesce alle sue carni. Tali larve hanno l'aspetto di un capello bianco, misurano da 0,4 a 20 millimetri e non sempre sono visibili ad occhio nudo.



Quando l'uomo mangia pesce crudo, se infestato, le larve possono impiantarsi sulla parete dell'apparato gastrointestinale, dallo stomaco fino al colon. Per difendersi dai succhi gastrici, attaccano le mucose con grande capacità perforante, determinando una parassitosi acuta o cronica.

OPISTHORCHIS

Sono vermi piatti che si possono trovare nei prodotti ittici di lago e fiume e si localizzano nei dotti biliari dei mammiferi incluso l'uomo. Attraverso i dotti biliari le uova prodotte raggiungono l'intestino e sono trasportate all'esterno con le feci. Nell'ambiente esterno le uova proseguono lo sviluppo solo se ingerite da molluschi di acqua dolce del genere *Bythinia*. All'interno del mollusco il parassita, attraverso numerosi stadi larvali si trasforma in *Cercaria*. Le cercarie abbandonano il mollusco e penetrano nei tessuti dei pesci incidendosi nei muscoli e trasformandosi in un altro stadio larvale (*Metacercarie*).



Quando l'uomo consuma il pesce contaminato dal parassita, quest'ultimo raggiunge i dotti biliari trasformandosi in adulto in circa 30gg e ricominciando il suo ciclo. Nell'uomo il quadro clinico è caratterizzato da anoressia, problemi di digestione, dolori addominali aspecifici localizzati soprattutto al quadrante superiore destro, stanchezza, perdita di peso, diarrea, episodi di ittero con e senza febbre. A complicare i quadri tardivi della malattia possono sopraggiungere cirrosi epatica e colangiocarcinoma.

PULIZIA E PROCEDURE DI SANIFICAZIONE

Documentazione tecnica dei prodotti utilizzati

I prodotti utilizzati devono essere accompagnati da una scheda tecnica od etichetta contenenti: nome della ditta produttrice - campo di applicazione raccomandato, dosaggio e modalità d'uso - descrizione delle caratteristiche fisiche - composizione chimica, sostanze incompatibili - simboli di pericolo ed eventuali effetti nocivi per inalazione, per le mani, per gli occhi e per la pelle.


Ogni stabilimento deve esser dotato di un piano di sanificazione che deve specificare, in maniera dettagliata, i prodotti utilizzati, le aree in cui essi vengono impiegati, le attrezzature utilizzate per l'impiego corretto, le concentrazioni di utilizzo e le procedure

Noi consigliamo i detersivi/disinfettanti prodotti dall'azienda



ESEMPIO

ARMADI, RIPIANI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE

	PRODOTTI	ATTREZZATURE	DILUIZIONI	PROCEDURA
	460 - 488 Sodio Idrossido, Sodio Ipcloclorito, Disperdenti organici, Stabilizzanti	Spruzzatore – secchio - carta monouso - panno carta guanti gamma - occhiali di protezione	Dallo 0.5% al 3% secondo necessità	<ul style="list-style-type: none"> • togliere gli alimenti/contenitori dai ripiani • asportare eventuali residui grossolani • vaporizzare la soluzione detergente/disinfettante con lo spruzzatore ed asportare lo sporco con carta monouso • risciacquare con acqua • applicare, se necessario, nuovamente la soluzione • risciacquare accuratamente per eliminare i residui • riporre alimenti/contenitori sui ripiani

Errori più comuni da evitare: diluire i prodotti diversamente da quanto indicato - ricontaminare le superfici sanificate con materiale e stracci non sanificati

CONTROLLO DEI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI

SCOPO - Garantire che gli ambienti siano bonificati dalla presenza di agenti infestanti quali insetti vari e roditori.

OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE - Si applica a tutti gli ambienti di pertinenza dell'azienda.

RESPONSABILITÀ - è cura del responsabile per l'applicazione del piano di autocontrollo o suo delegato.

PREREQUISITI STRUTTURALI - per evitare l'accesso di insetti o roditori (o di altri agenti infestanti) ci si deve accertare che le strutture dell'attività rispondano a determinati requisiti strutturali come evidenziato nel Reg. CE 852/04 Allegato II, Cap. I, p.to 2. ovvero essere tali da poter permettere la protezione degli infestanti assicurandosi:

- **che le aree esterne** siano sempre pulite, con le zone destinate ai rifiuti ben identificate e collocate in punti non prossimi agli accessi dell'azienda, si devono evitare accatastamenti di materiali inutili. I rifiuti devono essere allontanati con regolarità evitando lunghi stazionamenti.
- **che le aree interne** non presentino eventuali aperture non protette, fessure negli infissi o vetri rotti. Le porte di accesso devono restare normalmente chiuse e le finestre apribili devono avere una rete di protezione. I condotti di alloggiamento delle utenze elettriche e telefoniche devono essere ostruiti o comunque isolati al fine di impedire il passaggio dei muridi.

PERI COLI

Molti insetti (ad esempio, mosche e blatte) sono "vettori" di microrganismi patogeni; infatti, per abitudini di vita, vengono a contatto con rifiuti, escrementi, materiali sporchi o potenzialmente infetti dai quali possono assumere microrganismi patogeni per l'uomo e trasportarli, meccanicamente, su tutte le superfici alle quali aderiscono o su cui si depositano. Inoltre, quando si nutrono, gli insetti possono ingerire i microrganismi, per eliminarli successivamente attraverso le deiezioni, e provocare, anche attraverso questo meccanismo, la contaminazione delle derrate alimentari; possono altresì rigurgitare sugli alimenti parte del cibo già ingerito nonché intervenire nella trasmissione di uova di parassiti (nematodi, cestodi etc.).

Analogamente, i roditori rappresentano veri e propri serbatoi di microrganismi pericolosi per l'uomo; essi sono voracissimi, "... e durante la loro ricerca di cibo, specie nelle ore notturne, lasciano escrementi, peli e gocciolano continuamente urina al fine di poter ripercorrere a ritroso la stessa pista" (Agostino MESSINEO – ABC DELL'IGIENE E SICUREZZA nel SETTORE ALIMENTARE – Ristampa aggiornata: novembre 2004 – EPC LIBRI – pag.55). Risulta quindi costantemente ribadito che ogni superficie con la quale i roditori sono venuti a contatto deve ritenersi necessariamente contaminata e quindi essere trattata con le cautele del caso.

Danni rilevanti ed incidenti a volte gravi possono essere causati dalla costante necessità di rosicchiare che topi e ratti manifestano: "... (i roditori hanno denti incisivi che crescono continuamente e devono quindi impegnare parte del tempo allo scopo di consumarli utilizzando i muscoli masticatori che sono notevolmente sviluppati)" (Agostino MESSINEO, op. cit., pag. 55) di conseguenza possono provocare erosione di cavi elettrici, tubazioni e manufatti in genere.

MODALITÀ OPERATIVE

Il Responsabile per l'applicazione del piano (o suo sostituto delegato) effettua un monitoraggio interno mensile attraverso un controllo visivo effettuato mediante la check list "Monitoraggio infestanti", che prende in esame tutte le possibili evidenze della presenza di agenti infestanti.

Inoltre, durante il monitoraggio dovrà controllare anche i seguenti aspetti:

- Presenza di rosicchiature o segni di roditori: si fa riferimento a rosicchiature evidenti a livello strutturale (su porte, scaffali, cavi elettrici o altro) o a segni quali escrementi o residui di origine biologica come peli ecc.
- Presenza di uova di insetti: questa deve essere verificata sia sugli alimenti stessi, sia sugli imballi secondari, così come all'interno dei locali dell'attività.
- Presenza di insetti vivi: il monitoraggio deve essere effettuato tenendo conto sia della presenza di insetti terrestri (formiche, scarafaggi, ecc.) che volanti (mosche, zanzare ecc.).
- Sarà cura di chi effettua il monitoraggio verificare anche la presenza di eventuali varchi non protetti attraverso i quali gli insetti potrebbero penetrare all'interno dell'attività. Pur non essendo insetti, gli aracnidi sono da considerare infestanti a tutti gli effetti e perciò il monitoraggio deve essere effettuato anche nei loro confronti provvedendo ad individuare eventuali segnali della loro presenza (ragnatele negli angoli delle stanze ecc.).
- Presenza di insetti morti: da verificare in tutti i locali dell'attività.
- Presenza di roditori: da verificare sia all'interno dell'attività, che all'esterno nelle sue immediate vicinanze (zona perimetrale).
- Presenza di contenitori danneggiati da roditori o insetti: viene verificata la presenza di imballaggi rosicchiati dai roditori (scatole, cartoni, imballaggi di plastica) o altrimenti la cui integrità sia venuta meno per azione di insetti infestanti.
- Presenza altri infestanti (lucertole, uccelli, ecc): da verificare in tutti i locali dell'attività.
- Presenza di zanzariere danneggiate: il monitoraggio deve essere effettuato su tutti i varchi dell'attività che siano dotati di reti anti infestanti. Si dovrà verificare l'assenza di buchi nelle zanzariere così come l'effettiva copertura dell'intero varco sul quale sono apposte, oltre allo stato generale di pulizia delle stesse.

RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE

Scopo

Il Responsabile dell'industria alimentare ha l'obbligo di ritirare dal mercato i prodotti che presentano un rischio immediato e/o futuro per la salute dei consumatori. Ne deriva quindi l'esigenza di rintracciare la merce immessa in commercio, individuandola presso gli utilizzatori nel più breve tempo possibile.

Questo concetto di "rintracciabilità" è oggetto fondamentale del Reg. CE 178 del 28/01/2002, che dispone l'obbligo in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, di rintracciare gli alimenti, i mangimi, gli animali destinati alla produzione alimentare e qualunque altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

A tal fine, gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento e devono disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

Si impone quindi la necessità di attuare un sistema efficace di controllo dei flussi in entrata e in uscita, incasellando di fatto l'impresa all'interno di una catena (filiera).



RIFERIMENTI NORMATIVI

Reg. CE 178/2002: Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Norma UNI 10939 e UNI 11020: Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione

Accordo Stato Regioni 28 luglio 2005(ASR): «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica»

ETICHETTATURA E INDICAZIONI OBBLIGATORIE DEI PRODOTTI - REG.CE 1169/2011

VENDITA DEI PRODOTTI SFUSI O PREINCARTATI

Circolare MiSE del 06 marzo 2015 in merito al Decreto Legislativo n° 109 del 27/01/1992 - «Art. 16 (Vendita dei prodotti sfusi) – Le sanzioni previste dall'articolo 18 del decreto legislativo (109) restano inoltre applicabili alle violazioni delle disposizioni del decreto medesimo che restano in vigore, in quanto riguardanti materie non espressamente armonizzate dal Regolamento, quali, ad esempio, il lotto o i prodotti non confezionati.

1. I prodotti alimentari non confezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente confezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente ed i prodotti confezionati ai fini della vendita immediata, devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti.

Sul cartello devono essere riportate:

- la denominazione di vendita;
 - l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione;
 - le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
 - la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187;
 - il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
 - la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.
- 2. Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro**

sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi.

3. **Per le bevande vendute mediante spillatura** il cartello di cui al comma 1 può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.
4. **Le acque idonee al consumo umano non preconfezionate**, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se e' stata addizionata di anidride carbonica.
5. **I prodotti dolciari preconfezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa**, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni di cui al comma 2 solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.

VENDITA PRODOTTI PREIMBALLATI O PRECONFEZIONATI (Art. 2 comma 2 lett. e del REG. (UE) 1169/2011)

Gli operatori del settore alimentare, assicurano che le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto:

Articolo 9 - Elenco delle indicazioni obbligatorie:

- a. la denominazione dell'alimento;
- b. l'elenco degli ingredienti;
- c. qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se informa alterata;
- d. la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e. la quantità netta dell'alimento;
- f. il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g. le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i. il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- j. le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k. per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l. una dichiarazione nutrizionale³.

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI

Una delle innovazioni adottate dal Reg. UE 1169/2011 concerne la presenza negli alimenti non preimballati, non confezionati, pronti al consumo (ad esempio quelli prodotti e somministrati da un servizio di ristorazione), di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze; infatti se l'articolo 8 del regolamento prescrive l'obbligo di fornire su richiesta al consumatore finale tutte le informazioni elencate nell'articolo 9, l'articolo 44 obbliga l'OSA a comunicare costantemente

³ **La circolare ministeriale (Mds/MiSE) del 16.11.16** fornisce la seguente interpretazione della deroga in esame, che si applica alle sole micro-imprese (2), vale a dire quelle con "meno di 10 dipendenti e un fatturato (la quantità di denaro ricavato in un periodo specifico) o bilancio (un prospetto delle attività e delle passività di una società) annuo inferiore ai 2 milioni di euro". Di conseguenza, "le piccole quantità di prodotti" esentate dall'obbligo di dichiarazione nutrizionale possono di fatto coincidere con l'intera produzione di tali imprese, a condizione che la vendita abbia luogo mediante:

- fornitura diretta ai consumatori, anche mediante spacci aziendali, mercati locali (es. Campagna Amica) e bancarelle, sagre "e ogni forma di somministrazione", senza intermediazione di operatori diversi dal produttore, ovvero
- fornitura a strutture locali di vendita al dettaglio.

Il "livello locale" viene a essere identificato nel territorio della Provincia ove insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini", escludendo "il trasporto sulle lunghe distanze e quindi non può in alcun modo essere inteso come ambito nazionale".

l'eventuale presenza negli alimenti delle sostanze di cui all'allegato II del regolamento. Quest'ultimo aspetto della nuova norma ha ispirato la successiva **circolare del Ministero della Salute, datata 06 febbraio 2015** (indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività), indirizzata a facilitarne l'interpretazione e l'attuazione nei diversi settori afferenti alla produzione e somministrazione di alimenti non preimballati.

Detta circolare prevede che le informazioni relative alle sostanze/prodotti elencati nel citato allegato II al Regolamento siano **"riportate sui menu, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente"**.

Pertanto l'applicazione della norma viene suddivisa nelle due fasi principali come di seguito indicato.

1. Acquisizione materie prime

Nella fase di acquisizione delle materie e prodotti preimballati (già confezionati) da avviare alle successive lavorazioni sarà cura dell'OSA acquisire le merci e controllare che le stesse riportino tutte le informazioni obbligatorie previste dall'art. 9 del Reg. UE 1169/2011 e del numero di lotto. **IL NUMERO DI LOTTO NON E' NECESSARIO** nei casi in cui è presente la data di scadenza o di preferibile consumo (TMC) della merce con l'indicazione di **giorno/mese/anno (Direttiva UE 91/2011** inerente le "diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare").

L'OSA dovrà richiedere ai fornitori di attenersi alle disposizioni del Regolamento sulla completezza della comunicazione delle informazioni sulle materie prime o prodotti forniti. Tali informazioni dovranno seguire tutto il ciclo produttivo fino alla somministrazione per essere comunicate al consumatore finale con le modalità di seguito riportate.

2. Somministrazione/vendita

In tale fase si rende necessario predisporre un sistema informativo, inerente alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti, costituito dai seguenti elementi:

- la dicitura:** " per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni é possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta dell'avventore/dall'acquirente, dal personale in servizio", riportata per iscritto su menu o cartello in una posizione ben visibile;
- tabella riportante le 14 categorie di allergeni**, previsti dall'allegato II del regolamento, e le diverse pietanze/alimenti venduti o citati nel menu quotidiano, in maniera tale da consentire un'immediata indicazione degli allergeni eventualmente presenti in ciascuna preparazione gastronomica o alimento venduto.
- personale all'uopo addestrato** e sensibilizzato sulla tematica delle allergie/intolleranze di natura alimentare, in grado di fornire, con competenza, le informazioni di cui al punto a. e di compilare adeguatamente la tabella descritta al punto b.

ALLEGATO II - Art. 9 comma 1 para c. - indicazioni obbligatorie sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne sciroppi di glucosio a base di grano o di orzo e cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici.
	Uova e prodotti a base di uova.
	Molluschi e prodotti a base di molluschi.
	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e gelatina o colla di pesce utilizzata come

- dei vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva
- delle bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume,
- dei prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione,
- degli aceti, del sale da cucina, degli zuccheri allo stato solido, dei prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati, delle gomme da masticare e prodotti analoghi.

L'omessa indicazione del TMC prevede una sanzione da € 600 a € 3.500 (Art. 18 c. 3 D.Lgs. 109/92) - Circolare MISE 06.03.2015

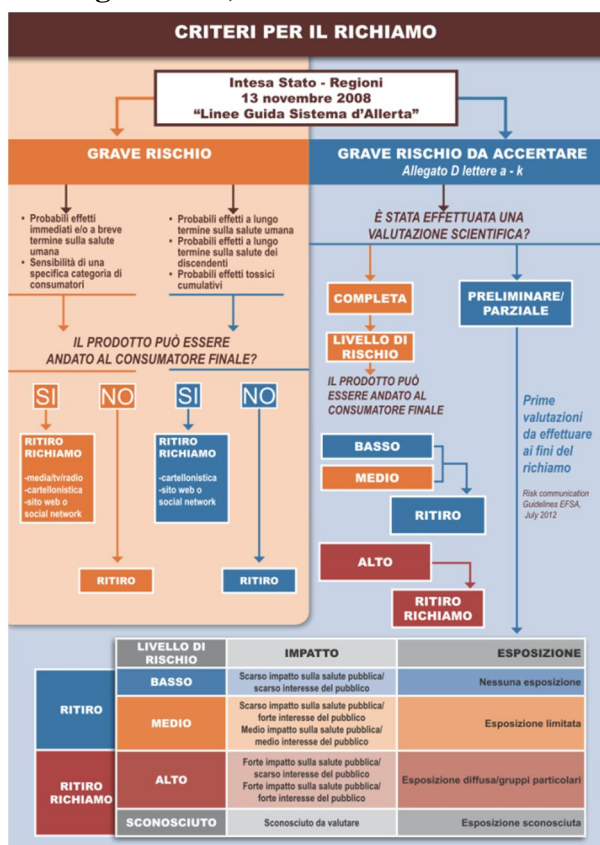
La data di scadenza è indicata nel modo seguente:

- a) è preceduta dai termini «da consumare entro ...»;
- b) l'espressione di cui alla lettera a) è seguita: — dalla data stessa, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.
- c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno;
- d) la data di scadenza è indicata su ogni singola porzione preconfezionata.

La data di congelamento o la data di primo congelamento di cui al punto 6 dell'allegato III è indicata nel modo seguente:

- a) è preceduta dall'espressione «Congelato il ...»;
- b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:
 - dalla data stessa, oppure — dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta;
- c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno.

L'omessa indicazione del TMC prevede una sanzione da € 1.600 a € 9.500 (Art. 18 c. 2 D.Lgs. 109/92) - Circolare MISE 06.03.2015



Nota del MinSal del 15.12.2016 - Procedure di richiamo di prodotti non conformi

RICHIAMO - è la procedura obbligatoria a carico dell'OSA, conformemente a quanto previsto dall'art. 19 paragrafo 1 "Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'osa informa i consumatori in maniera efficace e accurata del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti al consumatore, quando altre misure non siano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute." L'OSA predispone una comunicazione di richiamo rivolta ai consumatori, contenente le informazioni minime.

MODALITÀ DI INFORMAZIONE DEL CONSUMATORE

- I. l'apposizione di una cartellonistica presso i punti di vendita interessati
- II. pubblicazione del richiamo sul sito proprio web
- III. pubblicazione del richiamo su social network
- IV. effettuazione di comunicati mezzo stampa, radio, TV a seconda del livello di distribuzione

- (locale, regionale, nazionale)
- V. comunicato di richiamo pubblicato sull'apposita pagina del portale del Ministero della Salute

OBBLIGHI E DIVIETI


COMMERCIO DI SOSTANZE NON GENUINE


La Legge 283/62, all'art. 5 recita:

"E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come merce ai propri dipendenti o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:


- private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale...;
- **in cattivo stato di conservazione;**
- con cariche microbiche superiori ai limiti ...stabiliti;
- insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherarne un preesistente stato di alterazione;
- con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali;
- che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo.

PULIZIA DEGLI IMPIANTI

 Gli impianti, le attrezzature e gli utensili devono essere mantenuti in condizioni igieniche ottimali mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

 **da €500 a €3.000 (sanzione ridotta €1.000) ai sensi dell'art. 6, co. 5, del D.Lgs. 193/2007**


IGIENE DEL VESTIARIO

 Ogni individuo che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

Inoltre, nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti e pertanto deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi responsabile dell'impresa alimentare.

 **da €1.000 a €6.000 ai sensi del- l'art. 6, co. 5, del D.Lgs. 193/2007**

ANELLI E MONILI E SMALTO

 La norma non prevede disposizioni specifiche in merito ma, trattandosi di oggetti che possono essere causa di potenziale rischio di natura fisica, il loro uso dovrebbe essere limitato o vietato.

COMMERCIO DI ALIMENTI NOCIVI - art. 444 CP

Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio, ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all'alimentazione non contraffatte né adulterate ma pericolose per la salute pubblica è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a €51.

FRODE IN COMMERCIO- art. 515 CP

Chiunque nell'esercizio di una attività commerciale... consegna all'acquirente una cosa... per un'altra ovvero una cosa, per origine, provenienza, qualità e quantità diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito con la reclusione da fino a due anni e con la multa fino a €2065.

MACELLERIE

Igiene e modalità di trasporto - Occorre verificare:

- la temperatura di trasporto
- le condizioni igieniche delle pareti e del pavimento del mezzo di trasporto;
- le condizioni igieniche delle mezzene - le carni in mezzene ed in quarti devono essere protette (carne vestite) in modo da non subire il possibile inquinamento da fattori ambientali.

Carni bovine: rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 1760/00 e 1825/00 con tutti i dati necessari per l'individuazione del soggetto

Reg. 1169/2011 ETICHETTATURA DELLE CARNI - responsabilità (Art.8)

L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione

L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti.

Lotto: 12 FORNITORE: 035LE055
 Auricolare: IT N.ro Ingresso: 43752
 Paese Nascita: ITALIA DataNascita/eta':
 Paese Ingresso: ITALIA
 Paese Macellazione: ITALIA
 Paese Sezionamento: ITALIA 1123/S
 Data consegna: 170322
 Bollo Cee macello: IT1123M CE
 Classificazione UE per categorie merceologiche bovine. Denominazione in base all'età espressa in mesi.
 Vitello (V) da 0 a 8 mesi ... 0<mesi<8
 Vitellone (Z) da 8 a 12 mesi ... 8<mesi<12
 Bovino Adulto (A) da 12 mesi in poi ... mesi>12

INDICAZIONI OBBLIGATORIE AL BANCO CARNI - ETICHETTATURA

CARNE BOVINA – REG. CE 1760/00 E 1825/00

Denominazione di vendita:

- (V) Vitello (o vitellino): bovino di età < 8 mesi
 - (Z) Vitellone: bovino di età tra 8 e 12 mesi
 - (A) Bovino adulto: bovino di età > 12 mesi
- Categoria A: Maschio di età tra 12 e 24 mesi
 Categoria B: Maschio di età < 24 mesi
 Categoria C: Maschio castrato
 Categoria D: Femmina che ha già partorito
 Categoria E: Femmina che non ha mai partorito

Numero o codice di riferimento: evidenzia il nesso tra carni ed animale/i

- Nato in: _____ (Stato di nascita)
 Allevato in: _____ (Stato di ingrasso)
 Macellato in: _____ (Stato e bollo CE impianto di macellazione)
 Sezionato in: _____ (Stato e bollo CE impianto di sezionamento)



l'etichetta può essere apposta:

- su ogni pezzo
- in corrispondenza di un comparto del banco nel quale sia contenuta solo carne proveniente da un determinato animale o lotto di animali
- su un libro unico, dove sono contenute le bolle di tracciabilità date dal fornitore della carne, ad ognuna delle quali viene assegnato un numero.

Utilizzando questo metodo, sul pezzo (o prodotto derivato) dovrà essere riportata la denominazione di vendita, il prezzo ed il numero di riferimento univoco di cui al libro unico – le altre informazioni obbligatorie potranno essere acquisite, dal cliente, sfogliando il libro delle bolle di tracciabilità.

Lotto: 12 FORNITORE: 035LE055
 Auricolare: IT N.ro Ingresso: 43752
 Paese Nascita: ITALIA DataNascita/eta':
 Paese Ingresso: ITALIA
 Paese Macellazione: ITALIA
 Paese Sezionamento: ITALIA 1123/S
 Data consegna: 170322
 Bollo Cee macello: IT1123M CE
 Classificazione UE per categorie merceologiche bovine. Denominazione in base all'età espressa in mesi.
 Vitello (V) da 0 a 8 mesi ... 0<mesi<8
 Vitellone (Z) da 8 a 12 mesi ... 8<mesi<12
 Bovino Adulto (A) da 12 mesi in poi ... mesi>12

Inoltre deve essere indicato anche lo stato fisico della carne, cioè se questa è fresca o decongelata: si ritiene che tale indicazione per singolo pezzo possa essere sostituita da un cartello unico apposto sul banco o nel locale, ben visibile, dal quale risulti che nell'esercizio si vende esclusivamente carne fresca (o decongelata, anche se questo secondo caso è oggi piuttosto raro).



CARNE AVICOLA - REG. CE 1234/07 E 543/08

Denominazione di vendita (specie, categoria, taglio, modalità di presentazione)

Categoria [classe A o B]

Allevamento di origine [paese e codice ASL]

Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione e del laboratorio di sezionamento

Data di macellazione/sezionamento o numero di lotto

Paese di origine per carni estere

Modalità di conservazione e TMC

PESCHERIE

I rivenditori hanno l'obbligo di esporre l'etichetta per ogni tipologia di prodotto, che deve riportare alcune importanti informazioni:

- **IL NOME COMMERCIALE DEL PESCE** (REGOLATO DALL'ART. 3 DEL REG. CE 2065/2001) e, CONSIGLIABILE VIVAMENTE, QUELLO SCIENTIFICO (REGOLATO DALL'ART. 8 DEL REG. CE 2065/2001) – i nomi sono riportati nel DM Mipaf del 31 gennaio 1998 e SMI (allegato al presente manuale in calce).

- **IL METODO DI PRODUZIONE**, se il pesce è pescato in mare, in acque interne o di acquacoltura (REGOLATO DALL'ART. 4 DEL REG. CE 2065/2001)

- **LA ZONA DI CATTURA**, il luogo di provenienza del prodotto (REGOLATO DALL'ART. 5 DEL REG. CE 2065/2001)

A. per i prodotti pescati in mare, la menzione di una delle zone di cui all'allegato innanzi riportato;

B. per i prodotti pescati in acque dolci, la menzione dello Stato membro o del paese terzo di origine del prodotto;

C. per i prodotti di allevamento, la menzione dello Stato membro o del paese terzo di allevamento in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto. Quando l'allevamento è avvenuto in più Stati membri o paesi terzi, lo Stato membro in cui si effettua la vendita al consumatore finale può autorizzare, al momento di tale vendita, l'indicazione dei diversi Stati membri o paesi terzi di allevamento.

INOLTRE, A SEGUITO DELLE MODIFICAZIONI DEL Reg. UE 1379/2013, LE INDICAZIONI SOPRA DETTATE DEVONO ESSERE INTEGRATE DALLE SEGUENTI:

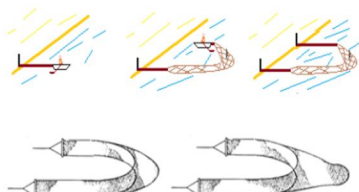
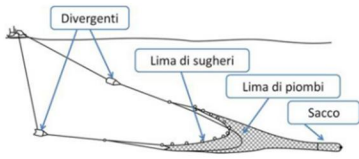
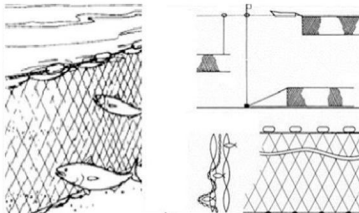
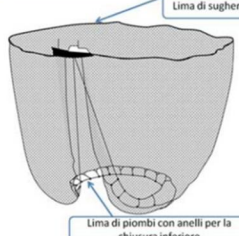
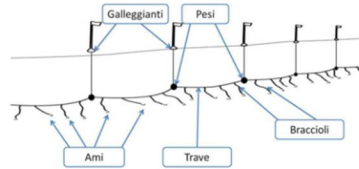
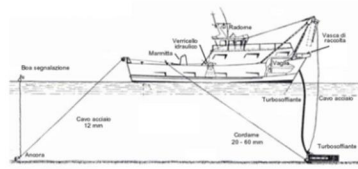
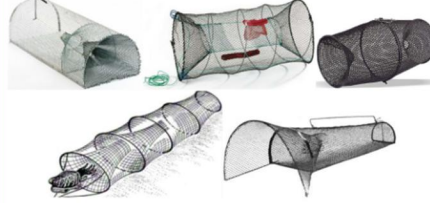
D. categoria di attrezzi da pesca

- | | | | |
|-------------------|---|-----------|------------|
| 1. Sciabiche | 3. Reti da imbrocco e | 5. Ami e | 7. Nasse e |
| 2. Reti da traino | reti analoghe | palangari | trappole |
| | 4. Reti da circuizione e reti da raccolta | 6. Draghe | |

E. se contiene allergizzanti

ORDINARIO	MISCUGLI DI SPECIE DIVERSE	MISCUGLI DI SPECIE UGUALI
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE MISCUGLIO DI PESCE*	INFORMAZIONI AL CONSUMATORE MISCUGLI DI PESCE SPECIE DIVERSE Reg. CE 2065/2001 - art. 4	INFORMAZIONI AL CONSUMATORE MISCUGLI DI PESCE DI SPECIE IDENTICHE (Zona di cattura differenziale) - Reg. CE 2065/2001 - art. 4
PREZZO € _____	PREZZO € _____	PREZZO € _____
PREPARATO IL * DEVE ESSERE CONSUMATO PREVIA COTTURA ** DA CONSUMARE, A UFFICIO DI PROVENIENZA, LA DATA DI CATTURA NELLA LABELLA *** VERBALE ESPOSIZIONE	NOIE COMMERCIALE METODO DI PRODUZIONE: <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C TIPO DI PRODOTTO: <input type="checkbox"/> FRESCO <input type="checkbox"/> DECONGELATO ZONA DI CATTURA** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 ATTREZZI DA PESCA*** A B C D E F	NOIE COMMERCIALE METODO DI PRODUZIONE: <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C TIPO DI PRODOTTO: <input type="checkbox"/> FRESCO <input type="checkbox"/> DECONGELATO ZONA DI CATTURA** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 ATTREZZI DA PESCA*** A B C D E F
	NOIE COMMERCIALE METODO DI PRODUZIONE: <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C TIPO DI PRODOTTO: <input type="checkbox"/> FRESCO <input type="checkbox"/> DECONGELATO ZONA DI CATTURA** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 ATTREZZI DA PESCA*** A B C D E F	NOIE COMMERCIALE METODO DI PRODUZIONE: <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C TIPO DI PRODOTTO: <input type="checkbox"/> FRESCO <input type="checkbox"/> DECONGELATO ZONA DI CATTURA** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 ATTREZZI DA PESCA*** A B C D E F
	NOIE COMMERCIALE METODO DI PRODUZIONE: <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C TIPO DI PRODOTTO: <input type="checkbox"/> FRESCO <input type="checkbox"/> DECONGELATO ZONA DI CATTURA** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 ATTREZZI DA PESCA*** A B C D E F	NOIE COMMERCIALE METODO DI PRODUZIONE: <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C TIPO DI PRODOTTO: <input type="checkbox"/> FRESCO <input type="checkbox"/> DECONGELATO ZONA DI CATTURA** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 ATTREZZI DA PESCA*** A B C D E F
	<small>*PESCATO - BIPESCATO IN ACQUE DOLCI - C'ALLEVATO ** VEDI LEGENDA PAESI ESPOSITA *** VEDI LEGENDA ATTREZZI ESPOSITA</small>	<small>*PESCATO - BIPESCATO IN ACQUE DOLCI - C'ALLEVATO ** VEDI LEGENDA PAESI ESPOSITA *** VEDI LEGENDA ATTREZZI ESPOSITA</small>

***CATEGORIA ATTREZZI DA PESCA

A. SCIABICHE	B. RETI DA TRAINO	
 <ol style="list-style-type: none"> 1 Da spiaggia 2 Danese 3 Scozzese 4 A coppia 	 <ol style="list-style-type: none"> 1 Sfogliare 2 Strascico a tavoloni 3 Strascico in coppia 4 Pelagica a divergenti 5 Pelagica a coppia 6 Gemella a divergenti 	
C. RETI DA IMBROCCO	D. A CIRCUIZIONE	
 <ol style="list-style-type: none"> 1 Da posta ancorate 2 Da posta derivanti 3 Da posta circuitanti 4 Tremagli 5 Combinata 	 <ol style="list-style-type: none"> 1 Ciancioli 2 Lampare 3 Da raccolta su natante 4 Da raccolta da terra 	
E. AMI E PALANGARI	F. DRAGHE	G. NASSE E TRAPPOLE
 <ol style="list-style-type: none"> 1. LENZE A MANO 2. LENZE A CANNA 3. LENZE AL TRAINO 4. PALANGARI FISSI 5. PALANGARI DERIVANTI 	 <ol style="list-style-type: none"> 1. TIRATE DA NATANTI 2. A MANO A BORDO DI NATANTI 3. AUTOMATICHE ED ASPIRANTI 	



Cartelli indicanti quali prodotti, presenti sul banco, sono freschi e quali sono derivanti da prodotti congelati e sottoposti a decongelamento.



Cartello indicante la data di produzione del miscuglio di pesce e che il prodotto deve essere consumato previa cottura