

	<p>CONFEDERAZIONE NAZIONALE COLDIRETTI</p>	<p>MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA</p>
---	--	---

MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA PER LA RINTRACCIABILITA' E L'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEI MANGIMI

REGOLAMENTI CE N. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 183/2005

SOMMARIO

PARTE A	7
1. IL MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA	9
1.1 OBIETTIVI	9
1.2 CAMPO DI APPLICAZIONE.....	14
1.3 TERMINI E DEFINIZIONI.....	16
1.4 DISPOSIZIONI E OBBLIGHI	19
1.4.1 RINTRACCIABILITÀ	23
1.4.2 PACCHETTO IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA	28
1.4.3 PRODUZIONE PRIMARIA DI MANGIMI E FORAGGI.....	32
PARTE B	39
2. MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA PER LA PRODUZIONE PRIMARIA	41
2.1 ORIENTAMENTI RELATIVI ALLE BUONE PRATICHE DI COMPORTAMENTO E DI COLTIVAZIONE DELLA PRODUZIONE VEGETALE.....	41
2.2 ORIENTAMENTI RELATIVI ALLE BUONE PRATICHE DI COMPORTAMENTO E DI ALLEVAMENTO DEL SETTORE PRODUZIONE PRIMARIA ANIMALE.....	44
<i>Tab. 2 - Scheda riassuntiva dei requisiti generali in materia di igiene sulla produzione primaria e le procedure da adottare per le imprese produttrici vegetali come da all.1 Reg. Cee n. 852; Reg. Ce n. 178; Reg. Ce n. 183.....</i>	<i>51</i>
<i>Tab. 3 - Scheda riassuntiva dei requisiti generali in materia di igiene sulla produzione primaria e le operazioni associate per le imprese di produzione animale come da all. 1 Reg. Cee n. 852.....</i>	<i>53</i>
3. LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO DEI RISCHI NELLA PRODUZIONE PRIMARIA	57
3.1 PREMessa METODOLOGICA.....	57
3.A) PRODUZIONE CEREALI.....	58
3.B) PRODUZIONE PROTEOLEAGINOSE.....	62
3.C) PRODUZIONE FORAGGERE.....	66
3.D) PRODUZIONE FRUTTICOLA.....	69

3.E) PRODUZIONE ORTICOLA.....	73
3.F) PRODUZIONE OLIVICOLA	77
3.G) PRODUZIONE VITICOLA.....	80
3.H) ALLEVAMENTO DA LATTE.....	86
3. I) ALLEVAMENTO DA CARNE.....	99
3.L) ALLEVAMENTO CONIGLI DA CARNE.....	107
3.M) ALLEVAMENTO POLLI E TACCHINI DA CARNE E GALLINE OVAIOLE.....	116
3.N) ALLEVAMENTO APISTICO.....	133

PARTE C

139

4. IL MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER LE IMPRESE AGRICOLE CHE ESERCITANO ATTIVITÀ DI TRASFORMAZIONE E ALIENAZIONE DI PRODOTTI AL CONSUMATORE 141

4.1. CAMPO DI APPLICAZIONE.....	141
4.2 DEFINIZIONI	145
4.3 MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA APPLICABILE ALLE IMPRESE AGRICOLE CHE ESERCITANO ATTIVITA' DI TRASFORMAZIONE E ALIENAZIONE DI PRODOTTI AL CONSUMATORE.....	151
<i>Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti.....</i>	<i>152</i>
<i>Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati.....</i>	<i>153</i>
<i>Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee, ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata e ai distributori automatici</i>	<i>155</i>
<i>Trasporto.....</i>	<i>156</i>
<i>Requisiti applicabili alle attrezzature.....</i>	<i>157</i>
<i>Rifiuti alimentari</i>	<i>158</i>
<i>Rifornimento idrico</i>	<i>159</i>
<i>Igiene personale</i>	<i>160</i>
<i>Requisiti applicabili ai prodotti alimentari.....</i>	<i>160</i>
<i>Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari.....</i>	<i>162</i>
<i>Trattamento termico</i>	<i>162</i>

<i>Formazione</i>	163
4.4 SINTESI DELLE OPERAZIONI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	164
<i>Locali</i>	164
<i>Procedure di pulizia e disinfezione</i>	164
<i>Procedure di disinfestazione</i>	165
<i>Manutenzione</i>	165
<i>Attrezzature e strumenti</i>	165
<i>Approvvigionamento materia prima</i>	166
<i>Deposito</i>	166
<i>Ciclo produttivo e distributivo</i>	167
<i>Rifiuti sottoprodotti e residui di lavorazione</i>	167
<i>Approvvigionamento delle acque</i>	168
<i>Personale</i>	168

5. LINEE GUIDA PER LA STESURA DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO

172

5.1 VINO.....	173
5.2 OLIO DI OLIVA	177
5.3 IMBALLAGGIO DELLE UOVA.....	180
5.4 VENDITA DIRETTA DEGLI ORTOFRUTTICOLI.....	184
5.5 ORTOFRUTTICOLI DI IV GAMMA	186
5.6 CONSERVE VEGETALI	189
5.7 LATTIERO-CASEARI	198
5.8 CARNE	216
5.9 SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI NELL'AGRITURISMO	226
5.10 PROCEDURE DI VERIFICA	240
5.11 GESTIONE DEI PRODOTTI NON IDONEI.....	241

PARTE D

243

6. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA ED ATTIVITA' CONNESSE VEGETALE ED ANIMALE E DELLA PRODUZIONE SUCCESSIVA ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

245

6.1.A) DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONI REPERIBILI O GIA' PRESENTI IN BANCHE DATI PUBBLICHE NELLE AZIENDE AGRICOLE PRIMARIE VEGETALI.....	248
6.1.B) DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONI REPERIBILI NELLE AZIENDE AGRICOLE ZOOTECHNICHE	250
6.1.C) DOCUMENTAZIONE REPERIBILE NELLE AZIENDE AGRICOLE CHE EFFETUANO TRASFORMAZIONE	252
6.2. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE PER AZIENDE DI TIPO 'A' PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE E ZOOTECNICA.....	253
6.2.a) Schema sintetico ed esemplificativo della documentazione già reperibile nelle azienda di Tipo A.....	255
6.2.b) Documentazione necessaria all'azienda agricola di tipo a primaria vegetale o zootecnica	256
6.2.c) CHECK-LIST DOCUMENTAZIONE PRESENTE IN AZIENDA.....	265
6.3. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE NECESSARIA ALL'AZIENDA AGRICOLA DI TIPO B CHE EFFETTUA OPERAZIONI SUCCESSIVE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA AI SENSI DEI REGG. CE N. 178/2002, 852/2004 E 183/2005.....	267
6.3.a) Schema sintetico ed esemplificativo della documentazione relativa alla azienda di Tipo B.....	268
6.3.b) Documentazione necessaria all'azienda agricola di Tipo B.....	269
6.3.c) CHECK LIST DOCUMENTI PRESENTI IN AZIENDA.....	279
6.4 SCHEDE DI PROCEDURA AZIENDALI DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE PER LE AZIENDE AGRICOLE DI TIPO B.....	282

BIBLIOGRAFIA

313

 <p>COLDIRETTI</p>	<p>CONFEDERAZIONE NAZIONALE COLDIRETTI</p>	<p>MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA</p>
---	--	---

PARTE A

IL MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

1. IL MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

1.1 OBIETTIVI

L'obiettivo più importante di questo Manuale è fornire un supporto operativo agli agricoltori che effettuano la produzione primaria e la trasformazione dei prodotti agricoli in ottemperanza alle disposizioni previste dai regolamenti sull'igiene dei prodotti alimentari, sui mangimi e sulla rintracciabilità secondo gli schemi proposti (tabelle 1, 2 e 3).

I produttori interessati sono:

- produttori primari di vegetali
- produttori primari del settore zootecnico
- produttori trasformatori di prodotti agricoli primari aziendali
- produttori trasformatori anche di prodotti agricoli primari extra aziendali
- produttori di mangimi da prodotti agricoli primari aziendali
- gestori di agriturismi.

Tali operatori sono interessati all'applicazione dei Regolamenti comunitari secondo la tabella seguente *:

Produttori primari di vegetali	Reg. Ce n.178/2002 Reg. Ce n. 852/2004 Reg. Ce n. 183/2005
Produttori primari del settore zootecnico	Reg. Ce n. 178/2002 Reg. Ce n. 852/2004 Reg. Ce n. 853/2004 Reg. Ce n. 183/2005
Produttori trasformatori di prodotti agricoli primari aziendali	Reg. Ce n. 178/2002 Reg. Ce n. 852/2004 Reg. Ce n. 853/2004 Reg. Ce n. 854/2004 Reg. Ce n. 183/2005
produttori di mangimi da prodotti agricoli primari aziendali	Reg. Ce n. 178/2002 Reg. Ce n. 852/2004 Reg. Ce n. 183/2005
Produttori trasformatori anche di prodotti agricoli primari extra aziendali	Reg. Ce n. 178/2002 Reg. Ce n. 852/2004 Reg. Ce n. 853/2004 Reg. Ce n. 183/2005
Gestori di agriturismi	Reg. Ce n. 178/2002 Reg. Ce n. 852/2004 Reg. Ce n. 853/2004 Reg. Ce n. 183/2005

* Per maggiori approfondimenti si rimanda alla normativa di riferimento in bibliografia

Le imprese agricole sono pertanto chiamate a gestire responsabilmente la sicurezza alimentare degli alimenti prodotti.

Il legislatore comunitario si è anche reso conto che l'applicazione dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (metodo HACCP) alla produzione primaria non è ancora praticabile a tutti i livelli, ma le imprese agricole devono controllare i pericoli alimentari presenti in produzione primaria, identificarli e adeguatamente verificarli per garantire la sicurezza dei consumatori.

Quindi, nella “misura possibile”, i produttori agricoli devono assicurare che i prodotti primari e i prodotti delle attività connesse siano protetti dalle possibili contaminazioni.

Il produttore agricolo primario, anche se al momento è dispensato dall'applicare il metodo HACCP e dal documentare un sistema di autocontrollo (manuale di autocontrollo), è comunque tenuto a conoscere le caratteristiche del prodotto e del processo produttivo, a individuare i pericoli che potrebbe determinare la realizzazione di un prodotto non idoneo al consumo e, di conseguenza, ad individuare le misure preventive o di controllo atte a ridurre o ad eliminare le contaminazioni.

Egli deve comunque tenere e conservare le registrazioni obbligatorie relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli, in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa. Tali registrazioni dovranno essere messe a disposizione delle autorità competenti quando richiesto.

Il produttore agricolo che invece opera in attività agricole connesse quali stoccaggio, lavorazione e confezionamento dei prodotti primari, non è dispensato dall'applicare il metodo HACCP e dal documentare un sistema di autocontrollo (manuale di autocontrollo). **Questo Manuale si occupa anche di dare indicazioni dell'applicazione di un sistema HACCP semplificato e già a suo tempo accettato e validato dal Ministero della salute e qui in seguito ripreso con gli opportuni aggiornamenti richiesti dall'introduzione dei nuovi Regolamenti sull'igiene (Pacchetti Igiene), ma integrati con i contenuti di semplificazione già adottati e recepiti dalla normativa nazionale in materia.**

Questo Manuale potrà essere un elemento di riferimento per chi, a vario titolo nel settore agricolo primario e nelle attività connesse, dovrà confrontarsi con le prescrizioni dei Regolamenti del cosiddetto “Pacchetto Igiene”.

Il documento vuole rappresentare uno strumento operativo per le imprese agricole, ma anche per coloro che saranno chiamati a controllare l'applicazione del Regolamento stesso, in particolare gli esperti per la consulenza tecnica di

Coldiretti e le autorità preposte ai controlli, che quindi potranno avvalersi di indicazioni omogenee su tutto il territorio nazionale.

Il *Manuale di corretta prassi operativa* adotta una metodologia che, per le produzioni vegetali e per le produzioni zootecniche primarie, evidenzia:

- requisiti generali in materia di igiene da adottare da parte delle imprese agricole;
- individuazione dei settori produttivi da autocontrollare;
- descrizione dei processi produttivi attraverso l'elaborazione di specifici diagrammi di flusso;
- individuazione e valutazione dei pericoli fisici, chimici e microbiologici;
- individuazione di procedure per le buone pratiche atte a controllare i pericoli e gestire le contaminazioni;
- modalità di registrazione delle attività per il controllo dei pericoli.

Il produttore agricolo, quale primo anello della catena alimentare, viene quindi coinvolto dai regolamenti nel raggiungimento dell'obiettivo della sicurezza alimentare.

Come già accennato, il Manuale, nella parte che riguarda i prodotti trasformati da prodotti agricoli primari adotta una metodologia in linea con i dettami dei regolamenti comunitari del cosiddetto "pacchetto igiene"; essa in sintesi prevede:

- adozione di un sistema semplificato HACCP;
- adozione di procedure generali di corretta prassi igienica applicabile alle imprese agricole che esercitano attività di trasformazione e alienazione di prodotti al consumatore;
- predisposizione e stesura dei piani di autocontrollo per i settori della trasformazione;
- procedure di verifica;
- gestione dei prodotti non idonei;

- gestione della documentazione.

Questo Manuale potrà essere di valido aiuto per chi dovrà confrontarsi con le prescrizioni dei Regolamenti sull'igiene e, fatte salve le normative specifiche, potrà fornire utili indicazioni alle aziende agricole primarie e che effettuano attività connesse (**post produzione primaria**) nell'applicazione di specifiche prassi operative mirate a garantire il controllo dei pericoli igienico-sanitari, che si potrebbero verificare nei cicli produttivi, attraverso l'adozione di un **manuale operativo aziendale di autocontrollo**.

La metodologia indicata nel manuale di corretta prassi è la seguente:

- descrizione dei prodotti
- descrizione dei processi produttivi attraverso l'elaborazione di specifici diagrammi di flusso;
- individuazione e valutazione dei pericoli;
- individuazione di prassi atte a controllare i pericoli e gestire le contaminazioni;
- modalità di registrazione delle attività aziendali.

Il Manuale fornisce anche dei suggerimenti operativi utili alle imprese agricole per redigere una procedura per gestire sia le attività della rintracciabilità e documentazione correlata, sia quelle del ritiro e richiamo del prodotto non conforme secondo quanto stabilito dal Reg. 178/2002.

Il Manuale, inoltre, fornisce indicazioni per il rispetto del Regolamento 183/2005 sull'igiene dei mangimi.

Pertanto, con questo Manuale si vuole fornire uno strumento utile e completo per il rispetto delle prescrizioni contenute nel pacchetto igiene e di quelle sulla rintracciabilità.

Infine, con lo scopo di fornire uno strumento di facile e rapida utilizzazione per la verifica del rispetto degli adempimenti dei Regolamenti nelle imprese agricole, in allegato al Manuale viene proposta una **procedura per la gestione di tutta la documentazione richiesta** da sottoporre alla verifica delle autorità preposte ai controlli.

1.2 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il settore della produzione agricola è formato da diverse tipologie produttive, che vanno da grandi a piccole imprese nelle produzioni vegetali e in quelle zootecniche; pertanto, fornisce un quadro complesso e variegato, data la necessità di rispettare le norme comunitarie e nazionali, in materia igienico sanitaria, che prevedono l'applicazione dell'autocontrollo come strumento di garanzia per la sicurezza alimentare.

Questo Manuale individua i criteri omogenei per l'applicazione delle normative in materia di igiene e sanità, secondo quanto stabilito nella tabella sottostante:

Argomento	Regolamento	Contenuto	Tipologia impresa
Rintracciabilità	Reg. Ce n.178/02	<ul style="list-style-type: none">- stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare- istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare- fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (rintracciabilità e ritiro -richiamo prodotti)	Imprese produzione primaria ed operazioni associate Imprese di produzione primaria che effettuano la trasformazione dei prodotti primari
Pacchetto igiene	Reg.Ce n.852/04: produzione alimenti	<ul style="list-style-type: none">- stabilisce norme generali in materia di igiene degli alimenti, destinate agli operatori del settore alimentare	Imprese produzione primaria e attività connesse
	Reg. Ce n.853/04: produzione degli alimenti di origine animale	<ul style="list-style-type: none">- stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale	Imprese produzione primaria e zootecnica

	Reg. Ce n. 854/04: controllo degli alimenti	- stabilisce norme per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	Autorità di controllo
	Reg. Ce n. 882/04: controllo degli alimenti	- riguarda i controlli ufficiali finalizzati a verificare al conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sul benessere e sulla salute degli animali	Autorità di controllo
	Reg. Ce n. 183/05: requisiti igiene dei mangimi	- stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi	Imprese produzione primaria
	Legge n. 204/04	- definisce le disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti agroalimentari	Tutte le imprese agroalimentari
	Legge n. 96/2006	- legge di disciplina dell'agriturismo e recepimenti regionali	

Comunque, va considerato che nella produzione primaria i prodotti vegetali sono spesso sottoposti a lavorazioni come lavaggio, defogliazione degli ortaggi, cernita della frutta, essiccamento dei cereali; queste operazioni, considerate primarie, non comportano la necessità di conformarsi ad altre prescrizioni di sicurezza alimentare oltre a quelle che già si applicano. Mentre le operazioni effettuate in azienda agricola che alterano la natura dei prodotti come la pelatura, affettatura, insacchettatura, trattamenti post-raccolta (applicazione di additivi, conservanti, agro farmaci) devono adottare il sistema HACCP per lo sviluppo del piano di autocontrollo, sistema che viene qui riproposto essendo stato integralmente recepito dai regolamenti comunitari del “pacchetto igiene”.

Questo sistema, ovviamente, deve essere adottato anche per la trasformazione dei prodotti primari nell'azienda agricola, sia di provenienza aziendale sia di provenienza extraaziendale.

1.3 TERMINI E DEFINIZIONI

Acqua potabile. Acqua che risponde ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano, recepita con D.Lgs. 2 febbraio 2001, n.31. (art. 2 Reg. Ce n. 852/2004).

«**additivi per mangimi**»: sostanze, microrganismi o preparati, diversi dai mangimi e dalle premiscele che sono intenzionalmente aggiunti agli alimenti per animali o all'acqua al fine di svolgere, in particolare, una o più tra le funzioni di cui all'articolo 5, paragrafo 3.

Alimento (o prodotto alimentare, o derrata alimentare). Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani (art. 2 Reg. Ce n. 178/2002).

Analisi del rischio. Processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio (art 3.10 Reg. Ce n. 178/2002)

Audit. Esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi (art. 2, punto 6 Reg. Ce n. 882/2004)

Autorità competente. L'Autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità cui è conferita tale competenza o anche, in alcuni casi, l'autorità omologa di un Paese terzo (punto 4, art 2 Reg. Ce n. 882/2004). In questo Manuale l'Autorità competente è individuata nell'A.S.L. competente.

Campionamento per l'analisi. Prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla sua produzione, trasformazione e distribuzione per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti (art. 2, punto 11 Reg. Ce n. 882/2004).

Comunicazione del rischio. Scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio (art 3.13 Reg. Ce n. 178/2002).

Contaminazione. Presenza o l'introduzione di un pericolo (art 2 1.f Reg. Ce n. 852/2004).

Controllo ufficiale. Qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti (art. 2, punto 1 Reg. Ce n. 882/2004).

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 (art 3.12 Reg. Ce n. 178/2002).

Igiene alimenti. Misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto (art 2 1,a Reg. Ce n. 852/2004).

Impresa alimentare. Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti. (art.2 Reg. Ce n. 178/2002).

Impresa nel settore dei mangimi, ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione di mangimi, compreso ogni produttore che produca, trasformi o immagazzini mangimi da somministrare sul suo fondo agricolo ad animali;

Ispezione. Esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative agli alimenti (art. 2, punto 7 Reg. Ce n. 882/2004).

Mangime» (o «alimento per animali»), qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;

Monitoraggio. Realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di alimenti (art. 2, punto 8 Reg. Ce n. 882/2004).

Non conformità. Mancata conformità alla normativa in materia di alimenti (art. 2, punto 10 Reg. Ce n. 882/2004).

Operatore del settore alimentare. Persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo.

Operatore del settore dei mangimi, la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo;

Pericolo o «elemento di pericolo». Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute (art 3.14 Reg. Ce n. 178/2002).

Prodotti primari. Prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (art. 2 Reg. Ce n. 852/2004).

Produzione primaria. Tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (art.3 Reg. Ce n. 178/2002).

Produzione primaria di mangimi, la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) o la pesca da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta o la cattura, non vengono sottoposti ad altre operazioni, ad eccezione di un semplice trattamento fisico.

Rintracciabilità. Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (art 3.15 Reg. Ce n. 178/2002)

Rischio. Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo (art 3.9 Reg. Ce n. 178/2002).

Sorveglianza. Osservazione approfondita di una o più aziende del settore degli alimenti, di operatori del settore degli alimenti, oppure delle loro attività (art. 2, punto 9 Reg. Ce n. 882/2004).

Stabilimento. Ogni unità di un'impresa del settore alimentare (art 2.c Reg. Ce n. 852/2004).

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 (art 3.11 Reg. Ce n. 178/2002).

Verifica. Controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici (art. 2, punto 2 Reg. Ce n. 882/2004).

1.4 DISPOSIZIONI E OBBLIGHI

In questo paragrafo vengono fornite indicazioni per rispettare i regolamenti citati, attraverso procedure che le imprese devono attuare. Per la documentazione da tenere, si fa riferimento al capitolo gestione della documentazione.

Vengono qui proposte sintesi informative, che costituiscono l'ossatura portante del manuale, e che prendono in considerazione cosa occorre fare per la rintracciabilità ai sensi del Reg. Ce n. 178/2002, quali attenzioni devono avere gli operatori agricoli per evitare la contaminazione degli alimenti, secondo il pacchetto igiene, e cosa occorre fare per garantire il rispetto delle norme per la produzione primaria di mangimi, ai sensi del Reg. Ce n. 183/2005.

Il manuale costituisce quindi la base informativa per andare a costruire o a integrare il sistema documentale a dimostrazione dell'avvenuto controllo aziendale.

A tal fine è possibile suddividere le aziende agricole in due tipologie principali:

Tipo A - Azienda Agricola che effettua solo produzione primaria ed attività associate così come definite dall'all.1 del Reg. Ce n. 852.

Tipo B - Azienda agricola che effettua anche fasi successive alla produzione primaria, quali ad esempio trasformazione, somministrazione di alimenti, ecc...

Fig.1 - SETTORE AGRICOLO: “Pacchetto igiene”, Rintracciabilità e HACCP

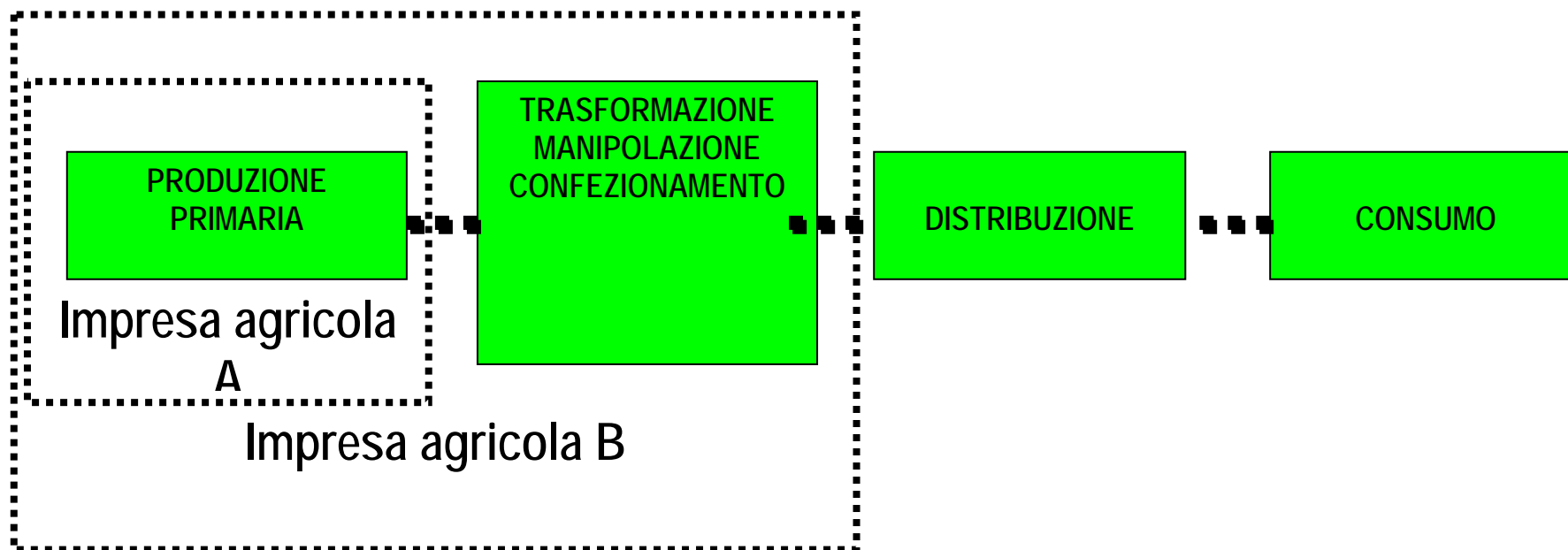


Fig. 2 - L'impresa agricola di tipo A è tenuta a individuare i fornitori di mangimi (Reg. 178/02) e a mettere sottocontrollo con registrazioni definite dai Regolamenti CE 852, 853, 183 i fattori di produzione

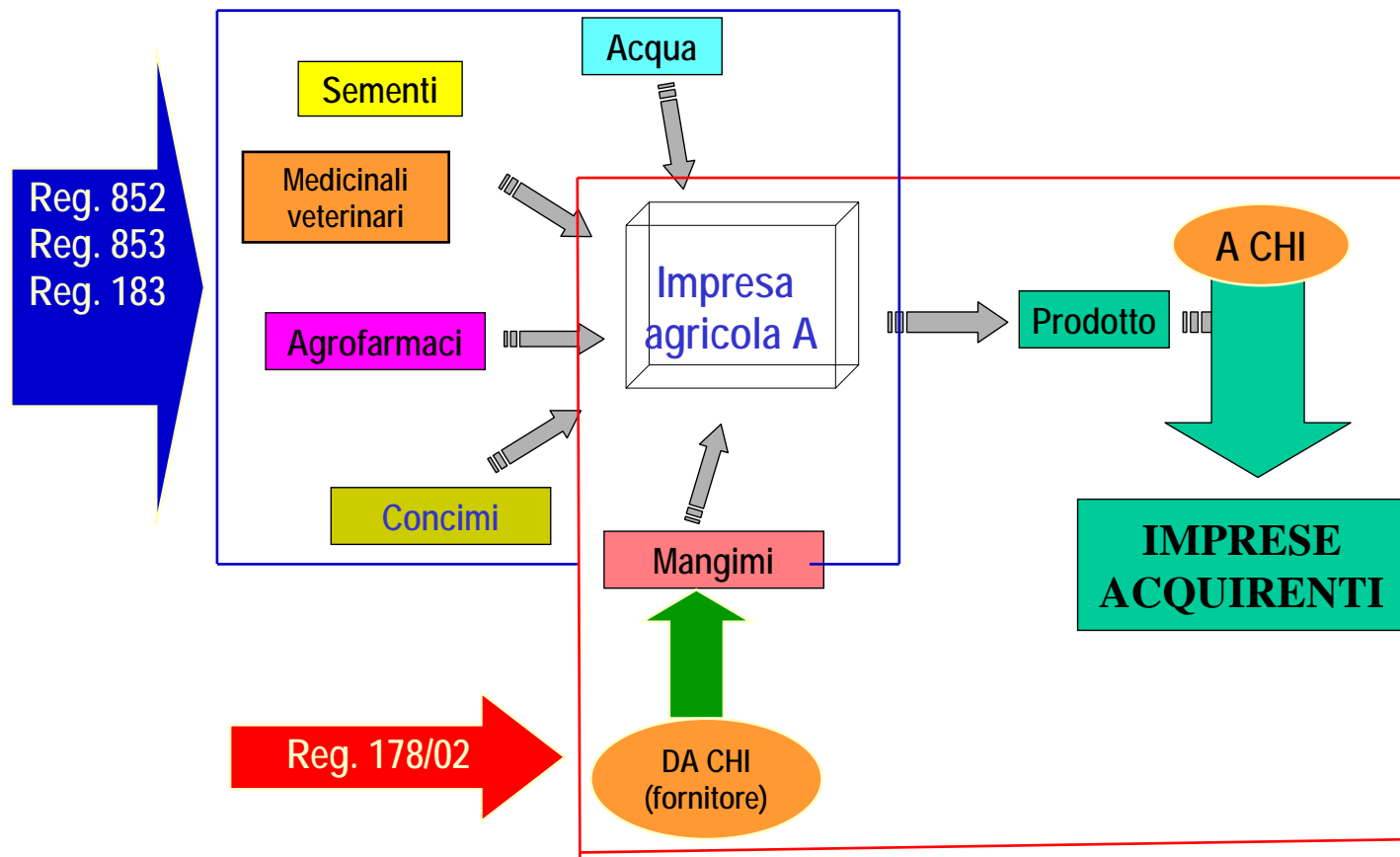
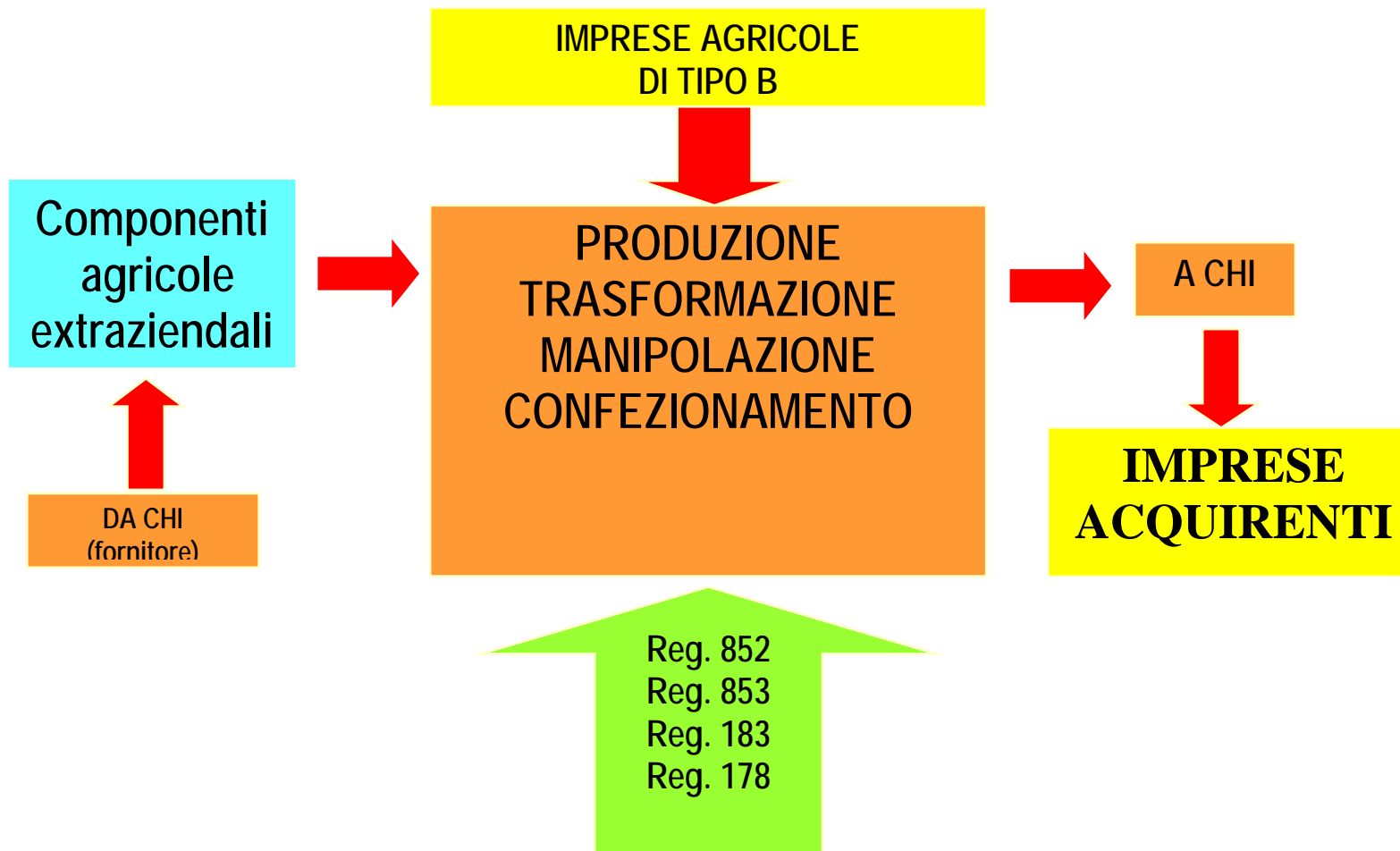


Fig. 3 - Le imprese agricole di tipo B sono tenute anche al rispetto delle disposizioni sull'HACCP



1.4.1 RINTRACCIABILITÀ

PERCHÉ SI DEVE APPLICARE LA RINTRACCIABILITÀ

Con il Reg. Ce n. 178/2002 viene reso obbligatorio predisporre un sistema generale per la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi, per poter procedere, se necessario, a ritiri mirati e precisi o fornire informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli, evitando così disagi più estesi e ingiustificati quando la sicurezza degli alimenti sia in pericolo.

A tal fine l'impresa, consapevole del proprio ruolo nella catena alimentare e del suo impatto sulla sicurezza dei prodotti offerti al consumatore si impegna a:

- porre la massima attenzione nel controllo dei suoi processi produttivi per fornire prodotti sicuri, genuini e di qualità;
- ad applicare puntualmente le prescrizioni della legislazione alimentare;
- dare massima trasparenza delle proprie attività e massima disponibilità nel mettere a disposizione tutte le informazioni necessarie nell'interesse della tutela e salute dei consumatori.

QUALE DOCUMENTAZIONE DEVE POSSEDERE L'AZIENDA

L'azienda deve predisporre un sistema di rintracciabilità composto dai seguenti documenti:

- elenco fornitori (compresi trasportatori) e elenco clienti o schedario informatizzato collegato alla fatturazione ai sensi dell'articolo 18 del Regolamento Ce n. 178/2002;

- documento di comunicazione ad ASL e clienti/fornitori per la Gestione delle non conformità ai sensi degli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002;
- raccolta puntuale e loro archiviazione di tutte le fatture/documenti di accompagnamento (e conservazione cartellini nel caso di forniture di mangimi); tale operazione deve avvenire ad ogni fornitura ricevuta o ceduta (i documenti possono essere conservati anche presso gli uffici di Coldiretti).

QUALI INFORMAZIONI DEVONO ESSERE MESSE A DISPOSIZIONE

Se il sistema di rintracciabilità è ben strutturato, consente di ricavare agevolmente le seguenti informazioni:

INFORMAZIONI IN ENTRATA	INFORMAZIONI IN USCITA
<ul style="list-style-type: none"> – nominativo del fornitore (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo sede legale, stabilimento di provenienza dell'alimento o del mangime, o animale) – natura dei beni ricevuti (tipologia) – numero di telefono, fax, e-mail e nome di un referente della ditta fornitrice in modo da poterlo contattare immediatamente e collaborare in caso di urgente ritiro o messa in quarantena di un prodotto ricevuto che non risponde ai criteri di sicurezza alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> – nominativo del cliente (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo sede legale, stabilimento del cliente); – natura dei prodotti forniti al cliente (tipologia) e quantitativo – numero di telefono, di fax, e-mail e punto di contatto del cliente in modo da poterlo contattare immediatamente e collaborare in caso di urgente ritiro o messa in quarantena di un prodotto ceduto che non risponde ai criteri di sicurezza alimentare.

QUANTO TEMPO DEVONO ESSERE CONSERVATE LE INFORMAZIONI DI RINTRACCIABILITÀ

Le registrazioni delle informazioni minime relative all'alimento devono essere opportunamente conservate per un periodo di tempo variabile in funzione della loro tipologia e della loro finalità, come indicato nella seguente tabella.

TIPOLOGIA/PRODOTTO	DURATA
per i documenti commerciali ai fini fiscali	5 anni
NEL CASO DI REGISTRI E MODULI	
nel caso di registri, moduli per i prodotti freschi (intendendo per freschi gli ortofrutticoli, i prodotti di panetteria, ecc)	3 mesi dopo la data di produzione
per i prodotti deperibili «da consumarsi entro il»	6 mesi successivi alla data di conservazione
per i prodotti «da consumarsi preferibilmente entro»	12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata
per i prodotti per i quali non è prevista, dalle norme vigenti, l'indicazione del termine minimo di conservazione né altra data	2 anni successivi alla vendita
altri casi	nei tempi dettati da prescrizioni di legge in termini di conservazione di registri

COSA FARE IN CASO DI PRODOTTO NON CONFORME

Nel caso l'azienda ritenga o abbia motivo di ritenere o riceva analisi dettagliate dove venga dimostrato che il prodotto ceduto non è conforme ai requisiti di sicurezza, e ciò non sia più sotto il suo immediato controllo, questa provvederà a:

- a) identificare il prodotto e l'ambito della rete di commercializzazione (dai documenti di accompagnamento e/o fatture);
- b) all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito con mezzi propri o ricorrendo alla collaborazione di altri soggetti della catena alimentare, informati da lui o dall'A.S.L.

Nel caso in cui il cliente sia un dettagliante o il distributore, la comunicazione iniziale verrà fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (es. per telefono); a questa farà seguito una comunicazione scritta, via fax o via e-mail.

In caso di necessità e che le condizioni necessitino di un richiamo del prodotto dai consumatori l'azienda oltre al ritiro presso la catena di commercializzazione effettuerà un richiamo presso i consumatori utilizzando tutti gli strumenti a disposizione per far pervenire l'informazione anche direttamente ai consumatori ed utilizzando se necessario anche organi di stampa.

Tale comunicazione conterrà tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto non conforme e sarà chiaramente intitolata: o «**Urgente: ritiro del prodotto**».

- c) informare immediatamente l'A.S.L. territorialmente competente riguardo alle procedure di ritiro/richiamo del prodotto non conforme e alle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;
- d) informare il fornitore nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisce da un prodotto da lui fornito all'azienda;
- e) attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore.

Inoltre, nel caso l'azienda faccia vendita diretta, provvederà a:

- f) informare il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto (nel caso in cui il prodotto sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato al

consumatore) e provvedere a richiamare il prodotto quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica.

La portata dell'informazione potrà essere calibrata in funzione della rete di distribuzione, ricorrendo a strumenti e modalità che verranno concordate di volta in volta con l'Autorità competente e la propria Associazione di categoria.

COMUNICAZIONE ALLE AUTORITÀ COMPETENTI IN CASO DI PRODOTTO NON CONFORME

Il sistema di rintracciabilità adottato consente di mettere a disposizione delle autorità competenti che lo richiedono, le informazioni e puntualizzazioni necessarie nel più breve tempo possibile.

Nel caso di prodotto ritenuto dannoso alla salute pubblica o conoscenza di analisi non conformi, l'azienda provvederà a:

- informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro, e degli interventi messi in atto al fine di evitare i rischi derivanti dall'uso del prodotto; al riguardo dispone dell'indirizzo, numeri di telefono e fax dell'A.S.L. e utilizzerà il modello, in allegato alla procedura, per la notifica all'autorità sanitaria; comunicherà inoltre la chiusura dell'azione intrapresa;
- mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;
- collaborare con l'A.S.L. competente riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto fornito.

1.4.2 PACCHETTO IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA

COSA PREVEDONO LE NORME DEL PACCHETTO IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA

Per quanto possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti.

Per far ciò devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese:

- a. le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti, e
- b. le misure relative alla salute e al benessere degli animali nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

CHE COSA FARE

L'operatore alimentare primario (agricoltore/allevatore) **deve**:

- essere a conoscenza dei requisiti in materia di igiene dei prodotti vegetali e zootecnici che realizza nella propria azienda;
- formare/informare i dipendenti ed i familiari impegnati nelle attività delle attenzioni necessarie per evitare la contaminazione degli stessi prodotti;
- assumersi la responsabilità di mantenere aggiornate le registrazioni previste (registro dei trattamenti Fitosanitari, registri di stalla e registro alimenti zootecnici);

- conservare l'esito degli esami effettuati sui prodotti e, in caso di esito non favorevole degli stessi, mettere in opera azioni per rientrare nella norma, evitando di immettere in commercio prodotti non regolari.

PRODOTTI VEGETALI

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

- a. tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;
- b. assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali;
- c. usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- d. assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
- e. per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;
- f. immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- g. tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;
- h. utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi, come previsto dalla normativa pertinente.

PRODOTTI ZOOTECNICI

Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono adottare misure adeguate per:

- a. tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;
- b. tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;
- c. per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;
- d. utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- e. assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
- f. per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;
- g. immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- h. prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti;
- i. tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;
- j. usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.

QUALI SONO LE REGISTRAZIONI DA TENERE

Gli operatori del settore alimentare devono conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione, delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti, le informazioni pertinenti contenute in tali registrazioni.

Nella tenuta delle registrazioni gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, medici igienisti, ecc.

Prodotti vegetali

Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti:

- a) l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocida;
- b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale;
- c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.

Prodotti animali

Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni riguardanti in particolare:

- a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;

- b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
- c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;
- d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;
- e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.

1.4.3 PRODUZIONE PRIMARIA DI MANGIMI E FORAGGI

Gli operatori del settore dei mangimi assicurano che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che ricadono sotto il loro controllo siano condotte conformemente alla normativa comunitaria, alla legislazione nazionale con essa compatibile nonché ai dettami della corretta prassi. Essi assicurano in particolare che soddisfino i requisiti di igiene previsti dal Regolamento.

Il Reg. Ce 183/2005 all'art. 5 identifica la «produzione primaria di mangimi», la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) o la pesca da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta o la cattura, non vengono sottoposti ad altre operazioni, ad eccezione di un semplice trattamento fisico.

Gli operatori produttori primari o che effettuano le seguenti operazioni correlate:

- a) trasporto, stoccaggio e manipolazione di prodotti primari nel luogo di produzione;

- b) operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari dal luogo di produzione a uno stabilimento;
- c) miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, senza usare additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati.

devono ottemperare alle disposizioni di buona prassi igienica, elencate nell'allegato I del regolamento citato, e sono esentati dall'applicazione della metodologia HACCP.

Per le operazioni diverse da quelle di produzione primaria di mangimi e operazioni correlate, compresa la miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda quando usano additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati, gli operatori del settore dei mangimi ottemperano alle disposizioni di cui all'allegato II.

Gli operatori del settore dei mangimi che effettuano operazioni diverse da quelle di cui all'art. 5, par. 1 del suddetto regolamento (produzione primaria e operazioni correlate) pongono in atto, gestiscono e mantengono una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP.

Gli operatori del settore dei mangimi responsabili della produzione primaria di mangimi (pertanto anche gli agricoltori che coltivano mais, orzo, ecc.) devono:

1. assicurare che le operazioni siano gestite e condotte in modo tale da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi.
2. assicurare, nei limiti del possibile, che i prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sotto la loro responsabilità siano protetti da contaminazioni e deterioramenti.
3. attenersi ad appropriate disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo degli elementi di pericolo, tra cui:
 - misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti

- misure correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compresi programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

Gli operatori del settore dei mangimi adottano misure appropriate, in particolare per:

- a) mantenere puliti e, ove necessario dopo la pulitura, disinfettare in modo appropriato i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli usati per la produzione, la preparazione, il vaglio, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto di mangimi;
- b) assicurare, ove necessario, condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi e la loro igienicità;
- c) l'uso di acqua pulita, ove necessario, al fine di prevenire contaminazioni pericolose;
- d) prevenire, nei limiti del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose;
- e) per immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose separatamente e in modo sicuro in modo da prevenire contaminazioni pericolose;
- f) assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa dei mangimi;
- g) tener conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi.

QUALI SONO LE REGISTRAZIONI DA TENERE

- 1) Gli operatori del settore dei mangimi conservano le registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e per un periodo appropriato commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa nel settore dei mangimi. Gli operatori del settore dei mangimi mettono a disposizione dell'autorità competente le informazioni pertinenti contenute in tali registri.

- 2) Gli operatori del settore dei mangimi devono, in particolare, tenere registrazioni di:
 - a) ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi;
 - b) uso di sementi geneticamente modificate;
 - c) ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari;
 - d) risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi;
 - e) fonte e quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita.
- 3) Altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole possono assistere gli operatori del settore dei mangimi nella tenuta delle registrazioni pertinenti alle attività che essi espletano nell'azienda agricola.

BUONA PRATICA DI ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

Pascolo

La pratica del pascolo su terreni ad esso adibiti e su coltivi deve essere gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico.

Se del caso, deve essere osservato un adeguato periodo di riposo prima di consentire al bestiame di pascolare su terreni adibiti a pascolo, coltivi e residui del raccolto e tra turni di rotazione del pascolo per ridurre al minimo la contaminazione incrociata di tipo biologico derivante dagli escrementi, laddove sussista tale problema potenziale, e assicurare che siano rispettati i periodi di sospensione per le applicazioni di prodotti agrochimici.

Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi

L'unità di produzione animale deve essere concepita in modo da poter essere adeguatamente pulita.

L'unità di produzione animale e l'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi devono essere pulite a fondo e regolarmente per prevenire l'eventuale insorgere di fonti di pericolo.

I prodotti chimici usati per la pulizia e l'igienizzazione devono essere usati.

conformemente alle istruzioni e conservati lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali.

Deve essere posto in atto un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale al fine di ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi e delle lettiere o delle unità di bestiame.

Gli edifici e le attrezzature di somministrazione dei mangimi devono essere tenuti puliti.

Sono posti in atto sistemi per rimuovere regolarmente il letame, gli scarti e altre possibili fonti di contaminazione dei mangimi.

I mangimi e il materiale delle lettiere usati nell'unità di produzione animale devono essere cambiati con frequenza e non devono essere lasciati ammuffire.

SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI

Stoccaggio

I mangimi devono essere immagazzinati separatamente dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali.

Le aree di stoccaggio e i contenitori devono essere mantenuti puliti e asciutti e, ove necessario, devono essere attuate opportune misure di controllo dei parassiti. Le aree di stoccaggio e i contenitori devono essere puliti regolarmente per evitare un'inutile contaminazione incrociata.

Le sementi devono essere immagazzinate adeguatamente e in modo tale da non essere accessibili agli animali.

L'utilizzo e/o la produzione di mangimi medicati per autoconsumo aziendale deve essere conforme ai requisiti igienico-sanitari, di cui al D.Lgs 90/93 e sue successive modifiche, evitando eventuali fenomeni di contaminazione crociata. I mangimi medicati e i mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie di animali devono essere immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati

Distribuzione

Il sistema di distribuzione dei mangimi deve assicurare che il mangime giusto sia inviato agli animali cui è destinato.

Nel corso della distribuzione e somministrazione il mangime deve essere manipolato in modo da assicurare che non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate.

I mangimi non medicati devono essere manipolati separatamente dai mangimi medicati per evitare contaminazioni.

I veicoli per il trasporto di mangimi e le attrezzature di somministrazione in azienda devono essere puliti regolarmente.

Uso dell'acqua

L'acqua da bere deve essere di qualità adeguata agli animali allevati.

Quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua, devono essere adottate le misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi.

Gli impianti di somministrazione dei mangimi e dell'acqua devono essere concepiti, costruiti e ubicati in modo da ridurre al minimo la contaminazione dei mangimi e dell'acqua stessi.

I sistemi di erogazione dell'acqua devono essere sottoposti a pulitura e manutenzione regolare, ove possibile.

Personale

La persona responsabile della somministrazione di alimenti agli animali e della loro manipolazione deve possedere le necessarie abilità, conoscenze e competenze.

 COLDIRETTI	CONFEDERAZIONE NAZIONALE COLDIRETTI	MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA
---	--	---

PARTE B

- . MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA PER LA PRODUZIONE PRIMARIA**
- . LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO DEI RISCHI NELLA PRODUZIONE PRIMARIA**

2. MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA PER LA PRODUZIONE PRIMARIA

2.1 ORIENTAMENTI RELATIVI ALLE BUONE PRATICHE DI COMPORTAMENTO E DI COLTIVAZIONE DELLA PRODUZIONE VEGETALE

Per controllare i pericoli nelle fasi di produzione primaria, l'impresa agricola dovrebbe seguire le seguenti semplici norme igienico-sanitarie durante le fasi di coltivazione e raccolta del prodotto vegetale, di conservazione in azienda e di eventuale manipolazione e confezionamento del prodotto prima della vendita.

Igiene del personale

I lavoratori dedicati alla raccolta del prodotto ed alla manipolazione del prodotto in azienda dovrebbero poter accedere ad attrezzature per lavarsi le mani, raggiungibili con facilità e comodità dal luogo di lavoro.

I lavoratori dedicati alla manipolazione del prodotto in azienda devono essere opportunamente addestrati a condurre le eventuali operazioni di cernita, selezione, lavaggio, taglio, essiccazione, sistemazione del prodotto, nel rispetto delle condizioni igienico sanitarie.

Igiene del prodotto

I prodotti imbrattati o in cattive condizioni igieniche sono eliminati in campo già nella fase di raccolta.

I prodotti dopo la raccolta dovrebbero essere, per quanto possibile, esenti da contaminazioni causate da contatto con animali infestanti, attrezzature sporche, inquinanti e agenti atmosferici, che possono incidere sulla salubrità del prodotto.

Per il lavaggio dei prodotti vegetali e delle attrezzature/macchinari che vengono a contatto con il prodotto, va utilizzata acqua potabile o potabilizzata. In caso di bagnatura dei prodotti orticoli già raccolti va utilizzata acqua potabile conforme alla legislazione vigente.

Igiene dei locali e delle attrezzature

L'imballaggio riutilizzabile, gli utensili (es. forbici, coltelli) e i macchinari utilizzati per la raccolta devono essere mantenuti in adeguato stato di conservazione e manutenzione; le aree di stoccaggio e/o le celle frigorifere devono essere mantenute adeguatamente pulite e sanificate e funzionali.

I locali di lavorazione, cernita, confezionamento stoccaggio e vendita devono essere mantenuti adeguatamente puliti e protetti dall'ingresso di animali infestanti.

Gli imballaggi devono essere protetti dagli agenti infestanti e dallo sporco; occorre mantenere in buone condizioni igieniche e funzionali gli automezzi aziendali impiegati sia per il trasporto dei prodotti raccolti.

Corretto uso dei prodotti fitosanitari

L'impresa agricola utilizza prodotti fitosanitari registrati per la coltura da trattare rispettando le modalità di utilizzo e i tempi di carenza previsti.

L'azienda, inoltre compila un registro dei trattamenti conforme al DPR 290/01 (che può essere parte integrante del registro dei trattamenti) dove vengono registrati in ordine cronologico tutti i trattamenti effettuati sulle varie colture.

Il registro dei trattamenti deve essere conservato in azienda da parte degli acquirenti e degli utilizzatori di prodotti fitosanitari, in modo idoneo, almeno per l'anno successivo a quello a cui si riferiscono gli interventi annotati.

Nell'applicazione dei prodotti fitosanitari gli operatori agricoli sono chiamati al rigoroso rispetto delle indicazioni riportate in etichetta del prodotto commerciale, per quanto riguarda:

- dosi del prodotto;
- colture autorizzate;
- parassiti o patogeni verso cui è possibile utilizzare il prodotto;
- eventuale numero massimo di trattamenti per anno o ciclo colturale;
- tempo di carenza;
- eventuale tempo di rientro;
- quanto altro indicato espressamente in etichetta.

Al momento dell'acquisto del prodotto fitosanitario l'acquirente richiede il rilascio della "scheda di sicurezza" del prodotto fitosanitario stesso.

Gli operatori che maneggiano e applicano i prodotti fitosanitari con classificazione tossicologica T+ (molto tossici), T (tossici) e Xn (nocivi) devono:

- essere in possesso del patentino per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari, rilasciato dall'Amministrazione Provinciale in seguito ad apposito corso obbligatorio ed esame;
- indossare indumenti protettivi idonei, conformemente alle istruzioni riportate sull'etichetta e meglio indicate sulla scheda di sicurezza e adatti ai rischi per la salute e la sicurezza ai quali sono esposti. E' buona pratica che l'equipaggiamento e gli indumenti protettivi vengano conservati lontano dai prodotti fitosanitari e sempre separati dagli indumenti civili.

- risciacquare bene il serbatoio dell'irroratrice dopo ogni trattamento fitosanitario, al fine di evitare la presenza di residui di prodotti fitosanitari su prodotti che verranno trattati successivamente.
- mantenere l'irroratrice in un buono stato di manutenzione e riparazione ed adeguatamente tarata;
- evitare di trattare in presenza di vento.

La conservazione dei prodotti fitosanitari deve avvenire in appositi locali, se i quantitativi sono rilevanti, o in idonei armadietti, se i quantitativi sono ridotti; gli armadietti devono essere lavabili, chiusi a chiave, con griglie e sistemi di aerazione e posti in locali areati dove non sono presenti alimenti, bevande e mangimi.

I locali devono essere esclusivi per l'uso in atto e chiusi a chiave, freschi, asciutti ed areati. I prodotti fitosanitari devono essere conservati sollevati dal pavimento, possibilmente su scaffali nella loro confezione originale;

I contenitori vuoti devono essere adeguatamente smaltiti attraverso centri appositamente autorizzati o tramite ditte specializzate.

2.2 ORIENTAMENTI RELATIVI ALLE BUONE PRATICHE DI COMPORTAMENTO E DI ALLEVAMENTO DEL SETTORE PRODUZIONE PRIMARIA ANIMALE

Le aziende zootecniche dovrebbero seguire le seguenti elementari norme in materia di igiene generale che qui di seguito pubblichiamo.

BUONE PRATICHE DI ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

Gli alimenti di origine interna sono tipicamente costituiti da granelle e foraggi.

L'azienda deve adottare tecniche colturali che minimizzano il verificarsi di rischi igienico sanitari determinati da contaminazione di residui di fitofarmaci e da attacchi fungini che possano liberare micotossine.

Per gli alimenti prodotti internamente all'azienda, inoltre, devono essere identificati dal piano colturale presente nel fascicolo aziendale:

- tipologia prodotto;
- anno produzione.

Per gli alimenti acquistati, oltre alla conservazione di tutti i documenti di acquisto, deve essere effettuato un controllo in accettazione sui seguenti aspetti:

- presenza ed idoneità del cartellino;
- registrazione/riconoscimento del fornitore di mangimi/materie prime ai sensi del Reg. Ce 183/2005.
- dichiarazione da parte del fornitore di rispondenza sanitaria per assenza di agenti patogeni e micotossine;
- qualità (aspetto, colore, odore, etc.);
- verifica alimento per aspetto sanitario e per inquinamento da materiale inerte;

- corrispondenza fra ordine, quanto riportato nei documenti di accompagnamento delle merci e quanto effettivamente consegnato.

Per quanto riguarda i fornitori, deve essere tenuto un registro apposito oppure i documenti di acquisto.

Gestione del pascolo

La superficie aziendale pascolabile dovrà sempre essere nelle miglior condizioni possibile e con disponibilità continuata. Per questo motivo l'allevatore dovrà organizzare le semine in maniera tale da avere una copertura vegetale continua dei pascoli.

Animali

La movimentazione del bestiame è completamente regolato dalla normativa cogente relativa ai requisiti sanitari e anagrafici dei bovini.

Farmaci

L'acquisto e la somministrazione dei farmaci sono completamente regolati dalla normativa cogente.

Il carico dei farmaci è registrato sull'apposito registro a sensi del D.Lgs 193/2006 e D.Lgs 158/2006 e successive modifiche, dal responsabile dell'allevamento con l'ausilio del veterinario. Gli animali trattati con farmaci devono essere chiaramente distinti dagli altri, ad esempio con una fascia applicata ad un arto o attraverso un segno colorato o mediante segregazione.

L'uso di farmaci negli animali da reddito, in particolare antibiotici, deve essere conforme ai principi dell'uso prudente dei farmaci per evitare la presenza di residui negli alimenti, garantire l'efficacia delle terapie necessarie e limitare l'insorgenza di germi antibiotico-resistenti che potrebbero in seguito contaminare le derrate alimentari di origine animale.

In tal senso, occorre:

- prevenire le malattie comuni con sistemi di allevamento adeguati finalizzati a garantire :
 - idonee condizioni igienico sanitarie
 - alta qualità dei mangimi
 - protezione dagli agenti atmosferici
 - attuazione di idonee misure di biosicurezza
 - utilizzo di vaccini
 - esami clinici regolari
 - controllo dei parassiti
- collaborare attivamente con il veterinario aziendale per individuare le opzioni terapeutiche migliori;
- utilizzare gli antibiotici e gli altri farmaci solo come prescritto;
- limitare la somministrazione di antibiotici solo agli animali malati o a rischio concreto di ammalarsi;
- stoccare adeguatamente gli antibiotici e gli altri farmaci e eliminare i farmaci scaduti o inutilizzati secondo le indicazioni del foglietto illustrativo/etichette o il parere di un veterinario;
- utilizzare i farmaci in modo da minimizzare la contaminazione ambientale;
- registrare i trattamenti.

Altri prodotti

I prodotti chimici utilizzati in allevamento per le attività di disinfezione, disinfestazione, deterzione, ecc. devono essere corredati da schede tecniche e di sicurezza che vanno conservate al fine di verificarne il corretto utilizzo. Tali prodotti devono essere conservati in locali idonei e diversi da quelli adibiti alla conservazione del latte ed è necessario evitare che vengano a contatto con gli animali.

Strutture, impianti e attrezzature

Particolare attenzione deve essere posta nell'igiene degli ambienti dove vivono gli animali. Le routine impostate devono essere tali da ridurre al minimo i rischi sanitari dovuti a fattori igienici oppure derivanti da un non corretto utilizzo delle macchine e degli impianti, a tal fine “le attrezzature per la mungitura, e i locali in cui il latte è immagazzinato, manipolato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte” (Reg. Ce n. 853/04).

La stabulazione dei bovini deve rispondere alle esigenze comportamentali e deve offrire una superficie adeguata per dormire, nutrirsi e spostarsi, oltre a fornire adeguata illuminazione come indicato dalle norme sul benessere animale.

Le stalle fisse o libere devono essere progettate in modo tale da favorire la circolazione dell'aria, mantenere bassi i livelli di polvere e garantire livelli non nocivi di umidità relativa e concentrazione di gas.

Le aree di riposo all'interno dei locali di stabulazione devono essere confortevoli, di facile pulizia e poste su pavimento compatto. Ai bovini andrà sempre garantita una lettiera ampia, asciutta e ricoperta di paglia o di altri materiali.

I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili devono essere puliti e disinfettati per evitare la contaminazione e la proliferazione di organismi patogeni secondo un Piano delle Pulizie. Le feci, le urine e i residui di alimenti devono essere rimossi con la necessaria frequenza, al fine di limitare gli odori ed evitare di attirare insetti o roditori. Occorre prevedere sistemi di protezione dagli uccelli di ambienti in cui sono presenti animali e alimenti.

Sanità degli animali

L'utilizzo di prodotti veterinari è completamente regolato dalla normativa cogente relativa ai requisiti sanitari e anagrafici degli animali.

Il D.Lgs n. 193/2006 e successive modifiche che attua la Direttiva n. 28/2004, recante Codice comunitario dei medicinali veterinari e il D.Lgs. 158/2006 disciplinano l'approvvigionamento e l'utilizzo dei farmaci, che possono effettuarsi sui soggetti di un allevamento solo sotto il diretto controllo del veterinario responsabile dell'allevamento stesso o del trattamento. In particolare, si stabilisce che il veterinario responsabile tiene un registro numerato in cui annota tutte le opportune informazioni, concernenti i trattamenti, di cui all' art. 11 c. 4 D.Lgs 193/2006. Mentre l'art. 79 dello stesso decreto stabilisce che i proprietari o responsabili di animali destinati alla produzione di alimenti devono detenere un registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari.

Il latte proveniente da bovine trattate deve essere raccolto separatamente, identificato e non destinato al conferimento.

Alimentazione

La corretta alimentazione parte da un piano di razionamento redatto da tecnici specializzati che elaborano razioni equilibrate in funzione degli obiettivi produttivi e dei prodotti disponibili. Le razioni devono venire formulate per ogni singola categoria di animali presenti in stalla, escluse le vitelle in pre-svezzamento.

Mungitura

Le operazioni di mungitura devono essere effettuate conformemente alla legislazione vigente.

Il personale addetto alla mungitura deve rispettare le prescrizioni igienico sanitarie previste dalle norme vigenti (Reg. Ce n. 853/04) e partecipare, se previsto, ad appositi corsi di aggiornamento sul rispetto delle norme igienico sanitarie.

Conservazione latte

Il latte proveniente dalla mungitura delle bovine deve essere posto immediatamente dopo la mungitura in luogo pulito ed attrezzato in modo da evitare alterazioni delle sue caratteristiche e refrigerato secondo quanto previsto dalla normativa vigente

Il controllo del corretto funzionamento del refrigeratore del latte (temperature e tempi di raffreddamento, corretta movimentazione del latte all'interno del serbatoio), viene effettuata almeno annualmente. In ogni caso, l'allevatore deve verificare giornalmente la temperatura di raffreddamento indicata sul serbatoio e il corretto funzionamento dell'agitatore, segnalando le eventuali anomalie.

Consegna

Il carico ed il conferimento del latte al cliente è al carico del trasportatore. Il quantitativo del lotto di latte consegnato deve essere identificato mediante registrazione conforme alla legislazione vigente con indicazione del quantitativo giornaliero di latte prodotto e della sua destinazione. può inoltre tenuto un registro clienti su cui si riportano le informazioni necessarie per una corretta identificazione degli stessi.

In tutti i casi in cui avvengono movimentazioni di animali deve essere compilato e conservato il documento di provenienza (o modello 4) secondo quanto previsto dalla normativa vigente (artt. Da 31 a 40 del R.P.V.D.R. 320 del 1954 e successive modifiche) ed in particolare deve essere correttamente compilata la parte relativa alle “Attestazioni sanitarie”.

Tab. 2 - Scheda riassuntiva dei requisiti generali in materia di igiene sulla produzione primaria e le procedure da adottare per le imprese produttrici vegetali come da all.1 Reg. Cee n. 852; Reg. Ce n. 178; Reg. Ce n. 183.

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Rintracciabilità degli alimenti consegnati /venduti	Corretta attuazione della procedura prevista secondo il mod. Reg. 178	Verifica a ogni evento	Aggiornamento registrazioni	Modello Reg. Ce n. 178
Igiene delle strutture	Pulizia ed eventuale disinfezione delle struttura ad inizio e fine campagna o secondo necessità	Monitoraggio	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Schede di registrazione
Igiene delle attrezzature veicoli, contenitori e casse di trasporto	Pulizia e eventuale disinfezione dopo ogni uso o ciclo lavorativo	Monitoraggio	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Schede di registrazione
Igiene dei prodotti primari durante la fase di produzione	Utilizzo dei prodotti fitosanitari, fertilizzanti, biocidi Definizione di adeguata procedura per la raccolta.	Controllo visivo e procedurale	Richiamo alla procedura	DPR 290/01
Igiene e cura del personale	definizione procedura igiene e cura del personale	Controllo visivo e procedurale	Richiamo del personale	Report intervento formativo
Igiene trasporto	Definizione di procedura per il trasporto	verifica e monitoraggio	Rispetto della procedura	Schede di registrazione

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Rifiuti e residui di lavorazione	I rifiuti ed i residui vanno allontanati dalle aree di lavorazione	Controllo visivo	Allontanamento dei rifiuti	
Idoneità igienica dell'acqua	Non viene utilizzata acqua lurida o proveniente da fossi di scolo per l'irrigazione o fertirrigazione. Si utilizza acqua potabile o dichiarata idonea dalle autorità per la pulizia o il lavaggio dei prodotti	Visiva	Prelievo da fonti idonee	Certificato analisi o contratto fornitura acqua potabile
Manipolazione dei prodotti	Definizione di adeguata procedura per la manipolazione dei prodotti	Visiva	Rispetto della procedura	
Deposito e magazzinaggio	Definizione di procedura per lo stoccaggio del prodotto	Visiva	Rispetto della procedura	
Utilizzo prodotti fitosanitari, fertilizzanti o biocidi	Rispetto delle registrazioni per coltura, delle dosi e dei tempi di carenza oltre che delle metodologie di utilizzo			Registro dei trattamenti Disciplinari di produzione
Formazione	Formazione periodica degli addetti e del titolare sui rischi sanitari		Rispetto formazione	Report intervento formativo
Contaminazione da animali o insetti nocivi	Procedura di derattizzazione ed uso di trappole per insetti non volatili	Visivo	Rispetto procedura	Report intervento derattizzazione

Tab. 3 - Scheda riassuntiva dei requisiti generali in materia di igiene sulla produzione primaria e le operazioni associate per le imprese di produzione animale come da all. 1 Reg. Cee n. 852.

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Rintracciabilità dei fornitori di mangimi	Corretta attuazione della procedura prevista secondo il mod. Reg. 178	Verifica a ogni evento	Aggiornamento registrazioni	Modello Reg. 178
Rintracciabilità dei prodotti venduti	Corretta attuazione della procedura prevista secondo il mod. Reg. 178	Verifica a ogni evento	Aggiornamento registrazioni	Modello Reg. 178
Igiene delle strutture ed impianti inclusi quelli per l'immagazzinaggio o manipolazione dei mangimi	Pulizia ed eventuale disinfezione delle struttura ad inizio e fine campagna o secondo necessità	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Programma di pulizia
Igiene delle attrezzature veicoli, contenitori e gabbie di trasporto	Pulizia e eventuale disinfezione dopo ogni uso o ciclo lavorativo	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Programma di pulizia Norme sul benessere animale: Legge n° 623/1985 Dlgs n° 533/1992 Dlgs n° 534/1992 Dlgs n° 146/2001 Dlgs n° 267/2003 Reg Ce 1/2005 Direttiva Ce 2007/43 e successive modifiche ed integrazioni

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Igiene operazioni di stalla	Definizione di adeguata procedura per l'igiene degli animali in allevamento (benessere animale) e delle operazioni associate (es: mungitura).		Rispetto della procedura	Procedura Norme sul benessere animale
Igiene e cura del personale	definizione procedura igiene e cura del personale	Controllo visivo e procedurale	Richiamo del personale	Scheda personale
Igiene trasporto animali	Definizione di procedura per il trasporto	Controllo visivo	Rispetto della procedura	Procedura norme sul benessere animale: Legge n° 623/1985 Dlgs n° 533/1992 Dlgs n° 534/1992 Dlgs n° 146/2001 Dlgs n° 267/2003 Reg Ce 1/2005 Direttiva Ce 2007/43 e successive modifiche ed integrazioni
Rifiuti e residui di lavorazione	I rifiuti ed i residui vanno allontanati dalle aree di lavorazione	Controllo visivo	Allontanamento dei rifiuti	Procedura
Idoneità igienica dell'acqua	Si utilizza acqua potabile o idonea per le operazioni di pulizia e per l'abbeveraggio degli animali	Controllo visivo	Prelievo da fonti idonee	

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Deposito e magazzinaggio	Definizione di procedura per lo stoccaggio del prodotto	Controllo visivo	Rispetto della procedura	Procedura
Utilizzo medicinali veterinari e additivi per mangimi	Rispetto dei parametri di legge	Visivo e documentale		Registro di stalla Documenti previsti dal Reg. 183/2005
Formazione	Formazione periodica degli addetti e del titolare sui rischi sanitari		Rispetto dei tempi definiti per la formazione	Attestati di frequenza

3. LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO DEI RISCHI NELLA PRODUZIONE PRIMARIA

3.1 PREMESSA METODOLOGICA

Le indicazioni riportate dal presente manuale, generali e didattiche, saranno utilizzate come supporto rispetto all'attività di implementazione e verifica del Regolamento Ce 882/2004 nelle singole imprese agricole.

Il titolare dell'impresa valuta, a sua descrizione e sotto la sua responsabilità, le proprie specifiche condizioni operative, procedendo al sistema di autocontrollo aziendale che potrà essere documentato secondo le richieste del Reg. Ce n. 882/2004.

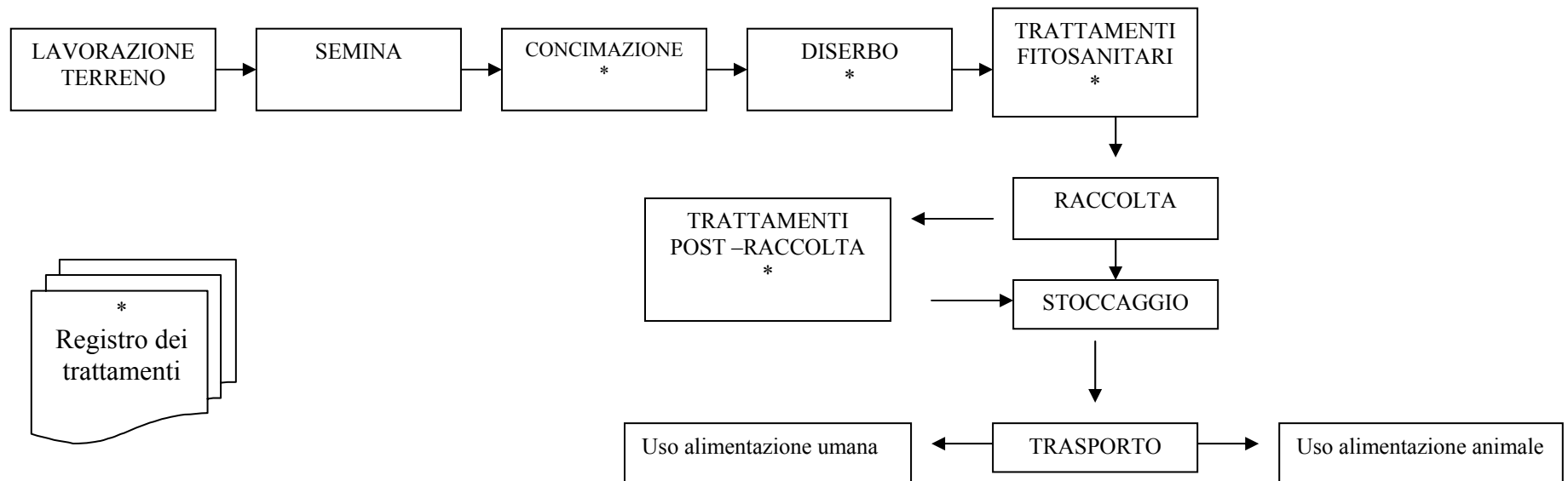
I fattori di rischio che possono intervenire nella produzione primaria vengono elencati nella presente linea guida secondo uno schema che prevede:

- 1) definizione del diagramma di flusso del ciclo produttivo;
- 2) individuazione dei pericoli chimici, fisici, microbiologici;
- 3) analisi dei rischi, individuazione dei punti critici e dei limiti critici.

3.a) PRODUZIONE CEREALI

(uso granella alimentazione umana od animale)

SCHEMA PRODUZIONE CEREALI



Nota sull'individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici

PERICOLO		NOTE
CHIMICO	Residui trattamenti fitosanitari Trattamenti di disinfestazione locali Trattamenti post-raccolta	Il pericolo di presenza dei fitofarmaci o sostanze di disinfestazione viene prevenuto attenendosi agli impieghi consentiti in etichetta e rispettando i tempi di carenza. La registrazione del corretto uso è assolta dalla compilazione del registro dei trattamenti secondo quanto previsto dal vigente DPR 290/01.
MICROBIOLOGICO	Batteri, muffe, micotossine	Il principale pericolo è dovuto alle micotossine che possono svilupparsi in caso di cattiva gestione agronomica durante la coltivazione (insetti,) e da cattiva gestione nella fase di stoccaggio. Il fattore scatenante principale è la giusta umidità durante la maturazione e raccolta delle cariossidi (20-25%) e una temperatura ed umidità elevata durante la conservazione (umidità max 13%) e temperature elevate (28-35 °c), per cui si ritiene necessario che vengano monitorati tali fattori.
BIOLOGICO	Roditori, volatili, artropodi, animali infestanti	Deve essere esclusa la presenza di animali nei luoghi di conservazione . è opportuno disinfestare i locali vuoti, controllare lo stato delle partite, utilizzare trappole a feromone per gli artropodi, ed effettuare operazioni di derattizzazione

Cereali Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici azioni preventive e di monitoraggio

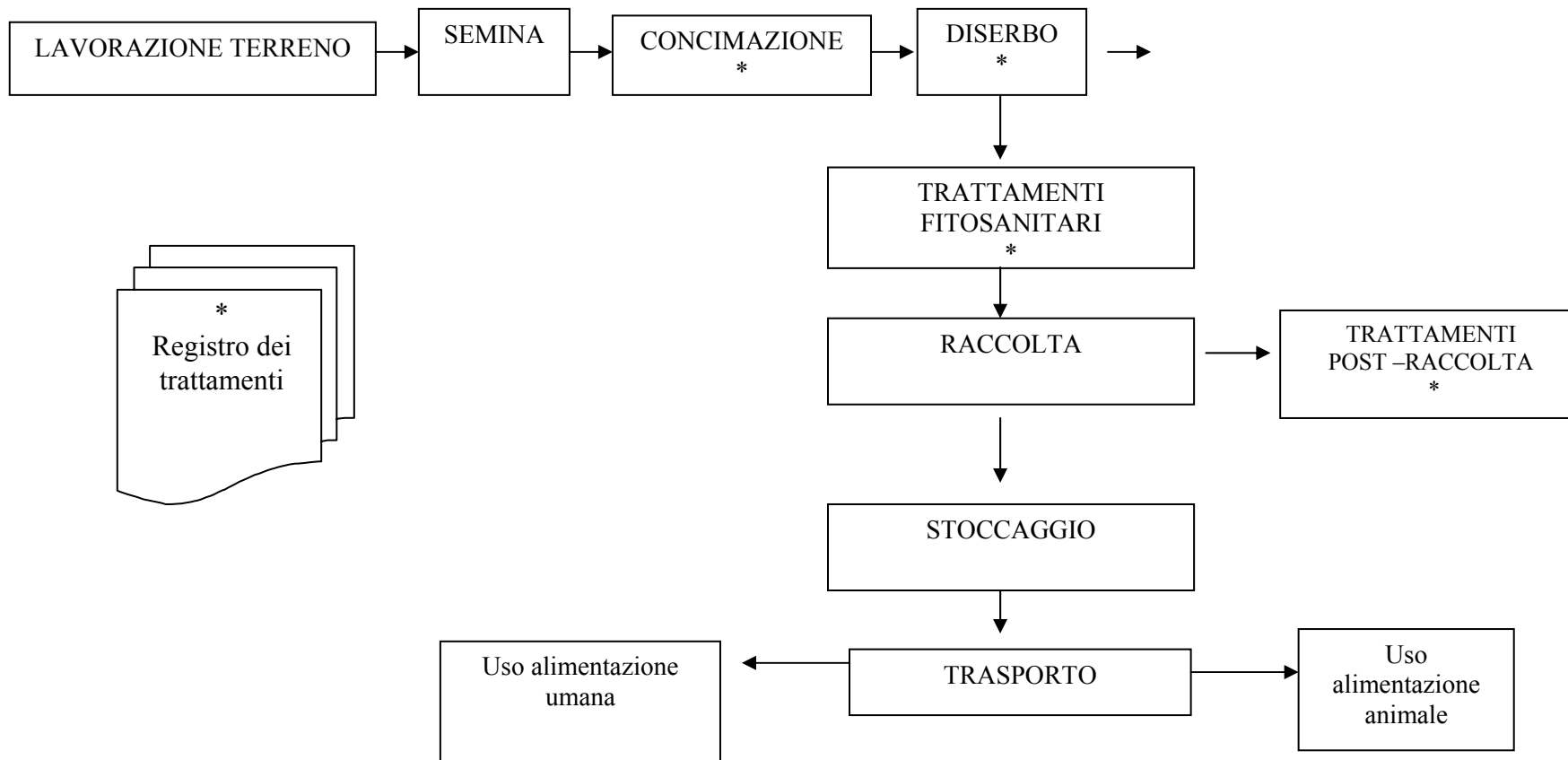
Le misure preventive devono essere opportunamente esplicitate in semplici procedure operative

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITOR.	AZIONI CORRETT.	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Produzione Post- raccolta e conservazione	Chimico	Corretto utilizzo dei presidi sanitari, fertilizzanti e diserbanti Utilizzo di disciplinari Corretta pulizia e manutenzione attrezzature e contenitori	Controllo documentale Verifica interna	Applicazione corretta della procedura	Registro dei trattamenti
Stoccaggio e conservazione Prodotti fitosanitari. Concimi , ecc...		Corretta conservazione in ambienti idonei	Verifica interna e visiva	Predisposizione di apposito locale o di armadietto chiuso	

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITOR.	AZIONI CORRETT.	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Raccolta, arrivo e stoccaggio	Micro-biologico	<p>Corretta conservazione a temperatura umidità ed ambienti idonei</p> <p>Pulizia e sanificazione dei contenitori di trasporto e degli ambienti di stoccaggio</p> <p>Utilizzare ibridi o varietà meno suscettibili alle muffe e/o più resistenti agli stress idrici; ricorrere, se necessario, ad irrigazioni di soccorso; impiegare tecniche colturali idonee (concimazioni azotate adeguate e non eccessive, rotazioni colturali, lotta agli infestanti); trebbiare al giusto grado di umidità della cariosside (per il mais non inferiore al 20-25% o più), con tecniche ed attrezzature adeguate;</p> <p><i>Allo stoccaggio</i> – garantire il livello di umidità della granella entro il 12-13% (per il mais); conservare i mangimi in ambiente fresco e asciutto; mantenere pulite le strutture di stoccaggio; dimensionare i silos al numero degli animali per consentirne il completo svuotamento; mantenere pulite le mangiatoie; utilizzare idonei anticrittogamici per la pulizia dei locali ed attrezzature; evitare di macinare con troppo anticipo le granelle rispetto al momento dell'impiego</p>	Visivo	<p>Immediato adeguamento locali</p> <p>Eventuale prepulitura o essiccazione</p>	Schede di registrazione
Stoccaggio	Biologico	<p>Controllo degli accessi</p> <p>Pulizia pertinenze esente</p> <p>Procedura di derattizzazione</p>	Visivo	Adeguate applicazione dell'azione preventiva	Schede di registrazione

3.b) PRODUZIONE PROTEOLEAGINOSE

SCHEMA PRODUZIONE PROTEOLEAGINOSE



Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici

PERICOLO		NOTE
CHIMICO	Residui trattamenti fitosanitari Trattamenti di disinfestazione locali Trattamenti post raccolta Ossidazione delle sostanze grasse	Il pericolo di presenza dei fitofarmaci o sostanze di disinfestazione viene prevenuto attenendosi agli impieghi consentiti in etichetta e rispettando i tempi di carenza. La registrazione del corretto uso è assolta dal registro dei trattamenti secondo quanto previsto dal vigente DPR 290/01. Conservazione a temperature e umidità adeguate.
MICROBIOLOGICO	Batteri, muffe, micotossine	Il principale pericolo è dovuto alle micotossine che possono svilupparsi in caso di cattiva gestione agronomica durante la coltivazione; evitare stress idrici attacchi di insetti, evitare eccessive rotture alla raccolta; e da cattiva gestione nella fase di stoccaggio.
BIOLOGICO	Roditori, volatili, artropodi, animali infestanti	Deve essere esclusa la presenza di animali nei luoghi di conservazione. E' opportuno disinfestare i locali vuoti, controllare lo stato delle partite, utilizzare trappole a feromone per gli artropodi, ed effettuare operazioni di derattizzazione.

Proteoleaginose Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici azioni preventive e di monitoraggio

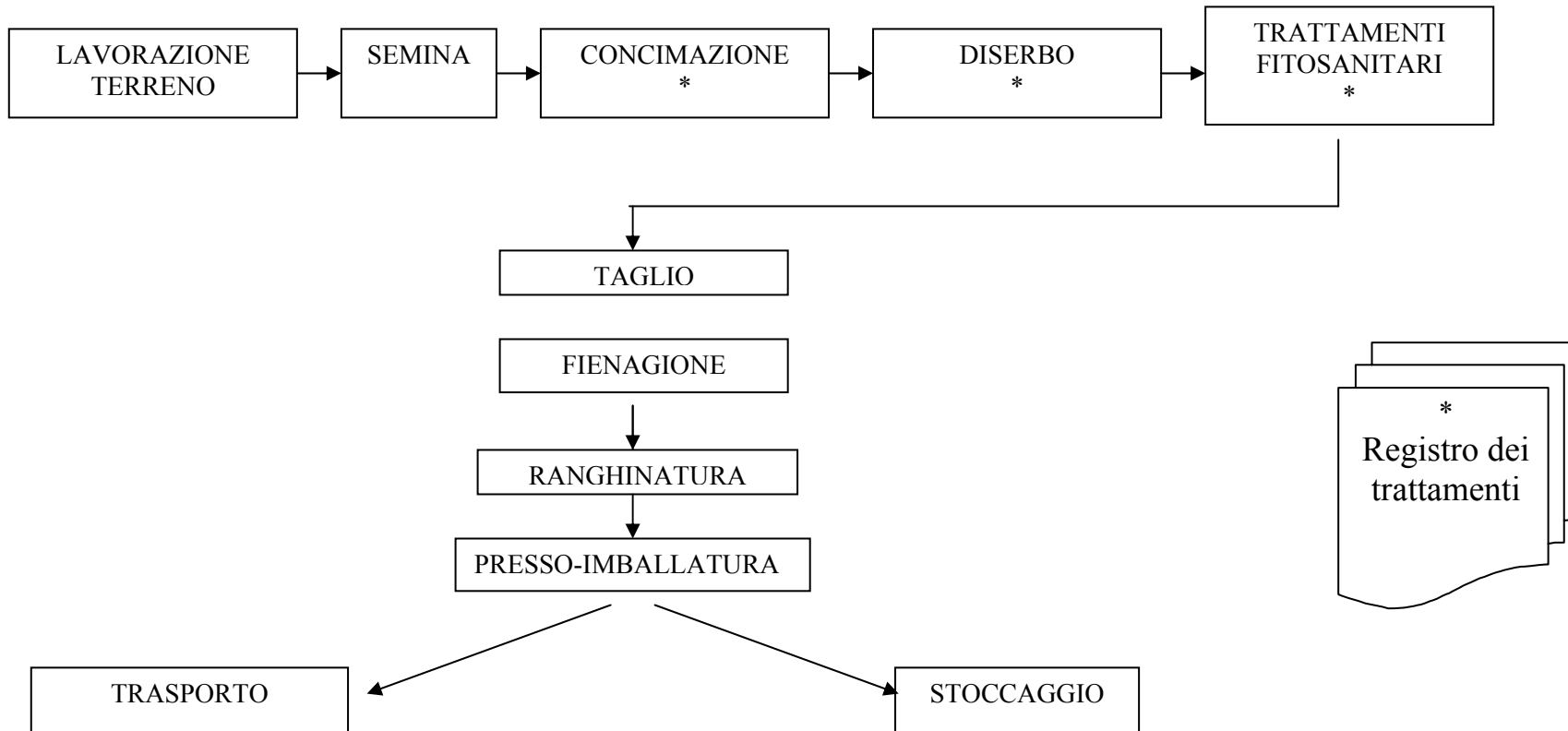
Le misure preventive devono essere opportunamente esplicitate in semplici procedure operative

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Produzione Post- raccolta e conservazione	Chimico	Corretto utilizzo dei presidi sanitari, fertilizzanti e diserbanti Utilizzo di disciplinari Corretta pulizia e manutenzione attrezzature e contenitori	Controllo documentale Verifica interna	Applicazione corretta della procedura	Registro dei trattamenti
Stoccaggio e conservazione Prodotti fitosanitari. Concimi , ecc...		Corretta conservazione in ambienti idonei	Verifica interna e visiva	Predisposizione di apposito locale o di armadietto chiuso	

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Raccolta, arrivo e stoccaggio	Microbiologico	<p>Corretta conservazione a temperatura, umidità ed ambienti idonei</p> <p>Pulizia e sanificazione dei contenitori di trasporto e degli ambienti di stoccaggio</p> <p>Impiegare tecniche colturali idonee (concimazioni azotate adeguate e non eccessive, rotazioni colturali, lotta agli infestanti); trebbiare al giusto grado di umidità della cariosside</p> <p><i>Allo stoccaggio</i> – garantire il livello di umidità della granella conservare i mangimi in ambiente fresco e asciutto; mantenere pulite le strutture di stoccaggio;</p>	<p>Visivo</p> <p>Verifica e monitoraggio strumentale</p>	<p>Immediato adeguamento locali</p> <p>Eventuale prepulitura o essiccazione</p>	<p>Schede di registrazione</p>
Stoccaggio	Biologico	<p>Controllo degli accessi</p> <p>Pulizia pertinenze esterne</p> <p>Procedura di derattizzazione</p>	<p>Visivo</p>	<p>Adeguate applicazione dell'azione preventiva</p>	

3.c) PRODUZIONE FORAGGERE

SCHEMA PRODUZIONE FORAGGERE



Nota sull'individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici

PERICOLO		NOTE
CHIMICO	Residui trattamenti fitosanitari	Il pericolo di presenza dei fitofarmaci o sostanze di viene prevenuto attenendosi agli impieghi consentiti in etichetta e rispettando i tempi di carenza. La registrazione del corretto uso è assolta dalla compilazione del Registro dei trattamenti.
MICROBIOLOGICO	Batteri, muffe, micotossine	Il principale pericolo è dovuto alle micotossine che possono svilupparsi in caso di cattiva gestione agronomica durante la coltivazione; e da cattiva gestione nella fase di essiccazione e stoccaggio. Lo stoccaggio deve avvenire in luogo coperto e protetto dagli agenti atmosferici.

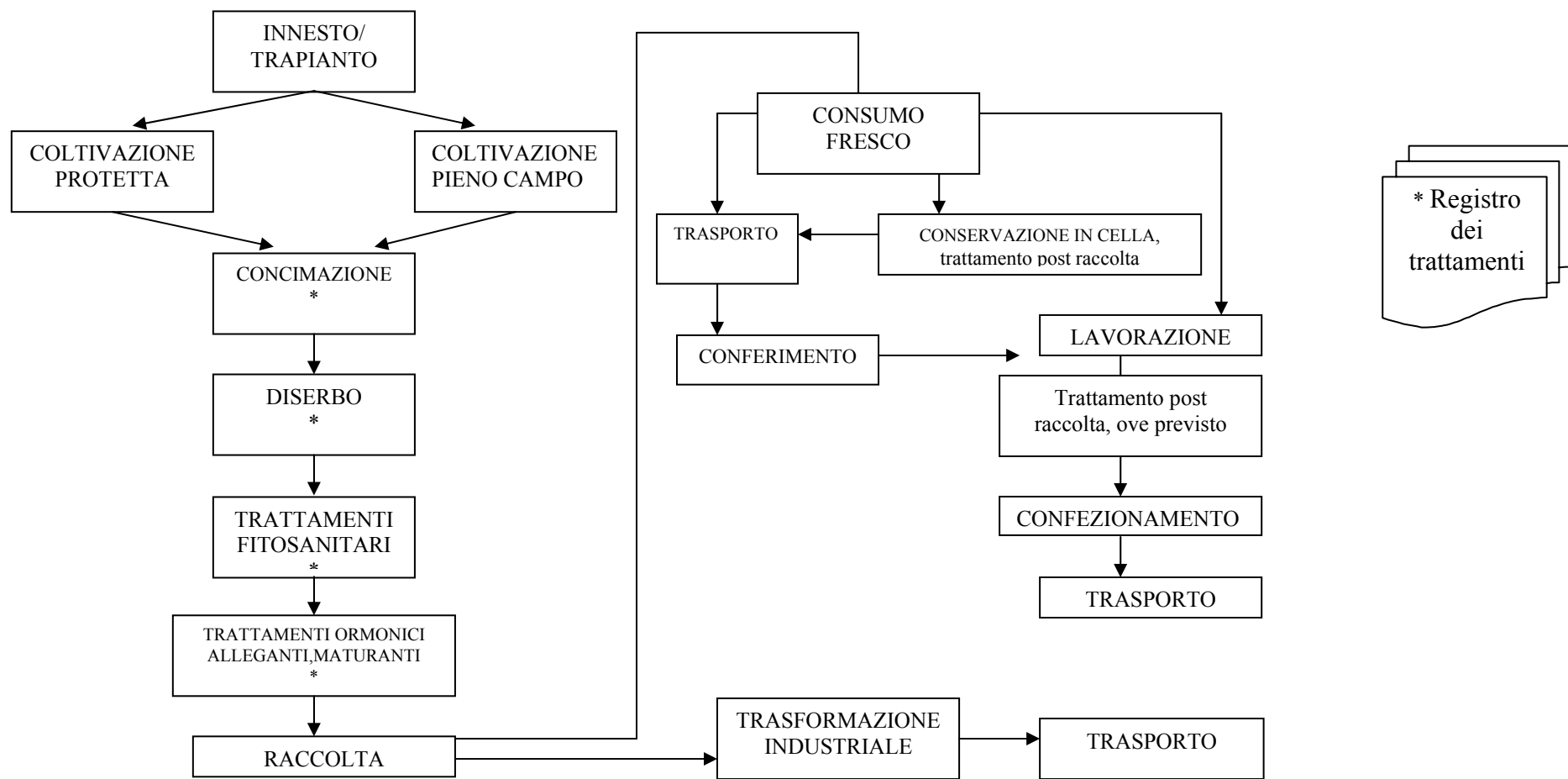
Foraggiere Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici azioni preventive e di monitoraggio

Le misure preventive devono essere opportunamente esplicitate in semplici procedure operative

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Produzione Post- raccolta Stoccaggio e conservazione Prodotti fitosanitari Concimi , ecc...	Chimico	Corretto utilizzo dei presidi sanitari, fertilizzanti e diserbanti Utilizzo di disciplinari Corretta pulizia e manutenzione attrezzature Corretta conservazione in ambienti idonei	Controllo documentale Verifica interna Verifica interna e visiva	Applicazione corretta della procedura Predisposizione di apposito locale o di armadietto chiuso	Registro dei trattamenti
Raccolta stoccaggio	Microbiologico	Corretta fienagione e conservazione a temperatura, umidità ed ambienti idonei Pulizia e sanificazione degli ambienti	Verifica e monitoraggio strumentale		Schede di registrazione

3.d) PRODUZIONE FRUTTICOLA

SCHEMA PRODUZIONE FRUTTICOLA



Nota sull'Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici

PERICOLO		NOTE
Chimico	Residui trattamenti fitosanitari, chimici od ormonici Trattamenti post raccolta	Il pericolo di presenza dei fitofarmaci o sostanze chimiche od ormoniche viene prevenuto attenendosi agli impieghi consentiti in etichetta e rispettando i tempi di carenza. La registrazione del corretto uso è assolta dalla compilazione del Registro dei trattamenti
Microbiologico	Batteri, muffe	La frutta ha generalmente una elevata concentrazione zuccherina ed un Ph acido compreso tra 4 -5. Alcuni frutti come gli agrumi i mirtilli hanno ph inferiore a 4,5, pertanto sono poco soggetti ad attacchi e proliferazioni batteriche. E' opportuna una corretta igiene degli operatori dediti alla manipolazione e confezionamento della frutta. Si raccomanda comunque il lavaggio della frutta prima del consumo. I prodotti frutticoli che crescono sulla superficie del terreno (es. Fragole) sono maggiormente soggetti ad eventuali contaminazioni dovute ad acque di irrigazione o dalla presenza di animali . Valori di Ph acidi e l'elevato tenore zuccherino, invece, sono condizioni ideali per lo sviluppo di muffe e lieviti.
Biologico	Roditori, volatili, artropodi, animali infestanti	Deve essere esclusa la presenza di animali nei luoghi di conservazione. E' opportuno disinfestare i locali vuoti, controllare lo stato delle partite, ed effettuare operazioni di derattizzazione

Produzione frutticola: individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici azioni preventive e di monitoraggio

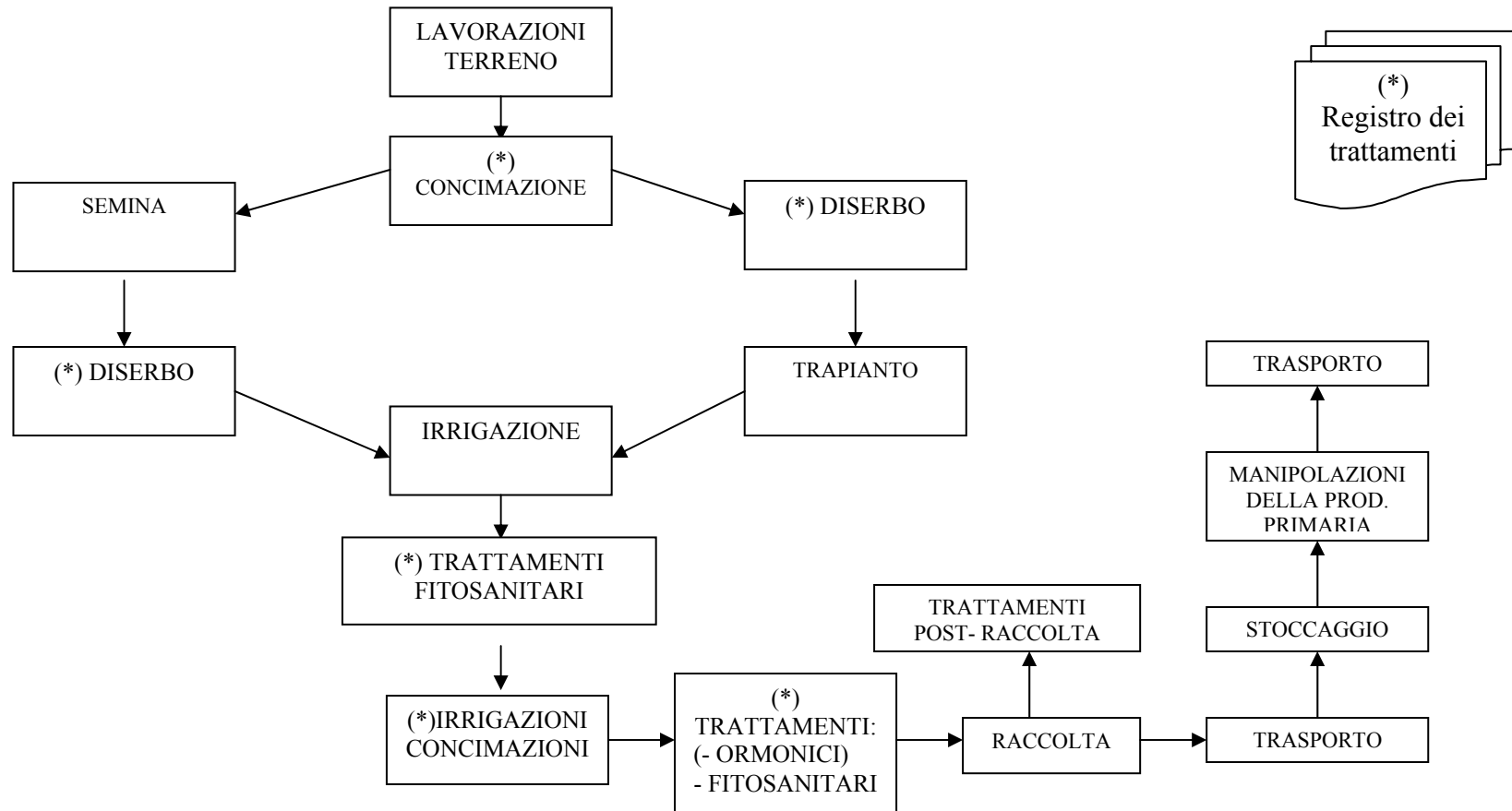
Le misure preventive devono essere opportunamente esplicitate in semplici procedure operative

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Irrigazione	Chimico	Utilizzo di acque irrigue pulite, non contaminate da reflui civili/industriali	Visivo	Irrigazione con acque pulite e/o lavaggio ripetuto post raccolta con acqua potabile	Registro dei trattamenti
Trattamenti fitosanitari/ormonici		Corretto utilizzo dei presidi sanitari, fertilizzanti, diserbanti e fitormonici	Verifica rispetto tempi di carenza e modalità di impiego	Rispetto di specifica procedura o segregazione della partita.	
Bagnatura		Utilizzo acque potabili		Lavaggio con acqua potabile.	
Post raccolta		Corretto utilizzo dei prodotti fitosanitari	Rispetto dosaggi e modalità d'impiego tempi di carenza	Segregazione della partita o rispetto di specifica procedura	Registro trattamenti (DPR 290/01) solo per i prodotti fitosanitari utilizzati

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Concimazioni organiche	Microbiologico	Utilizzo concimi organici ben compostati/unificati prima della semina/trapianto bene interrati.	Visivo	Lavaggio con acqua potabile	
Irrigazione		Utilizzo di acque irrigue pulite, non contaminate da reflui organici civili/industriali	Visivo	Lavaggio con acqua potabile	
Bagnatura		Utilizzo acque potabili	Bollette pagamento acquedotto pubblico Certificato di analisi	Lavaggio con acqua potabile	
Stoccaggio	Biologico	Cura ed igiene dei locali All'occorrenza adozione procedure di disinfestazione	Visivo	Scarto partita contaminata o segnata da tracce di infestazione	Schede di registrazione

3.e) PRODUZIONE ORTICOLA

SCHEMA PRODUZIONE ORTICOLA



Nota sull'Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici

PERICOLO		NOTE
Chimico	Inquinanti chimici delle acque irrigue Inquinanti chimici delle acque di lavaggio Residui dei trattamenti antiparassitari e ormonici Trattamenti post raccolta	<p>L'utilizzo di acque di irrigazione o di lavaggio malsane, inquinate da reflui civili e/o industriali o da altri contaminanti accidentali e soprattutto con sistemi di irrigazione per aspersione, può essere un fattore contaminante di tipo <u>chimico</u>, soprattutto per quei vegetali a foglia larga che sono destinati al consumo umano fresco dopo semplice lavaggio domestico.</p> <p>L'uso indiscriminato e/o non consentito o senza il rispetto dei tempi di carenza di antiparassitari e altri composti chimici ad effetto fitormonale, può essere la causa di accumulo di residui di tali sostanze oltre i limiti di legge e quindi pericolosi per la salute umana.</p> <p>La registrazione del corretto uso è assolta dalla compilazione del registro dei trattamenti</p>
Micro biologico	Batteri patogeni di origine fecale Muffe tossinogene	<p>L'utilizzo di acque di irrigazione o di lavaggio malsane, inquinate da reflui civili e/o industriali o da altri contaminanti accidentali e soprattutto con sistemi di irrigazione per aspersione, può essere un fattore contaminante di tipo <u>microbiologico</u>, soprattutto per quei vegetali a foglia larga che sono destinati al consumo umano fresco dopo semplice lavaggio domestico.</p> <p>Analoga contaminazione di può avere attraverso l'utilizzo di concimi organici non correttamente compostati/umificati, specie se non interrati e/o in prossimità del periodo di raccolta.</p> <p>La conservazione in ambienti areati ed umidi predispone allo sviluppo di muffe produttrici di varie forme di micotossine (aflatossine, ocratossine, etc.), epatolesive, cancerogene, tossiche.</p>
Biologico	Infestanti (insetti, roditori, etc...) e/o loro parti/residui.	Questo tipo di contaminazione può diventare importante se si verifica a valle delle operazioni di manipolazione (comprendenti ad esempio il lavaggio delle orticole) e di stoccaggio pre-vendita.

Produzione orticola: individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici azioni preventive e di monitoraggio

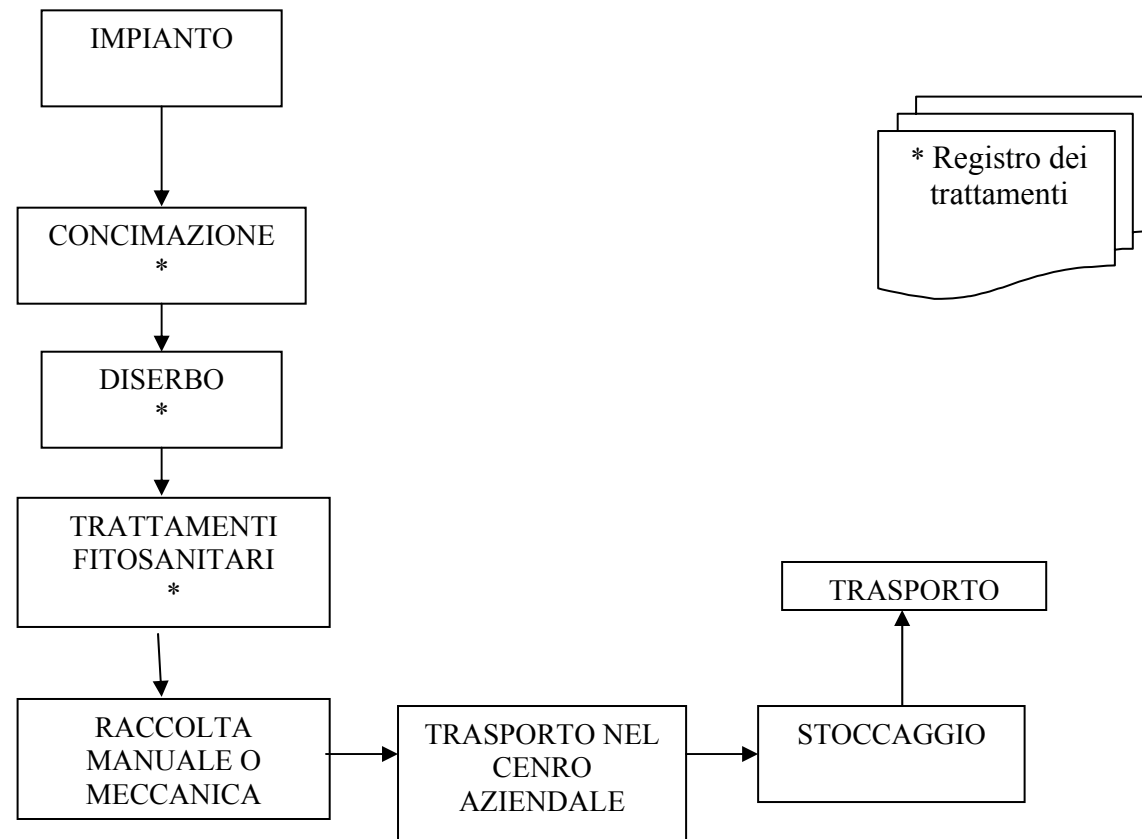
Le misure preventive devono essere opportunamente esplicitate in semplici procedure operative

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Irrigazione	Chimico	Utilizzo di acque irrigue pulite, non contaminate da reflui civili/industriali	Visivo	Irrigazione con acque pulite e/o lavaggio ripetuto post raccolta con acqua potabile	Registro dei trattamenti
Trattamenti fitosanitari/ormonici		Corretto utilizzo dei presidi sanitari, fertilizzanti, diserbanti e fitormonici	Verifica rispetto tempi di carezza e modalità di impiego	Rispetto di specifica procedura o segregazione della partita	
Bagnatura		Utilizzo acque potabili		Lavaggio con acqua potabile	

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Concimazioni organiche	Micro-biologico	Utilizzo concimi organici ben compostati/unificati prima della semina/trapianto bene interrati.	Visivo	Lavaggio con acqua potabile	
Irrigazione		Utilizzo di acque irrigue pulite, non contaminate da reflui organici civili/industriali	Visivo	Lavaggio con acqua potabile	
Bagnatura		Utilizzo acque potabili	Bollette pagamento acquedotto pubblico Certificato di analisi	Lavaggio con acqua potabile	
Stoccaggio		Conservazione in tempi brevi e ad adeguate condizioni di temperatura ed umidità			
Stoccaggio	Biologico	Cura ed igiene dei locali All'occorrenza adozione procedure di disinfestazione	Visivo	Scarto partita contaminata o segnata da tracce di infestazione	

3.f) PRODUZIONE OLIVICOLA

SCHEMA PRODUZIONE OLIVICOLA



Nota sull'Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici

PERICOLO		NOTE
Chimico	Residui dei trattamenti antiparassitari Perossidi	L'uso indiscriminato e/o non consentito o senza il rispetto dei tempi di carenza di antiparassitari può essere la causa di accumulo di residui di tali sostanze oltre i limiti di legge e quindi pericolosi per la salute umana. Derivano da ossidazione ed irrancidimento dovuto a conservazione inadeguata ad alte temperature o senza circolazione di aria o da materiale lesionato dalla raccolta e lasciato in conservazione troppo a lungo (massimo 5 gg.).
Biologico	Infestanti (insetti, roditori, etc...) e /o loro parti/residui.	Questo tipo di contaminazione può diventare importante se si verifica a valle delle operazioni di manipolazione e di stoccaggio pre-vendita.

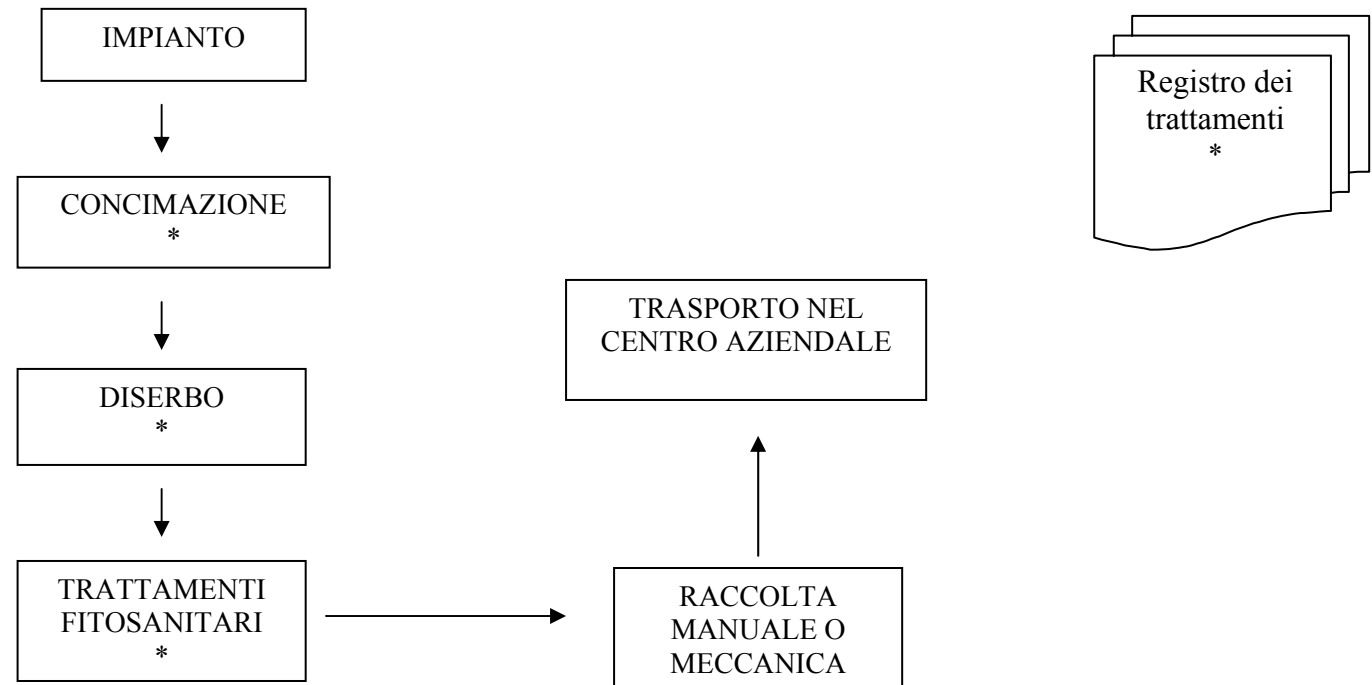
Produzione Olivicola Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici azioni preventive e di monitoraggio

Le misure preventive devono essere opportunamente esplicitate in semplici procedure operative

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Trattamenti fitosanitari	Chimico Perossidi	Corretto utilizzo dei presidi sanitari, fertilizzanti, diserbanti e fitormonici Raccolta con adeguata cura per evitare eccessivo deterioramento del prodotto Raccolta al giusto grado di maturazione Stoccaggio in luoghi areati freschi ed asciutti per massimo 5 gg. Trasporto in casse o cassoni finestrati	Limiti di legge	Verifica rispetto tempi di CARENZA e modalità di impiego Visive	Rispetto di specifica procedura o segregazione della partita. Rispetto delle buone prassi di raccolta e stoccaggio	Registro dei trattamenti
Trasporto olive e stoccaggio	Microbiologico	Pulizia adeguata dei contenitori di trasporto delle olive e degli ambienti di stoccaggio		Visivo	Adozione della procedura	Schede di registrazione
Stoccaggio	Biologico	Cura ed igiene dei locali All'occorrenza adozione procedure di disinfestazione	Assenza di animali infestanti e loro residui	Visivo	Scarto partita contaminata o segnata da tracce di infestazione	Schede di registrazione

3.g) PRODUZIONE VITICOLA

SCHEMA PRODUZIONE VITICOLA



Nota sull'Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici

PERICOLO		NOTE
Chimico	Residui dei trattamenti antiparassitari	L'uso indiscriminato e/o non consentito o senza il rispetto dei tempi di carenza di antiparassitari può essere la causa di accumulo di residui di tali sostanze oltre i limiti di legge e quindi pericolosi per la salute umana.
Microbiologico	Muffe (Aspergilli e Penicilli e loro derivati Micotossine), batteri, parassiti, ecc.	Il presupposto per ridurre quanto più è possibile la contaminazione da micotossine è la corretta gestione di tutte le pratiche agricole. In particolare nella pratica vitivinicola occorre quindi, mantenendo l'opportuna diversità biologica nell'ecosistema viticolo, promuovere una viticoltura economicamente valida, rispettosa dell'ambiente, che assicuri la produzione di uve sane e l'ottenimento di prodotti vitivinicoli di alta qualità.
Biologico	Infestanti (insetti, roditori, etc...) e /o loro parti/residui.	Questo tipo di contaminazione può diventare importante se si verifica a valle delle operazioni di manipolazione e di stoccaggio pre-vendita.

Produzione viticola Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici azioni preventive e di monitoraggio

Le misure preventive devono essere opportunamente esplicitate in semplici procedure operative

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIM. CRITIC.	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Trattamenti fitosanitari	Chimico	Corretto utilizzo dei presidi sanitari, fertilizzanti, diserbanti e fitormonici.	Limiti di legge	Verifica rispetto tempi di carezza e modalità di impiego	Rispetto di specifica procedura o segregazione della partita	Registro dei trattamenti
COLTIVAZIONE E CONDUZIONE DEL VIGNETO RACCOLTA	Muffe e parassiti etc.	<p><u>Impianto del vigneto</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Scegliere macro e microambienti dove si presentino minori rischi epidemici per l'insorgenza delle più dannose malattie della vite. - Zone areate - Materiale genetico certificato, meno sensibile alle malattie per adeguate conformazioni del grappolo ed adatto alle esigenze pedoclimatiche della zona. <p><u>Conduzione del vigneto</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Adozione di misure agronomiche finalizzate a ridurre gli eccessi di vigoria delle viti e realizzare l'equilibrio degli apporti nutrizionali, quali la sostanza organica, l'azoto e l'acqua. 		verifica e monitoraggio	Adozione delle azioni preventive	

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIM. CRITIC.	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
COLTIVAZIONE E CONDUZIONE DEL VIGNETO RACCOLTA	Micro-biologico Micotossine	<ul style="list-style-type: none"> – In base al tipo di terreno minori apporti devono essere previsti passando da terreni argillosi e limoso-sabbiosi a terreni sabbiosi e a scheletro prevalente. – Nel caso dell'inerbimento controllato del vigneto, questo è da realizzarsi con frequenti sfalci dell'erba e mantenendo pulito il sottofila tramite pacciamatura o diserbo. – Eliminare le possibili fonti di inoculo delle malattie dannose; in particolare si dovranno eliminare i residui di potatura e di materiale vegetale in decomposizione ed impedire lo sviluppo di erbe spontanee nel vigneto o nelle immediate vicinanze, specialmente nel periodo prossimo alla maturazione ed alla vendemmia dell'uva, onde impedire la formazione di funghi e di muffe. – Si dovrà favorire l'areazione e la migliore esposizione della fruttificazione come la buona penetrazione dei trattamenti fitosanitari, anche attraverso la defogliazione. 				

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIM. CRITIC.	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
COLTIVAZIONE E CONDUZIONE DEL VIGNETO RACCOLTA	Micro-biologico Micotossine	<ul style="list-style-type: none"> -La protezione fitosanitaria del vigneto andrà particolarmente seguita e garantita sulla base di mirate strategie di difesa integrata adatte all'areale, nel rispetto delle direttive indicate dal Servizio Fitosanitario operante nel territorio. -Intervenire contro i più diffusi e dannosi patogeni ed insetti, soprattutto quelli che causano ferite agli acini e quindi la colonizzazione secondaria di marciumi dell'uva. -La scelta dei fitosanitari da utilizzare dovrà essere fatta tenendo conto dei rischi epidemici per le singole zone viticole, dell'efficacia dei prodotti e della loro tossicità verso l'uomo, preferendo fungicidi organici (es. o comunque principi attivi tali da inibire la crescita e la sporulazione di determinati organismi come, ad esempio, <i>Alternaria ssp.</i>, <i>Aspergillus ssp.</i>, <i>Penicillium ssp.</i>, <i>Trichothecium roseum</i> e <i>Botrytis cinerea</i>. -Particolare attenzione dovrà essere rivolta alle attrezzature di distribuzione di tali prodotti: è bene controllare l'efficienza delle stesse almeno ogni 4 anni. <p>Raccolta e conferimento delle uve</p> <ul style="list-style-type: none"> -Raccolta separata dei grappoli sani da quelli intaccati da marciume. -I grappoli non devono essere contaminati con terra. 				

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIM. CRITIC.	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
COLTIVAZIONE E CONDUZIONE DEL VIGNETO RACCOLTA	Micro- biologico Micotossine	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="607 336 1003 485">– Il trasporto dal vigneto alla cantina delle uve raccolte dovrà avvenire in tempi rapidi così come la pigiatura delle stesse uve. <li data-bbox="607 493 1003 762">– L'eventuale stoccaggio, del tutto eccezionale, in attesa della pigiatura dovrà avvenire in locali e condizioni di temperatura idonei ad impedire lo sviluppo di patogeni dannosi sulle masse e, comunque, non superiore alle 24 ore in ambiente fresco. <li data-bbox="607 802 1003 1134">– La vendemmia meccanica dovrà essere effettuata in condizioni di temperatura quanto più favorevoli (ad es. di mattina quando la temperatura raggiunge valori più bassi); l'uva, raccolta rapidamente, altrettanto rapidamente dovrà essere trasportata alla cantina di vinificazione ed immediatamente lavorata. 				

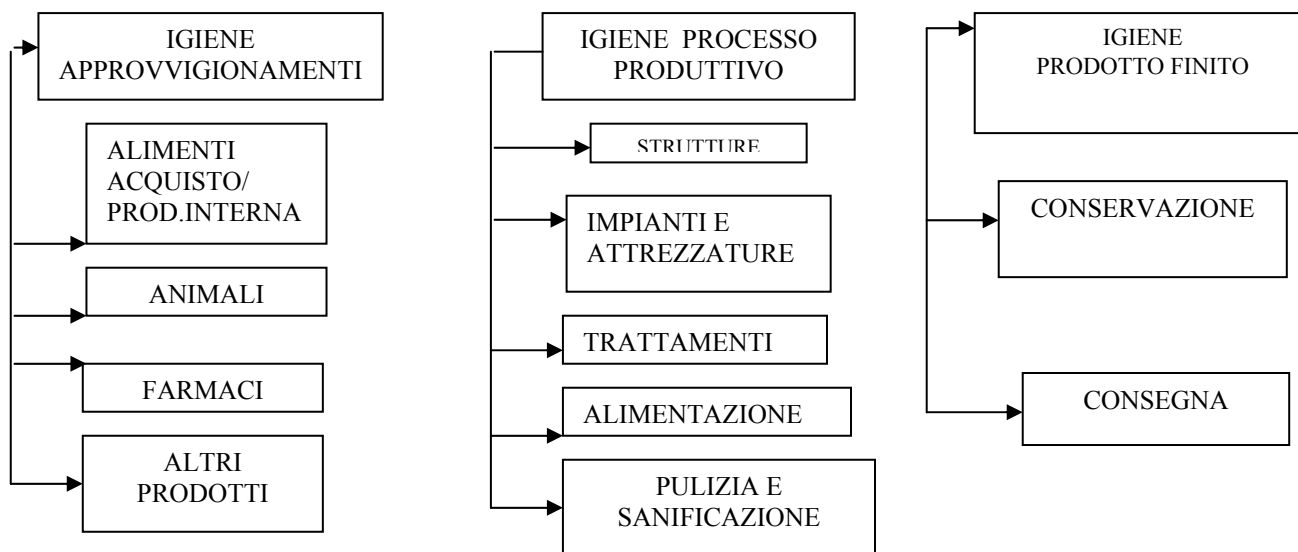
3.h) ALLEVAMENTO DA LATTE

SCHEMA PER LA PRODUZIONE LATTE

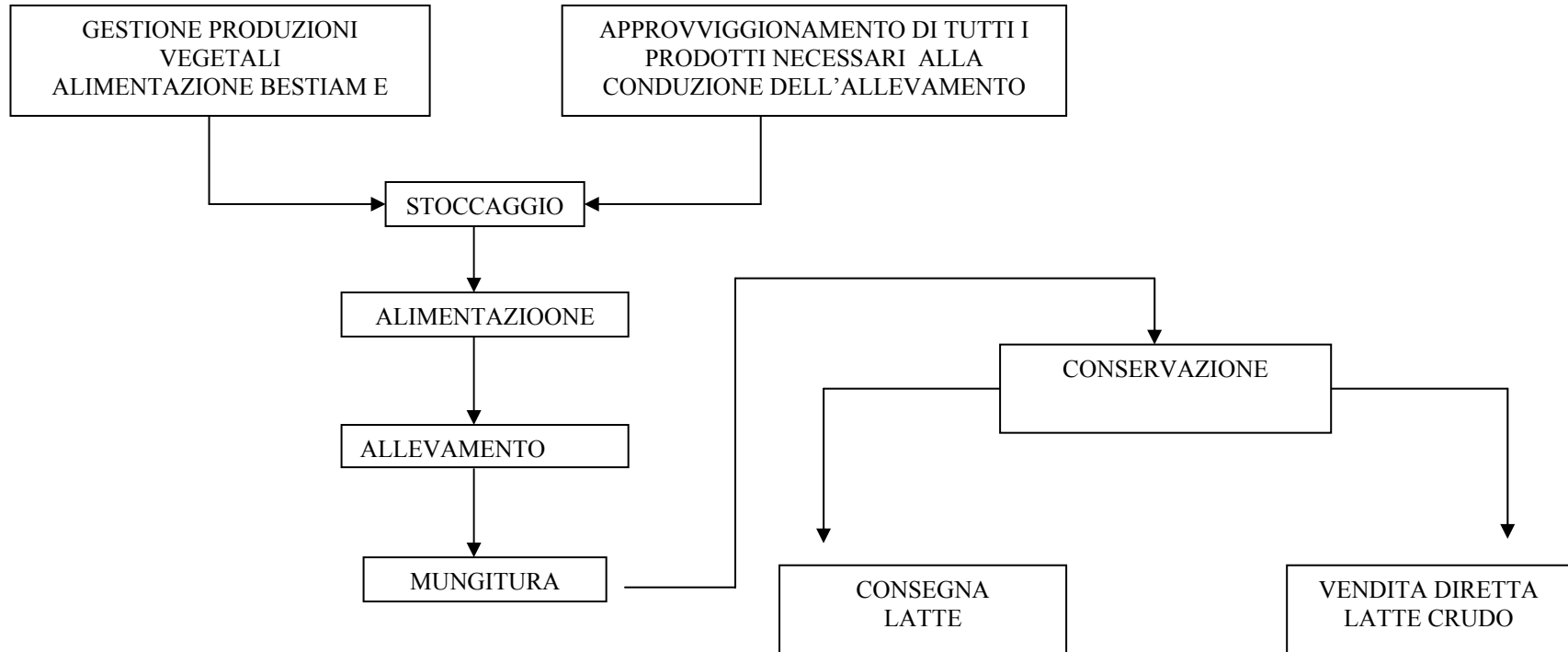
Di seguito vengono esposti i diagrammi di flusso relativi alla produzione del latte in azienda.

I diagrammi di flusso rappresentano quello che ogni giorno si realizza in un allevamento per la produzione di latte, evidenziano pertanto in concreto il processo produttivo. Si ritiene opportuno a titolo di semplificazione far precedere i diagrammi di flusso dal sottostante inquadramento generale della produzione di latte, utile a individuare i successivi flussi da mettere sotto autocontrollo.

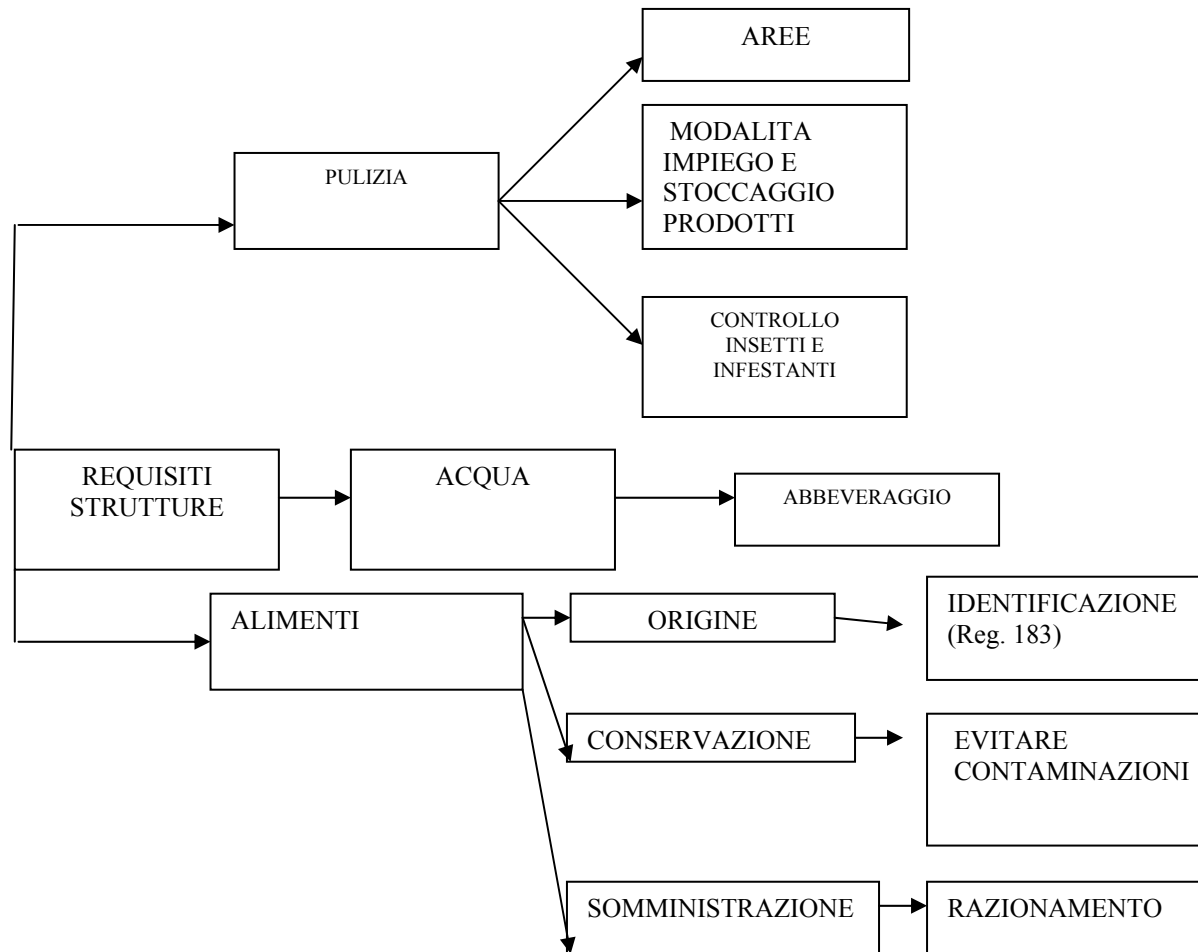
FLUSSI GENERALI PER L'AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE NELL'ALLEVAMENTO



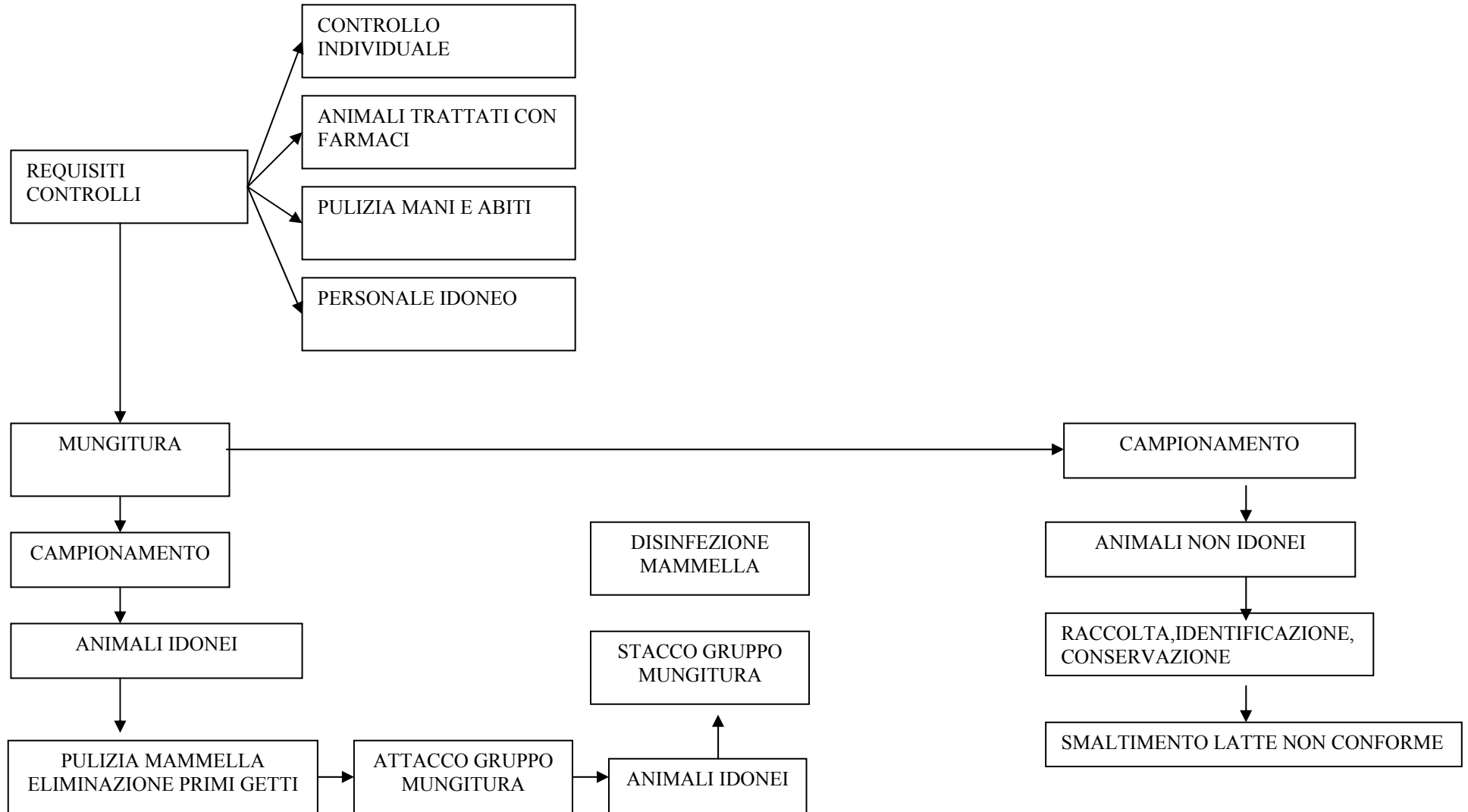
SCHEMA GENERALE DEL PROCESSO PRODUTTIVO



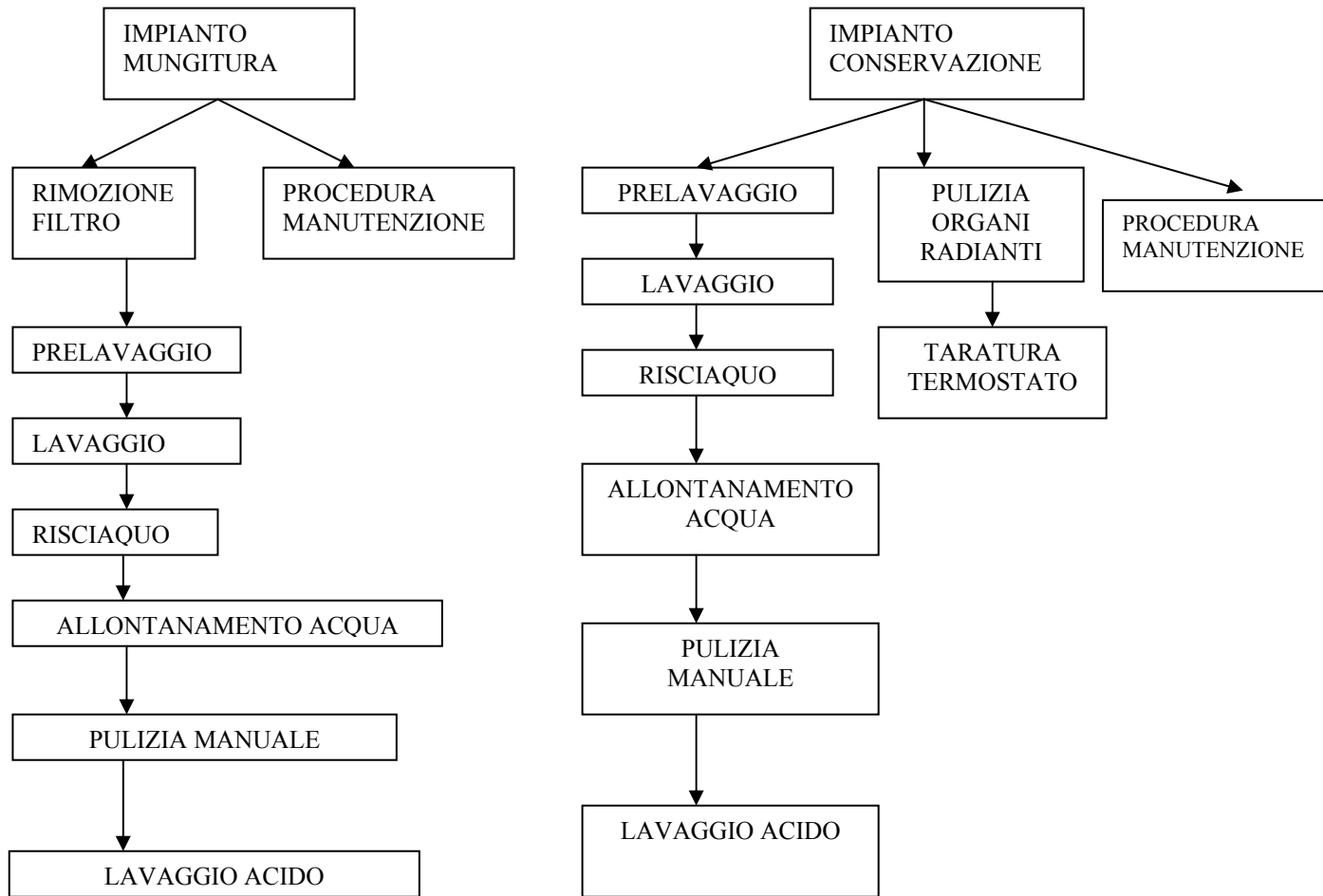
SCHEMA IGIENE DELL'ALLEVAMENTO



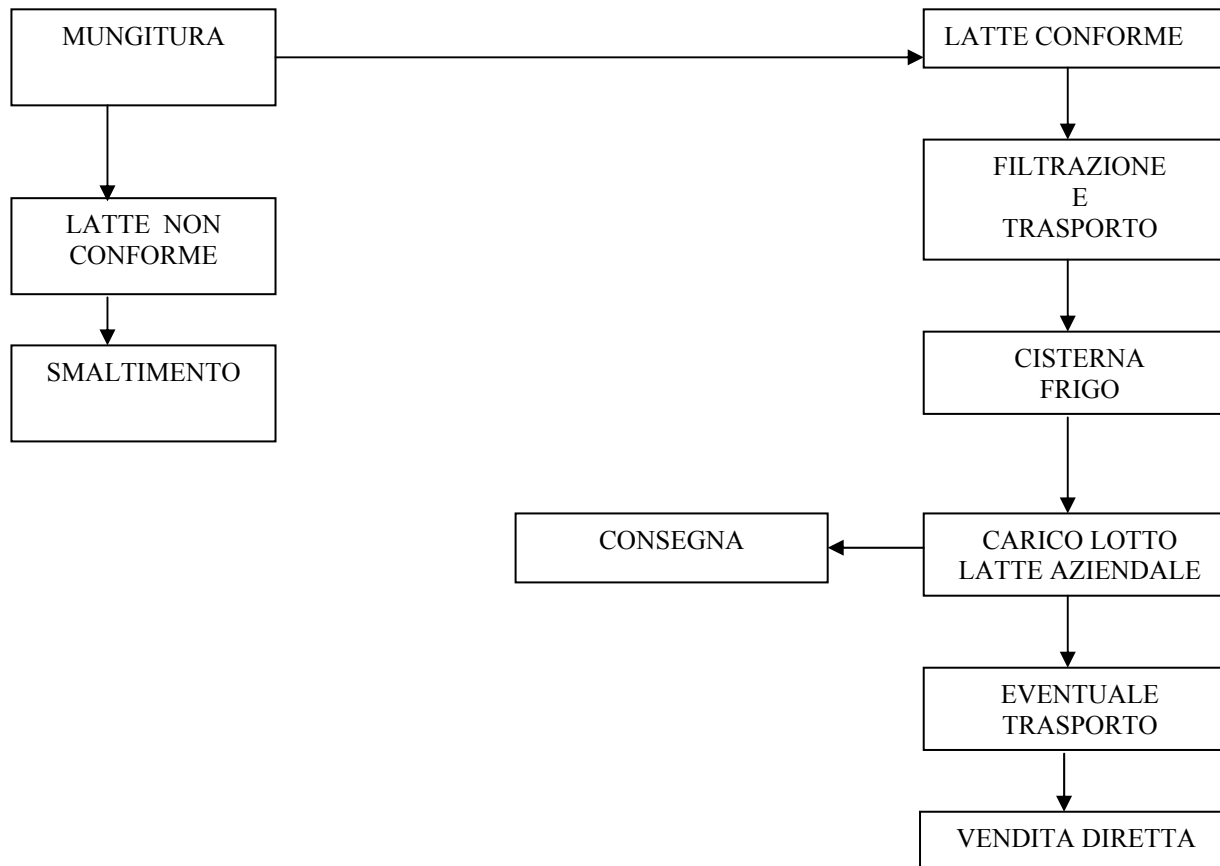
SCHEMA IGIENE DELLA MUNGITURA



SCHEMA IGIENE IMPIANTO MUNGITURA E IMPIANTO DI CONSERVAZIONE



SCHEMA MUNGITURA, CONSERVAZIONE, CONSEGNA E VENDITA DIRETTA



Nota sull'Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici

PERICOLO	NOTE
<p>CHIMICO</p> <ul style="list-style-type: none"> - residui di presidi sanitari utilizzati in stalla; - tossine prodotte da muffe (micotossine); - sostanze tossiche utilizzate per la lotta agli animali infestanti; - residui sostanze chimiche utilizzate per la pulizia e disinfezione ambientale e delle attrezzature; - molecole chimiche provenienti da materiali di confezionamento; - residui di farmaci derivanti da trattamenti farmacologici impropri o senza il rispetto dei tempi di sospensione 	<p>I rischi chimici possono essere molteplici e derivare dall'ambiente, dalle manipolazioni umane, dalle tecniche produttive.</p> <p>Il pericolo di presenza dei fitofarmaci o sostanze farmacologiche viene prevenuto attenendosi agli impieghi consentiti in etichetta e rispettando i tempi di carenza.</p> <p>Il sistema di allevamento deve essere focalizzato sulla prevenzione delle malattie comuni al fine di ridurre l'utilizzo di farmaci ed antibiotici e il conseguente rischio legato anche allo sviluppo di fenomeni di antibioticoresistenza.</p> <p>I farmaci devono essere utilizzati solo come prescritto e l'uso di antibiotici va limitato agli animali malati o a rischio concreto di ammalarsi.</p> <p>La registrazione del corretto uso è assolta dalla compilazione del Registro dei trattamenti e dal Registro dei farmaci ad uso veterinario.</p>
<p>MICROBIOLOGICO</p> <ul style="list-style-type: none"> - batteri patogeni - virus - muffe - lieviti - agenti responsabili zoonosi cariche microbiche anomale 	<p>Le contaminazioni sono provocate da rischi microbiologici, ovvero da microrganismi, come:</p> <p>Batteri: nello specifico <i>Brucella abortus</i>, <i>Brucella Melitensis</i>, <i>Mycobacterium bovis</i>, <i>Salmonella species</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Campylobacter species</i>, <i>Yersinia species</i>, <i>Coxiella burnetii</i>, <i>E. Coli O157:H7</i>, <i>Streptococcus pyogenes</i>, <i>Salmonella Typhi</i>, <i>Corynebacterium diphtheriae</i>, <i>Shigella species</i>, <i>Salmonella Paratyphi A</i>, <i>Salmonella Paratyphi B</i> e enterotossine da <i>Staphylococcus aureus</i> e agenti responsabili dell'Epatite A.</p>

PERICOLO		NOTE
BIOLOGICO	roditori, insetti, rettili volatili, artropodi, animali infestanti	<p>Queste contaminazioni possono avvenire nelle più disparate fasi produttive, dalla stalla al confezionamento.</p> <p>Possono manifestarsi come vere e proprie infestazioni (es. roditori, mosca del formaggio), o come presenze accidentali.</p> <p>I contaminanti biologici possono apportare parti del loro corpo che quindi divengono contaminanti fisici (corpi interi o parti di insetti, peli di roditore, ecc..) dell'alimento oppure trasmettere rischi microbiologici (batteri, virus, ecc..) attraverso il proprio corpo.</p> <p>Deve essere esclusa la presenza di animali nei luoghi di conservazione . e' opportuno disinfestare i locali vuoti, controllare lo stato delle partite, ed effettuare operazioni di derattizzazione.</p>
FISICO	<ul style="list-style-type: none"> - frammenti o corpi di insetti; - frammenti di paglia; - frammenti di legno, metallici o di vetro; - frammenti di contenitori ; - oggetti personali. 	<p>Anche in questo caso le fonti di contaminazione sono molteplici (stalla, ambiente di manipolazione, uomo, agenti biologici, contenitori e confezioni, ecc...) e possono avvenire in tutte le fasi di produzione e manipolazione.</p> <p>I danni che possono provocare, dipendono dalle dimensioni della particella fisica e dalla sua natura (il vetro ad esempio è più pericoloso del legno).</p>

Allevamento da latte: individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici azioni preventive e di monitoraggio

Le misure preventive devono essere opportunamente esplicitate in semplici procedure operative

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Coltivazione	CHIMICO - residui fitosanitari negli alimenti zootecnici di autoproduzione	Corretto utilizzo dei presidi sanitari, fertilizzanti, diserbanti	Verifica rispetto tempi di carezza e modalità di impiego	Rispetto di specifica procedura o segregazione della partita	Registro trattamenti
Coltivazione/ Approvvigionamento	- Aflatossina B1 (AF B1) nel mais	Verifiche analitiche su Aflatossina B1 (AF B1) nel mais con soglia di attenzione a 10 ppb	monitoraggio fenologico e climatico e controllo prassi aziendali di essiccazione e stoccaggio	Diluizione o sostituzione dell'alimento	Referti analitici
Allevamento	- residui di farmaci da trattamenti farmacologici impropri o senza il rispetto dei tempi di sospensione	Corretta somministrazione dei farmaci prescritti Identificazione degli animali trattati	registrazione dei trattamenti farmacologici effettuati e verifica tempi di sospensione	Verifica delle modalità di attuazione delle procedure specifiche al fine di individuare la causa della non conformità riscontrata	Registro trattamenti farmacologici di cui al D.Lvo 193/2006 Registro trattamenti di cui agli artt. 4 e 5 del Dlvo 158/2006

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Mungitura	Latte NC non segregato	Corretta segregazione		Delvotest aziendale Comunicazione NC a cliente Sospensione consegna e vendita diretta del latte	Registro trattamenti veterinari
Mungitura	MICROBIO-LOGICO - cellule somatiche del latte fuori limite	Controllo e sanificazione impianti di mungitura	Verifiche analitiche cellule somatiche latte aziendale	Interventi veterinario e alimentarista/zootecnico controllo impianto mungitura	Rapporto di controllo impianto
Conservazione e consegna	- proliferazione batterica nel latte	Verifica T° conservazione latte	cisterna frigo latte raffredda fino alla temperatura di specifica ≤ 90 min da fine mungitura	Controllo cisterna frigo e modalità sanificazione impianti	Referti taratura termometro cisterna latte
Vendita latte crudo	Presenza patogeni inquinanti nel latte	Verifica assenza di inibenti Cbt 25.000 ufc/ml C.somatiche < 300.000/ml Listeria assenza in 25ml Salmonella assenza in 25 ml Campylobacter ass.in 25 ml E.Coli 0157 ass. in 25 ml Streptococcus agalatie assenza Staph. Coagulasi < 100ufc/ml Aflatossine	Analisi come da protocollo per le specie contaminanti	Controllo/manutenzione cisterna Corretta esecuzione e miglioramento delle pratiche igienico sanitarie di produzione del latte	referti controllo impianto Esiti Analitici

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Tutte le fasi	Biologico: roditori, insetti, rettili volatili, artropodi, animali infestanti	Cura ed igiene dei locali All'occorrenza adozione procedure di disinfestazione	Visivo		
Tutte le fasi	Fisico Corpi estranei	Filtrazione	Visivo		

Tab. 4 - Requisiti di legge del latte crudo di vacca destinato al consumo tal quale o alla trasformazione

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
Latte crudo	Tenore germi a 30 °C (per ml)	≤ 100.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi*	Almeno due prelievi al mese
	Tenore cellule somatiche(per ml)	≤ 400.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi*	Almeno un prelievo al mese
Latte crudo utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero-caseari **	Tenore di germi a 30° (per ml)	≤ 300.000		
Latte trasformato utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero-caseari **	Tenore di germi a 30° (per ml)	≤ 100.000		
Latte crudo	<ul style="list-style-type: none"> - Residui di antibiotici - Residui di pesticidi - Aflatossina M1 	<ul style="list-style-type: none"> - < LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui agli allegati I e III del Reg. (CE) n. 2377/90 - Assenza di pesticidi - Aflatossina M1 50 ppt 	Campione singolo	Commisurata all'analisi dei rischi (***)

* La "media mobile" è la media calcolata su un numero fisso di osservazioni, il cui valore cambia perché in ogni periodo entra nel range di calcolo la rilevazione più recente ed esce quella più vecchia.

** Valori che devono garantire gli operatori del settore alimentare che producono prodotti lattiero-caseari, immediatamente prima della trasformazione.

*** L'operatore dovrà attentamente valutare (grazie all'analisi dei rischi) se per le condizioni ambientali dove è collocato l'allevamento (es. vicinanza a strade a grande percorrenza, ad industrie), per le condizioni meteorologiche che possono aver determinato lo sviluppo di micotossine nei foraggi, o per i trattamenti in campo subiti dai foraggi o per i trattamenti farmacologici a carico degli animali, si rendono necessari accertamenti analitici sui parametri menzionati, per verificare oggettivamente la salubrità del latte prodotto.

Tab. 5 - Requisiti di legge del latte crudo di ovini destinato al consumo tal quale o alla trasformazione

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
Latte crudo	Tenore germi a 30 °C (per ml)	≤ 1.500.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi*	Almeno due prelievi al mese
Latte crudo destinato alla fabbricazione di prodotti fatti con latte crudo ottenuti mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	Tenore di germi a 30° (per ml)	≤ 500.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi*	Almeno due prelievi al mese
Latte crudo	<ul style="list-style-type: none"> - Residui di antibiotici - Residui di pesticidi - Aflatossina M1 	<ul style="list-style-type: none"> - < LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui agli allegati I e III del Reg (CE) n. 2377/90 - Assenza di pesticidi - Aflatossina M1 50 ppt 	Campione singolo	Commisurata all'analisi dei rischi (***)

* La "media mobile" è la media calcolata su un numero fisso di osservazioni, il cui valore cambia perché in ogni periodo entra nel range di calcolo la rilevazione più recente ed esce quella più vecchia.

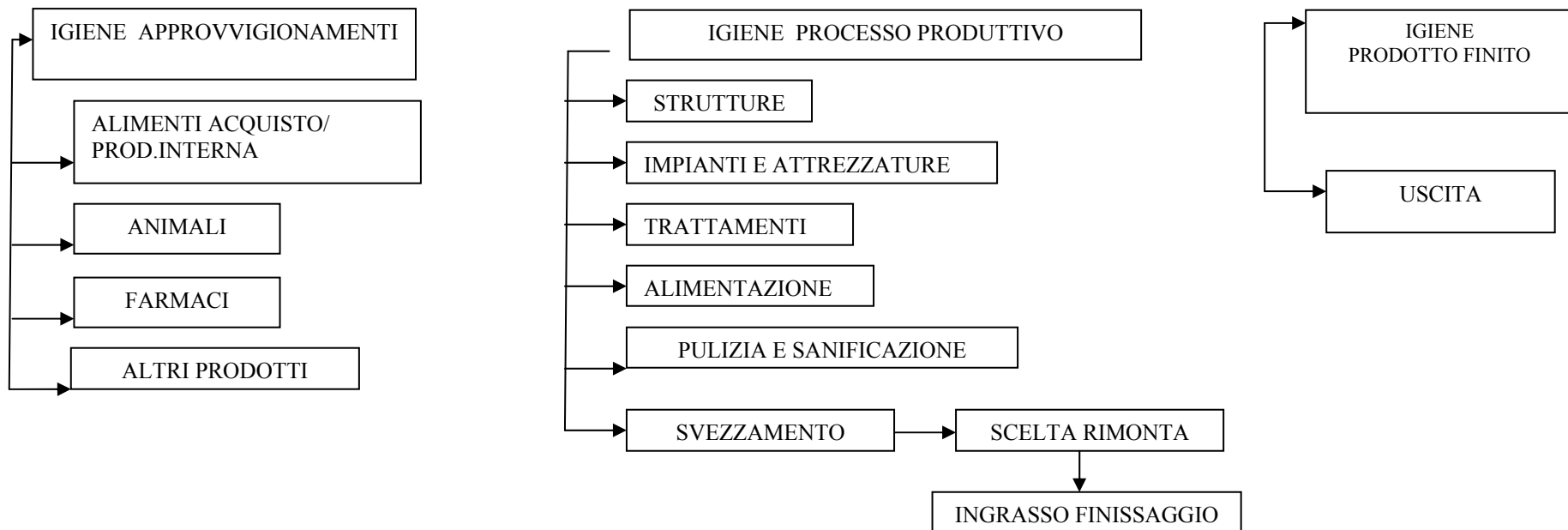
*** L'operatore dovrà attentamente valutare (grazie all'analisi dei rischi) se per le condizioni ambientali dove è collocato l'allevamento (es. vicinanza a strade a grande percorrenza, ad industrie), per le condizioni meteorologiche che possono aver determinato lo sviluppo di micotossine nei foraggi, o per i trattamenti in campo subiti dai foraggi o per i trattamenti farmacologici a carico degli animali, si rendono necessari accertamenti analitici sui parametri menzionati, per verificare oggettivamente la salubrità del latte prodotto.

3. i) ALLEVAMENTO DA CARNE

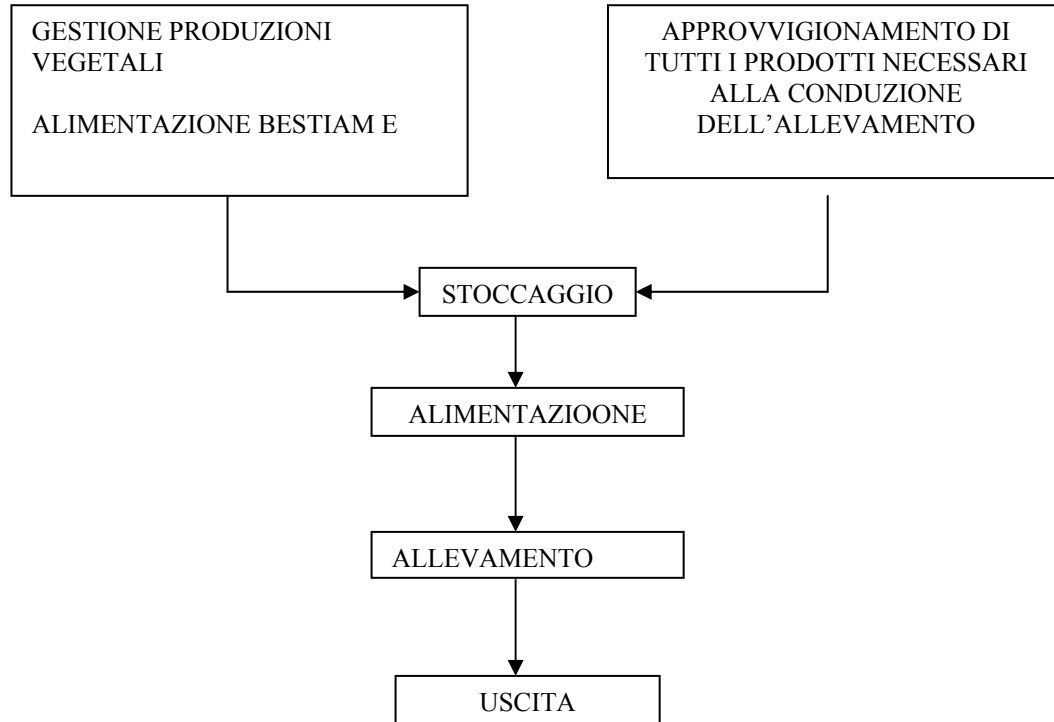
SCHEMA PER LA PRODUZIONE ALLEVAMENTO DA CARNE

Di seguito vengono esposti i diagrammi di flusso relativi alla produzione allevamento da carne .I diagrammi di flusso rappresentano quello che ogni giorno si realizza in un, evidenziano pertanto in concreto il processo produttivo . Si ritiene opportuno a titolo di semplificazione far precedere i diagrammi di flusso dal sottostante inquadramento generale della produzione allevamento da carne, utile a individuare i successivi flussi da mettere sotto autocontrollo.

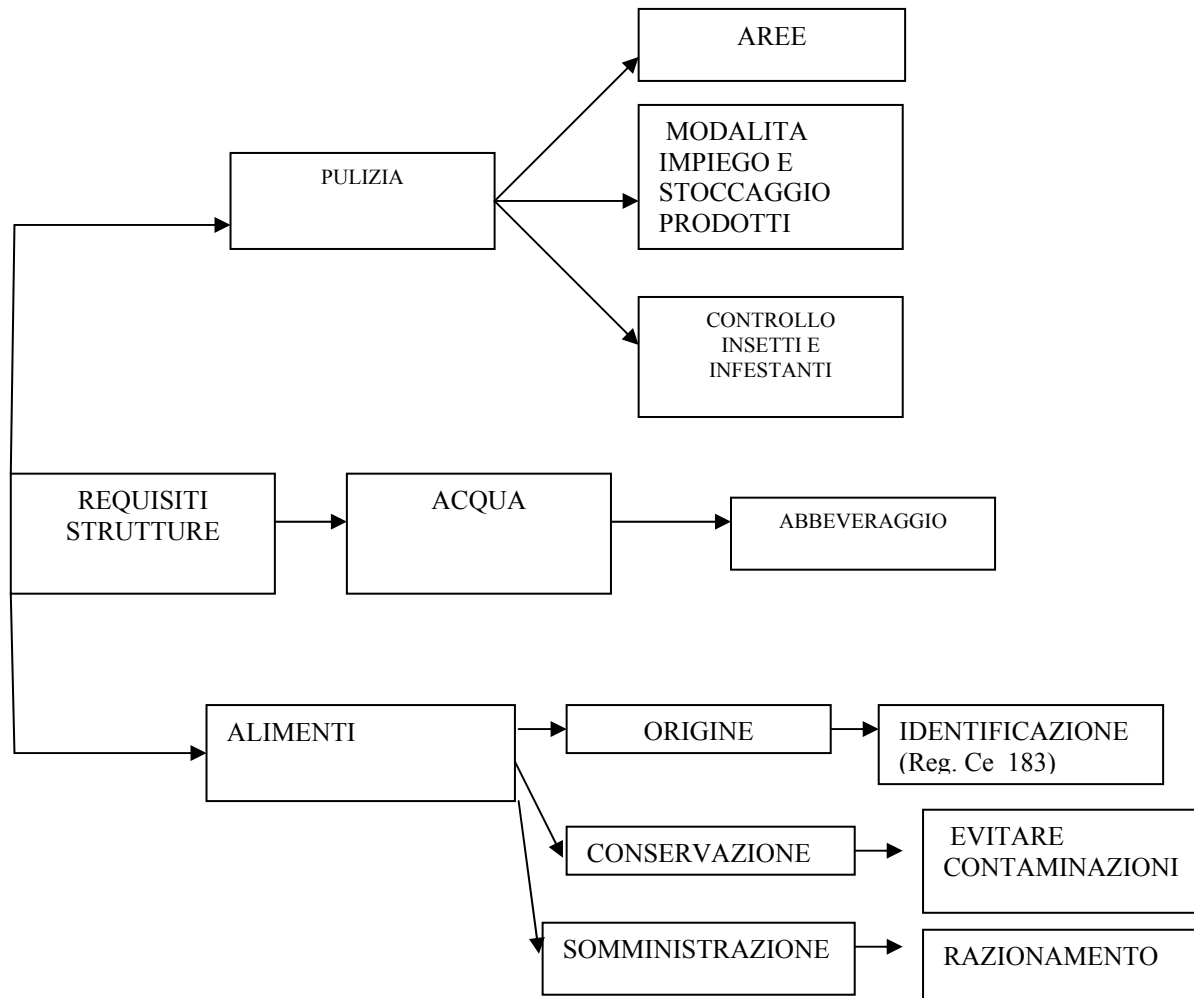
FLUSSI GENERALI PER L' AUTOCONTROLLO DELL' IGIENE NELL' ALLEVAMENTO



SCHEMA GENERALE DEL PROCESSO PRODUTTIVO



SCHEMA IGIENE DELL'ALLEVAMENTO



Nota sull'Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici

PERICOLO		NOTE
CHIMICO	<ul style="list-style-type: none"> - residui di presidi sanitari utilizzati in stalla; - tossine prodotte da muffe (micotossine); - sostanze tossiche utilizzate per la lotta agli animali infestanti; - residui sostanze chimiche utilizzate per la pulizia e disinfezione ambientale e delle attrezzature; - molecole chimiche provenienti da materiali di confezionamento; - il residui di farmaci derivati da trattamenti farmacologici impropri o senza il rispetto del tempo di sospensione. 	<p>I rischi chimici possono essere molteplici e derivare dall'ambiente, dalle manipolazioni umane, dalle tecniche produttive.</p> <p>Il pericolo di presenza dei fitofarmaci o sostanze farmacologiche viene prevenuto attenendosi agli impieghi consentiti in etichetta e rispettando i tempi di carenza.</p> <p>la registrazione del corretto uso è assolta dalla compilazione del Registro dei trattamenti e dal Registro dei farmaci ad uso veterinario</p> <p>Il sistema di allevamento deve essere focalizzato sulla prevenzione delle malattie comuni al fine di ridurre l'utilizzo di farmaci ed antibiotici e il conseguente rischio legato anche allo sviluppo di fenomeni di antibioticoresistenza.</p> <p>I farmaci devono essere utilizzati solo come prescritto e l'uso di antibiotici va limitato agli animali malati o a rischio concreto di ammalarsi.</p>

MICROBIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none"> - batteri patogeni - virus - muffe - lieviti - agenti responsabili zoonosi - cariche microbiche anomale 	<p>Le contaminazioni sono provocate da rischi microbiologici, ovvero da microrganismi, come :</p> <p>Batteri: nello specifico <i>Brucella abortus</i>, <i>Brucella Melitensis</i>, <i>Mycobacterium bovis</i>, <i>Salmonella species</i>, <i>Lysteria monocytogenes</i>, <i>Campylobacter species</i>, <i>Yersinia species</i>, <i>Coxiella burnetii</i>, <i>E. Coli O157:H7</i>, <i>Streptococcus pyogenes</i>, <i>Salmonella Typhi</i>, <i>Corynebacterium diphtheriae</i>, <i>Shigella species</i>, <i>Salmonella Paratyphi A</i>, <i>Salmonella Paratyphi B</i> e enterotossine da <i>Staphylococcus aureus</i> e agenti responsabili dell' Epatite A.</p>
----------------	--	---

PERICOLO		NOTE
BIOLOGICO	Roditori, insetti, rettili volatili, artropodi, animali infestanti	<p>Queste contaminazioni possono avvenire nelle più disparate fasi produttive, dalla stalla al confezionamento.</p> <p>Possono manifestarsi come vere e proprie infestazioni (es. roditori, mosca del formaggio), o come presenze accidentali.</p> <p>I contaminanti biologici possono apportare parti del loro corpo che quindi divengono contaminanti fisici (corpi interi o parti di insetti, peli di roditore, ecc..) dell'alimento oppure trasmettere rischi microbiologici (batteri, virus, ecc..) attraverso il proprio corpo.</p> <p>Deve essere esclusa la presenza di animali nei luoghi di conservazione. E' opportuno disinfestare i locali vuoti, controllare lo stato delle partite, ed effettuare operazioni di derattizzazione.</p>

Allevamento da carne Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici azioni preventive e di

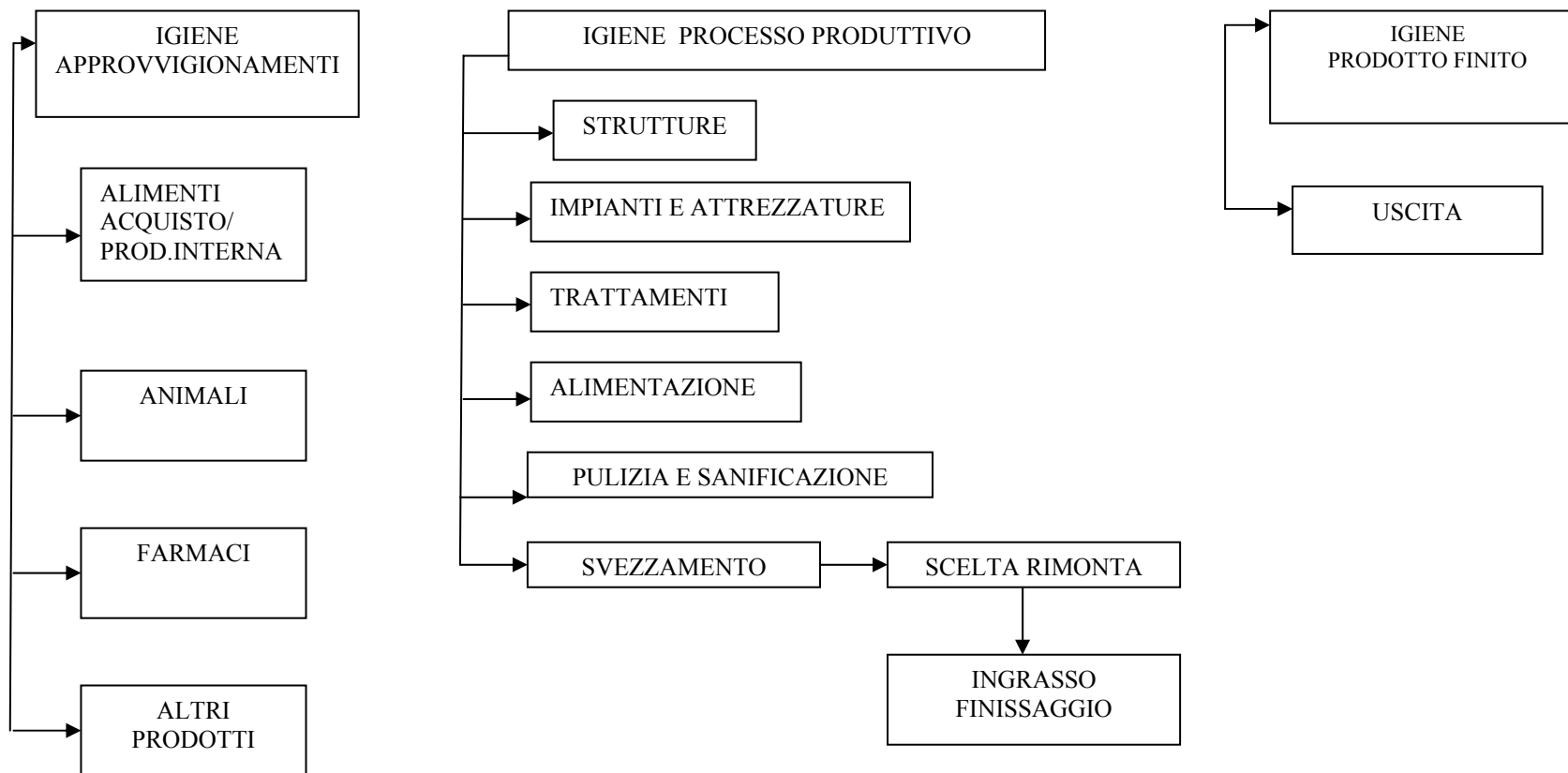
monitoraggio Le misure preventive devono essere opportunamente esplicitate in semplici procedure operative

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Coltivazione Coltivazione/ approvvigionamento allevamento	CHIMICO - Residui fitosanitari negli alimenti zoot. di autoproduzione - Aflatossina B1 (AF B1) nel mais residui di farmaci derivanti da trattamenti farmacologici impropri o senza il rispetto del tempo di sospensione	Corretto utilizzo dei presidi sanitari, fertilizzanti, diserbanti Verifiche analitiche su Aflatossina B1 (AF B1) nel mais con soglia di attenzione a 10 ppb Corretta somministrazione dei farmaci prescritti Identificazione degli animali trattati	Verifica rispetto tempi di carezza e modalità di impiego monitoraggio fenologico e climatico e controllo prassi aziendali di essiccazione e stoccaggio Registrazione dei trattamenti farmacologici effettuati e verifica tempi di sospensione	Rispetto di specifica procedura o segregazione della partita Diluizione o sostituzione dell'alimento Verifica delle modalità di attuazione delle procedure specifiche al fine di individuare la causa della non conformità riscontrata	Registro trattamenti Referti analitici Registro trattamenti farmacologici di cui al DLvo 193/2006

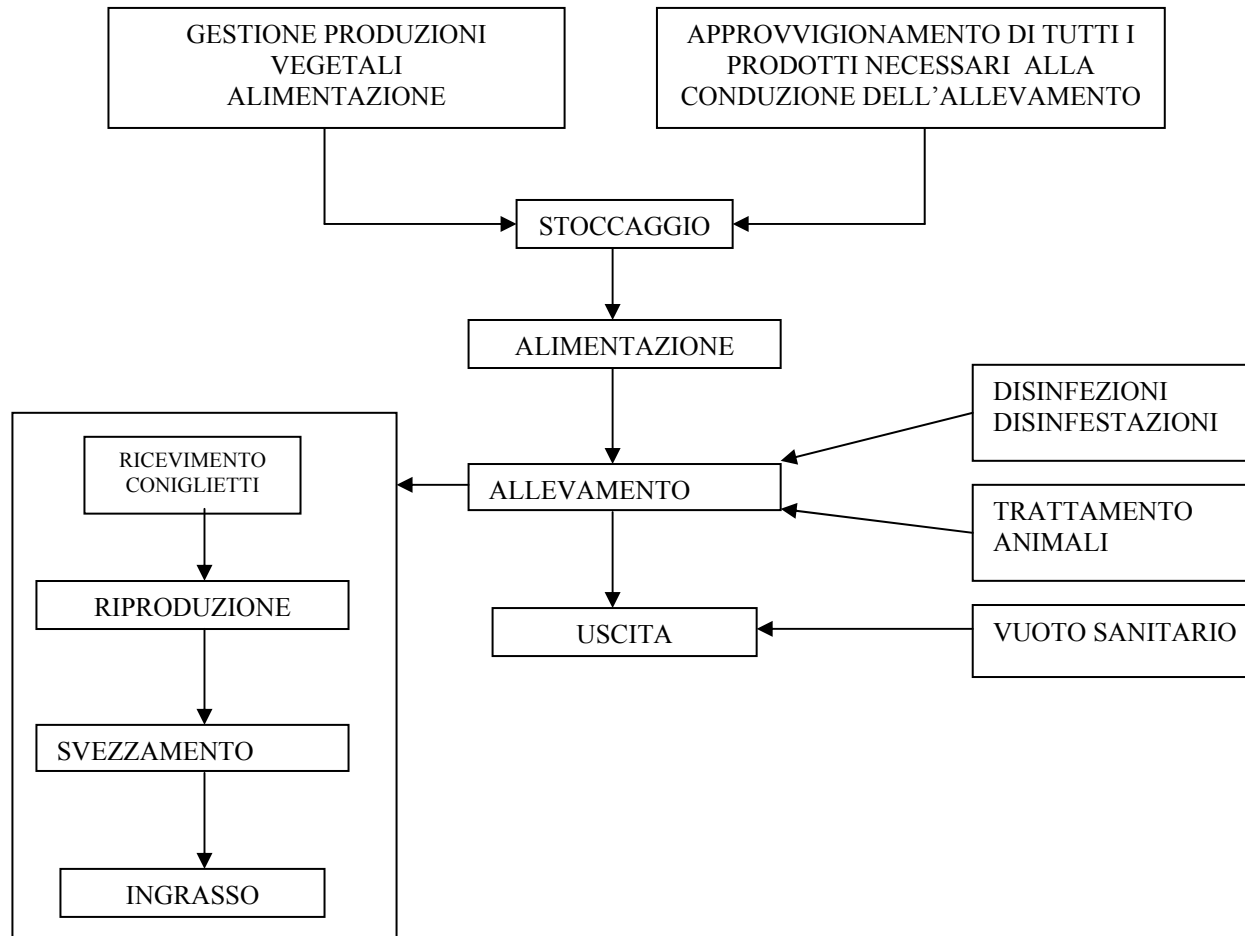
FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
TUTTE LE FASI	Biologico: roditori, insetti, rettili volatili, artropodi, animali infestanti	Cura ed igiene dei locali All'occorrenza adozione procedure di disinfestazione	Visivo	Scarto partita contaminata o segnata da tracce di infestazione	

3.1) ALLEVAMENTO CONIGLI DA CARNE

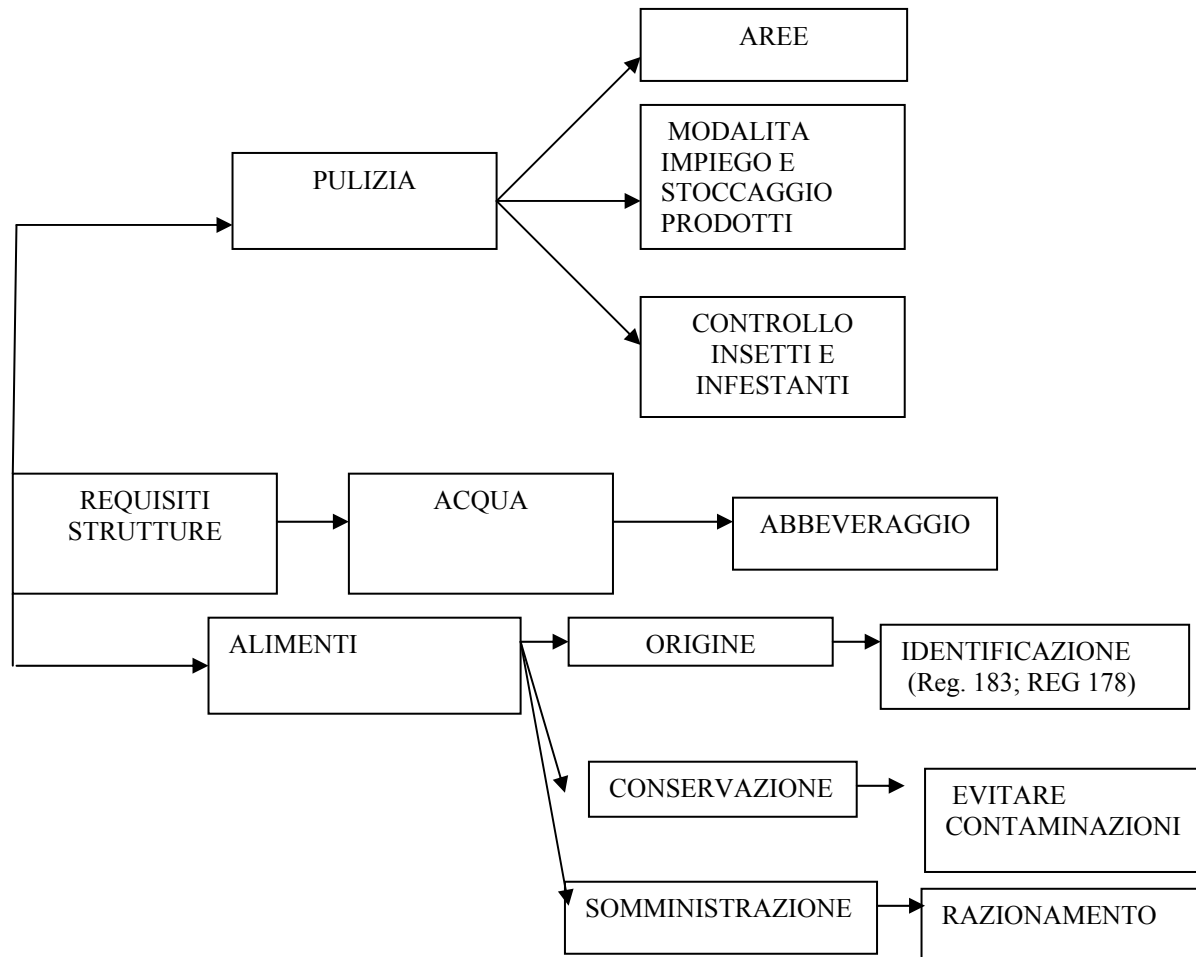
SCHEMA PER L'AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE NELL'ALLEVAMENTO



SCHEMA GENERALE DEL PROCESSO PRODUTTIVO



SCHEMA IGIENE DELL'ALLEVAMENTO



Nota sull'Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici

PERICOLO		NOTE
CHIMICO	<ul style="list-style-type: none"> - Residui di presidi sanitari utilizzati in stalla; - sostanze tossiche utilizzate per la lotta agli animali infestanti; - residui sostanze chimiche utilizzate per la pulizia e disinfezione ambientale e delle attrezzature; - il residui di farmaci derivati da trattamenti farmacologici impropri o senza il rispetto del tempo di sospensione. 	<p>I rischi chimici possono essere molteplici e derivare dall'ambiente, dalle manipolazioni umane, dalle tecniche produttive.</p> <p>Il pericolo di presenza dei fitofarmaci o sostanze farmacologiche viene prevenuto attenendosi agli impieghi consentiti in etichetta e rispettando i tempi di carenza.</p> <p>la registrazione del corretto uso è assolta dalla compilazione del Registro dei trattamenti e dal Registro dei farmaci ad uso veterinario</p> <p>Il sistema di allevamento deve essere focalizzato sulla prevenzione delle malattie comuni al fine di ridurre l'utilizzo di farmaci ed antibiotici e il conseguente rischio legato anche allo sviluppo di fenomeni di antibioticoresistenza.</p> <p>I farmaci devono essere utilizzati solo come prescritto e l'uso di antibiotici va limitato agli animali malati o a rischio concreto di ammalarsi.</p>
MICROBIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none"> - Batteri patogeni, virus, muffe, lieviti - Agenti responsabili zoonosi - Cariche microbiche anomale 	<p>Le contaminazioni sono provocate da rischi microbiologici</p>

PERICOLO		NOTE
BIOLOGICO	Roditori, insetti, rettili volatili, artropodi, animali infestanti	<p>Queste contaminazioni possono avvenire nelle più disparate fasi produttive, dalla stalla al confezionamento.</p> <p>Possono manifestarsi come vere e proprie infestazioni (es. roditori), o come presenze accidentali.</p> <p>I contaminanti biologici possono apportare parti del loro corpo che quindi divengono contaminanti fisici (corpi interi o parti di insetti, peli di roditore, ecc..) dell'alimento oppure trasmettere rischi microbiologici (batteri, virus, ecc..) attraverso il proprio corpo.</p> <p>Deve essere esclusa la presenza di animali nei luoghi di conservazione. E' opportuno disinfestare i locali vuoti, controllare lo stato delle partite, ed effettuare operazioni di derattizzazione.</p>

Allevamento conigli da carne Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici azioni preventive e di monitoraggio

Le misure preventive devono essere opportunamente esplicitate in semplici procedure operative

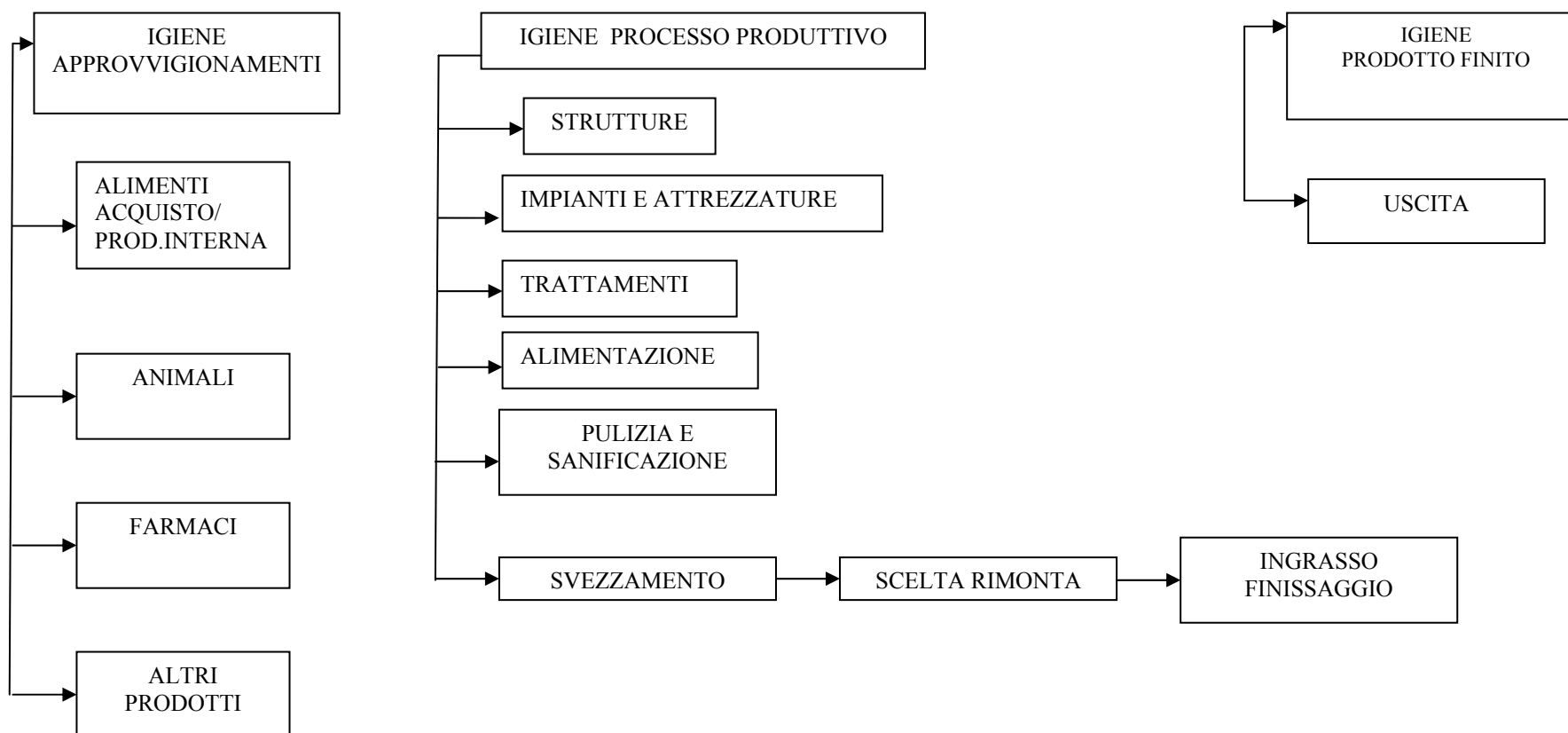
FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITOR.	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	residui di farmaci derivanti da trattamenti farmacologici senza il rispetto del tempo di sospensione o impropri,	Corretta somministrazione dei farmaci prescritti Identificazione degli animali trattati	Registrazione dei trattamenti farmacologici effettuati e verifica tempi di sospensione	Verifica delle modalità di attuazione delle procedure specifiche al fine di individuare la causa della non conformità riscontrata	Registro trattamenti farmacologici di cui al DLvo 193/2006

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITOR.	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Coltivazione Allevamento	CHIMICO - Residui fitosanitari negli alimenti zootecnici di autoproduzione - Residui disinfettanti e sanitizzanti	Corretto utilizzo dei presidi sanitari, fertilizzanti, diserbanti Corretta procedura di sanificazione ambienti ed attrezzature	Verifica rispetto tempi di carezza e modalità di impiego Visivo	Rispetto di specifica procedura o segregazione della partita Diluizione o sostituzione dell'alimento	Registro trattamenti
TUTTE LE FASI	BIOLOGICO: - Roditori, insetti, rettili volatili, artropodi, animali infestanti	Cura ed igiene dei locali All'occorrenza adozione procedure di disinfestazione	Visivo	Scarto partita contaminata o segnata da tracce di infestazione	

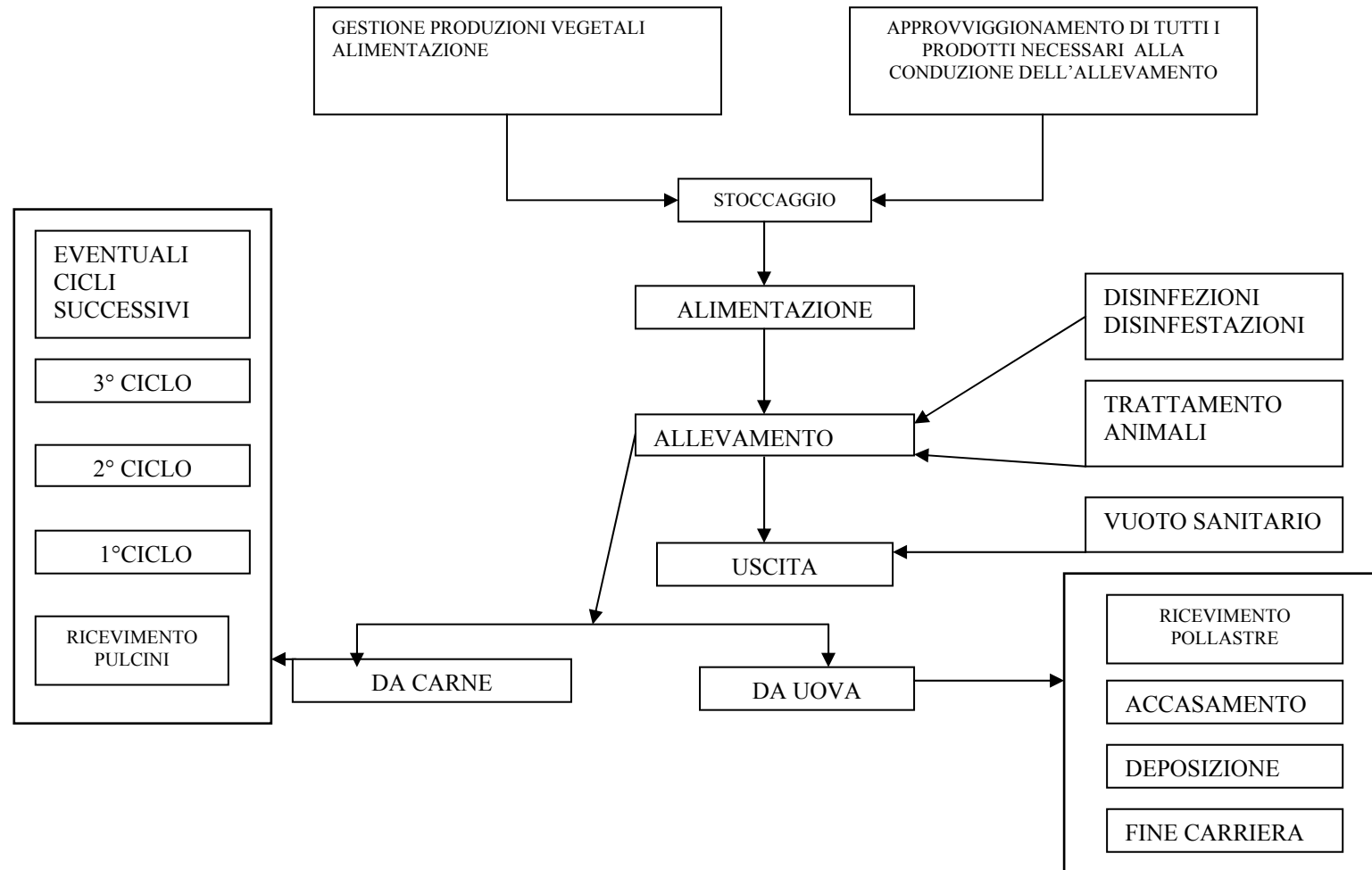
FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITOR.	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	Microbiologico	<p>Adottare opportune misure di biosicurezza quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - adeguato dimensionamento delle gabbie - allevamento in condizioni di temperatura,areazione,umidità ed illuminazione ottimali - controllo periodico dello stato degli animali e immediato isolamento di quelli infetti - pavimento in cemento o in materiale lavabile per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione, fatta eccezione dei parchetti esterni; - pareti e soffitti lavabili; - attrezzature lavabili e disinfettabili. <p>I capannoni devono altresì essere dotati di chiusure e protezioni adeguate contro l'ingresso di animali od infestanti</p> <p>Alla fine di ogni ciclo produttivo e prima dell'inizio del successivo, i locali e le attrezzature devono essere accuratamente sottoposti a pulizia e disinfezione. I sili devono essere puliti e disinfettati ad ogni nuovo ingresso di animali.</p>			

3.m) ALLEVAMENTO POLLI E TACCHINI DA CARNE E GALLINE OVAIOLE

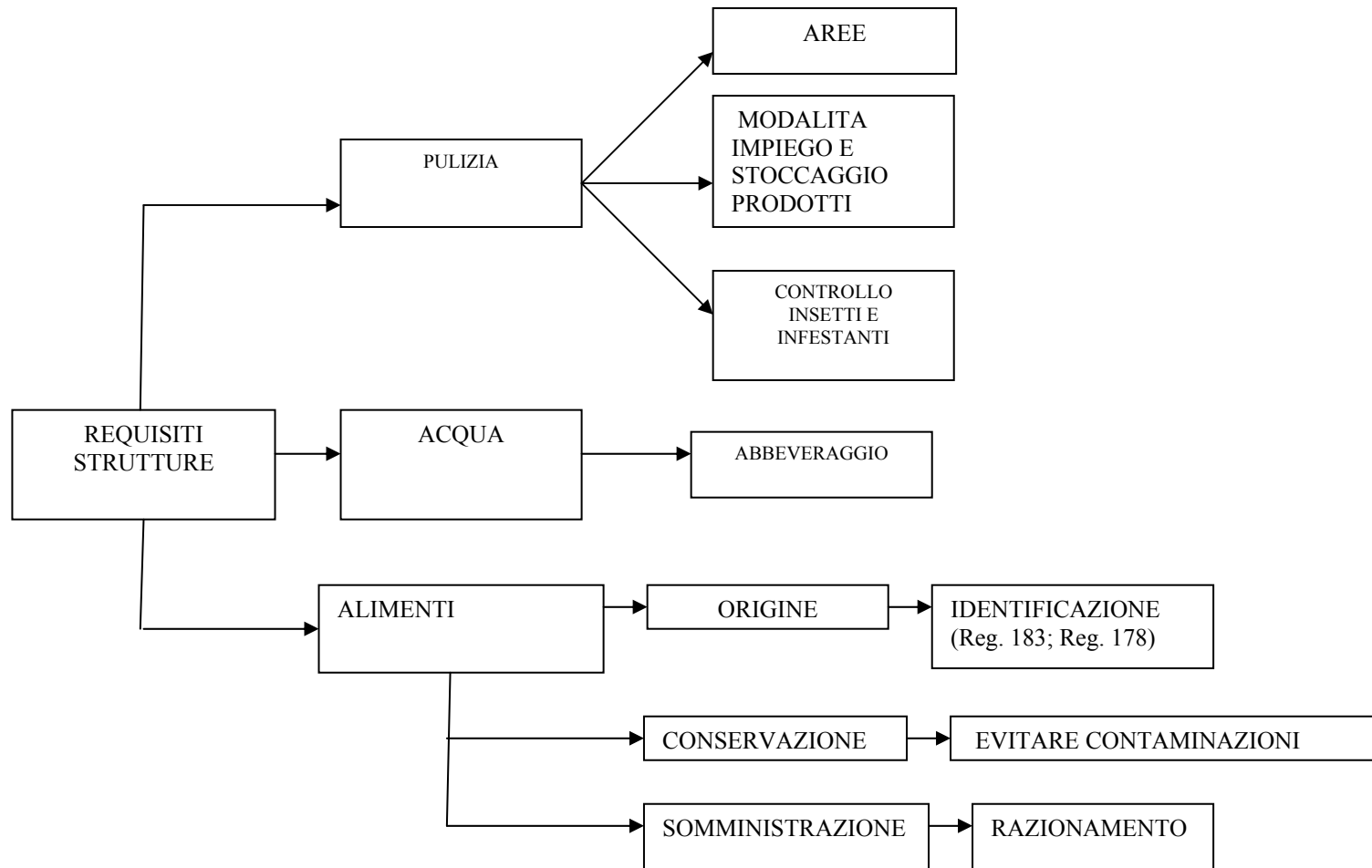
SCHEMA PER L'AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE NELL'ALLEVAMENTO



SCHEMA GENERALE DEL PROCESSO PRODUTTIVO



SCHEMA IGIENE DELL'ALLEVAMENTO



Note sull'individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici

PERICOLO		NOTE
CHIMICO	<ul style="list-style-type: none"> - residui di presidi sanitari utilizzati in stalla; - sostanze tossiche utilizzate per la lotta agli animali infestanti; - residui sostanze chimiche utilizzate per la pulizia e disinfezione ambientale e delle attrezzature; - il residui di farmaci derivati da trattamenti farmacologici impropri o senza il rispetto del tempo di sospensione. 	<p>I rischi chimici possono essere molteplici e derivare dall'ambiente, dalle manipolazioni umane, dalle tecniche produttive.</p> <p>Il pericolo di presenza dei fitofarmaci o sostanze farmacologiche viene prevenuto attenendosi agli impieghi consentiti in etichetta e rispettando i tempi di carenza.</p> <p>La registrazione del corretto uso è assolta dalla compilazione del Registro dei trattamenti e dal Registro dei farmaci ad uso veterinario.</p> <p>Il sistema di allevamento deve essere focalizzato sulla prevenzione delle malattie comuni al fine di ridurre l'utilizzo di farmaci ed antibiotici e il conseguente rischio legato anche allo sviluppo di fenomeni di antibioticoresistenza.</p> <p>I farmaci devono essere utilizzati solo come prescritto e l'uso di antibiotici va limitato agli animali malati o a rischio concreto di ammalarsi.</p>
MICROBIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none"> - Batteri patogeni, virus, muffe, lieviti - Agenti responsabili zoonosi - Cariche microbiche anomale 	<p>Le contaminazioni sono provocate da rischi microbiologici, dovuti da agenti veicolanti, scarsa igiene degli allevamenti, malattie trasmissibili tra gli animali in particolare sono da temere le infezioni di salmonella.</p>

PERICOLO		NOTE
BIOLOGICO	roditori, insetti, rettili volatili, artropodi, animali infestanti	<p>Queste contaminazioni possono avvenire nelle più disparate fasi produttive, dalla stalla al confezionamento.</p> <p>Possono manifestarsi come vere e proprie infestazioni (es. roditori, , o come presenze accidentali.</p> <p>I contaminanti biologici possono apportare parti del loro corpo che quindi divengono contaminanti fisici (corpi interi o parti di insetti, peli di roditore, ecc..) dell'alimento oppure trasmettere rischi microbiologici (batteri, virus, ecc..) attraverso il proprio corpo.</p> <p>Deve essere esclusa la presenza di animali nei luoghi di conservazione. E' opportuno disinfestare i locali vuoti, controllare lo stato delle partite, ed effettuare operazioni di derattizzazione.</p>

Allevamento polli e tacchini da carne Individuazione dei pericoli chimici, fisici e microbiologici azioni preventive e di monitoraggio

Le misure preventive devono essere opportunamente esplicitate in semplici procedure operative

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Coltivazione	CHIMICO				
Allevamento	Residui fitosanitari negli alimenti zootecnici di autoproduzione	Corretto utilizzo dei presidi sanitari, fertilizzanti, diserbanti	Verifica rispetto tempi di carezza e modalità di impiego	Rispetto di specifica procedura o segregazione della partita	Registro trattamenti
	Residui disinfettanti e sanitizzanti	Corretta procedura di sanificazione ambienti ed attrezzature	Visivo	Diluizione o sostituzione dell'alimento	
	residui di farmaci derivanti da trattamenti farmacologici senza il rispetto del tempo di sospensione o impropri,	Corretta somministrazione dei farmaci prescritti Identificazione degli animali trattati	Registrazione dei trattamenti farmacologici effettuati e verifica tempi di sospensione	Verifica delle modalità di attuazione delle procedure specifiche al fine di individuare la causa della non conformità riscontrata	Registro trattamenti farmacologici di cui al DLvo 193/2006

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
TUTTE LE FASI	BIOLOGICO roditori, insetti, rettili volatili, artropodi, animali infestanti	Cura ed igiene dei locali All'occorrenza adozione procedure di disinfestazione	Visivo	Sarto partita contaminata o segnata da tracce di infestazione	

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	Microbiologico	<p>Adozione norme di biosicurezza:</p> <ul style="list-style-type: none">- eseguire periodiche disinfezioni dei localiacquistare animali sani e tenerli in osservazionecurare l'ambiente di allevamento (temperatura, umidità, aerazione, feci, alimentazione, etc)isolare animali ammalati <p>- vuoto sanitario</p> <p>- eseguire periodiche disinfezioni delle attrezzature di allevamento e di trasporto e comunque dopo ogni ciclo produttivo prima del riutilizzo.</p> <p>Evitare movimentazione di animali malati.</p> <p>Adottare opportune misure di biosicurezza, ossia i locali di allevamento (capannoni) devono essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none">- pavimento in cemento o in materiale lavabile per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione, fatta eccezione dei parchetti esterni;- pareti e soffitti lavabili; attrezzature lavabili e disinfettabili;- efficaci reti antipassero su tutte le aperture ad esclusione dei capannoni dotati di parchetti esterni	Visivo	<p>Applicazione procedure preventive</p> <p>Isolamento animali malati</p>	

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	Microbiologico	<p>I capannoni devono altresì essere dotati di chiusure adeguate.</p> <p>Tutti gli allevamenti devono possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - barriere posizionate all'ingresso idonee ad evitare l'accesso incontrollato di automezzi (cancelli o sbarre mobili); - piazzole di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali, posizionate agli ingressi dei capannoni, lavabili, disinfettabili e di dimensioni minime pari all'apertura del capannone nonché dotate di un fondo solido ben mantenuto; - un sistema di caricamento del mangime dall'esterno della recinzione per i nuovi fabbricati destinati all'allevamento dei riproduttori; 			

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	Microbiologico	<ul style="list-style-type: none"> - aree di stoccaggio dei materiali d'uso (lettiere vergini, mezzi meccanici ecc.) dotate di impianti di protezione; - una zona filtro dotata di spogliatoio, lavandini e detergenti all'entrata di ogni azienda; deve essere prevista una dotazione di calzature e tute specifiche; ogni area deve essere identificata mediante cartelli di divieto di accesso agli estranei; - le attrezzature d'allevamento e di carico (muletti, pale, nastri e macchine di carico etc.), nel caso in cui siano utilizzate da più aziende, devono essere sottoposte ad accurato lavaggio e disinfezione ad ogni ingresso ed uscita dalle diverse aziende; - uno spazio per il deposito temporaneo dei rifiuti; non è ammesso accumulo di qualsiasi materiale nelle zone attigue ai capannoni. <p>Negli allevamenti di svezzamento ogni ambiente deve essere delimitato da pareti e dotato di proprio accesso indipendente, anche nel caso confini su uno o più lati con altre unità produttive.</p>			

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	Microbiologico	<p>a) vietare l'ingresso a persone estranee. In deroga alla presente lettera, negli allevamenti di svezzamento il responsabile deve limitare il più possibile l'accesso ad estranei evitando il contatto diretto con i volatili, e comunque, obbligando l'uso di calzari, camici, tute e cappelli;</p> <p>b) dotare il personale di vestiario pulito per ogni intervento da effettuare in allevamento;</p> <p>c) consentire l'accesso all'area circostante i capannoni, solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento e previa accurata disinfezione del mezzo all'ingresso in azienda;</p> <p>d) registrare tutti i movimenti in uscita e in ingresso dall'azienda del personale (indicandone le mansioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi;</p> <p>e) predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi;</p> <p>f) vietare al personale che opera nell'allevamento, di detenere volatili propri.</p> <p>Per l'imballaggio ed il trasporto delle uova da cova e da consumo, deve essere utilizzato esclusivamente materiale monouso o materiale lavabile e disinfettabile</p>			

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	Microbiologico	<p>Il detentore deve verificare tramite apposita scheda, la avvenuta disinfezione dell'automezzo presso il mangimificio, che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale.</p> <p>La disinfezione deve essere attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento.</p> <p>Gli automezzi destinati al trasporto degli animali al macello devono essere accuratamente lavati e disinfettati presso l'impianto di macellazione dopo ogni scarico.</p> <p>Deve essere posta particolare attenzione al lavaggio delle gabbie. A tal fine deve essere predisposto un protocollo di sanificazione approvato dal Servizio veterinario e inserito nel manuale di autocontrollo del macello.</p> <p>Negli allevamenti di tacchini da carne di tipo intensivo è consentito esclusivamente l'accasamento di tacchinotti di un giorno provenienti direttamente da un incubatoio.</p> <p>Il carico dei tacchini al macello deve essere effettuato nell'arco di tempo massimo di dieci giorni.</p>			

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	Microbiologico	<p>1. Alla fine di ogni ciclo produttivo e prima dell'inizio del successivo, i locali e le attrezzature devono essere accuratamente sottoposti a pulizia e disinfezione. I sili devono essere puliti e disinfettati ad ogni nuovo ingresso di animali.</p> <p>2. In deroga al precedente punto 1, negli allevamenti di svezzamento la pulizia e disinfezione dei sili e dei capannoni deve essere effettuata almeno una volta l'anno.</p> <p>3. L'immissione di nuovi volatili deve essere effettuata nel rispetto del vuoto biologico. Dal giorno di svuotamento dell'allevamento a quello di immissione di nuovi volatili devono trascorrere almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - quattordici giorni per i polli da carne; <p>ventuno giorni per i tacchini, le anatre destinate alla produzione di carne e per i riproduttori in fase pollastra</p>			

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	Microbiologico	<p>4. Il vuoto biologico minimo da rispettare nelle unità produttive (capannoni) delle altre aziende di allevamento è il seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - quattordici giorni per i galli <i>golden</i> e livornesi e le faraone destinate alla produzione di carne; - ventuno giorni per le galline per uova da consumo (ovaiole); quattordici giorni per la selvaggina da penna; - otto giorni per gli allevamenti di svezzamento. <p>5. Dopo le operazioni di pulizia e disinfezione, prima dell'inizio del nuovo ciclo, è obbligatorio effettuare un vuoto sanitario di almeno tre giorni dell'intero allevamento o dell'unità epidemiologica nel caso di animali da carne, e delle singole unità produttive per le altre tipologie allevate.</p>			

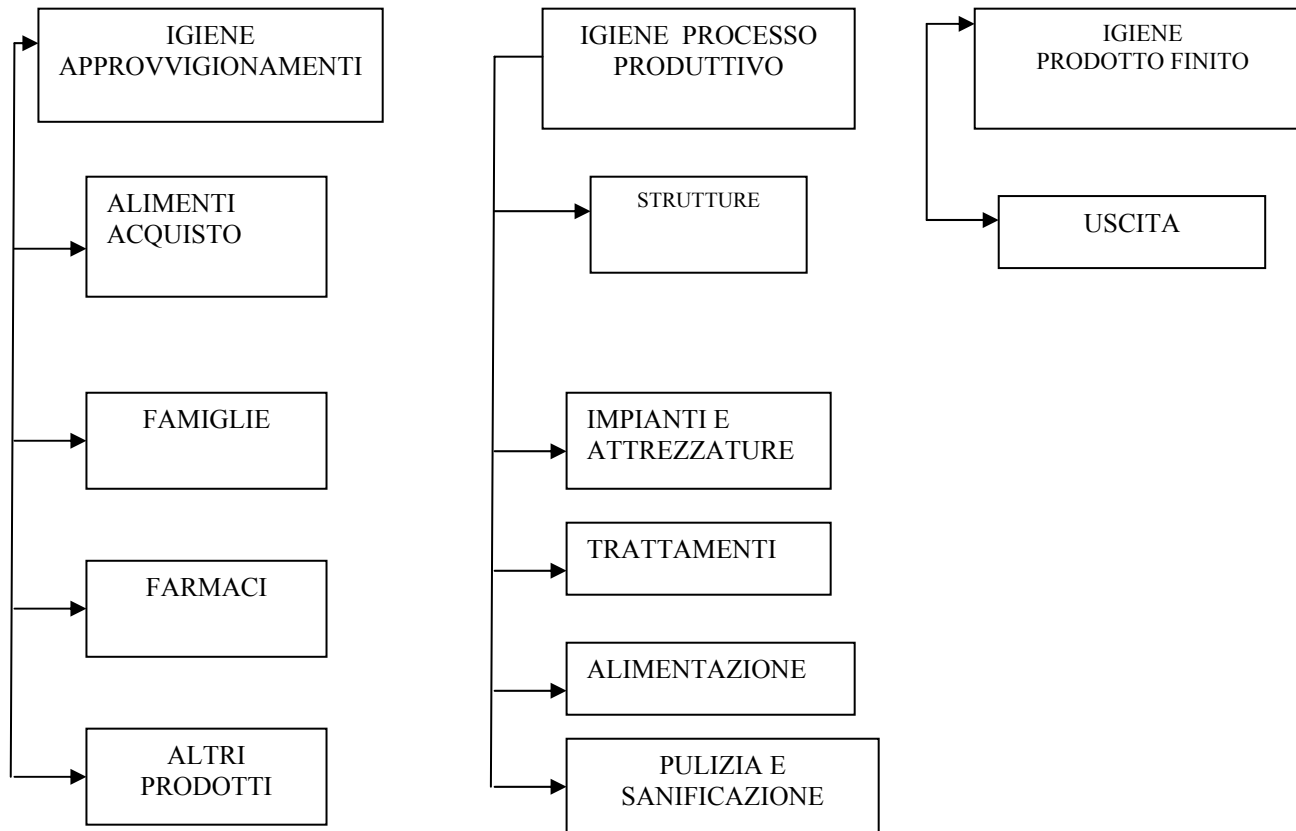
FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	Microbiologico	<p>Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelamento collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno degli impianti, a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento. La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento e delle specie avicole allevate.</p> <p>Al termine di ogni ciclo di allevamento gli animali morti devono essere inviati a stabilimenti autorizzati, ai sensi della vigente normativa in materia di smaltimento degli animali morti.</p>			

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	Microbiologico	<p>In deroga a quanto previsto nei punti precedenti, è consentito il carico delle carcasse anche durante il ciclo di allevamento nel caso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mortalità eccezionale, anche non imputabile a malattie infettive, previa certificazione del Servizio veterinario competente; - allevamenti con superficie dei locali superiori ai 10.000 mq, allevamenti a ciclo lungo (riproduzione) e allevamenti a ciclo continuo (galline ovaiole). <p>Gli impianti devono dotarsi di celle di congelamento che permettano il ritiro con cadenza superiore al mese nonché gli allevamenti da svezzamento potranno usufruire del ritiro delle carcasse ad intervalli non inferiori al mese.</p> <p>Gli animali morti devono essere trasportati ad impianti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia, tramite mezzi autorizzati.</p>			

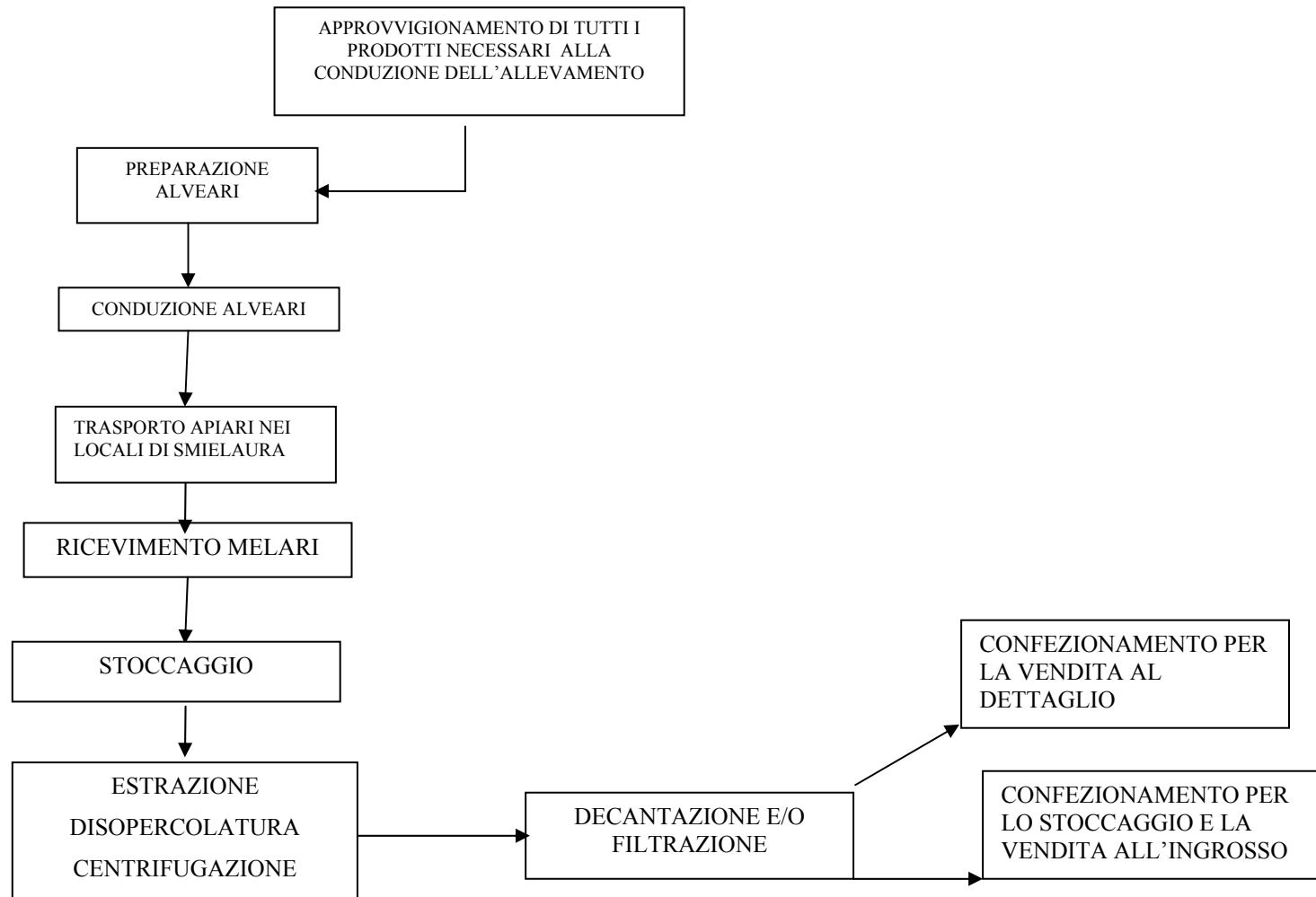
FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
Allevamento	Microbiologico	<ol style="list-style-type: none"> 1. La lettiera e la pollina, se sottoposte a processo di maturazione, devono essere opportunamente stoccate presso l'allevamento così come previsto dalla vigente normativa. Quando ciò non fosse possibile queste devono essere rimosse tramite ditte regolarmente autorizzate. 2. La lettiera deve essere asportata con automezzi a tenuta e coperti in modo da prevenire la dispersione della stessa. 			

3.n) ALLEVAMENTO APISTICO

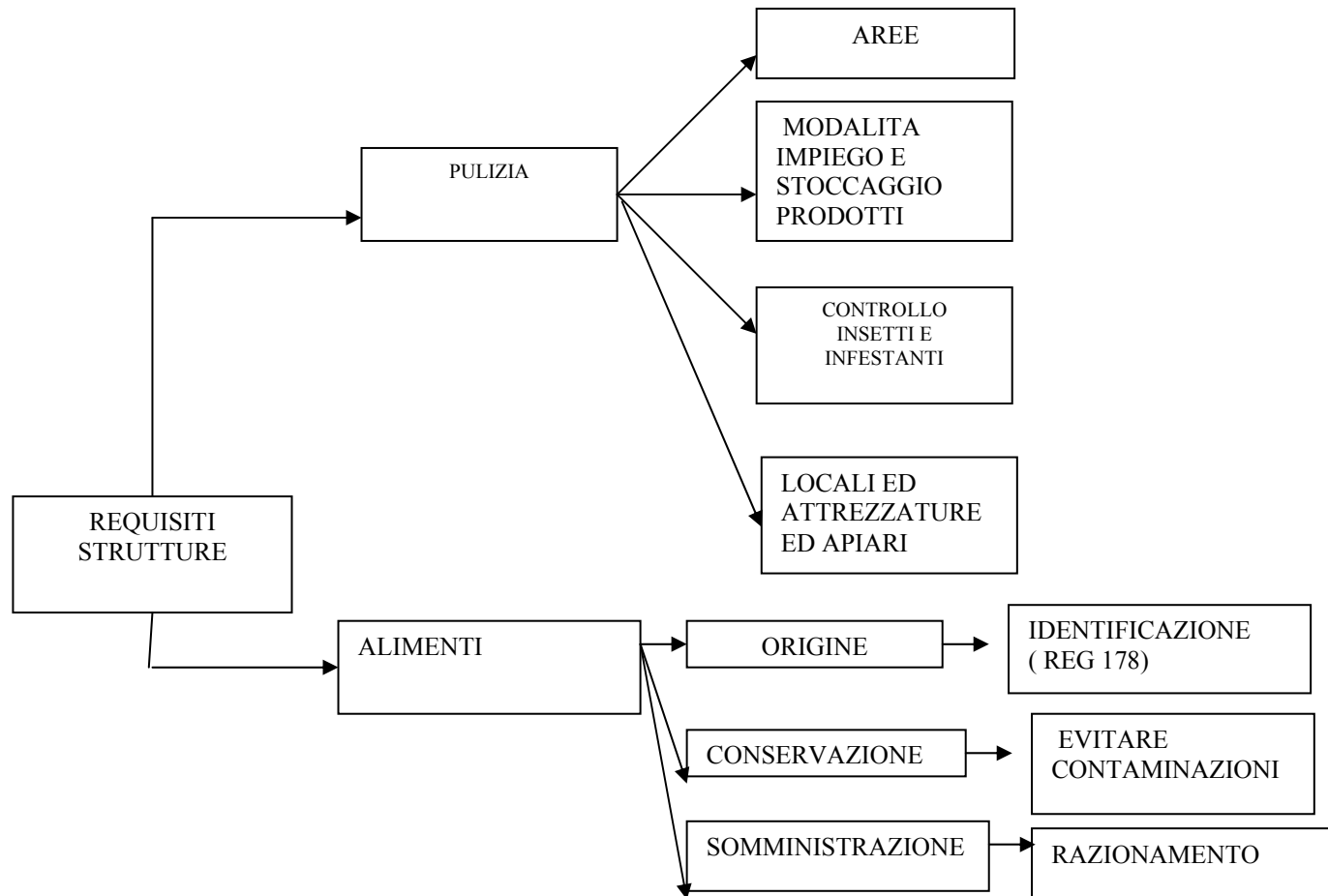
SCHEMA PER L'AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE



SCHEMA GENERALE DEL PROCESSO PRODUTTIVO



SCHEMA IGIENE DEGLI APIARI



NOTE SULL' INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI

PERICOLO		NOTE
Fisico	<p>Residui vetrosi nel miele</p> <p>Polveri terra</p>	<p>Rappresenta uno dei più significativi punti critici di processo durante il quale può avvenire la contaminazione da parte dei frammenti di vetro che possono trovarsi nelle capsule utilizzate provocando danni al consumatore. Le cause di tale evento sono riconducibili all'uso di contenitori danneggiati o conservati non correttamente</p> <p>Rispetto GMP conduzione e pulizia apiari; tenere apiari sollevati da terra; sostituzione periodica dei favi da melario e da nido</p>
Chimico	<p>Detergenti</p> <p>Disinfettanti</p> <p>Disinfestanti</p> <p>Residui di farmaci derivanti da trattamenti farmacologici impropri o senza il rispetto dei tempi di sospensione</p>	<p>Nel caso di utilizzo di detergenti o disinfettanti è opportuno adottare adeguati risciacqui ed applicazione delle gmp. Trattamenti agli apiari non conformi o con tempi di carenza errati possono rilasciare residui</p> <p>Il sistema di allevamento deve essere focalizzato sulla prevenzione delle malattie comuni al fine di ridurre l'utilizzo di farmaci. I farmaci devono essere utilizzati solo come prescritto.</p>
Biologico	<p>Microbiologico</p> <p>Acari, insetti, animali</p>	<p>Corretta applicazione GMP nella conduzione degli apiari e della gestione del laboratorio</p> <p>Corretta applicazione GMP nella conduzione degli apiari e della gestione del laboratorio</p>

Allevamento apistico Individuazione dei punti critici e dei limiti critici

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Conduzione alveari	Residui chimici	<p>Uso corretto dei farmaci e controllo tempi di sospensione</p> <p>Trattamenti eseguiti in assenza di melario</p> <p>Posizionamento alveari in zone adeguate e lontano da fonti di contaminazione; proteggere i melari durante il trasporto da contaminazioni; e evitare di appoggiarli su superfici sporche</p> <p>Usare attrezzature che non rilascino residui a contatto con melari e miele</p>	Limite di legge	Registrazione dei trattamenti farmacologici effettuati e verifica tempi di sospensione		<p>Registro trattamenti</p> <p>Registro trattamenti farmacologici di cui al DLvo 193/2006</p> <p>Comunicazioni alle autorità della dotazioni di apiari e delle zone di posizionamento</p>
Tutte le fasi	Biologico	<p>Cura ed igiene dei locali e delle attrezzature</p> <p>Corretto stoccaggio degli apiari</p> <p>All'occorrenza adozione procedure di disinfestazione</p>	Visivo			
Confezionamento	Residui vetrosi	<p>Corretta procedura di lavaggio contenitori vetrosi</p> <p>Adeguate stoccaggio contenitori</p> <p>Certificato di conformità del fornitore</p>	Assenza	<p>Accurato controllo visivo al confezionamento</p> <p>Controllo integrità partita</p>	<p>Scarto dei contenitori sospetti</p> <p>Isolamento della partita</p> <p>Rilavaggio dei contenitori</p>	Schema di procedura controllo residui vetrosi

	<p>CONFEDERAZIONE NAZIONALE COLDIRETTI</p>	<p>MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA</p>
---	--	---

PARTE C

4. IL MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER LE IMPRESE AGRICOLE CHE ESERCITANO ATTIVITA' DI TRASFORMAZIONE E ALIENAZIONE DI PRODOTTI AL CONSUMATORE

4. Il Manuale di corretta prassi igienica per le imprese agricole che esercitano attività di trasformazione e alienazione di prodotti al consumatore

Introduzione

Con l'entrata in vigore dei regolamenti del pacchetto igiene, viene mantenuto l'obbligo di applicare il sistema di controllo dell'igiene, secondo la metodologia HACCP, a tutte le imprese del settore agroalimentare che svolgono attività successive alla produzione primaria.

Questo manuale di corretta prassi riporta contenuti già proposti in una edizione precedente, aggiornati e semplificati sulla base delle nuove richieste Regolamentari.

4.1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Tipologie delle aziende agricole ai fini del sistema di autocontrollo dell'igiene

Imprese agricole con attività connessa post produzione primaria, nel cui ciclo produttivo si potrebbero verificare rischi gravi per la salute del consumatore

Sono quelle imprese agricole tenute ad osservare le disposizioni previste dai Regolamenti e quindi ad applicare un sistema di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Occorre, comunque, considerare che il processo produttivo interessato parte sempre dalla fase post raccolta, mungitura, macellazione: il sistema deve essere predisposto solo per

queste fasi. Ciò non significa che per l'attività precedente non si sia tenuti al rispetto di tutte le norme igieniche previste dalla legge, ma semplicemente che non deve essere applicata la procedura di autocontrollo HACCP, che dovrà invece partire dal controllo igienico della materia prima utilizzata per il processo produttivo extra-agricolo.

Così, nel caso di azienda agricola che svolga attività agrituristica, ai fini dell'obbligo di dotarsi di procedure di autocontrollo dell'igiene, occorre tenere distinte le attività produttive ed assoggettare ad autocontrollo solo l'attività interessata (ad esempio: la ristorazione e/o la "piccola trasformazione" e/o la vendita diretta).

Pluralità di interventi

Numerose sono le aziende agricole che svolgono molteplici attività produttive, tali da richiedere specifici piani di controllo dell'igiene: costruire un sistema di autocontrollo dell'igiene risulta, nella fattispecie, di estrema difficoltà ed onerosità. Inoltre, non bisogna dimenticare che spesso le aziende modificano indirizzo produttivo e, quindi, ciò che viene adottato all'interno del ciclo produttivo può rilevarsi successivamente inutile qualora non si attuino procedure idonee.

All'imprenditore si richiede, dunque, di **costruire un sistema semplice, razionale e flessibile**, prevedendo una serie di interventi di carattere generale, capaci di interessare tutta l'azienda nel suo insieme (igiene dei locali, del personale, ecc.) ed individuando procedure specifiche essenziali per le singole attività produttive assoggettabili alle disposizioni regolamentari oltre che naturalmente soddisfare le richieste espresse dal Reg. Ce n.178 sulla rintracciabilità e quelle del Reg. Ce n.183 sui mangimi.

Il sistema che qui viene proposto è uno strumento volontario, utile alle imprese agricole di Coldiretti nella gestione della documentazione richiesta per dimostrare la conformità alle norme di corretta prassi igienica.

La documentazione prodotta è da utilizzare per l'autocontrollo del ciclo produttivo e da sottoporre all'autorità preposta ai controlli, a dimostrazione dell'avvenuta implementazione del sistema di autocontrollo delle attività produttive svolte.

La documentazione aziendale di autocontrollo dell'igiene

L'imprenditore agricolo è tenuto ad applicare procedure idonee per la gestione e documentazione dei punti critici per la prevenzione del pericolo, attraverso un documento di "indirizzo", utilizzabile come vero e proprio strumento di lavoro. Tale documento deve essere di facile consultazione e di sicura applicazione, costituendo un punto di riferimento che l'imprenditore consulta e segue costantemente.

Un sistema di autocontrollo può essere realizzato con livelli qualitativi diversi: l'impresa agricola deve cercare l'ideale sintesi tra la necessaria semplicità e il rigoroso rispetto degli adempimenti. Certo è che l'imprenditore agricolo non può avere contemporaneamente ampie cognizioni di chimica, tecnologia alimentare, di gestione aziendale, e quasi mai ha una struttura organizzativa che consenta economicità di gestione e l'affidamento a dipendenti e collaboratori della gestione di tali adempimenti.

D'altro canto, non bisogna dimenticare che i prodotti agricoli rispondono già ai requisiti igienici previsti dalla disciplina speciale; si tratta dunque, di cambiare e razionalizzare i controlli dell'igiene. A questo proposito, appare opportuno chiarire un equivoco nel quale si potrebbe facilmente incorrere: il "Pacchetto igiene" non è finalizzato a migliorare l'igiene dei prodotti, ma a modificare il modo di svolgere il controllo dell'igiene: sia ad opera dell'autorità pubblica sia ad opera dello stesso imprenditore con verifica dell'autorità pubblica circa l'efficacia dei controlli effettuati.

Le procedure per impostare la documentazione aziendale di autocontrollo dell'igiene: l'importanza dell'assistenza tecnica

Dopo aver constatato la necessità di realizzazione di un *Sistema di autocontrollo dell'igiene* l'imprenditore agricolo – con la consulenza di un tecnico qualificato – può stabilire le strategie per la gestione dei controlli in azienda, rendendosi conto della portata delle innovazioni introdotte dai Regolamenti.

Anzitutto, il tecnico deve spendere adeguato tempo per la formazione di base, presupposto essenziale per il lavoro successivo: senza la comprensione e la condivisione del sistema, da parte dell'imprenditore, non è dato costruire alcun sistema di autocontrollo realmente funzionante. Il piano di formazione deve riguardare tutto il personale dell'azienda, ivi compresi gli operai a tempo determinato. Se ciò non fosse possibile si deve, comunque, garantire la piena comprensione degli elementi essenziali del sistema almeno di coloro che svolgono un ruolo importante nelle diverse fasi dell'attività produttiva.

Accertata la necessità dell'intervento ed effettuata una prima fase di formazione, il tecnico è in grado quindi di gettare le basi per impostare il lavoro, non dimenticando che è tenuto ad una formazione continua e ad attuare un sistema funzionale ai risultati, ma nello stesso tempo operativo con riferimento alla gestione effettiva, anche tenendo conto dei costi aggiuntivi per l'impresa. L'abilità del tecnico risiede soprattutto nella capacità di trovare una sintesi tra la necessità di costruire un sistema di autocontrollo dell'igiene attendibile e le reali capacità economiche e lavorative dell'azienda: è il sistema che deve essere adottato dall'azienda e non viceversa.

Ruolo dell'autorità di controllo

Ai fini del corretto funzionamento del sistema, assume una notevole rilevanza anche l'organismo di controllo ufficiale poiché l'attuazione del sistema di autocontrollo rappresenta un impegno reale delle imprese agricole, che mettono in atto una procedura sicuramente complessa e con carattere innovativo per prevenire rischi gravi per la salute dei consumatori.

4.2 DEFINIZIONI

HACCP e sistema di autocontrollo

Molti continuano a confondere il semplice concetto di *autocontrollo* con quello di HACCP e si richiamano al sistema HACCP intendendo, in realtà, un sistema di autocontrollo.

HACCP è un metodo di analisi dei pericoli atto a contenere i rischi per la salute del consumatore e ad individuare le più opportune procedure di prevenzione. Il *sistema di autocontrollo*, invece, è un metodo di attuazione delle procedure di prevenzione che sono state individuate anche con l'HACCP oltre che codificate nelle buone pratiche produttive. Quindi, con l'*autocontrollo* si passa all'intervento, attraverso un'insieme di prescrizioni relative alle attività da svolgere per garantire una prevenzione efficace, sistematica, documentata.

Manuale di corretta prassi operativa e documentazione di autocontrollo

MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA	DOCUMENTAZIONE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE
E' un documento consultivo orientativo, metodologico, didattico	Gestisce una documentazione prescrittiva
E' generale/generico e si riferisce ad una tipologia di processo-prodotto	È realizzato dal titolare dell'impresa e si riferisce al sistema processo-prodotto di ogni singola impresa
E' redatto dalle organizzazioni degli operatori del settore e valutato con un parere di conformità dal Ministro della Salute	E' approvato e sottoscritto dal titolare dell'impresa e sottoposto alla verifica dell'organo di controllo ufficiale competente per territorio

Il *Manuale di corretta prassi operativa* contiene indirizzi utili alla messa a punto e alla redazione della documentazione aziendale di autocontrollo.

L'applicazione del sistema HACCP

Il metodo HACCP è un sistema di analisi dei pericoli e contenimento dei rischi collegati nell'ambito dei processi produttivi alimentari.

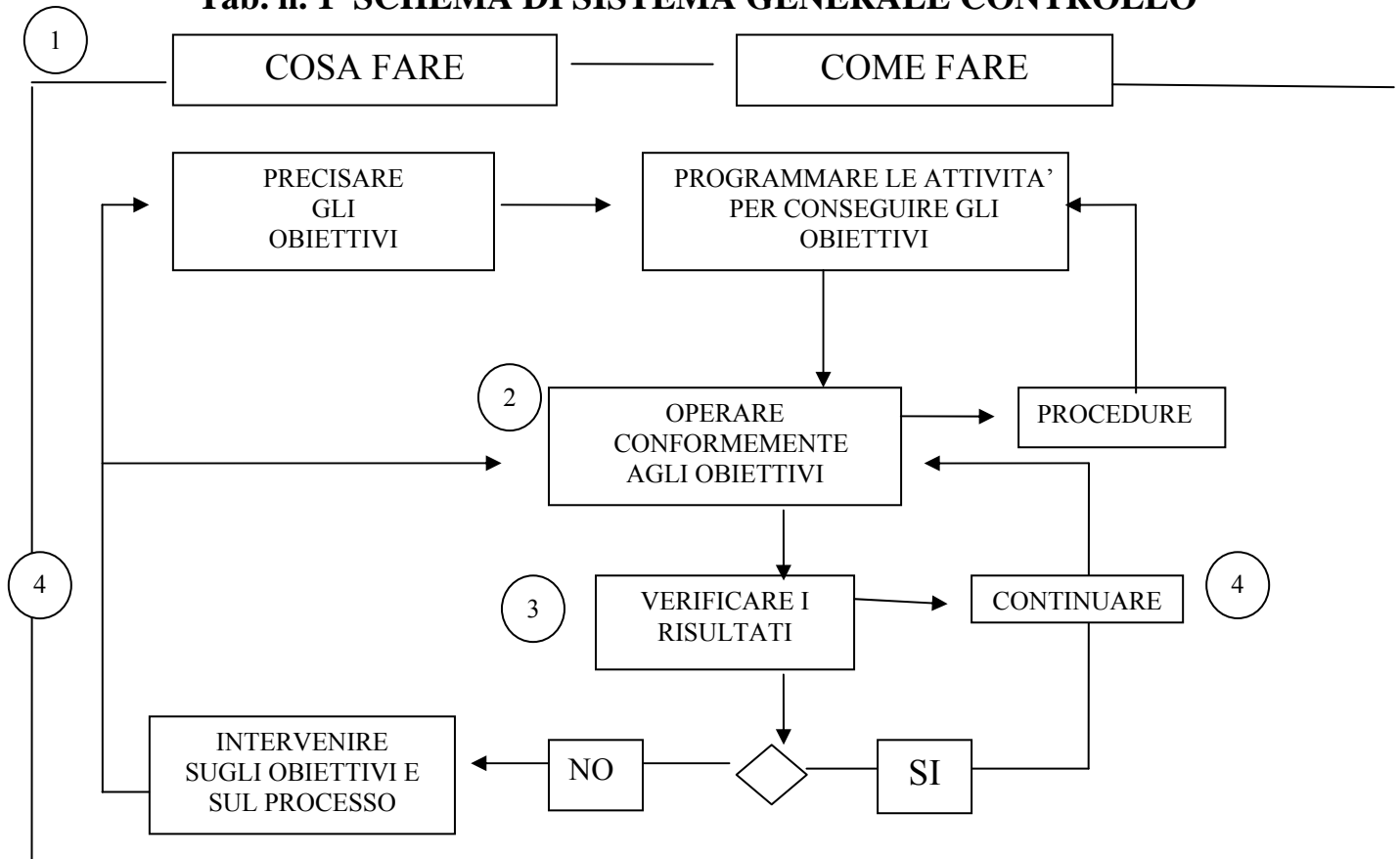
Per quanto riguarda le imprese agricole che esercitano attività di trasformazione e di alienazione di prodotti, occorre chiarire come sia necessario individuare prima i rischi per il consumatore, poi ricercare nel processo i fattori di

interferenza, che sono collegabili a quei rischi. Non occorre quindi formulare un quadro di illimitate possibilità di contaminazione, ma operare solo su quei pericoli che risultano decisivi per attuare un corretto sistema di prevenzione.

Si propone, pertanto, il riferimento al seguente schema di carattere generale (TAB. 1). Lo schema mette subito in evidenza come le non conformità siano da valutare in relazione agli obiettivi che il titolare dell'impresa ha individuato, operando in modo che questi possano essere praticamente realizzati, sempre che non si tratti di obiettivi fissati dalla legge, come tali non modificabili, nel qual caso si tratta di gestire un sistema di autocontrollo per certi aspetti rigido.

Quindi l'approccio graduale a cui si fa richiamo è basato sull'indicazione di pericoli che rappresentano un rischio per la salute del consumatore per la gravità degli effetti provocati. Pertanto uno specifico sistema di prevenzione non necessita di procedure di controllo per fattori di rischio non rilevanti con scarse probabilità di manifestazione e sviluppo.

Tab. n. 1 SCHEMA DI SISTEMA GENERALE CONTROLLO



DOCUMENTARE cosa si intende fare (1), cosa si fa (2) i risultati delle verifiche (3) le non conformità constatate insieme alle decisioni prese per eliminarle (4b).

Si tratta, in sostanza, di utilizzare una procedura atta a contenere significativamente od eliminare ogni rischio grave a livello di specifici punti critici detti di “controllo” nell’ambito del processo produttivo. Nella sigla HACCP sono impliciti due elementi essenziali per una corretta ed efficace applicazione per la legge sull’autocontrollo.

Il primo elemento è che il sistema riguarda i rischi gravi per la salute del consumatore. L’espressione **analisi del pericolo implica, infatti, una valutazione del rischio connesso e dunque una selezione condotta in relazione alla rilevanza intrinseca del pericolo ed alla frequenza stimata dell’evento dannoso, cioè alla sua probabilità**. Non si può infatti pensare di ridurre a zero il rischio alimentare, né di sottoporre a prevenzione anche i rischi banali: sarebbe necessario un sistema di prevenzione che dilata all’infinito le procedure di attuazione dello stesso e quindi praticamente irrealizzabile.

Il secondo elemento interessante è l’aggettivo “CRITICAL” riferito a “CONTROL POINT”. **Critical si può tradurre con critico, essenziale, decisivo** e ciò significa chiaramente che il metodo suggerisce di attuare soltanto i **sistemi di prevenzione efficaci in maniera decisiva**. La prevenzione di un rischio può infatti essere attuata tenendo sotto controllo un gran numero di parametri, condizioni, fattori, attività; ma in realtà solo uno o pochi di questi controlli ha un effetto “critico” sull’efficacia della prevenzione.

Il controllo deve, per altro, avvenire definendo una serie di procedure basate su una attività di prevenzione organizzata sistematicamente e documentata in ogni sua fase. In pratica, individuato un fattore di rischio in una fase del processo produttivo occorre mettere in atto una procedura che ne permetta il controllo e la prevenzione, in modo documentato, quindi, verificabile e, se possibile, suscettibile di integrazioni a completamento.

L’insieme dei vari punti critici di controllo e, quindi, delle procedure adottate dal titolare dell’impresa agricola per prevenire l’insorgenza di rischi per il consumatore costituisce, quindi, la parte fondamentale del Manuale di Autocontrollo.

Comunque, occorre procedere ad una periodica verifica dell’efficacia delle attività preventive e di controllo per avere la certezza che sia stato fatto tutto il possibile per ottenere un prodotto igienicamente sicuro. Il risultato positivo ottenuto

non può prescindere dalla verifica del sistema messo in atto, che deve avere lo scopo di accertare periodicamente l'effettivo ottenimento di prodotti con rischio accettabile.

Laddove possibile si prevede il ricorso a strumenti di misura semplici ed economici, adottando metodi di controllo visivo standardizzato (sulle materie prime o secondarie, sugli impianti/macchinari, sull'ambiente e il personale). Analisi di altro tipo e controlli diversi da quelli citati comportano talvolta investimenti elevati che vanno calibrati a seconda delle dimensioni dell'impresa agricola e a seconda del rischio prevedendo anche monitoraggi a campione.

Il sistema di autocontrollo deve, infine, essere corretto ogni qualvolta vengano apportate modifiche al processo di lavorazione capaci di influire sugli aspetti igienici del prodotto. Quindi, il sistema stesso, il manuale e tutte le procedure sono destinate ad una continua evoluzione e ad un miglioramento.

4.3 MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA APPLICABILE ALLE IMPRESE AGRICOLE CHE ESERCITANO ATTIVITA' DI TRASFORMAZIONE E ALIENAZIONE DI PRODOTTI AL CONSUMATORE

PREMESSA

L'allegato II al Reg. Ce n. 852 riporta alcune prescrizioni di carattere generale per tutti gli Operatori del Settore Alimentare eccetto la produzione primaria. Non si tratta di raccomandazioni, ma di prescrizioni in quanto è specificato il termine "deve/devono". Tali prescrizioni sono però generiche e non entrano volutamente nelle modalità di attuazione delle prescrizioni stesse. Questa sezione del manuale descrive quindi quali sono le condizioni igieniche e le modalità operative che devono essere adottate dalle imprese agricole soggette all'allegato II. Si ricorda comunque che dal punto di vista della documentazione aziendale attestante il rispetto delle prescrizioni igieniche, in linea di principio potrebbe sembrare che non ci sia nulla da documentare: la conformità alle prescrizioni generali si può constatare direttamente. **Ma per una azienda ben organizzata che vuole tenere sotto controllo al proprio interno l'adeguamento alle prescrizioni generali è necessario che vengono adottate procedure operative semplici ma puntuali così come indicato nei punti successivi.** Le indicazioni che riportiamo sono di carattere generale e si riferiscono a tutti i settori presi in considerazione nel manuale. Inoltre, in tabella A viene fornita una scheda riassuntiva delle misure generali di corretta prassi igienica con indicazione dell'azione preventiva, delle procedure di monitoraggio delle azioni correttive. Tale tabella fornisce quindi le indicazioni per adottare le necessarie procedure da realizzare poi nelle imprese agricole. Di seguito vengono comunque riportate le indicazioni dell'allegato II al Reg. Ce n. 852.

Requisiti generali applicabili alle 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 vengono 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 applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:
 - a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) 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;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare quelli a contatto con essi, devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee, ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata e ai distributori automatici

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

2. In particolare, ove necessario:

a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);

b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;

d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;

e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;

- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

Trasporto

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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 utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».

5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

Requisiti applicabili alle attrezzature

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
 - a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di;
 - b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
 - c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
 - d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.
2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del regolamento.

3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

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.

2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.

3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.

4. 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.

Rifornimento idrico

1. a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
- b) Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita. Per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. Allorché si utilizzano queste acque devono essere disponibili attrezzature adeguate per la fornitura.
2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.
3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.
4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminarli deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.
6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

Igiene personale

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.
2. 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. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

1. 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, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare abbia 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.
2. 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.
3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).
5. 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. 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.
6. 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, a una temperatura che non provochi rischi per la salute.
7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.
8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.
2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.
3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.
4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

Trattamento termico

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

1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:
 - a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;
 - b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.

2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori del settore alimentare devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.
3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).

Formazione

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

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

4.4 Sintesi delle operazioni di corretta prassi igienica

Locali

Descrizione delle strutture e organizzazione

Date le lavorazioni che si effettuano per i vari settori sono presenti generalmente i seguenti ambienti:

- aree di stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti
- locali ed aree di lavorazione
- magazzini varie d aree tecniche.

Per i locali in cui avvengono manipolazioni del prodotto si deve assicurare che:

- venga evitata la comparsa di rischi alimentari nel prodotto dovuta al contatto dello stesso con materiali tossici
- le pavimentazioni siano mantenute in buone condizioni e realizzate in materiali facili da pulire
- lo scolo e lo smaltimento delle acque siano efficaci
- le pareti siano mantenute in buone condizioni e realizzate con materiali facili da pulire
- i soffitti siano mantenuti in buone condizioni e realizzati con materiali facili da pulire.

Procedure di pulizia e disinfezione

Tali procedure consistono nella pulizia attraverso l'eliminazione preventiva degli scarti di lavorazione e del sudiciume completate con operazioni di detergenza e disinfezione attraverso l'uso di acqua detergenti e disinfettanti. Le operazioni di pulizia devono essere adeguatamente pianificate e procedurate per mantenere appropriate condizioni

igieniche. Le procedure devono tenere conto della tipologia di area soggetta all'operazione. Queste operazioni devono essere svolte utilizzando idonee attrezzature e sostanze detergenti e devono essere eseguite da risciacquo per garantire l'asportazione delle sostanze detergenti e disinfettanti. Le procedure di pulizia devono indicare:

- scopo, responsabile, descrizione dell'attività, modalità di monitoraggio, modalità di verifica, non conformità ed azioni correttive, registrazioni.

Procedure di disinfestazione

Per tenere sotto controllo gli infestanti è necessario prevedere interventi di prevenzione, monitoraggio, lotta. La procedura può essere attuata indicando lo scopo, il responsabile (aziendale o ditta esterna) modalità di monitoraggio (presenza dei roditori) modalità di verifica, registrazioni (documentazione relativa alle misure dirette chimiche e non, utilizzate per la riduzione della popolazione murina. Nel caso di intervento con mezzi chimici, la scheda può riportare il giorno dell'intervento, il principio attivo utilizzato, la formulazione del prodotto, la dose di impiego, le aree oggetto del trattamento e la frequenza.

Manutenzione

La manutenzione adeguatamente programmata deve se possibile, evitare interventi straordinari e deve essere condotta in modo tale da evitare la possibilità di causare la contaminazione del prodotto.

Attrezzature e strumenti

Sono estremamente diversificate le attrezzature e gli strumenti in relazione ai diversi settori che interessano l'attività dell'impresa agricola. In linea generale si può affermare che le attrezzature fisse e gli impianti devono assicurare una

facile manutenzione e pulizia tenendo conto delle esigenze di sicurezza e di igiene alimentare. Possono essere documentati gli interventi di manutenzione aventi rilievo per l'aspetto igienico e possono essere descritti, in appositi documenti le procedure di detergenza e disinfezione nonché le verifiche da effettuare periodicamente per valutarne l'efficacia secondo lo schema consueto: scopo, responsabile, descrizione dell'attività, modalità di monitoraggio, modalità di verifica, non conformità ed azioni correttive, registrazioni.

Approvvigionamento materia prima

Le materie prime utilizzate provengono dal ciclo di lavorazione primaria aziendale oppure dalla coltivazione e dall'allevamento. Solo in parte minima possono provenire da cicli di lavorazione extra aziendale. Il produttore deve quindi garantire il rispetto delle leggi (vedi per es. impiego di sostanze potenzialmente contaminanti) nella produzione primaria attuata nel normale ciclo di coltivazione suo proprio e deve attraverso opportuna attività di selezione, verificare che le materie prime di provenienza extra aziendale siano conformi alle disposizioni legislative pertinenti e che garantiscano quindi, la sicurezza igienica del prodotto attraverso apposita dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore. La dichiarazione di conformità potrà contenere specifiche relative all'identificazione del fornitore della materia prima e dichiarazioni relative ai requisiti dichiarati in etichetta o nelle schede descrittive o alle specifiche di legge o norme in relazione agli usi previsti. La dichiarazione di conformità deve inoltre contenere il numero di registrazione dell'A.U.S.L. (D.I.A.).

Deposito

Il deposito delle materie prime può avvenire in locali refrigerati o non refrigerati a seconda del periodo di conservazione. Nel caso di stoccaggio refrigerato lo stesso deve avvenire in locali adeguati, il deposito non refrigerato deve avvenire in aree coperte, adeguatamente pulite, destinate a ricevere i prodotti. Lo stoccaggio di prodotti finiti deve

avvenire in locali adeguatamente protetti. E' buona norma che il deposito dei detersivi e sanificanti venga effettuato in locali separati da quelli dello stoccaggio e della lavorazione.

Ciclo produttivo e distributivo

I cicli lavorativi delle diverse produzioni sono illustrati nei diagrammi di flusso riportati in ogni linea guida afferenti alle diverse tipologie di produzione.

Rifiuti sottoprodotti e residui di lavorazione

I rifiuti e i residui delle lavorazioni possono essere:

- residui biologici di frutta e ortaggi
- acque di lavaggio
- materiali per etichettatura
- materiali per confezionamento.

I rifiuti ed i residui alimentari non devono essere accumulati nelle aree di lavorazione se non per il tempo strettamente indispensabile per il loro smaltimento.

Per una dimostrazione documentale del corretto smaltimento dei rifiuti si può prendere a riferimento una scheda di procedura dove vengono descritte le attività secondo gli schemi in precedenza delineati.

Per quanto riguarda la definizione e la gestione dei sottoprodotti di origine animale si fa riferimento al Reg Ce 1774/2002 ed al Reg Ce 79/2005

Per quanto riguarda i residui di lavorazione degli altri settori di lavorazione la definizione di sottoprotti e la loro gestione è disciplinata dalle normative nazionale sui rifiuti: Dlgs 4/2008

Approvvigionamento delle acque

Il rifornimento idrico deve essere conforme a quanto specificato nel D.Lgs 31/2001 e successive modifiche. L'approvvigionamento idrico deve garantire che vi sia sufficiente ed adeguato rifornimento di acqua potabile impiegata per tutte le operazioni di processo e di pulizia e di materiali e attrezzature a contatto con gli alimenti. Inoltre l'acqua non fornita da reti pubbliche deve essere garantita attraverso opportuni programmi di monitoraggio. E' necessario pertanto, nel caso in l'azienda si approvvigioni di pozzi propri autorizzati, l'istituzione di una procedura di controllo del rifornimento idrico in cui siano indicate attività di campionamento ed analisi con relativa frequenza.

Personale

Il personale operante nelle imprese agricole che abbia compiti riguardanti la realizzazione del prodotto deve ricevere adeguata formazione.

I dipendenti dell'azienda e anche i lavoratori interni, come spesso succede nelle imprese agricole, possono influire sulla sicurezza del prodotto e quindi devono essere informati sui rischi igienici per la salute del consumatore. Gli operatori interessati devono saper eseguire con precisione le attività di cui sono responsabili. Occorre pianificare una attività di formazione svolta da esperti del settore, in particolare messi anche a disposizione dall'organizzazione della Coldiretti. La conoscenza può riguardare specifiche relative alla produzione ai prodotti finiti alle tipologie delle attrezzature utilizzate al sistema di autocontrollo dell'igiene utilizzato e a conoscenze di igiene di carattere generale.

La formazione può essere supportata da una appropriata documentazione riportante le istruzioni necessarie allo svolgimento delle mansioni. L'attività di formazione può essere intrapresa ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità in seguito a cambi di mansione, acquisizione di nuove metodologie o nuove attrezzature o nuove assunzioni.

Le problematiche di maggiore interesse relative al personale possono essere indicate nei seguenti punti:

- igiene della mani che devono essere lavate prima di iniziare il lavoro, dopo l'uso di servizi igienici, dopo aver manipolato rifiuti o quando comunque lo si ritenga necessario; deve essere evitato l'uso di smalti o unghie finte;
- utilizzo di indumenti puliti ed in ordine sul posto di lavoro;
- bere o mangiare sui luoghi di lavoro;
- indossare anelli bracciali collane od altri monili che oltre ad essere veicolo di contaminazione del prodotto possono anche cadere accidentalmente nel prodotto finito;
- essere in possesso di attestato di formazione, previsto a norma di legge, in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria;
- monitorare lo stato di salute del personale, in modo che ogni addetto affetto da qualsiasi malattia infettiva debba darne comunicazione al datore di lavoro astenendosi dalla manipolazione degli alimenti.

L'azienda deve comunque garantire adeguati servizi igienici per il lavaggio delle mani dotati di acqua corrente e accessoriati con saponi o detergenti e con asciugamani.

Tab. 7 - Scheda riassuntiva delle misure di corretta prassi igienica

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Pulizia e disinfezione dei locali di produzione	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione dei locali	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
Pulizia e disinfezione attrezzature e impianti	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione delle attrezzature ed impianti	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
Disinfestazione	Rispetto della procedura di disinfestazione.	Presenza di roditori	Controllo visivo.	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura relativa alla disinfestazione .
Igiene e cura del personale	Rispetto procedura igiene e cura del personale	Indicazione procedurali stabilite	Controllo visivo e procedurale	Richiamo del personale	Scheda personale
Manutenzione delle attrezzature, degli impianti e delle strutture	Le attrezzature e gli impianti vengono sottoposti ad una manutenzione ordinaria secondo quanto specificato nelle istruzioni d'uso degli stessi	Rispetto dei tempi di manutenzione	Verifica del piano di manutenzione	Manutenzione straordinaria	Scheda piano manutenzione
Rifiuti e residui di lavorazione	I rifiuti ed i residui vanno allontanati dalle aree di lavorazione.	Presenza post lavorazione	Controllo visivo	Allontanamento dei rifiuti.	Scheda di procedura.
Idoneità igienica dell'acqua	L'acqua utilizzata nei processi di manutenzione è rispondente ai termini di legge per la potabilità	Limiti di legge	Analisi della potabilità dell'acqua nel caso di prelievo da fonti diverse di quella dell'acquedotto	Prelievo da fonti idonee	Bollette di pagamento acquedotto o certificato di analisi

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Trasporto	-Trasportare alimenti in contenitori per separarli da altri materiali - Lavaggio accurato dei vani di carico prima del trasporto di alimenti - Adeguata manutenzione dei vani di carico		Controllo visivo	- Accurato lavaggio vano di carico - Copertura o protezione degli alimenti	Scheda di procedura per lavaggio e impianti
Materie prime di processo e impianti	Richiedere dichiarazioni di conformità delle materie prime alle leggi vigenti relativamente alla igienicità degli alimenti e all'assenza di sostanze estranee e dannose alla salute. In caso di materia prima aziendale dichiarazione del responsabile	Limiti o prescrizioni di legge	Verifica etichetta Verifica presenza dichiarazione di conformità	Informazione al fornitore; declassamento/scarto materia prima	Scheda fornitori
Identificazione e rintracciabilità del prodotto	Registrazione dei criteri in apposito elenco				Scheda clienti
Formazione	Aggiornamenti e informazione annuale in materia di igiene degli alimenti				

5. LINEE GUIDA PER LA STESURA DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO

PREMESSA

In relazione alla stesura dei piani di autocontrollo nelle imprese agricole si osserva come i due paragrafi successivi siano di carattere generale interessanti tutte le tipologie di prodotto soggette al Reg. Ce n. 852/2004.

DESCRIZIONE DEI PRODOTTI E LORO DESTINAZIONE

Il produttore deve specificare il tipo di prodotto ottenuto con informazioni sulla destinazione del prodotto, il tipo di imballaggio e stoccaggio utilizzato. La descrizione del prodotto può essere completata con informazioni generali riguardo alla composizione e alle caratteristiche chimico fisiche che sono ritenute importanti ai fini della salute del consumatore.

Questo manuale illustra le linee guida dei seguenti settori produttivi: vino, olio, imballaggio delle uova, vendita diretta ortofrutticoli, ortofrutticoli IV gamma, conserve di ortofrutticoli, formaggi, trasformazione carne, agriturismo.

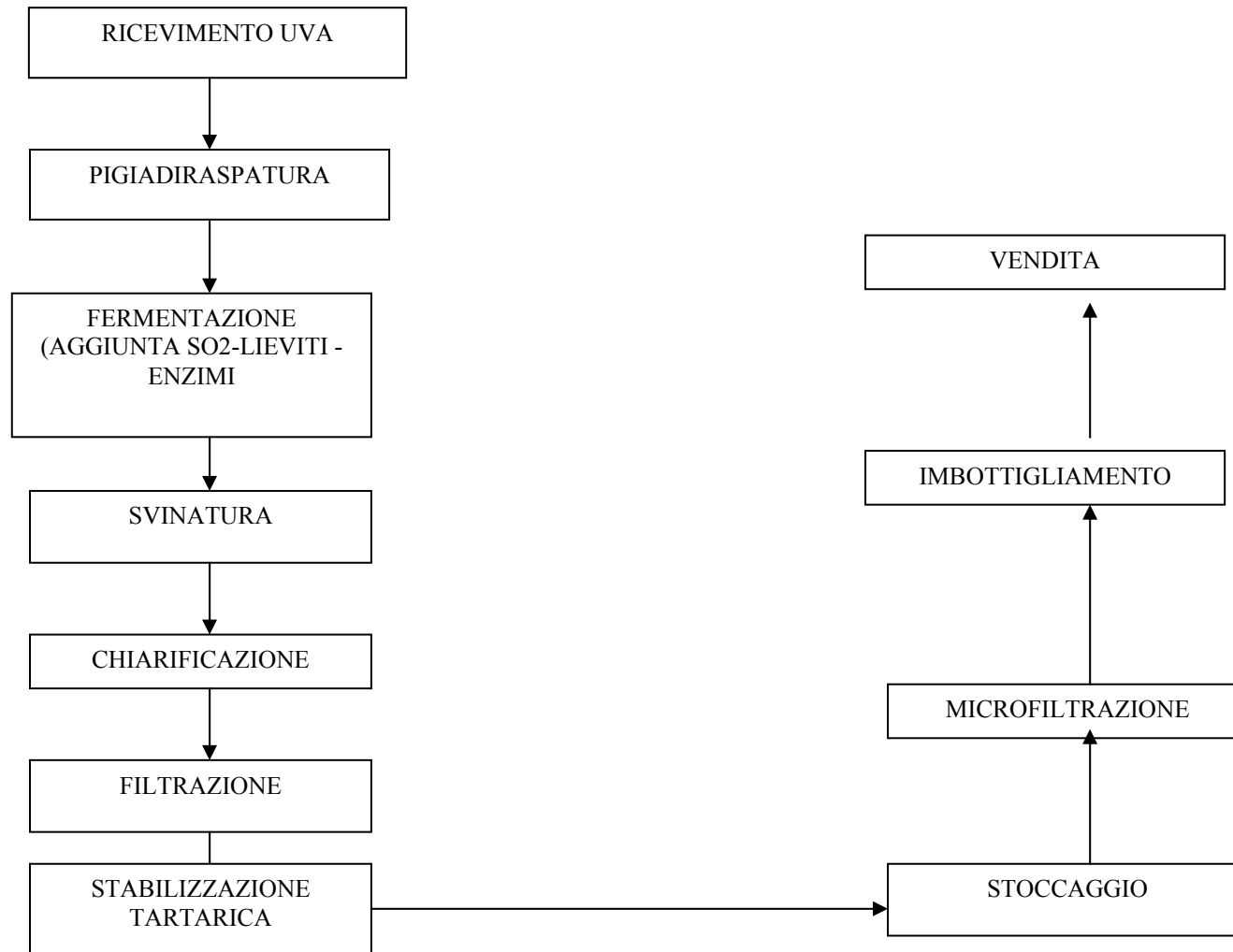
5.1 Vino

PREMESSA

Le indicazioni qui riportate, generali e didattiche, devono essere tradotte ed adottate rispetto alle singole organizzazioni aziendali. Il titolare dell'impresa agricola deve, quindi, valutare, a sua discrezione e sotto la sua responsabilità, le proprie specifiche condizioni operative, procedendo all'elaborazione del sistema di autocontrollo aziendale.

Molti fattori di rischio possono intervenire durante le fasi di trasformazione dell'uva in vino, ma si ritiene che la natura stessa del prodotto e le caratteristiche del processo produttivo possano garantire la sicurezza del prodotto finale e che l'insorgenza di fattori sia così bassa da risultare praticamente improbabile.

DIAGRAMMA DI FLUSSO PER IL SETTORE VINO



NOTE SULL' INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI

PERICOLO		NOTE
CHIMICO	SO ₂	Può causare danni temporanei (mal di testa, nausea, vomito); in considerazione della frequente probabilità di contaminazione si suggerisce di mettere in atto una procedura preventiva data dalla buona pratica di evitare la solfitazione diretta dell'uva, od anche una procedura documentata che consiste in un programma scritto (procedura ed istruzioni operative) dove gli interventi di solfitazione, che avvengono nel processo, sono registrati e controllati in modo da rispettare i limiti di legge
	Residui di detergenti e disinfettanti	Se tale operazione non è effettuata secondo adeguate procedure la soda caustica, utilizzata per la pulizia (soprattutto dell'impianto di imbottigliamento) e non rimossa con sufficienti risciacqui, potrebbe provocare l'inquinamento del vino. Il danno alla salute del consumatore può essere molto grave, quando la frequenza che si verifica è media, si raccomanda, prima, sia un'azione preventiva, ottenuta con una procedura di risciacquo ben definita, sia un CCP. Quest'ultimo è rappresentato dalla verifica dell'alcalinità delle acque di risciacquo con una semplice cartina torna sole. Qualora insorga una non conformità, che supera i limiti prestabiliti, è necessario intervenire con un ulteriore risciacquo dell'impianto.
FISICO	Residui vetrosi nel vino	Rischio molto comune e gravità del danno medio-alta. E' consigliabile attuare un'azione preventiva quale una corretta conservazione. Inoltre, è raccomandabile mettere in atto un sistema documentato di controllo basato su una procedura che organizzi sistematicamente un accurato controllo visivo delle bottiglie prima di immetterle nella linea di imbottigliamento e l'allontanamento di quelle difettose come azione correttiva, adottando una registrazione delle non conformità che potrà fornire un'ottima base per la valutazione del fornitore delle bottiglie. Sarebbe consigliabile ricorrere a fornitori che diano garanzia scritta della conformità del prodotto.

PRODUZIONE DI VINO ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
solfitazione	eccesso di so2	CCP	programma di solfitazione con dosaggi entro i limiti di legge	limiti di legge	verifica visiva dosi	taglio con altro mosto scarto partita	registro di laboratorio	verifica efficacia azione correttiva
imbottigliamento	residui vetrosi	CCP	corretta procedura di lavaggio bottiglie o contenitori vetrosi adeguato stoccaggio contenitori	assenza	accurato controllo visivo all'imbottigliamento controllo integrità partita	scarto dei contenitori sospetti isolamento della partita rilavaggio dei contenitori	scheda di procedura controllo residui vetrosi	rilievo frequenza presenza residui vetrosi
pulizia e sanificazione impianti	residui soda caustica detergenti o disinfettanti	CCP	risciacqui con acqua dopo ogni passaggio con detergente	assenza	verifica con cartina tornasole delle acque di lavaggio	ulteriore risciacquo	scheda di procedura controllo detergenti e disinfettanti	Verifica efficacia procedura di disinfezione

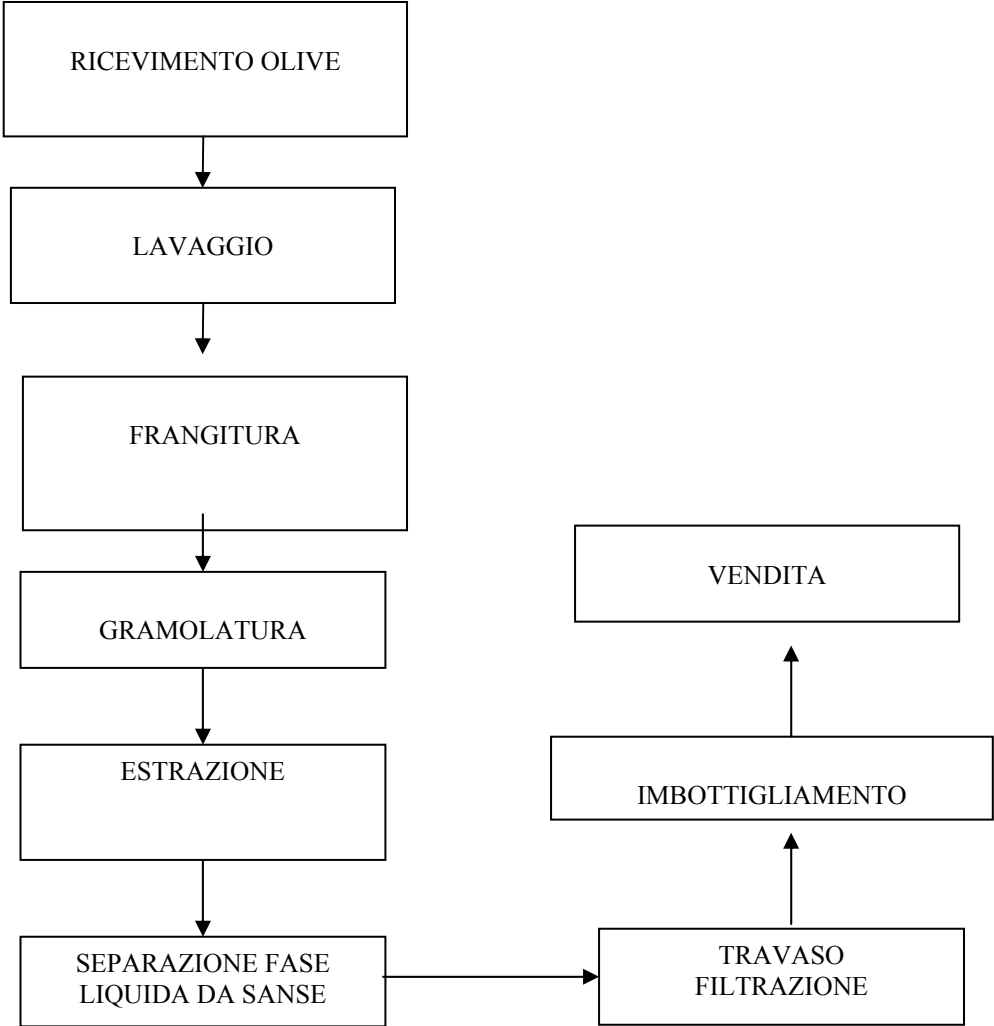
5.2 Olio di oliva

PREMESSA

Le indicazioni riportate, generali e didattiche, devono essere tradotte ed adottate rispetto alle singole organizzazioni aziendali. Il titolare dell'impresa agricola deve quindi valutare, a sua discrezione e sotto la sua responsabilità, le proprie specifiche condizioni operative, procedendo all'elaborazione del sistema di autocontrollo aziendale.

Molti fattori di rischio possono intervenire durante le fasi di produzione dell'olio di oliva, ma si ritiene che la natura stessa del prodotto e le caratteristiche del processo produttivo possano garantire la sicurezza del prodotto finale e che l'insorgenza di fattori negativi sia così bassa da risultare praticamente improbabile.

DIAGRAMMA DI FLUSSO della PRODUZIONE DI OLIO



NOTE SULL' INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI

PERICOLO		NOTE
Fisico	Imbottigliamento	Rappresenta uno dei più significativi punti critici di processo durante il quale può avvenire la contaminazione da parte dei frammenti di vetro che possono trovarsi nelle bottiglie utilizzate e possono causare danni al consumatore. La causa di tale evento è l'uso di bottiglie danneggiate o conservate non correttamente

PRODUZIONE DI OLIO ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAG.	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Imbottigliamento	Presenza residui vetrosi	CCP	Corretta conservazione bottiglie vuote Certificato di conformità rilasciato dal fornitore	Visivo	Accurato controllo visivo in fase di imbottigliamento	Scarto bottiglie sospette	Scheda di procedura relativa al controllo effettuato sui contenitori	rilievo frequenza presenza residui vetrosi

5.3 Imballaggio delle uova

PREMESSA

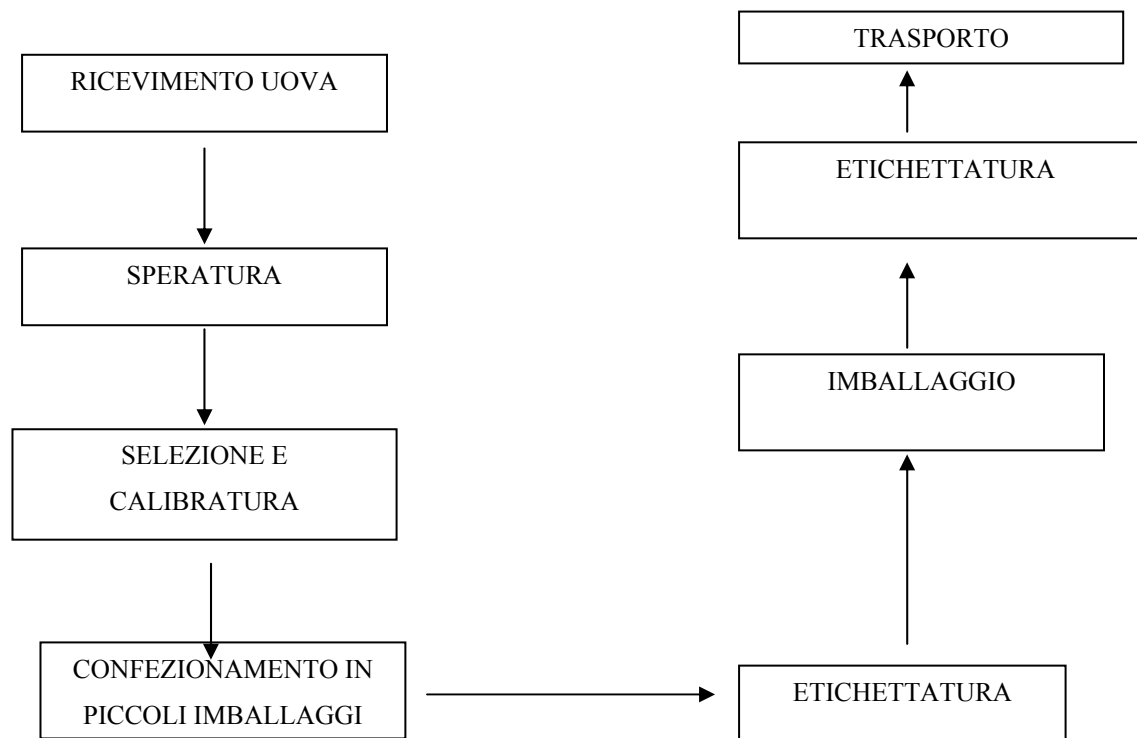
Le indicazioni riportate, generali e didattiche, devono essere tradotte ed adottate rispetto alle singole organizzazioni aziendali. Il responsabile dell'autocontrollo dell'impresa agricola deve, quindi, valutare, a sua discrezione e sotto la sua responsabilità, le proprie specifiche condizioni operative, procedendo all'elaborazione del sistema di autocontrollo aziendale.

Le prescrizioni di questa linea guida si riferiscono alle operazioni effettuate nella azienda agricola relative al confezionamento e alla consegna del prodotto confezionato.

L'allevamento di galline ovaiole è invece una attività produttiva primaria soggetta a un sistema di autocontrollo che si limita all'adozione delle cosiddette "buone pratiche agricole o di allevamento" e alle registrazioni richieste che ne testimoniano l'applicazione, e comunque, al rispetto delle procedure definite dagli appositi allegati del Reg Ce 852 e reg Ce 853.Sez. X.

Le operazioni che invece vengono effettuate al momento del confezionamento delle uova sono soggette all'individuazione dei pericoli, all'analisi dei rischi, all'individuazione dei punti critici e dei limiti critici secondo la metodologia HACCP.

DIAGRAMMA DI FLUSSO della PRODUZIONE di UOVA



NOTE SULL'INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI

PERICOLO		NOTE
Microbiologico	Microrganismi vari	I microrganismi hanno la possibilità di penetrare all'interno dell'uovo attraverso i pori del guscio, in particolare a seguito di shock termici che favoriscono la dilatazione degli stessi
Chimico	Oli di lubrificazione	La contaminazione dei gusci da oli di lubrificazione può avvenire negli impianti per trasferimenti e selezione. Tale contaminazione può dare intossicazione alimentare

PRODUZIONE DI UOVA ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGG.	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Deposito e trasporto	Microrganismi	CCP	Conservare in luogo asciutto e fresco Perfetta chiusura degli imballaggi Rispettare FIFO	Limiti di legge per la salmonella	Visiva sui locali ed imballaggi Analisi microbiologica secondo quanto definito dalle procedure aziendali	Scarto del prodotto non idoneo	Schema di procedura con evidenziazione dei risultati delle analisi	verifica frequenza presenza microorganismi su analisi
Speratura, selezione, confezionamento imballaggio, etichettatura	Oli di lubrificazione	CCP	Manutenzione degli impianti	Presenza olio sui gusci	Ispezioni visive	Manutenzione straordinaria e scarto del prodotto contaminato	Procedura di manutenzione ordinaria/ straordinaria	Verifica frequenza procedura di manutenzione

5.4 Vendita diretta degli ortofrutticoli

La vendita diretta dei prodotti ortofrutticoli avviene dopo che essi sono stati direttamente ispezionati, privati delle varie impurità e se necessario accuratamente lavati e posti alla loro destinazione finale che in genere è rappresentata da imballaggi, eterogenei adatti alle varie tipologie di prodotto, con i quali arrivano direttamente ai mercati. La vendita diretta può anche essere effettuata senza concorso di imballaggio.

Considerando il modesto processo di manipolazione al quale sono sottoposti i prodotti ortofrutticoli nella vendita diretta, al fine di garantire una corretta prassi igienica nella manipolazione del prodotto, si prevede il rispetto delle condizioni generali dei locali utilizzati e dei mezzi tecnici impiegati, facendo riferimento allo schema riportato in tabella A, che per comodità di consultazione riportiamo di seguito opportunamente modificata in relazione alla attività di vendita diretta.

Rispetto alle indicazioni di tabella verranno poi definite al momento della stesura del manuale aziendale di autocontrollo le procedure necessarie ad attuarlo.

Scheda riassuntiva delle misure di corretta prassi igienica

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Pulizia e disinfezione dei locali di vendita	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione dei locali	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
Pulizia e disinfezione attrezzature e impianti	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione delle attrezzature ed impianti	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
Disinfestazione	Rispetto della procedura di disinfestazione.	Presenza di roditori	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura relativa alla disinfestazione
Igiene e cura del personale	Rispetto procedura igiene e cura del personale	Indicazione procedurali stabilite	Controllo visivo e procedurale	Richiamo del personale	Scheda personale
Manutenzione delle attrezzature, degli impianti e delle strutture	Le attrezzature e gli impianti vengono sottoposti ad una manutenzione ordinaria secondo quanto specificato nelle istruzioni d'uso degli stessi	Rispetto dei tempi di manutenzione	Verifica del piano di manutenzione	Manutenzione straordinaria	Scheda piano manutenzione
Identificazione e rintracciabilità del prodotto	Registrazione dei criteri in apposito elenco				Scheda clienti
Formazione	Aggiornamenti e informazione annuale in materia di igiene degli alimenti				

5.5 Ortofrutticoli di IV gamma

PREMESSA

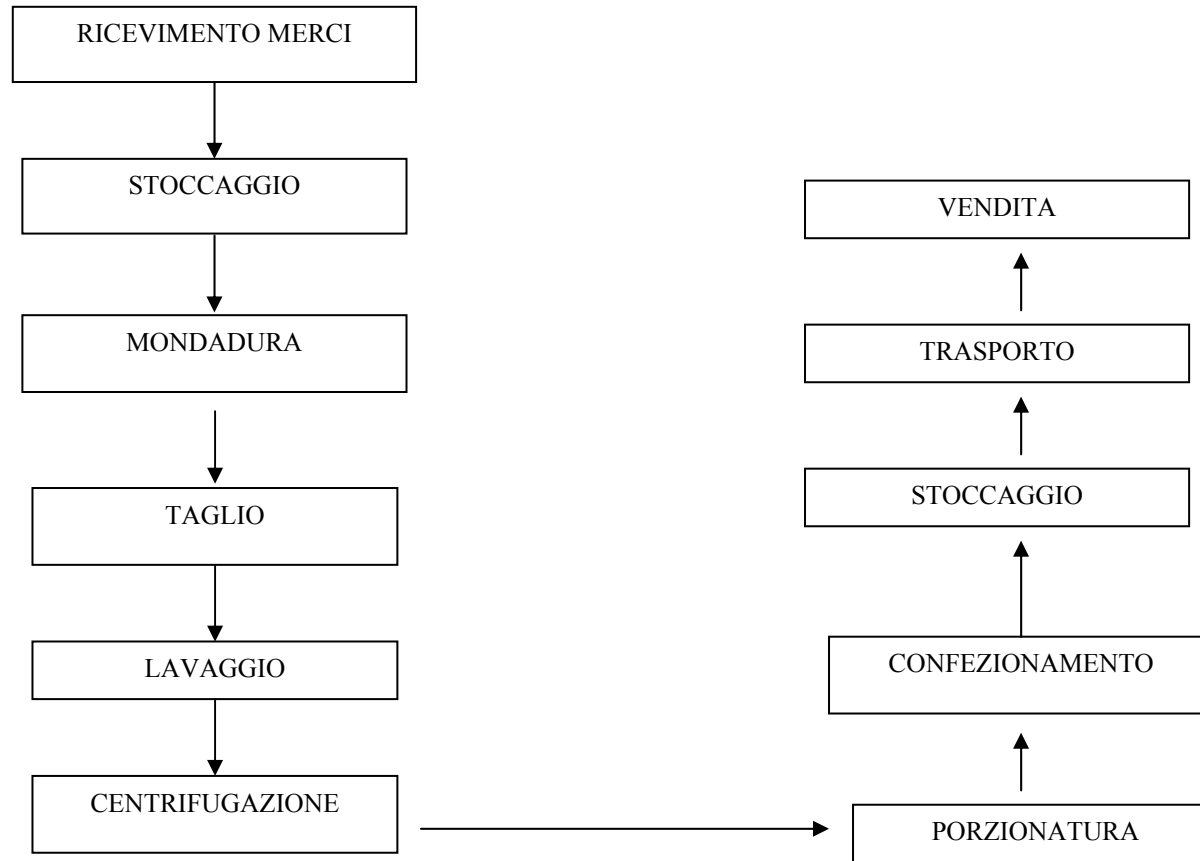
Le schede che seguono sono rivolte ad imprese agricole che producono IV gamma in connessione con lo svolgimento di attività agricole e quindi, non in un autonomo ciclo di lavorazione industriale con un fine speculativo proprio e con una distinta organizzazione.

Le indicazioni riportate, generali e didattiche, devono essere tradotte e adottate rispetto alle singole organizzazioni aziendali. Il titolare dell'impresa agricola deve quindi valutare, a sua discrezione e sotto la sua responsabilità, le proprie specifiche condizioni operative, procedendo all'elaborazione del sistema di autocontrollo aziendale.

Si ritiene che l'osservanza delle corrette prassi igieniche generali, così come riportato in tabella A, anche in relazione all'uso ed alla natura stessa del prodotto siano sufficienti a garantire la sicurezza del prodotto finale; tali misure servono per impedire preventivamente il verificarsi di rischi di contaminazione di varia origine quali:

- la diffusione e lo sviluppo di agenti microbici nelle operazioni di taglio del prodotto vegetale delle sue seguenti fasi di asciugatura, confezionamento e stoccaggio;
- la diffusione e lo sviluppo di agenti microbici in tutte quelle fasi, vedi la mondatura, che comportano una manipolazione del prodotto;
- l'inquinamento dovuto all'utilizzo di acqua non idonea nelle operazioni di lavaggio.

**DIAGRAMMA DI FLUSSO
PER ORTOFRUTTICOLI DI IV GAMMA**



NOTE SULL' INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI

PERICOLO		NOTE
Microbiologico	Microrganismi vari	<p>Per la scarsa resistenza che offrono i tessuti epiteliali e in seguito alla loro rottura viene favorita la diffusione dei microrganismi all'interno dei prodotti. Sugli ortaggi esiste il pericolo di trovare microrganismi patogeni come salmonelle, scigella e vibrio colera ed escherichia coli. In alcuni casi è stata riscontrata anche l'ysteria.</p> <p>E' evidente come il taglio negli ortofrutticoli di IV gamma possa produrre contaminazione microbiologica. Il rischio viene tenuto sotto controllo dall'applicazione delle buone prassi igieniche.</p>

ORTUFRUTTA DI IV GAMMA ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Ricevimento stoccaggio	Contaminazione microbica		Corretta pulizia delle attrezzature e dei locali Corretta gestione delle celle frigorifere, tempi di stoccaggio.	Limiti tecnici	Controllo visivo Controllo temperatura	Ripristino corretta temperatura Eliminazione derrata	Scheda di procedura con registrazione delle operazioni eseguite	Valutazione frequenza non conformità e successiva azione correttiva
Conservazione prodotto	Proliferazione microbica	CCP	Conservare in cella o frigo	4 °c	Visivo, verifica della temperatura	Eliminazione della derrata, ripristino corretta temperatura Corretta funzionalità di impianti e attrezzature	Scheda di procedura con registrazione delle operazioni eseguite	Prelievo di campioni per analisi

5.6 Conserve vegetali

PREMESSA

Le schede che seguono sono rivolte ad imprese agricole che producono conserve vegetali di ortofrutticoli in connessione con lo svolgimento di attività agricole e quindi, non in un autonomo ciclo di lavorazione industriale con un fine speculativo proprio e con una distinta Organizzazione.

Si fa riferimento a due tipologie di prodotto:

- 1) conserve vegetali (sottaceto, sottolio, salamoia)
- 2) conserve di frutta (marmellate, composte, frutta sciroppata).

La natura e la composizione delle materie prime, le tecniche e le modalità di preparazione hanno influenza diretta sull'insorgenza di fattori di rischio grave. Nonostante tali differenze, il principale fattore di rischio è rappresentato da contaminazioni di microrganismi patogeni.

L'osservanza delle misure di corretta prassi igienica generali è di fondamentale importanza ai fini della prevenzione delle contaminazioni microbiche e, quindi, della minimizzazione dei fattori di rischio grave.

Le indicazioni riportate, generali e didattiche, devono essere tradotte ed adottate rispetto alle singole organizzazioni aziendali. Il titolare dell'impresa agricola deve, quindi, valutare, a sua discrezione e sotto la sua responsabilità, le proprie specifiche condizioni operative, procedendo all'elaborazione del sistema di autocontrollo aziendale.

INFORMAZIONI DI SUPPORTO PER L'IMPLEMENTAZIONE DELLE "GMPs"

La conservazione dei vegetali con l'uso del SALE

Il sale, blocca notoriamente lo sviluppo dei microrganismi e quindi favorisce la conservazione degli alimenti.

La sua azione si esplica in diversi modi:

- pressione osmotica esercitata sulle cellule dei microrganismi
- riduzione della "attività dell'acqua" (acqua "trattenuta" dai soluti e quindi non disponibile per le cellule). Più sensibili a questa azione sono, in ordine decrescente, i batteri, i lieviti, le muffe, etc.

Lo ione sodio e lo ione cloro hanno un effetto tossico sulle cellule dei microrganismi e in particolar modo, mostrano azione inibitoria nei confronti di alcuni enzimi fondamentali per la vita dei microrganismi stessi.

Il più temibile dei microrganismi patogeni, il botulino, viene generalmente (varia a seconda dell'alimento) inibito a concentrazioni del 10%.

A carattere indicativo si forniscono alcuni dati di esempio: una salamoia al 15% genera una attività dell'acqua di circa 0,90 in grado di inibire ogni forma batterica; una salamoia c.ca al 30% genera un'attività dell'acqua di circa 0,80, in grado di inibire lo sviluppo di lieviti e, soprattutto, muffe.

La conservazione dei vegetali con l'uso dell'ACETO

L'aceto deve il suo effetto conservante grazie sia al suo pH (2,20 - 3,50) che alla tossicità dell'acido acetico esercitata verso i microrganismi.

L'aceto che viene normalmente utilizzato, cioè, quello al 6% di acido acetico, possiede un pH tra 2,80 e 3,30.

I batteri patogeni, cioè quelli responsabili di infezioni e tossinfezioni alimentari non sono in grado di svilupparsi ad un pH superiore a 4,5.

La conservazione dei vegetali con l'uso dell'OLIO

La conservabilità dei prodotti dipende solo dal fatto che questi vengono isolati dal contatto con l'aria. Non vi sono azioni a carattere batteriostatico o battericida.

Con riguardo ai prodotti sottolio, che non vengono pastorizzati, oltre al tassativo rispetto dell'acidificazione del mezzo (pH minore di 4,5), si deve fare particolare attenzione allo sgocciolamento del vegetale poiché l'acqua contenuta sulla superficie del vegetale può generare delle fermentazioni microbiche con la conseguente degradazione del prodotto.

La conservazione dei vegetali con l'uso dello ZUCCHERO

L'azione conservante dello zucchero è in funzione della concentrazione ed è fondamentale dovuta alla pressione osmotica e alla riduzione dell'attività dell'acqua esercitata sui microrganismi. Fino a concentrazioni del 10% lo zucchero ha un effetto positivo sulla crescita dei microrganismi. Al 25% vengono inibiti la maggior parte dei batteri; al 50% si ha inibizione dei batteri ed anche dei lieviti. Con concentrazioni del 70% si ha la sicurezza dell'inibizione di tutte le forme microbiche, soprattutto, quelle patogene.

DIAGRAMMA DI FLUSSO PER MARMELLATE E CONFETTURE

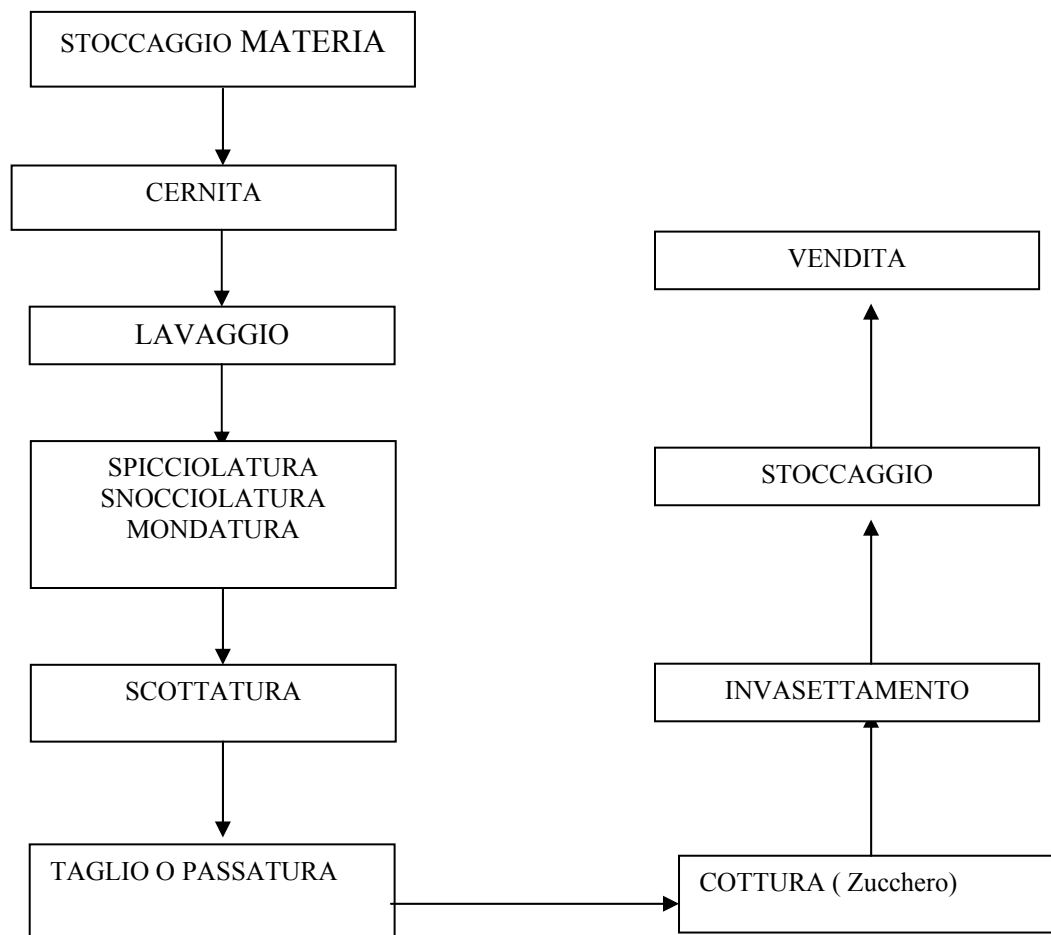


DIAGRAMMA DI FLUSSO PER SOTTOLI

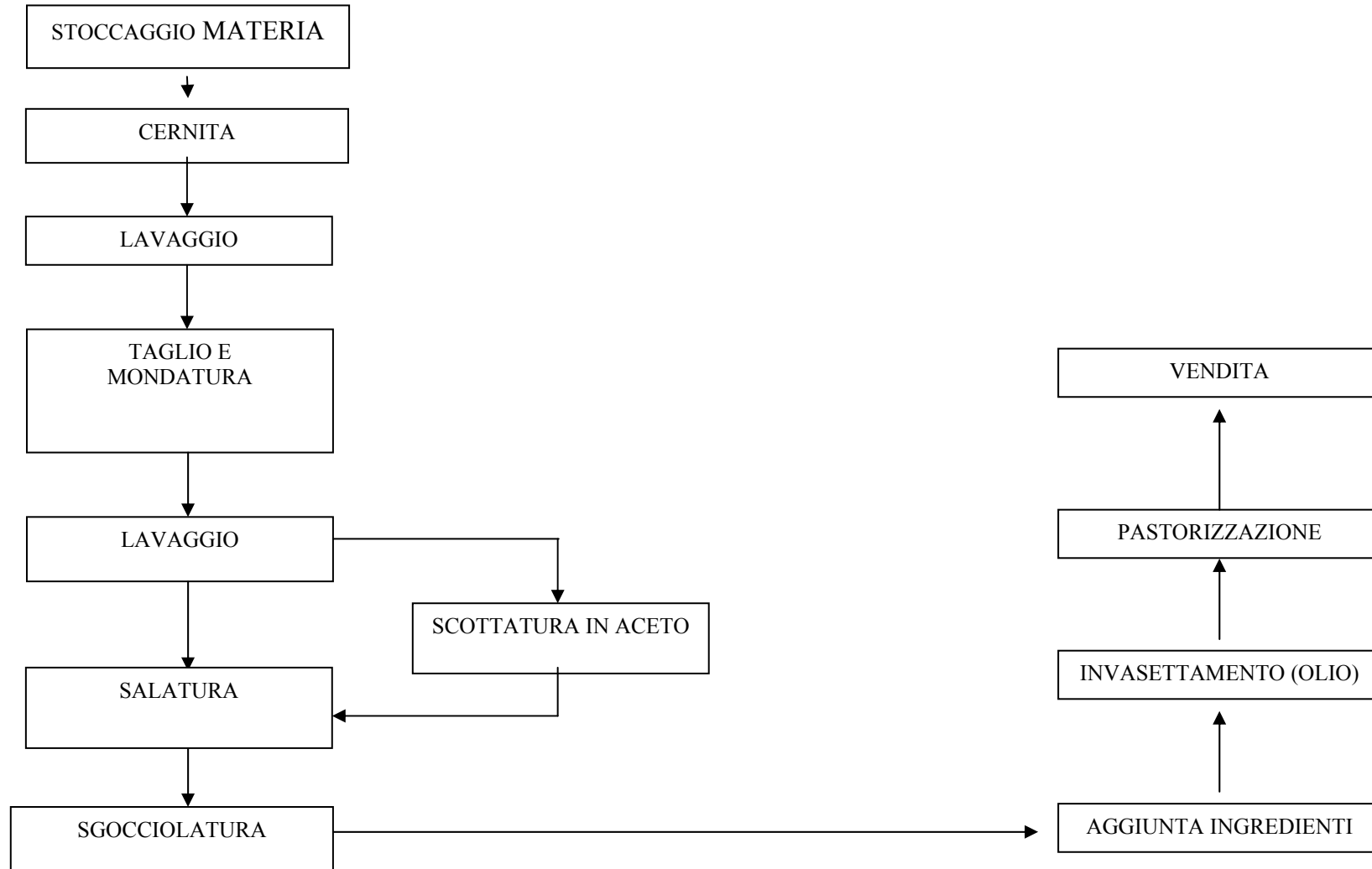
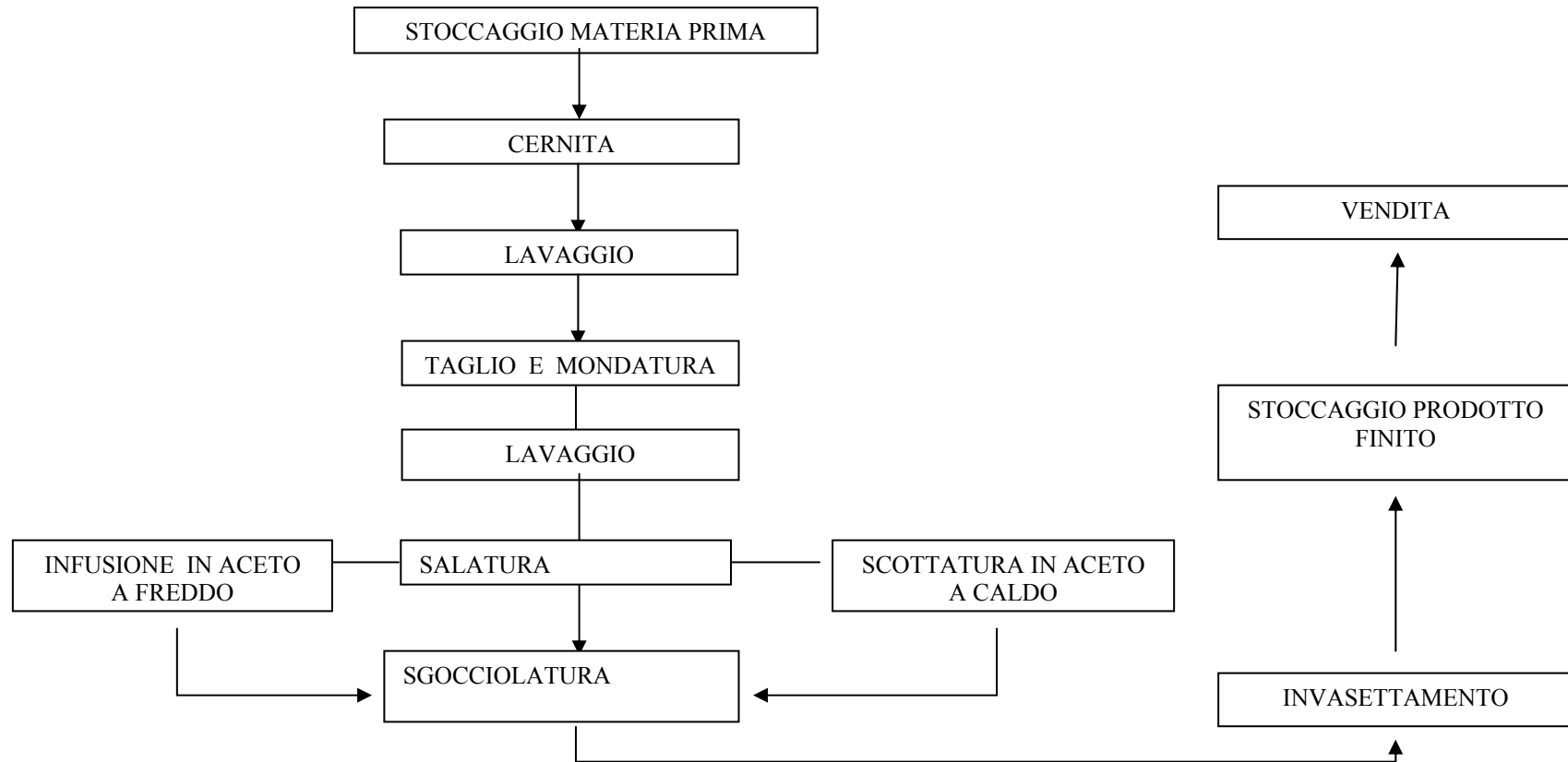


DIAGRAMMA DI FLUSSO PER SOTTACETI



NOTE SULL' INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI

PERICOLO		NOTE
Micro-biologico	Tossinfezione da <i>Clostridium botulinum</i>	<p>Tossinfezione comune nelle conserve vegetali anche se relativamente poco frequente, con una gravità del danno elevatissima poiché spesso letale. Si manifesta inizialmente con nausea, vomito e diarrea e successivamente con disturbi legati alla paralisi della muscolatura liscia associata a difficoltà di deglutizione e respirazione.</p> <p>Condizioni generali di scarsa igiene delle materie prime, dei locali, delle apparecchiature, del personale rappresentano “porte aperte” che favoriscono contaminazioni di patogeni.</p> <p>Una non corretta acidificazione del vegetale ad un pH a valori di sicurezza (3,80 - 4,6) durante la fase di infusione a freddo o scottatura in aceto rende inefficace la successiva pastorizzazione e predispone le spore del patogeno alla produzione di neurotossine.</p>
	Muffe tossinogene	<p>Alterazione comune di derrate alimentari vegetali mal conservate dovuta ad alcuni generi di funghi (<i>Aspergillus</i>, <i>Penicillium</i>, <i>Fusarium</i>). La caratteristica di questi funghi è quella di svilupparsi su substrati a basso tenore di umidità e di produrre tossine.</p> <p>La pericolosità di queste tossine è dovuta ad effetti tossici su diversi organi ed in particolare modo sul fegato, dove si hanno esiti lesivi se non addirittura cancerogeni.</p> <p>Il contatto diretto dell'alimento con l'aria predispone lo sviluppo di muffe.</p>
Fisico	Contaminazioni particellari (vetro)	E' un punto critico di processo durante il quale può avvenire la contaminazione da parte dei frammenti di vetro che possono trovarsi nelle capsule utilizzate provocando danni al consumatore. Le cause di tale evento sono riconducibili all'uso di contenitori danneggiati o conservati non correttamente.
Chimico	Fitosanitari Metalli pesanti	Il pericolo della presenza di contaminanti chimici viene prevenuto già nel ciclo produttivo di coltivazione e comunque si può effettuare un'analisi di controllo

CONSERVE VEGETALI ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Infusione a freddo o scottatura in aceto	Tossinfezione da <i>Clostridium Botulinum</i>	CCP	Corretta prassi di acidificazione in aceto	PH <4.6	Controllo del pH a campione prima dell'aromatizzazione e sul prodotto finito	Revisione procedura acidificazione in aceto Correzione acidità con acido citrico prima dell'aromatizzazione Eliminazione dei lotti non conformi	Procedura descrittiva delle azioni intraprese	Prelievo campioni per analisi
Confezionamento	Muffe toissigene	CCP	Buone pratiche di confezionamento e pastorizzazione	Assenza	Controllo del sottovuoto dei contenitori Controllo completa sommersione in olio o altro liquido di governo	Revisione procedure di confezionamento Revisione procedure di pastorizzazione Scarto dei lotti non conformi	Scheda di procedura	Prelievo campioni per analisi
Confezionamento	Residui vetrosi	CCP	Corretta conservazione dei vuoti Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore	Assenza	Accurato controllo visivo in fase di confezionamento	Scarto confezioni sospette	Scheda di procedura	rilievo frequenza presenza residui vetrosi

5.7 Lattiero-caseari

IMPRESE INTERESSATE: imprese che operano nella TRASFORMAZIONE DEL LATTE E nella VENDITA DIRETTA di prodotti lattiero caseari

PREMESSA

La produzione lattiero-casearia rientra negli aspetti regolamentati dai Regolamenti Ce n.852 e 853 e pertanto il rispetto di queste norme garantisce che i prodotti ottenuti dalla lavorazione e trasformazione del latte possano essere considerati igienicamente sicuri.

Il presente manuale fornisce le indicazioni necessarie ad implementare il sistema di autocontrollo secondo la metodologia HACCP, nelle imprese che lavorano e trasformano il latte e che effettuano la vendita diretta di prodotti lattiero caseari.

Di seguito vengono forniti i diagrammi di flusso, le tabella dei rischi e quelle relative alla prevenzione, controllo e CCP per i prodotti lattiero caseari.

DIAGRAMMA DI FLUSSO FORMAGGI FRESCHI DA LATTE CRUDO

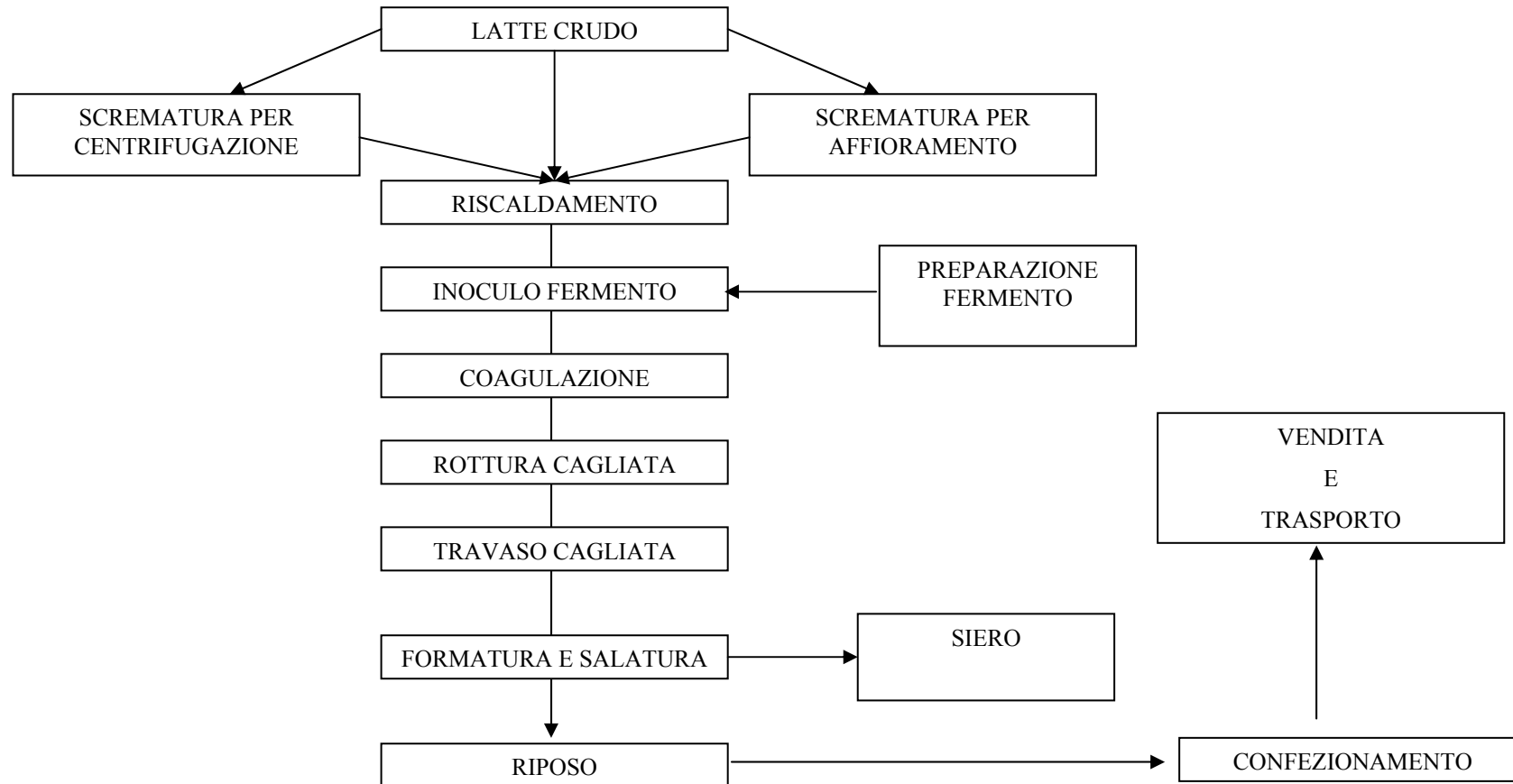


DIAGRAMMA DI FLUSSO FORMAGGI A PASTA MOLLE DA LATTE CRUDO

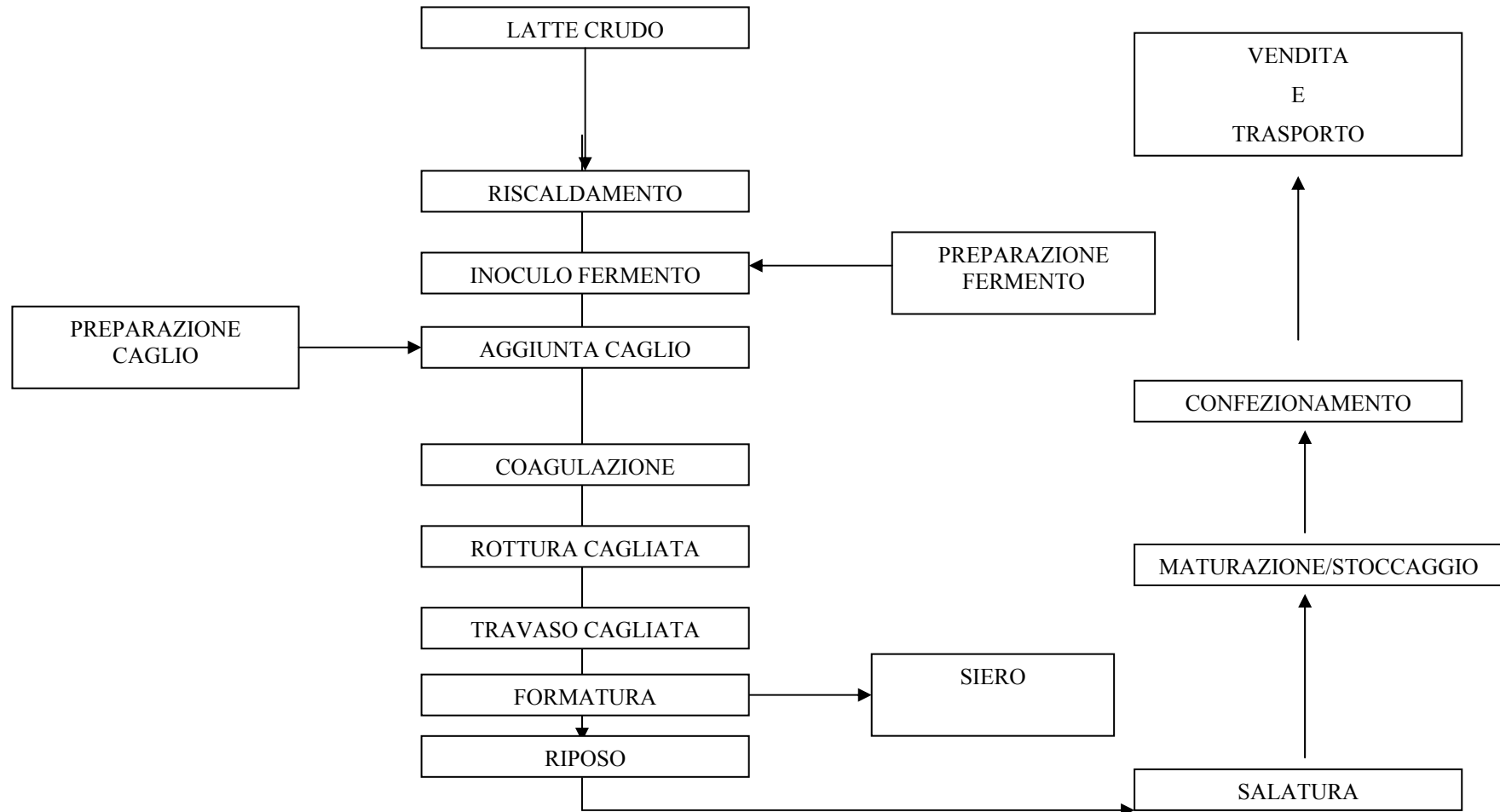


DIAGRAMMA DI FLUSSO FORMAGGI STAGIONATI DA LATTE CRUDO

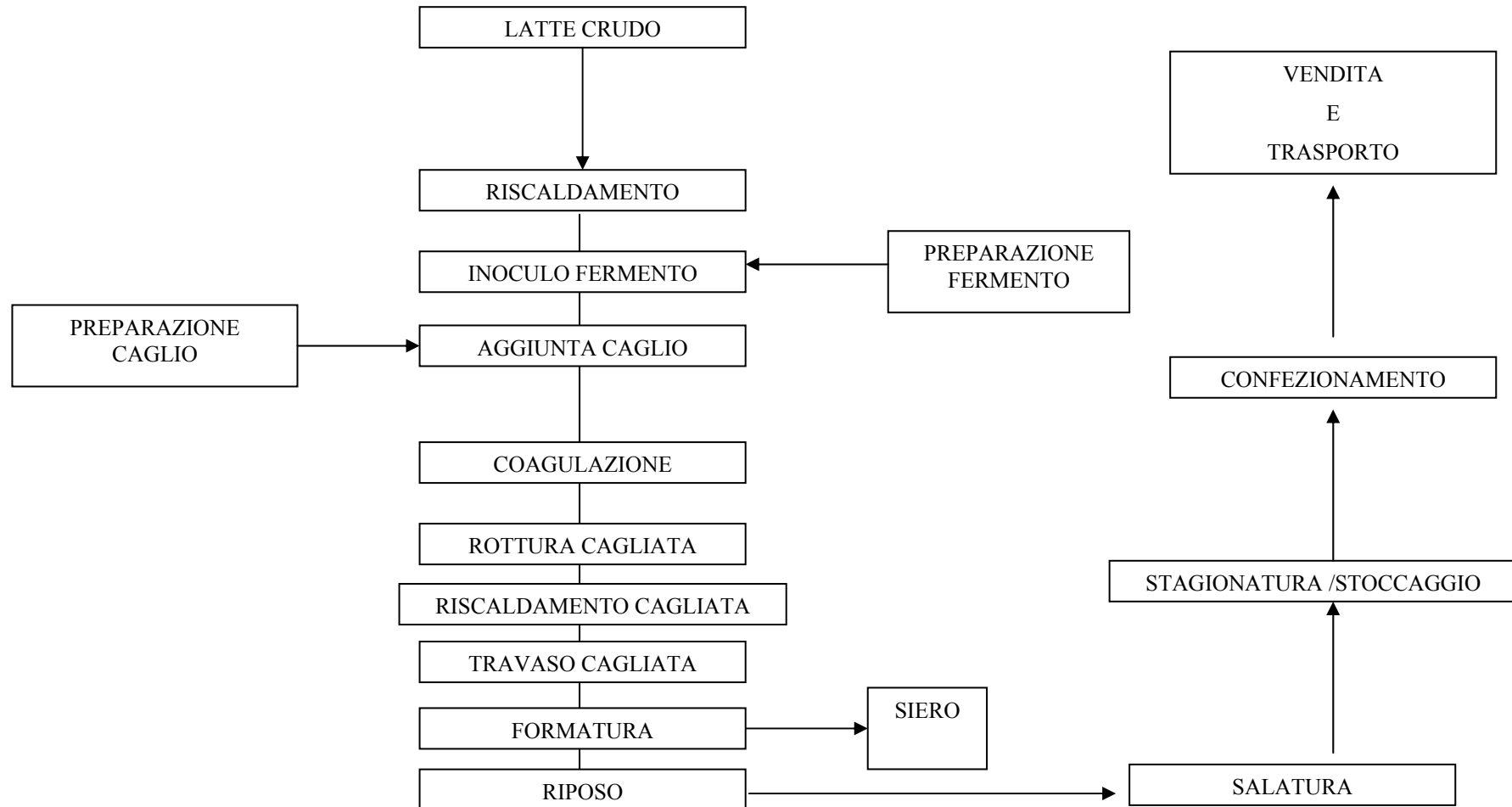


DIAGRAMMA DI FLUSSO RICOTTA

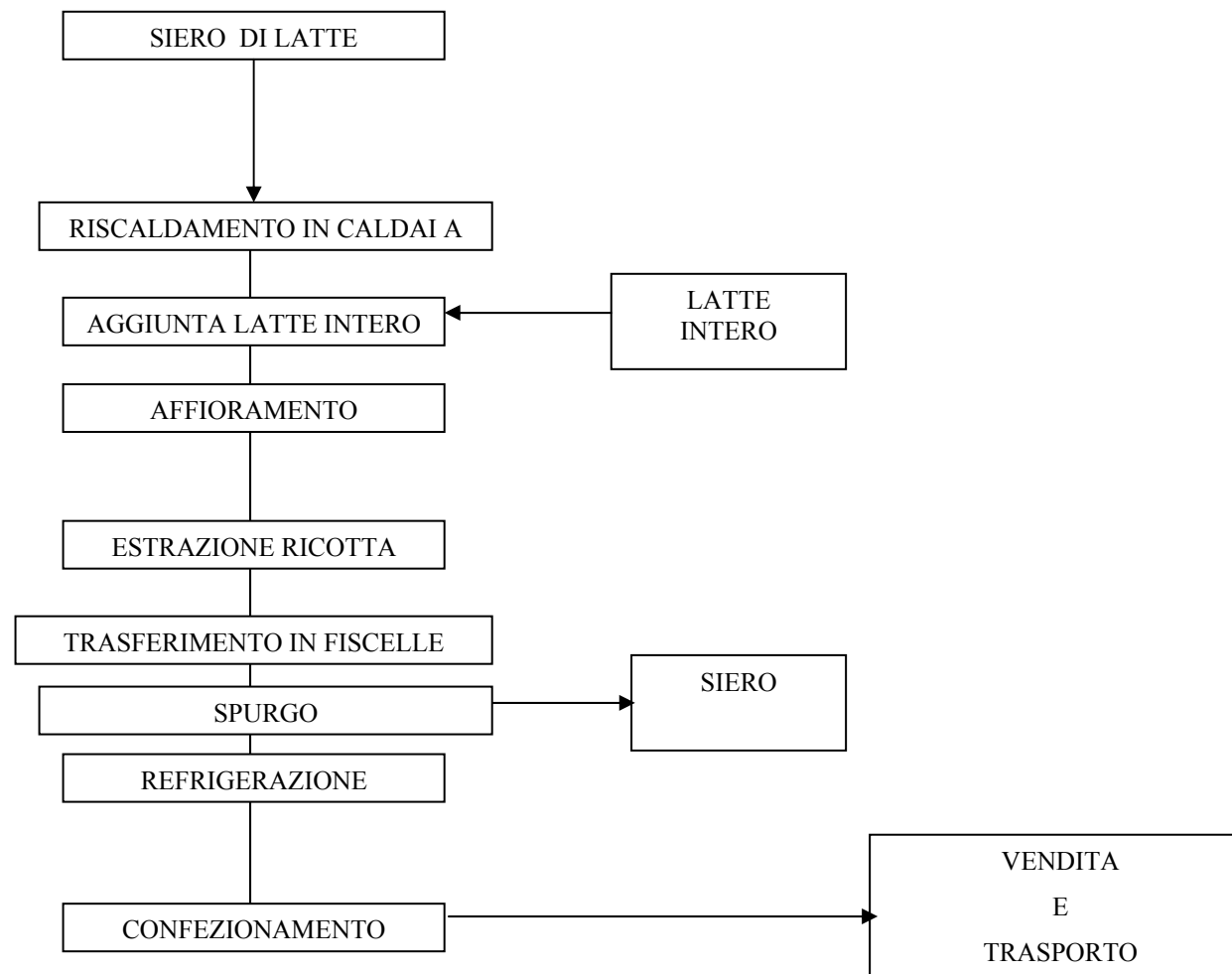
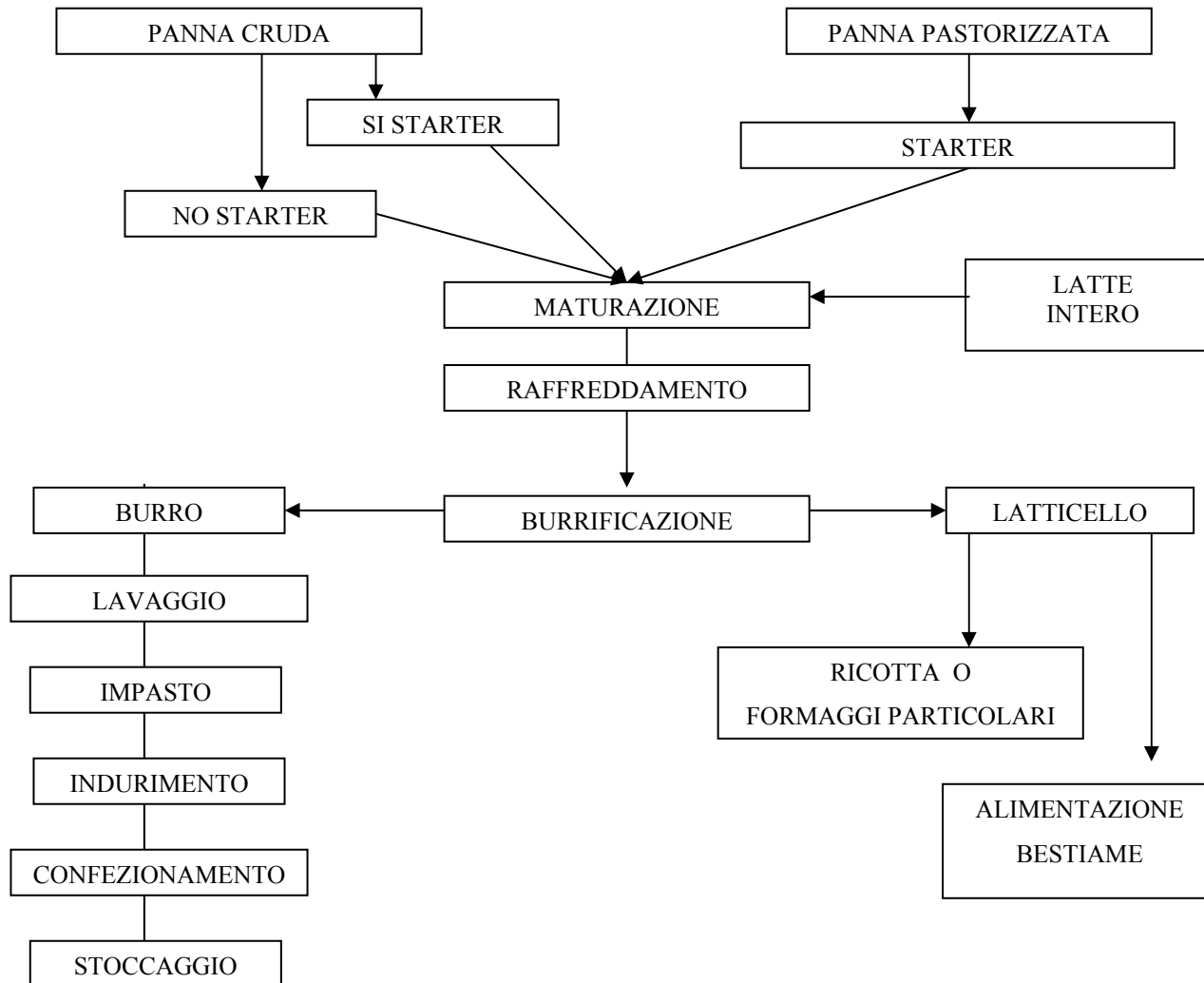


DIAGRAMMA DI FLUSSO BURRO



NOTE SULL' INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI

PERICOLO		NOTE
BIOLOGICO	INSETTI ACARI RODITORI UCCELLI RETTILI UOMO	<p>Queste contaminazioni possono avvenire nelle più disparate fasi produttive, dalla stalla al confezionamento.</p> <p>Possono manifestarsi come vere e proprie infestazioni (es. roditori, mosca del formaggio), o come presenze accidentali.</p> <p>I contaminanti biologici possono apportare parti del loro corpo che quindi divengono contaminanti fisici (corpi interi o parti di insetti, peli di roditore, ecc.) dell'alimento oppure trasmettere rischi microbiologici (batteri, virus, ecc.) attraverso il proprio corpo.</p>
MICRO-BIOLOGICO	Muffe tossinogene	<p>Alterazione comune di derrate alimentari vegetali mal conservate dovuta ad alcuni generi di funghi (<i>Aspergillus</i>, <i>Penicillium</i>, <i>Fusarium</i>). La caratteristica di questi funghi è quella di svilupparsi su substrati a basso tenore di umidità e di produrre tossine.</p> <p>La pericolosità di tali tossine è dovuta ad effetti tossici su diversi organi ed in particolare modo sul fegato ove per sé hanno esiti lesivi ove non cancerogeni.</p> <p>Il contatto diretto dell'alimento con l'aria predispone lo sviluppo di muffe.</p> <p>Le contaminazioni possono essere provocate da rischi microbiologici, ovvero da microrganismi, come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Batteri (nello specifico, <i>Salmonella species</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, E. Coli O157:H7, <i>Salmonella Typhi</i>, <i>Salmonella Paratyphi A</i>, <i>Salmonella Paratyphi B</i> e enterotossine da <i>Staphylococcus</i>).
Fisico	Contaminazioni particellari (vetro)	<p>E' un punto critico di processo durante il quale può avvenire la contaminazione da parte dei frammenti di vetro che possono trovarsi nelle capsule utilizzate provocando danni al consumatore. Le cause di tale evento sono riconducibili all'uso di contenitori danneggiati o conservati non correttamente.</p>

ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI PER FORMAGGI FRESCHI DA LATTE CRUDO

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAG.	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Arrivo latte	<p>Presenza di sostanze inibenti</p> <p>Presenza di pesticidi</p> <p>Presenza e/o proliferazione eccessiva di microrganismi</p> <p>Presenza di micotossina M1</p>	CCP	<p>Ammissione del latte in lavorazione solo se conforme ai rispettivi parametri di legge</p> <p>Selezione / omologazione dei fornitori (in caso di conferimenti da terzi)</p>	Parametri di legge	<p>Verifiche analitiche con frequenza minima uguale a quella richiesta dalle norme vigenti</p> <p>Verifica temperatura di consegna del latte non superiore a 6°C</p>		schede di procedura	Analisi del latte
Conservazione latte	Microbiologico	CCP	Conservare in cella o frigo	4°C	Visiva	Scarto latte o pastorizzazione	schede di procedura	Analisi del latte
Vendita e/o trasporto conservazione	Contaminazioni e proliferazione microbica	CCP	Conservare in frigo o cella	Non superiore a 4°C	Visiva	Ripristino della temperatura di conservazione	schede di procedura	<p>Verifica temperatura di conservazione</p> <p>Verifica idoneità mezzo di trasporto</p>
Conservazione formaggi	Microbiologico	CCP	Conservare in cella o frigo	4°C	Visiva	Scarto formaggi		<p>Verifica temperatura di conservazione</p> <p>Verifica parametri formaggio</p>

ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI PER FORMAGGI A PASTA MOLLE DA LATTE CRUDO

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAG.	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Arrivo latte	<p>Presenza di sostanze inibenti</p> <p>Presenza di pesticidi</p> <p>Presenza e/o proliferazione eccessiva di microrganismi</p> <p>Presenza di micotossina M1</p>	CCP	<p>Ammissione del latte in lavorazione solo se conforme ai rispettivi parametri di legge</p> <p>Selezione / omologazione dei fornitori (in caso di conferimenti da terzi)</p>	Parametri di legge	<p>Verifiche analitiche con frequenza minima uguale a quella richiesta dalle norme vigenti</p> <p>Verifica temperatura di consegna del latte non superiore a 6°C</p>			Analisi del latte
Conservazione latte	Microbiologico	CCP	Conservare in cella o frigo	4°C	Visiva	Scarto latte o pastorizzazione		Analisi del latte
Vendita e/o trasporto conservazione	Contaminazione e proliferazione microbica	CCP	Conservare in frigo o cella	Non superiore a 4°C	Visiva	Ripristino della temperatura di conservazione		<p>Verifica temperatura di conservazione</p> <p>Verifica idoneità mezzo di trasporto</p>
Conservazione formaggi	Microbiologico	CCP	Conservare in cella o frigo	4°C	Visiva	Scarto formaggi		<p>Verifica temperatura di conservazione</p> <p>Verifica parametri formaggio</p>

ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI PER FORMAGGI STAGIONATI DA LATTE CRUDO

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITOR.	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENT-AZIONE	VERIFICA
Arrivo latte	<p>Presenza di sostanze inibenti</p> <p>Presenza di pesticidi</p> <p>Presenza e/o proliferazione eccessiva di microrganismi</p> <p>Presenza di micotossina M1</p>	CCP	<p>Ammissione del latte in lavorazione solo se conforme ai rispettivi parametri di legge</p> <p>Selezione / omologazione dei fornitori (in caso di conferimenti da terzi)</p>	Parametri di legge	<p>Verifiche analitiche con frequenza minima uguale a quella richiesta dalle norme vigenti</p> <p>Verifica temperatura di consegna del latte non superiore a 6°C</p>			Analisi del latte
Conservazione latte	Microbiologico	CCP	Conservare in cella o frigo	4°C	Visiva	Scarto latte o pastorizzazione		Analisi del latte

ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI PER LA RICOTTA

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAG.	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Refrigerazione	Proliferazione microbica	CCP	Abbattimento rapido della temperatura del prodotto fino a 4°C entro sei ore	4 C°	Corretta gestione e manutenzione degli impianti di raffreddamento	Scarto partita	Registro non conformità	Verifica funzionamento impianti
Vendita e/o trasporto conservazione	Contaminazione e proliferazione microbica	CCP	Conservare in frigo o cella	Non superiore a 4°C	Visiva	Ripristino della temperatura di conservazione		Verifica temperatura di conservazione Verifica idoneità mezzo di trasporto

ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI PER IL BURRO

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Latte auto-prodotto	Contaminazione batterica		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione locali Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di manutenzione attrezzature	Di legge	Analisi microbiologica	Formazione personale Pulizia e disinfezione locali Pulizia e disinfezione attrezzature Manutenzione attrezzature Pastorizzazione del latte		Verifica efficacia programmi di formazione pulizia manutenzione e filtrazione
	capelli, peli e particolati di varia natura		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione locali Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di manutenzione attrezzature	Assenza		Destinazione del latte alimentazione animale		
	Frammenti di insetti e animali		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di disinfestazione e derattizzazione locali Piano di manutenzione attrezzature	Assenza	Ispezione visiva	Formazione personale Pulizia e disinfezione locali Pulizia e disinfezione attrezzature Manutenzione attrezzature Filtrazione del latte		Verifica pastorizzazione latte
					Ispezione visiva	Formazione personale Pulizia e disinfezione locali Pulizia e disinfezione attrezzature Manutenzione attrezzature Disinfestazione e derattizzazione locali Filtrazione del latte		
	Antibiotici	CCP	Formazione del personale Rispetto tempi di carenza antibiotici	Di legge	Piano trattamento bovine	Formazione del personale Destinazione del latte alimentazione animale		
	Residui di detergenti e sanizzanti	CCP	Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione locali Piano di pulizia e disinfezione attrezzature	Assenza	Ispezione visiva	Formazione personale Pulizia e disinfezione locali Pulizia e disinfezione attrezzature Destinazione del latte alimentazione animale		

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAG.	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Latte acquisito	Contaminazione batterica Capelli, peli e particolati di varia natura Frammenti di insetti e animali Antibiotici Residui di detergenti e sanitizzanti	CCP	Dichiarazione di conformità del prodotto Certificato di analisi Dichiarazione di conformità del prodotto Dichiarazione di conformità del prodotto Certificato di analisi Dichiarazione di conformità del prodotto	Di legge Assenza Assenza Di legge Assenza	Controllo documentazione Controllo documentazione Ispezione visiva Controllo documentazione Ispezione visiva Controllo documentazione Controllo documentazione	Pastorizzazione del latte Destinazione del latte alimentazione animale Restituzione latte Filtrazione del latte Filtrazione del latte Destinazione del latte alimentazione animale Restituzione latte Destinazione del latte alimentazione animale Restituzione latte		Analisi latte Verifica documentazione
Conservazione e latte	Microbiologico	CCP	Conservare in cella o frigo	4°c	Visiva	Scarto latte o pastorizzazione	schede di procedura	Analisi del latte
Scrematura per centrifugazione	Contaminazione batterica		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di manutenzione attrezzature	Assenza	Ispezione visiva	Formazione personale Pulizia e disinfezione attrezzature Manutenzione attrezzature Pastorizzazione del latte		Verifica pulizia e disinfezione delle strutture

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Scrematura per affioramento	Contaminazione batterica	CCP	Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di manutenzione attrezzature	10° 12° C	Misura della temperatura del latte	Trasferire in cella frigorifera Pastorizzazione del latte Destinazione del latte alimentazione animale Distruzione del latte		Verifica pulizia e disinfezioni e dei locali
	Capelli, peli e particolati di varia natura		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione locali Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di manutenzione attrezzature	Assenza	Ispezione visiva	Formazione personale Pulizia e disinfezione locali Pulizia e disinfezione attrezzature Manutenzione attrezzature Filtrazione del latte		
	Frammenti di insetti e animali		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di disinfestazione e derattizzazione locali Piano di manutenzione attrezzature	Assenza	Ispezione visiva	Formazione personale Pulizia e disinfezione locali Pulizia e disinfezione attrezzature Manutenzione attrezzature Disinfestazione e derattizzazione locali Filtrazione del latte		

FASE	PERICOLO	CC P	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Manipolazione	Contaminazione batterica		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di manutenzione attrezzature	Assenza	Tampone superficiale	Distruzione del prodotto		Verifica igiene e preparazione del personale
	Capelli, peli e particolati di varia natura		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione locali Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di manutenzione attrezzature	Assenza	Ispezione visiva	Formazione personale Pulizia e disinfezione locali Pulizia e disinfezione attrezzature Manutenzione attrezzature		
	Frammenti di insetti e animali		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di disinfestazione e derattizzazione locali Piano di manutenzione attrezzature	Assenza	Ispezione visiva			
	Residui di detersivi e sanificanti		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione locali Piano di pulizia e disinfezione Attrezzature	Assenza	Ispezione visiva	Formazione personale Pulizia e disinfezione locali Pulizia e disinfezione attrezzature Manutenzione attrezzature Disinfestazione e derattizzazione locali Formazione personale Pulizia e disinfezione locali Pulizia e disinfezione attrezzature Distruzione del prodotto		

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Conservazione	Contaminazione batterica	CCP	Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione attrezzature	< 5°C	Misura della temperatura della cella	Distruzione del prodotto Formazione personale Pulizia e disinfezione attrezzature Manutenzione attrezzature		verifica temperature e strutture di conservazione verifica piani di manutenzione
	Capelli, peli e particolati di varia natura		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione locali Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di manutenzione attrezzature	Assenza	Ispezione visiva	Formazione personale Pulizia e disinfezione locali Pulizia e disinfezione attrezzature Manutenzione attrezzature		
	Frammenti di insetti e animali		Formazione del personale Piano di pulizia e disinfezione attrezzature Piano di disinfestazione e derattizzazione locali Piano di manutenzione attrezzature	Assenza	Ispezione visiva	Formazione personale Pulizia e disinfezione locali Pulizia e disinfezione attrezzature Manutenzione attrezzature Disinfestazione e derattizzazione locali		

Tab. 8 - Scheda riassuntiva delle misure di corretta prassi igienica

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Pulizia e disinfezione dei locali di vendita	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione dei locali ()	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
Pulizia e disinfezione attrezzature e impianti	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione delle attrezzature ed impianti ()	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
Disinfestazione	Rispetto della procedura di disinfestazione.	Presenza di roditori.	Controllo visivo.	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura relativa alla disinfestazione .
Igiene e cura del personale	Rispetto procedura igiene e cura del personale()	Indicazione procedurali stabilite	Controllo visivo e procedurale	Richiamo del personale	Scheda personale
Manutenzione delle attrezzature, degli impianti e delle strutture	Le attrezzature e gli impianti vengono sottoposti ad una manutenzione ordinaria secondo quanto specificato nelle istruzioni d'uso degli stessi	Rispetto dei tempi di manutenzione	Verifica del piano di manutenzione	Manutenzione straordinaria	Scheda piano manutenzione
Identificazione e rintracciabilità del prodotto	Registrazione dei criteri in apposito elenco				Scheda clienti
Formazione	Aggiornamenti e informazione annuale in materia di igiene degli alimenti				

Normativa di riferimento per i formaggi

- Legge 30 aprile 1962 n. 283, disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e bevande e successive modifiche e integrazioni.
- DM 27-2-1996 n. 209, disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari e successive modifiche e integrazioni
- DM 22 dicembre 1967, disciplina dell'impiego e approvazione dell'elenco delle materie coloranti autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi delle sostanze alimentari, degli oggetti d'uso personale e domestico, abrogato dall'art. 20, *D.M. 27 febbraio 1996, n. 209*, salvo quanto previsto nell'elenco ad esso allegato, sezioni A/II, A/III, C e D e successive modifiche e integrazioni.
- DPR 26 marzo 1980, n. 327. Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e bevande e successive modifiche e integrazioni.
- DPR 23 agosto 1982 n. 777. Attuazione della direttiva 76/893/CEE relativa ai materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.
- DL 27 gennaio 1992 n. 109. Attuazione delle direttive 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.
- D.Lgs 29 aprile 2008, n. 81 riguardante il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro e successive modifiche e integrazioni.
- Decreto Legislativo 6 aprile 2006, n. 193, Attuazione della direttiva 2004/28/CE, recante codice comunitario dei medicinali veterinari.

5.8 Carne

IMPRESE INTERESSATE: imprese che operano nella TRASFORMAZIONE e VENDITA DIRETTA DI PRODOTTI a base di carne

La produzione di prodotti a base di carne rientra negli aspetti regolamentati dai Regolamenti 852 e 853 e pertanto il rispetto di tali normative garantisce che i prodotti ottenuti dalla lavorazione e trasformazione della carne possano essere considerati igienicamente sicuri.

I vari cicli di trasformazione della carne per l'ottenimento dei relativi prodotti era soggetto a disposizioni specifiche: con l'emanazione dei regolamenti sul "pacchetto igiene", e quindi con il recepimento delle disposizioni specifiche nei Regolamenti 852 e 853, questo manuale si aggiorna fornendo le indicazioni necessarie a implementare il sistema di autocontrollo nelle imprese che lavorano e trasformano la carne.

Queste disposizioni si aggiungono pertanto a quelle già previste per quanto riguarda la VENDITA DIRETTA.

Il ciclo produttivo che si svolge nelle aziende agricole, cui si riferisce questo manuale si può definire dal produttore al consumatore, in quanto tutte le fasi produttive dall'allevamento del bestiame alla vendita delle carni, tranne la macellazione vengono compiute nella stessa azienda. Tutte le operazioni che avvengono fuori dall'impresa sono sotto la responsabilità di chi le fa, ad esempio il macello e non dell'impresa che risulta essere un cliente.

Di seguito vengono forniti i diagrammi di flusso, le tabelle dei rischi, la tabella A generale sulla prevenzione igienica e quelle specifiche relative alla prevenzione, controllo e CCP per i prodotti a base carne a seconda dei diagrammi di flusso sotto riportati.

DIAGRAMMA DI FLUSSO LAVORAZIONI CARNI FRESCHE

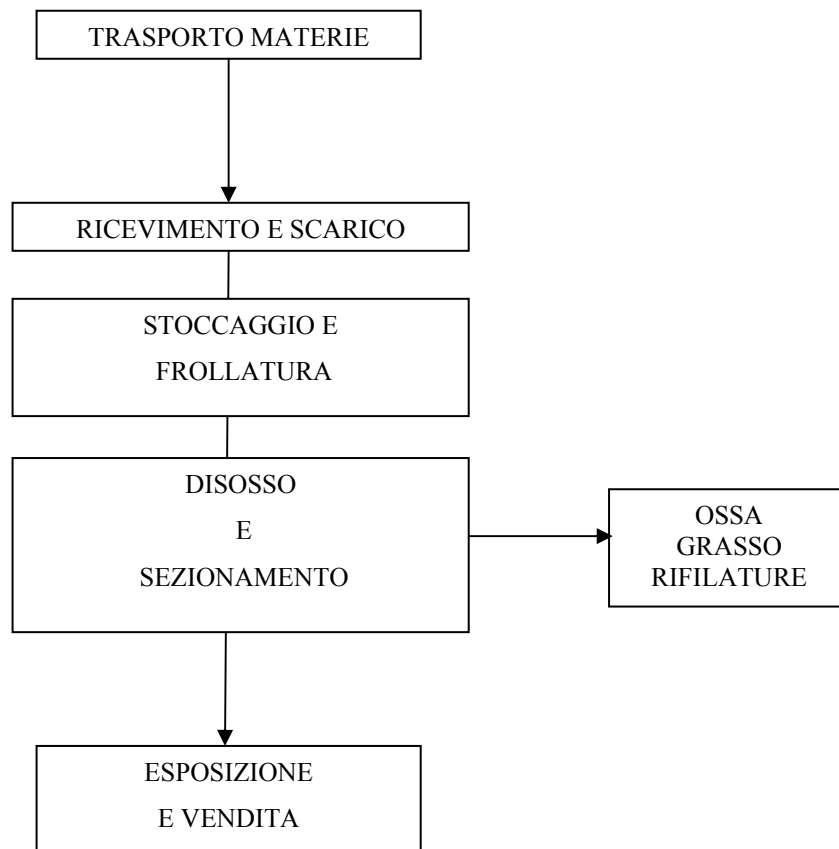


DIAGRAMMA DI FLUSSO INSACCATI STAGIONATI FRESCHI (SALCICCIE)

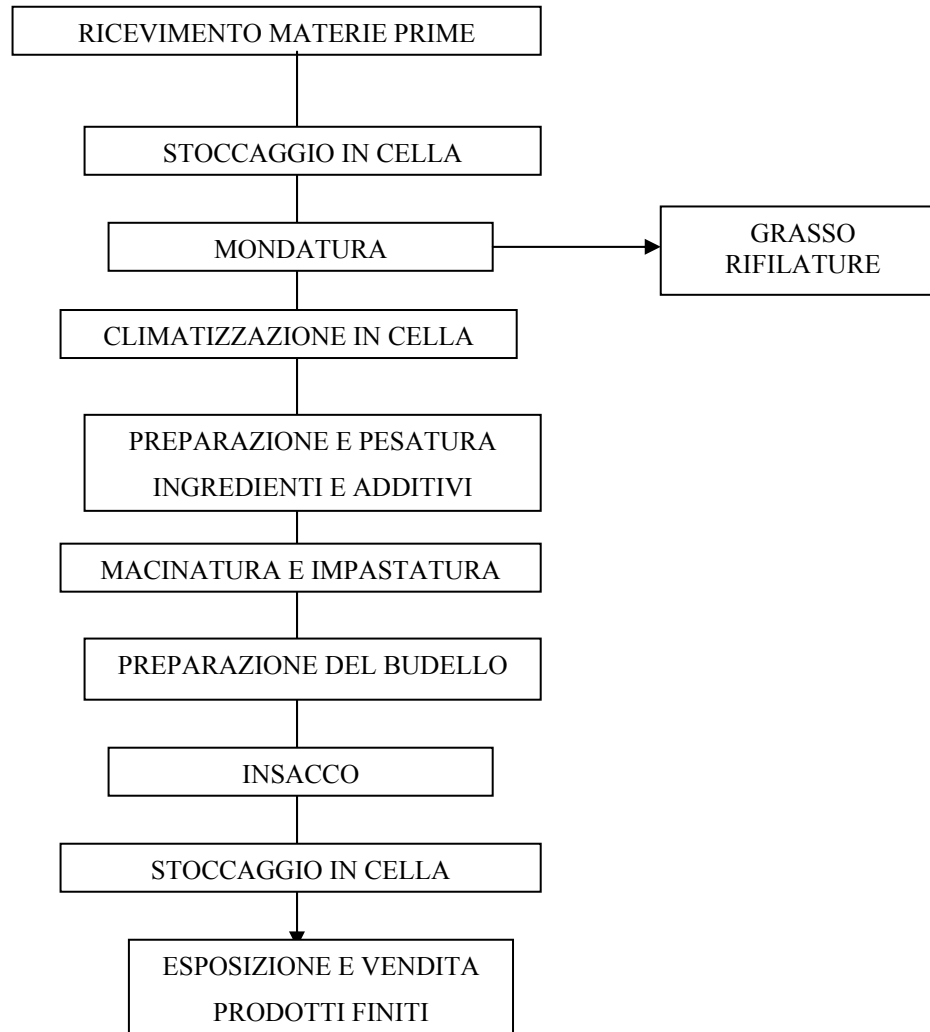
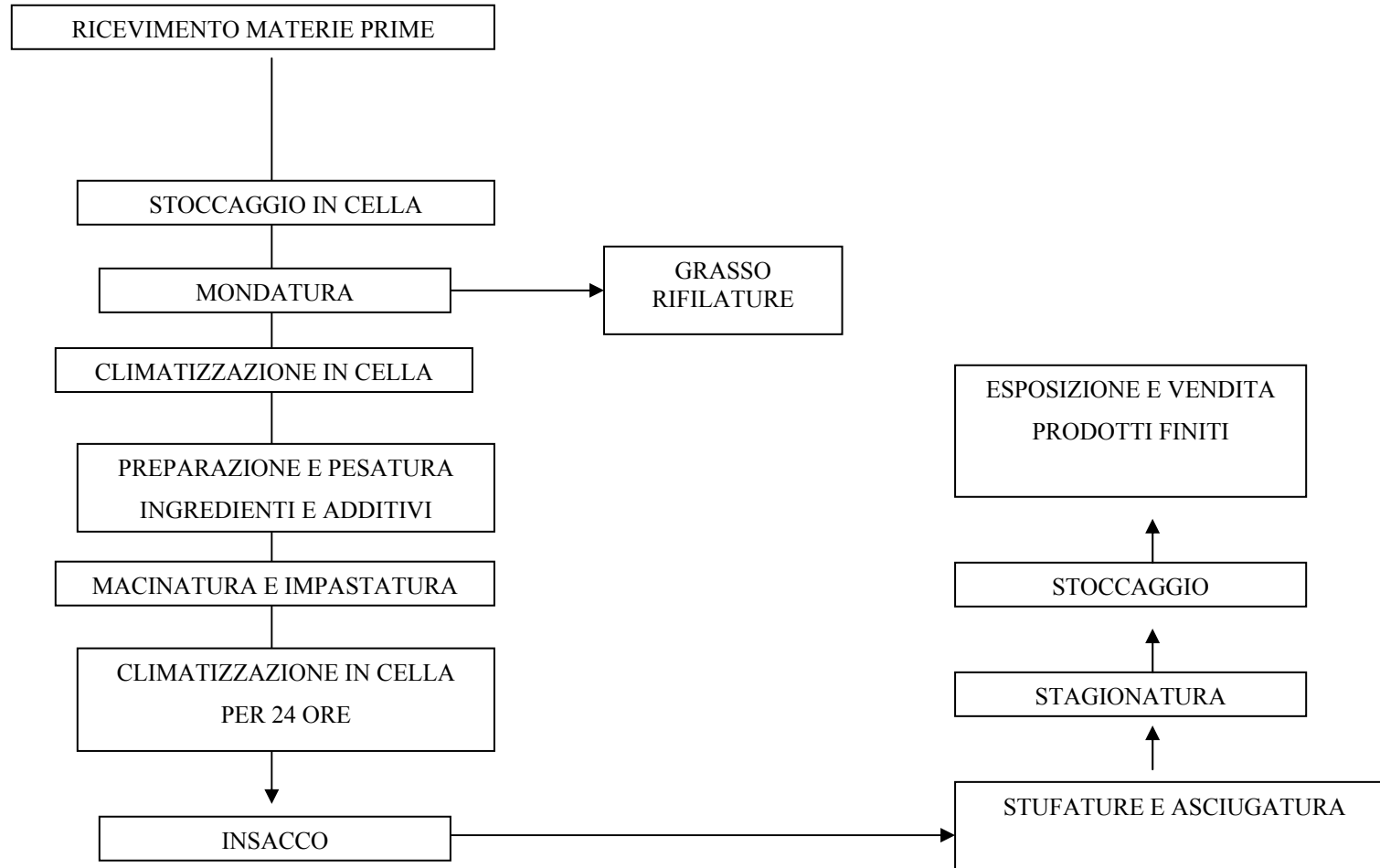


DIAGRAMMA DI FLUSSO INSACCATI STAGIONATI (SALAME)



NOTE SULL'INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI

PERICOLO		NOTE
Microbico	Batteri	Le contaminazioni possono avvenire nelle più disparate fasi produttive, più probabilmente durante l'eviscerazione, oppure causate da utensili di lavoro e dal personale. In fase di conservazione e commercializzazione per limitare le contaminazioni si può ricorrere al preconfezionamento delle mezzane. I batteri che si possono sviluppare possono essere Pseudomonas, Gram negativi, lattici, Enterobatteriacee, Clostridi, Salmonella, Stafilococchi, Yersinia, Listeria. Per tutelare il consumatore il Regolamento Ce n. 2073/2005 stabilisce i limiti della presenza di batteri.
	Muffe tossinogene	La carne è un substrato particolarmente favorevole allo sviluppo della flora funginea in generale soprattutto a causa del suo alto contenuto in umidità, la contaminazione può avvenire al momento della macellazione dal contatto con stomaco,viscere, feci e ambiente, coltelli attrezzi e banchi. Durante la conservazione sono le infrastrutture non ben sanificate ad essere responsabili delle successive contaminazioni, come pure durante la refrigerazione si sviluppa una vasta gamma di muffe appartenenti ai generi Aspergillus, Penicillium, Cladosporium e Alternaria, ma la carne fresca è substrato idoneo allo sviluppo anche di Mucor, Rhizopus, Absidia e Thamnidium. Queste muffe sono visibili sulla superficie della carne ma il loro sviluppo è totalmente inibito a temperature inferiori a -8°C , come la loro possibilità di sviluppare micotossine. Tuttavia se prima della congelazione c'è stata contaminazione questa si potrà manifestare all'atto dello scongelamento. Nelle carni salate e stagionate dalle muffe si ha anche una funzione protettiva rispetto all'inrancidimento
Fisico	Contaminazioni particellari	E' un punto critico di processo durante il quale può avvenire la contaminazione da parte dei frammenti di varia natura che possono provocare danni al consumatore. Le cause sono riconducibili all'uso di manufatti danneggiati o conservati non correttamente.

Tab. 9 - Scheda riassuntiva delle misure di corretta prassi igienica

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Pulizia e disinfezione dei locali di produzione	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione dei locali	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
Pulizia e disinfezione attrezzature e impianti	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione delle attrezzature ed impianti	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
Disinfestazione	Rispetto della procedura di disinfestazione.	Presenza di roditori	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura relativa alla disinfestazione
Igiene e cura del personale	Rispetto procedura igiene e cura del personale	Indicazione procedurali stabilite	Controllo visivo e procedurale	Richiamo del personale	Scheda personale
Manutenzione delle attrezzature, degli impianti e delle strutture	Le attrezzature e gli impianti vengono sottoposti ad una manutenzione ordinaria secondo quanto specificato nelle istruzioni d'uso degli stessi	Rispetto dei tempi di manutenzione	Verifica del piano di manutenzione	Manutenzione straordinaria	Scheda piano manutenzione
Rifiuti e residui di lavorazione	I rifiuti ed i residui vanno allontanati dalle aree di lavorazione.	Presenza post lavorazione	Controllo visivo	Allontanamento dei rifiuti	Scheda di procedura
Idoneità igienica dell'acqua	L'acqua utilizzata nei processi di manutenzione è rispondente ai termini di legge per la potabilità	Limiti di legge	Analisi della potabilità dell'acqua nel caso di prelievo da fonti diverse di quella dell'acquedotto	Prelievo da fonti idonee	Bollette di pagamento acquedotto o certificato di analisi

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Trasporto	-Trasportare alimenti in contenitori per separarli da altri materiali - Lavaggio accurato dei vani di carico prima del trasporto di alimenti - Adeguata manutenzione dei vani di carico		Controllo visivo	-Accurato lavaggio vano di carico -Copertura o protezione degli alimenti	Scheda di procedura per lavaggio e impianti
Materie prime di processo e impianti	Richiedere dichiarazioni di conformità delle materie prime alle leggi vigenti relativamente alla igienicità degli alimenti e all'assenza di sostanze estranee e dannose alla salute. In caso di materia prima aziendale dichiarazione del responsabile	Limiti o prescrizioni di legge	Verifica etichetta Verifica presenza dichiarazione di conformità	Informazione al fornitore; declassamento/scarto materia prima	Scheda fornitori
Identificazione e rintracciabilità del prodotto	Registrazione dei criteri in apposito elenco				Scheda clienti
Formazione	Aggiornamenti e informazione annuale in materia di igiene degli alimenti				

**ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI
PRODUZIONE CARNE FRESCA**

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGG.	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Trasporto e Ricevimento	Microbiologico	CCP	Rispetto temperature di trasporto e conservazione Corretto stazionamento a T° ambiente durante lo scarico	7°C. Sosta a T° ambiente < di 15 minuti	Verifica T° della carne al cuore ad ogni consegna			verifica idoneità mezzi analisi microbiologiche verifica termometri
Stoccaggio in cella frigorifera	Microbiologico	CCP	Igiene celle ed attrezzature Attrezzature mantenute Idonee modalità di stoccaggio Adeguate separazione delle carni protette e non protette Igiene e comportamento del personale Rispetto temperature di conservazione Stoccaggio carni in quantità adeguate alla capacità della cella frigorifera	Assenza di odori e colorazioni anomale 7°C Assenza di odori e colorazioni anomale	Ispezione visiva continua Verifica T° continua o periodica Ispezione visiva continua	Sanificazione straordinaria Manutenzione attrezzature Riaddestramento del personale Ripristino condizioni di T° ottimali Manutenzione impianto refrigerante Programmazione macellazioni in funzione della capacità di cella	Scheda di procedura	verifica temperature di conservazione e strutture
Esposizione per la vendita	Microbiologico	CCP	Rispetto temperature di conservazione	7°C Legge	Verifica T°	Manutenzione banco frigo Eliminazione prodotti non conformi	scheda di procedura	verifica temperature e strutture

**ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI
 PRODUZIONE INSACCATI FRESCHI (SALCICCIA)**

FASE	PERICOLO	CCP	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
Ricevimento materia prima	Microbiologico	CCP	Rispetto temperature trasporto	7°C	Verifica temperatura della carne al cuore ad ogni consegna	Sensibilizzazione fornitori Contestazione lotto	Procedura descrittiva delle azioni intraprese	Verifica fornitori Verifica temperature rilevate
Stoccaggio in cella frigorifera	Microbiologico	CCP	Pulizia e sanificazione cella Rispetto temperature di conservazione	7°C	Verifica temperature	Ripristino funzionalità impianto	Scheda di procedura	verifica igiene e manutenzione attrezzature
Climatizzazione in cella	Microbiologico	CCP	Rispetto temperature cella Pulizia e sanificazione cella	7°C	Verifica temperature	Ripristino funzionalità cella Ripetere pulizia	Scheda di procedura	verifica periodica tarature termometri
Stoccaggio in cella	Microbiologico	CCP	Rispetto temperature cella	7°C		Ripristino temperature	Scheda di procedura	verifica periodica sistemi di controllo temperatura
Esposizione e vendita	Microbiologico	CCP	Rispetto temperature espositori	7°C		Ripristino temperature	Scheda di procedura	verifica temperature e strutture

ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI PRODUZIONE INSACCATI STAGIONATI

Normativa di riferimento per insaccati stagionati

- legge 30 aprile 1962 n. 283. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e bevande e successive modifiche e integrazioni.
- DM 22 dicembre 1967, disciplina dell'impiego e approvazione dell'elenco delle materie coloranti autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi delle sostanze alimentari, degli oggetti d'uso personale e domestico, abrogato dall'art. 20, *D.M. 27 febbraio 1996, n. 209*, salvo quanto previsto nell'elenco ad esso allegato, sezioni A/II, A/III, C e D e successive modifiche e integrazioni.
- DPR 26 marzo 1980, n. 327. Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e bevande e successive modifiche e integrazioni.
- DPR 23 agosto 1982 n. 777. Attuazione della direttiva 76/893/CEE relativa ai materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.
- DL 30.12.1992 n. 537. Attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne e successive modifiche e integrazioni.
- Decreto legislativo 193/2007 - attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- D.Lgs 29 aprile 2008, n. 81, circa il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro e successive modifiche e integrazioni.
- DM 31.10.1994 . Attuazione della decisione della Commissione CE del 3 giugno 1994 in merito ai criteri da applicare per quanto concerne gli stabilimenti che fabbricano prodotti a base di carne non aventi struttura e capacità di produzione industriale e successive modifiche e integrazioni.

5.9 Somministrazione di alimenti nell'agriturismo

PREMESSA

Le imprese agricole che si occupano di agriturismo realizzano svariate attività produttive, tali da indurre una certa complessità nella realizzazione del sistema di autocontrollo dell'igiene.

Questa linea guida riguarda le indicazioni relative al settore "somministrazione dei pasti" ed è stata aggiornata rispetto all'estensione proposta e validata dal Ministero della Salute con "Revisione n. 5 del 27/01/2000" (comunicazione del 7/4/2000), secondo le disposizioni dei Regolamenti 852 e 853.



Ministero della Sanità

Dipartimento Alimenti, Nutrizione e
Sanità Pubblica Veterinaria
Ufficio XIV

N.º 600.14/2a/20.64/154

Proposta al Seglio del

N.º

Roma 7-4 2000

CONFEDERAZIONE NAZIONALE
COLTIVATORI DIRETTI

Via XXIV Maggio, 43

00187 ROMA

e.p.c.:

ALL'UFFICIO IV

SEDE

OGGETTO:

Estensione del manuale di corretta prassi igienica denominato "Manuale di corretta prassi igienica per le imprese che esercitano attività di trasformazione e alienazione di prodotti al consumatore" al settore somministrazione di alimenti nell'agriturismo.

Si fa riferimento alla nota del 5/10/99 con la quale codesta Confederazione ha trasmesso, ai fini di una sua valutazione, l'estensione del manuale di corretta prassi igienica concernente il settore somministrazione di alimenti nell'agriturismo.

Al riguardo si comunica che, sulla base delle risultanze istruttorie e della valutazione effettuata con l'apporto tecnico dell'Istituto superiore di sanità, il manuale predisposto è ritenuto conforme ai criteri dell'art. 3 del decreto legislativo 155/97. Il manuale validato è contrassegnato da "Revisione n. 5 del 27.01.2000".

Con provvedimento separato l'Ufficio PV di questo Dipartimento provvederà a trasmettere copia alla Commissione dell'Unione Europea.

IL DIRIGENTE GENERALE DEL DIPARTIMENTO

DDA/

Zarp599

Piazza Marconi, 25 - 00144 ROMA - Fax +39-06-59946627 - 6676 - E-mail: dav.14@sanita.it

Agriturismi

Il responsabile dell'attuazione del piano di autocontrollo soprattutto nelle imprese di piccole dimensioni - quali in genere sono le imprese agrituristiche, dove i diversi ruoli sono raccolti in un'unica risorsa - viene quasi sempre individuato nel proprietario dell'azienda; questi ha il compito di attuare il sistema di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale e di aggiornare tutta la documentazione per rendere costante e puntuale l'applicazione del sistema.

La Linea guida contiene lo studio e le procedure di attuazione del Piano di Autocontrollo: è generale e didattica e deve essere tradotta rispetto alle singole organizzazione aziendali.

Il titolare dell'impresa agriturbistica deve quindi valutare, a sua discrezione e sotto la sua responsabilità, le proprie specifiche condizioni operative, procedendo all'elaborazione del sistema di autocontrollo aziendale.

Si ritiene comunque che l'osservanza delle misure di corretta prassi igienica generali, così come riportato in tabella A nel Manuale di Corretta Prassi Igienica per le Imprese Agricole, siano oltremodo importanti per garantire l'igiene e la sicurezza del prodotto finale.

La definizione degli indici seguenti permette di completare le indicazioni generali utili alla stesura dei Manuali aziendali e dei Piani di controllo.

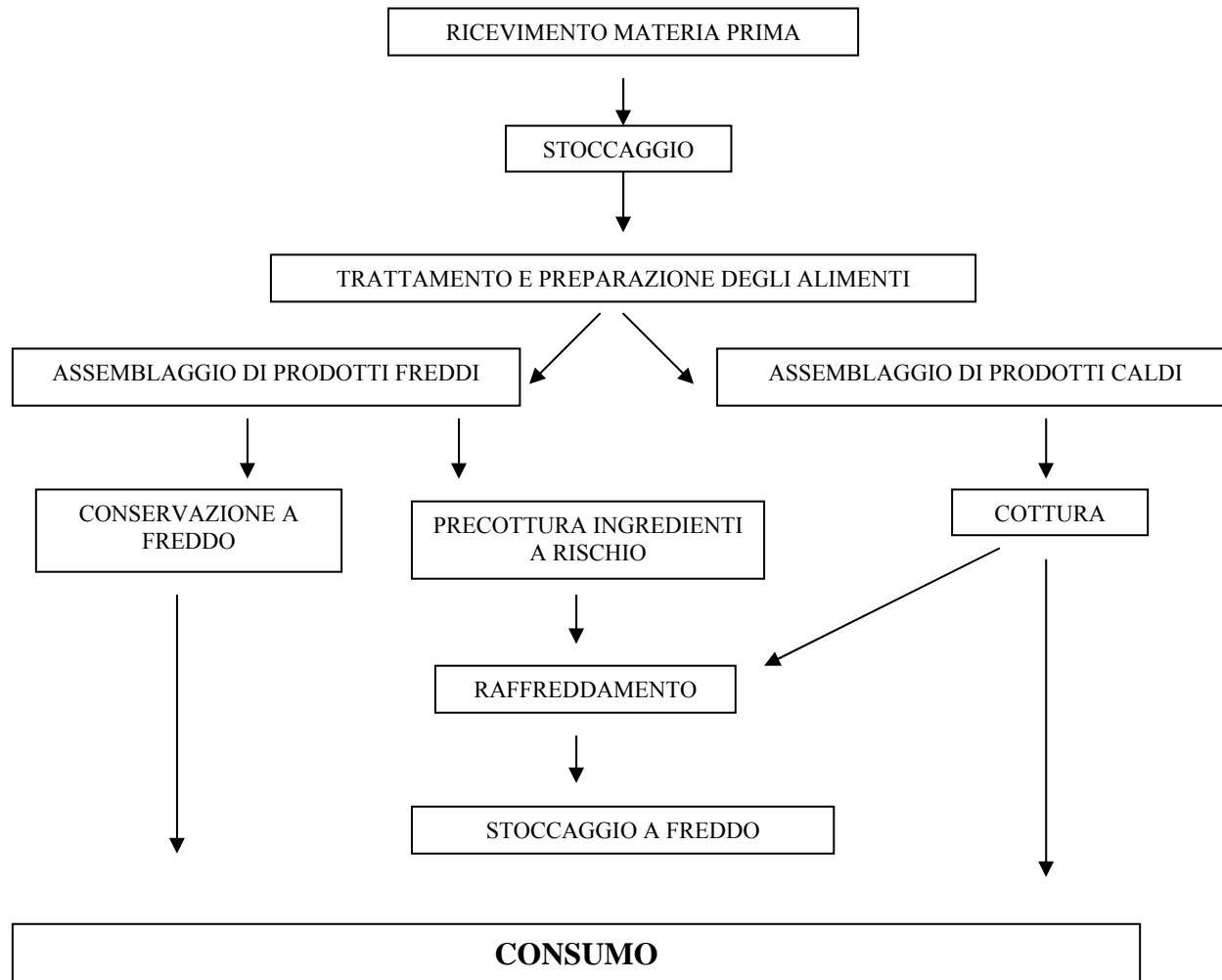
Tali indici sono:

- DIAGRAMMA DI FLUSSO
- INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI
- ANALISI DEI RISCHI INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI-PIANI DI AUTOCONTROLLO
- GESTIONE DEI PRODOTTI NON IDONEI
- GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

DIAGRAMMA DI FLUSSO PER IL SETTORE AGRITURISMO - SOMMINISTRAZIONE DI PASTI

Il diagramma di flusso descrive il processo attuato nell'azienda agrituristica –somministrazione di pasti, mentre tutti i cicli relativi alla produzione di materia prima aziendale sono riconducibili alla parte B e C dei cicli produttivi primari di questo stesso manuale. Il diagramma di flusso aiuta nella identificazione dei pericoli e dei punti critici di controllo nel momento della stesura dei Piani di autocontrollo aziendali, anche per permettere di semplificare il più possibile il sistema di autocontrollo qualora talune operazioni presentino le stesse caratteristiche di pericolo.

Nel grafico viene proposto un esempio di diagramma tipo per la somministrazione dei pasti al consumatore.



INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI

Il pericolo chimico e quello fisico sono relativamente poco frequenti, e quindi basta una corretta applicazione di MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA, come specificato agricole nella tabella A riassuntiva proposta a pagina 243. Più frequente è quello biotico, legato in genere a contaminazioni da microrganismi. In questo ultimo caso, che può innescare RISCHI GRAVI per la salute, è necessario adottare misure di autocontrollo (CCP).

La manifestazione di tale pericolo è costituita dalle tossinfezioni, sindromi che colpiscono le persone che hanno ingerito cibi contaminati, con sintomi che vanno dalla diarrea al vomito (con o senza febbre).

L'inquinamento da microrganismi di un cibo può avvenire per trasmissione di germi da:

- uomo malato o portatore, per contatto cutaneo o attraverso l'aria (come negli starnuti o nella tosse);
- animale malato o portatore
- veicoli come l'acqua o le stoviglie
- vettori, come mosche, zanzare

Le infezioni possono essere determinate da batteri, virus, parassiti, muffe.

Favoriscono la moltiplicazione dei germi:

- la temperatura, i microrganismi crescono meglio a intervalli di temperatura compresi tra +15° e +30°;
- il tempo, per esempio, anche da alcuni microrganismi ne possono derivare milioni.

Quanto più tempo passa tra una preparazione e il suo consumo, quanto più sono inadeguate le temperature di conservazione, tanto maggiore è il rischio correlato al suo consumo.

- le caratteristiche dell'alimento, quali per esempio acidità e umidità.

L'analisi dei pericoli consiste in una valutazione di tutte le procedure coinvolte nella produzione, distribuzione ed utilizzo di un determinato prodotto alimentare. Deve essere estesa all'intero ciclo di vita del prodotto e in particolare a:

- materie prime e formulazione
- trattamento e preparazione degli alimenti
- uso previsto dei prodotti finiti

Lo scopo è quello di identificare le materie prime potenzialmente pericolose, gli alimenti che possono contenere sostanze tossiche, microrganismi patogeni o grandi quantità di microrganismi.

Uno **schema base di analisi dei pericoli** può così essere impostato:

a) materie prime e formulazione

- Quali materie prime o ingredienti vengono utilizzati?
- E' probabile che sui prodotti o all'interno di essi siano presenti microrganismi di particolare interesse e, nel caso lo fossero, quali possono essere?

Alcuni ingredienti, per esempio, specie quelli di origine animale (carne cruda, pollame, pesce), possono contenere germi patogeni.

- Qualcuno degli ingredienti ha proprietà tossiche o contiene sostanze tossiche?
- Nel caso vengano utilizzati conservanti, la loro conservazione è sufficiente per ostacolare la crescita di microrganismi dannosi ?

In alcuni prodotti, per esempio gli insaccati, vengono usate sostanze chimiche per inibire la crescita batterica, come i nitriti.

- E' possibile che alcuni ingredienti siano usati in concentrazioni troppo elevate o troppo basse per le necessità culinarie ?
- Il pH del prodotto è tale da impedire la crescita microbica o da inattivare particolari germi patogeni?

I batteri patogeni, per esempio, non sono in grado di svilupparsi a $pH < 4,0$.

- Il valore di attività dell'acqua è in grado di ostacolare la crescita microbica ?
- I batteri, per esempio, non sono in grado di moltiplicarsi ad $a_w < 0,86$

b) Trattamento e preparazione degli alimenti

- Può un contaminante raggiungere il prodotto durante la preparazione, il trattamento o la conservazione?
- La cottura, il riscaldamento o gli altri trattamenti sono tali da essere efficaci nell'inattivare microrganismi nocivi o sostanze tossiche?
- E' possibile che microrganismi o tossine pericolosi possano contaminare l'alimento dopo il trattamento termico?
- E' possibile che durante la preparazione o la conservazione si moltiplichino microrganismi pericolosi?
- Che influenza hanno la confezione o il tipo di contenitore sulla sopravvivenza e/o lo sviluppo microbico?
- Qual'è la durata di ogni fase del trattamento, della preparazione, della conservazione e della distribuzione?

c) Uso previsto dei prodotti finiti

- Dopo aver lasciato l'impianto o il magazzino, è previsto che il prodotto sia conservato caldo, refrigerato, congelato, oppure a temperatura ambiente?

- La combinazione tempo/temperatura prevista per un successivo riscaldamento è sufficiente per l'inattivazione dei microrganismi o delle tossine degni d'attenzione?
- Se l'alimento non viene consumato subito dopo il riscaldamento, sarà conservato a caldo o a temperatura ambiente?
- Il prodotto verrà sottoposto a ulteriori manipolazioni o in ogni caso esposto ad altre possibilità di contaminazione?

2) Identificazione dei punti critici di controllo, a livello dei quali i pericoli identificati possono essere prevenuti o messi sotto controllo

Un punto di controllo critico è un'operazione (pratica, procedura o processo) o un passaggio in un'operazione , in cui una misura preventiva o di controllo potrebbe essere esercitata per eliminare, prevenire o minimizzare un pericolo.

In alcuni tipi di preparazione il controllo di una singola operazione è sufficiente ad eliminare uno o più pericoli microbici, come nel caso della pastorizzazione; in altri possono essere individuati punti di controllo a livello dei quali il pericolo può essere minimizzato ma non completamente eliminato, per cui le condizioni di sicurezza si determinano attraverso una combinazione di misure di controllo a livello di successivi punti critici.

Di seguito pubblichiamo le note sintetiche e riassuntive relative all'analisi dei pericoli.

Tab. A – scheda riassuntiva delle misure di corretta prassi igienica

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Pulizia e disinfezione dei locali di produzione	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione dei locali	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
Pulizia e disinfezione attrezzature e impianti	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione delle attrezzature ed impianti	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
Disinfestazione	Rispetto della procedura di disinfestazione.	Presenza di roditori	Controllo visivo.	Ripetizione della azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura relativa alla disinfestazione .
Igiene e cura del personale	Rispetto procedura igiene e cura del personale	Indicazione procedurali stabilite	Controllo visivo e procedurale	Richiamo del personale	Scheda personale
Manutenzione delle attrezzature, degli impianti e delle strutture	Le attrezzature e gli impianti vengono sottoposti ad una manutenzione ordinaria secondo quanto specificato nelle istruzioni d'uso degli stessi	Rispetto dei tempi di manutenzione	Verifica del piano di manutenzione	Manutenzione straordinaria	Scheda piano manutenzione
Rifiuti e residui di lavorazione	I rifiuti ed i residui vanno allontanati dalle aree di lavorazione.	Presenza post lavorazione	Controllo visivo	Allontanamento dei rifiuti.	Scheda di procedura.
Idoneità igienica dell'acqua	L'acqua utilizzata nei processi di manutenzione è rispondente ai termini di legge per la potabilità	Limiti di legge	Analisi della potabilità dell'acqua nel caso di prelievo da fonti diverse di quella dell'acquedotto	Prelievo da fonti idonee	Bollette di pagamento acquedotto o certificato di analisi

MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Trasporto	-Trasportare alimenti in contenitori per separarli da altri materiali - Lavaggio accurato dei vani di carico prima del trasporto di alimenti - Adeguata manutenzione dei vani di carico		Controllo visivo	- Accurato lavaggio vano di carico - Copertura o protezione degli alimenti	Scheda di procedura per lavaggio e impianti
Materie prime di processo e impianti	Richiedere dichiarazioni di conformità delle materie prime alle leggi vigenti relativamente alla igienicità degli alimenti e all'assenza di sostanze estranee e dannose alla salute. In caso di materia prima aziendale dichiarazione del responsabile	Limiti o prescrizioni di legge	Verifica etichetta Verifica presenza dichiarazione di conformità	Informazione al fornitore; declassamento/scarto materia prima	Scheda fornitori
Identificazione e rintracciabilità del prodotto	Registrazione dei criteri in apposito elenco				Scheda clienti
Formazione	Aggiornamenti e informazione annuale in materia di igiene degli alimenti				

Note sull'individuazione dei pericoli

PERICOLO CHIMICO	NOTE
PRODOTTI CHIMICI VARI	I principali prodotti chimici che possono causare pericolo sono composti chimici presenti in natura quali micotossine provenienti dalle muffe, specie tossiche di funghi, prodotti dalla decomposizione delle proteine, composti chimici aggiunti in ambito agroalimentare come additivi, prodotti chimici usati all'interno dell'azienda come lubrificanti, detergenti e disinfettanti e deratizzanti.
PERICOLO BIOLOGICO	NOTE
CONTAMINANTI VARI	I contaminanti biologici possono derivare da: - escreti o frammenti organici di topi ed insetti - microorganismi o loro tossine - sopravvivenza di microrganismi - proliferazione di microrganismi.
PERICOLO FISICO	NOTE
RESIDUI VETROSI, LEGNO E ALTRI CORPI ESTRANEI	I pericoli fisici sono legati a contaminanti quali: - vetro derivante da bottiglie, luci, utensili; - legno proveniente da scatole, edifici e pallets; - pietre e frammenti di metallo, provenienti da ○ macchinari, fili e personale; ○ plastica proveniente da imballi, pallets, personale; ○ corpi estranei di casuale contaminazione (forcine per capelli, penne)

ANALISI DEI RISCHI, INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI

- PIANI DI AUTOCONTROLLO

Nella somministrazione dei pasti si individua nella contaminazione microbica il rischio alimentare grave e inaccettabile; solo una corretta gestione del complesso delle attività che vanno dalla conservazione alla somministrazione dei pasti può garantire la sicurezza dei prodotti attraverso una esemplificazione di quelle fasi ritenute critiche per l'igiene del prodotto.

L'individuazione di limiti critici in tempi di stoccaggio, temperature di conservazione e cottura ecc. permettono se fissati a un certo livello di garantire il controllo del punto critico.

Per la somministrazione dei pasti sono considerati CCP (Control Critical Point) le seguenti operazioni:

- CONSERVAZIONE MATERIA PRIMA
- CONSERVAZIONE A FREDDO
- COTTURA O PRECOTTURA
- CONSERVAZIONE A FREDDO (cotti da consumarsi freddi)
- RAFFREDDAMENTO
- STOCCAGGIO A FREDDO

Nella tabella della pagina seguente si propone uno schema generale che prende in considerazione l'analisi dei rischi, l'individuazione dei punti critici e dei limiti critici utili alla stesura dei Piani di Autocontrollo.

ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E DEI LIMITI CRITICI

FASE	RISCHIO	AZIONI PREVENTIVE	CCP	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	DOCUMENTAZIONE
CONSERVAZIONE MATERIA PRIMA	CONTAMINAZIONE DI MICROORGANISMI	RISPETTO TEMPI E TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE SEPARAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE, ANIMALE IN CONTENITORI SOLLEVATI DA TERRA	CCP	CARNI REFRIGERATE T° <7°C FRATTAGLIE <3°C CARNI CONGELATE -12°C SURGELATI <- 18°C UOVA REFRIG T° < 4°C	VERIFICA VISIVA TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE	VERIFICA SUL PRODOTTO SCARTO PRODOTTO	SCHEDA STOCCAGGIO ALIMENTI
CONSERVAZIONE A FREDDO	CONTAMINAZIONE DI MICORORGANISMI	CONSUMO IMMEDIATO DALLA PREPARAZIONE RISPETTO TEMPI E TEMPERATURE	CCP	TEMP DI: 1-4 C°	CONTROLLO VISIVO TEMPERATURE	SCARTO PRODOTTO	SCHEDA CONSERVAZIONE
RAFFREDDAMENTO	CONTAMINAZIONE DI MICORORGANISMI	RISPETTO TEMPERATURE DI COTTURA	CCP	CARNE: T>75°AL CUORE VERDURE: TEMP>90C°	VISIVO TEMP.	CONTINUARE LA COTTURA FINO A RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA	Scheda cottura
COTTURA O PRECOTTURA	CONTAMINAZIONE DI MICORORGANISMI	RAFFREDDAMENTO RAPIDO IN CONTENITORI POCO PROFONDI	CCP		CONTROLLO TEMPERATURA E DELLO SPESSORE DEGLI ALIMENTI		Scheda raffreddamento
STOCCAGGIO A FREDDO	CONTAMINAZIONE DI MICORORGANISMI	RISPETTO TEMPI E TEMPERATURE	CCP	T° 1-4C° MAX 24H	CONTROLLO VISIVO TERMOMETRI ALLARME ACUSTICO	SCARTO DEL PRODOTTO	Scheda stoccaggio a freddo

5.10 PROCEDURE DI VERIFICA

Le procedure di verifica servono a stabilire se il sistema di verifica HACCP sta funzionando correttamente. Metodi di monitoraggio e controllo, procedure e prove possono essere usati per determinare se il sistema è adeguato. Si può utilizzare qualsiasi metodologia di indagine, in particolare prove sia di tipo chimico, fisico o microbiologico. In pratica, le procedure di verifica dovrebbero specificare la responsabilità, la frequenza e i metodi utilizzati e possono includere l'attualità:

- del piano di autocontrollo e del relativo manuale;
- delle azioni correttive intraprese a seguito del rilievo di non conformità;
- dell'efficacia delle procedure adottate sia in merito alle misure generali di igiene sia rispetto a procedure specifiche con evidenziazione degli eventuali controlli analitici effettuati;
- delle ispezioni sulle zone di lavorazione del prodotto.

Possono inoltre essere considerate azioni di verifica anche i campionamenti e le ispezioni condotte a caso dagli operatori degli organi pubblici di controllo, il cui esito può essere evidenziato come registrazione nella relativa scheda di procedura.

5.11 GESTIONE DEI PRODOTTI NON IDONEI

In caso di constatazione di prodotti alterati o non conformi alle specifiche igieniche richieste ove sia stato comunque rispettato il piano di autocontrollo, il responsabile dell'azienda è tenuto con decisione immediata a intraprendere le azioni necessarie per prevenire il pericolo che i prodotti in questione possono rappresentare per la salute del consumatore. Nelle schede di procedura delle varie tipologie produttive dovranno essere indicate le azioni correttive necessarie allo scopo. Va comunque ricordato che in qualsiasi momento, in seguito alla constatazione per esempio di un prodotto con gravi problemi igienici, il produttore deve attuare una procedura che gli consenta il ritiro immediato dal consumo.

	<p>CONFEDERAZIONE NAZIONALE COLDIRETTI</p>	<p>MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA</p>
---	--	---

PARTE D

GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

6. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA ED ATTIVITA' CONNESSE VEGETALE ED ANIMALE E DELLA PRODUZIONE SUCCESSIVA ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

L'azienda agricola è soggetta a tutta una serie di normative interconnesse tra loro non solo di carattere igienico sanitario ma anche ambientale, edilizio, fiscale, tecnico-economico ecc...

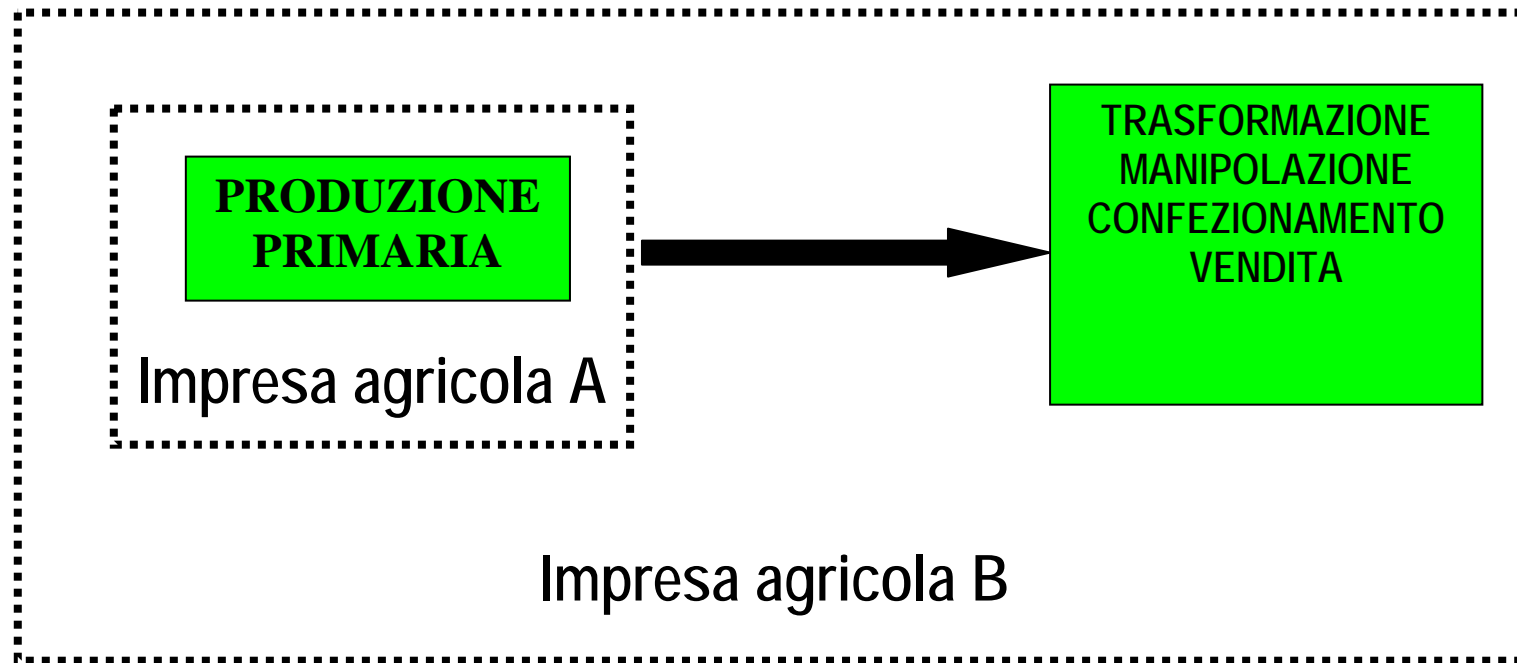
Questo intrecciarsi di norme fa sì che l'azienda sia presente in una grande varietà di banche dati e registrazioni detenute dagli organismi pubblici in grado di ottemperare per la maggior parte alle esigenze di informazione e registrazione richieste dalla legislazione europea sull'igiene e sulla tracciabilità. Inoltre, l'azienda agricola è assoggettata a una serie molto ampia di registrazioni sia di carattere tecnico che fiscale, ambientale ecc.. che sono di valido supporto alla documentazione necessaria ai fini della dimostrazione dell'applicazione delle normative sull'igiene e sulla tracciabilità.

Identificando le banche dati pubbliche dalle quali gli organismi di controllo possono trarre informazioni e i documenti in possesso dell'azienda agricola, si raggiunge un notevole ordinamento e semplificazione della documentazione richiesta dai Regolamenti sull'igiene e sulla tracciabilità. Questa procedura identifica i documenti e le registrazioni già in possesso dell'azienda agricola rispetto alle altre normative e utili ai fini del rispetto dell'obbligo di tenuta delle registrazioni delle misure adottate per il controllo dei pericoli come richiesto nell'Allegato I punto 7 del Reg. Ce 852/2004, e dai Reg. Ce n. 178/2002, 183/2004, 853/2004. Fatti salvi questi documenti, si identificano eventuali altri documenti o registrazioni necessarie per rispondere agli obblighi dei regolamenti di cui si tratta. In questo modo si identifica la tipologia di registrazione e informazione necessaria e indispensabile per il rispetto regolamentare da quella superflua poiché già presente in azienda come documentazione cogente o già in possesso dell'Ente Pubblico ai fini della registrazione in altre banche dati.

A tal fine è possibile suddividere le aziende agricole in due tipologie principali:

Tipo A - Azienda Agricola che effettua solo produzione primaria ed attività associate così come definite dall'all.1 del Reg. Ce n. 852.

Tipo B - Azienda agricola che effettua anche fasi successive alla produzione primaria, quali ad esempio trasformazione, somministrazione di alimenti, ecc...



I Regolamenti di cui si tratta distinguono gli impegni e i requisiti specifici dalle due tipologie di aziende e la documentazione di registrazione necessaria al rispetto di detti requisiti.

La documentazione di registrazione necessaria sarà quindi anche distinta per tipologia di azienda.

In sintesi si avrà:

- a) Documentazione reperibili e già tenute dall'azienda di tipo A in virtù di altre norme di legge ed utile ai fini del rispetto dei regolamenti.
- b) Documentazione necessaria ed integrativa alla documentazione reperibile alla azienda agricola di tipo A ai fini delle registrazioni necessarie al rispetto dei requisiti dei regolamenti.
- c) Documentazione reperibili e già tenute dall'azienda di tipo B (autorizzazioni sanitarie, planimetrie D.I.A. ecc..).
- d) Documentazione necessaria alla azienda agricola di tipo B ai fini dell'autocontrollo (procedure di autocontrollo).

**6.1.a) DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONI REPERIBILI O GIA' PRESENTI IN
BANCHE DATI PUBBLICHE NELLE AZIENDE AGRICOLE PRIMARIE VEGETALI**

DATI	DOCUMENTAZIONE	CHI LA EMETTE	CHI LA DETIENE	TIPO DI FORMATO
DATI ANAGRAFICI AZIENDA E DATI CATASTALI PIVA CUAA	ANAGRAFICA FISCALE ANAGRAFICA AZIENDE AGRICOLE REGISTRO IMPRESE REGISTRAZIONE IN BANCA DATI IN BASE AL REL 183	MINISTERO FINANZE AGEA; ORGANISMI REGIONALI, CCIAA AUSL	AGRICOLTORE, CAA, CAF, AGEA, ORGANISMI REGIONALI, CCIAA	CARTACEO, INFORMATICO
PROVENIENZA E QUALITA MATERIALE DI MOLTIPLICAZIONE O PROPAGAZIONE (ES. ORIGINE, OGM FREE BIOLOGICO)	FATTURA DI ACQUISTO CERTIFICAZIONE VIVAISTA CERTIFICAZIONI DI QUALITA' (ES. BIO) DICHIARAZIONE FORNITORE CERTIFICAZIONE	FORNITORE ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE	AGRICOLTORE	CARTACEO
QUALITA' ACQUA	BOLLETTE PAGAMENTO FORNITURA ACQUEDOTTO AUTORIZZAZIONI AL PRELIEVO DA FONTI PUBBLICHE O PRIVATE	ENTE GESTORE AUTORITA DI BACINO	AGRICOLTORE AGRICOLTORE	CARTACEO CARTACEO

DATI	DOCUMENTAZIONE	CHI LA EMETTE	CHI LA DETIENE	TIPO DI FORMATO
TRATTAMENTI FITOSANITARI	REGISTRO DEI TRATTAMENTI EVENTUALI DOCUMENTI DI ASSOGGETTAMENTO A DISCIPLINARI VOLONTARI	AGRICOLTORE ORGANISMO DI CONTROLLO	AGRICOLTORE ORGANISMO DI CONTROLLO	CARTACEO/ INFORMATICO
CONCIMAZIONI	REGISTRO DEI TRATTAMENTI EVENTUALI DOCUMENTI DI ASSOGGETTAMENTO A DISCIPLINARI VOLONTARI	AGRICOLTORE ORGANISMO DI CONTROLLO	AGRICOLTORE ORGANISMO DI CONTROLLO	CARTACEO/ INFORMATICO
EVENTUALI TRASFORMAZIONI O LAVORAZIONI DEL PRODOTTO	MANUALE DI AUTOCONTROLLO REGISTRI PREVISTI DA NORMATIVE	AGRICOLTORE	AGRICOLTORE	CARTACEO/INFORMATICO
VENDITA INGROSSO O VENDITA DIRETTA	BOLLE E FATTURE DI VENDITA	AGRICOLTORE	AGRICOLTORE	CARTACEO/INFORMATICO

6.1.b) DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONI REPERIBILI NELLE AZIENDE AGRICOLE ZOOTECNICHE

DATI	DOCUMENTAZIONE	CHI LA EMETTE	CHI LA DETIENE	TIPO DI FORMATO
DATI ANAGRAFICI AZIENDA E DATI CATASTALI PIVA CUAA	ANAGRAFICA FISCALE, ANAGRAFICA AZIENDE AGRICOLE, REGISTRO IMPRESE BDN	MINISTERO FINANZE AGEA; ORGANISMI REGIONALI, CCIAA AUSL	AGRICOLTORE, CAA, CAF, AGEA, ORGANISMI REGIONALI, CCIAA	CARTACEO, INFORMATICO
IDENTIFICAZIONE ANIMALI IDENTIFICAZIONE AZIENDA E STALLA	ANAGRAFE BOVINA MARCHI AURICOLARI TATUAGGI SUGLI ANIMALI REGISTRAZIONE IN BDN MODELLO 4 PASSAPORTO CERTIFICATO SANITARIO	AUSL	AUSL ALLEVATORE	CARTACEO, INFORMATICO
PROVENIENZA E QUALITA' MANGIMI (ORIGINE, GM FREE BIOLOGICO ECC..)	FATTURA DI ACQUISTO D.D.L. CERTIFICAZIONE FORNITORE CERTIFICAZIONI DI QUALITA' (ES. BIO) DICHIARAZIONE FORNITORE CARTELLINO MANGIMI NULLAOSTA \SINDACO PER UTILIZZO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE AZIENDALE (ALLEVAMENTI SUINI) REGISTRO DI INOLTRO DEL SIERO ALL'ALLEVAMENTO SUINO (IN CASO DI CASEIFICIO COLLEGATO) REGISTRAZIONE IN BANCA DATI COME DA REG. 183	FORNITORE ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE COMUNE	ALLEVATORE	CARTACEO

DATI	DOCUMENTAZIONE	CHI LA EMETTE	CHI LA DETIENE	TIPO DI FORMATO
PROVENIENZA E TRATTAMENTI VETERINARI STATO SANITARIO ANIMALI	RICETTA REGISTRO DI TRATTAMENTI REGISTRO DI SCORTE FARMACI REGISTRO TRATTAMENTI ORMONALI (OVE NECESSARIO) REFERTI SANITARI CAMPIONI UFFICIALI SCHEDE MOD 2/33	AUSL VETERINARIO ALLEVATORE	AUSL ALLEVATORE	CARTACEO
QUALITA' ACQUA	BOLLETTE PAGAMENTO FORNITURA ACQUEDOTTO AUTORIZZAZIONI AL PRELIEVO DA FONTI PUBBLICHE O PRIVATE	ENTE GESTORE AUSL AUTORITA DI BACINO	AGRICOLTORE AUSL AGRICOLTORE	CARTACEO INFORMATICO
TRACCIABILITA LATTE	DOCUMENTI DI TRASPORTO	ALLEVATORE	ALLEVATORE	CARTACEO

6.1.c) DOCUMENTAZIONE REPERIBILE NELLE AZIENDE AGRICOLE CHE EFFETUANO TRASFORMAZIONE

DATI	DOCUMENTAZIONE	CHI LO EMETTE	CHI LO DETIENE	TIPO DI FORMATO
DATI ANAGRAFICI AZIENDA E DATI CATASTALI PIVA CUAA	ANAGRAFICA FISCALE, ANAGRAFICA AZIENDE AGRICOLE, REGISTRO IMPRESE AUTORIZZAZIONE SANITARIA DICHIARAZIONE INIZIO ATTIVITA'	MINISTERO FINANZE AGEA; ORGANISMI REGIONALI, CCIAA AUSL	AGRICOLTORE, CAA, CAF, AGEA, ORGANISMI REGIONALI, CCIAA	CARTACEO, INFORMATICO
INDIVIDUAZIONE LOCALI	PLANIMETRIE DEI LOCALI UTILIZZATI PER SOMMINISTRAZIONE O LAVORAZIONE	AGRICOLTORE, COMUNI	COMUNI, AUSL AGRICOLTORE	CARTACEO
SCARICO	AUTORIZZAZIONI	PROVINCIA/COMUNI	AGRICOLTORE	CARTACEO

6.2. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE PER AZIENDE DI TIPO 'A' PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE E ZOOTECNICA

La tabella seguente indica le registrazioni necessarie all'azienda agricola di tipo A per il rispetto dei requisiti relativi alla tenuta delle registrazioni richieste dai Reg. Ce n. 178; 852;183.

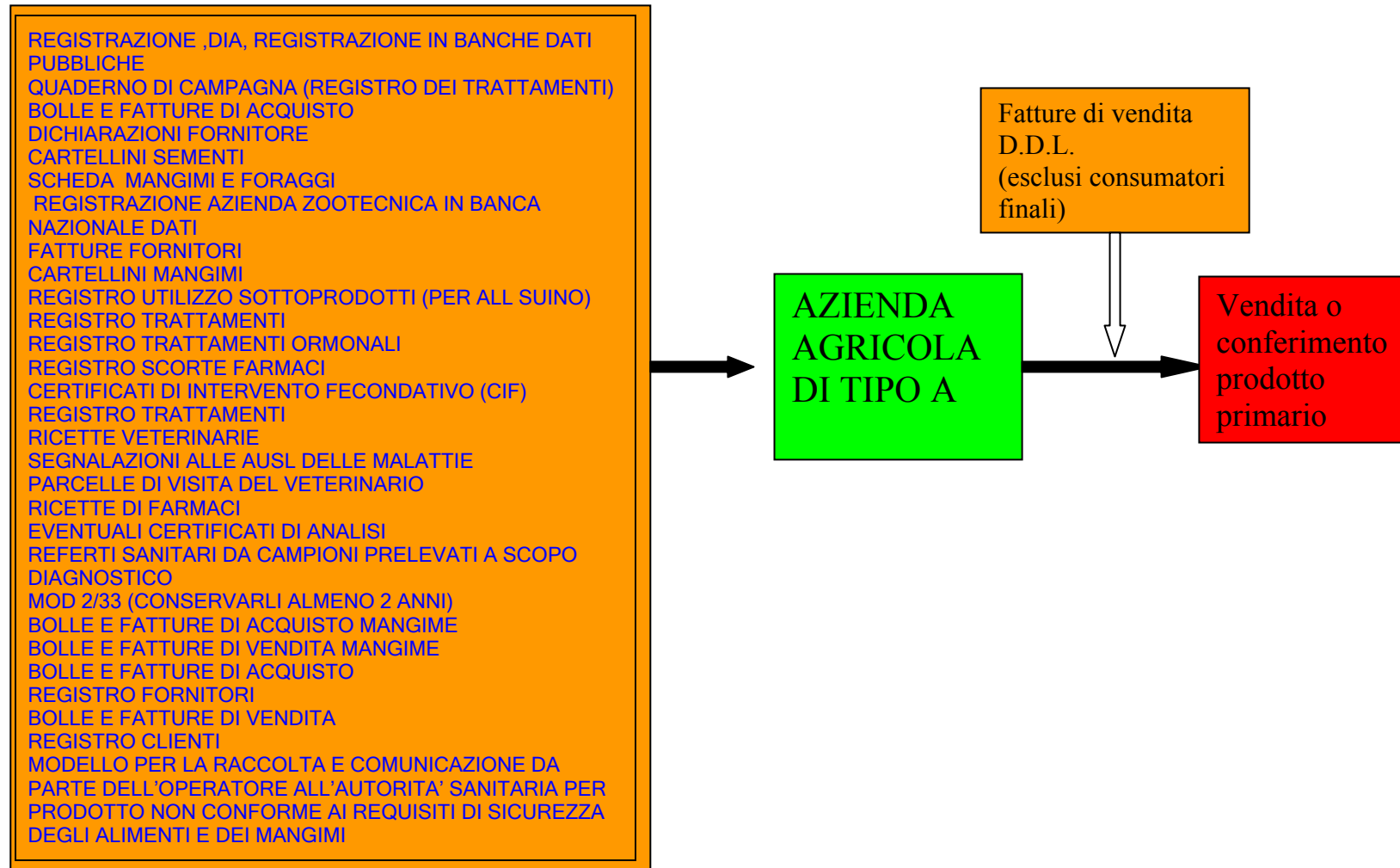
A seguito della tabella sono presenti anche alcuni modelli di schede utili come supporto ai fini delle presenti registrazioni ed integrative alla documentazione già presente in azienda.

La documentazione e/o le registrazioni devono essere tenuta in ordine e costantemente aggiornata al fine di un eventuale controllo. Le schede di supporto in allegato possono, ove possibile, essere sostituite da documentazione già presente in azienda che sia funzionale all'obiettivo e finalità dei regolamenti.

TIPO DI AZIENDA	REGISTRAZIONI PREVISTE DAI REG CE 178, 852, 183	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
VEGETALE ZOOTECNICA	NOTIFICA IN BANCA DATI DELLE AUSL	REGISTRAZIONE ,DIA, REGISTRAZIONE AUTOMATICA DALLE BANCHE DATI PUBBLICHE
VEGETALE	USO DI QUALSIASI PRODOTTO FITOSANITARIO O BIOCIDO	REGISTRO DEI TRATTAMENTI (REGISTRO DEI TRATTAMENTI)
VEGETALE	INSORGENZA DI QUALSIASI MALATTIA O INFESTAZIONE CHE POSSA INCIDERE SULLA SICUREZZA DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE	(REGISTRO TRATTAMENT)
VEGETALE	RISULTATI DI TUTTE LE ANALISI PERTINENTI EFFETTUATE SU CAMPIONI PRELEVATI DA PIANTE O ALTRI CAMPIONI CHE ABBIANO RILEVANZA SULLA SALUTE UMANA	EVENTUALI CERTIFICATI DI ANALISI
VEGETALE	USO DI SEMENTI GENETICAMENTE MODIFICATE	BOLLE E FATTURE DI ACQUISTO DICHIARAZIONI FORNITORE CARTELLINI SEMENTI

TIPO DI AZIENDA	REGISTRAZIONI PREVISTE DAI REG. CE NN. 178, 852, 183	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
ZOOTECNICA	TRACCIABILITA' AZIENDA ED ANIMALI	REGISTRAZIONE AZIENDA ZOOTECNICA IN BANCA NAZIONALE DATI
ZOOTECNICA	NATURA ED ORIGINE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI AGLI ANIMALI	FATTURE FORNITORI CARTELLINI MANGIMI REGISTRO UTILIZZO SOTTOPRODOTTI (PER ALL SUINO)
ZOOTECNICA	PRODOTTI MEDICINALI VETERINARI O CURE SOMMINISTRATE AGLI ANIMALI CON LE DATE E I PERIODI DI SOSPENSIONE	RICETTE VETERINARIE REGISTRO TRATTAMENTI REGISTRO TRATTAMENTI ORMONALI REGISTRO SCORTE FARMACI CERTIFICATI DI INTERVENTO FECONDATIVO (CIF)
ZOOTECNICA	INSORGENZA DI MALATTIE CHE POSSONO INCIDERE SULLA SICUREZZA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	REGISTRO TRATTAMENTI RICETTE VETERINARIE SEGNALAZIONI ALLE AUSL DELLE MALATTIE
ZOOTECNICA	TUTTE LE SEGNALAZIONI PERTINENTI SUI CONTROLLI EFFETTUATI SU ANIMALI O PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	RICETTE DI FARMACI REFERTO VETERINARIO
ZOOTECNICA	RISULTATI DI TUTTE LE ANALISI EFFETTUATE SU CAMPIONI PRELEVATI DA ANIMALI O SU ALTRI CAMPIONI PRELEVATI A SCOPI DIAGNOSTICI CHE ABBIANO RILEVANZA PER LA SALUTE UMANA	EVENTUALI CERTIFICATI DI ANALISI REFERTI SANITARI DA CAMPIONI PRELEVATI A SCOPO DIAGNOSTICO MOD 2/33 (CONSERVARLI ALMENO 2 ANNI)
ZOOTECNICA	FONTE E QUANTITA' DI OGNI MANGIME IN ENTRATA NONCHE' LA DESTINAZIONE E LA QUANTITA' DI OGNI MANGIME IN USCITA	BOLLE E FATTURE DI ACQUISTO MANGIME BOLLE E FATTURE DI VENDITA MANGIME REGISTRO CLIENTI
ZOOTECNICA	PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA' A MONTE (DA CHI)(SOLO PER FORNITORI DI MANGIMI)	BOLLE E FATTURE DI ACQUISTO REGISTRO FORNITORI
ZOOTECNICA VEGETALE	PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA' A VALLE (A CHI)	BOLLE E FATTURE DI VENDITA REGISTRO CLIENTI
ZOOTECNICA VEGETALE	PROCEDURE DI SEGNALAZIONE ALLE AUTORITA' COMPETENTI IN CASO DI RISCHIO ALIMENTARE CHE DECIDONO LE PROCEDURE DI RITIRO/RICHIAMO DEL PRODOTTO	MODELLO PER LA RACCOLTA E COMUNICAZIONE DA PARTE DELL'OPERATORE ALL'AUTORITA' SANITARIA PER PRODOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI

6.2.a) Schema sintetico ed esemplificativo della documentazione già reperibile nelle aziende di Tipo A



6.2.b) Documentazione necessaria all'azienda agricola di tipo a primaria vegetale o zootecnica

ai sensi dei Regg. (Ce) n. 178/2002, 852/2004 e 183/2005

In sintesi, le aziende agricole primarie vegetali e zootecniche dovranno dotarsi di un sistema di gestione della documentazione che permetta di evidenziare e conservare i documenti presenti in azienda integrati con quelli eventualmente non presenti e richiesti dai regolamenti in oggetto. Le aziende agricole primarie, pertanto, dovranno detenere in azienda opportunamente ordinati ai fini di eventuali controlli:

1. ANAGRAFICA AZIENDALE

1. MODELLO COMUNICAZIONE AUSL PRODOTTO NON CONFORME

2. ELENCO FORNITORI

3. ELENCO CLIENTI

4. REGSITSRO DEI TRATTAMENTI (Registro dei trattamenti)

5. SCHEDA USO SEMENTI GENETICAMENTE MODIFICATE

6. ELENCO DOCUMENTAZIONE GIA' IN POSSESSO DELL'AZIENDA

ANAGRAFICA AZIENDALE

Ragione sociale: _____

Sede legale: _____ Indirizzo: _____

P. Iva : _____

Responsabile Sig.: _____

Referente ASL : _____

TIPOLOGIA ATTIVITA'

- produzione vegetale:

- produzione zootecnica

TABELLA DELLE REVISIONI

N°	DATA	DESCRIZIONE/ MOTIVAZIONE	APPROVAZIONE RESPONSABILE

MODELLO PER LA RACCOLTA E COMUNICAZIONE DA PARTE DELL'OPERATORE ALL'AUTORITA' SANITARIA PER PRODOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI (REG. CE N. 178/2002 artt. 19 e 20).

ALL'AUSL DI	
DATA	

RAGIONE SOCIALE			
SEDE LEGALE			
SEDE STABILIMENTO			
TELEFONO, FAX, MAIL			

DENOMINAZIONE DI VENDITA/ IDENTIFICAZIONE DEL		
--	--	--

PRODOTTO		
MARCHIO DI FABBRICA/ NOME COMMERCIALE		
NATURA DEL PRODOTTO E RELATIVA DESCRIZIONE DETTAGLIATA		
QUANTITATIVO TOTALE		
EVENTUALE LOTTO		

<input type="checkbox"/> NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA	<input type="checkbox"/> PERICOLO DIRETTO PER LA SALUTE	<input type="checkbox"/> ALTRO
---	---	--------------------------------

PERICOLO BIOLOGICO	PERICOLO FISICO	PERICOLO CHIMICO
RILEVATO IN DATA		

FORNITORE / PRODUTTORE	
RECAPITO	

L'ALIMENTO O MANGIME POSSONO AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE O L'UTILIZZATORE FINALE?

- SI
- NO

Alla fine: allegare elenco clienti ed elenco trasportatori coinvolti.

SCHEMA FORNITORI (FAC-SIMILE)

REG. CE N. 178/2002

Ragione sociale	Prodotto/i acquistato/i	Indirizzo	Telefono	Fax	Mail	Contatto/Referente

SCHEMA CLIENTI (FAC-SIMILE)

REG. CE N. 178/2002

Ragione sociale	Prodotto/i fornito/i	Indirizzo	Telefono	Fax	Mail	Resp. di riferimento

Registro dei trattamenti + (registrazione concimi Direttiva Nitrati *)

(D.P.R. 290 del 23/04/2001 – Reg. 852/2004 – Reg. 183/2005)

REGISTRAZIONE TRATTAMENTI FITOSANITARI, BIOCIDI E CONCIMAZIONI

Anno: _____

Appezzamento/ Serra	Data del trattamento o concimazione	Nome commerciale del Prodotto utilizzato e autorizzato per la coltura	Quantità totale impiegata (l o kg)	Motivo del trattamento/ Avversità da combattere	Periodo di carenza (ultimo trattamento prima della raccolta)	Data di Fioritura/ Data di raccolta

FIRMA _____

La registrazione dei concimi utilizzati sui terreni consente di ottemperare alle norme attuative della Direttiva Nitrati, mentre quella dei biocidi ottempera ai piani di controllo insetti e derattizzazione.

SCHEDA USO DI SEMENTI GENETICAMENTE MODIFICATE

ALL. 1 REG. CE N. 183/2005

DATA	SEME	VARIETA'	QUANTITA'	FORNITORE	APPEZZAMENTO

Lo scopo della registrazione è legato all'obbligo di evidenziare se sono state utilizzate varietà OGM.

Tale registro può non essere compilato se in fattura si evidenziano gli alimenti contenenti Organismi geneticamente modificati.

6.2.c) CHECK-LIST DOCUMENTAZIONE PRESENTE IN AZIENDA

TIPO DI AZIENDA	REGISTRAZIONI PREVISTE DAI REG CE 178,852,183	DOCUMENTAZIONE A SUPPORTO	✓
VEGETALE ZOOTECNICA	NOTIFICA AGLI ORGANISMI DI CONTROLLO	REGISTRAZIONE, D.I.A., BANCHE DATI PUBBLICHE FASCICOLO AZIENDALE (MAPPE CATASTALI CON APPEZZAMENTI) FASCICOLO AZIENDALE (MAPPE CATASTALI CON STALLE)	
VEGETALE	USO DI QUALSIASI PRODOTTO FITOSANITARIO O BIOCIDO	REGISTRO DEI TRATTAMENTI	
VEGETALE	INSORGENZA DI QUALSIASI MALATTIA O INFESTAZIONE CHE POSSA INCIDERE SULLA SICUREZZA DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE	REGISTRO TRATTAMENTI	
VEGETALE	RISULTATI DI TUTTE LE ANALISI PERTINENTI EFFETTUATE SU CAMPIONI PRELEVATI DA PIANTE O ALTRI CAMPIONI CHE ABBIANO RILEVANZA SULLA SALUTE UMANA	EVENTUALI CERTIFICATI DI ANALISI	
VEGETALE	USO DI SEMENTI GENETICAMENTE MODIFICATE	BOLLE E FATTURE DI ACQUISTO DICHIARAZIONI FORNITORE CARTELLINI SEMENTI	
ZOOTECNICA	TRACCIABILITA' AZIENDA ED ANIMALI	REGISTRAZIONE AZIENDA ZOOTECNICA IN BANCA NAZIONALE DATI	
ZOOTECNICA	NATURA ED ORIGINE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI AGLI ANIMALI	FATTURE FORNITORI CARTELLINI MANGIMI REGISTRO UTILIZZO SOTTOPRODOTTI (PER ALLEVAMENTO SUINO)	
ZOOTECNICA	PRODOTTI MEDICINALI VETERINARI O CURE SOMMINISTRATE AGLI ANIMALI CON LE DATE E I PERIODI DI SOSPENSIONE	RICETTE VETERINARIE REGISTRO TRATTAMENTI REGISTRO TRATTAMENTI ORMONALI REGISTRO SCORTE FARMACI CERTIFICATI DI INTERVENTO FECONDATIVO (CIF)	

TIPO DI AZIENDA	REGISTRAZIONI PREVISTE DAI REG. CE N.178, 852, 183	DOCUMENTAZIONE A SUPPORTO	v
ZOOTECNICA	INSORGENZA DI MALATTIE CHE POSSONO INCIDERE SULLA SICUREZZA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	REGISTRO TRATTAMENTI RICETTE VETERINARIE SEGNALAZIONI ALLE AUSL DELLE MALATTIE	
ZOOTECNICA	TUTTE LE SEGNALAZIONI PERTINENTI SUI CONTROLLI EFFETTUATI SU ANIMALI O PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	RICETTE DI FARMACI REFERTO VETERINARIO	
ZOOTECNICA	RISULTATI DI TUTTE LE ANALISI EFFETTUATE SU CAMPIONI PRELEVATI DA ANIMALI O SU ALTRI CAMPIONI PRELEVATI A SCOPI DIAGNOSTICI CHE ABBIANO RILEVANZA PER LA SALUTE UMANA	EVENTUALI CERTIFICATI DI ANALISI REFERTI SANITARI DA CAMPIONI PRELEVATI A SCOPO DIAGNOSTICO MOD 2/33 (CONSERVARLI ALMENO 2 ANNI)	
ZOOTECNICA	FONTE E QUANTITA' DI OGNI MANGIME IN ENTRATA NONCHE' LA DESTINAZIONE E LA QUANTITA' DI OGNI MANGIME IN USCITA	BOLLE E FATTURE DI ACQUISTO MANGIME BOLLE E FATTURE DI VENDITA MANGIME REGISTRO CLIENTI	
ZOOTECNICA	PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA' A MONTE (DA CHI)(SOLO PER FORNITORI DI MANGIMI)	BOLLE E FATTURE DI ACQUISTO REGISTRO FORNITORI	
ZOOTECNICA VEGETALE	PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA' A VALLE (A CHI)	BOLLE E FATTURE DI VENDITA REGISTRO CLIENTI	
ZOOTECNICA VEGETALE	PROCEDURE DI SEGNALAZIONE ALLE AUTORITA' COMPETENTI IN CASO DI RISCHIO ALIMENTARE CHE DECIDONO LE PROCEDURE DI RITIRO/RICHIAMO DEL PRODOTTO	MODELLO PER LA RACCOLTA E COMUNICAZIONE DA PARTE DELL'OPERATORE ALL'AUTORITA' SANITARIA PER PRODOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI	

6.3. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE NECESSARIA ALL'AZIENDA AGRICOLA DI TIPO B CHE EFFETTUA OPERAZIONI SUCCESSIVE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA AI SENSI DEI REGG. CE N. 178/2002, 852/2004 E 183/2005.

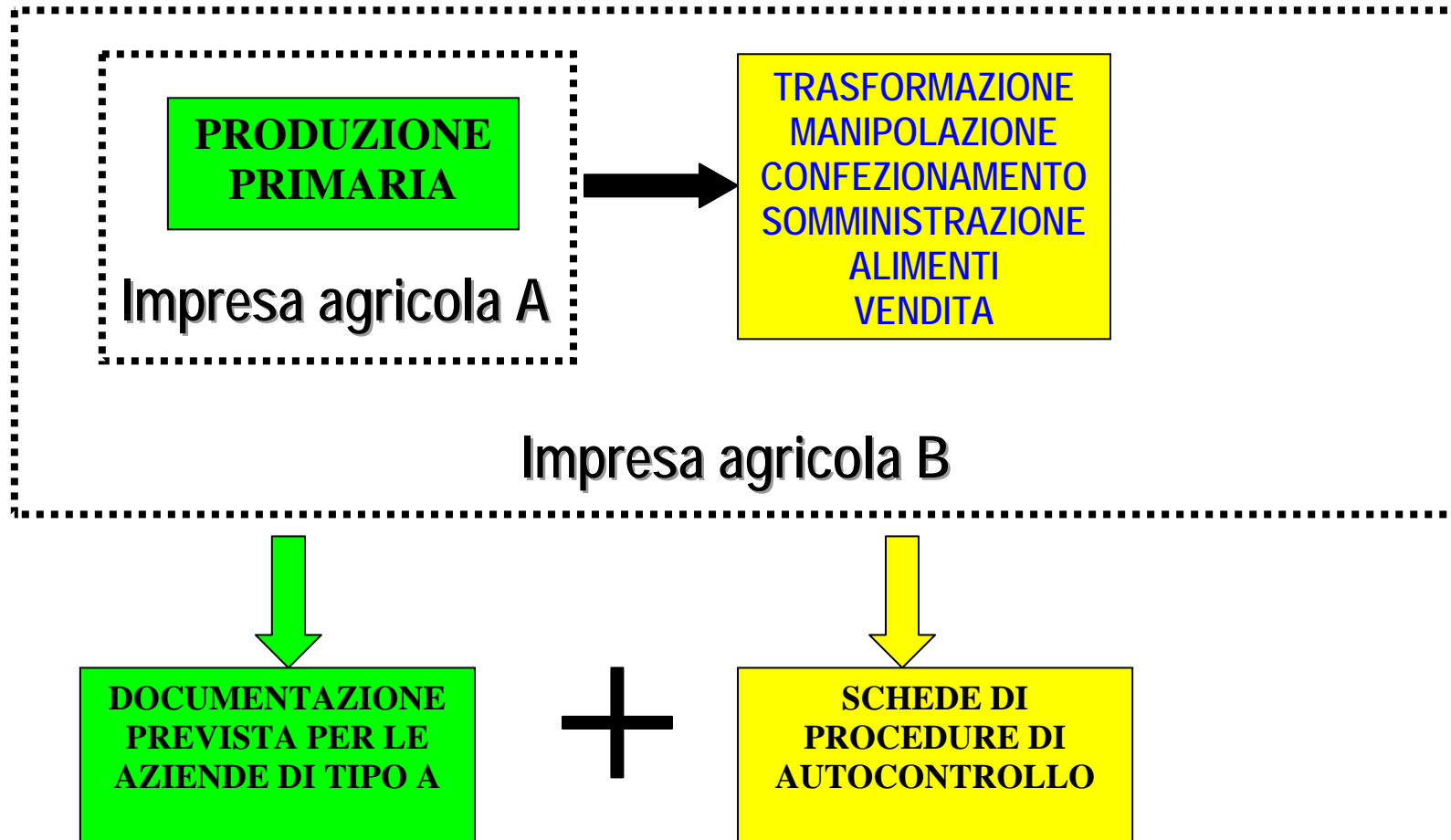
Si tratta di aziende agricole che oltre alla produzione primaria effettuano anche operazioni successive quali trasformazione, somministrazione di alimenti ecc...

Esse necessitano, pertanto oltre che della documentazione relativa alle aziende di tipi A anche di procedure permanenti basate sui principi del sistema Haccp (art 5 Reg. CE N. 852) di seguito definite procedure di autocontrollo.

Nella parte relativa alla trasformazione dei prodotti agricoli si sono evidenziati i diagrammi di flusso e l'analisi dei rischi dei vari settori produttivi successivi alla produzione primaria. In questo capitolo si evidenziano gli schemi di procedura da adottare secondo i principi del sistema Haccp al fine di rispondere alle esigenze espresse dal Reg. Ce 852/2004.

In sintesi le aziende agricole che trasformano prodotti alimentari devono dotarsi dei seguenti documenti:

6.3.a) Schema sintetico ed esemplificativo della documentazione relativa alla azienda di Tipo B



6.3.b) Documentazione necessaria all'azienda agricola di Tipo B

Le aziende agricole primarie, pertanto, dovranno detenere in azienda opportunamente ordinati ai fini di eventuali controlli:

- 1. ANAGRAFICA AZIENDALE**
- 2. MODELLO COMUNICAZIONE AUSL PRODOTTO NON CONFORME**
- 3. ELENCO FORNITORI**
- 4. ELENCO CLIENTI**
- 5. REGISTRO DEI TRATTAMENTI**
- 6. SCHEDA USO SEMENTI GENETICAMENTE MODIFICATE**
- 7. ELENCO DOCUMENTAZIONE GIA' IN POSSESSO DELL'AZIENDA**
- 8. SCHEDE DI PROCEDURE AZIENDALI DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE RELATIVE AL SETTORE SPECIFICO**

ANAGRAFICA AZIENDALE

Ragione sociale: _____

Sede legale: _____ Indirizzo: _____

P. Iva : _____

Responsabile Sig.: _____

Referente ASL : _____

TIPOLOGIA ATTIVITA'

- produzione vegetale:
- produzione zootecnica
- trasformazione alimenti
- Somministrazione alimenti

TABELLA DELLE REVISIONI

N°	DATA	DESCRIZIONE/ MOTIVAZIONE	APPROVAZIONE RESPONSABILE

MODELLO PER LA RACCOLTA E COMUNICAZIONE DA PARTE DELL'OPERATORE ALL'AUTORITA' SANITARIA PER
 PRODOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI (Reg. Ce n. 178/2002 artt. 19 e
 20).

ALL'AUSL DI	
DATA	

RAGIONE SOCIALE			
SEDE LEGALE			
SEDE STABILIMENTO			
TELEFONO, FAX, MAIL			

DENOMINAZIONE DI VENDITA/ IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO		
MARCHIO DI FABBRICA/ NOME COMMERCIALE		
NATURA DEL PRODOTTO E RELATIVA DESCRIZIONE DETTAGLIATA		
QUANTITATIVO TOTALE		
EVENTUALE LOTTO		

<input type="checkbox"/> NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA	<input type="checkbox"/> PERICOLO DIRETTO PER LA SALUTE	<input type="checkbox"/> ALTRO
---	---	--------------------------------

PERICOLO BIOLOGICO	PERICOLO FISICO	PERICOLO CHIMICO
RILEVATO IN DATA		

FORNITORE / PRODUTTORE	
RECAPITO	

L'ALIMENTO O MANGIME POSSONO AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE O L'UTILIZZATORE FINALE?

- SI
- NO

Alla fine: allegare elenco clienti ed elenco trasportatori coinvolti.

SCHEDA FORNITORI (FAC-SIMILE)

REG. CE N. 178

Ragione sociale	Prodotto/i acquistato/i	Indirizzo	Telefono	Fax	Mail	Contatto/Referente

SCHEMA CLIENTI (FAC-SIMILE)

REG. CE N. 178

Ragione sociale	Prodotto/i fornito/i	Indirizzo	Telefono	Fax	Mail	Resp. di riferimento

Registro dei trattamenti + (registrazione concimi Direttiva Nitrati *)

(D.P.R. 290 del 23/04/2001 – Reg. Ce n. 852/2004 – Reg. Ce n. 183/2005)

REGISTRAZIONE TRATTAMENTI FITOSANITARI, BIOCIDI E CONCIMAZIONI

Anno: _____

Appezzamento/ Serra	Data del trattamento o concimazione	Nome commerciale del Prodotto utilizzato ed autorizzato per la coltura	Quantità totale impiegata (l o kg)	Motivo del trattamento/ Avversità da combattere	Periodo di carenza (ultimo trattamento prima della raccolta)	Data di Fioritura/ Data di raccolta

FIRMA _____

La registrazione dei concimi utilizzati sui terreni consente di ottemperare alle norme attuative della Direttiva Nitrati, mentre quella dei biocidi ottempera ai piani di controllo insetti e derattizzazione

SCHEDA USO DI SEMENTI GENETICAMENTE MODIFICATE

ALL 1 REG. CE N. 183

DATA	SEME	VARIETA'	QUANTITA'	FORNITORE	APPEZZAMENTO

**Lo scopo della registrazione è legato all'obbligo di evidenziare se sono state utilizzate varietà OGM.
Tale registro può non essere compilato se in fattura si evidenziano gli alimenti contenenti Organismi geneticamente modificati.**

6.3.c) CHECK LIST DOCUMENTI PRESENTI IN AZIENDA

TIPO DI AZIENDA	REGISTRAZIONI PREVISTE DAI REG. CE NN. 178, 852, 183	DOCUMENTAZIONE A SUPPORTO	v
VEGETALE ZOOTECNICA	NOTIFICA AGLI ORGANISMI DI CONTROLLO	REGISTRAZIONE, D.I.A. (Dichiarazioni di Inizio Attività), BANCHE DATI PUBBLICHE FASCICOLO AZIENDALE (mappe catastali con appezzamenti) FASCICOLO AZIENDALE (mappe catastali con stalle)	
VEGETALE	USO DI QUALSIASI PRODOTTO FITOSANITARIO O BIOCIDO	REGISTRO DEI TRATTAMENTI	
VEGETALE	INSORGENZA DI QUALSIASI MALATTIA O INFESTAZIONE CHE POSSA INCIDERE SULLA SICUREZZA DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE	REGISTRO TRATTAMENTI	
VEGETALE	RISULTATI DI TUTTE LE ANALISI PERTINENTI EFFETTUATE SU CAMPIONI PRELEVATI DA PIANTE O ALTRI CAMPIONI CHE ABBIANO RILEVANZA SULLA SALUTE UMANA	EVENTUALI CERTIFICATI DI ANALISI	
VEGETALE	USO DI SEMENTI GENETICAMENTE MODIFICATE	BOLLE E FATTURE DI ACQUISTO DICHIARAZIONI FORNITORE CARTELLINI SEMENTI	
ZOOTECNICA	TRACCIABILITA' AZIENDA ED ANIMALI	REGISTRAZIONE AZIENDA ZOOTECNICA IN BANCA NAZIONALE DATI	
ZOOTECNICA	NATURA ED ORIGINE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI AGLI ANIMALI	FATTURE FORNITORI CARTELLINI MANGIMI REGISTRO UTILIZZO SOTTOPRODOTTI (PER ALLEV. SUINO)	

TIPO DI AZIENDA	REGISTRAZIONI PREVISTE DAI REG. CE NN. 178, 852, 183	DOCUMENTAZIONE A SUPPORTO	v
ZOOTECNICA	PRODOTTI MEDICINALI VETERINARI O CURE SOMMINISTRATE AGLI ANIMALI CON DATE E PERIODI DI SOSPENSIONE	RICETTE VETERINARIE REGISTRO TRATTAMENTI REGISTRO TRATTAMENTI ORMONALI REGISTRO SCORTE FARMACI CERTIFICATI DI INTERVENTO FECONDATIVO (CIF)	
ZOOTECNICA	INSORGENZA DI MALATTIE CHE POSSONO INCIDERE SULLA SICUREZZA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	REGISTRO TRATTAMENTI RICETTE VETERINARIE SEGNALAZIONI ALLE AUSL DELLE MALATTIE	
ZOOTECNICA	TUTTE LE SEGNALAZIONI PERTINENTI SUI CONTROLLI EFFETTUATI SU ANIMALI O PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	RICETTE DI FARMACI REFERTO VETERINARIO	
ZOOTECNICA	RISULTATI DI TUTTE LE ANALISI EFFETTUATE SU CAMPIONI PRELEVATI DA ANIMALI O SU ALTRI CAMPIONI PRELEVATI A SCOPI DIAGNOSTICI CHE ABBIANO RILEVANZA PER LA SALUTE UMANA	EVENTUALI CERTIFICATI DI ANALISI REFERTI SANITARI DA CAMPIONI PRELEVATI A SCOPO DIAGNOSTICO MOD 2/33 (CONSERVARLI ALMENO 2 ANNI)	
ZOOTECNICA	FONTE E QUANTITA' DI OGNI MANGIME IN ENTRATA NONCHE' LA DESTINAZIONE E LA QUANTITA' DI OGNI MANGIME IN USCITA	BOLLE E FATTURE DI ACQUISTO MANGIME BOLLE E FATTURE DI VENDITA MANGIME REGISTRO CLIENTI	

TIPO DI AZIENDA	REGISTRAZIONI PREVISTE DAI REG. CE NN. 178, 852, 183	DOCUMENTAZIONE A SUPPORTO	V
ZOOTECNICA	PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA' A MONTE (da chi) (solo per fornitori di mangimi)	BOLLE E FATTURE DI ACQUISTO /O REGISTRO FORNITORI	
ZOOTECNICA VEGETALE	PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA' A VALLE (a chi)	BOLLE E FATTURE DI VENDITA/O REGISTRO CLIENTI	
ZOOTECNICA VEGETALE	PROCEDURE DI SEGNALAZIONE ALLE AUTORITA' COMPETENTI IN CASO DI RISCHIO ALIMENTARE CHE DECIDONO LE PROCEDURE DI RITIRO/RICHIAMO DEL PRODOTTO	MODELLO PER LA RACCOLTA E COMUNICAZIONE DA PARTE DELL'OPERATORE ALL'AUTORITA' SANITARIA PER PRODOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI	
TRASFORMAZIONE MANIPOLAZIONE SOMMINISTRAZIONE VENDITA		PLANIMETRIA DEI LOCALI AUTORIZZAZIONI SANITARIE E/O D.I.A. SCHEDE TECNICHE DETERGENTI E DISINFETTANTI AUTORIZZAZIONI ALLO SCARICO	
TRASFORMAZIONE MANIPOLAZIONE SOMMINISTRAZIONE VENDITA	GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PREDISPONGONO, ATTUANO E MANTENGONO UNA O PIÙ PROCEDURE BASATE SUL SISTEMA HACCP	SCHEDE DI PROCEDURA AZIENDALI DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE	

6.4 SCHEDE DI PROCEDURA AZIENDALI DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE PER LE AZIENDE AGRICOLE DI TIPO B

1. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Le schede di autocontrollo possono essere realizzate nelle imprese interessate operando secondo le indicazioni di carattere generale contenute nel presente *Manuale di Corretta Prassi Igienica*. La documentazione del sistema di autocontrollo è costituita dalle schede di procedura che costituiscono la parte gestionale e operativa di tutto il sistema.

La realizzazione delle schede di procedura si articola rispettando le seguenti fasi :

1. dichiarazione di responsabilità;
2. indicazione dell'attività che assoggetta l'impresa alla stesura delle schede di autocontrollo;
3. definizione delle schede di autocontrollo generale sulle misure igieniche di carattere generale riportate in Tab. A in relazione all'attività svolta con relativa stesura delle procedure sulle procedure igieniche da adottare di carattere generale;
4. definizione delle schede di autocontrollo specifico per prodotto con descrizione finale del prodotto e del processo/prodotto in termini di sintesi e con i relativi diagrammi di flusso;

5. stesura della scheda riassuntiva dei rischi gravi, con evidenziazione del rischio grave, della fase produttiva dove si evidenzia tale pericolo, della azione preventiva, dei limiti critici, del monitoraggio, della azione correttiva e delle registrazioni;
6. stesura delle schede di procedure specifiche in relazione alla analisi effettuata nella scheda riassuntiva del piano di autocontrollo;
7. schede di non conformità.

2. Scopo dell'autocontrollo

Questo manuale è stato realizzato seguendo le indicazioni riportate nel *Manuale di corretta prassi igienica per le imprese agricole* e nel rispetto delle indicazioni di cui all'art. 5 del Reg. Ce n. 852/2004.

Il manuale vuole anche costituire una guida, sia per il responsabile del sistema che per i responsabili dei controlli pubblici.

3. Dichiarazione di responsabilità

L'impresa _____, attraverso l'applicazione pratica di quanto scritto nel manuale, intende mettere in atto un sistema di autocontrollo igienico-sanitario finalizzato a tutelare la salute del consumatore in osservanza alle norme comunitarie e nazionali.

Si sottoscrive, inoltre, l'impegno a tenere sotto costante controllo il sistema adottato, allo scopo di individuarne i difetti e progettare i possibili miglioramenti.

Il sistema di autocontrollo adottato prevede, in ogni caso, la costante e periodica formazione collaborazione dell'impresa.

Il titolare dell'impresa

.....

3. Attività dell'impresa soggette all'autocontrollo (Reg. Ce n. 852/2004)

- Agriturismo
- Produzione vino
- Produzione olio di oliva
- Produzione formaggi
- Produzione miele
- Produzione conserve
- Produzione ortofrutta
- Trasformazione carne

4. Piano di autocontrollo generale

Rientrano in questa classificazione tutte le misure di corretta prassi igienica non riferite ad un prodotto, ma al contenuto generale dell'azienda e di chi vi opera. Per tali fattori di rischio non occorre una procedura di valutazione della gravità, in quanto costituiscono presupposto essenziale del sistema di controllo dell'igiene.

Principali rischi delocalizzati:

- pulizia e disinfezione locali di produzione;
- pulizia e disinfezione attrezzature e impianti;
- igiene e cura del personale;
- manutenzione di attrezzature, impianti e strutture;
- idoneità igienica dell'acqua;
- trasporto;
- materie prime di processo ed impianti;
- identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- formazione;
- smaltimento rifiuti
- disinfestazione insetti e roditori.

Nella Tab. A pubblichiamo una scheda riassuntiva dei fattori di rischio delocalizzati. Il titolare dell'impresa deve contrassegnare solo quei fattori che ritiene importanti da mettere sotto controllo nel proprio processo produttivo.

Vengono fornite inoltre le schede di procedura per ogni singolo fattore di rischio delocalizzato, da compilare sulla base delle scelte effettuate dall'imprenditore.

Inoltre si definiscono le schede di registrazione delle non conformità. Queste sono assunte quali uniche schede di registrazione a supporto dei punti critici di controllo e delle buone prassi igieniche definite per ogni tipologia produttiva.

Tab: A Scheda riassuntiva delle misure di corretta prassi igienica, azione, limiti critici, procedure di monitoraggio

Procedure Interessate (X)	MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONI
	Pulizia e disinfezione dei locali di produzione	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione dei locali	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione dell' azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
	Pulizia e disinfezione attrezzature e impianti	Rispetto della procedura di pulizia e disinfezione delle attrezzature ed impianti	Assenza pulizia	Controllo visivo	Ripetizione dell' azione non eseguita correttamente	Scheda di procedura di pulizia, lavaggio e sanificazione
	Igiene e cura del personale	Rispetto procedura igiene e cura del personale	Indicazione procedurali stabilite	Controllo visivo e procedurale	Richiamo del personale	Scheda personale
	Manutenzione delle attrezzature, degli impianti e delle strutture	Le attrezzature e gli impianti vengono sottoposti ad una manutenzione ordinaria secondo quanto specificato nelle istruzioni d'uso degli stessi	Rispetto dei tempi di manutenzione	Verifica del piano di manutenzione	Manutenzione straordinaria	Scheda piano manutenzione
	Idoneità igienica dell'acqua	L'acqua utilizzata nei processi di manutenzione è rispondente ai termini di legge per la potabilità	Limiti di legge	Analisi della potabilità dell'acqua in caso di prelievo da fonti diverse di quella dell'acquedotto	Prelievo da fonti idonee	Bollette di pagamento acquedotto o certificato di analisi

Procedure Interessate (X)	MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONI
	Trasporto	-Trasportare alimenti in contenitori per separarli da altri materiali -Lavaggio accurato dei vani di carico prima del trasporto di alimenti -Adeguate manutenzione dei vani di carico		Controllo visivo	- Accurato lavaggio vano di carico - Copertura o protezione degli alimenti	Scheda di procedura per lavaggio e impianti
	Materie prime di processo e impianti	Richiedere dichiarazioni di conformità delle materie prime alle leggi vigenti relativamente alla igienicità degli alimenti e all'assenza di sostanze estranee e dannose alla salute. In caso di materia prima aziendale dichiarazione del responsabile	Limiti o prescrizioni di legge	Verifica etichetta Verifica presenza dichiarazione di conformità	Informazione al fornitore; declassamento/scarto materia prima	Scheda fornitori
	Identificazione e rintracciabilità del prodotto	Registrazione dei criteri in apposito elenco				Scheda clienti
	Formazione	Aggiornamenti e informazione annuale in materia di igiene degli alimenti				

Procedure Interessate (X)	MISURE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONI
	Smaltimento rifiuti	Evitare accumuli nei luoghi di lavoro Depositare rifiuti in contenitori chiusi e prontamente allontanati Contenitori devono essere prontamente puliti e disinfettati		Controllo visivo	Applicazione misure preventive	
	Derattizzazione e/o disinfestazione	Uso di trappole	Assenza	Controllo visivo periodico tracce di presenza	Utilizzo di esche	

6.4. a) SCHEDE DI PROCEDURE GENERALI

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA “PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI”		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISIONE	APPROVAZIONE

1. SCOPO

La procedura ha lo scopo di formalizzare le operazioni effettuate per permettere una adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti di produzione al fine di eliminare i possibili rischi di contaminazione del prodotto.

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’

(modi, tempi, frequenza delle operazioni di pulizia e di risciacquo; detergenti e/o disinfettanti utilizzati)

.....

4. MODALITA’ DI MONITORAGGIO

(operazioni effettuate per controllare che la pulizia sia stata correttamente effettuata secondo le modalità sopra indicate)

.....

5. MODALITA’ DI VERIFICA

(operazioni effettuate per verificare accuratamente l’efficienza della procedura ed intervallo di tempo previsto)

.....

6. NON CONFORMITA’ E AZIONI CORRETTIVE

(cosa fare nel caso che il monitoraggio o la verifica delle modalità operative abbia evidenziato una non corretta pulizia)

.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

IMPRESA AGRICOLA:	SCHEDA “PROCEDURA DI IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA’ DEL PRODOTTO”		
REDAZIONE:	EDIZIONE:	REVISIONE:	APPROVAZIONE:

1. SCOPO

La procedura ha lo scopo di garantire l’identificazione e la rintracciabilità del prodotto al fine di risalire al prodotto non conforme.

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’

(indicare le modalità messe in atto per mantenere un elenco aggiornato dei clienti; e le modalità operative per identificare ogni lotto di produzione)

.....
.....
.....
.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA “PROCEDURA DI FORMAZIONE”		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISIONE	APPROVAZIONE

1. SCOPO

La procedura ha lo scopo di formalizzare le individuare e realizzare la necessaria attività formativa in relazione in materia di generale di igiene al fine di eliminare i possibili rischi di contaminazione del prodotto.

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’

(indicare modi, tempi, e frequenza delle operazioni di formazione del personale)

.....
.....
.....
.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA “PROCEDURA DI MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE”		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISIONE	APPROVAZIONE

1. SCOPO

La procedura ha lo scopo di formalizzare le operazioni effettuate per permettere una adeguata manutenzione delle strutture al fine di eliminare i possibili rischi di contaminazione del prodotto.

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’

(modi, tempi, frequenza delle operazioni di manutenzione)

Tabella pulizie

SUPERFICIE/AREA	FREQUENZA	PRODOTTO	DOSI	TEMPO CONTATTO	RISCIACQUO	MODALITA’

4. MODALITA’ DI MONITORAGGIO

(operazioni effettuate per controllare che la manutenzione delle strutture sia stata correttamente effettuata secondo le modalità sopra indicate)

.....

5. MODALITA’ DI VERIFICA

(operazioni effettuate per verificare accuratamente l’efficienza della procedura ed intervallo di tempo previsto)

.....

6. NON CONFORMITA' ED AZIONI CORRETTIVE

(cosa fare nel caso che il monitoraggio o la verifica delle modalità operative abbia evidenziato una non corretta manutenzione)

.....
.....
.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA “PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE”		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISIONE	APPROVAZIONE

1. SCOPO

La procedura ha lo scopo di formalizzare le operazioni effettuate per permettere una adeguata pulizia e disinfezione degli impianti e delle attrezzature di produzione al fine di eliminare i possibili rischi di contaminazione del prodotto.

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

(modi, tempi, frequenza delle operazioni di pulizia e di risciacquo; detergenti e/o disinfettanti utilizzati)

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	FREQUENZA	PRODOTTO	DOSI	TEMPO CONTATTO	RISCIACQUO	MODALITA'

4. MODALITA' DI MONITORAGGIO

(operazioni effettuate per controllare che la pulizia sia stata correttamente effettuata secondo le modalità sopra indicate)

.....

5. MODALITA' DI VERIFICA

(operazioni effettuate per verificare accuratamente l'efficienza della procedura ed intervallo di tempo previsto)

.....

6. NON CONFORMITA' ED AZIONI CORRETTIVE

(cosa fare nel caso che il monitoraggio o la verifica delle modalità operative abbia evidenziato una non corretta pulizia)

.....

.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA “PROCEDURA DI CURA E IGIENE DEL PERSONALE”		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISIONE	APPROVAZIONE

1. SCOPO

La procedura ha lo scopo di garantire una adeguata igiene del personale che interviene durante il processo produttivo al fine di evitare possibili rischi di contaminazione del prodotto.

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’

(indicare tutte le operazioni per garantire la pulizia del personale, gli indumenti utilizzati ed i comportamenti da tenersi)

.....
.....
.....

4. MODALITA’ DI MONITORAGGIO

(operazioni effettuate per controllare che il personale rispetti la procedura)

.....

5. MODALITA’ DI VERIFICA

(operazioni effettuate per verificare accuratamente l’efficienza della procedura ed intervallo di tempo previsto)

.....

6. NON CONFORMITA’ ED AZIONI CORRETTIVE

(cosa fare nel caso che il monitoraggio o la verifica delle modalità operative abbia evidenziato una non conformità rispetto alla procedura)

.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA “PROCEDURA DI CONTROLLO DELLA POTABILITA’ DELL’ACQUA”		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISIONE	APPROVAZIONE

1. SCOPO

La procedura ha lo scopo di garantire l’idoneità dell’acqua aziendale.

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’

(modi, tempi, frequenza delle operazioni di manutenzione)

.....
.....

4. MODALITA’ DI MONITORAGGIO

(operazioni effettuate per controllare che manutenzione sia stata correttamente effettuata secondo le modalità sopra indicate)

.....

5. MODALITA’ DI VERIFICA

(operazioni effettuate per verificare accuratamente l’efficienza della procedura ed intervallo di tempo previsto)

.....

6. NON CONFORMITA’ ED AZIONI CORRETTIVE

(cosa fare nel caso che il monitoraggio o la verifica delle modalità operative abbia evidenziato una non conformità dell’acqua aziendale)

.....
.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA “PROCEDURA DI TRASPORTO”		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISIONE	APPROVAZIONE

1. SCOPO

La procedura ha lo scopo di garantire una adeguata pulizia dei vani di carico degli alimenti e la loro protezione al fine di evitare contaminazioni igienico sanitarie del prodotto.

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’

(modi, tempi, frequenza delle operazioni di pulizia e sanificazione, caratteristiche delle sostanze utilizzate, frequenza dei risciacqui, manutenzione dei vani di carico, operazioni adottate per proteggere gli alimenti da contaminazioni esterne)

.....

4. MODALITA’ DI MONITORAGGIO

(operazioni effettuate per controllare che la pulizia e la sanificazione del vano di carico sia stata correttamente effettuata secondo le modalità sopra indicate)

.....

5. MODALITA’ DI VERIFICA

(operazioni effettuate per verificare accuratamente l’efficienza della procedura ed intervallo di tempo previsto)

.....

6. NON CONFORMITA’ ED AZIONI CORRETTIVE

(cosa fare nel caso che il monitoraggio o la verifica delle modalità operative abbia evidenziato una non conformità)

.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA “PROCEDURA DI VERIFICA MATERIE PRIME DI PROCESSO E IMPIANTI”		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISION	APPROVAZIONE

1. SCOPO

La procedura ha lo scopo di formalizzare le operazioni di qualifica dei fornitori, di controllo delle materie prime e delle operazioni che si effettuano nel caso di materie prime non conformi. La procedura si applica a tutte le materie prime in entrata, anche a quelle di origine aziendale.

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

(specifiche a cui devono rispondere le materie prime relativamente ai pericoli di contaminazione)

.....
.....

4. MODALITA' DI MONITORAGGIO

(operazioni effettuate per controllare che manutenzione che le specifiche indicate siano state rispettate dai fornitori)

.....

5. MODALITA' DI VERIFICA

(operazioni effettuate per verificare accuratamente l'efficienza della procedura ed intervallo di tempo previsto)

.....

6. NON CONFORMITA' ED AZIONI CORRETTIVE

(cosa fare nel caso che il monitoraggio o la verifica delle modalità operative abbia evidenziato una non conformità delle materie prime)

.....
.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA “PROCEDURA DI VERIFICA MATERIE PRIME DI PROCESSO E IMPIANTI”		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISIONE	APPROVAZIONE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL FORNITORE

IL SOTTOSCRITTO:

TITOLARE DELLA DITTA:

UBICATA IN:

FORNITORE DELLA MATERIA PRIMA:

DICHIARA

Sotto la propria responsabilità, che il prodotto in oggetto:

- risponde ai requisiti dichiarati in etichetta o nelle schede descrittive,
- è conforme ai requisiti dichiarati in etichetta o nelle schede descrittive,
- è conforme alle specifiche di legge o norme in relazione agli usi previsti:

.....
.....
.....

θ che i fitofarmaci eventualmente utilizzati sono registrati per quel tipo di materia prima e sono stati rispettati i tempi di carenza.

DATA

FIRMA

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA ‘PROCEDURA DI SMALTIMENTO RIFIUTI’		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISIONE	APPROVAZIONE

1. SCOPO

La procedura ha lo scopo di formalizzare le operazioni effettuate per permettere una adeguata smaltimento dei rifiuti al fine di evitare contaminazioni incrociate al prodotto

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’

(operazioni effettuate per lo smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti della trasformazione o lavorazione)

.....

4. MODALITA’ DI MONITORAGGIO

(operazioni effettuate per controllare che le specifiche indicate siano state rispettate)

.....

5. MODALITA’ DI VERIFICA

(operazioni effettuate per verificare accuratamente l’efficienza della procedura ed intervallo di tempo previsto)

.....

6. NON CONFORMITA’ ED AZIONI CORRETTIVE

(cosa fare nel caso che il monitoraggio o la verifica delle modalità operative abbia evidenziato una non conformità delle materie prime)

.....

.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA “PROCEDURA DI DISINFESTAZIONE CONTRO INSETTI E RODITORI”		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISIONE	APPROVAZIONE

1. SCOPO

La procedura ha lo scopo di formalizzare le operazioni effettuate per permettere una adeguata disinfestazione degli ambienti atti alla preparazione, vendita, somministrazione degli alimenti al fine di eliminare i rischi di contaminazione del prodotto.

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’

(Indicare tipologia di operazioni messe in atto per il controllo delle infestazioni di insetti non volatili e topi)

.....

.....

4. MODALITA’ DI MONITORAGGIO

(frequenza dei controlli sulle esche)

.....

5. NON CONFORMITA’ ED AZIONI CORRETTIVE

(cosa fare nel caso che il monitoraggio o la verifica delle modalità operative abbia evidenziato una non conformità)

.....

.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

PIANO DI AUTOCONTROLLO SPECIFICO PER PRODOTTO

Definizione del prodotto

- descrizione finale del prodotto

.....
.....
.....
.....
.....
.....

- descrizione sintetica del processo/prodotto

.....
.....
.....
.....
.....
.....

PIANO DI AUTOCONTROLLO SPECIFICO

Scheda riassuntiva dei rischi gravi, fasi del processo, azioni preventive, limiti critici, procedure di monitoraggio, azioni correttive, registrazioni.

RISCHI GRAVE O PERICOLO	FASE	AZIONE PREVENTIVA DEI RISCHI	LIMITE CRITICO	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONI

6.4.b) - SCHEDE DI PROCEDURE SPECIFICHE

IMPRESA AGRICOLA	SCHEDA		
REDAZIONE	EDIZIONE	REVISIONE	APPROVAZIONE

1. SCOPO

2. RESPONSABILE

.....

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

(indicare tempi, frequenza e modi operativi)

.....

.....

4. MODALITA' DI MONITORAGGIO

(operazioni effettuate per controllare)

.....

5. MODALITA' DI VERIFICA

(operazioni effettuate per verificare accuratamente l'efficienza della procedura ed intervallo di tempo previsto)

.....

6. NON CONFORMITA' ED AZIONI CORRETTIVE

(cosa fare nel caso che il monitoraggio o la verifica delle modalità operative abbia evidenziato una non conformità)

.....

.....

REGISTRAZIONE

Scheda di non conformità

SCHEDA GENERICA DI REGISTRAZIONE DELLE NON CONFORMITA'

Si registrano solamente eventuali non conformità rilevate dalle operazioni di monitoraggio o di verifica previste dalle procedure di buona prassi igienica o dalle eventuali procedure di monitoraggio di punti critici.

data	non conformità rilevata	azione correttiva adottata	firma

BIBLIOGRAFIA

- Regolamento (Ce) n. 178/2002 - principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Regolamento (Ce) n. 852/2004 - igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento (Ce) n. 853/2004 - norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Regolamento (Ce) n. 854/2004 - norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Regolamento (Ce) n. 183/2005 - requisiti per l'igiene dei mangimi
- Regolamento (Ce) n. 882/2004 - controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- Regolamento (Ce) n. 2073/2005 - criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (CE) 1662/2006 - modifica del Regolamento (CE) 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Regolamento (CE) 1243/2007 - modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Regolamento (CE) 1020/2008 - modifica degli Allegati II e III del Regolamento (CE) 853/2004 e del Regolamento (CE) 2076/2005

- Regolamento (CE) 1663/2006 - modifica del Regolamento (CE) 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Regolamento (CE) 1021/2008 - modifica degli Allegati I, II e III del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 2076/2005
- Regolamento (CE) 1441/2007 - modifica del Regolamento (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Linee guida applicative del Regolamento n. 2073/2005
- Regolamento (CE) 2074/2005 - modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei Regolamenti(CE) 854 e 882/2004, deroga al Regolamento (CE) 852/2004 e modifica dei Regolamenti (CE) 853 e 854/2004
- Regolamento (CE) 1664/2006 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione
Regolamento (CE) 1881/2006 - che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- Regolamento (CE) 1244/2007 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sulle carni
- Regolamento (CE) 1022/2008 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo ai valori limite di azoto basico volatile

- Regolamento (CE) 1250/2008 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo alle condizioni di certificazione per l'importazione di prodotti della pesca, molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano
- Regolamento (CE) 2076/2005 - disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 853, 854 e 882/2004, e che modifica i Regolamenti (CE) 853 e 854/2004
- Regolamento (CE) 1666/2006 - modifica del Regolamento (CE) 2076/2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 853, 854 e 882/2004
- Direttiva 2004/41/CE - abrogazione di alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano, e modifica delle Direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE e della Decisione 95/408/CE
- Direttiva 2002/99/CE - regole di polizia sanitaria che regolamentano la produzione, la trasformazione, la distruzione e l'introduzione dei prodotti di origine animale destinati al consumo da parte dell'uomo
- Linee guida ai fini dell'attuazione del Regolamento 178/2002
- Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004
- Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004
- Legge 3 agosto 2004, n. 204, Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca
- Legge 20 febbraio 2006, n.96, Disciplina dell'agriturismo

- D.P.R. 14.1.97 n. 54, Regolamento recante attuazione delle Dir. 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte
- D.P.R. 23/4/2001 n. 290, Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti
- Decreto Legislativo 3 marzo 1993, n. 90, Attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella comunità
- Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano
- Decreto Legislativo 4 aprile 2006, n. 191 "Attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici"
- Decreto Legislativo 6 aprile 2006, n. 193, Attuazione della direttiva 2004/28/CE, recante codice comunitario dei medicinali veterinari
- Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190, Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento (CE) 178/2002
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193, Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- Decreto Ministeriale 7 aprile 2006, Criteri e norme tecniche generali per la disciplina regionale dell'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento, di cui all'articolo 38 del decreto legislativo 11 maggio 1999, n. 152".
- Accordo Conferenza permanente Stato-Regioni del 9 febbraio 2006 sulle Linee guida applicative dei regolamenti Ce 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

- Accordo Conferenza permanente Stato-Regioni del 9 febbraio 2006 sulle Linee guida applicative dei regolamenti Ce 853/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale
- Ministero della Salute "Piano nazionale di vigilanza e controlli sanitari sull'alimentazione degli animali (PNAA)"
- Ministero della Salute "Piano nazionale di controllo di Salmonella enteritidis e typhimurium nei gruppi di riproduzione di pollame della specie Gallus Gallus"
- Regione Sicilia - Assessorato Agricoltura e Foreste Palermo: "Manuale per il corretto impiego dei prodotti fitosanitari"
- Regione Marche: "Approvazione di linee guida concernenti la prevenzione e la eradicazione delle malattie infettive ed infestive a tutela e a protezione del patrimonio avicolo della Regione Marche (Biosicurezza)"
- Regione Campania, Settore Veterinario: "Linee guida per limitare la contaminazione da diossine in allevamento"
- Norma UNI 11233 - Linee guida di produzione integrata

ELENCO ARTICOLI-CONVEGNI:

- *Regione Emilia Romagna, Servizio produzioni animali e del servizio produzioni vegetali in collaborazione con il CRPV: "Come combattere le micotossine dal mais"*
- *Servizio sanitario regionale Emilia Romagna -Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena "La sanificazione nell'industria alimentare e negli allevamenti"*
- *Regione Lombardia - Lecco 2006 Evento formativo - La doppia vita di Listeria monocytogenes: da Dottor Jekyll a Mister Hyde"*

- *"Micotossine: aspetti tossicologici per gli animali e per l'uomo" - di Marco De Liguoro, Dipartimento di sanità pubblica, Patologia comparata e igiene veterinaria - Università degli Studi di Padova.*
- *"Le buone pratiche agricole come strumento di prevenzione nelle produzioni zootecniche" Davide Barchi - Assessorato Agricoltura, Regione Emilia Romagna Maria Teresa Pacchioli - Centro Ricerche Produzioni Animali CRPA S.p.A.*
- *Programma Operativo Multiregionale "Attività di sostegno ai servizi di sviluppo per l'agricoltura" - Misura 2 "Innovazioni tecnologiche e trasferimento dei risultati della ricerca" - Progetto di ricerca: "Tecnologie Innovative Ecocompatibili per Produzioni Orticole Extrastagionali di Qualità - Il contenuto di Nitrati negli ortaggi: da pericolo per la salute umana a valore aggiunto per gli orticoltori - Pietro Santamaria"*
- *Il progresso Veterinario 2/2004 "Presenza di E. coli o157 in suini alimentati con siero di latte"*
- *"Il controllo microbiologico sugli alimenti di origine animale in Emilia Romagna"*
- *"Piano di controllo e sorveglianza nei confronti della tubercolosi bovina, brucellosi bovina e leucosi bovina enzootica in Regione Lombardia"*
- *Il progresso Veterinario 3/2003 "Indagine sulla presenza di Yersinia enterocolitica in suini macellati"*
- *Medicina Veterinaria Preventiva n. 23, Gennaio 2002 "Sospetto episodio di botulismo in un allevamento bovino"*
- *Agricoltura Settembre 2000 "Le conseguenze della mastite nell'allevamento bovino" Giuseppe Bolzoni - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini", Brescia.*
- *IZETA n. 312006 "Dossier Silomais - La qualità passa dalla microflora"*

- *"L'applicazione dell'autocontrollo, alla luce del Regolamento 852/2004, nell'allevamento zootecnico" - Chiara Musella, Roberta Goi, Bartolomeo Griglio - Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare - ASL 8 di Chieiri (TO)*
- *Quaderno Arsia - "L'impiego delle acque reflue nel vivaismo ornamentale" Autori: Francesco Ferrini, Francesco Paolo Nicese*
- *Un'abbeverata di qualità per animali in perfetta salute - Agricoltura Luglio/Agosto 2005*
- *Progetto metropolitano di prevenzione igiene alimenti e nutrizione "Linee guida per il controllo igienico sanitario delle attività di stoccaggio cereali e granella di proteoleaginose"*

BIBLIOGRAFIA DI BASE UTILE AGLI OPERATORI QUALE CONSULTAZIONE ED APPROFONDIMENTO

ETICHETTATURA:

D.L. 27 GENNAIO 1992 N° 109 e successive modifiche ed integrazioni
 DIRETTIVA 90/496/CE
 DIRETTIVA 2000/13/CE
 DIRETTIVA 2001/101/CE
 DIRETTIVA 2003/120/CE

ADDITIVI ED AROMI:

DIRETTIVA 2006/52/CE
 D.M. 31/03/1965

D.L. 25/01/1992 N° 107
D.M 27/02/1996 n° 209 e successive modifiche ed integrazioni
DM 27/11/1996 N° 684
D.M. 04/08/1997 N° 356
D.M. 30/04/1998 N° 250

D.M 16/06/1999
D.M. 29/12/1999
D.M 10/03/2000 n° 183
DECRETO MINISTERO SANITA' 09/08/2005 n° 199
D.M. 08/05/2006 N° 229

MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI.:

LEGE 30 APRILE 1962 N° 283
D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni
D.M. 16/10/1980
DPR. 23/08/1982 N° 777
D.M. 04/04/1985
REG. CE DEL 27/10/2004 N° 1935
D.M. 12/12/2007 N° 270

RACCOMANDAZIONI CEE:

Raccomandazione della Commissione, dell'11 agosto 2003 N° 598, sulla prevenzione e riduzione della contaminazione da patulina nel succo di mele e negli ingredienti di succo di mele presenti in altre bevande

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE del 17 agosto 2006 sulla prevenzione e sulla riduzione delle *Fusarium*-tossine in cereali e prodotti derivati

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE del 6 febbraio 2006 N° 88 relativa alla riduzione della presenza di diossine, furani e PCB nei mangimi e negli alimenti