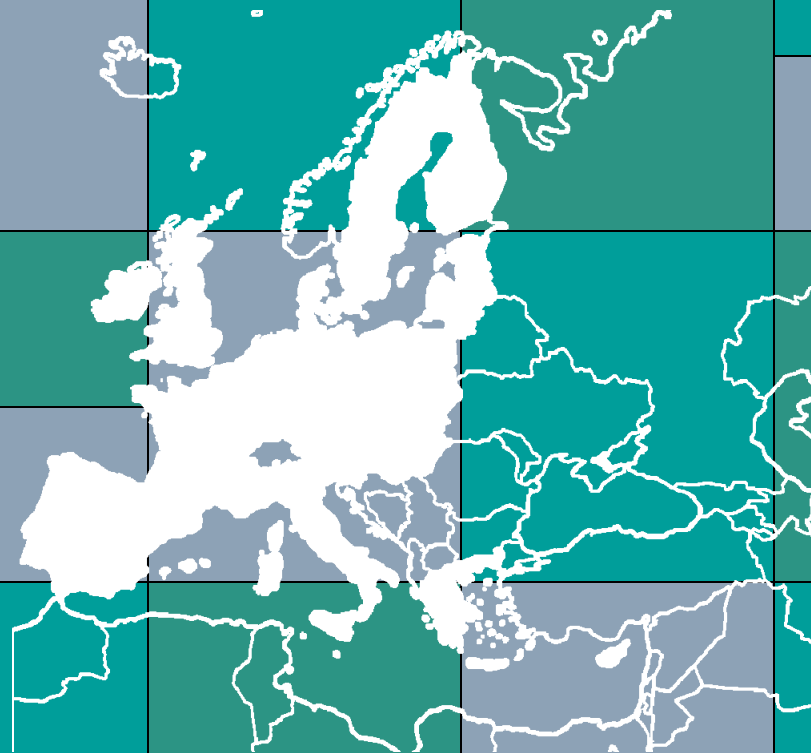


**Unione mondiale dei mercati all'ingrosso**

**Sezione regionale europea**

**MANUALE COMUNITARIO DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA PER  
L'IGIENE SPECIFICA PER GLI ENTI GESTORI DI MERCATI ALL'INGROSSO  
nell'Unione europea**



**WUWM**  
[www.wuwm.org](http://www.wuwm.org)

**Bozza rivista**

**Novembre 2009**

Sotto la presidenza di Marc Spielrein, Presidente e Direttore generale del mercato all'ingrosso di Parigi-Rungis, è stato costituito un gruppo di lavoro di membri del WUWM per redigere il presente manuale di corretta prassi operativa (GPG). Gli autori sono:

- Sig. Rolf Brauer, Mercato di Berlino, Germania (fino a giugno 2005)
- Sig. Michel Escoffier, Federazione francese dei mercati all'ingrosso (FFMIN), Francia
- Sig. Andreas Foidl, Mercato di Berlino, Germania (da giugno 2005)
- Sig. Michel Ganneau, Mercato di Parigi-Rungis, Francia
- Sig. Wolf Rohde, Mercato di Amburgo, Germania
- Sig. Graham Wallace, Mercati di Glasgow, Scozia, Regno Unito
- Sig. Matthias Wegner, Mercato di Amburgo, Germania



---

Pubblicato dall'Unione Mondiale dei Mercati all'Ingrosso  
(WUWM)

---

IOC, Molenstraat 15  
2513 BH, L'Aja  
Paesi bassi

Tel: +31 70 361 1728  
Fax: +31 70 360 6908  
E-mail: [info@wuwmm.org](mailto:info@wuwmm.org)  
URL: [www.wuwmm.org](http://www.wuwmm.org)

## **PREFAZIONE**

L'Unione Mondiale dei Mercati all'Ingrosso (WUWM) è un'associazione senza scopo di lucro con molte affiliazioni internazionali che si impegna in tutti i settori e in tutte le attività che riguardano la promozione, lo sviluppo e lo scambio internazionale di esperienze e informazioni nel settore dei mercati alimentari all'ingrosso. La WUWM ha attualmente 200 membri in 45 paesi in tutto il mondo.

Con circa 110 membri di mercati all'ingrosso in rappresentanza di 21 diversi paesi dell'UE, la Sezione Regionale Europea della WUWM ha un ruolo principale nell'Unione Mondiale dei Mercati all'Ingrosso. Questi mercati all'ingrosso europei hanno oltre 1.000.000 dipendenti a tempo indeterminato che lavorano nei relativi siti e le aziende che operano nei mercati hanno un fatturato di circa 42 miliardi di euro l'anno.

Il volume totale della produzione commercializzata rappresenta circa 26 milioni di tonnellate l'anno, che equivalgono a circa il 40% della fornitura di frutta e verdura in Europa (24 milioni di tonnellate l'anno), al 10% della fornitura di pesce e prodotti ittici in Europa (1 milione di tonnellate l'anno) e al 2% della fornitura di carne e prodotti carnei in Europa (1 milione di tonnellate l'anno).

Nel 2001, in concomitanza con la preparazione della nuova legislazione alimentare dell'UE nota come "pacchetto igiene", la sezione regionale europea della WUWM ha deciso di produrre un Manuale di Corretta Prassi (MCP) relativo all'organizzazione e alla gestione dei mercati all'ingrosso nella Comunità europea.

La prima versione del presente manuale è stata approvata ufficialmente da tutti i membri della sezione regionale dell'UE durante il 25° Congresso WUWM a Baltimora, USA (settembre 2005).

Da allora e dopo l'aggiornamento:

1. L'ultima versione in lingua inglese del presente manuale è l'unico documento ufficiale che la WUWM autorizza i propri membri ad usare.
2. Tutte le traduzioni in qualsiasi lingua devono sempre essere completamente conformi alla versione inglese.
3. Tutte le versioni in qualche modo tradotte, modificate o emendate devono essere inviate alla WUWM a scopi di verifica e controllo.

Tutte le modifiche approvate da introdurre nel presente manuale comunitario devono quindi essere tradotte e integrate nelle versioni nelle diverse lingue.

*Per ulteriori informazioni sulla WUWM o sul presente manuale, contattare Maria Cavit, Segretario generale WUWM, ai dettagli di contatto presenti nella parte superiore di questa pagina.*

# Manuale comunitario di corretta prassi operativa per l'igiene specifica per gli Enti Gestori di Mercati all'Ingrosso nell'Unione Europea

## Indice

<b>PREFAZIONE</b> .....	<b>3</b>
<b>I – INTRODUZIONE</b> .....	<b>1</b>
<b>II – OBIETTIVI DEL MANUALE</b> .....	<b>3</b>
<b>III – CAMPO DI APPLICAZIONE</b> .....	<b>4</b>
<b>IV – IDENTIFICAZIONE DELLE RESPONSABILITÀ SPECIFICHE DEGLI ENTI GESTORI DI MERCATI ALL'INGROSSO</b> .....	<b>7</b>
<i>OFFERTA DI STRUTTURE</i> .....	8
<i>PULIZIA E DISINFEZIONE</i> .....	12
<i>AERAZIONE</i> .....	14
<i>ILLUMINAZIONE</i> .....	15
<i>SERVIZI E RESPONSABILITÀ</i> .....	17
<i>IGIENE PERSONALE</i> .....	19
<i>SMALTIMENTO DEI RIFIUTI</i> .....	20
<i>CONTROLLO DELLE INFESTAZIONI</i> .....	22
<i>FORMAZIONE DEL PERSONALE</i> .....	23
<b>V – MANUALE DETTAGLIATO DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA PER L'IGIENE</b> .....	<b>24</b>
<i>CAPITOLO I: REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI INCLUSE LE AREE E I SITI ALL'APERTO</i> .....	25
<i>CAPITOLO II: REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI ALL'INTERNO DEI QUALI I PRODOTTI ALIMENTARI VENGONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)</i> .....	36
<i>CAPITOLO V: REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE</i> .....	44
<i>CAPITOLO VI: RIFIUTI ALIMENTARI</i> .....	46
<i>CAPITOLO VII: RIFORNIMENTO IDRICO</i> .....	50
<i>CAPITOLO VIII: IGIENE PERSONALE</i> .....	54
<i>CAPITOLO XII: FORMAZIONE</i> .....	56
<b>VI – PROCEDURE BASATE SU HACCP</b> .....	<b>58</b>
<b>APPENDICE A</b> .....	<b>69</b>
<b>APPENDICE B.1</b> .....	<b>72</b>

<b>APPENDICE B.2</b> .....	<b>73</b>
<b>APPENDICE B.3</b> .....	<b>74</b>
<b>GLOSSARIO</b> .....	<b>76</b>

# Manuale Comunitario di Corretta Prassi Operativa per l'Igiene Specifica per gli Enti Gestori di Mercati all'Ingrosso nell'Unione Europea

## I – Introduzione

Una definizione di mercato all'ingrosso è riportata nell'allegato 1 del Regolamento (CE) n. 853/2004 alla sezione 8 "Altre definizioni", insieme alla definizione di "prodotti d'origine animale".

*“Mercato all'ingrosso” indica un'azienda del settore alimentare comprendente varie unità separate che hanno in comune impianti e sezioni in cui i prodotti alimentari sono venduti agli operatori del settore alimentare.”*

La definizione del termine “impresa alimentare” viene data nel regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare (articolo 3 “Altre definizioni”):

*“impresa alimentare” indica 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.”*

Il presente manuale è **destinato nello specifico alle aziende che gestiscono i mercati all'ingrosso**, mercati creati per organizzare e favorire il commercio di prodotti alimentari. La gestione può essere affidata allo stato o al governo locale o ad un'azienda pubblica o privata incaricata dallo stato o dal governo locale.

In tali mercati all'ingrosso esistono due tipi di imprese alimentari:

- **L'ente gestore del mercato all'ingrosso** è un'impresa alimentare con il compito specifico di organizzare l'attività generale di tutte le diverse imprese alimentari presenti nel mercato all'ingrosso senza interferire con le loro attività. **Nonostante sia un'impresa alimentare, l'ente gestore del mercato all'ingrosso non vende merci.**
- **Le singole imprese alimentari sono direttamente responsabili dei propri prodotti alimentari** e, in particolare, sono responsabili della conformità ai requisiti della legislazione alimentare per questi prodotti. Queste imprese alimentari commerciano soprattutto con i rivenditori, ma alcuni mercati al dettaglio consentono ai singoli individui di acquistare a determinate condizioni dai commercianti all'ingrosso che hanno un'attività al dettaglio o dai rivenditori riconosciuti nel mercato all'ingrosso.

La responsabilità per l'organizzazione dello spazio all'interno di un mercato all'ingrosso è la seguente:

- **Aree pubbliche:** gestite dall'ente gestore del mercato all'ingrosso (locali e aree di vendita, servizi igienici pubblici). Questi spazi vengono in genere costruiti dall'ente gestore del mercato all'ingrosso e sono aperti ai commercianti. Il presente manuale di corretta prassi operativa si applica a queste aree sotto la responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso;
- **Aree private:** gestite dalle singole imprese alimentari. Quando queste aree private vengono costruite o fornite dall'ente gestore del mercato all'ingrosso, la costruzione deve essere conforme alle prescrizioni della legislazione alimentare. Tuttavia, solamente l'impresa alimentare è responsabile dell'area definita.

**In ogni caso, non devono essere presenti aree che non sono sotto la responsabilità di un'entità ben definita.**

Le principali responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso sono le seguenti:

- dare in affitto dei locali adatti alle imprese alimentari per consentire loro di svolgere le proprie attività nelle rispettive aree di responsabilità in base alle prescrizioni della legislazione alimentare;
- gestire tutte le aree pubbliche quali: aree di esposizione e vendita, impianti pubblici di stoccaggio (quindi gestire tutte le attività di pulizia, disinfezione, manutenzione, refrigerazione, raffreddamento, ecc);
- fornire e/o organizzare alcuni o tutti i servizi e le attrezzature per le imprese alimentari (ad es. acqua, gas, riscaldamento, raffreddamento, refrigerazione, aerazione, elettricità, ecc);
- fornire e/o organizzare un impianto di scarico e un controllo dell'inquinamento adeguati;
- supervisionare la gestione dei rifiuti del mercato, il controllo delle infestazioni ecc. tenendo in considerazione gli aspetti ambientali ed economici;
- progettare e fornire edifici che verranno occupati dalle imprese alimentari e che verranno gestiti sotto il loro diretto controllo in conformità ai requisiti della legislazione alimentare;
- organizzare e gestire la circolazione del traffico nel sito.

Poiché le leggi che governano gli enti gestori di mercati all'ingrosso sono diverse nei vari stati dell'UE, non è possibile fornire un elenco di tutte le loro responsabilità. Tuttavia, la distinzione tra aree pubbliche e private è comune a tutti gli enti.

L'ente gestore del mercato all'ingrosso è direttamente responsabile di assicurare che le prescrizioni della legislazione alimentare vengano rispettate SOLO nelle aree sotto il suo controllo. NON è responsabile delle attività all'interno dei locali privati delle singole imprese alimentari.

Tuttavia, l'ente gestore del mercato all'ingrosso ha il diritto di informare l'autorità nazionale competente appropriata responsabile dell'attuazione dei regolamenti per poter adottare misure correttive nel caso in cui un'impresa alimentare violi le normative igieniche nei locali forniti dall'ente gestore del mercato all'ingrosso.

## II – Obiettivi del Manuale

È importante ricordare che un ente gestore di un mercato all'ingrosso è un'impresa alimentare e deve pertanto essere conforme ai regolamenti CE, inclusi quelli relativi all'igiene dei prodotti alimentari. Il presente manuale ha lo scopo di fornire raccomandazioni agli enti gestori di mercati all'ingrosso su questo argomento, in particolare nel caso della vendita in loco di prodotti alimentari di origine animale.

Per quanto riguarda tali prodotti di origine animale e secondo la descrizione riportata nell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti, l'ente gestore del mercato all'ingrosso deve essere approvato e registrato nel caso in cui tali prodotti vengano venduti in loco. Questa condizione è obbligatoria ed è un prerequisito per l'approvazione e la registrazione delle altre imprese alimentari che condividono impianti e sezioni comuni.

**Poiché l'ente gestore del mercato all'ingrosso non vende prodotti alimentari, ma è comunque responsabile delle installazioni e delle sezioni comuni con le imprese alimentari che vendono prodotti alimentari, il presente manuale è stato sviluppato nello specifico per gli enti gestori di mercati all'ingrosso, con disposizioni speciali previste nel caso in cui i prodotti di origine animale vengano venduti nel mercato all'ingrosso.**

Il presente manuale non si propone di influenzare o interferire con i diversi manuali di corretta prassi operativa per l'igiene già esistenti o che potrebbero essere redatti in futuro da settori dell'industria alimentare o da professionisti che operano nei mercati all'ingrosso. Non tratta nemmeno le operazioni a monte, come produzione e trasporto, o le operazioni al dettaglio.

È stato sviluppato come Manuale Comunitario, il cui status è stato definito ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 (art. 9).

Il documento è destinato alle aziende pubbliche e/o private responsabili della gestione dei mercati all'ingrosso nell'Unione europea con l'obiettivo generale di fornire loro delle indicazioni sulla sicurezza e sull'igiene dei prodotti alimentari e sull'applicazione delle procedure HACCP (analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo), ma solo in riferimento agli aspetti che le interessano direttamente.

È stato concepito dai rappresentanti della sezione regionale europea dell'Unione mondiale dei mercati all'ingrosso (WUWM) dopo aver consultato i rappresentanti di altre parti interessate quali autorità competenti e associazioni e federazioni pertinenti in diversi paesi dell'UE. Prende in considerazione il Codice Internazionale di Prassi raccomandato, i principi generali di igiene alimentare, il Codex Alimentarius e i manuali nazionali esistenti.

Il presente manuale è stato sviluppato in conformità ai seguenti regolamenti:

- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e in particolare gli articoli 9 "Manuali comunitari" e 6 "Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento";
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti e in particolare l'articolo 4 "Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti";
- Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui



prodotti di origine animale destinati al consumo umano e in particolare l'articolo 3 "Riconoscimento degli stabilimenti".

- Regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 che stabilisce norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano.

**Nota:**

Nonostante le aste di prodotti della pesca siano menzionate nel Regolamento (CE) 853/2004 (Allegato III, sezione VIII, Capitolo II, punto 2) insieme ai mercati all'ingrosso, il presente manuale comunitario di corretta prassi operativa per l'igiene non copre questo tipo di attività, che differisce da quelle che hanno luogo in un mercato all'ingrosso.

### **III – Campo di applicazione**

L'attività trattata dal presente manuale comunitario è l'organizzazione del settore del commercio all'ingrosso che si occupa di prodotti alimentari nell'Unione europea. Come dichiarato in precedenza, un ente gestore di un mercato all'ingrosso non commercializza prodotti alimentari. Deve promuovere il libero scambio tra fornitori (produttori, grossisti, intermediari vari) e acquirenti (rivenditori, ristorazione commerciale o collettiva, ambulanti, ecc.)

Il presente Manuale Comunitario si applica anche nel caso di mercati all'ingrosso che consentono ai singoli individui di acquistare nei locali, sia da grossisti che hanno anche un'attività al dettaglio che da rivenditori presenti nel mercato. Queste persone devono rispettare le diverse norme che si applicano agli acquirenti professionali, come descritto nel manuale, in particolare in relazione ai prodotti alimentari di origine animale (quindi indumenti protettivi e protezione per la testa.)

In quanto fornitori di servizi, le responsabilità degli enti gestori di mercati all'ingrosso in riferimento all'igiene e alla qualità dei prodotti differiscono essenzialmente da quelle delle imprese alimentari che si occupano direttamente di prodotti alimentari, nonostante siano intrinsecamente collegate. Tuttavia, potrebbero avere a che fare con gli stessi tipi di pericoli.

Il presente Manuale Comunitario tenta di trattare i punti nei quali è possibile identificare le responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso e le aree di responsabilità che potrebbero essere condivise tra le imprese alimentari indipendenti e l'ente gestore del mercato.

Non tratta l'attività effettiva degli operatori indipendenti, che devono invece fare riferimento ai manuali specifici del settore, generalmente sviluppati per tipo di prodotti (quindi manuali per la commercializzazione di frutta e verdura, manuali per la lavorazione delle carni, ecc.).

I mercati all'ingrosso potrebbero essere specializzati in un tipo di prodotto alimentare (ad es. frutta e verdura, carne, pesce e prodotti ittici) o, in alternativa, possono vendere una vasta gamma di prodotti alimentari misti.

La seguente tabella indica il livello di rischio sanitario per ogni tipo di prodotto alimentare e il grado di responsabilità da parte dell'ente gestore del mercato all'ingrosso e di altre imprese alimentari.

Prodotto	Stato	Livello di rischio sanitario	Livello di responsabilità	
			Per l'Ente Gestore del Mercato all'Ingrosso	Per altre imprese alimentari
Frutta e verdura	fresco	Basso	Alto	Alto
	trasformato	Alto	Limitato o assente	Alto
Carne e prodotti carnei	fresco	Molto alto	Alto	Molto alto
	sezionato	Molto alto	Limitato o assente	Molto alto
	confezionato	Alto	Alto	Alto
Pesce e prodotti ittici	Vivo/fresco	Molto alto	Alto	Molto alto
	sfilettato	Molto alto	Limitato o assente	Molto alto
	confezionato	Alto	Alto	Alto
Latte e latticini	fresco	Alto	Alto	Molto alto
	trasformato	Alto	Limitato o assente	Molto alto
	confezionato	Alto	Alto	Alto
Prodotti surgelati		Molto alto	Limitato o assente	Molto alto
Prodotti affumicati/trasformati		Alto	Limitato o assente	Alto

Dato il loro carattere generico e adattabile, le raccomandazioni del presente manuale sono applicabili a tutti i tipi di mercati all'ingrosso a prescindere dai prodotti alimentari venduti.

L'analisi dei rischi in un mercato all'ingrosso indica che la principale minaccia in termini di igiene alimentare è la possibilità di contaminazione dei prodotti alimentari. Il sistema HACCP si propone come strumento che gli enti gestori dei mercati all'ingrosso devono implementare per controllare i pericoli fisici, microbiologici e chimici solo nelle aree delle quali sono responsabili. Pertanto, il presente manuale si concentra sulla gestione del rischio di contaminazione, in particolare in riferimento alla progettazione e allo schema degli edifici e alle condizioni/ai sistemi operativi.

Tuttavia, come dichiarato nel Regolamento (CE) n. 852/2004 capitolo III articolo 7 (elaborazione, diffusione e uso dei manuali di corretta prassi operativa), è chiaro che il presente manuale non è obbligatorio e si può utilizzare solo su base volontaria.

## **IV – Identificazione delle responsabilità specifiche degli enti gestori di mercati all'ingrosso**

Per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene alimentare, quando i servizi da loro forniti sono per o a vantaggio di imprese alimentari indipendenti, le responsabilità degli enti gestori di mercati all'ingrosso possono includere:

1. Fornitura di strutture: fondamentalmente edifici e/o terreno;
2. Manutenzione dei locali;
3. Responsabilità delle attrezzature
4. Controllo della temperatura;
5. Pulizia delle aree “pubbliche”;
6. Aerazione: inclusi climatizzazione, raffreddamento, refrigerazione, riscaldamento, ecc;
7. Illuminazione delle aree pubbliche all'interno o all'esterno degli edifici;
8. Fornitura di servizi di base: quali elettricità, gas, acqua calda e fredda, scarichi, fognature, ecc;
9. Igiene personale: inclusi servizi igienici, lavandini, docce, guardaroba, ecc. se si trovano all'interno delle aree pubbliche;
10. Smaltimento dei rifiuti: raccolta e rimozione;
11. Controllo delle infestazioni;
12. Formazione;

### **Pericoli e legislazione in riferimento alle responsabilità**

Per ognuno dei servizi indicati in precedenza e connessi alle responsabilità specifiche degli enti gestori di mercati all'ingrosso, le pagine successive offrono:

- individuazione dei principali pericoli per i quali potrebbero essere esercitate le responsabilità degli enti gestori di mercati all'ingrosso;
- una breve analisi dei limiti delle responsabilità degli enti gestori di mercati all'ingrosso;
- un riassunto dei riferimenti alla legislazione UE in ogni caso, con commenti esplicativi se ritenuti necessari.

Nota: i numeri forniti a titolo di riferimento al Regolamento UE nelle pagine successive corrispondono ai capitoli e ai sottocapitoli dell'Allegato II del Regolamento n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari o al Regolamento (CE) n. 853/2004 ove necessario. Gli stessi riferimenti si applicano al Capitolo VI, Manuale Dettagliato di Corretta Prassi Operativa per l'Igiene del presente documento.

## Attività n. 1

### OFFERTA DI STRUTTURE

#### a) Principali pericoli:

L'ente gestore del mercato all'ingrosso offre le strutture alle imprese alimentari. Esistono generalmente due possibilità:

- l'ente gestore del mercato all'ingrosso è il proprietario delle strutture date in affitto alle imprese alimentari. In questo caso il principale pericolo risiede nell'offerta di strutture che non sono in condizioni idonee da consentire loro di essere conformi ai regolamenti esistenti e di ottenere il riconoscimento ufficiale (dai servizi veterinari, ecc.);
- le imprese alimentari sono le proprietarie delle strutture che occupano. In questo caso tutti gli aspetti dei regolamenti relativi alle strutture rimangono di loro responsabilità.

Durante la costruzione, la ristrutturazione o il rinnovo, l'ente gestore del mercato all'ingrosso deve tenere in considerazione i requisiti specifici corrispondenti al tipo di impresa alimentare in questione, sia in termini di prodotti che di quantità di prodotti da commerciare.

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

Le responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso si possono esercitare a vari livelli, ad esempio:

- progettazione di nuove strutture o ristrutturazione effettuate sotto il suo controllo;
- manutenzione delle strutture di sua proprietà e/o responsabilità;
- controllo delle operazioni, attuazione dei regolamenti, ecc.

Naturalmente, il livello di responsabilità è molto diverso tra le aree "pubbliche" (piena responsabilità) e le aree "private" (responsabilità condivisa o assente).

#### c) Riferimento al Regolamento UE e commenti

Titolo	Regolamento UE 852/2004	Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso
Requisiti generali per lo schema, la progettazione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture	I.2	Valido per i nuovi edifici e i rinnovi se effettuati direttamente dall'ente gestore del mercato all'ingrosso o sotto la sua responsabilità. Tutti gli aspetti sono importanti e devono essere adeguati ai prodotti da manipolare: progettazione, materiali, monitoraggio e registrazione della temperatura ecc.
Requisiti specifici per i locali destinati alla trasformazione in termini di schema e progettazione	II.1 da (a) a (f)	Le imprese alimentari sono generalmente le proprietarie e pertanto responsabili di questo tipo di attrezzature. L'ente gestore del mercato all'ingrosso non è generalmente responsabile della scelta o della manutenzione dell'attrezzatura. Gli standard specifici per i locali destinati alla trasformazione sono molto più elevati rispetto a quelli per i locali generici.
Pulizia Aerazione Illuminazione Servizi Igiene personale Smaltimento dei rifiuti Controllo delle infestazioni		Vedere le schede specifiche
Attrezzature per la pulizia di	II.2	In genere non rilevante per l'ente gestore del mercato

strumenti di lavoro e impianti		all'ingrosso, eccetto in alcuni casi per nuovi edifici e ristrutturazione o rinnovo.
--------------------------------	--	--

## Attività n. 2

### MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE

#### a) Principali pericoli:

- Danni alle strutture, con i seguenti possibili risultati: esposizione all'atmosfera esterna, accumulo di sporcizia, annidamento di organismi infestanti, muffa...;
- Perdite o raccordi allentati in relazione a fluidi, gas, scarichi, ecc.;
- Possibili reazioni chimiche avverse tra i materiali di costruzione e i prodotti, inclusi i prodotti per la pulizia;
- Aerazione e controllo della temperatura non conformi ai livelli prestazionali richiesti.

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

Le aree "pubbliche" sono completamente sotto la responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso.

Per quanto riguarda le aree "private", esistono in genere due possibilità:

- L'ente gestore del mercato all'ingrosso è il proprietario delle strutture date in affitto alle imprese alimentari. Il contratto tra l'ente gestore del mercato all'ingrosso e l'operatore del settore alimentare dovrebbe specificare le rispettive responsabilità relative alla manutenzione;
- Le imprese alimentari sono le proprietarie delle strutture che occupano. In questo caso, tutti gli aspetti relativi alle strutture rimangono sotto la loro responsabilità.

#### c) Riferimento al Regolamento UE e commenti

Titolo	Regolamento UE 852/2004	Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso
Le strutture destinate agli alimenti devono essere sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni	I .1	Programmi pianificati di manutenzione e rinnovo. Intervalli temporali da determinare in base alla qualità dei materiali, alla costruzione, al probabile utilizzo e all'usura.
Proteggere i locali da: <ul style="list-style-type: none"> <li>- accumulo di sporcizia</li> <li>- contatto con materiali tossici</li> <li>- penetrazione di particelle</li> <li>- formazione di condensa</li> <li>- muffa indesiderabile</li> </ul>	I . 2 (b)	Monitoraggio regolare, registrazione e manutenzione per: <ul style="list-style-type: none"> <li>- tutte le superfici, in particolare pareti, soffitto;</li> <li>- perdite e raccordi allentati in relazione a fluidi, gas, scarichi;</li> <li>- sistemi di aerazione e controllo della temperatura.</li> </ul>

## Attività n. 3

### RESPONSABILITÀ DELL'ATTREZZATURA

#### a) Principali pericoli:

- Rischio di inquinamento chimico/biologico

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

Le aree "pubbliche" sono completamente sotto la responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso.

Per quanto riguarda le aree "private", esistono in genere due possibilità:

- L'ente gestore del mercato all'ingrosso è il proprietario delle strutture date in affitto alle imprese alimentari. Il contratto tra l'ente gestore del mercato all'ingrosso e l'operatore del settore alimentare dovrebbe specificare le rispettive responsabilità relative alla manutenzione;
- Le imprese alimentari sono le proprietarie delle strutture che occupano. In questo caso, tutti gli aspetti relativi alle strutture rimangono sotto la loro responsabilità

#### c) Riferimento al Regolamento UE e commenti

Titolo	Regolamento UE 852/2004	Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso
Le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere costruite in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione	V. 1 (b)	Se l'ente gestore del mercato all'ingrosso è responsabile dell'installazione dell'attrezzatura, tutti gli articoli devono essere conformi ai regolamenti relativi ai materiali che possono entrare a contatto con gli alimenti. Questi includono acciaio inossidabile, plastiche e ceramiche ad uso alimentare.
Le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere efficacemente pulite e, se necessario, disinfettate	V.1 (a)	Vedere anche Attività 5 "Pulizia e disinfezione". In ogni caso, è necessario stabilire per iscritto un piano di pulizia/disinfezione. Il calendario corrispondente deve essere rivisto e controfirmato dall'ente gestore. Ciò vale anche se le attività di pulizia vengono appaltate a terzi

## Attività n. 4

### CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

#### a) Principali pericoli:

- Rischio di crescita di batteri che causano intossicazione alimentare;
- Formazione di tossine causata dalla crescita di batteri che causano intossicazione alimentare

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

Le aree "pubbliche" sono completamente sotto la responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso.

Per le aree "private", esistono in genere due possibilità:

- Un sistema comune di controllo della temperatura viene fornito come attrezzatura dall'ente gestore del mercato all'ingrosso, che è poi totalmente responsabile di esso.
- Le imprese alimentari hanno un proprio sistema di controllo della temperatura. In questo caso, tutti gli aspetti relativi alle strutture rimangono di loro responsabilità

#### c) Riferimento al Regolamento UE e commenti

Titolo	Regolamento UE 852/2004	Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso
Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono fornire condizioni adeguate per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e devono essere progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata	I.2 (d)	I prodotti alimentari devono essere conservati a temperature adatte al tipo di prodotto corrispondente e in conformità ai regolamenti ufficiali, se presenti.  I sistemi di produzione di freddo devono essere calibrati in modo da fornire tali temperature in modo efficace, riconoscendo che il consumo di energia è diverso per refrigerazione e congelamento.  In tutte le aree refrigerate e/o di congelamento è opportuno installare un dispositivo/sistema di monitoraggio e controllo della temperatura con allarmi integrati (registrabili, acustici e visivi). Tutte le attrezzature usate per il monitoraggio e la registrazione delle temperature devono essere calibrate e controllate a intervalli regolari.



## Attività n. 5

### PULIZIA E DISINFEZIONE

#### a) Principali pericoli:

Contaminazione dei prodotti alimentari dovuta a:

- pulizia inadeguata o insufficiente delle strutture, delle aree comuni, dell'attrezzatura, ecc.,
- progettazione inadeguata delle strutture che rende la pulizia inefficace
- uso improprio di agenti chimici per la pulizia e la disinfezione

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

**Aree pubbliche:** piena responsabilità. Pertanto l'ente gestore deve definire:

- dove effettuare la pulizia e la disinfezione all'interno e all'esterno in base al tipo di utilizzo;
- come pulire e disinfettare: frequenza, qualità;
- scelta del materiale per facilitare la pulizia e la disinfezione, all'interno e all'esterno;
- progettazione delle strutture per consentire una pulizia e una disinfezione semplici ed efficienti;
- rintracciabilità, controllo, ecc.

**Aree private:** non sono di responsabilità diretta dell'ente gestore del mercato all'ingrosso. Potrebbe sussistere una responsabilità condivisa, in particolare in base alla progettazione delle strutture, alle misure di controllo, ecc.

Il formato standard e il contenuto di un programma di pulizia e disinfezione vengono forniti al capitolo 5 (vedere sezione I.1)

**In ogni caso è importante ricordare che è necessario ottenere il riconoscimento da parte dell'autorità competente in riferimento alla scelta degli agenti chimici, al loro utilizzo e alle condizioni di stoccaggio.**

**Tale riconoscimento è uno dei prerequisiti per la registrazione delle imprese alimentari, inclusi gli enti gestori dei mercati all'ingrosso, come descritto nell'articolo 6 del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti.**

#### c) Riferimento al Regolamento UE e commenti

Titolo	Regolamento UE 852/2004	Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso
Pulizia generale del mercato	I.1.	A tutti gli operatori del settore alimentare viene chiesto di tenere i locali puliti, con un livello di disinfezione appropriato.
Schema/progettazione	I.2 / VI.3	Valido per i nuovi edifici e per i lavori di ristrutturazione e rinnovo programmati dall'ente gestore del mercato all'ingrosso per i quali è necessario prendere in considerazione la pulizia e la disinfezione.
Conservazione dei	I.10	Questi prodotti devono essere conservati in un

prodotti per la pulizia e la disinfezione		contenitore richiudibile o in un locale di deposito specifico lontano dalle aree dove vengono manipolati gli alimenti. Gli impianti/i locali di deposito destinati ai prodotti e ai materiali per la pulizia devono essere identificati con una segnaletica appropriata.
Pavimento	II.1.a	<p>Fa riferimento ai requisiti specifici per le aree destinate alla preparazione alimentare.</p> <p>Valido solo per edifici nuovi, ristrutturati o rinnovati.</p> <p>Valido anche per i <u>controlli</u>.</p>
Pareti	II.1.b	
Soffitti	II.1.c	
Porte	II.1.d	
Finestre	II.1.e	
Superfici	II.1.f	
Attrezzature per la pulizia e la disinfezione di strumenti di lavoro e impianti	II.2	In genere non rilevanti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso, eccetto in alcuni casi per edifici nuovi, ristrutturati o rinnovati.
Materiale, apparecchiatura e attrezzature	V. 1, 2, 3	In genere non rilevanti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso.
Contenitori per i rifiuti alimentari	VI.2	Fa riferimento ai requisiti per i contenitori per i rifiuti alimentari, per i sottoprodotti non commestibili e per altri scarti. A questo livello le responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso sono importanti.
Acquai, lavabi e altri impianti	II.3	<p>Fa riferimento ai requisiti per tutti gli acquai e gli altri impianti usati per lavare gli alimenti per mantenerli puliti e disinfettati.</p> <p>Le responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso si applicano solo alle aree pubbliche.</p>

## Attività n. 6

### AERAZIONE

#### a) Principali pericoli:

Il pericolo per l'ente gestore del mercato all'ingrosso è la contaminazione di alimenti o personale causata da un'aerazione inadeguata.

Il termine "aerazione" include:

- aerazione meccanica/non meccanica
- aria ambiente / raffreddata / refrigerata / riscaldata
- aria filtrata / non filtrata
- aree pubbliche / private
- idoneità (allo scopo) dell'attrezzatura
- manutenzione
- condensazione di vapore
- fluidi nei compressori
- tubi, filtri, ecc.

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

Le responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso possono includere:

- progettazione delle aree pubbliche (nuova costruzione, ristrutturazione o rinnovo) e delle aree private (se responsabile della progettazione e/o costruzione);
- operazione, controllo, verifiche.

#### c) Riferimento al Regolamento UE e commenti

<b>Titolo</b>	<b>Regolamento UE 852/2004</b>	<b>Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso</b>
Schema e progettazione delle installazioni	I.2 (a), I.2 (c) & I.2 (d)	Se è sotto il controllo dell'ente gestore del mercato all'ingrosso, la progettazione dell'immissione di aria deve avvenire in conformità ai regolamenti. I filtri e le altre parti del sistema devono essere accessibili per la manutenzione.
Funzionamento dell'aerazione, immissione di aria	I.5	Se forniti dall'ente gestore del mercato all'ingrosso, l'aerazione, la climatizzazione e il raffreddamento devono essere controllati regolarmente e devono essere effettuate/mantenute delle registrazioni.
Aerazione degli impianti sanitari	I.6	La progettazione deve essere adeguata.

## Attività n. 7

### ILLUMINAZIONE

#### a) Principali pericoli:

La contaminazione fisica e/o microbiologica degli alimenti dovuta a impianti di illuminazione non idonei e/o ad una manutenzione inadeguata.

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

Le responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso possono includere:

- progettazione delle aree pubbliche (nuova costruzione, ristrutturazione o rinnovo) e delle aree private se responsabile della progettazione e/o costruzione (ubicazione, livello di illuminazione, tipo di apparecchiature, ecc.);
- pulizia;
- manutenzione.

#### c) Riferimento al Regolamento UE e commenti

Titolo	Regolamento UE 852/2004	Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso
Illuminazione naturale adeguata	I.7	Tutte le finestre situate nelle aree dove vengono manipolati gli alimenti e che si possono aprire devono essere protette con barriere antinsetti.
Illuminazione artificiale adeguata		Dove vengono manipolati alimenti non confezionati, è opportuno racchiudere le luci per evitare la contaminazione degli alimenti in caso di danno all'apparecchio e per facilitare la pulizia.  Alcuni esempi a livello di progettazione: <ul style="list-style-type: none"><li>• gli apparecchi di illuminazione fluorescenti devono essere forniti di diffusori o dotati di tubi protetti.</li><li>• gli apparecchi di illuminazione devono essere a incasso, ove possibile, e non appesi a catene pendenti.</li><li>• i cavi devono essere inseriti nelle pareti o nel soffitto.</li></ul>
Illuminazione naturale e/o artificiale adeguata		Le condizioni di pulizia devono essere fissate e verificate nelle aree pubbliche.  In ogni caso, l'illuminazione deve essere sufficiente a consentire una manipolazione sicura degli alimenti e

		una pulizia efficace.
--	--	-----------------------

## Attività n. 8

### SERVIZI E RESPONSABILITÀ

#### a) Principali pericoli:

Il pericolo per l'ente gestore del mercato all'ingrosso è la contaminazione alimentare dovuta ad una fornitura inadeguata di servizi agli operatori.

Il termine "servizi" include:

- elettricità
- gas
- acqua (calda e fredda, ghiaccio, potabile o non potabile, per la pulizia, per le misure antincendio, di raffreddamento, sprinkler, ecc.)
- scarichi (progettazione, manutenzione)
- fognature (progettazione, manutenzione)

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

Nonostante si possa presumere che le imprese di rifornimento idrico forniscano acqua potabile, è necessario assicurarsi di avere una fornitura di acqua adeguata al servizio corrispondente.

#### c) Riferimento al Regolamento UE e commenti

Titolo	Regolamento UE 852/2004	Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso
Schema e progettazione delle installazioni	I.2 (c)	La progettazione del rifornimento idrico, se è di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso, deve garantire una quantità d'acqua sufficiente a tutti gli scopi e di qualità potabile per tutte le operazioni a contatto diretto o indiretto con gli alimenti.
Scarichi	I.8	Gli impianti di scarico devono essere progettati, costruiti, sottoposti a manutenzione e puliti per evitare il rischio di contaminazione degli alimenti
Acqua per pulire e disinfettare gli strumenti di lavoro	II.2	Deve essere di qualità potabile e soggetta a controllo e verifica regolari. In generale di responsabilità degli operatori.
Acqua per lavare gli alimenti	II.3	Deve essere di qualità potabile e soggetta a controllo e verifica regolari. In generale di responsabilità degli operatori.
Rifornimento idrico	VII.1	È buona prassi garantire un rifornimento adeguato di acqua potabile, ad esempio assicurandosi che la qualità dell'acqua venga testata su base annua da un laboratorio approvato.
Acqua riciclata	VII.3	} In generale di responsabilità degli operatori
Ghiaccio	VII.4	
Vapore	VII.5	
Acqua non potabile	VII.2	

(lotta antincendio, ecc.)	
Trattamento termico	VII.6

## Attività n. 9

### IGIENE PERSONALE

#### a) Principali pericoli:

Il rischio inaccettabile di contaminazione degli alimenti dovuta al personale e ad altre persone, in particolare se affetti da malattie o ferite infette, malattie cutanee, ecc.

Le questioni di igiene personale includono: servizi igienici, lavabi, acquai, docce, spogliatoi, abiti, gioielli, ecc.

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

Le responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso si limitano alle aree pubbliche (in particolare i servizi igienici).

Possono anche includere la progettazione e/o costruzione (nuove costruzioni e ristrutturazione o rinnovo), pulizia, manutenzione, controllo, verifica, ecc.

#### c) Riferimento al Regolamento UE e commenti

Titolo	Regolamento UE 852/2004	Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso
Pulizia personale e indumenti protettivi	VIII. 1	Misure igieniche dell'ente gestore del mercato relative alla pulizia e all'igiene personale dei dipendenti.
Malattie e ferite infette dei dipendenti	VIII.2	Misure igieniche dell'ente gestore del mercato relative alla denuncia di malattie o disturbi che si potrebbero trasmettere.
Progettazione e schema degli impianti	I.2 (c)	Se di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso, la progettazione e lo schema delle installazioni devono essere eseguiti in conformità al regolamento (ad esempio per evitare contaminazione crociata).
Numero e collocazione di lavabi, servizi igienici, ...	I.3, I.4	Il numero e la collocazione dei lavabi devono essere stabiliti durante la costruzione o ristrutturazione o il rinnovo, prendendo in considerazione il numero di dipendenti, lo schema della struttura, il tipo di alimenti, ecc.
Acqua calda fornita ai lavabi	I.4	La temperatura dell'acqua è importante (adeguata all'uso e per evitare la contaminazione dei tubi).
Installazioni adibite a spogliatoio per il personale	I.9	Aree di passaggio del personale separate tra strada e locali/strutture; indumenti protettivi (alimenti di origine animale).



## Attività n. 10

### SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

#### a) Principali pericoli:

Accumulo di rifiuti e contaminazione degli alimenti.

Lo smaltimento dei rifiuti include i rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e altri scarti.

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

L'ente gestore del mercato all'ingrosso non si occupa direttamente dei rifiuti alimentari o di altri scarti presenti nelle strutture private. Tuttavia, è generalmente responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso fornire impianti per la rimozione dei rifiuti alimentari e di altri scarti.

Per i rifiuti diversi da quelli alimentari di origine animale, l'ente gestore del mercato all'ingrosso deve specificare il livello delle proprie responsabilità alle imprese alimentari presenti nel sito:

- modalità di raccolta dei rifiuti (per tipo di rifiuto: animale, vegetale o altri; solido e liquido, ecc);
- tipi di contenitori da usare;
- pulizia e disinfezione;
- organizzazione della raccolta dei rifiuti (metodo di raccolta, frequenza, orari);
- allocazione dei costi.

In ogni caso, gli scarti e/o i rifiuti non devono essere conservati in un modo tale da attirare animali infestanti.

#### c) Riferimento al Regolamento UE e commenti

<b>Titolo</b>	<b>Regolamento UE 852/2004</b>	<b>Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso</b>
Raccolta dei rifiuti	VI.1	Per i rifiuti di origine animale, la responsabilità è generalmente delle imprese alimentari presenti nel sito ed è necessario contattare aziende specializzate.
Tipo di contenitori e sgombero dei rifiuti alimentari	VI.2 (1)	Devono essere presenti contenitori diversi per i vari tipi di prodotti, lavabili e in buone condizioni.
Deposito degli scarti: progettazione e gestione	VI.3	Gestione, pulizia e operazioni devono essere organizzate in modo appropriato.
Vincoli ambientali	VI.4	Limitare il rischio per l'ambiente (riciclaggio di cartone, casse e pallet in legno, compostaggio) Trattamento speciale per i rifiuti liquidi.

(1) vedere anche Regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano.

## Attività n. 11

### CONTROLLO DELLE INFESTAZIONI

#### a) Principali pericoli:

Proliferazione degli organismi infestanti e infestazioni che causano problemi igienici correlati e contaminazione alimentare.

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

Limitata alle aree pubbliche.

Controllo e monitoraggio finale nelle aree private.

Tipo di controllo delle infestazioni, frequenza e monitoraggio devono essere chiaramente definiti.

#### c) Riferimento al Regolamento UE e commenti

Titolo	Regolamento UE 852/2004	Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso
Schema e progettazione delle installazioni	I.2 (c)	L'ente gestore del mercato all'ingrosso deve sviluppare un piano generale per l'intero mercato contro l'infestazione, incluse tutte le zone pubbliche poste sotto la sua responsabilità.
Gestione dei rifiuti	VI.3	In ogni caso, gli scarti e/o i rifiuti non devono essere conservati in un modo tale da attirare animali infestanti. Il piano deve considerare la pulizia generale del mercato (rifiuti alimentari e altri scarti).

#### Consiglio utile:

Anche se l'entità responsabile del controllo delle infestazioni è diversa per le aree pubbliche e private, è generalmente consigliabile avere un programma comune nel mercato.

In questo modo si evita la migrazione degli organismi infestanti da una zona controllata ad una zona non controllata e di conseguenza si aumenta l'efficacia delle misure prese contro l'infestazione.

## Attività n. 12

### FORMAZIONE DEL PERSONALE

#### a) Principali pericoli:

Violazione della sicurezza igienica e alimentare dovuta alla scarsa formazione del personale.

Rischi di igiene personale che causano contaminazione alimentare.

#### b) Responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso

I dipendenti appartenenti all'ente gestore del mercato all'ingrosso o ai suoi agenti a contratto non dovrebbero manipolare alimenti. Pertanto, tali prescrizioni legali non si applicano direttamente a questi soggetti.

Tuttavia, devono essere consapevoli che lavorano in strutture in cui ci si occupa di prodotti freschi e che le loro azioni potrebbero avere un impatto sulla sicurezza alimentare. Tutti i dipendenti devono ricevere istruzioni igieniche specifiche in relazione alle proprie attività, in particolare in riferimento ai pericoli alimentari e alle misure di controllo identificate con l'analisi dei pericoli.

#### c) Riferimento al Regolamento e commenti

Titolo	Regolamento UE 852/2004	Commenti e requisiti per l'ente gestore del mercato all'ingrosso
Formazione per tutti gli operatori del settore alimentare in materia di igiene	XII	Tutti i dipendenti devono ricevere istruzioni igieniche specifiche per le loro attività.

## **V – Manuale Dettagliato di Corretta Prassi Operativa per l'Igiene**

Questa parte del Manuale di Corretta Prassi Operativa per l'Igiene considera nel dettaglio sette problematiche, ognuna delle quali viene trattata in un capitolo specifico dell'Allegato II del regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004.

Questi sette capitoli sono stati trattati in modo dettagliato, dato che interessano direttamente gli enti gestori di mercati all'ingrosso.

- Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti inclusi le aree e i siti esterni (Capitolo I)
- Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (Capitolo II)
- Requisiti applicabili alle attrezzature (Capitolo V)
- Rifiuti alimentari (Capitolo VI)
- Rifornimento idrico (Capitolo VII)
- Igiene personale (Capitolo VIII)
- Formazione (Capitolo XII)

# MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA PER L'IGIENE PER GLI ENTI GESTORI DI MERCATI ALL'INGROSSO

Il presente manuale è stato sviluppato in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e, se applicabile, al Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti. Ha l'obiettivo di fornire un manuale sulla conformità alla legislazione per gli enti gestori di mercati all'ingrosso nell'ambito delle loro relazioni con le imprese alimentari che lavorano in loco, che si tratti di commercianti di prodotti alimentari o di aziende che preparano e trasformano prodotti alimentari.

I diversi capitoli in questo manuale fanno riferimento all'Allegato II del Regolamento n. 852/2004 "Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (esclusa la produzione primaria)" che contiene XII capitoli. Tuttavia, in questo manuale sono stati trattati solo i capitoli che interessano direttamente gli enti gestori di mercati all'ingrosso.

## CAPITOLO I: REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI INCLUSE LE AREE E I SITI ALL'APERTO

Requisiti legali	Guida alla conformità	Consigli sulla corretta prassi operativa
<p><b><i>1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.</i></b></p>	<p>Tutte le aree devono essere poste sotto la responsabilità di una specifica impresa alimentare, che si tratti dell'ente gestore del mercato all'ingrosso o di un'altra impresa alimentare. Non possono esistere aree che non sono sotto la responsabilità di un'impresa alimentare.</p> <p>Se due o più imprese alimentari usano la stessa area, una di loro deve essere responsabile di quell'area. I regolamenti del mercato all'ingrosso e/o i contratti tra l'ente gestore del mercato e le imprese alimentari devono specificare le rispettive responsabilità all'interno delle strutture destinate agli alimenti.</p>	<p>Si consiglia vivamente di adottare programmi di pulizia e disinfezione di routine per garantire che tutte le parti delle strutture e delle attrezzature vengano pulite in modo completamente efficace ed efficiente a intervalli regolari.</p> <p>Il piano di pulizia/disinfezione, che sia di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso o che venga affidato a terzi, deve essere adottato per iscritto e deve includere:</p> <p>- <b>Area:</b> definizioni chiare delle aree da</p>

	<p>Tutte le parti delle strutture destinate agli alimenti (pavimenti, pareti, soffitti, apparecchi di illuminazione, sistemi di aerazione, attrezzature fisse, acquai, lavabi e servizi igienici) devono essere visibilmente pulite e in un buono stato di manutenzione.</p>	<p>pulire/disinfettare, metodi da utilizzare, standard prescritti e qualsiasi precauzione in materia di salute e sicurezza obbligatoria per ogni area.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Frequenza e durata</u></b> della procedura di pulizia/disinfezione, appropriata al livello di rischio, per ogni area definita.</li> <li>- <b><u>Prodotti e materiali da usare</u></b> in ogni area definita, inclusi i dettagli della resistenza chimica, le istruzioni per l'uso e la loro idoneità all'uso con gli alimenti o in prossimità di questi ultimi.</li> <li>- <b><u>Verifica e registrazione</u></b> della frequenza di applicazione e dell'efficacia dello standard di pulizia/disinfezione in ogni area.</li> <li>- <b><u>Responsabilità:</u></b> registrare la persona responsabile dell'esecuzione della pulizia/disinfezione e del controllo del processo.</li> </ul> <p>L'ente deve controllare e controfirmare il programma di pulizia/disinfezione (vedere il modello di programma nell'Appendice A) e incoraggiare il personale a "pulire man mano".</p>
	<p>L'impresa alimentare responsabile deve garantire che vengano eseguite ispezioni regolari delle strutture destinate agli alimenti per identificare eventuali difetti strutturali o attrezzature danneggiate e per predisporre misure correttive.</p>	<p>È corretta prassi operativa evitare l'interruzione dell'attività dovuta ad attrezzature difettose o danneggiate con programmi di manutenzione e sostituzione pianificati per le strutture e le attrezzature. Gli intervalli temporali per la manutenzione e le sostituzioni devono essere determinati in base alla qualità dei materiali, alla</p>

		costruzione, al probabile utilizzo e all'usura. Le strutture e le attrezzature devono essere sottoposte a manutenzione, in buone condizioni di funzionamento, sicure e in uno stato adatto alla pulizia
<b>2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:</b>	L'ente gestore del mercato all'ingrosso deve prendere in considerazione i requisiti specifici corrispondenti al tipo di impresa alimentare in questione, sia in termini di prodotti che di quantità di prodotti da trattare.	
<b>(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>	<p>I materiali usati per la costruzione devono consentire il tipo di pulizia appropriato per l'area. Lo schema e la progettazione delle strutture destinate agli alimenti devono consentire l'accesso per effettuare la pulizia di tutte le parti delle strutture. La progettazione, la costruzione e le finiture superficiali nelle strutture destinate agli alimenti determinano la facilità con cui si possono pulire.</p> <p>È fondamentale scegliere i materiali corretti per ogni soffitto, parete e finitura di pavimento e fissarli o applicarli correttamente. L'aerazione, il condizionamento o il raffreddamento devono essere controllati regolarmente e devono essere tenute registrazioni.</p> <p>Il flusso di aerazione, condizionamento o raffreddamento devono basarsi sulle dimensioni delle strutture e sul volume della merce trattata dall'operatore del settore alimentare.</p>	<p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso e/o l'impresa alimentare responsabile deve assicurare la presenza di sistemi e precauzioni adeguati per prevenire reazioni chimiche avverse che potrebbero svilupparsi tra i prodotti per la pulizia e/o i materiali di costruzione.</p> <p>Deve esserci una separazione efficace tra processi puliti e non puliti per ridurre la contaminazione crociata.</p> <p>I colori e i materiali devono essere appropriati all'uso alimentare.</p>
<b>(b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di</b>	<p>Lo schema interno delle strutture deve prevenire l'accumulo di sporcizia in luoghi inaccessibili alla pulizia. Gli edifici esistenti devono essere sottoposti a manutenzione secondo le esigenze, ad es. per ridurre al minimo le sporgenze.</p> <p>I materiali di costruzione non devono contenere sostanze che</p>	Le giunture di pareti e pavimento devono essere coperte (con profili concavi) per facilitare una pulizia intensiva. Durante i lavori di ristrutturazione o rinnovo, tutte le sporgenze dovrebbero essere eliminate, ove possibile.



***condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;***

potrebbero aggiungere materiale tossico agli alimenti direttamente o indirettamente.

La progettazione e la costruzione, soprattutto delle superfici elevate, devono evitare finiture che potrebbero causare il distacco di particelle quali scaglie di vernice, gesso e simili.

La costruzione, lo schema e le dimensioni delle strutture devono essere progettati considerando il tipo di sistema di aerazione da installare, ad es. climatizzazione, aerazione o raffreddamento, per evitare la formazione di condensa.

Le strutture devono essere controllate regolarmente per rilevare eventuali perdite, raccordi allentati, ecc. per ridurre la possibilità di annidamento di organismi infestanti. L'uso di pareti a intercapedine si dovrebbe evitare poiché esse favoriscono l'annidamento di animali infestati: assicurarsi che tali aree vengano controllate dall'impresa che effettua il controllo delle infestazioni.

Nelle aree dove si generano vapore e umidità, le superfici quali i soffitti devono essere installate e isolate in modo da ridurre la formazione di gocce di condensa. Le superfici verniciate devono essere di qualità alimentare. Le attrezzature alimentari, le superfici di lavoro, le apparecchiature e i materiali sono generalmente di proprietà dell'operatore del settore sanitario e pertanto sotto la sua responsabilità.

<p><b>(c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;</b></p>	<p>Nella maggior parte delle strutture destinate agli alimenti si effettuano diverse attività, quali pulizia, deposito, preparazione e smaltimento dei rifiuti. Nelle strutture deve esserci abbastanza spazio da consentire la separazione tra processi puliti e “sporchi” e la preparazione alimentare ad alto e basso rischio.</p> <p>Deve essere designato un luogo specifico per conservare i materiali di imballaggio lontano dall’area dove si preparano gli alimenti.</p> <p>Il rifornimento idrico, se sotto la responsabilità dell’ente gestore del mercato all’ingrosso, deve essere di qualità potabile per tutte le operazioni aventi un collegamento diretto con gli alimenti.</p> <p>L’aerazione deve essere idonea, efficiente e progettata in modo che l’aria contaminata (ad es. dai servizi igienici o dai depositi dei rifiuti) non sia immessa nei locali destinati agli alimenti. I filtri e le altre parti del sistema devono essere accessibili direttamente o mediante pannelli di accesso.</p> <p>I filtri devono essere in buone condizioni e puliti. Nei locali destinati agli alimenti devono essere presenti mezzi di aerazione idonei e sufficienti.</p> <p>Devono essere presenti strutture per una corretta igiene del personale (vedere 3 e 9).</p> <p>Le strutture devono essere progettate in modo da impedire l’accesso e l’annidamento di animali infestanti. Porte, ante e altre aperture devono essere a chiusura ermetica.</p> <p>Tutte le finestre situate nelle aree dove vengono manipolati gli</p>	<p>Il contratto tra l’ente gestore del mercato all’ingrosso e l’impresa alimentare deve specificare chi è responsabile della manutenzione e della pulizia del sistema di aerazione (sezioni comuni e/o private).</p> <p>Le imprese alimentari devono utilizzare tutte le difese secondarie possibili contro gli animali infestanti nelle strutture (esche, dispositivi elettrici ecc.).</p> <p>Le strutture e le attrezzature devono essere progettate, costruite e conservate in modo da controllare il rischio di contaminazione dei prodotti e da essere conformi a tutta la legislazione in materia.</p> <p>Nei luoghi in cui le porte esterne alle aree di manipolazione, lavorazione, imballaggio e stoccaggio di materie prime vengono tenute aperte, è necessario prendere precauzioni adeguate per impedire l’ingresso di animali infestanti.</p> <p>Lo schema delle trappole deve essere documentato. L’ubicazione di tutte le misure di lotta contro gli animali infestanti deve essere identificata in una pianta/un diagramma del sito.</p> <p>Le ispezioni devono essere documentate.</p> <p>Se la lotta contro gli animali infestanti viene</p>
---	---	--

	<p>alimenti e che si possono aprire devono essere protette con barriere antinsetti.</p> <p>Inoltre, l'ente gestore del mercato all'ingrosso deve sviluppare un piano generale per impedire l'infestazione per tutte le aree pubbliche all'interno del mercato delle quali è responsabile. Il piano deve considerare anche la pulizia generale del mercato (rifiuti alimentari e altri scarti). Tale piano e i relativi disegni devono cercare di registrare le responsabilità assegnate agli operatori del settore alimentare.</p>	<p>affidata a terzi, è essenziale che il contratto comprenda le prescrizioni citate in precedenza.</p> <p>La formazione del personale deve includere l'identificazione degli animali infestanti comuni e le indicazioni delle infestazioni.</p>
<p><b><i>(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.</i></b></p>	<p>Se la progettazione e la costruzione di stanze per il magazzinaggio, congelatori e frigoriferi sono di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso, queste dovrebbero essere in grado di mantenere i prodotti alimentari a temperature adatte al prodotto e in conformità ai regolamenti ufficiali, qualora esistenti. Lo schema e la costruzione dei locali di preparazione alimentare devono essere tali da impedire lo sviluppo di temperature eccessive.</p> <p>In tutte le aree refrigerate, inclusi i congelatori e i frigoriferi di riserva, deve essere installato un dispositivo/sistema automatico di monitoraggio e registrazione della temperatura con allarmi integrati (registrabili, acustici e visivi). Tutte le attrezzature usate per il monitoraggio e la registrazione delle temperature devono essere calibrate e controllate a intervalli regolari.</p>	<p>Il contratto tra l'ente gestore del mercato all'ingrosso e l'impresa alimentare deve specificare chi è responsabile del monitoraggio, della registrazione e della manutenzione di tali installazioni.</p> <p>Si deve distinguere tra aree pubbliche e private.</p>
<p><b><i>3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti,</i></b></p>	<p>Deve essere presente uno spazio intermedio tra i servizi igienici e qualsiasi locale destinato alla manipolazione degli alimenti non</p>	<p>In prossimità di ogni servizio igienico usato dagli addetti alla manipolazione degli alimenti è</p>

<p><b><i>collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.</i></b></p>	<p>confezionati.</p> <p>I servizi igienici devono essere collegati a un sistema di scarico attraverso un pozzetto efficiente. I servizi igienici (WC o orinatoi) non devono condurre direttamente in aree dove sono presenti alimenti non confezionati.</p> <p>Nelle imprese con un alto numero di clienti che visitano il sito, si consiglia di fornire ai clienti dei servizi igienici separati da quelli usati dai dipendenti.</p>	<p>necessario fissare in posizione idonea degli avvisi che invitano gli utenti a lavarsi le mani dopo aver usato il servizio igienico.</p> <p>L'impresa alimentare è generalmente responsabile della parte del sistema di scarico situata nelle aree private. L'ente gestore del mercato all'ingrosso è generalmente responsabile degli scarichi fuori dalle aree private fino al collegamento con il sistema fognario degli enti locali o pubblico. Tali responsabilità devono essere specificate nei contratti.</p> <p>In entrambi i casi, è opportuno prestare particolare attenzione per garantire il perfetto funzionamento dell'intero sistema.</p>
<p><b><i>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.</i></b></p>	<p>Tutto il personale delle imprese alimentari deve avere accesso ai lavabi in qualsiasi momento.</p> <p>Se il personale non può uscire dalle strutture per lavarsi le mani, è necessario fornire dei lavabi direttamente nelle strutture.</p> <p>Il numero e la posizione dei lavabi devono essere determinati prendendo in considerazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il numero dei dipendenti che lavora nelle diverse imprese alimentari (ad es. 1 lavabo ogni 7 dipendenti)</li> <li>- lo schema delle strutture;</li> <li>- il tipo di alimenti;</li> <li>- il livello di manipolazione degli alimenti.</li> </ul>	<p>Il contratto tra l'ente gestore del mercato all'ingrosso e l'operatore del settore alimentare deve specificare chi ha il compito di pulire ed effettuare la manutenzione dei diversi lavabi disponibili, nelle aree pubbliche e private.</p> <p>È necessario stabilire la frequenza di pulizia.</p> <p>I materiali idonei per i lavabi includono acciaio inossidabile, plastica e ceramica ad uso alimentare. Si raccomanda vivamente di installare lavabi nelle strutture dove si manipolano alimenti non confezionati e di non utilizzare gli impianti comuni.</p>

	<p>I lavabi devono essere posti in prossimità dei servizi sanitari e in posizioni strategiche nelle strutture, in modo che ogni lavoratore vi possa accedere facilmente. I lavabi devono preferibilmente essere usati solo per lavarsi le mani. Qualora sussista un rischio inaccettabile di contaminazione degli alimenti, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.</p> <p>I lavabi devono essere presenti all'ingresso di tutte le aree destinate alla preparazione degli alimenti.</p> <p>Ulteriori unità possono essere posizionate nelle zone di carico e consegna.</p> <p>Un singolo rubinetto miscelatore è accettabile così come l'acqua fornita a temperatura regolata da un'alimentazione canalizzata o da un'unità riscaldante. Tuttavia, è necessario ricordare che nel lungo termine una tubatura troppo lunga con l'acqua calda potrebbe causare contaminazione batterica.</p> <p>È preferibile che i lavabi non vengano azionati a mano.</p> <p>Se è necessario lavare l'attrezzatura o gli alimenti, si raccomanda di farlo in lavabi specifici diversi da quelli usati per il lavaggio delle mani. Questo tipo di attrezzatura specifica deve essere presa in considerazione durante i lavori di costruzione, ristrutturazione o rinnovo.</p>	<p>In generale, l'ente gestore del mercato all'ingrosso è responsabile del rifornimento di acqua (calda e fredda) e dell'analisi generale della qualità dell'acqua. Tuttavia, le imprese alimentari devono monitorare e controllare il lavaggio delle mani, poiché è noto che la contaminazione alimentare può avvenire molto rapidamente se non si rispettano le regole e gli standard.</p> <p>Le imprese alimentari sono generalmente responsabili di articoli quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il tipo di sapone usato (se possibile battericida ma non profumato, specialmente nei locali di preparazione degli alimenti);</li> <li>- pattumiere (preferibilmente azionate a pedale se si utilizzano asciugamani di carta usa e getta);</li> <li>- è opportuno non utilizzare asciugatori o asciugamani a rullo nei locali di preparazione degli alimenti poiché la loro installazione potrebbe indurre la contaminazione (ad esempio, rischio di disseminazione di germi con i movimenti dell'aria per gli asciugatori), si raccomandano asciugamani di carta.</li> </ul>
<p><b>5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata</b></p>	<p>È opportuno fornire un'aerazione naturale o meccanica per garantire che non si formino calore e umidità a livelli che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti.</p>	<p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso è generalmente responsabile del controllo dell'aerazione se predisposta per un intero edificio. Le imprese alimentari devono sapere che</p>

<p><i>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.</i></p>	<p>Il livello di aerazione dipende dalla struttura, dal sito, dalla posizione e dall'uso del locale.</p> <p>I filtri e le altre parti del sistema devono essere accessibili e di facile sostituzione direttamente o mediante pannelli di accesso.</p>	<p>non possono modificare il sistema di condotti di aerazione nei locali privati poiché ciò potrebbe influire sull'intero sistema di aerazione.</p> <p>Anche la pulizia dell'impianto di aerazione è in genere di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso dato che deve essere eseguita da un'azienda specializzata.</p> <p>I contratti con le imprese alimentari devono indicare chi è responsabile della pulizia, la frequenza di pulizia, il mantenimento delle registrazioni e i contributi finanziari a carico dei diversi utenti. Il flusso meccanico e i filtri devono essere soggetti ad un piano di pulizia/disinfezione.</p>
<p><b>6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.</b></p>	<p>I servizi igienici devono avere un'aerazione naturale o meccanica per prevenire che odori sgradevoli e vapori si diffondano nei locali destinati agli alimenti.</p> <p>Nelle aree interne delle strutture, i servizi igienici necessitano di aerazione meccanica. La progettazione deve prevedere che questi sistemi scarichino lontano dai locali destinati agli alimenti.</p>	
<p><b>7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.</b></p>	<p>L'illuminazione deve essere sufficiente da consentire una manipolazione sicura degli alimenti e una pulizia efficace.</p> <p>I livelli di illuminazione devono corrispondere al tipo di locale e non devono influire sul livello della temperatura nelle strutture.</p> <p>Le luci devono essere protette con diffusori infrangibili in tutta la</p>	<p>Dove vengono manipolati alimenti non confezionati, è opportuno racchiudere le luci per evitare la contaminazione degli alimenti in caso di danno all'apparecchio e per facilitare la pulizia. Ad esempio, gli apparecchi di illuminazione fluorescenti devono essere forniti di diffusori o dotati di tubi protettivi.</p>

	<p>struttura, ad eccezione degli uffici.</p>	<p>Si raccomanda l'uso di lampade infrangibili.</p> <p>Gli apparecchi di illuminazione devono essere a incasso, ove possibile, e non appesi a catene, che attirano la sporcizia.</p> <p>Ove possibile, i cavi devono essere inseriti nelle pareti o nel soffitto. Si deve evitare l'uso di canalette e di scatole degli interruttori montate in superficie.</p>
<p><b>8. <i>Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.</i></b></p>	<p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso deve garantire che gli scarichi abbiano una pendenza sufficiente da permettere ai rifiuti solidi e liquidi di scorrere via.</p> <p>La direzione del flusso deve andare dalle aree pulite a quelle sporche.</p> <p>I servizi igienici devono essere collegati a un sistema separato da quello degli scarichi nei locali di preparazione degli alimenti.</p> <p>Tutti gli scarichi nel sistema fognario devono passare per un pozzetto efficiente.</p> <p>I fossi di scolo e le coperture devono essere preferibilmente in acciaio inossidabile.</p> <p>Devono essere disponibili punti di ispezione, ma devono essere adeguatamente sigillati per consentire l'accesso solo alle aziende di pulizia specializzate. Nei locali destinati agli alimenti possono essere installati dei pozzetti per il grasso se non è possibile posizionarli all'esterno.</p>	<p>I contratti tra l'ente gestore del mercato all'ingrosso e le imprese alimentari devono specificare le rispettive responsabilità in termini di cura e manutenzione degli impianti di scarico.</p> <p>In ogni caso, si raccomanda una manutenzione regolare e una corretta prassi di pulizia per prevenire lo scarico eccessivo di grasso, olio o sostanze grasse nel sistema.</p> <p>I filtri e i setacci devono essere ispezionati e sottoposti a manutenzione a intervalli regolari.</p>

	I fossi di scolo devono essere progettati in modo da impedire l'accesso agli animali infestanti dal sistema fognario principale.	
<b>9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.</b>	<p>In ogni caso, è necessario prevedere installazioni per consentire agli addetti alla manipolazione di cambiarsi e di depositare i propri abiti ed effetti personali. Si tratta di un elemento importante per dipendenti e visitatori.</p> <p>Se il personale deve indossare abiti protettivi, lo schema degli spogliatoi, generalmente di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso, deve prevedere aree di passaggio separate per il personale in abiti civili e per il personale in abiti protettivi.</p> <p>Se obbligatorio, sarà vietato l'accesso alle zone di vendita ai clienti senza abiti protettivi.</p>	<p>Devono essere installati armadietti adatti per il deposito degli abiti usati all'esterno e degli effetti personali.</p> <p>L'ubicazione delle stanze con gli armadietti deve consentire il passaggio del personale quando entra o esce dai locali destinati agli alimenti.</p> <p>Le aree con gli armadietti devono essere munite di lavabi idonei.</p>
<b>10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.</b>	<p>Questi prodotti devono essere conservati in un contenitore chiudibile o in una stanza di deposito specifica lontano dalle aree dove vengono manipolati gli alimenti. Questa stanza deve essere inclusa nella progettazione dell'edificio, sia per gli operatori del settore alimentare che per l'ente gestore del mercato all'ingrosso, qualora sia necessario usare tali prodotti.</p>	<p>Gli impianti/i locali di deposito destinati ai prodotti e ai materiali per la pulizia devono essere identificati con una segnaletica appropriata.</p>



**CAPITOLO II: REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI ALL'INTERNO DEI QUALI I PRODOTTI ALIMENTARI VENGONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)**

Requisiti legali	Guida alla conformità	Consigli sulla corretta prassi operativa
<p><b><i>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:</i></b></p>	<p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso deve tenere in considerazione i requisiti specifici corrispondenti al tipo di prodotto in questione.</p>	<p>Il contratto tra l'ente gestore del mercato all'ingrosso e le imprese alimentari deve specificare chi è responsabile di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pulizia e disinfezione,</li> <li>- manutenzione,</li> <li>- rinnovo.</li> </ul>
<p><b><i>(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</i></b></p>	<p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso deve usare materiali e tecniche conformi a questo regolamento.</p> <p>Tutte le superfici devono essere antiscivolo. È possibile usare materiali quali piastrelle, pavimentazioni di sicurezza in vinile senza giunzioni, mosaici a palladiana, resina epossidica, granito, ecc., ma in ogni caso devono essere perfettamente sigillati.</p> <p>I pavimenti devono essere progettati in modo da impedire accumuli o ristagni d'acqua. Qualora vi possa essere una significativa fuoriuscita d'acqua o nel caso in cui venga utilizzata la pulizia</p>	<p>In termini di pulizia, è ovvio che alcuni tipi di attività richiedono una frequenza di pulizia e disinfezione molto elevata. Questo vale in particolare nel caso delle aree di preparazione di carne e pesce.</p> <p>Il piano di pulizia/disinfezione, che sia di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso o che venga affidato a terzi, deve essere adottato per iscritto e includere:</p>

<p><b><i>impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;</i></b></p>	<p>umida, possono essere installati sistemi di scolo per i pavimenti. I livelli dei pavimenti devono avere una pendenza verso i sistemi di scolo.</p> <p>I fossi di scolo devono essere smaltati a vetro, in ceramica o in acciaio inossidabile con una buona sigillatura con la superficie del pavimento.</p> <p>Le coperture di scolo devono essere preferibilmente in acciaio inossidabile, doppiamente sigillate e imbullonate.</p> <p>Gli scarichi devono essere dotati di pozzetti per il grasso e le sostanze grasse per catturare particelle più grandi. Tali pozzetti devono essere installati all'esterno di questi locali.</p> <p>Gli scarichi devono essere progettati in modo da impedire l'accesso agli animali infestanti dal sistema fognario principale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Area: definizioni chiare delle aree da pulire/disinfettare, metodi da utilizzare, standard prescritti e qualsiasi precauzione in materia di salute e sicurezza obbligatoria per ogni area.</li> <li>- Frequenza e durata della procedura di pulizia/disinfezione, appropriata al livello di pericolo per ogni area definita.</li> <li>- Prodotti e materiali da usare in ogni area definita, inclusi i dettagli della resistenza chimica, le istruzioni per l'uso e la loro idoneità all'uso con gli alimenti o in prossimità di questi ultimi.</li> <li>- Verifica e registrazione della frequenza di applicazione e dell'efficacia degli standard di pulizia/disinfezione in ogni area.</li> <li>- Responsabilità: registrare la persona responsabile dell'esecuzione della pulizia/disinfezione e del controllo del processo.</li> </ul> <p>L'ente deve controllare e controfirmare il programma di pulizia/disinfezione (vedere il modello di programma all'Appendice A) e incoraggiare il personale a "pulire man mano".</p>
<p><b><i>(b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare: ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente,</i></b></p>	<p>Le pareti devono essere di qualità tale da essere conformi a questo requisito. Ciò include intonaco verniciato, resina epossidica, PVC, GRP e altri rivestimenti con proprietà simili, piastrelle in ceramica, rivestimento in acciaio inossidabile e plastisol, pannelli isolati, ecc. Le superfici danneggiate o rotte devono essere riparate o sostituite immediatamente o appena possibile.</p>	<p>Fare riferimento ai commenti già riportati nei paragrafi I. e II (a) e (b).</p>

<p><b><i>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;</i></b></p>	<p>Tutte le giunzioni tra i pavimenti e le pareti e gli angoli verticali devono essere coperte (con profili concavi) e sigillate efficacemente per facilitare la pulizia.</p> <p>Qualora si utilizzi un rivestimento, è necessario prestare attenzione a garantire che le giunzioni siano sigillate efficacemente.</p> <p>Tutte le superfici, in particolare gli angoli verticali, devono essere protette contro i danni fisici.</p>	
<p><b><i>(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 sporczia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;</i></b></p>	<p>I soffitti devono essere progettati per consentire l'esecuzione di una pulizia periodica efficace e di una corretta manutenzione.</p> <p>Tutte le superfici devono poter essere pulite.</p> <p>I materiali conformi a questi requisiti includono l'intonaco verniciato, i sistemi a soffitti fissi, i soffitti sospesi, il plastisol e i pannelli isolati.</p> <p>Il polistirene o le piastrelle in fibra non sono raccomandabili poiché sono difficili da sigillare. Le strutture in acciaio aperte devono essere opportunamente sigillate.</p> <p>Tutti i soffitti sospesi devono consentire l'accesso ai fini del monitoraggio degli animali infestanti.</p> <p>La scelta del materiale, la progettazione del soffitto e le proprietà isolanti possono essere importanti per ridurre la condensa.</p> <p>Nella maggior parte dei casi, i materiali indicati in precedenza offrono una superficie accettabile, a condizione che siano in buono stato.</p> <p>Un'aerazione adeguata, unita al corretto utilizzo dei materiali, è della massima importanza durante la progettazione di una struttura.</p> <p>I soffitti devono essere sottoposti a manutenzione periodica per rimuovere eventuali accumuli di muffa o altre particelle o detriti che potrebbero cadere negli alimenti. Ogni accumulo di muffa deve</p>	<p>Fare riferimento ai commenti già riportati nei paragrafi I. e II (a).</p> <p>I soffitti e le strutture sospese devono essere soggetti ad un piano di pulizia/disinfezione.</p> <p>Le superfici verniciate devono essere di qualità alimentare.</p> <p>(Vedere anche i commenti al capitolo I n. 2 b)</p> <p>Le strutture devono essere controllate regolarmente per verificare la presenza di eventuali perdite, raccordi allentati, ecc. per ridurre la possibilità di annidamento di organismi infestanti.</p> <p>È necessario assicurarsi che tali aree vengano controllate dall'impresa che effettua il controllo delle infestazioni.</p>

	<p>essere rimosso ogniqualvolta risulti necessario.          Gli apparecchi di illuminazione devono essere dotati di diffusori. È necessario prevedere impianti adeguati per la manutenzione e la pulizia dei soffitti, ove necessario. Nei locali di preparazione degli alimenti si raccomandano finestre fisse.</p>	
<p><b><i>(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;</i></b></p>	<p>Tutte le finestre apribili nelle aree di preparazione degli alimenti devono essere adeguatamente schermate quando vengono aperte durante la preparazione degli alimenti. Questa schermatura è necessaria per prevenire il rischio di infestazione e/o contaminazione.</p> <p>Le barriere devono essere costruite con materiali durevoli adatti, preferibilmente con telai in plastica o alluminio con maglia in plastica o acciaio inossidabile.</p> <p>L'accumulo di sporcizia/detriti sulle barriere antinsetti può presentare un rischio di contaminazione alimentare, pertanto le barriere devono essere facilmente amovibili per la pulizia.</p>	<p>Consultare i commenti già riportati nei paragrafi I. e II (a).</p> <p>Le barriere antinsetti devono essere soggette ad un piano di pulizia/disinfezione.</p> <p>Le finestre di vetro nelle aree di lavorazione e confezionamento devono essere protette contro la rottura del vetro.</p>
<p><b><i>(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;</i></b></p>	<p>Tutte le porte con le quali possono entrare in contatto gli addetti alla manipolazione degli alimenti non confezionati devono poter essere pulite e disinfettate facilmente. Questo vale anche per gli accessori delle porte, quali placche protettive e maniglie.</p> <p>Le porte devono essere progettate a livello per evitare angoli o modanature dove si potrebbe accumulare sporcizia. Le porte a battente, non in PVC o in altro materiale con proprietà simili, devono essere dotate di piastre all'altezza delle mani o dei piedi al posto delle maniglie.</p> <p>Le finiture delle porte conformi a questo requisito includono legno</p>	<p>Stessi commenti già riportati nei paragrafi I. e II (a).</p> <p>Le porte devono essere soggette ad un piano di pulizia/disinfezione.</p> <p>Le porte devono avere superfici idonee, impermeabili e facili da pulire e devono essere tenute in buono stato di manutenzione.</p> <p>L'uso di tutti i materiali e le finiture deve essere oggetto di attenta considerazione in riferimento</p>

	<p>verniciato, metallo verniciato, plastica e PVC.</p> <p>È anche consentito usare legno rivestito con materiale impermeabile adatto come PVC, GRP o altri rivestimenti brevettati. Il legno non impermeabilizzato non è conforme. Il legno verniciato non è raccomandato</p> <p>Anche il telaio della porta deve essere costruito con le finiture richieste, ad es. lisce e non assorbenti. Se le porte sono munite di oblò, il materiale usato deve essere infrangibile. Il vetro, se usato, deve essere temprato.</p> <p>Se viene usato un rivestimento per le porte, deve essere opportunamente sigillato alla superficie per evitare contaminazione.</p>	<p>all'idoneità delle prestazioni tecniche per lo scopo previsto.</p>
<p><b><i>(f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelle a contatto con questi ultimi 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.</i></b></p>	<p>Questo regolamento copre le superfici e le attrezzature di preparazione degli alimenti che entrano a contatto con gli alimenti.</p> <p>Tali attrezzature sono solitamente di proprietà del locatario.</p> <p>Solo se specificamente indicato, l'ente gestore del mercato all'ingrosso sarà responsabile del tipo di attrezzatura installata o delle superfici e parti dell'attrezzatura che vengono a contatto con gli alimenti.</p>	<p>Le superfici conformi a questo requisito includono acciaio inossidabile, plastiche e ceramiche ad uso alimentare.</p> <p>Plastiche come il polipropilene non devono poter essere graffiate o scheggiate per poter essere pulite e disinfettate in modo efficace.</p> <p>Il legno non impermeabilizzato (ad eccezione dei blocchi per il taglio che si possono pulire efficacemente) non deve essere usato per alcuna applicazione.</p> <p>Le superfici (incluse le superfici delle attrezzature) nelle aree dove si manipolano gli alimenti e in particolare quelle a contatto con gli alimenti devono essere sottoposte ad un piano di</p>

		<p>pulizia/disinfezione.</p> <p>Il piano di pulizia/disinfezione deve essere adottato per iscritto e includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- definizione dell'area da pulire/disinfettare,</li> <li>- il prodotto e i materiali da usare e la relativa resistenza chimica,</li> <li>- istruzioni per l'uso,</li> <li>- idoneità all'uso con gli alimenti,</li> <li>- frequenza e durata dei programmi di pulizia e disinfezione,</li> <li>- metodo e standard necessari,</li> <li>- verifica dell'efficacia della pulizia e della frequenza appropriate al livello di rischio,</li> <li>- qualsiasi precauzione in materia di salute e sicurezza,</li> <li>- chi è responsabile della pulizia,</li> <li>- chi è responsabile del controllo,</li> </ul> <p>Se le attività di pulizia vengono affidate a terzi, è essenziale che il contratto incorpori i requisiti citati in precedenza.</p> <p>L'ente deve controllare e controfirmare il programma di pulizia/disinfezione (vedere il modello di programma all'Appendice A) e incoraggiare il personale a "pulire man mano".</p>
<p><b>2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli</b></p>	<p>Come indicato nel paragrafo precedente, gli impianti e gli strumenti di lavoro sono in genere di proprietà delle imprese alimentari.</p> <p>Tuttavia, gli acquai sono generalmente di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso. In tal caso, si raccomanda acciaio</p>	<p>I protocolli di pulizia sono in genere di responsabilità delle imprese alimentari se in un contratto o nella stessa regolamentazione del mercato non viene altrimenti indicato che sono di responsabilità dell'ente gestore del mercato</p>

<p><i>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.</i></p>	<p>inossidabile.</p> <p>Un singolo rubinetto miscelatore è accettabile o l'acqua fornita a temperatura regolata da un'alimentazione canalizzata o da un'unità riscaldante.</p> <p>In alcuni casi gli sterilizzatori e/o gli asciugatori degli strumenti di lavoro possono essere forniti dall'ente gestore del mercato all'ingrosso. Tali impianti devono essere di costruzione durevole e resistenti alla corrosione.</p>	<p>all'ingrosso.</p> <p>Il piano di pulizia/disinfezione, che sia di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso o che venga affidato a terzi, deve essere adottato per iscritto e deve includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Area:</b> definizioni chiare delle aree da pulire/disinfettare, metodi da utilizzare, standard prescritti e qualsiasi precauzione in materia di salute e sicurezza obbligatoria per ogni area.</li> <li>- <b>Frequenza e durata</b> della procedura di pulizia/disinfezione, appropriata al livello di rischio, per ogni area definita.</li> <li>- <b>Prodotti e materiali da usare</b> in ogni area definita, inclusi i dettagli della resistenza chimica, le istruzioni per l'uso e la loro idoneità all'uso con gli alimenti o in prossimità di questi ultimi.</li> <li>- <b>Verifica e registrazione</b> della frequenza di applicazione e dell'efficacia degli standard di pulizia/disinfezione in ogni area.</li> <li>- <b>Responsabilità:</b> registrare la persona responsabile dell'esecuzione della pulizia/disinfezione e del controllo del processo.</li> </ul> <p>Le attrezzature devono essere progettate, costruite e sottoposte a manutenzione in modo da prevenire il rischio di contaminazione dei prodotti.</p>
<p><i>Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le</i></p>	<p>È necessario installare acquai separati per la preparazione degli alimenti e per il lavaggio delle attrezzature.</p>	<p>I lavabi devono essere soggetti ad un piano di pulizia/disinfezione.</p>

<p><b><i>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.</i></b></p>	<p>Nelle operazioni minori, è possibile usare un acquaio per il lavaggio sia delle attrezzature che degli alimenti, a condizione che entrambe le attività possano essere eseguite in modo efficace e senza pregiudicare la sicurezza alimentare (l'acquaio deve essere pulito e disinfettato a fondo prima di poter essere usato per la preparazione degli alimenti).</p> <p>Un singolo rubinetto miscelatore è accettabile o l'acqua fornita a temperatura regolata da un'alimentazione canalizzata o da un'unità riscaldante.</p>	
--	---	--



## CAPITOLO V: REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE

Requisiti legali	Guida alla conformità	Consigli sulla corretta prassi operativa
<p><b>1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:</b></p> <p><b>(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 contaminazione;</b></p> <p><b>(b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;</b></p> <p><b>(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;</b></p>	<p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso non è generalmente responsabile di tali attrezzature.</p> <p>Nel caso di una responsabilità nei confronti delle attrezzature definita nel contratto tra l'ente gestore del mercato all'ingrosso e altre imprese alimentari, si applicano le raccomandazioni riportate nella colonna a destra.</p>	<p>In generale, le imprese alimentari presenti nel mercato sono esclusivamente responsabili di tali attrezzature.</p> <p>Tutte le relative attrezzature devono essere soggette ad un piano di pulizia/disinfezione.</p> <p>La frequenza di pulizia e disinfezione dipende dal grado di rischio.</p> <p>Il piano di pulizia/disinfezione, che sia di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso o che venga affidato a terzi, deve essere adottato per iscritto e deve includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Area:</b> definizioni chiare delle aree da pulire/disinfettare, metodi da utilizzare, standard prescritti e qualsiasi precauzione in materia di salute e sicurezza obbligatoria per ogni area.</li> <li>- <b>Frequenza e durata</b> della procedura di pulizia/disinfezione, appropriata al livello di rischio, per ogni area definita.</li> <li>- <b>Prodotti e materiali da usare</b> in ogni area definita, inclusi i dettagli della resistenza chimica, le istruzioni per l'uso e la loro idoneità all'uso con gli alimenti o in</li> </ul>

<p><i>(d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.</i></p>		<p>prossimità di questi ultimi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Verifica e registrazione</b> della frequenza di applicazione e dell'efficacia degli standard di pulizia/disinfezione in ogni area.</li> <li>- <b>Responsabilità:</b> registrare la persona responsabile dell'esecuzione della pulizia/disinfezione e del controllo del processo.</li> </ul> <p>L'ente deve controllare e controfirmare il programma di pulizia/disinfezione (vedere il modello di programma all'appendice A) e incoraggiare il personale a "pulire man mano".</p> <p>Le attrezzature devono essere inserite in piani di manutenzione.</p>
<p><i>2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente Regolamento.</i></p>	<p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso non è generalmente responsabile di tali attrezzature.</p>	<p>In generale le imprese alimentari presenti nel mercato sono esclusivamente responsabili di tali attrezzature.</p>
<p><i>3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.</i></p>	<p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso non è generalmente responsabile di tali attrezzature.</p>	<p>In generale le imprese alimentari presenti nel mercato sono esclusivamente responsabili di tali attrezzature.</p>

## CAPITOLO VI: RIFIUTI ALIMENTARI

Requisiti legali	Guida alla conformità	Consigli sulla corretta prassi operativa
<p><b>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.</b></p>	<p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso è direttamente coinvolto nella gestione dei rifiuti presenti nelle aree pubbliche. Pertanto i contenitori dei rifiuti devono essere posizionati in luoghi strategici nel mercato e devono essere contrassegnati in modo idoneo indicandone l'uso per "rifiuti alimentari <u>non di origine animale</u>" o solo "scarti".</p> <p>È inoltre generalmente responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso fornire locali per la rimozione dei rifiuti alimentari e di altri scarti generati nelle aree private.</p> <p>Tuttavia, i rifiuti alimentari di origine animale prodotti dalle imprese alimentari sono di loro diretta responsabilità.</p> <p>In ogni caso, i rifiuti e/o gli scarti non devono essere depositati in modo tale da attirare animali infestanti [fare riferimento al capitolo I.2(c)].</p> <p>Per i rifiuti diversi dai rifiuti alimentari di origine animale, il contratto tra le imprese alimentari e l'ente gestore del mercato all'ingrosso deve specificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- modalità di raccolta dei rifiuti (direttamente dalle imprese alimentari, da punti di raccolta centrali specificati, ecc.);</li> <li>- il nome del proprietario se devono essere usati tipi particolari di contenitori;</li> <li>- chi fornisce i contenitori;</li> </ul>	<p>I rifiuti alimentari di origine animale e altri tipi di scarti devono essere smaltiti in contenitori separati.</p> <p>In base ai presenti regolamenti, i rifiuti alimentari di origine animale sono di responsabilità diretta dell'operatore del settore alimentare. I rifiuti alimentari di origine animale devono essere smaltiti dall'operatore del settore alimentare in contenitori speciali e rimossi quando necessario, ma almeno su base giornaliera.</p> <p>La rimozione di rifiuti alimentari di origine animale deve essere gestita direttamente dall'operatore del settore alimentare mediante aziende specializzate.</p> <p>Il piano di pulizia/disinfezione, che sia di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso o che venga affidato a terzi, deve essere adottato per iscritto e deve includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Area:</b> definizioni chiare delle aree da pulire/disinfettare, metodi da utilizzare, standard prescritti e qualsiasi precauzione in materia di salute e sicurezza obbligatoria per ogni area.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chi deve pulire e disinfettare i contenitori;</li> <li>- nel caso della raccolta di rifiuti selezionati, il metodo di raccolta e il colore dei contenitori da usare, oltre alla frequenza e agli orari di raccolta;</li> <li>- come vengono distribuiti i costi di tale attività tra imprese alimentari e l'ente gestore del mercato all'ingrosso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Frequenza e durata</u></b> della procedura di pulizia/disinfezione, appropriata al livello di rischio, per ogni area definita.</li> <li>- <b><u>Prodotti e materiali da usare</u></b> in ogni area definita, inclusi i dettagli della resistenza chimica, le istruzioni per l'uso e la loro idoneità all'uso con gli alimenti o in prossimità di questi ultimi.</li> <li>- <b><u>Verifica e registrazione</u></b> della frequenza di applicazione e dell'efficacia degli standard di pulizia/disinfezione in ogni area.</li> <li>- Responsabilità: registrare la persona responsabile dell'esecuzione della pulizia/disinfezione e del controllo del processo.</li> </ul>
<p><b>2. <i>I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori richiudibili, 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</i></b></p>	<p>Gli scarti e/o i rifiuti non devono essere depositati in modo tale da attirare animali infestanti.</p> <p>Le superfici interne ed esterne dei contenitori per i rifiuti riutilizzabili devono essere lavabili e in buone condizioni.</p> <p>Le imprese alimentari che producono solo rifiuti secchi quali imballaggi, non sono tenute a chiudere i contenitori dei rifiuti.</p> <p>Nel caso di rifiuti liquidi non direttamente collegati ai sistemi di condotte fognarie, è necessario usare serbatoi di contenimento (i contenitori e i serbatoi dei rifiuti devono essere chiaramente contrassegnati). In ogni caso, è necessario adottare misure adeguate per non inquinare l'ambiente.</p>	<p>I rivestimenti in plastica facilitano la rimozione dei rifiuti e la pulizia dei contenitori. Quando i rifiuti vengono portati in un'area di deposito centrale, i sacchi di plastica devono essere inseriti in contenitori chiusi a prova di roditori e uccelli.</p> <p>Quando si manipolano alimenti non confezionati diversi dalla frutta e dalla verdura, tutti i contenitori devono essere muniti di coperchi azionabili con piedi, ginocchia o gomiti.</p>

<i>necessario, disinfettabili.</i>		
<p><b>3. <i>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.</i></b></p>	<p>Se l'ente gestore del mercato all'ingrosso fornisce magazzini di deposito centrali, questi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tenuti puliti e in ordine, con lavaggi regolari delle aperture agli scivoli e delle aree del pavimento attorno a scivoli, benne, contenitori e altre superfici e attrezzature sporche;</li> <li>- gestiti e controllati in modo da garantire che siano tenuti puliti e non usati in modo improprio;</li> <li>- tenuti al riparo da animali nocivi quali roditori, uccelli, carnivori, artropodi, ecc. I contenitori devono essere chiusi e le zone di compattazione devono essere fisicamente separate dai locali dove si conservano e preparano gli alimenti. Ogni sistemazione deve impedire l'accesso agli animali nocivi. Deve essere effettuata una pulizia regolare.</li> </ul>	<p>I magazzini di deposito dei rifiuti centrali devono essere soggetti ad un piano di pulizia/disinfezione.</p> <p>(Vedere anche le note riportate al capitolo I n. 1 Pulizia)</p>
<p><b>4. <i>Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire fonte di contaminazione diretta o indiretta.</i></b></p>	<p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso, se responsabile della rimozione dei rifiuti e degli scarti, deve prendere tutte le precauzioni possibili per limitare il rischio di inquinamento dell'ambiente.</p> <p>Il riciclaggio dei rifiuti (cartone, scatole di legno, pallet, compostaggio di rifiuti vegetali) è da preferire all'incenerimento, ove possibile.</p> <p>Se i rifiuti vengono inceneriti in loco, le emissioni gassose devono essere conformi alla legislazione comunitaria.</p> <p>I rifiuti liquidi non devono andare direttamente nel sistema fognario</p>	

	principale senza previa autorizzazione dell'autorità competente.	
--	--	--

## CAPITOLO VII: RIFORNIMENTO IDRICO

Requisiti legali	Guida alla conformità	Consigli sulla corretta prassi operativa
<p><b>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></p> <p><b>b) Per i prodotti della pesca interi, può essere usata acqua pulita. Per molluschi, bivalve, 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.</b></p>	<p>Se il rifornimento di acqua alle imprese alimentari è di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso, è necessario prestare attenzione a garantire la disponibilità di un rifornimento adeguato di acqua potabile.</p> <p>Deve essere effettuato il monitoraggio regolare della qualità dell'acqua per controllare che l'acqua a disposizione delle imprese alimentari rispetti i requisiti della Direttiva 98/83/CE.</p> <p>L'acqua potabile deve essere usata per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lavaggio delle mani;</li> <li>- lavaggio degli alimenti, ove necessario;</li> <li>- aggiunta in alimenti e bevande</li> <li>- cottura degli alimenti;</li> <li>- pulizia delle attrezzature alimentari;</li> <li>- pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti o con le mani degli addetti alla manipolazione degli alimenti;</li> <li>- qualsiasi altra operazione che comporti il rischio di contaminazione degli alimenti.</li> </ul> <p><i>In deroga al Regolamento, è possibile usare acqua pulita per prodotti della pesca interi fino al 31 dicembre 2009 (Regolamento (CE) n. 2076/2005 che fissa disposizioni transitorie).</i></p> <p>Nella maggior parte dei casi, il rifornimento di acqua di mare agli operatori del settore alimentare non è di interesse dell'ente gestore del mercato all'ingrosso.</p>	<p>Nonostante si possa presumere che tutte le aziende idriche forniscano acqua potabile come specificato dalla Direttiva del Consiglio 98/83/CE, è corretta prassi operativa assicurarsi che la qualità dell'acqua venga analizzata su base annua da un laboratorio approvato. Potrebbe essere necessario analizzare la potabilità più di frequente se hanno avuto luogo interruzioni o alterazioni al rifornimento.</p> <p>I campioni devono essere prelevati in luoghi specifici scelti in base all'importanza del rifornimento idrico e in modo da poter rappresentare la qualità dell'acqua consumata nel corso dell'anno.</p> <p>Se l'ente gestore del mercato all'ingrosso è responsabile, è necessario adottare un adeguato programma di manutenzione per garantire che il riscaldamento dell'acqua e i sistemi di miscelazione siano sottoposti a manutenzione corretta.</p> <p>Se vengono utilizzati addolcitori e/o filtri per l'acqua, è necessario effettuare un monitoraggio e</p>

		una manutenzione regolare in base alle istruzioni del produttore, inclusa la sostituzione dei filtri.
<p>2. <b><i>Qualora l'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 reflusso.</i></b></p>	<p>Si deve proibire il rifornimento di acqua non potabile alle aree di preparazione degli alimenti.</p> <p>Determinate applicazioni, quali manichette antincendio o sistemi sprinkler, che potrebbero usare acqua non potabile, devono essere chiaramente contrassegnate come tali.</p> <p>È consigliabile usare codici cromatici per identificare i sistemi di acqua potabile e non potabile.</p>	<p>Se la stessa condotta di acqua potabile viene usata per la pulizia e per i servizi ausiliari, come sistemi sprinkler, manichette antincendio ecc., su questi sistemi è necessario installare una valvola di non ritorno adatta per garantire che non si verifichi un reflusso dell'acqua. Deve essere esposta una segnaletica adeguata che indichi la limitazione d'uso di tali sistemi.</p>
<p>3. <b><i>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.</i></b></p>	<p>Qualora gli operatori del settore alimentare utilizzino acqua riciclata, l'ente gestore del mercato all'ingrosso deve specificare che tale acqua è di esclusiva responsabilità delle imprese alimentari interessate.</p> <p>In tutti i casi, non deve essere possibile collegare l'acqua riciclata all'alimentazione della rete pubblica.</p>	<p>Nonostante si presuma che tale acqua sia di qualità potabile, l'acqua riciclata usata per la lavorazione o come ingrediente contiene elementi biologici, chimici e fisici, la cui concentrazione aumenterà con il tempo.</p> <p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso dovrà porre particolare attenzione quando deve scaricare l'acqua riciclata nel sistema fognario, essendo un potenziale inquinante. Pertanto, le imprese alimentari devono trattare in modo opportuno tali acque reflue a proprie spese prima di introdurle nel sistema fognario. Se tale trattamento risulta impossibile, dovranno pagare</p>



		una tassa per il maggiore inquinamento creato. Il contratto tra l'operatore del settore alimentare e l'ente gestore del mercato all'ingrosso deve specificare tali aspetti.
<b>4. <i>Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi 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.</i></b>	<p>Ciò significa che il ghiaccio deve essere prodotto da acqua potabile.</p> <p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso di solito non è direttamente coinvolto nella produzione del ghiaccio, ma se il ghiaccio è prodotto nel mercato, è necessario consentire l'accesso all'acqua potabile.</p>	Nel caso in cui il ghiaccio sia prodotto nel mercato, l'ente gestore del mercato all'ingrosso deve garantire che il processo di produzione sia conforme a tutti i regolamenti in materia. Si raccomanda di definire un accordo ufficiale per garantire tale conformità.
<b>5. <i>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.</i></b>	Se il vapore, normalmente proveniente dall'attrezzatura per la pulizia, può entrare in contatto con gli alimenti, questo deve essere creato con acqua potabile (vedere paragrafo 1).	
<b>6. <i>Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che</i></b>	L'acqua usata per riscaldare o raffreddare gli alimenti in contenitori sigillati deve essere di qualità potabile (vedere paragrafo 1).	

<p><i><b>l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.</b></i></p>		
--	--	--

## CAPITOLO VIII: IGIENE PERSONALE

Requisiti legali	Guida alla conformità	Consigli sulla corretta prassi operativa
<p><b><i>1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indosserà indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.</i></b></p>	<p>I dipendenti dell'ente gestore del mercato all'ingrosso e i suoi appaltatori solitamente non devono manipolare alimenti.</p> <p>Pertanto, non essendoci contatto fisico tra queste persone e gli alimenti o i relativi imballaggi, i regolamenti specifici relativi agli addetti alla manipolazione degli alimenti non si applicano a questi soggetti.</p> <p>Tuttavia, poiché queste persone potrebbero dover entrare nei locali mentre sono in servizio, devono essere applicate delle regole di base in materia di igiene personale, a prescindere dai prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indossare indumenti personali puliti;</li> <li>- astenersi da pratiche non igieniche, inclusi fumare, mangiare o bere.</li> </ul> <p>Nelle strutture dove il pericolo sanitario è elevato, ad esempio dove si manipolano prodotti di origine animale, è necessario indossare indumenti protettivi e protezioni per il capo in conformità ai regolamenti specifici applicati a tali prodotti.</p> <p>Gli indumenti protettivi e le protezioni per il capo</p>	<p>L'ente gestore del mercato all'ingrosso deve avere delle misure igieniche e/o delle regole di igiene personale e tutto il personale deve conoscerle e dimostrare di averle comprese.</p> <p>Le regole devono essere esposte bene in vista per assicurarsi che fungano da costante promemoria per il personale.</p> <p>La segnaletica sul lavaggio delle mani deve essere esposta bene in vista per assicurarsi che funga da costante promemoria per il personale.</p> <p>Devono essere presenti nei locali per mangiare e bere.</p>

	devono essere lavati regolarmente.	
<p><b>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 possibilità 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.</b></p>	<p>È necessario che l'ente gestore del mercato all'ingrosso assicuri l'esistenza di una chiara politica in riferimento a infezioni note o sospette del proprio personale o degli appaltatori che potrebbero causare contaminazione microbiologica.</p> <p>Qualsiasi persona che potrebbe entrare nei locali dove si manipolano gli alimenti deve denunciare determinate malattie o condizioni qualora esista una possibilità che contaminino direttamente o indirettamente gli alimenti.</p>	

## CAPITOLO XII: FORMAZIONE

Requisiti legali	Guida alla conformità	Consigli sulla corretta prassi operativa
<p><b><i>Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:</i></b></p> <p><b><i>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;</i></b></p> <p><b><i>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; e</i></b></p>	<p>I dipendenti dell'ente gestore del mercato all'ingrosso e i suoi appaltatori solitamente non devono manipolare alimenti.</p> <p>Pertanto, queste prescrizioni legali non si applicano direttamente a queste persone. Tuttavia, devono essere consapevoli che lavorano in locali in cui ci si occupa di prodotti freschi e che le loro azioni potrebbero avere un impatto sulla sicurezza alimentare.</p> <p>Tutti i dipendenti devono ricevere istruzioni igieniche specifiche in riferimento alle proprie attività. Tali istruzioni devono includere i pericoli alimentari e le misure di controllo identificate con l'analisi dei pericoli delle loro attività lavorative. Tali istruzioni devono essere impartite prima dell'esecuzione delle particolari attività lavorative e devono essere sottoposte a revisione a seguito di eventuali modifiche nelle pratiche lavorative.</p> <p>La necessità di una formazione strutturata dipende dal rischio di sicurezza alimentare e deve tenere in considerazione il problema dell'elevato avvicendamento del personale.</p> <p>Tutti i dipendenti devono ricevere informazioni specifiche sullo sviluppo del sistema HACCP e deve essere offerto un corso speciale alle persone direttamente interessate dall'applicazione di questo metodo.</p>	<p>È corretta prassi fornire un'introduzione e istruzioni specifiche sul lavoro alle persone che non si occupano della manipolazione degli alimenti ma che lavorano nelle strutture destinate agli alimenti nella pulizia e in altre attività di supporto (ad es. appaltatori esterni). Le istruzioni devono essere incentrate su come le loro attività e l'igiene personale possono influire sulla sicurezza alimentare. È necessario effettuare regolarmente una valutazione delle conoscenze per assicurarsi che le istruzioni siano state comprese.</p> <p>Ove possibile, le istruzioni devono includere una spiegazione sul perché tali misure sono necessarie e su come garantiscono la sicurezza alimentare. Ciò potrebbe contribuire alla conformità se si fa capire loro il bisogno di proteggere gli alimenti contro la contaminazione nociva, di proteggere i consumatori e di impedire la diffusione delle malattie. Questo è particolarmente importante per il personale occasionale o temporaneo non addestrato con regolarità.</p>

<p><b>3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.</b></p>	<p>La formazione non deve essere automaticamente svolta da un organismo di formazione accreditato, ma deve rispettare uno standard appropriato. Può essere organizzata in azienda, mediante apprendimento a distanza o attraverso organizzazioni formative esterne e si deve ripetere a intervalli regolari in base alle esigenze.</p> <p>La formazione consente di capire meglio come avviene la contaminazione degli alimenti e come è possibile prevenire le malattie di origine alimentare attraverso delle corrette procedure di manipolazione degli alimenti.</p> <p>È buona prassi per un'impresa avere un piano di formazione per identificare i bisogni formativi per ogni membro del personale.</p> <p>È inoltre buona prassi tenere delle registrazioni sulla formazione completata da ogni membro del personale</p> <p>I bisogni formativi devono essere sottoposti a revisione su base regolare e valutati in base al ruolo e alle responsabilità, alle competenze esistenti, all'esperienza e alla formazione precedente del personale.</p>	<p>Le istruzioni dovranno essere ripetute a intervalli opportuni o spiegate secondo le necessità, come identificato mediante osservazione e supervisione.</p> <p>La formazione punta a garantire che i singoli membri del personale comprendano perché determinate precauzioni sono necessarie. È buona prassi, pertanto, formare tutto il personale sui principi di igiene alimentare relativi al loro lavoro per ridurre il livello di supervisione necessario.</p> <p>Supervisor o dirigenti, che non sono addetti alla manipolazione degli alimenti, ma che possono influire direttamente sul metodo di gestione delle operazioni in termini di igiene, dovranno ricevere una formazione strutturata a seconda delle esigenze.</p>
--	---	--

## VI – PROCEDURE BASATE SU HACCP

### A – Procedure basate su HACCP nei mercati all'ingrosso

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari all'Articolo 5 stabilisce che:

*“1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP”.*

Questo capitolo fornisce delle raccomandazioni all'ente gestore del mercato all'ingrosso in termini di procedure da usare nello svolgimento delle funzioni di cui è responsabile in un mercato all'ingrosso, nel rispetto dei principi HACCP.

Come dichiarato in precedenza, un mercato all'ingrosso è al centro della catena di fornitura tra produzione e consumo. Come definito nel Regolamento (CE) n. 853/2004, è un'“azienda del settore alimentare comprendente varie unità separate che hanno in comune impianti e sezioni in cui i prodotti alimentari sono venduti agli operatori del settore alimentare”.

Secondo questa definizione, l'ente gestore del mercato all'ingrosso deve essere considerato alla stregua di qualsiasi altra impresa alimentare e deve quindi operare ai sensi dei Regolamenti alimentari dell'UE, pur non vendendo prodotti alimentari. Essendo responsabile del sito, l'ente gestore del mercato all'ingrosso condivide una responsabilità per il rispetto dei requisiti di igiene corrispondenti per i prodotti alimentari che passano per il mercato e deve adottare misure in termini di igiene alimentare.

#### Nota al lettore:

Le seguenti pagine relative alle procedure basate su HACCP sono state sviluppate dal documento “Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari.” (Pubblicato il 16 novembre 2005 dalla Direzione Generale Salute e Tutela dei Consumatori della Commissione Europea) (1).

### B – PROCEDURE BASATE SU HACCP E PRESCRIZIONI DI BASE

L'igiene alimentare è il risultato dell'applicazione da parte delle imprese alimentari delle prescrizioni di base e delle procedure basate sui principi HACCP.

Si deve tenere a mente in particolare che prima di introdurre le procedure HACCP è necessario applicare le prescrizioni “di base” relative all'igiene alimentare, esaminate nei capitoli precedenti del presente manuale di corretta prassi operativa in relazione ad elementi quali:

- requisiti relativi a infrastrutture e apparecchiature
- controllo della temperatura e aerazione;
- illuminazione;
- procedure sanitarie;
- smaltimento dei rifiuti (2);
- controllo delle infestazioni;
- igiene personale;
- formazione.

---

(1) Vedere capitolo “Riferimenti”

(2) vedere Regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano.

Tali prescrizioni di base sono previste per controllare i pericoli in modo generico e forniscono la base per l'applicazione efficace del sistema HACCP. Devono essere applicate prima di introdurre una procedura basata su HACCP.

## **C – Principi generali HACCP**

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo) identifica i pericoli specifici e le disposizioni per il loro controllo al fine di garantire la sicurezza degli alimenti.

Il sistema HACCP è uno strumento finalizzato a valutare i pericoli e a realizzare sistemi di controllo che si imperniano sulla prevenzione anziché affidarsi prevalentemente a prove sui prodotti finali. Un sistema HACCP è in grado di adeguarsi ai cambiamenti, quali i progressi nella progettazione delle attrezzature, nelle procedure di lavorazione o gli sviluppi tecnologici.

I principi del sistema HACCP possono essere applicati in tutta la filiera produttiva. Oltre a promuovere la sicurezza degli alimenti, l'attuazione dei principi del sistema HACCP può consentire di cogliere altri significativi benefici, come nel campo dei controlli cui sono tenute le competenti autorità, e promuovere gli scambi internazionali accrescendo la fiducia nei confronti della sicurezza alimentare.

Presupposti fondamentali per il successo nell'applicazione dei principi del sistema HACCP sono un forte impegno e il coinvolgimento della dirigenza e dei dipendenti di un'impresa. È necessario inoltre un approccio multidisciplinare.

Antecedentemente all'applicazione dei principi del sistema HACCP in una qualsiasi impresa alimentare, incluso l'ente gestore del mercato all'ingrosso, è necessario aver attuato le prescrizioni di base in materia di igiene degli alimenti.

Per un'efficace applicazione di un sistema HACCP è necessario l'impegno da parte della dirigenza dell'impresa. In sede di individuazione dei pericoli, di valutazione e delle successive operazioni volte a concepire e ad applicare un sistema HACCP, va tenuto conto dell'impatto delle misure intraprese dall'ente gestore del mercato all'ingrosso nel controllo dei pericoli e dei risultati epidemiologici riguardo alla sicurezza alimentare.

Lo scopo del sistema HACCP è quello di focalizzare i controlli sui punti critici di controllo (Critical Control Points: CCP) e tali principi dovrebbero essere applicati separatamente per ciascuna specifica operazione.

La loro applicazione dovrebbe essere riveduta e se necessario modificata ogni qualvolta viene introdotta una modifica a livello di una qualunque fase. Nell'applicazione dei principi del sistema HACCP è importante mantenere una certa flessibilità in considerazione del contesto nonché della natura e dell'entità dell'operazione.

### **I sette principi HACCP**

1 – individuare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili (analisi dei pericoli);

2 – individuare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;

3 – stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi individuati;

4 – stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;



5 – stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;

6 – stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui ai paragrafi da 1 a 5;

7 – predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui ai paragrafi 1 a 6.

## **D – Applicazione dei sette principi all'ente gestore del mercato all'ingrosso**

Si raccomanda che le seguenti attività siano condotte in sequenza.

### **1. ANALISI DEI RISCHI**

#### ***1.1. Costituzione di un'équipe multidisciplinare (équipe HACCP)***

Tale équipe, comprendente tutti i componenti dell'impresa alimentare interessati dalla misura da adottare, deve riunire l'intera gamma di competenze e conoscenze specifiche appropriate alla misura in questione e ai potenziali pericoli connessi e dovrebbe implicare il più possibile i dirigenti di grado più elevato dell'impresa.

Se necessario, l'équipe può essere assistita da esperti che possono contribuire a risolverne i problemi in merito alla valutazione e al controllo dei punti critici.

L'équipe può includere esperti:

- in grado di comprendere i pericoli biologici, chimici o fisici inerenti a un particolare gruppo di prodotti;
- che hanno responsabilità in merito alla misura da adottare o vi sono strettamente associati;
- in possesso di conoscenze dirette su tale misura, in particolare per quanto riguarda igiene e attrezzatura;
- qualsiasi altra persona con conoscenze specialistiche nel campo della microbiologia d'igiene o delle tecnologie alimentari.

Una singola persona può svolgere parecchi di questi ruoli a condizione che tutte le pertinenti informazioni siano a disposizione dell'équipe e siano utilizzate per garantire l'affidabilità del sistema sviluppato. Se all'interno dello stabilimento non sono disponibili le competenze necessarie, occorre rivolgersi altrove (agenzie di consulenza, ecc.).

Occorre individuare il campo di applicazione del piano HACCP. Tale settore di applicazione dovrebbe descrivere quali segmenti della catena alimentare sono compresi e le classi generali di pericoli (biologici, chimici e fisici) da prendere in considerazione.

#### **Elenco di controllo**

##### **Domande da porsi:**

Possediamo o possiamo ottenere le competenze necessarie per identificare i pericoli e i controlli?

Abbiamo una persona con la responsabilità generale del programma di sicurezza alimentare?

La persona responsabile ha ricevuto una formazione sui requisiti del sistema HACCP?

Questa persona ha l'autorità per costituire e gestire il programma?

Il personale è consapevole dell'importanza della sicurezza alimentare e dell'igiene?

La nostra impresa ha un programma di formazione?

Il personale sa cosa fare e chi può prendere le decisioni se qualcosa va storto?

#### ***1.2. Descrizione delle attività di responsabilità dell'ente gestore del mercato all'ingrosso***

Poiché l'ente gestore del mercato all'ingrosso non manipola né vende prodotti alimentari, questo paragrafo va applicato alle diverse attività dell'ente gestore nel suo rapporto con le diverse imprese alimentari presenti nel sito.

È necessario redigere una descrizione completa dell'attività, con tutte le operazioni corrispondenti.

**Elenco di controllo**

**Domande da porsi:**

Quali sono le diverse fasi legate ad ogni attività e quali sono i rischi associati?

Sono state considerate tutte le fasi?

Sono state trascurate alcune fasi nell'attività?

**1.3. Identificazione dei compiti corrispondenti ad ogni fase**

L'équipe HACCP deve anche identificare e definire i diversi compiti da eseguire per ogni fase, con la possibile interazione tra questi compiti e le attività gestite da altre imprese alimentari nel mercato all'ingrosso.

**Elenco di controllo**

**Domande da porsi:**

Abbiamo pensato a tutti i possibili compiti corrispondenti ad ogni fase?

Abbiamo considerato tutte le imprese alimentari interessate dal compito eseguito?

Abbiamo fornito le informazioni appropriate con il compito eseguito?

**1.4. Realizzazione di un diagramma di flusso (vedere Appendice B.1)**

A prescindere dal formato prescelto, tutte le fasi coinvolte nell'attività vanno esaminate in sequenza e presentate in un diagramma di flusso dettagliato unitamente a sufficienti dati tecnici.

Tra i diversi tipi di dati possono figurare quelli contenuti nel seguente elenco (non esaustivo):

- configurazione dei locali di lavoro e dei locali ausiliari,
- configurazione e caratteristiche degli impianti,
- sequenza di tutte le fasi,
- parametri tecnici delle operazioni,
- flusso dei prodotti alimentari (inclusa la potenziale contaminazione crociata),
- separazione delle aree pulite da quelle sporche (o aree ad alto/basso rischio),

I seguenti elementi sono fondamentali e possono essere integrati nel sistema HACCP:

- procedure di pulizia e disinfezione,
- ambiente igienico dell'impianto,
- percorsi del personale e prassi igieniche,
- condizioni di conservazione del prodotto e di distribuzione.

**Elenco di controllo**

**Domande da porsi:**

Abbiamo delle procedure stabilite per controllare e approvare ogni fase?

Abbiamo un sistema per il monitoraggio della qualità dell'azione intrapresa?

Abbiamo tutte le informazioni necessarie per identificare i potenziali pericoli?

### ***1.5. Conferma sul campo del diagramma di flusso***

Una volta redatto il diagramma di flusso, l'équipe multidisciplinare deve verificarne la validità sul campo nel corso delle ore di funzionamento dell'impianto. Qualsiasi deviazione osservata deve tradursi in una modifica del diagramma di flusso originario, onde migliorarne l'accuratezza.

Considerare il processo con occhio critico e con il diagramma di flusso sotto mano.

#### **Elenco di controllo**

##### **Domande da porsi:**

Sono state trascurate delle fasi o altre informazioni?

Il processo reale corrisponde a quello del diagramma di flusso?

### ***1.6. Elenco dei pericoli e delle misure di controllo***

***1.6.1. Elencazione di tutti i potenziali*** pericoli biologici, chimici o fisici che è ragionevole aspettarsi in ciascuna fase (i pericoli sono definiti all'articolo 3 (14) del Regolamento (CE) n. 178/2002 – vedere anche il glossario nel presente documento).

L'équipe HACCP deve procedere poi a un'analisi dei pericoli per individuare ai fini del piano HACCP quali pericoli presentano una natura tale da rendere fondamentale la loro eliminazione o riduzione a livelli accettabili per proteggere la sicurezza degli alimenti.

Nell'effettuare l'analisi dei pericoli va tenuto conto di quanto segue:

- la probabile occorrenza dei pericoli e la gravità delle loro ripercussioni sulla salute;
- la valutazione qualitativa e/o quantitativa della presenza dei pericoli;

***1.6.2. Considerazione e descrizione*** delle misure di controllo eventualmente esistenti applicabili per ciascun pericolo.

Le misure di controllo sono quelle azioni e attività che possono essere utilizzate per prevenire i pericoli, eliminarli o ridurre l'incidenza o l'occorrenza a livelli accettabili.

Per controllare un pericolo individuato possono essere necessarie molteplici misure di controllo e, al contrario, una singola misura di controllo può controllare molteplici pericoli.

Le misure di controllo devono essere supportate da procedure dettagliate e da specifiche per garantirne l'efficace applicazione: ad esempio, programmi dettagliati di pulizia utilizzati in conformità alle norme comunitarie applicabili.

#### **Nota:**

*Chi elabora per la prima volta un piano HACCP spesso identifica **troppi** rischi! Questo è un problema perché potrebbe ridurre la capacità di un incaricato di concentrare gli sforzi e controllare i pericoli veramente importanti. Il problema è decidere cosa è importante.*

*Un pericolo si deve controllare se:*

***1) si può ragionevolmente prevederne l'occorrenza***

***e***

**2) se non viene controllato correttamente, è probabile che comporti un rischio inaccettabile per la salute dei consumatori.**

*Nel caso di pericoli per i quali sono stati stabiliti livelli di azione normativa, tolleranze o altri limiti per problemi di sicurezza (ad es. sostanze chimiche per la pulizia, pesticidi...), un pericolo inaccettabile per la salute è il rischio che si superi il limite, non la sola presenza della sostanza ad un livello rilevabile. Pertanto, se è probabile che si verifichi una violazione di un livello d'azione in quel tipo di alimento, allora l'analisi dei pericoli dell'incaricato deve identificare quel pericolo come un pericolo da controllare con il sistema HACCP.*

#### **Elenco di controllo**

##### **Domande da porsi:**

Sono state esaminate tutte le fonti di rischio?

Sono stati usati diagrammi delle strutture e dell'ambiente circostante per identificare i pericoli?

È stato usato il diagramma di flusso per identificare possibili pericoli nei processi coinvolti?

Sono stati identificati i rischi legati alla fase stessa, come il potenziale di uso errato o abuso (ad esempio sostanze chimiche per la pulizia)?

## **2. INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (CCP)**

L'individuazione di un punto critico per il controllo di un pericolo richiede un approccio logico. Tale approccio può essere agevolato dall'impiego di un diagramma ad albero decisionale (*vedere Appendice B.2*).

Tuttavia, altri metodi possono essere utilizzati dall'équipe sulla base delle conoscenze di cui dispone e delle esperienze acquisite.

Ai fini dell'applicazione del diagramma decisionale, ciascuna fase individuata nel diagramma di flusso va considerata in sequenza. In ciascuna fase il diagramma decisionale va applicato a ciascun pericolo di cui si può ragionevolmente prevedere l'occorrenza o l'introduzione e va individuata ogni singola misura di controllo. L'applicazione del diagramma decisionale richiede flessibilità, tenendo conto dell'intero processo al fine di evitare ogni qualvolta possibile inutili punti critici.

L'applicazione del diagramma decisionale richiede un'opportuna formazione.

L'individuazione dei punti critici di controllo presenta due conseguenze per l'équipe HACCP la quale deve:

- garantire che siano efficacemente concepite e attuate appropriate misure di controllo; in particolare se è stato individuato un pericolo in una fase in cui è necessario un controllo per la sicurezza del prodotto alimentare e non esiste alcuna misura di controllo in quella fase o in qualsiasi altra fase, il processo va modificato in quello stadio o in uno precedente o successivo al fine di includere una misura di controllo,
- stabilire e attuare un sistema di monitoraggio in ciascun punto critico.

#### **Elenco di controllo**

##### **Domande da porsi:**

Sono stati identificati i controlli per ogni pericolo?

Rimuovono o riducono al minimo la probabile occorrenza di ogni pericolo in modo efficace?  
È possibile modificare il processo dove non esistono misure evitabili?  
Il personale ha capito quali sono i requisiti del CCP?

### **3. LIMITI CRITICI NEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO**

Ciascuna misura di controllo associata a un punto critico di controllo dovrebbe dare origine all'individuazione dei limiti critici.

I limiti critici corrispondono ai valori estremi accettabili con riguardo alla sicurezza dei prodotti alimentari.

Essi differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità e sono fissati per parametri osservabili o misurabili che possono dimostrare che il punto critico è sotto controllo.

Tali limiti dovrebbero essere basati su elementi probanti che i valori prescelti si tradurranno in un controllo del processo.

Tra gli esempi di tali parametri figurano: temperatura, tempo, pH, tenore di umidità, parametri sensoriali quali l'aspetto visivo, ecc.

In taluni casi, per ridurre il rischio di superamento di un limite critico a causa delle variazioni di processo, può essere necessario specificare livelli più rigorosi (ad esempio livelli target) per garantire il rispetto dei limiti critici.

Tali limiti possono essere ottenuti da varie fonti. Quando non li ricava da norme regolamentative o da manuali di corretta prassi igienica, l'équipe dovrebbe valutarne la validità in relazione al controllo dei pericoli individuati nei CCP .

#### **Elenco di controllo**

##### **Domande da porsi:**

Sono stati stabiliti i limiti per ogni punto critico di controllo?

Stiamo rispettando i limiti stabiliti?

Gli strumenti di misurazione sono sufficientemente precisi?

I sistemi di misurazione rispettano gli standard riconosciuti?

È stata decisa un'azione correttiva per ogni condizione fuori controllo?

Abbiamo un sistema per gestire i reclami?

La frequenza di monitoraggio e registrazione è appropriata?

### **4. PROCEDURE DI MONITORAGGIO NEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO**

Un elemento fondamentale delle procedure basate su HACCP è costituito da un programma di osservazioni o di misurazioni realizzate in ciascun punto critico per garantire la conformità a determinati limiti critici.

Le osservazioni o le misurazioni devono permettere di individuare la perdita di controllo nei punti critici e fornire informazioni tempestive onde consentire l'adozione di misure correttive.

Se possibile dovrebbero essere introdotte modifiche del processo allorché i risultati del monitoraggio mostrano una tendenza verso una perdita di controllo in un CCP. Gli adeguamenti dovrebbero essere adottati antecedentemente al verificarsi di un'anomalia. I dati ricavati dal

monitoraggio devono essere valutati da una persona designata che possieda le conoscenze e l'autorità necessarie per realizzare le misure correttive richieste.

Le osservazioni o le misurazioni possono essere effettuate in via continuativa o in più soluzioni. In quest'ultimo caso è necessario stabilire una frequenza di osservazioni o di misurazioni che permetta di fornire informazioni attendibili.

Il programma dovrebbe descrivere i metodi, la frequenza delle osservazioni o delle misurazioni e la procedura di registrazione e individuare ciascun punto critico:

- chi deve effettuare il monitoraggio e il controllo?
- quando viene effettuato il monitoraggio e il controllo?
- con quali modalità è effettuato il monitoraggio e il controllo?

Le registrazioni associate al monitoraggio dei CCP devono essere firmate dalla persona o dalle persone che effettuano il monitoraggio e, nel caso in cui siano verificate, dall'esponente dell'impresa responsabile per la revisione.

## 5. MISURE CORRETTIVE

Per ciascun punto critico di controllo l'équipe HACCP deve prevedere in anticipo misure correttive in modo che queste possano essere adottate senza esitazioni quando il monitoraggio rilevi uno scarto rispetto al limite critico.

Tali misure correttive devono includere:

- l'individuazione della persona o delle persone responsabili per l'adozione della misura correttiva,
- la descrizione dei mezzi e delle misure necessari per correggere l'anomalia osservata,
- le iniziative da adottare durante il periodo in cui il processo non era sotto controllo,
- registrazioni scritte delle misure prese indicando tutte le pertinenti informazioni (ad esempio: data, tempo, tipo di azione, responsabile e successivo controllo di verifica).

Il monitoraggio potrebbe indicare la necessità di adottare misure preventive (verifica delle apparecchiature, verifica delle persone responsabili del compito, verifica dell'efficacia delle misure correttive precedenti, ecc.) nel caso in cui debbano essere adottate ripetutamente misure correttive per la stessa procedura.

## 6. PROCEDURE DI VERIFICA

**6.1. L'équipe HACCP deve specificare i metodi e le procedure** da utilizzare per determinare se il sistema HACCP funziona correttamente o meno. Tra i metodi per la verifica possono figurare in particolare campionamento e analisi casuali, analisi approfondite o test in determinati punti critici.

La frequenza delle verifiche dovrebbe essere tale da confermare l'efficiente funzionamento delle procedure basate su HACCP. Essa dipende dalle caratteristiche dell'ente gestore del mercato all'ingrosso (numero di dipendenti, natura dei prodotti alimentari...), dalla frequenza di monitoraggio, dall'accuratezza dei dipendenti, dal numero di anomalie rilevate nel tempo e dai pericoli in questione.

Le procedure di verifica comprendono:

- un audit del sistema HACCP e delle sue registrazioni,

- la verifica delle operazioni,
- la conferma che i CCP sono tenuti sotto controllo,
- la convalida dei limiti critici,
- la revisione delle anomalie e delle disposizioni in merito al prodotto, le misure correttive adottate.

La frequenza delle verifiche influenza notevolmente il numero di controlli successivi necessari in caso di rilevazione di anomalie che vanno al di là dei limiti critici. Le verifiche devono comprendere tutti i seguenti elementi, ma non necessariamente tutti contemporaneamente:

- controllo della correttezza delle registrazioni e analisi delle anomalie,
- controlli sulla persona preposta al monitoraggio delle attività di trasformazione, stoccaggio e/o trasporto,
- controllo fisico del processo oggetto di monitoraggio,
- calibrazione degli strumenti utilizzati per il monitoraggio.

Le verifiche dovrebbero essere condotte da una persona diversa da quella preposta all'esecuzione delle azioni di monitoraggio e all'adozione di misure correttive. Qualora determinate attività di verifica non potessero essere realizzate all'interno dell'impresa, esse dovrebbero essere affidate a esperti esterni o a terzi qualificati.

**6.2. Se possibile**, le attività di convalida dovrebbero includere iniziative volte a confermare l'efficacia di tutti gli elementi del progetto HACCP. In caso di modifica è necessario rivedere il sistema onde garantire che esso resta (o resterà) valido.

Se necessario tale revisione deve tradursi nella modifica delle procedure stabilite. Le modifiche vanno pienamente incorporate nella documentazione e nel sistema di registrazione al fine di garantire la disponibilità di accurate informazioni aggiornate.

## **7. DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE**

Una registrazione efficace ed accurata è fondamentale per l'applicazione di un sistema HACCP.

Le procedure basate sui principi del sistema HACCP devono essere documentate. La documentazione e le registrazioni devono essere appropriate alla natura e all'entità delle operazioni e sufficienti a permettere all'impresa di verificare che i controlli HACCP sono predisposti e mantenuti. I documenti e le registrazioni vanno conservati per un periodo di tempo sufficiente a consentire alle autorità competenti di verificare il sistema HACCP. I documenti vanno firmati da un esponente dell'impresa responsabile per la revisione.

Esempi di documentazione:

- analisi dei pericoli;
- determinazione dei CCP;
- determinazione dei limiti critici;
- modifiche del sistema HACCP.

Esempi di registrazioni:

- attività di monitoraggio dei CCP;
- anomalie e connesse azioni correttive;



- attività di verifica.

Un semplice sistema di registrazione può essere efficace e facilmente comunicato ai dipendenti.

Può essere integrato nelle operazioni esistenti e può far uso di documenti già esistenti.

### **Elenco di controllo**

#### **Domande da porsi:**

Abbiamo un livello soddisfacente di registrazione?

Archiviamo e conserviamo le registrazioni in modo sicuro?

Registriamo e prendiamo provvedimenti per i punti critici di controllo?

Abbiamo registrato i limiti per ogni CCP?

Le nostre misure di controllo vengono registrate correttamente?

Monitoriamo e valutiamo i nostri metodi?

Conserviamo registrazioni delle calibrazioni?

Richiediamo controlli indipendenti del nostro programma?

Che provvedimenti prendiamo per controllare che il programma venga eseguito?

Conserviamo le registrazioni dei controlli del sistema?

*Un esempio di un foglio di lavoro HACCP per lo sviluppo di un piano HACCP è riportato all'Appendice B.3. È relativo alla conservazione frigorifica.*

## APPENDICE A

### ENTE GESTORE DEL MERCATO ALL'INGROSSO

#### PROGRAMMA DI PULIZIA E DISINFEZIONE

#### – AREE DI ESPOSIZIONE E VENDITA

Area	Prodotto di pulizia	Routine	Frequenza	Precauzioni in materia di salute e sicurezza	Persona responsabile (nominare)	Controllato da (nominare)
Pavimento	Nome completo Accordo n.....	Porre rimedio immediatamente a tutte le fuoriuscite.  Alla fine dell'attività, spazzare e lavare con acqua calda e detersivo.	Giornaliera	Fare riferimento all'etichetta del prodotto e alla documentazione tecnica  (tenere a disposizione ove necessario)		
Pareti : - fino a... m:  - oltre...m:	Nome completo Accordo n.....  Nome completo Accordo n.....	Lavare con detersivo, sciacquare con acqua calda pulita e applicare uno sterilizzante (1) ove necessario.  Lavare con acqua calda e detersivo	Giornaliera  Periodica (2)	Fare riferimento all'etichetta del prodotto e alla documentazione tecnica  (tenere a disposizione ove necessario)		
Soffitto	Nome completo Accordo n.....	Pulitura a secco o con liquidi in base alla natura della superficie	Periodica (2)	Fare riferimento all'etichetta del prodotto e alla documentazione tecnica  (tenere a disposizione ove necessario)		
Porte	Nome completo	Lavare con acqua calda e	Periodica	Fare riferimento		

	Accordo n.....	detersivo	(2)	all'etichetta del prodotto e alla documentazione tecnica (tenere a disposizione ove necessario)		
Finestre	Nome completo Accordo n.....	Lavare con acqua calda e detersivo	Periodica (2)	Fare riferimento all'etichetta del prodotto e alla documentazione tecnica (tenere a disposizione ove necessario)		
Acquai e/o lavandini	Nome completo Accordo n.....	Alla fine di ogni giornata, strofinare, lavare con acqua calda e detersivo e risciacquare	Giornaliera	Fare riferimento all'etichetta del prodotto e alla documentazione tecnica (tenere a disposizione ove necessario)		
Illuminazione	Nome completo Accordo n.....		Periodica (2)	Fare riferimento all'etichetta del prodotto e alla documentazione tecnica (tenere a disposizione ove necessario)		
Aerazione - flusso meccanico - filtri	Nome completo	Pulire con l'aspirapolvere. Lavare con acqua calda e	Mensile  Mensile	  Fare riferimento		

	Accordo n.....	detersivo. Rimettere in posizione solo se asciutti.		all'etichetta del prodotto e alla documentazione tecnica (tenere a disposizione ove necessario)		
Contenitori dei rifiuti	Nome completo Accordo n.....	Strofinare con acqua calda e detersivo	Giornaliera	Fare riferimento all'etichetta del prodotto e alla documentazione tecnica (tenere a disposizione ove necessario)		

(1) “Sterilizzante” è un disinfettante adatto alle superfici a contatto con gli alimenti e deve essere non tossico e non contaminante.

(2) “Periodicamente” indica in base alle necessità e all’accumulo di sporcizia.

## APPENDICE B.1

### SEQUENZA LOGICA PER L'APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE BASATE SU HACCP DA PARTE DELL'ENTE GESTORE DEL MERCATO ALL'INGROSSO

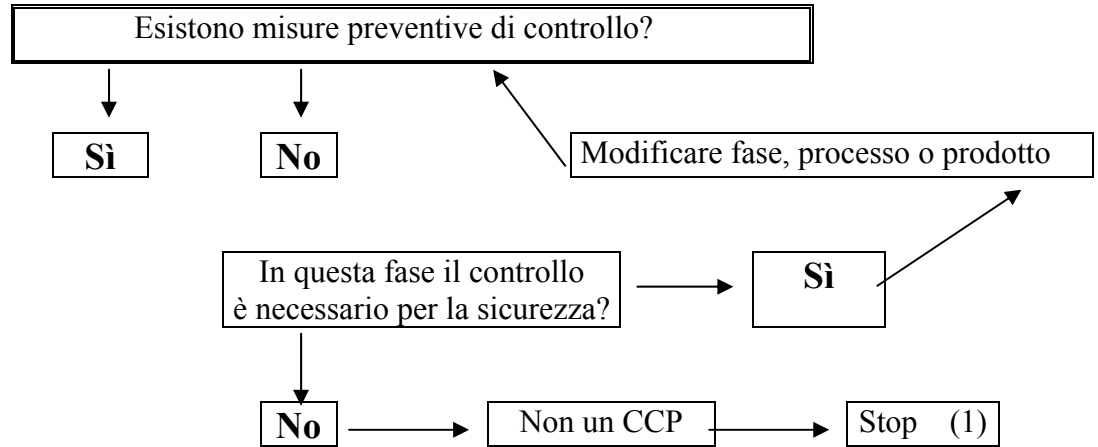
- |    |   |
|----|---|
| 1  | Formare un'équipe HACCP   |
| 2  | Definire il progetto per il sistema di gestione dell'igiene   |
| 3  | Costruire un diagramma di flusso  |
| 4  | Conferma in loco del diagramma di flusso  |
| 5  | Elencare tutti i possibili pericoli<br>Condurre un'analisi dei pericoli<br>Considerare le misure di controllo |
| 6  | Identificare i CCP  |
| 7  | Stabilire i limiti critici per ogni CCP   |
| 8  | Stabilire un sistema di monitoraggio per ogni CCP   |
| 9  | Stabilire le misure correttive  |
| 10 | Stabilire le procedure di verifica  |
| 11 | Predisporre documenti e registrazioni   |

## APPENDICE B.2

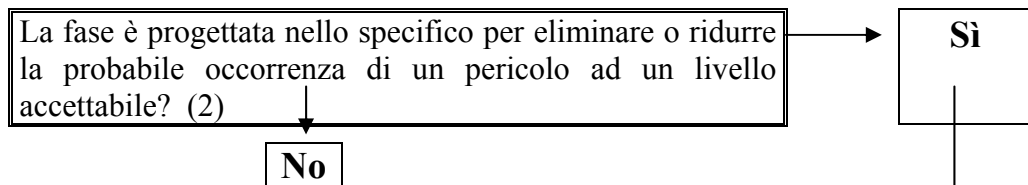
### AUTORITÀ DEL MERCATO ALL'INGROSSO ESEMPIO DI UN DIAGRAMMA DECISIONALE PER IDENTIFICARE I CCP

(Rispondere alle domande in sequenza)

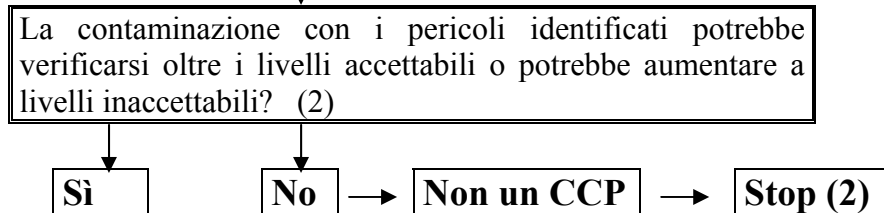
#### Domanda 1



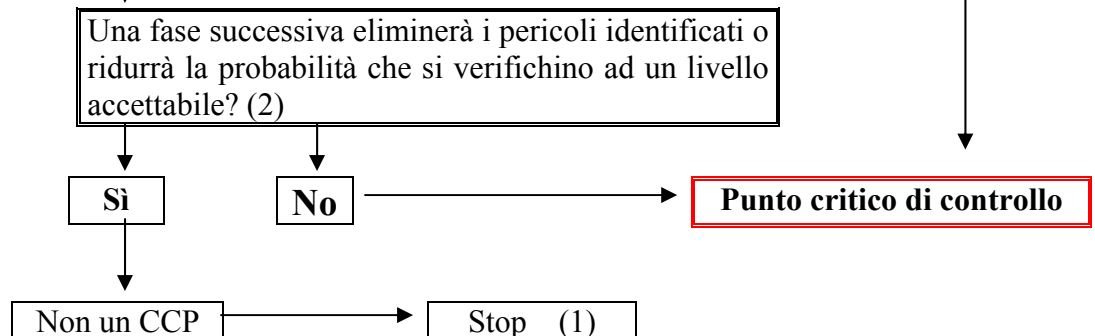
#### Domanda 2



#### Domanda 3



#### Domanda 4



(1) Procedere al successivo pericolo identificato nel processo descritto.

(2) È necessario definire i livelli accettabili e inaccettabili tra gli obiettivi generali dell'identificazione dei CCP di un piano HACCP

## APPENDICE B.3

### ENTE GESTORE DEL MERCATO ALL'INGROSSO ESEMPIO DI UN FOGLIO DI LAVORO HACCP (conservazione frigorifica)

**1 Descrivere il compito per l'ente gestore del mercato all'ingrosso**

**Assicurarsi di conservare i prodotti alimentari:**

- a temperature adatte per il tipo di prodotto;
- in conformità ai Regolamenti UE relativi al tipo di prodotto.

**2 Diagramma di flusso delle procedure**

ELENCO							
Fase	Rischio	Misure di controllo			Procedure di monitoraggio	Azioni correttive	Documentazione
<b>Conservazione e frigorifica</b>	<u>Contaminazione crociata</u>	Conservare separatamente i prodotti alimentari coperti o avvolti dai prodotti non confezionati			Controllo visivo	Riorganizzare lo schema per separare i diversi di prodotti alimentari	Rapporto misure correttive
		Tenere pulita l'area di stoccaggio			Condizione igienica dell'area di stoccaggio	Pulire immediatamente l'area di stoccaggio	Rapporto misure correttive
	<u>Crescita di batteri che causano intossicazione alimentare</u>	Conservare a temperatura pari o inferiore a 4°C			Monitorare i parametri di refrigerazione rilevanti (in via continuativa o a intervalli regolari) (ad es. temperatura dell'aria, velocità dell'aria, caricamento, temperatura dei prodotti)	Regolare la temperatura o riparare il refrigeratore ove necessario.  Aumentare la frequenza di monitoraggio fino a che non si è sicuri che il processo sia sotto controllo.	Scheda tecnica della temperatura per il refrigeratore
		Area di stoccaggio con una buona ventilazione			Controllo visivo	Riorganizzare lo schema di stoccaggio	Rapporto misure correttive

--	--	--	--	--	--	--

<b>Conservazione sotto congelamento</b>	<u>Crescita di batteri che causano intossicazione alimentare</u>	Temperatura del congelatore a -18°C o inferiore		Monitorare i parametri di refrigerazione rilevanti (in via continuativa o a intervalli regolari) (ad es. temperatura dell'aria, velocità dell'aria, caricamento, temperatura dei prodotti)	Regolare la temperatura o riparare il congelatore ove appropriato  Aumentare la frequenza di monitoraggio fino a che non si è sicuri che il processo sia sotto controllo.	Scheda tecnica della temperatura per il congelatore
		Area di stoccaggio con una buona ventilazione		Controllo visivo	Riorganizzare lo schema di stoccaggio	Rapporto misure correttive

<b>3</b>	<b>Verifica</b>
----------	-----------------

Deve includere i seguenti elementi:

- convalida dei parametri di congelamento;
- calibrazione dei dispositivi di misurazione;
- infine:
  - audit interno;
  - audit esterno;
  - revisione HACCP.



## GLOSSARIO

- **Acqua di mare pulita:** acqua di mare naturale, artificiale o purificata o acqua salmastra che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità che potrebbero influire, direttamente o indirettamente, sulla qualità sanitaria degli alimenti.
- **Acqua potabile:** acqua che soddisfa i requisiti minimi prescritti nella Direttiva del Consiglio 98/83/CE del 3 novembre 1998 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.
- **Acqua pulita:** acqua di mare pulita e acqua fresca di qualità simile
- **Addetto alla manipolazione degli alimenti:** qualsiasi persona impiegata in un'impresa alimentare che manipola alimenti durante il lavoro o nell'ambito dei suoi compiti a qualsiasi livello, con prodotti non confezionati o preimballati.
- **Alimento (prodotto alimentare):** qualsiasi sostanza o prodotto, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato a essere ingerito dall'uomo o che probabilmente verrà ingerito dall'uomo.
- **Alimento non confezionato:** alimento che non si trova in un involucro o contenitore che esclude il rischio di contaminazione dall'ambiente.
- **Analisi dei pericoli:** il processo di raccolta e valutazione delle informazioni sui pericoli e sulle condizioni che portano alla loro presenza per decidere quali sono significativi per la sicurezza alimentare e pertanto devono essere considerati in un piano HACCP.
- **Analisi del rischio:** processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.
- **Animale infestante:** vita animale non gradita nelle strutture destinate agli alimenti. In particolare artropodi, uccelli, ratti, topi e altri roditori in grado di contaminare direttamente o indirettamente gli alimenti.
- **Aree comuni:** aree usate da uno o più operatori indipendenti all'interno del MI e gestite dall'ente gestore del mercato.
- **Aree private:** aree occupate da un operatore del MI che è esclusivamente responsabile della gestione dell'area.
- **Aree pubbliche:** aree usate da tutte le persone e gestite dall'ente gestore del mercato all'ingrosso.
- **Autorità competente:** indica l'autorità centrale di uno Stato membro che ha il compito di garantire la conformità ai requisiti del presente Regolamento o qualsiasi altra autorità alla quale l'autorità centrale ha delegato tale competenza; deve anche includere, ove appropriato, l'autorità corrispondente di un paese terzo.
- **Barriera antimosche:** barriera a maglia sottile installata sulle finestre o su altre aperture per impedire l'ingresso di mosche o altri artropodi.
- **Bidone per deposito rifiuti:** bidoni o altri contenitori usati per depositare i rifiuti fuori dai locali di preparazione degli alimenti mentre si attende la rimozione dalle strutture.
- **Bidone per il trasferimento dei rifiuti:** bidoni, sacchi o altri contenitori usati per la raccolta temporanea dei rifiuti nei locali di preparazione degli alimenti.

- **Comunicazione del rischio:** lo 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.
- **Condensa:** la formazione di gocce d'acqua a seguito del contatto tra aria umida calda, ad esempio vapore, e una superficie relativamente più fredda.
- **Confezionamento:** inserire uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, e il contenitore stesso.
- **Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzerà tale prodotto nell'ambito di operazioni o attività commerciali del settore alimentare.
- **Contaminazione crociata:** il trasferimento di un pericolo da un alimento a un altro. Può avvenire per contatto diretto, gocciolamento, attraverso gli addetti alla manipolazione degli alimenti o l'attrezzatura e le superfici di lavoro.
- **Contaminazione:** la presenza o l'introduzione di un pericolo. Introduzione, in un mezzo, di elementi inquinanti e/o tossici (microorganismi, sostanze chimiche) che potrebbero comprometterne la sicurezza o la commestibilità.
- **Contenitore ermeticamente chiuso:** un contenitore a tenuta ermetica.
- **Corretta prassi operativa:** raccolta di principi da applicare ai processi in questione, che consentono di ottenere alimenti sicuri e sani tenendo in considerazione la sostenibilità economica, sociale e ambientale.
- **Deperibile:** alimenti che si alterano rapidamente o che possono essere contaminati da batteri che, se non controllati, si moltiplicano e provocano l'alterazione dell'alimento e/o intossicazione alimentare.
- **Detersivo:** un agente pulente diverso dal sapone, ma in grado anche di emulsificare l'olio e tenere la sporcizia in sospensione.
- **Disinfettante:** un prodotto chimico usato per uccidere i microrganismi e ridurre i livelli di contaminazione nelle attrezzature alimentari o nelle strutture destinate agli alimenti. I disinfettanti usati devono essere adatti all'uso nelle strutture destinate agli alimenti.
- **Disinfezione:** la riduzione dei livelli di contaminazione sulle attrezzature alimentari o nelle strutture destinate agli alimenti tramite un disinfettante.
- **Ente gestore del mercato all'ingrosso:** un operatore del settore alimentare (pubblico o privato) con responsabilità specifiche per la gestione e organizzazione generale di un mercato all'ingrosso entro i confini in cui operano le imprese alimentari indipendenti.
- **Equivalente:** in riferimento a diversi sistemi in grado di soddisfare gli stessi obiettivi.
- **“Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”:** indica qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi.
- **Formazione introduttiva:** formazione offerta ai nuovi dipendenti.
- **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.

- **Grossista:** intermediario nella catena di distribuzione che acquista il prodotto in grandi quantità dalla produzione e lo vende in quantità inferiori ai distributori o ai rivenditori.
- **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo):** un sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli significativi per la sicurezza alimentare.
- **Igiene alimentare (o igiene):** le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare prendendo in considerazione l'uso previsto.
- **Imballaggio:** posizionare un prodotto alimentare in un involucro o contenitore a diretto contatto con il prodotto in questione e l'involucro o contenitore stesso.
- **Impermeabile:** non permette la penetrazione o il passaggio di un liquido. Impenetrabile.
- **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.
- **Indumenti protettivi:** indumenti appropriati per il lavoro da svolgere, devono coprire completamente gli indumenti normali.
- **Insetticida elettrico:** attrezzatura usata per controllare le mosche e altri artropodi volanti. Gli insetti vengono attratti dalle lampade UV e uccisi in una griglia ad alta tensione.
- **Legislazione alimentare:** indica le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati (cfr. Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare).
- **Mercato all'ingrosso:** indica un'azienda del settore alimentare comprendente varie unità separate che hanno in comune impianti e sezioni in cui i prodotti alimentari sono venduti agli operatori del settore alimentare.
- **MI:** abbreviazione di mercato all'ingrosso.
- **Misure di controllo:** le azioni da adottare per rimuovere un pericolo identificato o ridurlo ad un livello di sicurezza.
- **Monitoraggio:** controlli regolari per garantire il corretto funzionamento di un sistema. I risultati del monitoraggio vengono solitamente registrati per iscritto.
- **Monitorare:** l'atto di condurre una sequenza programmata di osservazioni o misurazioni dei parametri di controllo per valutare se un CCP è sotto controllo.
- **Muffa:** organismo microscopico che cresce in condizioni umide sulla superficie degli alimenti e che può penetrare negli alimenti.
- **Non assorbente:** qualsiasi materiale attraverso il quale l'acqua non può passare.
- **Operatore del settore alimentare:** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

- **Patogeno:** un microrganismo che può causare una malattia.
- **Pericolo:** indica un agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.
- **Piano HACCP:** un documento preparato in conformità ai principi del sistema HACCP per garantire il controllo dei pericoli significativi per la sicurezza alimentare.
- **Prodotti non trasformati:** prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi i prodotti che siano stati divisi, separati, staccati, affettati, disossati, macinati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, sbucciati, ridotti in polvere, raffreddati, congelati, surgelati o scongelati.
- **Prodotti trasformati:** prodotti alimentari che derivano dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Questi prodotti possono contenere ingredienti necessari per la loro produzione o per conferire loro caratteristiche specifiche.
- **Programma di pulizia:** un documento scritto che specifica come tenere pulite le strutture destinate agli alimenti.
- **Pulizia personale:** misure adottate dai dipendenti su se stessi per proteggere gli alimenti dalla contaminazione.
- **Punti critici:** fasi nelle quali è necessario controllare i pericoli per garantire che vengano eliminati o ridotti ad un livello di sicurezza.
- **Punto critico di controllo:** una fase nella preparazione degli alimenti che si deve eseguire correttamente per garantire che un pericolo venga rimosso o ridotto ad un livello di sicurezza.
- **Regolarmente/periodicamente:** indica “quando necessario” e si basa sull’accumulo di sporcizia o sul tasso di deterioramento e usura e su come ciò influenza la sicurezza alimentare.
- **Rifornimento idrico privato:** acqua che non proviene dalla condotta pubblica.
- **Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- **Rischio:** funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.
- **Spazio intermedio areato:** area chiusa che separa i vani del servizio igienico e i locali destinati agli alimenti che viene areata meccanicamente o naturalmente con l’aria esterna.
- **Stabilimento:** indica qualsiasi unità di un’impresa alimentare presente in un mercato all’ingrosso.
- **Sterilizzato:** processo di uccisione di tutti i germi.
- **Superficie a contatto con gli alimenti:** qualsiasi superficie che viene o può venire a contatto con gli alimenti, direttamente o in prossimità tale da poter contaminare gli alimenti in caso di sporcizia (incluse le superfici di lavoro, i contenitori e l’attrezzatura).
- **Trappola per la sporcizia:** qualsiasi area in grado di intrappolare la sporcizia. Può trattarsi di spazi vuoti tra gli elementi delle attrezzature, cricche e giunture nelle finiture delle superfici, percorsi di lunghe tubature. È necessario eliminare le trappole per la sporcizia o porvi particolare attenzione durante la pulizia.

- **Trasformazione:** qualsiasi azione che altera in modo significativo il prodotto iniziale, inclusi riscaldamento, affumicatura, stagionatura, maturazione, essiccamento, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali processi.
- **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.

## RIFERIMENTI

### Riferimenti in inglese:

- Regolamento (CE) n. 178/21002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare (Gazzetta ufficiale delle Comunità europee – 1.2.2002 L 31/1)
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (Gazzetta ufficiale delle Comunità europee - 30.4.2004 L 139/1)
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti (Gazzetta ufficiale delle Comunità europee - 30.4.2004 L 139/55)
- Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- Regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano.
- Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari (16 novembre 2005 Direzione generale salute e tutela dei consumatori della Commissione europea)
- Codex Alimentarius FAO/Organizzazione mondiale della sanità 20 avenue Appia CH – 1211 Ginevra 27 Svizzera
- Codice internazionale di prassi raccomandato, principi generali di igiene alimentare (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4 – 2003)
- Associazione sudafricana per le scienze e le tecnologie alimentari: corretta prassi di produzione nell'industria alimentare. (Sud Africa)
- Agence Canadienne d'Inspection des Aliments: attuazione del programma di potenziamento della sicurezza alimentare. (Canada)
- Manuale di corretta prassi igienica per l'industria: manuale per la ristorazione: Chadwick House Group Ltd. (Regno Unito)
- Manuale di corretta prassi igienica per l'industria: manuale per mercati e fiere: Chadwick House Group Ltd. (Regno Unito)
- Manuale di corretta prassi igienica per l'industria: manuale per distributori all'ingrosso: Chadwick House Group Ltd. (Regno Unito)
- Autorità irlandese per la sicurezza alimentare: codice di riferimento per la sicurezza alimentare nella filiera alimentare di prodotti freschi in Irlanda. Codice di riferimento n°4. (Irlanda)
- Sistemi di qualità e sicurezza alimentare. Un manuale di formazione sull'igiene alimentare e sul sistema di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) – Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite Roma 1998. Gruppo di gestione delle pubblicazioni. Divisione dell'informazione della FAO.

**Riferimenti in francese:**

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels – 1998 (Francia)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels – 1999 (Francia)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels – 2001 (Francia)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (Francia)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels – 1999 (Francia)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels – 2002 (Francia)

**Riferimenti in tedesco:**

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (Manuale tedesco per l'igiene per il commercio della frutta) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998