

ASPETTI IGIENICO SANITARI DELLE PRODUZIONI

FORMAZIONE

Coloro che intendono esercitare attività di produzione, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti devono essere adeguatamente formati dal punto di vista igienico sanitario, al fine di conoscere i pericoli che possono derivare da scorretti modi di operare (prassi igienica) durante tali operazioni che possano arrecare danno al consumatore e di essere in grado di porre in essere tutte le attenzioni (autocontrollo) necessarie alla salvaguardia della salubrità dell'alimento.

La formazione di base è individuata nei corsi sostitutivi dell'obbligo del libretto sanitario (obbligatori per tutti gli operatori del settore alimentare) a cui deve seguire un apposito piano di formazione aziendale

REQUISITI AUTORIZZATIVI

L'attività di vendita di prodotti alimentari è, a seguito dell'emanazione del Reg. CE 852/04, sottoposta all'obbligo di registrazione presso l'autorità competente. A seguito di ciò, chiunque intenda effettuare la vendita di prodotti alimentari deve presentare alla Azienda U.S.L. per il tramite dei Comuni una Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.)

I prodotti posti in vendita devono provenire da strutture produttive (aziende agricole, casere, macelli, laboratori di trasformazione) a loro volta registrate ai sensi del Reg. CE 852/04 o riconosciute con bollo CE se trattasi di prodotti di origine animale.

REQUISITI STRUTTURALI

All'atto della presentazione della D.I.A. il titolare dell'azienda alimentare autocertifica (N.B. Responsabilità penale di chi certifica il falso) che il suo locale di vendita, autobanco, banco temporaneo, struttura di produzione, sistema di trasporto, è conforme ai requisiti previsti dalla normativa sanitaria. Non è più previsto dalla norma il rilascio del parere da parte della Azienda U.S.L. ai fini autorizzativi in quanto è il titolare ad autocertificare il possesso dei requisiti. Si consiglia comunque di richiedere un parere preventivo alla Azienda U.S.L. in caso di dubbio. Nel caso di prodotti che richiedono il riconoscimento CE per le strutture di produzione, è necessario presentare al veterinario regionale, per il tramite dell'azienda USL della Valle d'aosta, la domanda di riconoscimento ed attendere, per iniziare la produzione, di aver ottenuto tale riconoscimento.



ASPETTI IGIENICO SANITARI DELLE PRODUZIONI

AUTOCONTROLLO

Ogni attività che manipola alimenti deve essere dotata di idoneo "Piano di autocontrollo" che valuti a priori i pericoli che possono derivare dalle lavorazioni in essa effettuate e definisca quali devono essere le corrette prassi da porre in essere per eliminare o ridurre al minimo il rischio per il consumatore (es. gestione delle temperature, pulizia e disinfezione)

TRACCIABILITÀ

L'azienda deve garantire, prevedendo una apposita procedura in autocontrollo, la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti posti in vendita, e deve essere in grado, in caso il prodotto venduto presenti un grave rischio per il consumatore, di recuperare i prodotti venduti all'ingrosso e avvisare opportunamente con cartelli presso il punto vendita o altro mezzo il consumatore finale.



ETICHETTATURA

I prodotti posti in vendita devono essere accompagnati da una etichetta o da apposito cartello che riporti tutte le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e successive modificazioni a seconda che si tratti di prodotti confezionati o di prodotti venduti sfusi

TRASPOSTO AL E DAL PUNTO VENDITA (BANCO TEMPORANEO)

Il trasporto deve avvenire con mezzi o contenitori registrati (D.I.A.) e rispondenti ai requisiti del Reg. CE 852/04 che garantiscano, in caso sia necessario il mantenimento di una specifica temperatura di conservazione, il rispetto di tale temperatura e permettano, attraverso un termometro con visore esterno, il suo controllo continuo.

