

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER STABILIMENTI DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO DI ADDITIVI, AROMI, ENZIMI ALIMENTARI

Devono essere disponibili locali distinti per:

- deposito materie prime
- deposito prodotti finiti
- deposito imballaggi
- locali di lavorazione
- locali di lavorazione prodotti gassosi, se del caso
- servizi igienici e spogliatoi

In rapporto alle capacità produttive ed alle valutazioni dell'organo di vigilanza, alcuni locali possono essere sostituiti da aree/zona chiaramente identificate in planimetria e in loco.

1. Caratteristiche generali per tutti i locali

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture devono:

- a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
- b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- d) dove 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.

Si deve assicurare in tutti i locali una corretta aerazione diretta meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

I locali destinati agli additivi devono essere dotati di un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale. Gli impianti di scarico devono essere progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Deve essere garantito un sufficiente rifornimento di acqua idonea al consumo umano.

In caso di approvvigionamento autonomo, l'acqua utilizzata deve rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs 31/2001 e *s.m.i.* nonché alla DGR Basilicata 212 del 19/02/2014.

Qualora venga utilizzata acqua non potabile per usi diversi da quello alimentare, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate e deve essere evitata qualunque possibilità di riflusso o di contatto fra acqua non potabile e acqua potabile.

I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati/stoccati alimenti.

Deve essere disponibile un numero sufficiente di servizi igienici per il personale collegati ad un buon sistema di scarico, con pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili, dotati di aerazione diretta naturale o meccanica, di illuminazione naturale o artificiale, non apertisi direttamente su locali di lavorazione o depositi; deve essere assicurato un numero di lavabi sufficienti, con:

- erogazione di acqua calda e fredda
- rubinetteria a pedale o fotocellula
- sistemi igienici di asciugatura
- distributore automatico di sapone

Devono essere disponibili locali spogliatoio per tutti gli addetti, con pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili, dotati di aerazione diretta naturale o meccanica, di illuminazione naturale o artificiale, di armadietti individuali lavabili e a doppio scomparto.

2. Caratteristiche per laboratori di produzione/confezionamento/miscelazione

I laboratori devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

- a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;
- b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;
- c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
- d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere munite di barriere antinsetti facilmente rimovibili per la pulizia;
- e) le porte devono avere superfici facili da pulire; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione dei prodotti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e 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.

Si devono prevedere adeguate attrezzature per le operazioni di lavaggio. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda con rubinetteria a pedale o fotocellula.

a. Attrezzature

Tutto il materiale, le apparecchiature, le attrezzature che vengono a contatto con additivi alimentari, aromi, enzimi devono essere conformi alle caratteristiche di cui al Reg. CE 1935/2004 del 27.10.2004, e dichiarati idonei al contatto, nonché lavabili e disinfettabili.

b. Depositi

Si rimanda alle caratteristiche generali.

c. Rifiuti

I rifiuti devono essere depositati in contenitori chiudibili, facilmente lavabili e disinfettabili.

d. Stabilimenti produzione confezionamento e deposito additivi gassosi

Gli stabilimenti di produzione confezionamento e deposito di additivi gassosi dovranno rispondere ai requisiti sopra elencati, tuttavia è ammissibile che:

- il deposito materie prime possa essere costituito da cisterne: queste devono essere pulibili ed in materiale idoneo per alimenti. Deve essere assicurata l'impermeabilità delle stesse ed il carico e scarico devono essere a circuito chiuso;
- il deposito imballaggi (bombole) e prodotti finiti possano essere sotto tettoie su basamento lavabile. In caso di deposito promiscuo con gas tecnici o medicali, deve essere assicurato lo stoccaggio in zone distinguibili;
- il locale di lavorazione, in rapporto al processo di produzione del gas, possa essere in parte sistemato all'esterno, assicurandosi l'impermeabilità delle strutture di produzione e confezionamento ed il ciclo chiuso.