

RICHIESTA DI DEROGA ALL'APPLICAZIONE DI REQUISITI SPECIFICI
IN MATERIA DI IGIENE REG. CE 852/2004

Categoria del prodotto	
Denominazione del prodotto	

BREVE DESCRIZIONE DEI REQUISITI PER I QUALE È RICHIESTA LA DEROGA, DELLE MOTIVAZIONI TECNICHE E DI PROCESSO ALLA BASE DELLA RICHIESTA OVVERO DEI MOTIVI CHE COMPROMETTONO LA TIPICITÀ DELL'ALIMENTO

--

LA DEROGA PROPOSTA RIGUARDA

Saranno valutate esclusivamente le richieste di deroga ai requisiti *specifici* in materia di igiene di cui all'allegato II – Reg. CE 852/04 ai Capitoli II e V.

Selezionare i requisiti oggetto di richiesta deroga:

LOCALI ED AMBIENTI

PAVIMENTI devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

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

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

FINESTRE 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;

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;

SUPERFICI ED ATTREZZATURE

SUPERFICI nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; 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.

ATTREZZATURE Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
- d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

DESCRIZIONE DEGLI STABILIMENTI E DEI PRODOTTI INTERESSATI (lavorazione, trasformazione, condizionamento)
DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO
ALTRE INFORMAZIONI RITENUTE UTILI

**SPAZIO RISERVATO AL PARERE DEL SERVIZIO REGIONALE COMPETENTE
IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**

PARERE REGIONALE:
<input type="checkbox"/> <u>favorevole</u> all' inoltro al Ministero della Salute ai sensi dell'accordo in CSR n. 59 del 29/04/2010;
<input type="checkbox"/> <u>sospeso</u> previa acquisizione della seguente documentale/chiarimenti: _____
<input type="checkbox"/> <u>favorevole con raccomandazioni:</u> _____
<input type="checkbox"/> <u>sfavorevole</u> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Non sussistono le condizioni alla concessione delle deroghe in quanto è presente un rischio per la salute umana, non gestito nell'ambito delle procedure di autocontrollo ovvero<input type="checkbox"/> Non sussiste la necessità di concessione delle deroghe in quanto rientranti nell'ambito della flessibilità/agevolazione per l'attuazione di procedure di autocontrollo ai sensi della Comunicazione 2016/C 278/01