IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Requisiti generali per l'igiene, tra obblighi e opportunità

Per garantire un elevato livello di tutela della salute, gli operatori del settore alimentare sono tenuti al rispetto di requisiti igienici generali e specifici secondo il Regolamento n. 852/2004 (sono esclusi dall'applicazione i produttori che cedono piccoli quantitativi di prodotti primari al consumatore o ai dettaglianti locali, ossia una cessione "occasionale" di prodotti, che non esime però l'operatore dall'applicare le regole igieniche di base).

I requisiti igienici specifici sono definiti da normative verticali, ossia peculiari per classi o categorie di prodotti (ad esempio requisiti microbiologici, programmi di campionamento, rispetto delle temperature specifiche etc). I requisiti igienici generali per le fasi post-produzione primaria sono invece quelli elencati nell'allegato II del regolamento CE n. 852/2004 e sono prescrizioni trasversali comuni a tutti processi produttivi e di trasformazione, fondamentali per garantire l'igiene del processo. Nella stesura del piano di autocontrollo, anche questi procedimenti generali devono avere un sistema di registrazione per garantire che siano rispettati in ogni momento.

Di seguito, sono riassunte alcune delle principali disposizioni – consultabili in maniera più estesa nell'allegato al regolamento – e questi prerequisiti, oltre ad essere un obbligo come definito dall'art.3, rappresentano anche un modo per l'operatore di poter semplificare le azioni di monitoraggio: tanto più sono precise e rispettate le prescrizioni generali, tanto più è semplice l'applicazione e il rispetto dell' autocontrollo e quindi la garanzia di un prodotto sicuro per il consumatore.

Strutture. Le strutture che accolgono le catene produttive degli alimenti devono essere progettate per una regolare manutenzione, evitare l'accumulo di sporcizia e consentire la protezione contro qualsiasi contaminazione degli alimenti. La loro costruzione deve essere tale da impedire qualsiasi pericolo per l'igiene del prodotto ed è fondamentale, dove necessario, un sistema di controllo della temperature. In particolare, i pavimenti, le pareti e i soffitti e tutte le superfici devono essere in buone condizioni igieniche, facili da pulire e disinfettare, in materiale non tossico.

Trasporto. Il trasporto degli alimenti deve avvenire in condizioni igieniche; i vani di carico devono essere puliti e i prodotti devono essere collocati e protetti per prevenire la contaminazione. Quando il trasporto riguarda diverse categorie di prodotti, è necessario separarli efficacemente. Anche nei locali di trasporto è necessario garantire il controllo della temperatura interna.

Attrezzature e materiali. Tutti i materiali, attrezzature, macchinari, utensili che vengono a contatto con gli alimenti devono essere puliti e tenuti in condizioni tali che non rappresentino un pericolo di contaminazione (ad esempio attraverso la formazione di ruggine, perdita di alcune parti, fuoriuscita di liquidi etc.). In particolar modo, le attrezzature devono essere installate e disposte in modo tale da garantire una pulizia anche dell'area circostante. I materiali di confezionamento e

conservazione di questi materiali e anch’essa disciplinata dal rispetto assoluto dell’igiene.

Igiene personale. In ogni momento gli operatori devono avere un elevato livello di igiene e pulizia personale e indossare indumenti idonei a prevenire le contaminazioni (grembiule, guanti, cappello, etc). E’ vietato per persone affette da malattie trasmissibili o con ferite, tagli, infezioni cutanee lavorare a contatto con gli alimenti.

Prodotti alimentari. Le materie prime utilizzate e i prodotti finiti devono essere esenti da qualsiasi tipo di contaminazione (fisica, chimica, microbiologica), e devono essere conservati in idonee condizioni igieniche. In ogni momento è necessario garantire al prodotto l’idonea temperatura di conservazione, senza interrompere la catena del freddo.

Formazione. Nell’impresa alimentare è necessario che ogni operatore sia al corrente del proprio ruolo nel garantire l’igiene del processo produttivo. Per questo motivo tutti gli addetti devono aver ricevuto una adeguata formazione in materia di igiene alimentare.

Rifiuti alimentari. I rifiuti non devono rappresentare motivo di contaminazione dei prodotti e quindi devono essere rimossi tempestivamente, o conservati ed eliminati in maniera igienica.

Acqua. Qualsiasi operazione di utilizzo di acqua per la lavorazione e conservazione degli alimenti presuppone l’utilizzo di acqua potabile. Anche il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti deve essere costituito di acqua potabile.