

BUONE PRATICHE IGIENICO-SANITARIE

SCHEDA 1

IMPIANTO

LOCALE DEPOSITO

Requisiti minimi

Locale pavimentato e con pareti con pittura lavabile

Finestre dotate di reti anti insetto

Lavamani con acqua calda e fredda, sapone liquido e sanificante ed asciugamani a perdere.

Frigorifero di capacità adeguata alla quantità e tipologia di merce da stoccare.

Attrezzature dedicate esclusivamente all'attività del laboratorio.

La merce non potrà mai essere appoggiata direttamente al pavimento.

LOCALE PER LA PREPARAZIONE ALLA VENDITA

Requisiti minimi

Locale pavimentato e con pareti con pittura lavabile

Finestre dotate di reti anti insetto

Lavamani con le caratteristiche sopradescritte.

Tavolo di adeguata dimensione, facilmente lavabile e disinfettabile, in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

Attrezzature di lavoro, ad esempio la coltelleria per sezionamento e macchina sottovuoto per il confezionamento, devono essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

Il materiale da utilizzare per il confezionamento primario deve essere idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

Anche le etichette se destinati a venire a contatto con gli alimenti devono essere di materiale idoneo.

Tutto il materiale di confezionamento comprese le etichette deve essere conservato modo ordinato in contenitori chiusi e posti su apposita scaffalature nel locale deposito.

Le operazioni di preparazione per la vendita possono anche essere realizzate nel medesimo locale di deposito se di dimensioni sufficienti. In tal caso potrà essere previsto un unico lavamani.

NECESSITÀ:

Servizi igienici in funzione della presenza di personale dipendente.

SCHEDA 2

TRASPORTO

Il trasporto degli alimenti per i quali va garantita una temperatura di refrigerazione dovrà avvenire mediante camion frigoriferi o attrezzature (espositori frigoriferi, frigoriferi da auto, contenitori termici, altro) idonei a mantenere le temperature richieste per tipologia di merce.

Va sempre previsto il termometro rilevatore della temperatura soprattutto ai fini del controllo da parte del personale addetto alla vendita.

SCHEDA 3

MERCATO/PIAZZA/FIERE/ECC.

Espositore frigorifero:

- in materiale facilmente lavabile e disinfettabile
- funzionante alle temperature previste per la tipologia delle merci e con termometri in evidenza
- di dimensioni adeguate alla quantità di merce da stoccare

Piani espositivi:

- in materiale lavabile e disinfettabile
- sistemi di protezione degli alimenti trasformati venduti sfusi e delle frutta e verdura a tranci (vetro/plexiglass/altro)
- contenitore per i rifiuti
- asciugamani a perdere

Attrezzature da acquisire in caso si effettui il porzionamento di alimenti trasformati nonché meloni, cocomeri e altri frutti

Dispositivo per lavamani, sapone liquido, sanificante e asciugamani a perdere, dotato di serbatoio di acqua potabile e di serbatoio di raccolta dell'acqua di lavaggio.

Contenitore per i rifiuti

Idoneo disinfettante per le attrezzature in uso

Attrezzature da acquisire in caso di vendita di alimenti sfusi (esclusi ortofrutticoli freschi)

Disponibilità di acqua potabile e relativa raccolta, asciugamani a perdere per il solo lavaggio delle mani degli addetti alla vendita

Attrezzature da acquisire in caso di vendita di alimenti confezionati o ortofrutticoli freschi a frutti interi

Idonea attrezzatura per il solo lavaggio delle mani degli addetti alla vendita (es: salviettine umidificanti igienizzanti e soluzione idroalcolica)

Prodotti sfusi:

Cartello esposto sui prodotti con le seguenti indicazioni:

- nome prodotto
- azienda produttrice
- elenco ingredienti
- modalità di conservazione (ove prevista)
- lotto/data di produzione

Prodotti confezionati:

Etichetta sui prodotti/confezioni con le seguenti indicazioni:

- nome prodotto
- azienda produttrice e confezionatrice
- elenco ingredienti
- modalità di conservazione (ove prevista)
- scadenza o termine minimo di conservazione/lotto
- tipo di confezione (sottovuoto, sottovuoto in ATM)
- peso

Elencazione di punti da tenere in considerazione nella predisposizione delle buone pratiche di lavorazione e vendita di alimenti:

- Attrezzature per la refrigerazione: frigoriferi portatili (con siberine) o collegati alle auto
- Frigoriferi espositori: verifica funzionamento, termometro rilevatore temperature.
- Apertura dei frigoriferi per il tempo strettamente necessario all'approvvigionamento del prodotto;
- Rispetto del carico massimo di merce del frigorifero al fine di garantire il raggiungimento ed il mantenimento delle temperature;
- Rispetto delle temperature dal frigorifero del deposito, durante il trasporto, durante il mercato e durante il trasporto di ritorno al deposito.
- La merce se non esposta deve essere mantenuta protetta in appositi contenitori, anche termici, sollevata dal piano stradale;

Inoltre:

- Lavaggio e sanificazione degli utensili (ordinariamente e in emergenza: quando, dove, come)
- Lavaggio e sanificazione delle mani
- Lavorazione al banco (coltelleria, taglieri, ecc. in numero adeguato)
- Lavorazione in laboratorio per la preparazione alla vendita
- Deposito
- Attestato di Formazione del personale ai sensi LR11/2003 per le attività previste .
- Notifica/registrazione per le attività di vendita

Limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio, e conseguentemente la vendita, di frutti non interi quali i meloni, i cocomeri e le zucche secche, a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca.