

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 1 di 15

In vigore dal:

INDICE

- 1.0 SCOPO
- 2.0 CAMPO DI APPLICAZIONE
- 3.0 DEFINIZIONI
- 4.0 RIFERIMENTI
- 5.0 DESCRIZIONE DELLA PROCEDURA
 - 5.1 Modalità
 - 5.2 Ruoli e Responsabilità
- 6.0 MODULISTICA ALLEGATA E ARCHIVIAZIONE
- 7.0 DISTRIBUZIONE

REV.	DATA	DESCRIZIONE REVISIONE	COMPILAZIONE	REDAZIONE	APPROVAZIONE
0	02/09/2011	Revisione 0 (zero)	Donati ed altri	C. Donati	Dir. Gen. S. Borrello
1					
2					
3					
4					

EMESSA DA:

COPIA N°

Consegnata a:

Società/Ente:

Data:

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 2 di 15

1.0 Scopo

Scopo della presente procedura è definire le modalità operative per il processo di notifica di stabilimenti che esportano alimenti surgelati vegetali da Paesi Terzi in Italia.

2.0 Campo di applicazione

La presente procedura si applica a tutti gli stabilimenti che esportano alimenti surgelati vegetali da Paesi Terzi in Italia.

3.0 Definizioni

DG SAN: Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.

USMAF: Uffici di sanità marittima aerea e di frontiera

ALIMENTI SURGELATI: Alimenti sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione", che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C . Corrisponde alla definizione inglese *deep o quick-frozen*.

4.0 Riferimenti

- Regolamento (CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n. 37/2005 della Commissione del 12 gennaio 2005 sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.
- Direttiva 89/108/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1988 per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.
- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 110: "Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana".
- Circolare n. 21 del 27 aprile 1992 (cfr. Portale del Ministero della Salute: Sicurezza alimentare > Controlli alle frontiere > Importazioni di alimenti surgelati da Paesi terzi)

5.0 Descrizione della procedura

5.1 Modalità

La procedura per la notifica di uno stabilimento di un Paese Terzo che esporta surgelati vegetali verso l'Italia prevede la presentazione di una richiesta, integrata da documentazione specifica, da parte della ditta interessata e dell'Autorità competente del Paese di origine, indirizzata al seguente ufficio:

Ufficio II della DG SAN - Ministero della Salute - Viale G. Ribotta, 5 00144 Roma.

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 3 di 15

La documentazione richiesta deve pervenire attraverso l'Ambasciata in Italia del Paese dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) e, se presentata in lingua originale, deve essere accompagnata da traduzione giurata in italiano.

La documentazione richiesta prevede le seguenti specifiche:

- Compilazione, a cura dell'OSA, del modello di domanda per l'esportazione unitamente ad uno schema di relazione tecnica relativo alle principali caratteristiche del laboratorio produttore (**Mod. 2-a**);
- Attestazione dell'Autorità competente del Paese d'origine, attraverso l'Ambasciata in Italia, che gli alimenti surgelati esportati in Italia sono prodotti conformemente ai principi contenuti nella Direttiva 89/108/CEE e che le norme vigenti nel Paese d'origine sono equivalenti a quelle comunitarie (**Mod. 2-b**);

A seguito di esame della documentazione, per il quale possono essere interpellate o convocate anche le parti richiedenti, se la stessa risulta conforme alle prescrizioni richieste, in un tempo massimo di trenta giorni lavorativi, l'Ufficio II della DG SAN provvede, con nota ufficiale, a comunicare l'avvenuto completamento della procedura di notifica all'Ambasciata del Paese di origine e a tutti gli USMAF.

Qualsiasi ritardo, da parte dei richiedenti, nella comunicazione di dati o integrazioni, necessari al completamento della procedura, sospende la tempistica prevista al punto precedente.

La DGSAN si riserva la facoltà di effettuare verifiche ispettive attraverso proprio personale qualificato, con spese a carico dell'OSA che ne ha fatto richiesta.

Successivamente alla nota ufficiale l'Ufficio II aggiorna l'elenco degli stabilimenti notificati sul sito del portale del Ministero della Salute.

L'elenco degli stabilimenti viene trasmesso, ogni anno, alle Ambasciate per essere sottoposto a verifica per conferma.

5.2 Ruoli e responsabilità

Il responsabile del procedimento, che si concretizza nel recepimento della notifica dello stabilimento del Paese Terzo produttore di surgelati, è il Direttore dell'Ufficio II DGSAN.

I responsabili dell'esame della documentazione tecnica sono i Dirigenti delle professionalità sanitarie dell'Ufficio.

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 4 di 15

I responsabili dell'attività dell'esame della documentazione amministrativa, della comunicazione finale all'ambasciata e agli USMAF, della trasmissione al portale per la pubblicazione e della trasmissione annuale per aggiornamento sono i funzionari o collaboratori amministrativi dell'Ufficio II.

6.0 Modulistica allegata e archiviazione

TITOLO MODELLO	CODICE	RESPONSABILITA' ARCHIVIAZIONE	LUOGO ARCHIVIAZIONE	TEMPI DI CONSERVAZIONE	ACCESSO
Mod. 2-a		C	Ufficio II		A B C
Mod. 2-b		C	Ufficio II		A B C

Legenda accesso:

- A = Direttore Ufficio II
- B = Dirigenti Tecnico-Professionali
- C = Personale Amministrativo

7.0 Distribuzione

Copia Controllata n°	Funzioni in Indirizzo
1	
2	
3	
4	
5	

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 5 di 15

Mod. 2-a

MODELLO DI DOMANDA PER L'ESPORTAZIONE IN ITALIA
DI PRODOTTI SURGELATI DI ORIGINE VEGETALE

Lo Stabilimento
con sede in
Produttore di

Dichiara di voler esportare in Italia i seguenti prodotti surgelati di origine vegetale:

A tal fine indica, di seguito, le principali caratteristiche del laboratorio produttore:

TIPO DI ESERCIZIO/AZIENDA ALIMENTARE

Attività svolta _____

nome _____

sito in _____

☎ _____ / _____

TITOLARE O RESPONSABILE LEGALE

Nome e cognome del titolare o del legale rappresentante

**DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE UTILIZZATE PER LA SURGELAZIONE E LA
CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Le apparecchiature per surgelare gli alimenti:

- ✓ Utilizzano azoto liquido per il raffreddamento rapido
- ✓ Utilizzano un flusso d'aria fredda
- ✓ Sono "a tunnel"
- ✓ Sono verticali ad armadio
- ✓ Sono orizzontali a pozzetto
- ✓ Sono surgelatori IQF (*Individual Quick Freezing*)
- ✓ Vengono sottoposte a regolare manutenzione e periodica revisione **SI** **NO**
- ✓ La movimentazione verso le celle frigorifere per la conservazione degli alimenti avviene tramite nastro trasportatore **SI** **NO**

Le apparecchiature per la conservazione degli alimenti surgelati:

- ✓ Sono controllate in base a quanto previsto dal Regolamento 37/2005 **SI** **NO**
- ✓ Sono in grado garantire una temperatura costantemente inferiore a -18° **SI** **NO**
- ✓ Sono dotate di termometro o termoregistratore facilmente leggibile e conforme a quanto previsto dal Regolamento 37/2005 **SI** **NO**
- ✓ La temperatura dei locali di immagazzinamento e dei mezzi di trasporto è registrata ad intervalli di tempo regolari **SI** **NO**

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 6 di 15

STRUTTURE ED ATTREZZATURE

Le strutture ed attrezzature destinate alla produzione e trasformazione degli alimenti sono tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni in base a precise normative locali, assimilabili a quanto disposto dal Regolamento (CE) 852/2004 (Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare)

(cfr. Allegato 2-a)

SI **NO**

REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI

Le materie prime e i prodotti finiti vengono accettati, lavorati e conservati in base a precise normative locali, assimilabili a quanto disposto dal Regolamento (CE) 852/2004 (Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare)

(cfr. Allegato 2-b)

SI **NO**

RIFORMIMENTO IDRICO

Lo stabilimento di produzione dispone di sistemi e procedure di approvvigionamento idrico in base a precise normative locali, assimilabili a quanto disposto dal Regolamento (CE) 852/2004 (Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare)

(cfr. Allegato 2-c)

SI **NO**

SMALTIMENTO RIFIUTI

Tutti i rifiuti vengono eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, in base a precise normative locali, assimilabili alla normativa comunitaria ed a quanto disposto dal Regolamento (CE) 852/2004 (Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare)

(cfr. Allegato 2-d)

SI **NO**

SISTEMA DI LOTTA CONTRO GLI INSETTI E ALTRI ANIMALI

Lo stabilimento di produzione mette in atto procedure per evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi, in base a precise normative locali, assimilabili alla normativa comunitaria ed a quanto disposto dal Regolamento (CE) 852/2004 (Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare).

Ad esempio, 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, 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.

SI **NO**

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 7 di 15

BUONA SALUTE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

Lo stabilimento di produzione assicura che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari in base a quanto disposto dal Regolamento (CE) 852/2004 (Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare)

(cfr. Allegato 2-e)

SI **NO**

TRASPORTO

I vani di carico e i veicoli e/o i contenitori utilizzati nel trasporto sono tenuti puliti, sottoposti a manutenzione e tenuti in buone condizioni in base a precise normative locali, assimilabili a quanto disposto dal Regolamento (CE) 852/2004 (Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare).

(cfr. Allegato 2-f)

SI **NO**

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

L'approvvigionamento, gestione e utilizzo dei materiali impiegati per il confezionamento e l'imballaggio sono conformi a precise normative locali, assimilabili a quanto disposto dal Regolamento (CE) 852/2004 (Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare)

(cfr. Allegato 2-g)

SI **NO**

Si garantisce all'Autorità competente Italiana la facoltà di effettuare verifiche ispettive sullo stabilimento di produzione, attraverso proprio personale qualificato, per le valutazioni di equivalenza, con spese a carico dell'Operatore del Settore Alimentare che ne ha fatto richiesta.

Luogo e data

Timbro e firma del Legale Rappresentante

ELENCO DI EVENTUALI ALLEGATI A COMPLETAMENTO DELLA DOMANDA

(gli allegati sono facoltativi e prodotti al solo scopo di migliorare e completare la lettura della domanda)

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 8 di 15

Mod. 2-b

(INTESTAZIONE DELL'AUTORITA' COMPETENTE DEL PAESE DI ORIGINE)

TRAMITE L'AMBASCIATA DI

Avendo preso atto della volontà della ditta

Produttrice di

di voler esportare alimenti surgelati di origine vegetale in Italia,

ATTESTA

che gli alimenti surgelati esportati in Italia sono prodotti conformemente ai seguenti principi contenuti nella normativa comunitaria di riferimento:

- con l'impiego di materia prima salubre;
- con tecnologia di surgelazione conforme a quella prevista dalla Direttiva 89/108/CEE;
- in stabilimenti riconosciuti idonei dalle competenti autorità locali;
- con l'impiego di personale sottoposto ai necessari controlli sanitari ;

e che la produzione di alimenti surgelati di origine vegetale nel Paese d'origine avviene secondo norme vigenti equivalenti a quelle comunitarie.

GARANTISCE

all'Autorità competente Italiana la facoltà di effettuare verifiche ispettive sullo stabilimento di produzione, attraverso proprio personale qualificato, per le valutazioni di equivalenza, con spese a carico dell'Operatore del Settore Alimentare che ne ha fatto richiesta.

Luogo e data

Timbro e firma

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 9 di 15

Allegato 2-a

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**
(omissis)
ALLEGATO II
CAPITOLO II

**REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI ALL'INTERNO DEI QUALI I PRODOTTI ALIMENTARI
VENGONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI**

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) 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, 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;
 - b. le 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
 - c. che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;
 - d. 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;
 - e. 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, 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;
 - f. le 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;
 - g. le superfici (comprese quelle delle attrezzature) 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.
2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.
3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquedotto o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 10 di 15

Allegato 2-b

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**
(omissis)
ALLEGATO II
CAPITOLO IX

REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.
2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.
4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).
5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.
6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.
7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.
8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 11 di 15

Allegato 2-c

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**

(omissis)
ALLEGATO II
CAPITOLO VII

RIFORNIMENTO IDRICO

- 1a. Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.
3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.
4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.
6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 12 di 15

Allegato 2-d

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**

(omissis)

ALLEGATO II

CAPITOLO VI

RIFIUTI ALIMENTARI

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.
2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.
3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.
4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 13 di 15

Allegato 2-e

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**

(omissis)
ALLEGATO II
CAPITOLO VIII

IGIENE PERSONALE

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.
2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

CAPITOLO XII

FORMAZIONE

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; e 3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 14 di 15

Allegato 2-f

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**

(omissis)
ALLEGATO II
CAPITOLO IV

TRASPORTO

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.
4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».
5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

MINISTERO DELLA SALUTE DGSAN	PROCEDURA OPERATIVA STANDARD	P.O.S. 2 Ufficio II
	Notifica degli stabilimenti produttori di alimenti surgelati di origine vegetale di Paesi Terzi per l'importazione in Italia.	Pagina 15 di 15

Allegato 2-g

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**
(omissis)
ALLEGATO II
CAPITOLO X

REQUISITI APPLICABILI AL CONFEZIONAMENTO E ALL'IMBALLAGGIO DI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.
2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.
3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.
4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.
