

II

(Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

CONSIGLIO

DIRETTIVA 93/43/CEE DEL CONSIGLIO

del 14 giugno 1993

sull'igiene dei prodotti alimentari

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100 A,

vista la proposta della Commissione,

in cooperazione con il Parlamento europeo ⁽¹⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽²⁾,

considerando che la libera circolazione dei prodotti alimentari è essenziale per il completamento del mercato interno; che questo principio presuppone la fiducia nel livello di sicurezza dei prodotti alimentari destinati al consumo umano messi in libera circolazione, particolarmente sotto il profilo igienico, in tutte le fasi di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura al consumatore;

considerando che la tutela della salute umana costituisce una preoccupazione fondamentale;

considerando che tale tutela è già stata oggetto della direttiva 89/397/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ⁽³⁾, nonché di norme più specifiche in questo settore; che uno dei principali obiettivi di tale controllo è l'igiene dei prodotti alimentari; che la direttiva 89/397/CEE mette l'accento sull'ispezione, il prelievo e l'analisi di campioni

e che essa deve essere completata da disposizioni intese a migliorare il livello di igiene dei prodotti alimentari e ad aumentare la fiducia nella qualità igienica dei prodotti alimentari in libera circolazione;

considerando che, per tutelare la salute umana, si devono armonizzare per i prodotti alimentari le norme generali di igiene da rispettare nelle fasi di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura al consumatore;

considerando che è riconosciuto l'uso dell'analisi del rischio, della valutazione dei rischi e di altre tecniche di gestione aziendale per individuare, controllare e sorvegliare i punti critici di controllo;

considerando che si possono adottare, per certi prodotti alimentari, criteri di tipo microbiologico e di controllo della temperatura; che, se adottati, tali criteri dovrebbero essere conformi a principi generali scientificamente accettati;

considerando che gli Stati membri devono incoraggiare e prendere parte all'elaborazione di manuali in materia di corretta prassi igienica come guida per le aziende alimentari, basati se del caso sul Codice internazionale di prassi raccomandato, principi generali di igiene alimentare del Codex alimentarius ⁽⁴⁾;

considerando che la Commissione, assistita dagli Stati membri e da altre parti interessate, deve promuovere,

⁽¹⁾ GU n. C 305 del 23. 11. 1992, pag. 186 e
GU n. C 150 del 31. 5. 1993.

⁽²⁾ GU n. C 223 del 31. 8. 1992, pag. 16.

⁽³⁾ GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 23.

⁽⁴⁾ Codex alimentarius, Volume A. Codice internazionale di prassi raccomandato. Principi generali di igiene. Seconda revisione (1985). Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. Organizzazione mondiale della Sanità, Roma, 1988.

laddove necessario, l'elaborazione di manuali in materia di corretta prassi igienica come guida per le aziende alimentari di tutta la Comunità;

considerando, tuttavia, che l'osservanza di detti manuali non costituisce un'esigenza della presente direttiva e che tali manuali non hanno valenza di legge, in quanto un operatore del settore alimentare è responsabile dell'igiene nella sua impresa alimentare;

considerando che, ai fini dell'attuazione delle norme generali di igiene per i prodotti alimentari e dei manuali in materia di corretta prassi igienica, dovrebbe essere raccomandata l'applicazione di norme della serie EN 29000;

considerando che l'osservanza delle norme generali di igiene per i prodotti alimentari dovrebbe essere controllata, conformemente alla direttiva 89/397/CEE, dalle autorità competenti degli Stati membri, per non esporre il consumatore ad eventuali rischi a causa di prodotti non adatti al consumo umano o potenzialmente pericolosi per la salute umana;

considerando che gli operatori del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato e che, per tutelare la salute pubblica, alle autorità competenti dovrebbero essere conferiti adeguati poteri; che dovrebbero tuttavia essere garantiti i diritti legittimi delle aziende alimentari;

considerando che la Commissione dovrebbe essere messa al corrente riguardo alle autorità competenti negli Stati membri, responsabili del controllo ufficiale dell'igiene dei prodotti alimentari,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. La presente direttiva stabilisce le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell'osservanza di tali norme.

2. La presente direttiva si applica fatte salve le disposizioni adottate nel contesto di norme comunitarie più specifiche in materia di igiene dei prodotti alimentari. Entro tre anni dall'adozione della presente direttiva la Commissione esamina il rapporto tra le norme comunitarie specifiche in materia di igiene dei prodotti alimentari e la presente direttiva e, se necessario, presenta proposte.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva si intende per:

— *igiene dei prodotti alimentari*, in appresso denominata «igiene»: tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari. Le misure comprendono tutte le fasi successive alla produzione primaria (quest'ultima include tra l'altro la

raccolta, la macellazione e la mungitura), vale a dire: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione e vendita o fornitura al consumatore;

- *industria alimentare*: ogni impresa, pubblica o privata che, a scopo di lucro oppure no, esercita una qualsiasi o tutte le seguenti attività: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura di prodotti alimentari;
- *alimenti integri*: alimenti adatti al consumo umano in termini di igiene.

Articolo 3

1. La preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione la vendita o la fornitura di prodotti alimentari devono essere effettuati in modo igienico.

2. Le imprese del settore alimentare devono individuare nelle loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points — Analisi di rischio e punti critici di controllo):

- analisi dei potenziali rischi alimentari nelle attività di un'impresa alimentare;
- individuazione, durante tali attività, dei punti in cui possono verificarsi rischi alimentari;
- decisioni da adottare riguardo ai punti individuati che possono nuocere alla sicurezza degli alimenti: «punti critici»;
- individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza di tali punti critici;
- riesame periodico, e qualora cambino le attività delle imprese alimentari, delle analisi dei rischi alimentari, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza.

3. Le imprese del settore alimentare devono attenersi alle norme di igiene di cui all'allegato della presente direttiva. Possono essere accordate deroghe a talune disposizioni dell'allegato secondo la procedura prevista all'articolo 14.

Articolo 4

Fatte salve norme comunitarie più specifiche, i criteri microbiologici nonché i criteri di controllo della temperatura per talune classi di prodotti alimentari possono

essere adottati, secondo la procedura prevista all'articolo 14 e previa consultazione del comitato scientifico per l'alimentazione umana, istituito dalla decisione 74/234/CEE⁽¹⁾.

Articolo 5

1. Gli Stati membri incoraggiano l'elaborazione di manuali in materia di corretta prassi igienica che possono essere utilizzati su base volontaria dalle imprese del settore alimentare quale aiuto per conformarsi alle esigenze dell'articolo 3.

2. L'elaborazione dei manuali di cui al paragrafo 1, se ha luogo, è effettuata:

- dai settori dell'industria alimentare e dai rappresentanti di alte parti interessate quali, ad esempio, autorità competenti e gruppi di consumatori;
- in consultazione con i soggetti sostanzialmente interessati al riguardo, comprese le autorità competenti;
- laddove necessario, tenendo conto del Codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex alimentarius.

3. I manuali di cui ai paragrafi 1 e 2 possono essere elaborati sotto forma di norme nazionali da un organismo nazionale di normalizzazione di cui all'elenco 2 dell'allegato della direttiva 83/189/CEE del Consiglio, del 28 marzo 1983, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche⁽²⁾.

4. Gli Stati membri valutano i manuali di corretta prassi igienica di cui ai paragrafi 1 e 2 per determinare in quale misura si possono presumere conformi all'articolo 3.

5. Gli Stati membri trasmettono alla Commissione i manuali di corretta prassi igienica che essi presumono conformi all'articolo 3.

La Commissione mette tali manuali a disposizione degli Stati membri.

6. Qualora uno o più Stati membri o la Commissione ritengano che a fini di armonizzazione sia necessario elaborare su base volontaria manuali di corretta prassi igienica a livello europeo (denominati qui di seguito manuali europei di corretta prassi igienica), la Commissione consulta gli Stati membri in sede di comitato permanente per i prodotti alimentari, in conformità

dell'articolo 14, per esaminare l'utilità di tali manuali facoltativi nei settori o nelle attività in questione e, qualora ritenga che essi siano necessari:

- indicare l'intento previsto, il contenuto e il calendario per l'elaborazione di tali manuali facoltativi, tenendo conto del periodo di tempo necessario per la consultazione dei soggetti sostanzialmente interessati dai medesimi, nonché
- demandare l'elaborazione e/o la valutazione di questi manuali facoltativi sotto l'egida di un istituto europeo di normalizzazione.

7. All'atto dell'elaborazione dei documenti europei di corretta prassi igienica di cui al paragrafo 6, vengono adottate tutte le misure necessarie per:

- garantire che tali manuali siano elaborati da rappresentanti dei settori dell'industria e di altri sostanzialmente interessati, quali ad esempio le autorità competenti e i gruppi di consumatori;
- assicurare che il contenuto di detti manuali sia conforme alle disposizioni dell'articolo 3 e, se del caso, tenga conto del Codice internazionale di prassi raccomandato, principi generali di igiene alimentare del Codex alimentarius;
- garantire che il contenuto di detti manuali sia attuabile per i settori dell'industria alimentare cui essi si riferiscono, e ciò in tutta la Comunità;
- garantire che i manuali di corretta prassi igienica stilati in conformità dei paragrafi da 1 a 3 siano presi in considerazione;
- garantire che tutti i soggetti sostanzialmente interessati da tali manuali, compresi gli Stati membri, siano consultati e che le loro osservazioni vengano prese in considerazione.

8. I titoli e i riferimenti dei manuali europei di corretta prassi igienica elaborati in conformità della procedura di cui ai paragrafi 6 e 7 sono pubblicati nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*, serie C. Gli Stati membri assicurano che i manuali, una volta pubblicati, siano portati a conoscenza dei rispettivi settori dell'industria alimentare e delle autorità competenti nel proprio territorio.

Articolo 6

Se lo ritengono opportuno, gli Stati membri raccomandano alle imprese del settore alimentare di applicare le norme europee della serie EN 29000 onde attuare le norme generali di igiene e i manuali di corretta prassi alimentare.

⁽¹⁾ GU n. L 136 del 20. 5. 1974, pag. 1

⁽²⁾ GU n. L 109 del 26. 4. 1983, pag. 8. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 92/400/CEE (GU n. L 221 del 6. 8. 1992, pag. 55).

Articolo 7

1. Nel rispetto del trattato, gli Stati membri possono mantenere, modificare o introdurre disposizioni nazionali in materia di igiene dei prodotti alimentari più specifiche di quelle previste dalla presente direttiva, a condizione che:

- non siano meno rigorose di quelle riportate nell'allegato;
- non costituiscano una restrizione, un ostacolo o una barriera agli scambi di prodotti alimentari conformemente alla presente direttiva.

2. In attesa delle disposizioni particolareggiate di cui all'articolo 4, gli Stati membri possono mantenere, modificare o introdurre disposizioni nazionali pertinenti, nel rispetto del trattato.

3. Nei casi previsti ai paragrafi 1 e 2, qualora uno Stato membro reputi necessario adottare una nuova legislazione o modificare quella esistente, esso comunica alla Commissione e agli altri Stati membri le misure che intende adottare precisando i motivi che le giustificano. La Commissione, qualora lo ritenga utile o su richiesta di uno Stato membro, consulta gli Stati membri in seno al comitato permanente dei prodotti alimentari istituito dalla decisione 69/414/CEE ⁽¹⁾.

Lo Stato membro può adottare le misure previste solo tre mesi dopo tale comunicazione e se non ha ricevuto parere contrario della Commissione.

In quest'ultimo caso, prima dello scadere del termine di cui al secondo comma, la Commissione avvia la procedura prevista all'articolo 14 per stabilire se le misure proposte possono essere applicate mediante, eventualmente, le opportune modifiche.

Articolo 8

1. Le autorità competenti procedono a controlli conformemente alla direttiva 89/397/CEE per assicurarsi che le aziende alimentari rispettino l'articolo 3 della presente direttiva e, ove opportuno, qualsiasi disposizione stabilita ai sensi dell'articolo 4 della presente direttiva. Per tali controlli, le autorità tengono debitamente conto dei manuali di corretta prassi igienica di cui all'articolo 5 della presente direttiva, laddove essi siano stati elaborati.

2. Le ispezioni effettuate dalle autorità competenti comportano una valutazione generale dei rischi potenziali in materia di sicurezza alimentare legati alle attività dell'azienda. Le autorità competenti prestano un'attenzione particolare ai punti critici di controllo evidenziati dalle aziende alimentari per determinare se le operazioni di sorveglianza e di verifica sono correttamente effettuate.

⁽¹⁾ GU n. L 291 del 19. 11. 1969, pag. 9.

Gli Stati membri prendono le disposizioni necessarie affinché tutti i locali in cui vengono trattati prodotti alimentari vengano ispezionati con una frequenza che tenga conto del rischio connesso con tali locali.

3. Le autorità competenti vigilano affinché i controlli sui prodotti alimentari importanti nella Comunità siano effettuati conformemente alla direttiva 89/397/CEE per garantire il rispetto delle pertinenti disposizioni dell'articolo 3 della presente direttiva e, ove opportuno, di qualsiasi disposizione stabilita ai sensi dell'articolo 4 della presente direttiva.

Articolo 9

1. Qualora, durante i controlli di cui all'articolo 8, le autorità competenti constatino che il mancato rispetto delle disposizioni dell'articolo 3 oppure, ove opportuno, di qualsiasi disposizione stabilita ai sensi dell'articolo 4, possa compromettere la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari, esse adottano le misure adeguate che possono includere, per esempio, il ritiro e/o la distruzione del prodotto alimentare o la chiusura totale o parziale dell'azienda per un periodo adeguato.

Al fine di determinare il rischio per la sicurezza o l'integrità dei prodotti alimentari, si deve tener conto del tipo di prodotto, del modo con cui è stato trattato e confezionato e di qualsiasi altra operazione cui esso è sottoposto prima della fornitura al consumatore, nonché delle condizioni cui è esposto o in cui è immagazzinato.

2. Gli Stati membri adottano le misure necessarie per assicurare che qualsiasi persona fisica o giuridica interessata dal controllo di cui trattasi abbia un diritto di ricorso contro le misure che l'autorità competente ha preso in seguito al controllo.

Articolo 10

1. Qualora insorga o si sviluppi sul territorio di un paese terzo un problema di igiene dei prodotti alimentari tale da costituire un rischio grave per la salute umana, la Commissione, in funzione della gravità della situazione, di propria iniziativa o su richiesta di uno Stato membro, adotta immediatamente le misure seguenti:

- sospensione delle importazioni in provenienza dall'insieme del paese terzo in questione, o da una parte di esso, e, se del caso, dal paese terzo di transito, e/o
- fissazione di condizioni particolari per i prodotti alimentari provenienti dall'insieme del paese terzo in questione, o da una parte di esso.

2. Nel caso previsto al paragrafo 1, la Commissione può adottare provvedimenti cautelari temporanei nei confronti di detti prodotti alimentari.

3. La Commissione consulta, salvo in caso di urgenza, gli Stati membri prima di adottare le misure di cui ai paragrafi 1 e 2.

4. La Commissione comunica immediatamente al Consiglio e agli Stati membri qualsiasi decisione presa in conformità dei paragrafi 1 e 2.

Ciascuno Stato membro può, entro un termine di trenta giorni a decorrere dalla comunicazione di cui al primo comma, deferire al Consiglio la decisione della Commissione. Il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata, può confermare, modificare o abrogare la decisione della Commissione. Se il Consiglio non ha adottato una decisione entro il termine di trenta giorni, la decisione della Commissione viene considerata abrogata.

5. Qualora uno Stato membro informi ufficialmente la Commissione della necessità di adottare misure di salvaguardia o qualora quest'ultima non abbia fatto ricorso alle disposizioni dei paragrafi 1 e 2, esso può prendere provvedimenti cautelari temporanei nei confronti delle importazioni di prodotti alimentari.

Qualora uno Stato membro adotti provvedimenti cautelari temporanei esso ne informa gli altri Stati membri e la Commissione.

Entro un termine di dieci giorni lavorativi la Commissione sottopone la questione al comitato permanente dei prodotti alimentari secondo la procedura prevista all'articolo 14, ai fini della proroga, della modifica o dell'abrogazione dei provvedimenti cautelari temporanei nazionali.

Articolo 11

1. Se a seguito di nuove informazioni o di una nuova valutazione di informazioni già esistenti uno Stato membro ha fondati motivi di sospettare che l'applicazione delle disposizioni fissate conformemente all'articolo 4 costituisce un rischio per la salute, esso può sospendere o limitare temporaneamente l'applicazione delle disposizioni in questione sul suo territorio. Esso ne informa immediatamente gli altri Stati membri e la Commissione motivando la propria decisione.

2. La Commissione esamina al più presto i motivi dello Stato membro di cui al paragrafo 1 nell'ambito del comitato permanente dei prodotti alimentari, emette un parere e adotta le misure del caso secondo la procedura prevista all'articolo 14.

Articolo 12

Gli Stati membri designano le autorità competenti, responsabili del controllo ufficiale dell'igiene e le notificano alla Commissione.

Articolo 13

Seconda la procedura prevista all'articolo 14 possono essere adottate modifiche relative ai riferimenti alle norme internazionali, come quelle del Codex alimentarius, contenute nella presente direttiva.

Articolo 14

La Commissione è assistita dal comitato permanente dei prodotti alimentari, in appresso denominato «comitato».

Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista all'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni in seno al comitato, ai voti dei rappresentanti degli Stati membri è attribuita la ponderazione fissata nell'articolo precitato. Il presidente non partecipa al voto.

La Commissione adotta le misure previste qualora siano conformi al parere del comitato.

Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato, o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data in cui gli è stata sottoposta la proposta, la Commissione adotta le misure proposte, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro tali misure.

Articolo 15

Entro il 31 dicembre 1998 la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione corredata di adeguate proposte, relative all'esperienza acquisita in seguito all'applicazione della presente direttiva.

Articolo 16

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro trenta mesi a decorrere dall'adozione. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 17

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Lussemburgo, addì 14 giugno 1993.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. TRØJBORG

ALLEGATO

Introduzione

1. I capitoli da V a X di questo allegato si applicano a tutte le fasi successive alla produzione primaria, ossia: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione e vendita o fornitura al consumatore.

I rimanenti capitoli dell'allegato si applicano come segue:
 - il capitolo I a tutti i locali tranne quelli contemplati dal capitolo III,
 - il capitolo II a tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, trattati o trasformati, tranne quelli contemplati dal capitolo III ed esclusi i locali adibiti a mensa,
 - il capitolo III ai locali elencati nel titolo del capitolo,
 - il capitolo IV a tutti i tipi di trasporto.
2. Le espressioni «ove opportuno» e «ove necessario» utilizzate in questo allegato mirano a garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari.

I

Requisiti generali per i locali (diversi da quelli precisati al capitolo III)

1. I locali devono essere tenuti puliti, sottoposti a manutenzione e tenuti in buone condizioni.
2. Lo schema, la progettazione, la costruzione e le dimensioni dei locali alimentari devono:
 - a) consentire un'adeguata pulizia e/o disinfezione;
 - b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia e il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle nei prodotti alimentari e, per quanto fattibile, la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
 - c) consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed escludendo agenti esterni di contaminazione quali insetti e altri animali nocivi;
 - d) fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienici dei prodotti.
3. Devono essere disponibili un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e indicati per lavarsi le mani. Gabinetti disponibili in numero sufficiente devono essere collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.
4. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari devono essere separati dai lavabi.
5. Si deve assicurare una corretta aerazione 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 permettere un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere puliti o sostituiti.
6. Tutti gli impianti sanitari nei locali dove si lavorano gli alimenti devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
7. Nei locali devono esserci una adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.
8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari.
9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

II

Requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)

1. Nei locali dove i prodotti alimentari sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa):
 - a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e ove 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 possano essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente scorrimento;
 - b) le pareti dei muri devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza opportuna 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 e le attrezzature sopraelevate devono essere progettati, costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento 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 se necessario munite di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia. Qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni di alimenti, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
 - e) le porte devono avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili e a tale 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) i piani di lavoro (comprese le superfici degli impianti) a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni ed essere facili da pulire e se necessario da disinfettare. A tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili e in materiale non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
2. Se necessario, si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti, i quali devono essere in materiale resistente alla corrosione, facili da pulire e avere una adeguata erogazione di acqua calda e fredda.
3. Ove opportuno, si devono prevedere adeguate disposizioni per le necessarie operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda onde poter essere mantenuti puliti.

III

Requisiti per i locali mobili e/o temporanei (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), locali utilizzati principalmente come abitazione privata, locali utilizzati occasionalmente a scopo di approvvigionamento e distributori automatici

1. I locali e i distributori automatici debbono essere situati, progettati e costruiti nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, rischi di contaminazione degli alimenti e di annidamento di agenti nocivi.
2. In particolare e laddove necessario:
 - a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
 - b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni e facilmente lavabili e se necessario disinfettabili. A tale fine si richiedono materiali lisci, lavabili e non tossici, a meno che gli

operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

- c) si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e se necessario la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) si devono prevedere adeguate disposizioni per la pulitura degli alimenti;
- e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose e/o non commestibili, nonché dei residui (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti e/o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

IV

Trasporto

1. I 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 gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere se necessario progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione.
2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

Gli alimenti 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».
3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti ove necessario per impedire il rischio di contaminazione.
4. 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.
5. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
6. Laddove necessario, i veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti debbono poter mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e, se del caso, essere progettati in modo che la temperatura possa essere controllata.

V

Requisiti per l'apparecchiatura

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono essere mantenuti puliti e

- a) essere progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione degli alimenti;
- b) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, devono essere progettati e costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione restino sempre assolutamente puliti e, se necessario, sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti;
- c) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.

VI

Residui alimentari

1. I residui alimentari e altri scarti non devono essere ammassati nelle aree di trattamento degli alimenti tranne se ciò sia inevitabile ai fini di un corretto funzionamento dell'azienda alimentare.
2. I residui alimentari e altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori utilizzati sono adatti allo scopo. Questi contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e ove necessario essere facilmente pulibili e disinfettabili.
3. Si devono prevedere opportune disposizioni per la rimozione e il deposito dei residui alimentari e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e costruiti in modo da poter essere mantenuti facilmente puliti e da impedire l'accesso di insetti e di altri animali nocivi e la contaminazione dei prodotti alimentari, dell'acqua potabile, degli impianti o locali.

VII

Rifornimento idrico

1. Il rifornimento di acqua potabile deve essere adeguato, come specificato nella direttiva 80/778/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1980, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano ⁽¹⁾, e usato, ove necessario, per garantire che gli alimenti non siano contaminati.
2. Ove opportuno, il ghiaccio deve essere prodotto con acqua conforme alle specifiche di cui alla direttiva 80/778/CEE e deve essere impiegato, ogniqualvolta necessario, in modo tale da garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati. Deve essere fabbricato, maneggiato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
3. Il vapore direttamente a contatto con i prodotti alimentari non deve contenere alcuna sostanza che presenti un rischio per la salute o possa contaminare il prodotto.
4. L'acqua non potabile adoperata per la produzione di vapore, la refrigerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti gli alimenti deve passare in condotte separate, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di acqua potabile.

VIII

Igiene personale

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indosserà indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi.
2. Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffre di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni.

IX

Disposizioni applicabili ai prodotti alimentari

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

⁽¹⁾ GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/692/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 48).

2. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3. Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, 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. In particolare, gli alimenti devono essere collocati e/o protetti in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione. Devono essere previsti procedimenti appropriati per garantire il controllo degli agenti nocivi.
4. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, sui quali possono proliferare microrganismi patogeni, o formarsi tossine devono essere conservati a temperature che non provochino rischi per la sanità pubblica. Compatibilmente con la sicurezza degli alimenti, è permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, la collocazione e il servizio degli alimenti.
5. Se gli alimenti devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine dell'ultimo 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.
6. Le sostanze pericolose e/o non commestibili compresi gli alimenti per animali devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

X

Formazione

Gli operatori alimentari devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.
