

DECRETO LEGISLATIVO 26 maggio 1997, n.155

Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

(Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE - serie generale n.136 del 13/6/1997)

Testo coordinato con la LEGGE 21 dicembre 1999, n.526 (Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 1999.

pubblicata sul Supplemento ordinario della G.U. n. 13 del 18/01/2000).

le modifiche e le integrazioni sono riportate in neretto.

Art. 1 (campo di applicazione)

Il presente decreto stabilisce, fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche, le norme generali d'igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell'osservanza di tali norme.

Art. 2 (definizioni)

I .Ai fini del presente decreto si intende per

a) igiene dei prodotti alimentari, di seguito denominata "igiene": tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria che include tra l'altro la raccolta, la macellazione e la mungitura, e precisamente: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione al consumatore;

b) industria alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari;

c) alimenti salubri: gli alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico;

d) autorità competente: il Ministero della sanità, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, i comuni e le unità sanitarie locali, secondo quanto previsto dalla Legge 23 dicembre 1978, n.833 e successive modificazioni;

e) responsabile dell'industria alimentare: il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificatamente delegato.

Art. 3 (autocontrollo)

1. Il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

2. Il responsabile dell'industria alimentare deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema d'analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINTS):

- a) analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;
- b) individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- c) decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
- d) individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
- e) riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività, della analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

3. Il responsabile dell'industria alimentare che esercita attività di produzione, vendita e somministrazione diretta di prodotti alimentari al consumatore deve tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo, anche in assenza dei manuali di cui all'articolo 4, un documento contenente l'individuazione, da lui effettuata, delle fasi critiche di cui al comma 2 e delle procedure di controllo che intende adottare al riguardo, nonché le informazioni concernenti l'applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici e i relativi risultati.

4. Qualora a seguito dell'autocontrollo di cui al comma 2, il responsabile dell'industria alimentare constati che i prodotti possono rappresentare un rischio immediato per la salute provvede al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizioni tecnologiche simili informando le autorità competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro degli stessi; il prodotto ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'autorità sanitaria locale fino al momento in cui, previa autorizzazione della stessa, non venga distrutto o

utilizzato per fini diversi dal consumo umano o trattato in modo da garantirne la sicurezza;

le spese sono a carico del titolare dell'industria alimentare.

5. Le industrie alimentari devono attenersi alle disposizioni di cui all'allegato, fatte salve quelle più dettagliate o rigorose attualmente vigenti purché non costituiscano restrizione o ostacolo agli scambi; modifiche a tali disposizioni possono essere effettuate con regolamento del Ministro della sanità previo espletamento delle procedure comunitarie, anche su richiesta motivata del responsabile dell'industria alimentare o del rappresentante di associazione dei produttori.

Art. 3-bis (procedura per il riconoscimento dei laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari)

1. Ove, nell'ambito della procedura di autocontrollo di cui all'articolo 3, si renda opportuno, a giudizio del responsabile dell'autocontrollo ed al fine di verificare la funzionalità e l'efficacia dello stesso, effettuare controlli analitici dei prodotti, questi possono essere affidati anche a laboratori esterni, iscritti in elenchi predisposti dalle regioni e province autonome. Copia degli elenchi è inviata a Ministero della sanità.

2. Per l'inserimento nell'elenco di cui al comma 1, il responsabile del laboratorio presenta istanza alla regione o provincia autonoma, diretta a dimostrare di essere in grado di svolgere controlli analitici idonei a garantire che le attività di cui al presente decreto siano effettuate in modo igienico.

3. L'istanza di cui al comma 2 deve essere corredata dell'indicazione sulla idoneità delle strutture, della dotazione strumentale e del personale, nonché di copia dell'autorizzazione rilasciata dall'autorità locale ai fini dell'esercizio del laboratorio.

4. I laboratori esterni di cui al comma 1 devono essere conformi ai criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova stabiliti dalla norma europea EN 45001 ed alle procedure operative standard previste ai punti 1 e 8 dell'allegato II del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 120.

5. Con decreto del Ministro della sanità sono fissati i requisiti minimi ed i criteri generali per il riconoscimento dei laboratori di cui al comma 1, nonché di quelli disciplinati da norme specifiche che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo e sono disciplinate le modalità dei sopralluoghi di cui al comma 7.

6. Le spese derivanti dalla procedura di riconoscimento dei laboratori non pubblici sono a carico dei titolari dei medesimi secondo tariffe stabilite ai sensi dell'articolo 5, comma 12, della legge 29 dicembre 1990, n. 407.

7. Ferme restando le competenze delle regioni e delle province autonome e di cui al articolo 115, comma 2, lettera c), del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112, il Ministero della sanità può effettuare sopralluoghi presso i laboratori diretti a verificare la sussistenza dei requisiti di cui al comma 5.

Art. 4 (manuale di corretta prassi igienica)

1. Al fine di facilitare l'applicazione delle misure di cui all'articolo 3, possono essere predisposti manuali di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del Codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius.

2. L'elaborazione dei manuali di cui al comma 1 è effettuata dai settori dell'industria alimentare e dai rappresentanti di altre parti interessate quali le autorità competenti e le associazioni dei consumatori, in consultazione con i soggetti sostanzialmente interessati tenendo conto, se necessario, del Codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius.

3. I manuali di cui ai commi 1 e 2 possono essere elaborati anche dall'Ente nazionale italiano di unificazione (UNI).

4. Il Ministero della sanità valuta la conformità all'articolo 3 dei manuali di cui ai commi 1 e 2 secondo le modalità da esso stabilite e, se li ritiene conformi, li trasmette alla Commissione europea.

5. Ai fini dell'attuazione delle norme generali di igiene e della predisposizione dei manuali di corretta prassi igienica, le industrie alimentari possono tenere anche conto delle norme europee della serie EN 29000 ovvero ISO 9000.

Art. 5 (controlli)

1. Il controllo ufficiale per accertare che le industrie alimentari osservino le prescrizioni previste dall'art. 3, si effettua conformemente a quanto previsto dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123; per tale controllo si deve tener conto dei manuali di corretta prassi igienica di cui all'art. 4.

2. Gli incaricati del controllo di cui al comma 1 effettuano una valutazione generale dei rischi potenziali concernenti la sicurezza degli alimenti, in relazione alle attività svolte dall'industria alimentare, prestando una particolare attenzione ai punti critici di controllo dalla stessa evidenziati, al fine di accertare che le operazioni di sorveglianza e di verifica siano state effettuate correttamente dal responsabile.

3. Al fine di determinare il rischio per la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari si tiene conto del tipo di prodotto, del

modo in cui è stato trattato e confezionato e di qualsiasi altra operazione cui esso è sottoposto prima della vendita o della fornitura, compresa la somministrazione al consumatore, nonché delle condizioni in cui è esposto o in cui è immagazzinato.

4.I locali utilizzati per le attività di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b), vengono ispezionati con la frequenza, ove prevista, indicata nel D.P.R. 14/7/1995, pubblicato nel supplemento ordinario n.132 alla G.U. n.260 del 7/11/1995; tale frequenza può essere tuttavia modificata in relazione al rischio.

5.Il controllo di prodotti alimentari in importazione si effettua in conformità al decreto legislativo 3/3/1993, n.123.

Art. 6 (educazione sanitaria in materia alimentare)

1.Il Ministro della sanità, d'intesa con le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano e le unità sanitarie locali, promuove campagne informative dei cittadini sull'educazione sanitaria in materia di corretta alimentazione, anche, d'intesa col Ministero della pubblica istruzione, nelle scuole di ogni ordine e grado, con la partecipazione dei docenti di materie scientifiche e di educazione fisica, nell'ambito delle attività didattiche previste dalla programmazione annuale.

Art. 7 (modifiche di talune disposizioni preesistenti)

1.All'art.4, primo comma, della Legge 30/4/1962, n.283, dopo la parola: "alimentazione" sono inserite le seguenti: "materiali e oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari" e, dopo la parola "campioni" le parole: "delle sostanze stesse" sono sostituite dalle seguenti: "di tali sostanze, materiali e oggetti".

2.All'art.2-bis, comma 1, lettera a), del D.P.R.23/8/1982, n.777, introdotto dall'art.2 del decreto legislativo 25/1/1992, n.108, sono soppresse le parole: "di zinco".

Art. 8 (sanzioni)

1.Salvo che il fatto costituisca reato il responsabile dell'industria alimentare è punito con:

a) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire due milioni a lire dodici milioni per l'inosservanza dell'obbligo di cui all'art.3, comma 3;

b) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire tre milioni a lire diciotto milioni per la mancata

o non corretta attuazione del sistema di autocontrollo di cui all'art.3, comma 2, o per l'inosservanza delle disposizioni di cui all'art.3, comma 5;

c) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire dieci milioni a lire sessanta milioni per la violazione degli obblighi di ritiro dal commercio previsti dall'art.3,comma 4.

2.L'Autorità incaricata del controllo deve indicare nel verbale di accertamento le carenze riscontrate e le prescrizioni di adeguamento necessarie per assicurare il rispetto delle norme contenute nel presente decreto. La stessa Autorità procede con separato provvedimento ad applicare le sanzioni amministrative di cui al comma 1 qualora risulti che il responsabile dell'industria alimentare non ha provveduto ad adeguarsi alle prescrizioni impartite a seguito del primo controllo, entro un termine prefissato, comunque non inferiore a centoventi giorni dalla data del verbale del primo accertamento.

3.Il mancato rispetto delle prescrizioni di cui al comma 2, ovvero la violazione dell'obbligo di ritiro dal commercio previsto dall'art.3,comma 4, è punito, se ne deriva pericolo per la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari, con l'arresto fino ad un anno e l'ammenda da lire seicentomila a lire sessanta milioni.

Art. 9 (norme transitorie e finali)

1.Le industrie alimentari devono adeguarsi alle disposizioni del presente decreto entro dodici mesi

dalla data della sua entrata in vigore, fatta eccezione per quelle che vendono o somministrano prodotti alimentari su aree pubbliche, le quali devono adeguarsi entro diciotto mesi dalla data della sua pubblicazione.

2.Nella applicazione delle disposizioni di cui ai capitoli I e II dell'allegato, alle lavorazioni alimentari svolte per la vendita diretta ai sensi della legge 9/2/1963,n.59,e per la somministrazione sul posto ai sensi della legge 5/12/1985,n.730, nonché per la produzione, la preparazione e il confezionamento in laboratori annessi agli esercizi di somministrazione e vendita al dettaglio di sostanze alimentari destinate ad essere somministrate e vendute nei predetti esercizi, l'autorità sanitaria competente per territorio tiene conto delle effettive necessità connesse alla specifica attività.

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, compresa la somministrazione, 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 la salubrità dei prodotti alimentari.

Capitolo 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 nei quali si trovano prodotti alimentari devono:
 - a) consentire un'adeguata pulizia 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 che si trovano nei locali dove si lavorano gli alimenti devono disporre di un buon sistema di aerazione naturale o meccanico.

7. Nei locali deve esserci una adeguata illuminazione, naturale 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.

Capitolo II

Requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono, preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mense 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 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 un'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 o fredda onde poter essere mantenuti puliti.

Capitolo III

Requisiti per i locali mobili 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 nonchè 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 o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei residui (liquidi o solidi);
- .g) devono essere disponibili appropriati impianti 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.

Capitolo IV

Trasporto

1. I veicoli 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. Salvo quanto previsto al capitolo IV A i vani di carico dei veicoli o i contenitori, non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

Gli alimenti sfusi liquidi, granulati o in polvere devono essere trasportati in vani di carico 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 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 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 o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

6. Laddove necessario, i veicoli 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.

Capitolo IV A

Trasporto marittimo di oli e di grassi liquidi sfusi.

1. Il trasporto con imbarcazioni marittime di oli o grassi liquidi sfusi, che devono essere sottoposti a lavorazione e che sono destinati al consumo umano o che potrebbero essere utilizzati a tale scopo, in serbatoi non adibiti esclusivamente al trasporto di prodotti alimentari è consentito alle seguenti condizioni:

a) qualora gli oli o i grassi vengano trasportati in serbatoi d'acciaio inossidabile o in serbatoi rivestiti di resina epossidica, o di un suo equivalente tecnico, il carico immediatamente precedente deve essere un prodotto alimentare o un carico incluso nell'elenco dei carichi precedenti accettabili di cui all'appendice I;

b) qualora gli oli o i grassi vengano trasportati in serbatoi di materiali diversi da quelli indicati alla lettera a), i tre carichi trasportati in precedenza, in detti serbatoi devono essere prodotti alimentari a carichi inclusi nell'elenco dei carichi precedenti accettabili di cui all'appendice 1.

2. Il trasporto con imbarcazioni marittime di oli o grassi liquidi sfusi, che, non devono essere sottoposti a ulteriore lavorazione e che sono destinati al consumo umano o potrebbero essere utilizzati a tale scopo, in serbatoi non adibiti esclusivamente al trasporto di prodotti alimentari è consentito alle seguenti condizioni

a) i serbatoi devono essere di acciaio inossidabile o essere rivestiti di resina epossidica, o di un suo equivalente tecnico;

b) i tre carichi trasportati in precedenza devono essere prodotti alimentari.

3. Il comandante d'imbarcazioni marittime che trasportano in serbatoi oli e grassi liquidi sfusi, destinati al consumo umano o che potrebbero essere utilizzati a tale scopo, conserva un'accurata documentazione probatoria in merito ai tre carichi precedenti dei serbatoi in oggetto e in merito all'efficacia del procedimento di pulitura applicato tra un carico e l'altro.

4. Qualora il carico sia stato trasbordato, oltre alla documentazione di cui al paragrafo 3, il comandante della nave che ha ricevuto il carico conserva accurata documentazione

comprovante che il trasporto precedente degli oli o dei grassi liquidi sfusi è avvenuto in conformità delle disposizioni dei paragrafi 1 e 2 e attestante l'efficacia del procedimento di pulitura applicato sull'altra nave tra un carico e l'altro.⁵ Ove richiestone, il comandante della nave fornisce alle competenti autorità di controllo la documentazione probatoria di cui ai paragrafi 3 e 4.

Capitolo 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.

Capitolo 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'industria 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. Le aree di deposito dei rifiuti devono essere tali da poter essere mantenute facilmente pulite 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.

Capitolo VII

Rifornimento idrico

1. Il rifornimento di acqua potabile deve essere adeguato, come specificato nel D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, 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 al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236 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 passibile 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 reflusso rispetto al sistema di acqua potabile.

Capitolo VIII

Igiene personale

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e 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 soffra 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 i microrganismi patogeni.

Capitolo 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 o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

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 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, l'esposizione e la fornitura, compresa la somministrazione, 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 o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

Capitolo X

Formazione

I responsabili dell'industria alimentare devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

APPENDICE 1

Elenco dei carichi precedenti accettabili

Sostanza

Acido acetico (acido etanoico; acido di aceto; acido carbossilico di metano)

Acetone - dimetilchetone - 2-propanone

Distillati di oli acidi e di acidi grassi da oli e grassi vegetali e/o loro miscele e da grassi e oli animali e marini

Idrossido di ammonio (idrato di ammonio; soluzione di ammoniaca; idrato ammonico)

Oli e grassi animali, marini e vegetali (diversi da quelli estratti dal guscio dell'anacardio e dal tallolio grezzo)

Cera d'api

Alcole benzilico (solo purezza per reagenti e NF)

Acetati di butile (n- ; sec ; tert-)

Soluzione di cloruro di calcio

Lignolsolfonato di calcio

Cera candelilla

Cera carnauba (cera di carnauba)

Cicloesano (esametilene, esanaftene, esalidrobanzene)

Cicloesanolo (esaidrofenolo)

Olio epossidato di soia

Etanolo (alcole etilico)

Acetato d'etile (etere acetico; estere acetico; nafta di aceto)

2-etilesanolo(2-etilesilalcole)

Acidi grassi:

Acido butirrico

(acido n-butirrico, acido butanoico, acido acetico, etilico; acido formico propilico)

Acido valerico (acido n-pentanoico, acido valerianico)

Acido capronico (acido n-esanoico)

Acido eptoico (acido n-eptanoico)

Acido caprilico (acido n-ottanoico)

Acido pelargonico (acido n-nonanoico)

Acido caprinico (acido n-decanoico) Acido laurico (acido n-dodecanoico)

Acido lauroleico (acido dodecanoico)

Acido miristico (acido n-tetradecanoico)

Acido miristoleico (acido n-tetradecenoico)

Acido palmitico (acido n-esadecanoico)

Acido palmitoleico (acido cis-9-esadecenoico)

Acido stearico (acido n-ottadecanoico)

Acido ricinoleico (acido cis 12-idrossiottadec-9-enoico, acido dell'olio di ricino) enoico²

Acido oleico (acido n-ottadecenoico)

Acido linoleico (acido 9,12-ottadecadienoico)

Acido linolenico (acido 9,12,15-ottadecatrienoico)

Acido arachidico (acido eicosanoico)

Acido benetico (acido docosanoico)

Acido erucico (acido cis 13-docosenoico)

Alcoli grassi-alcoli naturali

Alcole butilico (1-butanolo; alcole butirrico)

Alcole caprolico (1-esanolo; alcole esilico)

Alcole enantilico (1-eptanolo, alcole eptilico)
Alcole caprilico (1-n-ottanolo)
Alcole nonilico (1-nonanolo;ottilcarbinolo)
Alcole decilico (1-n-decanolo)
Alcole laurilico (n-dodecanolo, alcole dodecilico)
Alcole tridecilico (1-tridecanolo)
Alcole miristilico (1-tetradecanolo; tetradecanolo)
Alcole cetilico (alcole c-16; 1-esadecanolo; alcol cetilico; alcole palmitilico; alcole n-primario esadecilico)
Alcole stearilico (1-ottadecanolo)
Alcole oleilico (ottadecenolo)
Alcole miristilico laurilico (miscela C12-C14)
Alcole stearilico cetilico (miscela C16-C18)
Esteri di acidi grassi - qualsiasi estere prodotto dalla combinazione di uno qualunque degli acidi grassi sopra elencati con uno qualunque degli alcoli grassi sopra elencati, Ad.esempio miristato di butile, palmitato oleilico e stearato cetilico
Acidi grassi - Esteri metilici
Laurato metilico
Palmitato metilico
Stearato metilico
Oleato metilico
Acido formico
Glicerina (glicerolo)
Glicole
Butanodiolo (1,3-butilenglicole; 1,3-butanodiolo; 1,4-butilenglicole; 1,4-butandiolo 2,3butilenglicole; 2,3-butandiolo, butilenglicole)
Polipropilenglicole (peso molecolare maggiore di 400)
Propilenglicole 1,2-propilenglicole 1,2-propanodiolo 1,2-diidrossipropano;
Monopropilenglicole (MPG)
1,3-propilenglicole (trinetilenglicole; 1,3-propanodiolo)
n-esano(purezza tecnica)
n-eptano
Isobutanolo(2-metil- 1 -propanolo)
Isobutilacetato
Isodecanolo (alcole isodecilico)
Isononal (alcole isononilico)
Isoottanolo (alcole isottilico)
Isopropanolo (alcol isopropilico; IPA)
Linonene (dipentene)
Soluzione di cloruro di magnesio
Metanolo (alcole metilico)
Metiletilchetone (2-butanone)

Metlisobutilchetone (pentanone)
Metil-ter-butil-etero (MTBE)
Microsilice
Melasse
Cera di lignite
Nonano
Paraffina (di tipo commestibile)
Pentano
Acido fosforico (acido ortofosforico)
L'acqua potabile è accettabile come carico precedente solo se il carico immediatamente precedente a quello con il quale è stata trasportata figura nel presente elenco
Idrossido di potassio (potassa caustica)
Acetato n-propilico
Idrossido di sodio (soda caustica, liscivia)
Sorbitolo (d-sorbitolo; alcole esaidrico; d-sorbite)
Acido solforico
Soluzione di nitrato di ammoniaca di urea (UAN)
Fecce di vino (vinasses, vinaccia, tartaro, vini, argil arcilla, weinstein, ditartrato di potassio, biturato grezzo di potassio)

Leggi richiamate nel testo

art.2

- Legge 23/12/78, n.833 (autorità competente)

art.5

- D. Lgs. 3/3/93, n.123 (controllo ufficiale)

Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale microbiologico dei prodotti alimentari.

- D.P.R.14/7/95 (ispezione locali)

Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e provincie autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

art.7

- Legge 30/4/62, n.283 (modifica art.4)

- D.P.R. 23/8/82, n.177 (modifica art.2 bis)