

I REQUISITI DELLE STRUTTURE

CP02-sez2-strutture-mag08

1

Cosa considerare per le strutture

•Pavimenti

-Lavabilità e
colore

-Pendenze

-Drenaggi

-Congiunzioni con pareti e angoli



2

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le strutture

•Pareti soffitti e controsoffitti

- Lavabilità e colore
- Nicchie, angoli ed anfratti
- Presenza muffe e ragnatele
- Facilità accesso ai controsoffitti



3

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le strutture

•Porte e finestre

- Lavabilità e colore
- Possibilità d'apertura
per finestre non protette
da reti
- Necessità uso mani per apertura
- Dispositivi di chiusura automatica



4

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le strutture

• Attrezzature ed impianti sopraelevati

- Accessibilità
- Possibilità di accumulo polvere e sporcizia
- Potenziali fonti di contaminazione per caduta loro parti
- Potenziali siti di nidificazione animali infestanti

5

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le strutture

• Sistema d'aerazione e di condizionamento



- Portata adeguata
- Fonte di contaminazione
- Stato e modalità di manutenzione
- Efficacia nel mantenimento delle condizioni desiderate

6

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le strutture

• Illuminazione

- Adeguatezza
- Potenziale fonte di contaminazione
- Posizionamento rispetto ai soffitti
- Manutenzione

7

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le strutture

• Dispositivi per la pulizia

- Idoneità all'uso
- Stato d'efficienza
- Utilizzazione di materiale monouso quando necessario
- Tipologia di sostanze detergenti, sanificanti e sterilizzanti
- Disponibilità aree di deposito e loro stato



8

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le strutture

•Servizi igienici, spogliatoi e mense

- Accesso, posizionamento, numero separazione con i reparti produttivi
- Senso d'apertura e dispositivi di chiusura automatica per le porte
- Tipologia e protezione delle finestre
- Impianto illuminazione e aerazione
- Stato di pulizia
- Disponibilità di dispenser detergenti

9

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le strutture

•Servizi igienici, spogliatoi e mense

- Tipologia di dispositivi asciugatura
- Tipologia armadietti
- Docce
- Disponibilità lavabi in prossimità dei reparti
- Area fumatori
- Area ristoro

10

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le strutture

•Utilities

- Utilizzo acqua, vapore e ghiaccio
- Aria compressa
- Gas tecnici



11

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le strutture

•Manutenzione

- Pianificazione
- Responsabilità esecutive a fornitori
- Registrazioni



12

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le attrezzature e gli impianti

•Attrezzature e superfici di lavoro a contatto con il prodotto

- Pianificazione pulizia
- Stato di pulizia e suo monitoraggio
- Stato d'efficienza
- Posizionamento
- Stato strumentazione di conduzione e controllo

13

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le attrezzature e gli impianti

•Attrezzature e superfici di lavoro a contatto con il prodotto

- Fonti di potenziali contaminazioni

- a) parti meccaniche
- b) materiali plastici
- c) vetro
- d) residui lavorazioni precedenti
- e) acqua



14

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le attrezzature e gli impianti

•Attrezzature e superfici di lavoro a contatto con il prodotto

- Fonti di potenziali contaminazioni

- f) oli e grassi lubrificanti
- g) residui detergenti
- h) protezione del prodotto
- i) sostanze adesive
- l) fluidi di servizio



15

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le attrezzature e gli impianti

•Recipienti

- Pianificazione e stato di pulizia
- Protezione da contaminazioni
- Adeguate condizioni di stoccaggio
- Individuazione univoca, tracciabilità
- Destinazione d'uso univoca

16

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le attrezzature e gli impianti

•Sistemi di smaltimento dei rifiuti e scarti

- Destinazione
- Potenziali fonti di contaminazione
- Aree di stoccaggio
- Identificazione univoca
- Tipologia di contenitori



17

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le attrezzature e gli impianti

•Utensili

- Pianificazione e di pulizia
- Destinazione d'impiego univoca
- Materiali di

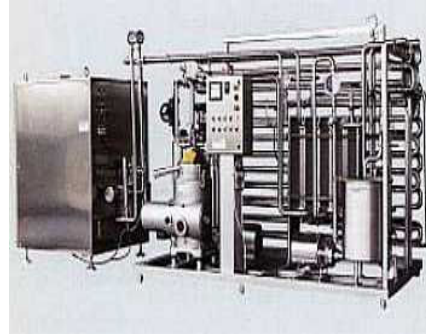


18

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le attrezzature e gli impianti

- **Attrezzature ed impianti per il trattamento termico ed il controllo delle temperature**
- **Attrezzature per la pulizia e la disinfezione**
- **Manutenzione**



19

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per la pulizia e la disinfezione

- **Pianificazione dell'attività di pulizia e disinfezione considerando:**
 - a) **individuazione dell'elemento oggetto dell'attività**
 - b) **definizione degli standard igienici di riferimento**
 - c) **frequenza con cui operare l'attività**
 - d) **modalità d'effettuazione dell'attività**
 - e) **responsabilità**
 - f) **verifiche dell'efficacia**

20

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per la pulizia e la disinfezione

g) procedura per il ripristino delle condizioni ottimali in caso di presenza di NC

h) registrazioni

• Per la pulizia degli impianti durante le fasi di produzione devono essere utilizzati materiali monouso



21

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per la disinfestazione

- Porte a perfetta tenuta e munite dove possibile di dispositivi di chiusura automatica
- Finestre con apertura verso l'esterno munite di reti protettive, asportabili per il lavaggio
- Condotte e tubazioni con aperture verso l'esterno munite di protezioni per impedire l'ingresso di animali infestanti
- Pianificazione dell'attività di disinfestazione

22

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per la disinfestazione

- Porte a perfetta tenuta e munite dove possibile di dispositivi di chiusura automatica
- Finestre con apertura verso l'esterno munite di reti protettive, asportabili per il lavaggio
- Condotte e tubazioni con aperture verso l'esterno munite di protezioni per impedire l'ingresso di animali infestanti
- Pianificazione dell'attività di disinfestazione

23

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per il personale

- Condizioni di salute in particolare per malattie infettive
- Manipolazioni del prodotto rispettando le prescrizioni igieniche

24

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per il personale

- **Rispetto dei precetti d'igiene per la persona**



25

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per il personale

- **Indumenti e calzature idonei**
- **Utilizzo di copricapo e mascherine se vi è presenza di barba nelle zone in cui si manipolano i prodotti**
- **Utilizzo guanti monouso o protetti**
- **Medicazioni con banda metallica**



26

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per la formazione del personale

- Pianificazione dell'attività

- Individuazione degli argomenti che devono considerare:

- a) natura dell'alimento
- b) modalità di manipolazione e confezionamento
- c) lavorazioni effettuate



27

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per la formazione del personale

- d) condizioni e durata della conservazione delle MP, SL e PF
- e) prescrizioni igieniche
- f) gestione dei CCP
- h) gestione delle NC, AC, AP

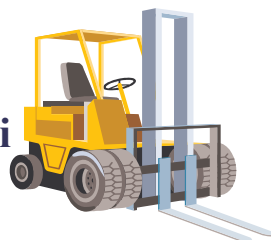


28

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per la movimentazione

- Pianificazione dell'attività
- Le possibili contaminazioni dei prodotti non protetti
- Le possibilità di contaminazione crociata
- Trasferimento di attrezzature ed utensili tra aree sporche e pulite



29

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per la movimentazione

- Attrezzature
- Alimentazione dei mezzi che transitano all'interno dei reparti
- Le possibili contaminazioni dovute ai mezzi di trasporto
- L'ubicazione delle aree di ricarica delle batterie

30

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per lo stoccaggio il trasporto e la distribuzione

- Pianificazione dell'attività
- Le esigenze specifiche di temperatura con le relative tolleranze ammissibili



31

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per lo stoccaggio il trasporto e la distribuzione

- Evitare le possibili contaminazioni dei prodotti non protetti controllando la qualità dell'aria
- Applicazione del FIFO

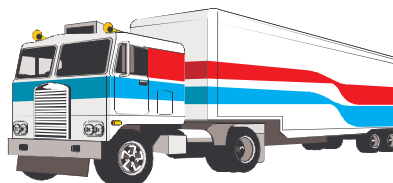


32

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per lo stoccaggio il trasporto e la distribuzione

- Le possibilità di contaminazione crociata
- Alimentazioni dei mezzi che transitano all'interno dei reparti
- Necessità di effettuare la pulizia del mezzo prima del trasporto
- Rintracciabilità

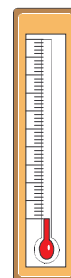


33

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per lo stoccaggio il trasporto e la distribuzione

- Contaminazioni dovute ai mezzi di trasporto
- Pulizia delle cisterne di trasporto
- Cisterne ad esclusivo uso alimentare autorizzate per tale attività
- Integrità degli imballi e delle confezioni
- Trasporto contemporaneo dell'alimento con alimenti diversi o con prodotti non alimentari



34

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per il confezionamento e l'imballaggio

- Idoneità delle apparecchiature e delle macchine operatrici
- Idoneità dei dispositivi per le ispezioni e il prelievo (campionatori)
- Idoneità dei materiali impiegati per l'attività che:
 - a) non devono trasmettere nulla che possa alterare il prodotto
 - b) immuni dal rilascio di sostanze estranee al prodotto
- oltre i limiti stabiliti dalla normativa
- c) siano realizzati rispettando le norme igieniche



CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per il confezionamento e l'imballaggio



- d) offrano la necessaria resistenza termomeccanica, anche dal punto di vista della permeabilità ai gas per garantire la protezione del prodotto
- e) costituiscano un'efficace barriera alla luce quando richiesto

36

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per il confezionamento e l'imballaggio

- f) Offrano un'efficace resistenza alle condizioni di trasporto ed accatastamento**
- g) presentino praticità d'uso in modo, se possibile, di permettere una efficace protezione del prodotto dopo l'apertura e non siano fonte di pericolo per il consumatore**

37

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per il confezionamento e l'imballaggio

- h) siano in condizioni igieniche idonee**
- i) siano stoccate adeguatamente quando utilizzati parzialmente**
- l) necessità di pulizia prima del loro uso**



38

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per il confezionamento e l'imballaggio

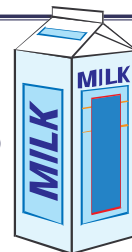
- Immagazzinamento dei materiali prima dell'utilizzazione
- Necessità e tipologia dei gas impiegati per la realizzazione di prodotti in atmosfera modificata
- Per i materiali riutilizzabili (vetro):
 - a) gestione logistica
 - b) pianificazione delle operazione di lavaggio e sanitizzazione

39

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per il confezionamento e l'imballaggio

- c) verifica ed eliminazione dei corpi estranei
- Possibilità di ricontaminazioni del prodotto durante l'attività
- Residui di eventuali agenti detergenti e disinfettanti utilizzati per gli impianti o i materiali di confezionamento
- Individuare gli standard microbiologici ritenuti accettabili



40

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per le materie prime

- L'adozione del produttore dei provvedimenti per garantire il mantenimento delle caratteristiche igieniche degli stabilimenti
- Necessità di effettuare controlli analitici periodici pianificandone l'attività
- Autorizzazioni degli stabilimenti di produzione
- Residui di prodotti fitosanitari



CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per i rifiuti

- Gestioni degli scarti per evitare possibili contaminazione del prodotto
- Idoneità dei contenitori atti al contenimento del rifiuto
- Stato igienico di detti contenitori



42

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per i rifiuti

- Individuazione delle aree di deposito dei rifiuti che devono essere il più lontano possibile dai locali in cui avvengono manipolazioni degli alimenti
- Condizioni igieniche di tali aree
- Pianificazione delle modalità di smaltimento

43

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per l'approvvigionamento delle acque



- Uso di acqua potabile
- Rifornimento adeguato e sotto controllo
- Uso di ghiaccio ottenuto da sola acqua potabile che sia preservato da successive contaminazioni
- Vapore che a contatto con il prodotto o con le attrezzature ottenuto da sola acqua potabile

44

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per l'approvvigionamento delle acque

- **Rete di distribuzione dell'acqua in grado di preservarne l'idoneità**
- **Presenza se previsto di un impianto di addolcimento controllato**
- **Presenza se previsto di un impianto di clorazione controllato**

45

CP02-sez2-strutture-mag08

Cosa considerare per l'approvvigionamento delle acque

- **Mantenimento delle cisterne di accumulo delle acque in perfette condizioni igieniche**
- **Separazione delle condutture dell'acqua potabile da quelle delle acque di servizio**
- **Pianificazione dell'attività di controllo dell'idoneità dell'acqua**

46

CP02-sez2-strutture-mag08