# RICHIESTA DI DEROGA ALL’APPLICAZIONE DI REQUISITI SPECIFICI

# IN MATERIA DI IGIENE REG. CE 852/2004

|  |  |
| --- | --- |
| Categoria del prodotto |  |
| Denominazione del prodotto |  |

|  |
| --- |
| **BREVE DESCRIZIONE DEI REQUISITI PER I QUALE È RICHIESTA LA DEROGA, DELLE MOTIVAZIONI TECNICHE E DI PROCESSO ALLA BASE DELLA RICHIESTA OVVERO DEI MOTIVI CHE COMPROMETTONO LA TIPICITÀ DELL’ALIMENTO** |
|  |
| **LA DEROGA PROPOSTA RIGUARDA** |
| Saranno valutate esclusivamente le richieste di deroga ai requisiti *specifici* in materia di igiene di cui all’allegato II – Reg. CE 852/04 ai Capitoli II e V.  Selezionare i requisiti oggetto di richiesta deroga:  **LOCALI ED AMBIENTI**  **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;*  **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 che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente*  **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*  **FINESTRE** *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;*  **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;*  **SUPERFICI ED ATTREZZATURE**  **SUPERFICI** *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.*  **ATTREZZATURE** *Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:*   1. *essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;* 2. *essere costruiti in materiale tale de rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;* 3. *ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;* 4. *essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.* |

|  |
| --- |
| **DESCRIZIONE DEGLI STABILIMENTI E DEI PRODOTTI INTERESSATI (lavorazione, trasformazione, condizionamento)** |
|  |
| **DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO** |
|  |

|  |
| --- |
| **ALTRE INFORMAZIONI RITENUTE UTILI** |
|  |

***SPAZIO RISERVATO AL PARERE DEL SERVIZIO REGIONALE COMPETENTE***

***IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE***

|  |
| --- |
| **PARERE REGIONALE:**  **favorevole** all’ inoltro al Ministero della Salute ai sensi dell’accordo in CSR n. 59 del 29/04/2010;    **sospeso** previa acquisizione della seguente documentale/chiarimenti:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **favorevole con raccomandazioni**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **sfavorevole**  Non sussistono le condizioni alla concessione delle deroghe in quanto è presente un rischio per la salute umana, non gestito nell’ambito delle procedure di autocontrollo ovvero  Non sussiste la necessità di concessione delle deroghe in quanto rientranti nell’ambito della flessibilità/ agevolazione per l’attuazione di procedure di autocontrollo ai sensi della Comunicazione 2016/C 278/01 |