

REPUBBLICA DI SAN MARINO
Decreto 9 marzo 2005 n.32
Norme di igiene per i prodotti alimentari

Noi Capitani Reggenti
la Serenissima Repubblica di San Marino
Vista la Legge 29 ottobre 1992 n.85
Vista la delibera del Congresso di Stato in data 28 febbraio 2005 n.45;
ValendoCi delle Nostre Facoltà,
Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Art.1

Il presente Decreto stabilisce, fatte salve le disposizioni della Legge 29 ottobre 1992 n.85 e quelle previste dai relativi Decreti applicativi, le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica circa l'osservanza di tali norme.

Art. 2

(Definizioni)

Ai fini del presente Decreto si intendono per :

igiene dei prodotti alimentari: tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria, in particolare: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto di prodotti alimentari;

azienda alimentare : ogni impresa che eserciti una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto di prodotti alimentari, compresa la vendita in forma ambulante;

alimenti integri: alimenti adatti al consumo umano da punto di vista igienico.

SSOP- (Sanitation Standard Operating Procedures) :Procedure Operative Standard di Igiene

HACCP- (Hazard Analysis and Critical Control Point) :Analisi del Rischio e Punti Critici di Controllo).

Art.3

(Disposizioni generali)

I titolari delle aziende alimentari devono garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto di prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico. A tal scopo in Allegato vengono riportati i requisiti tecnico-strutturali e igienico-funzionali, indispensabili per l'ottenimento ed il successivo mantenimento dell'Autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 10 della Legge 92/85.

Il rispetto di quanto riportato nel su citato Allegato rappresenta altresì il prerequisito essenziale al fine di poter adempiere agli obblighi di cui ai successivi articoli 4 e 5.

CAPITOLO I

Art. 4

(SSOP)

Ogni azienda deve sviluppare, applicare e mantenere un programma scritto contenente le procedure di igiene secondo i seguenti requisiti:

A. Sviluppo del piano d'igiene

Il programma deve descrivere tutte le procedure igieniche che un'azienda deve condurre giornalmente, prima (pre-operative) e durante il lavoro (operative), sufficienti a prevenire una contaminazione diretta o un'adulterazione dei prodotti alimentari;

il piano deve essere firmato dal titolare dell'azienda o dalla persona incaricata che si rende responsabile della applicazione e della verifica di quanto indicato nel piano stesso;

devono essere identificate le procedure che devono essere attivate prima dell'inizio della giornata di lavoro e devono essere indirizzate almeno alla pulizia delle superfici di contatto con gli alimenti, delle attrezzature e degli utensili;

deve essere indicata la frequenza con la quale ogni procedura di pulizia è attivata e deve altresì essere indicata la/e persona/e incaricata/e di applicare e mantenere il piano di pulizia indicato;

l'efficacia del piano deve essere confermata attraverso opportuni esami microbiologici.

B. Applicazione del piano di igiene

Ogni azienda deve applicare le procedure pre-operative del piano di igiene prima dell'inizio dei lavori;

ogni azienda deve applicare tutte le altre procedure secondo la frequenza indicata;

ogni azienda deve monitorare giornalmente l'applicazione effettiva del piano di pulizia e di ogni altra procedura indicata dal piano.

C. Mantenimento del piano di igiene

Ogni azienda deve valutare con regolarità l'efficacia del piano e di tutte le procedure tese a prevenire la contaminazione degli alimenti e deve rivederle per mantenerle efficaci in caso di modifiche delle attrezzature, utensili, procedure operative, personale, ecc.

D. Azioni correttive

Ogni azienda deve prendere appropriate azioni correttive in merito al piano di igiene quando o a seguito dell'autocontrollo aziendale o a seguito di controlli effettuati dall'autorità sanitaria preposta, si constati che l'applicazione e/o il mantenimento del piano stesso non sia stato in grado di prevenire una contaminazione degli alimenti;

le azioni correttive devono includere le procedure per assicurare appropriate disposizioni relative ai prodotti che potrebbero essere stati contaminati, per ripristinare adeguate condizioni igienico sanitarie e per prevenire il ripetersi delle cause che hanno determinato la contaminazione prevedendo anche la possibilità di rivedere e modificare il piano.

E. Registrazione

Ogni azienda deve tenere una registrazione sufficiente a documentare l'applicazione e il monitoraggio del piano e le eventuali azioni correttive intraprese; le registrazioni vanno firmate dall'incaricato.

F. Convalida

Il piano di igiene dovrà essere convalidato dal Servizio Veterinario del Servizio Igiene Ambientale al momento della prima compilazione; sarà compito del medesimo Ufficio verificarne poi l'effettiva applicazione. A tal scopo vanno messe a disposizione delle Autorità preposte tutte le registrazioni previste dal piano, al momento dei controlli ispettivi in azienda.

2. Sono soggette agli obblighi del presente articolo le strutture, pubbliche e private, di cui all'art. 3 della Legge 25 maggio 2004 n.69, nonché le scuole di ogni ordine e grado, qualora somministrino pasti.

CAPITOLO II

Art.5 (HACCP)

Le aziende di cui all'articolo 2 con esclusione delle attività commerciali di vendita al dettaglio, così come definite dalla Legge 25 luglio 2000 n. 65, " Disciplina del commercio e norme di sviluppo della rete distributiva commerciale " devono altresì individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei 7 principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto dovrà essere redatto un manuale di autocontrollo che dovrà contenere:

L'analisi dei Rischi potenziali identificati per ogni specifica produzione alimentare e le misure preventive messe in atto dall'azienda per controllare questi rischi ;

l'individuazione di un punto, di una procedura operativa, durante le fasi produttive di un determinato alimento, in cui può essere applicato un controllo che possa prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili il rischio potenziale identificato: Punto Critico di Controllo (CCP);

la designazione dei Limiti Critici identificati per ogni Punto Critico di Controllo ;

l'individuazione ed applicazione delle procedure di controllo, di sorveglianza, compresa la frequenza, di tali Punti Critici di Controllo ;

l'elenco delle Azioni Correttive che devono essere sviluppate a seguito di ogni eventuale deviazione da un Limite Critico in un determinato Punto Critico di Controllo. In particolare la descrizione delle Azioni Correttive deve garantire che:

la causa della deviazione sia identificata ed eliminata,

il Punto Critico sia sotto controllo dopo che l' Azione Correttiva è stata applicata,

vengano stabilite misure preventive per evitare il ripetersi della deviazione,

nessun alimento prodotto durante la fase di non conformità possa entrare in commercio;

un sistema di registrazione dei dati che documenti l'azione di monitoraggio dei Punti Critici di Controllo e di tutte le azioni di verifica delle procedure descritte nel manuale con la relativa frequenza;

una procedura di verifica circa il funzionamento del manuale e un riesame periodico, almeno annuale, ed/o in occasione di variazioni di qualche processo lavorativo o di modifiche inerenti la tipologia

dell'attività lavorativa, l'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

Il manuale dovrà contenere anche indicazioni in merito all'esecuzione di opportuni esami chimici e/o microbiologici, a conferma della propria efficacia.

La corretta stesura del manuale deve garantire altresì la rintracciabilità dei prodotti alimentari, qualora motivazioni di ordine sanitario lo richiedano.

Il manuale deve essere datato e firmato dal responsabile dell'azienda; la firma implica l'accettazione e l'impegno ad applicare quanto indicato sul manuale.

Art 6 **(Vigilanza)**

Il Servizio Veterinario del Servizio Igiene Ambientale, dovrà controllare la corretta elaborazione dei manuali di cui all'articolo 5.

Tale verifica dovrà essere fatta valutando i rischi potenziali concernenti la sicurezza degli alimenti, in relazione all'attività specifica svolta dall'azienda alimentare, prestando particolare attenzione ai Punti Critici di Controllo evidenziati nel manuale, al fine di accertare che le operazioni di monitoraggio e di verifica siano effettuate correttamente dal responsabile dell'azienda.

Il rispetto delle procedure stabilite dal manuale saranno poi oggetto di continue verifiche da parte del Servizio Veterinario, che deve controllare l'effettivo rispetto di quanto indicato dal manuale.

A tale scopo il responsabile dell'azienda alimentare deve tenere a disposizione dell'autorità sanitaria competente tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza e i risultati dei controlli derivanti dall'applicazione del manuale.

Art.7 **(Tempi di attuazione)**

Le aziende alimentari, operanti in territorio al momento dell'entrata in vigore del presente Decreto, devono adeguarsi agli obblighi previsti entro un anno.

Le nuove attività devono ottemperare agli obblighi di legge entro 3 mesi dall'ottenimento dell'Autorizzazione sanitaria.

Art 8 **(Revoca)**

La mancanza o il venire a meno dei requisiti ovvero delle condizioni essenziali di cui all'Allegato al presente Decreto, comportano o il diniego al rilascio o la revoca dell'Autorizzazione sanitaria.

La mancata stesura del piano di igiene di cui all'articolo 4 e/o la mancata stesura del manuale di autocontrollo di cui all'articolo 5, comportano altresì la revoca dell'Autorizzazione sanitaria e la sanzione pecuniaria amministrativa da € 1459 a € 5165.

Art 9 **(Sanzioni)**

Il mancato rispetto di quanto indicato nel piano di igiene o nel manuale di autocontrollo , e/o la scorretta tenuta delle registrazioni previste, comportano una sanzione pecuniaria amministrativa da € 150 a € 5165 in funzione della gravità della carenza riscontrata; in caso di recidiva, può aggiungersi la sanzione accessoria della sospensione dell'attività d'impresa così come stabilito dalla Legge 92/85 ,articolo 12, comma 8.

Fatto salvo il caso in cui non costituisca più grave reato, ogni altra infrazione riscontrata in sede di verifica sarà sanzionata conformemente ai dettati della Legge 92/85

Dato dalla Nostra Residenza, addì 9 marzo 2005/1704 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Giuseppe Arzilli – Roberto Raschi

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

Rosa Zafferani

ALLEGATO

Introduzione

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.

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)

I locali devono essere tenuti puliti, sottoposti a manutenzione e tenuti in buone condizioni.

Lo schema, la progettazione, la costruzione e le dimensioni dei locali alimentari devono:

consentire un'adeguata pulizia e/o disinfezione;

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;

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;

fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienici dei prodotti.

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.

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.

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.

Tutti gli impianti sanitari nei locali dove si lavorano gli alimenti devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.

Nei locali devono esserci una adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari.

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)

Nei locali dove i prodotti alimentari sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa):

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;

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;

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;

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;

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;

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 acquedotto 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

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.

In particolare e laddove necessario:

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);

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;

si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e se necessario la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;

si devono prevedere adeguate disposizioni per la pulitura degli alimenti;

deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;

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);

devono essere disponibili appropriati impianti e/o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;

i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

IV - Trasporto

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.

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".

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.

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.

I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

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:

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;

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;

essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.

VI - Residui alimentari

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.

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.

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

Il rifornimento di acqua potabile deve essere adeguato, l'acqua deve essere conforme ai dettati del Decreto 27 aprile 1993 n.67, " Caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano ".

Ove opportuno, il ghiaccio deve essere prodotto con acqua conforme al Decreto succitato 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.

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.

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

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.

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 microrganismi patogeni.

IX - Disposizioni applicabili ai prodotti alimentari

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.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

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.

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 salute 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.

Se gli alimenti devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffredarli il più rapidamente possibile, al termine dell'ultimo trattamento termico o dell'ultima fase di preparazione.

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.