

IV

*(Informazioni)*INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari

(2020/C 199/01)

1. INTRODUZIONE

Conformemente all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, tutti gli operatori del settore alimentare devono soddisfare i requisiti generali in materia di igiene stabiliti nell'allegato I (produzione primaria e operazioni associate) o II (altri operatori del settore alimentare) di tale regolamento. Inoltre l'articolo 5 prevede che gli operatori del settore alimentare, diversi dai produttori primari, debbano predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP).

I requisiti generali in materia di igiene, insieme a quelli specifici di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ sono considerati programmi di prerequisiti (PRP) ⁽³⁾, i quali, unitamente alle procedure basate sui principi HACCP, devono tradursi in un sistema integrato di gestione per la sicurezza alimentare (*Food Safety Management System*, FSMS) per ciascuna impresa alimentare, come spiegato nella «Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari» ⁽⁴⁾, adottata nel 2016 («la comunicazione della Commissione del 2016»).

Le procedure basate sui principi HACCP devono comportare l'identificazione di ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili nel contesto dell'analisi dei pericoli, trattandosi del primo dei principi HACCP di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 852/2004. La necessità di ulteriori misure nelle procedure basate sui principi HACCP (lettere da b) a g) dell'articolo 5, paragrafo 2) dipende dall'esito dell'analisi dei pericoli, ad esempio se tale analisi indica la necessità di identificare i punti critici di controllo (CCP). Il considerando 15 del regolamento (CE) n. 852/2004 riconosce che, in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene (i requisiti generali e specifici di materia di igiene di cui sopra) possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.

Il considerando 15 del regolamento (CE) n. 852/2004 fa esplicito riferimento alla necessità di questa flessibilità nel caso delle piccole imprese. Conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, lettera a), occorre tener conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare ai fini della verifica del rispetto delle procedure basate sui principi HACCP.

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1).

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

⁽³⁾ Nella maggior parte dei casi le procedure tese a garantire la rintracciabilità degli alimenti e il loro richiamo in caso di non conformità sono considerate PRP facenti parte dell'FSMS. Tali procedure devono essere attuate da tutte le imprese alimentari, tuttavia in tale comunicazione non sono inclusi ulteriori orientamenti in merito alle attività di commercio al dettaglio.

⁽⁴⁾ GU C 278 del 30.7.2016, pag. 1.

L'ex Ufficio alimentare e veterinario (UAV) della direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare della Commissione ha effettuato uno studio documentale, missioni di accertamento dei fatti e consultazioni di Stati membri ed organizzazioni private di parti interessate in merito alla situazione attuale dell'attuazione dell'HACCP nell'UE e ai settori di miglioramento. Sulla base di tale esercizio, l'UAV ha pubblicato nel 2015 una «Relazione di sintesi sullo stato di attuazione del HACCP nell'UE e possibilità di miglioramento» ⁽⁵⁾ («la relazione dell'UAV del 2015»). La relazione dell'UAV del 2015 raccomanda di ampliare gli orientamenti sull'FSMS e fornisce numerosi suggerimenti per il miglioramento, tra i quali orientamenti sull'analisi dei pericoli e sulla definizione di CCP. La comunicazione della Commissione del 2016 affronta le raccomandazioni contenute nella relazione dell'UAV ma non è specifica in relazione alle attività.

I venditori al dettaglio di alimenti (ad esempio ristoranti, macellerie, panetterie, servizi di ristorazione di collettività, negozi di generi alimentari, pub ecc.) sono spesso piccole imprese, prive delle conoscenze scientifiche e delle risorse per svolgere analisi dei pericoli nel quadro del loro obbligo di applicazione di un FSMS.

Spesso le donazioni alimentari avvengono a livello di commercio al dettaglio ed occorre includere nell'analisi dei pericoli la considerazione e l'eventuale identificazione di ulteriori pericoli dovuti a questa attività. Favorire le donazioni alimentari è una priorità nel quadro del piano d'azione per l'economia circolare della Commissione ⁽⁶⁾ come mezzo per evitare gli sprechi alimentari e promuovere la sicurezza alimentare, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. In taluni casi questo obiettivo può essere complesso da conseguire dal punto di vista della sicurezza alimentare in ragione del coinvolgimento di soggetti aggiuntivi (ad esempio banche alimentari e altre organizzazioni di beneficenza), anche perché gli alimenti ridistribuiti possono essere vicini alla data di scadenza quando sono presi in considerazione per donazioni alimentari.

Al fine di assistere i venditori al dettaglio nello svolgimento della loro analisi dei pericoli, la Commissione ha innanzitutto chiesto all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) di fornire raccomandazioni sugli approcci all'analisi dei pericoli per gli esercizi di commercio al dettaglio. L'EFSA ha adottato due pareri. Nel 2017 ha adottato un parere dal titolo «*Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems*» (Approcci di analisi dei pericoli per taluni piccoli dettaglianti ai fini dell'applicazione dei loro sistemi di gestione della sicurezza alimentare) ⁽⁷⁾ nel quale si è concentrata su macellerie, negozi di generi alimentari, panetterie, pescherie e gelaterie. Nel 2018 l'EFSA ha adottato il documento «*Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion*» (Secondo parere scientifico sugli approcci di analisi dei pericoli per taluni piccoli dettaglianti e donazioni di alimenti) ⁽⁸⁾ nel quale si è concentrata su centri di distribuzione, supermercati e ristoranti (compresi pub e servizi di ristorazione collettiva) e ha affrontato, nel contesto dell'analisi dei pericoli, potenziali pericoli aggiuntivi in caso di donazioni alimentari a livello di commercio al dettaglio.

2. FINALITÀ E CONTENUTO

I presenti orientamenti mirano a facilitare e armonizzare l'attuazione dei requisiti UE per un FSMS avente un ruolo centrale nell'analisi dei pericoli per i seguenti venditori al dettaglio: macellerie, negozi di generi alimentari, panetterie, pescherie e gelaterie, centri di distribuzione, supermercati, ristoranti, servizi di ristorazione collettiva e pub.

La presente comunicazione fornisce pertanto orientamenti su come tali venditori al dettaglio possono attuare nel contesto della loro attività, il regolamento (CE) n. 853/2004, in particolare l'articolo 4 e l'allegato II per quanto concerne i requisiti generali in materia di igiene e l'articolo 5 per quanto riguarda le procedure basate sui principi HACCP. Costituisce allo stesso tempo un esempio del modo in cui il settore del commercio al dettaglio può attuare in maniera specifica gli orientamenti, compresi quelli sull'agevolazione/sulla flessibilità, raccomandati nella comunicazione della Commissione del 2016, in particolare a livello di commercio al dettaglio. Le autorità competenti possono inoltre utilizzare i presenti orientamenti per verificare l'attuazione dei requisiti UE da parte di tali imprese alimentari.

Le parti relative alle donazioni alimentari integrano gli orientamenti UE sulle donazioni alimentari, ⁽⁹⁾ che chiariscono le disposizioni pertinenti della normativa UE al fine di facilitare l'osservanza dei requisiti stabiliti nel quadro normativo UE (ad esempio sicurezza alimentare, igiene degli alimenti, informazioni sugli alimenti, rintracciabilità, responsabilità ecc.) da parte di chi fornisce e di chi riceve le eccedenze alimentari. Nel settore dell'igiene degli alimenti, ad esempio, gli orientamenti sottolineano la necessità che gli operatori del settore alimentare (comprese le banche alimentari e altri enti di beneficenza) applichino corrette prassi igieniche e dispongano di un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP in relazione alle attività di ridistribuzione alimentare.

⁽⁵⁾ http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78.

⁽⁶⁾ COM(2015) 614 final.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2017; 15(2):4697, 62 pp.

⁽⁸⁾ EFSA Journal 2018; 16(11):5432, 64 pp.

⁽⁹⁾ GU C 361 del 25.10.2017, pag. 1.

La presente comunicazione affronta una serie di raccomandazioni contenute nella relazione dell'UAV e traduce la consulenza scientifica fornita dai due pareri dell'EFSA in un documento pronto all'uso da parte degli operatori del settore alimentare.

La presente comunicazione inizia fornendo degli orientamenti generali in linea con i pareri dell'EFSA al fine di applicare un approccio semplificato a un FSMS per i venditori al dettaglio nella sezione 3. Nella sezione 4 viene fornita una panoramica di PRP specifici, pertinenti come base per un FSMS a livello di commercio al dettaglio, integrata, nella sezione 5, dai PRP specificamente destinati a garantire la sicurezza dei consumatori in caso di donazioni alimentari.

L'approccio semplificato di cui alla sezione 3 è stato utilizzato per fornire orientamenti sull'analisi dei pericoli, la fase successiva in un FSMS che parte dallo sviluppo di un diagramma di flusso, spiegato nella sezione 6. A partire da uno specifico diagramma di flusso, le sezioni da 7 a 14 forniscono un'analisi generica dei pericoli che funge da orientamento per ciascuna attività, ha soltanto scopo esemplificativo e può dover essere adattata alle attività specifiche dei venditori al dettaglio (è possibile aggiungere o eliminare processi e fasi). Gli orientamenti circa le modalità di inclusione dei pericoli possibili durante le donazioni alimentari nell'analisi dei pericoli sono stati trattati nella sezione 15 in maniera orizzontale in quanto essi possono essere applicati analogamente nelle diverse attività di commercio al dettaglio.

Le raccomandazioni contenute nei presenti orientamenti non sono vincolanti e potrebbero non essere pertinenti per ciascuna delle attività dei venditori al dettaglio incluse nella trattazione. I venditori al dettaglio possono applicare l'«approccio semplificato» alla gestione della sicurezza alimentare come descritto nella presente comunicazione e nei pareri dell'EFSA («FSMS semplificato»). Tuttavia, se il diagramma di flusso che mostra le loro attività dettagliate non corrisponde a quelle illustrate nella presente comunicazione, è importante che i singoli esercizi di commercio al dettaglio adattino il proprio FSMS in maniera chiara e di facile utilizzo sulla base degli altri processi specifici (delle altre fasi specifiche) e dei prodotti pertinenti per la propria attività. Tale obiettivo potrebbe essere conseguito adattando il diagramma di flusso pertinente.

I presenti orientamenti UE possono essere integrati o sostituiti da orientamenti a livello nazionale al fine di tenere meglio conto delle situazioni locali o nazionali specifiche. Inoltre possono esistere norme nazionali concernenti questioni che non sono regolamentate e armonizzate a livello UE (ad esempio per quanto riguarda le donazioni alimentari). Si raccomanda pertanto di consultare le autorità nazionali sulla possibile esistenza di tali orientamenti e/o norme nazionali. Al fine di facilitare la condivisione di informazioni sulle prassi nazionali in materia di donazioni alimentari, la Commissione pubblica gli orientamenti esistenti negli Stati membri dell'UE sul proprio sito web dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentari ⁽¹⁰⁾.

La Commissione ha consultato esperti degli Stati membri nell'intento di esaminare tali questioni e giungere a un accordo su di esse. Con l'obiettivo di migliorare ulteriormente gli orientamenti attuali sono state prese in considerazione le esperienze degli Stati membri, che applicano già talune raccomandazioni dell'EFSA, in merito alle applicazioni pratiche dell'approccio semplificato.

La presente comunicazione è destinata a fornire assistenza a talune imprese del commercio al dettaglio nell'applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004. Solo la Corte di giustizia dell'Unione europea è competente a interpretare autorevolmente il diritto dell'Unione.

3. ORIENTAMENTI IN MERITO A UN FSMS SEMPLIFICATO NEL SETTORE DEL COMMERCIO AL DETTAGLIO

Sulla base delle raccomandazioni di cui nei pareri dell'EFSA, un approccio «semplificato» all'FSMS, in conformità ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 852/2004, può essere descritto come segue:

- 1) l'esercizio di commercio al dettaglio deve soltanto essere consapevole dei gruppi di pericoli (biologico, chimico, fisico o allergene) che possono verificarsi in una determinata fase, senza disporre di una conoscenza approfondita di ciascun pericolo specifico (ad esempio sapere che potrebbe esserci un rischio biologico associato alla carne cruda senza sapere però se potrebbe trattarsi di *Salmonella*, *Campylobacter* o *Escherichia coli* produttore della tossina Shiga); ciò è possibile perché le attività di controllo per ciascun gruppo di pericoli sono le medesime a livello di commercio al dettaglio;
- 2) l'esercizio di commercio al dettaglio deve comprendere che l'incapacità di svolgere determinate attività di riduzione dei rischi, come la separazione degli alimenti crudi da quelli pronti, costituisce un rischio;
- 3) non è necessario comprendere o applicare la classificazione dei rischi;
- 4) gli allergeni sono trattati come un pericolo separato, al contrario di un rischio chimico; e

⁽¹⁰⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en.

- 5) i PRP devono essere sempre in atto e, se giustificato sulla base dell'esito dell'identificazione obbligatoria dei pericoli e (dall'assenza) dell'identificazione dei punti critici di controllo (analisi dei pericoli), tali PRP possono essere sufficienti e non necessitare di integrazione mediante ulteriori fasi nelle procedure basate sui principi HACCP (ad esempio identificazione di CCP).

Come utilizzare i presenti orientamenti per ottenere un FSMS per la propria azienda?

- 1) Identificare la propria attività di commercio al dettaglio (ad esempio macelleria, negozio di generi alimentari);
- 2) verificare sul sito web delle proprie autorità competenti se esistono orientamenti nazionali sulle corrette prassi igieniche e sull'HACCP per la propria attività. Spesso le guide nazionali sono più adattate alle imprese di quel determinato paese e possono fornire tutte le informazioni necessarie;
- 3) in caso contrario, oppure qualora si sia più interessati a questa questione, verificare il diagramma di flusso per la propria attività riportato in una delle sezioni da 7 a 15. Rappresenta tutte le attività e le fasi o i passaggi consecutivi esistenti nella propria azienda?
 - a. Se sì, passare al punto 4;
 - b. in caso contrario, occorre creare un proprio diagramma di flusso a partire dagli esempi forniti, aggiungendo o rimuovendo determinate attività;
- 4) passare alla tabella di analisi dei pericoli che segue il diagramma di flusso per la propria azienda. Nella prima colonna sono riportate tutte le fasi indicate nel diagramma di flusso. Qualora sia necessario modificare il diagramma di flusso [cfr. punto 3, lettera b)], sarà altresì necessario modificare la tabella aggiungendo o rimuovendo fasi aggiuntive;
- 5) le altre colonne della tabella rappresentano l'analisi dei pericoli per la propria azienda:
 - le colonne 2 e 3 rappresentano l'identificazione dei pericoli in ciascuna fase, ossia:
 - i «pericoli»: identificare i gruppi di pericoli che possono verificarsi in ogni fase e che devono essere controllati, ad esempio pericoli «biologici» (questo gruppo comprende ad esempio la Salmonella), «chimici» (questo gruppo comprende ad esempio un disinfettante che si utilizza, una sostanza che diventa tossica qualora presente in quantità troppo elevate in un alimento, ...) e «fisici» (questo gruppo comprende ad esempio un pezzo di vetro rotto, una sigaretta, ...) e «allergeni» (questo gruppo comprende un alimento o un ingrediente a cui talune persone potrebbero essere allergiche);
 - le attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo;
 - la colonna 4 rappresenta le «attività di controllo» destinate a prevenire il verificarsi di un pericolo. Tali attività di controllo sono i PRP pertinenti descritti nella sezione 4 della presente comunicazione;
- 6) quando si effettuano donazioni alimentari, dovrebbe essere considerata altresì la sezione 15: il diagramma di flusso che rappresenta le donazioni dal punto di vista del donatore e la tabella 11 che costituisce l'analisi dei pericoli per le donazioni alimentari. Le misure di controllo che possono essere adottate sono dettagliate nella sezione 5;
- 7) nel caso di organizzazioni di beneficenza che ricevono donazioni, occorre considerare nella sezione 15 la seconda parte del diagramma di flusso e la tabella 12 (unitamente alla sezione 5);
- 8) qualora non si sia coinvolti in donazioni alimentari, il PRP 14 della sezione 5 potrebbe comunque essere pertinente per la propria attività.

4. PANORAMICA DEI PRP PERTINENTI PER QUALSIASI ATTIVITÀ DI COMMERCIO AL DETTAGLIO

I PRP costituiscono prassi e condizioni di prevenzione necessarie prima e durante l'attuazione del sistema HACCP, essenziali per la sicurezza alimentare. I PRP necessari dipendono dal segmento della catena alimentare in cui opera l'impresa e dal tipo di attività. Esempi di termini equivalenti specifici per le attività nelle diverse fasi della produzione alimentare sono le buone pratiche agricole (*Good Agriculture Practices* — GAP), le buone pratiche veterinarie (*Good Veterinarian Practices* — GVP), le buone prassi di fabbricazione (*Good Manufacturing Practices* — GMP), le corrette prassi igieniche (*Good Hygiene Practices* — GHP), le buone pratiche di produzione (*Good Production Practices* — GPP), le buone pratiche nella distribuzione (*Good Distribution Practices* — GDP) e le buone pratiche di commercio (*Good Trading Practices* — GTP). Nei testi del *Codex Alimentarius* ⁽¹⁾ i PRP sono denominati «codici di prassi» o «corrette prassi igieniche» nel senso ampio del termine. Maggiori dettagli sui PRP in generale sono disponibili nella comunicazione della Commissione del 2016, mentre maggiori dettagli sui PRP specifici per i venditori al dettaglio sono disponibili nei pareri dell'EFSA.

La tabella 1 che segue (e la tabella 2 di cui alla sezione 5) fornisce orientamenti per ciascun PRP in merito alle modalità di controllo dei pericoli tramite il PRP (colonna 2), indica se e come sorvegliare l'applicazione del PRP nell'impresa alimentare (colonna 3), se è necessario tenere un registro sulla sorveglianza attuata (colonna 4) e quali azioni correttive dovrebbero essere attuate nel caso in cui i risultati del monitoraggio dimostrino che il PRP non è applicato correttamente (colonna 5).

⁽¹⁾ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>.

Tabella 1

Sintesi dei PRP pertinenti per le attività di commercio al dettaglio sulla base della comunicazione della Commissione del 2016 e dei pareri dell'EFSA

PRP	Infrastruttura di controllo/attività	Sorveglianza	Registrazione (sì/no) (*)	Azione correttiva
PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature, comprese le strutture mobili o temporanee).	Infrastrutture igieniche ed edifici e attrezzature idonei allo scopo.	Controllo visivo mensile basato sulla lista di controllo per le infrastrutture (igiene e condizioni).	Sì, ma soltanto quando sono necessari interventi correttivi.	Adeguate manutenzione di locali/strutture e attrezzature.
PRP 2: pulizia e disinfezione.	Programma di pulizia e disinfezione e/o politica del «pulire quando si sporca» (« <i>clean as you go</i> »).	Controlli visivi a campione. Controlli visivi giornalieri. Test microbiologici regolari. La frequenza può dipendere dalle dimensioni dell'esercizio e dai risultati dei test precedenti.	Sì, in caso di non conformità.	Pulizia e disinfezione dell'area/delle attrezzature interessate. Riesame e, se necessario, nuova formazione al personale e/o revisione della frequenza e del metodo di disinfezione.
PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione.	Attività di lotta contro gli animali infestanti.	Verifica interna settimanale.	Sì, ma soltanto quando sono necessari interventi correttivi oppure registrazione se si ricorre a un'impresa esterna.	Revisione e/o rinnovo delle attività di lotta contro gli animali infestanti.
PRP 4: manutenzione tecnica e taratura.	Effettuare la manutenzione di tutte le attrezzature. Tarare i dispositivi di misurazione (ad esempio termometro, bilancia ecc.).	Sorveglianza continua delle attrezzature. Verifica periodica dello stato di taratura o delle apparecchiature di riserva utilizzando un termometro diverso.	No Sì, verifica dello stato di taratura/delle apparecchiature di riserva.	Riparazione o sostituzione delle attrezzature se necessario. Riesame del programma di manutenzione e taratura.
PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione.	Assicurarsi che tutti i materiali siano immagazzinati correttamente. Assicurarsi che tutte le superfici siano adeguatamente risciacquate/asciugate dopo la disinfezione secondo le istruzioni del fabbricante.	Controllo visivo durante la trasformazione. Controllo mensile basato sulla lista di controllo oppure controllo visivo delle infrastrutture (igiene e condizioni).	Sì, ma soltanto quando sono necessari interventi correttivi.	Riesame delle procedure di magazzino, pulizia e disinfezione ecc.
Per i prodotti da forno, le temperature elevate promuoveranno la formazione di acrilammide.	Assicurare condizioni corrette di cottura in forno (T/durata).	Controllo visivo durante la trasformazione e del prodotto finale.	No	Smaltimento di prodotti «troppo cotti».

PRP	Infrastruttura di controllo/attività	Sorveglianza	Registrazione (sì/no) (*)	Azione correttiva
PRP 6: allergeni.	Controllare l'assenza di allergeni non intenzionali nelle materie prime. Mantenere un inventario aggiornato dei prodotti alimentari con allergeni potenziali, includendo le fonti (ad esempio materia prima, contaminazione incrociata ecc.). Fonti potenziali di contaminazione incrociata individuate e controllate.	Specifiche per le materie provenienti da fornitori. Le attività per prevenire la contaminazione incrociata vengono attuate in modo continuo.	No. Dovrebbero essere tenute talune registrazioni (quanto meno sulle azioni correttive) nel caso si verifichi un problema legato agli allergeni.	Interrompere l'utilizzo di materie prime potenzialmente «contaminate». Riesame dei fornitori/requisiti per i fornitori. Revisione dei criteri di accettazione. Riesame e correzione delle attività concepite per prevenire la contaminazione incrociata. Se, nonostante tutte le azioni di cui sopra, non è possibile evitare la contaminazione incrociata, a seguito di una valutazione dei rischi gli operatori del settore alimentare dovrebbero valutare la possibilità di fornire informazioni sulla possibile e involontaria presenza di allergeni negli alimenti.
PRP 7: gestione dei rifiuti.	Separazione completa dei rifiuti dalle materie prime o dagli alimenti. Rispettare i requisiti giuridici specifici per il magazzinaggio e lo smaltimento dei rifiuti per alimenti di origine animale (sottoprodotti di origine animale).	Controllo visivo di routine per garantire il pieno rispetto da parte dell'impresa alimentare della politica in materia di gestione dei rifiuti.	No	Rimuovere senza indebito ritardo i rifiuti dalle aree dove vengono manipolati alimenti. Riesame e revisione delle attuali attività di gestione dei rifiuti. Nuova formazione al personale, secondo quanto necessario.
PRP 8: controllo dell'acqua, compresa la fabbricazione di ghiaccio (qualora venga utilizzata acqua diversa da quella potabile di approvvigionamento comunale).	Controllo della fonte e delle buone condizioni delle infrastrutture di distribuzione dell'acqua con assenza di materiali a contatto tossici.	Sorveglianza continua del trattamento dell'acqua. Test microbiologici e chimici periodici.	Sì, i risultati dei test microbiologici e chimici.	Revisione del trattamento dell'acqua.
PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute).	Presenza di norme in materia di igiene e accordi con il personale adattati alla natura delle attività. Stato di salute del personale.	Controllo visivo giornaliero durante la trasformazione. Visita medica e formazione di sensibilizzazione per tutto il personale.	Documentazione delle istruzioni in materia di igiene. Visita medica e registrazione della formazione.	Gestione immediata di eventuali questioni inerenti il personale. Fornitura di consulenza e informazione al personale.

PRP	Infrastruttura di controllo/attività	Sorveglianza	Registrazione (sì/no) (*)	Azione correttiva
PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche).	Le materie prime soddisfano i requisiti giuridici. I venditori al dettaglio dispongono di criteri di accettazione basati su specifiche, scritte preferibilmente (ad esempio odore, profumo, ...).	Presenza di specifiche fornite dai fornitori o presenza di etichette dei materiali confezionati. I criteri di accettazione vengono verificati a ogni consegna.	Sì, ma soltanto quando si rileva una non conformità, ad esempio le materie prime non sono state consegnate alla temperatura corretta.	Non utilizzo delle materie prime interessate. Riesame dei fornitori/requisiti per i fornitori. Revisione dei criteri di accettazione.
PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzino.	La temperatura dell'ambiente di magazzino (raffreddamento o surgelazione) è adeguata per soddisfare i requisiti di temperatura del prodotto.	Monitoraggio automatico con allarme e/o registrazione automatica. Monitoraggio manuale/verifica giornaliera o verifiche più numerose della temperatura delle strutture di magazzino e del prodotto.	Se del caso (cfr. comunicazione della Commissione del 2016).	Sostituzione/riparazione/reimpostazione delle attrezzature di refrigerazione/congelamento. In base alla portata della non conformità considerare la possibilità di smaltire il prodotto interessato.
PRP 12: metodologia di lavoro.	Il personale segue istruzioni di lavoro chiare, preferibilmente scritte, [procedure operative standard (POS)], nonché le istruzioni relative ai prodotti che stanno per giungere al termine del loro periodo di conservabilità. Per i prodotti da forno, nel contesto dei quali le temperature elevate promuoveranno la formazione di acrilammide, occorre aggiungere istruzioni sullo smaltimento dei prodotti «troppo cotti».	Controllo visivo giornaliero.	No	Nuova formazione al personale.
PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori.	Tutti i prodotti a livello di commercio al dettaglio devono essere accompagnati da informazioni sufficienti, verbali o scritte, atte a promuovere una manipolazione, un magazzino e una preparazione corretti da parte dei consumatori. Se opportuno si dovrebbero fornire anche informazioni sugli allergeni e sulla durata di conservazione.	Controlli di routine per garantire che tali informazioni siano fornite.	No	Riesame e revisione delle informazioni, se necessario.

(*) Laddove la registrazione non sia raccomandata, occorre comunque che sia disponibile un programma/piano.

5. PANORAMICA DEI PRP AGGIUNTIVI PIÙ PERTINENTI PER IL COMMERCIO AL DETTAGLIO NEL CONTESTO DELLE DONAZIONI ALIMENTARI

Per quanto concerne le donazioni alimentari, l'EFSA ha raccomandato quattro ulteriori PRP illustrati in appresso, che si applicano a tutti gli operatori del settore alimentare coinvolti in tali donazioni, in veste tanto di donatori quanto di riceventi.

Sebbene possano sovrapporsi in parte ai 13 PRP di cui alla tabella 1, tali quattro PRP potrebbero essere necessari per effettuare il controllo di attività specifiche nel contesto di supermercati, ristoranti, distribuzione alimentare e altri venditori al dettaglio (in particolare i PRP 14 e 15), tuttavia essi sono correlati in particolare alle donazioni alimentari che pongono sfide specifiche in materia di conservabilità, gestione di alimenti restituiti e congelamento per la conservazione di alimenti destinati a donazioni alimentari.

5.1. PRP 14: controllo della conservabilità

La conservabilità è il periodo di tempo durante il quale un alimento mantiene le sue caratteristiche accettabili o desiderabili nel rispetto delle condizioni specificate di magazzinaggio e manipolazione. Queste caratteristiche accettabili o desiderabili possono essere correlate alla sicurezza o alla qualità degli alimenti e possono avere natura microbiologica, chimica o fisica. L'articolo 9, paragrafo 1, lettera f), l'articolo 24 e l'allegato X, punti 1 e 2 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹²⁾ impongono che l'etichettatura degli alimenti indichi un termine minimo di conservazione (data che accompagna la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro il») o una data di scadenza. Agli operatori del settore alimentare (di norma i fabbricanti di generi alimentari) spetta la responsabilità di decidere se è necessario indicare un termine minimo di conservazione o una data di scadenza, nonché la durata della conservabilità.

Molti alimenti che hanno superato il loro termine minimo di conservazione, possono comunque essere sicuri ai fini del consumo, tuttavia la loro qualità potrebbe essersi deteriorata. Al contrario, alcuni alimenti deperibili possono costituire un pericolo immediato per la salute umana dopo un periodo di tempo relativamente breve e, per questi alimenti, la data di fine della conservabilità è indicata sull'etichetta specificamente come una «data di scadenza», ossia la data entro la quale l'alimento può essere consumato in sicurezza, presupponendo che sia stato sottoposto a magazzinaggio corretto. Spesso la data di scadenza viene utilizzata per carne fresca, pesce fresco e alimenti pronti refrigerati. Dopo la data di scadenza un alimento deve essere considerato non sicuro ai sensi dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹³⁾; pertanto, è vietato immettere alimenti sul mercato una volta passata la data di scadenza e gli alimenti non devono essere consumati. Gli operatori del settore alimentare dovrebbero verificare sistematicamente gli alimenti in maniera da garantirne la rimozione prima del superamento della data di scadenza indicata sull'etichetta e, in caso di donazioni alimentari, la loro ridistribuzione prima dello scadere di tale data.

Per taluni alimenti preconfezionati (ad esempio frutta e verdura fresche intere, vini e altre bevande con un titolo alcolometrico volumico almeno pari al 10 %, taluni prodotti da forno, aceto, sale da cucina, zucchero solido, prodotti dolciari e gomme da masticare) non è richiesta l'indicazione di un termine minimo di conservazione (dicitura «da consumarsi preferibilmente entro il» accompagnata dalla data corrispondente).

Per gli alimenti non preconfezionati, l'indicazione della data non è richiesta dalle norme UE in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Tuttavia la legislazione nazionale potrebbe prevedere obblighi specifici.

5.2. PRP 15: gestione di alimenti restituiti (ad esempio resi di alimenti dai supermercati ai centri di distribuzione centrale)

Gli operatori del settore alimentare dovrebbero garantire che i resi di alimenti siano mantenuti e conservati separati fino a quando:

- a) viene accertato che sono sicuri e idonei al consumo umano;
- b) vengono distrutti o altrimenti utilizzati o smaltiti in maniera sicura e legale;
- c) vengono restituiti al loro fornitore;
- d) vengono sperditi a titolo di donazione se il prodotto è idoneo al consumo umano; oppure
- e) vengono ulteriormente trasformati.

È importante garantire la piena rintracciabilità degli alimenti resi.

⁽¹²⁾ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

⁽¹³⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

5.3. PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari, compresa la valutazione della conservabilità residua

1. Ai fini delle donazioni alimentari possono essere presi in considerazione i seguenti tipi di alimenti:
 - a) alimenti preconfezionati che recano indicazione della data di conservabilità;
 - b) alimenti preconfezionati che non necessitano dell'indicazione di tale data; e
 - c) alimenti non preconfezionati che possono dover essere confezionati o imballati prima che possa avvenire la donazione, ad esempio frutta e verdura fresche, carne fresca, pesce fresco, prodotti da forno, eccedenze alimentari da servizi di ristorazione collettiva/ristoranti.
2. Gli alimenti destinati alla donazione non devono essere distribuiti né consumati dopo la data di scadenza indicata sull'etichetta. Tuttavia, nel caso di alimenti etichettati con indicazione di un termine minimo di conservazione, dato che la sicurezza alimentare non è direttamente influenzata da tale data, tali prodotti possono comunque essere distribuiti ai fini di donazioni alimentari oltre tale data nel caso in cui siano soddisfatte le seguenti condizioni:
 - a) l'integrità/la completezza del materiale da imballaggio non è compromessa (ad esempio nessun danno, nessuna apertura, nessuna condensa ecc.);
 - b) gli alimenti sono stati conservati correttamente nel rispetto della temperatura e delle altre condizioni richieste (ad esempio surgelazione a -18°C o magazzinaggio in condizioni asciutte);
 - c) nel caso di alimenti congelati prima del termine della loro conservabilità per fini di donazione, controllando le informazioni fornite in merito alla data di congelamento (che, in alcuni casi, possono essere indicate sull'etichetta);
 - d) gli alimenti sono ancora idonei al consumo umano (ad esempio organoletticamente accettabili, assenza di muffe, irrancidimento ecc.); e
 - e) non si è verificata alcuna esposizione ad altri significativi rischi per la sicurezza alimentare o per la salute (ad esempio radioattività).

In tutti i casi, il termine minimo di conservazione deve rimanere visibile affinché il donatore e il destinatario possano prendere una decisione in merito alla redistribuzione e/o al consumo degli alimenti interessati.

La conservabilità residua dei prodotti alimentari deve essere valutata al momento sia dell'invio, sia del ricevimento del prodotto reso disponibile per le donazioni alimentari.

3. I compiti dei donatori in relazione alla conservabilità degli alimenti comprendono:
 - a) per gli alimenti etichettati che indicano un termine minimo di conservazione, se la donazione ha luogo prima di tale data, il donatore non dovrà intraprendere ulteriori azioni, fatta eccezione per il mantenimento dell'integrità della confezione e il rispetto delle condizioni di magazzinaggio prescritte. Nei casi in cui la donazione si verifichi dopo il termine minimo di conservazione, secondo le norme UE, è consentito redistribuire tali prodotti a condizione che siano ancora sicuri e che non vi siano ambiguità nelle informazioni fornite ai consumatori ⁽¹⁴⁾;
 - b) per gli alimenti recanti in etichetta una data di scadenza, i donatori di alimenti dovrebbero accertarsi che al momento della consegna alle banche alimentari e ad altre organizzazioni di beneficenza il periodo ancora disponibile di conservabilità del prodotto sia sufficiente a consentirne la redistribuzione sicura e il consumo sicuro da parte del consumatore finale prima della data di scadenza;
 - c) gli alimenti preconfezionati che non richiedono l'indicazione di un termine minimo di conservazione, ad esempio frutta e verdura fresche, dolci ecc. devono essere manipolati e immagazzinati in maniera adeguata e verificati per assicurarsi che siano ancora idonei al consumo umano;
 - d) in caso di donazione di alimenti non preconfezionati, il donatore può essere tenuto a confezionarli o imballarli nuovamente per consentire la redistribuzione ai destinatari.
4. I donatori e i destinatari dovrebbero garantire un trasporto tempestivo degli alimenti in ogni fase della loro redistribuzione, in condizioni di magazzinaggio adeguate e documentate e alla temperatura indicata sull'etichetta, affinché la conservabilità residua dei loro prodotti sia mantenuta.

⁽¹⁴⁾ Taluni Stati membri hanno stabilito orientamenti indicativi per la redistribuzione di alimenti dopo il termine minimo di conservazione e i donatori devono consultarle nel momento in cui valutano l'idoneità degli alimenti alla donazione. Tali prodotti possono essere commercializzati separatamente riportando informazioni che indicano che il termine minimo di conservazione è stato superato e, se del caso, raccomandandone il consumo immediato.

5. Compiti dei destinatari in relazione alla conservabilità degli alimenti:

- a) i destinatari devono ispezionare gli alimenti per valutare, nella misura possibile, lo stato di igiene, sicurezza e qualità di tutti gli alimenti ricevuti, compreso il loro imballaggio; tale attività può essere svolta applicando metodi distruttivi (ad esempio apertura della confezione, valutazione sensoriale ecc.) o non distruttivi (ad esempio registrazioni della temperatura, controllo visivo dell'aspetto generale, gocciolamento, ammorbidente, imbrunimento e integrità della confezione ecc.);
- b) per gli alimenti che recano in etichetta una data di scadenza, i destinatari devono assicurarsi che gli alimenti siano ricevuti in uno stato refrigerato o congelato e devono poter valutare, ad esempio mediante la documentazione fornita dal donatore, che le temperature di magazzinaggio indicate sull'etichetta siano state mantenute per tutta la catena del freddo;
- c) sebbene non sia obbligatorio indicare una data di scadenza per gli alimenti non confezionati⁽¹⁵⁾, ciò non preclude la donazione di alimenti non confezionati e altamente deperibili quali carne fresca, pesce fresco o eccedenze alimentari derivanti da ristoranti/servizi di ristorazione collettiva a condizione che, per alimenti di origine animale, siano in vigore misure nazionali che autorizzano tali pratiche se si tratta di attività marginali, locali e limitate (cfr. PRP 17). Come norma generale, questi alimenti dovrebbero essere consumati appena possibile e, in caso contrario, possono essere immagazzinati alla temperatura richiesta o congelati, qualora vi siano informazioni scritte che accompagnano gli alimenti e che ne mostrano la storia, compreso il rispetto dei tempi e delle condizioni di magazzinaggio richiesti.

5.4. PRP 17: congelamento di alimenti destinati a donazione

Il congelamento degli alimenti prima della data di scadenza indicata sull'etichetta al fine di prolungarne la conservabilità e facilitarne la redistribuzione sicura semplificherebbe la donazione, in quanto gli alimenti ricevuti dalle organizzazioni di redistribuzione e di beneficenza non sempre possono essere consegnati al cliente prima di tale data. Tuttavia, per motivi di igiene, il regolamento (CE) n. 853/2004⁽¹⁶⁾ dispone che le carni destinate al congelamento debbano essere congelate senza indebiti ritardi dopo la produzione. Questo requisito si applica ai venditori al dettaglio che forniscono altri operatori del settore alimentare quali banche alimentari, di conseguenza, il congelamento di carne presso l'esercizio di commercio al dettaglio non è consentito in questo caso. Gli Stati membri possono comunque adottare misure nazionali per consentire il congelamento delle carni per finalità di redistribuzione, a condizione che tale attività di commercio al dettaglio sia marginale, localizzata e limitata ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 5, lettera b), punto ii), del regolamento menzionato. Le misure nazionali devono essere adottate di conseguenza e notificate alla Commissione e agli altri Stati membri.

Il congelamento di alimenti che recano in etichetta una data di scadenza deve avvenire appena possibile e sicuramente prima di tale data indicata sull'etichetta e ad una temperatura di -18 °C o inferiore. Tale temperatura deve essere mantenuta per tutta la durata delle attività di distribuzione.

Nel caso di alimenti non confezionati che vengono donati come carne fresca, pesce fresco, eccedenze alimentari provenienti da ristoranti/servizi di ristorazione collettiva non confezionati, che non sono tenuti a recare una data di scadenza, il destinatario deve essere informato del tempo e delle condizioni di magazzinaggio di tali alimenti in maniera da consentirgli una valutazione dell'idoneità al congelamento o al consumo (tabella 2).

Il congelamento di alimenti può essere effettuato tanto dai donatori quanto dai destinatari degli alimenti laddove consentito dallo Stato membro e purché siano rispettate le disposizioni nazionali. In tal modo è possibile estendere il periodo di tempo durante il quale gli alimenti possono essere consumati oppure la conservabilità degli stessi a condizione che ciò non induca in errore il consumatore né riduca in altro modo il livello di tutela del consumatore e tenga conto delle disposizioni nazionali pertinenti o degli orientamenti in materia. Gli Stati membri possono prendere in considerazione l'adozione di condizioni aggiuntive quali l'uso dell'alimento entro un determinato periodo, un'indicazione della data di scadenza o del termine minimo di conservazione originale (se fornita) per l'alimento, la data di congelamento, la possibile messa a disposizione di informazioni sul periodo di tempo durante il quale l'alimento può essere utilizzato o consumato e le istruzioni per le corrette pratiche di scongelamento o i tempi per il consumo in seguito allo scongelamento.

⁽¹⁵⁾ Sebbene le norme UE in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori richiedano soltanto, per gli alimenti non confezionati, la fornitura di informazioni in merito agli allergeni, le norme nazionali stabilite dagli Stati membri possono imporre la fornitura di altre informazioni obbligatorie, compresa l'indicazione della data di consumabilità.

⁽¹⁶⁾ Allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 4 e sezione II, capitolo V, punto 5.

Tabella 2

Sintesi e sorveglianza, registrazione e attività correttive associate ai PRP 14, 15, 16 e 17 aggiuntivi più pertinenti per le donazioni alimentari

PRP	Infrastruttura di controllo/attività svolte da donatori e destinatari	Sorveglianza	Registrazione (*)	Azione correttiva
PRP 14: controllo della conservabilità.	Rispetto del regolamento (UE) n. 1169/2011 per quanto riguarda le informazioni sugli alimenti relative all'indicazione della data di consumabilità (data di scadenza e termine minimo di conservazione). Magazzinaggio adeguato degli alimenti in base alle condizioni di temperatura, luce e umidità, raccomandate dal fabbricante.	Gli alimenti dovrebbero essere sottoposti a verifiche sistematiche per garantire la rimozione dei prodotti prima della data di scadenza. Gli operatori del settore alimentare possono inoltre cogliere questa opportunità per verificare l'integrità dell'imballaggio, le condizioni adeguate di magazzinaggio ecc.	No	Smaltimento, rifiuto o restituzione di alimenti nei seguenti casi: 1. conservabilità residua disponibile del prodotto insufficiente; 2. ricevimento dopo la data di scadenza; 3. se viene rilevato un imballaggio (interno) danneggiato; 4. etichettatura impropria o inadeguata (non chiara o invisibile); 5. alimenti non più accettabili dal punto di vista organolettico.
PRP 15: gestione di alimenti restituiti.	Strutture di deposito adeguate per i diversi tipi di magazzinaggio (refrigerato, congelato, a temperatura ambiente) con separazione dai prodotti non restituiti. Sistemi di logistica e rintracciabilità che applicano l'approccio FIFO (<i>first in-first out</i>).	Ispezione per lotti dell'integrità della confezione e di altri difetti visibili, nessun segno visibile di deterioramento. Monitoraggio della temperatura al ricevimento. Decisione in merito all'accettabilità a fini di donazione.	Sì. Registrazione della descrizione di base degli alimenti restituiti, data del reso, motivo del reso, origine degli alimenti e loro destinazione.	Smaltimento degli alimenti ritenuti inadatti al consumo umano o che non sono stati tempestivamente posti in condizioni adeguate di magazzinaggio. Ulteriore trasformazione degli alimenti da rendere nuovamente sicuri.
PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e della conservabilità residua.	I prodotti con la conservabilità residua più breve sono i primi ad essere gestiti in termini di logistica per la consegna refrigerata e a temperatura ambiente. Strutture e metodologia di lavoro per la valutazione sensoriale. Sistemi di rintracciabilità.	Valutazione della presenza di una data di scadenza o di un termine minimo di conservazione sugli alimenti preconfezionati e decisione del periodo di tempo che può ancora essere assegnato. Nel caso degli alimenti preconfezionati per i quali non è richiesta l'indicazione di un termine minimo di conservazione (ad esempio frutta e verdura preconfezionate, prodotti da forno, vino ecc.: cfr. elenco PRP 14) si effettua una valutazione sensoriale (ad esempio odore, gusto, colore, ...) e si prende la decisione in merito alla loro idoneità al consumo.	Sì, registrazione dell'etichettatura iniziale o delle informazioni al momento del ricevimento.	Smaltimento o richiamo di alimenti dopo la data di scadenza. Smaltimento di alimenti che richiedono l'indicazione di una data di conservabilità ma non la recano.

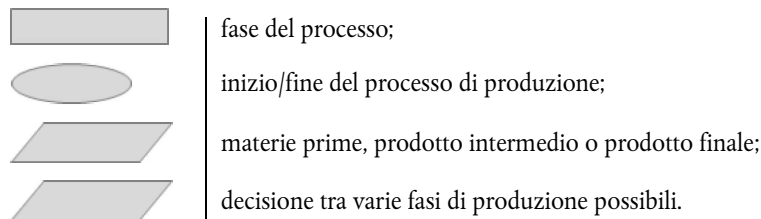
PRP	Infrastruttura di controllo/attività svolte da donatori e destinatari	Sorveglianza	Registrazione (*)	Azione correttiva
		<p>Nel caso di alimenti che recano un'indicazione del termine minimo di conservazione, passata tale data, gli alimenti possono essere presi in considerazione per la donazione, tuttavia devono essere verificati sistematicamente per garantire: 1) l'integrità del materiale da imballaggio (nessun danno, nessuna apertura, nessuna condensa ecc.); 2) il corretto magazzinaggio degli alimenti in base alla temperatura ed alle altre condizioni richieste (ad esempio surgelazione a -18 °C o magazzinaggio in condizioni asciutte); 3) nel caso di alimenti congelati prima della fine della conservabilità per finalità di donazione, la verifica delle informazioni relative alla data di congelamento; 4) la valutazione delle proprietà sensoriali (persistente idoneità al consumo umano, ad esempio assenza di muffe, irrancidimento ecc.); e 5) l'assenza di esposizione ad altri rischi significativi per la sicurezza alimentare o ad altri rischi per la salute.</p>		
PRP 17: congelamento per donazioni alimentari.	<p>Infrastruttura di congelamento rapido e immagazzinamento dei prodotti congelati. Logistica. Rispetto del regolamento (UE) n. 1169/2011 per quanto riguarda le informazioni sugli alimenti relative all'indicazione della data di consumabilità (data di scadenza e termine minimo di conservazione). Rispetto del regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.</p>	<p>Monitoraggio della temperatura. Ispezione dell'integrità della confezione. Ispezione dell'etichettatura. Verifica delle informazioni concernenti la data di congelamento e qualsiasi altra informazione fornita sul periodo di tempo durante il quale gli alimenti possono essere utilizzati o consumati (ove disponibili, occorre tener conto di ulteriori orientamenti stabiliti a livello nazionale).</p>	No	<p>Smaltimento degli alimenti nei seguenti casi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ricevimento dopo la data di scadenza; 2. individuazione di danni (interni) dell'imballaggio; 3. etichettatura impropria o inadeguata (non chiara o invisibile); 4. alimenti non posti tempestivamente nelle condizioni adeguate di magazzinaggio; 5. alimenti non più accettabili dal punto di vista organolettico.

(*) sebbene non sia necessario tenere registrazioni in merito alla conservabilità, alle donazioni alimentari si applicano i requisiti di rintracciabilità.

6. DIAGRAMMI DI FLUSSO E ANALISI DEI PERICOLI

I diagrammi di flusso e le analisi dei pericoli generici per macellerie, negozi di generi alimentari (frutta e verdura), panetterie, pescherie, gelaterie, centri di distribuzione (comprese le banche alimentari), supermercati e ristoranti, servizi di ristorazione collettiva e pub sono riportati rispettivamente nelle sezioni 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14.

La legenda dei diagrammi di flusso è la seguente:



Ciascun operatore del settore alimentare dovrebbe iniziare un'analisi dei pericoli partendo dallo sviluppo di un diagramma di flusso che dovrebbe rappresentare tutte le attività e le fasi o i passaggi consecutivi esistenti in un'impresa alimentare. I diagrammi di flusso generici di cui alle sezioni da 7 a 14 possono rappresentare le attività, tuttavia potrebbe essere necessario aggiungerne o rimuoverne alcune per riflettere quelle di un'impresa alimentare specifica.

Le tabelle di analisi dei pericoli (tabelle da 3 a 10) seguono le fasi o le attività indicate nel diagramma di flusso di un'azienda alimentare (colonna 1).

Le altre colonne delle tabelle rappresentano l'analisi dei pericoli:

- le colonne 2 e 3 rappresentano l'identificazione dei pericoli in ciascuna fase, ossia:
 - i «pericoli»: agente biologico, sostanza chimica e pericoli fisici. Gli allergeni sono rischi chimici ma sono stati considerati separatamente poiché richiedono attività di controllo specifiche che possono verificarsi in ogni fase e devono essere controllate;
 - le attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo;
- la colonna 4 rappresenta le «attività di controllo» destinate a prevenire il verificarsi di un pericolo. Tali attività di controllo sono i PRP pertinenti descritti nella sezione 4 della presente comunicazione.

7. MACELLERIA

Figura 1

Diagramma di flusso generico per una macelleria

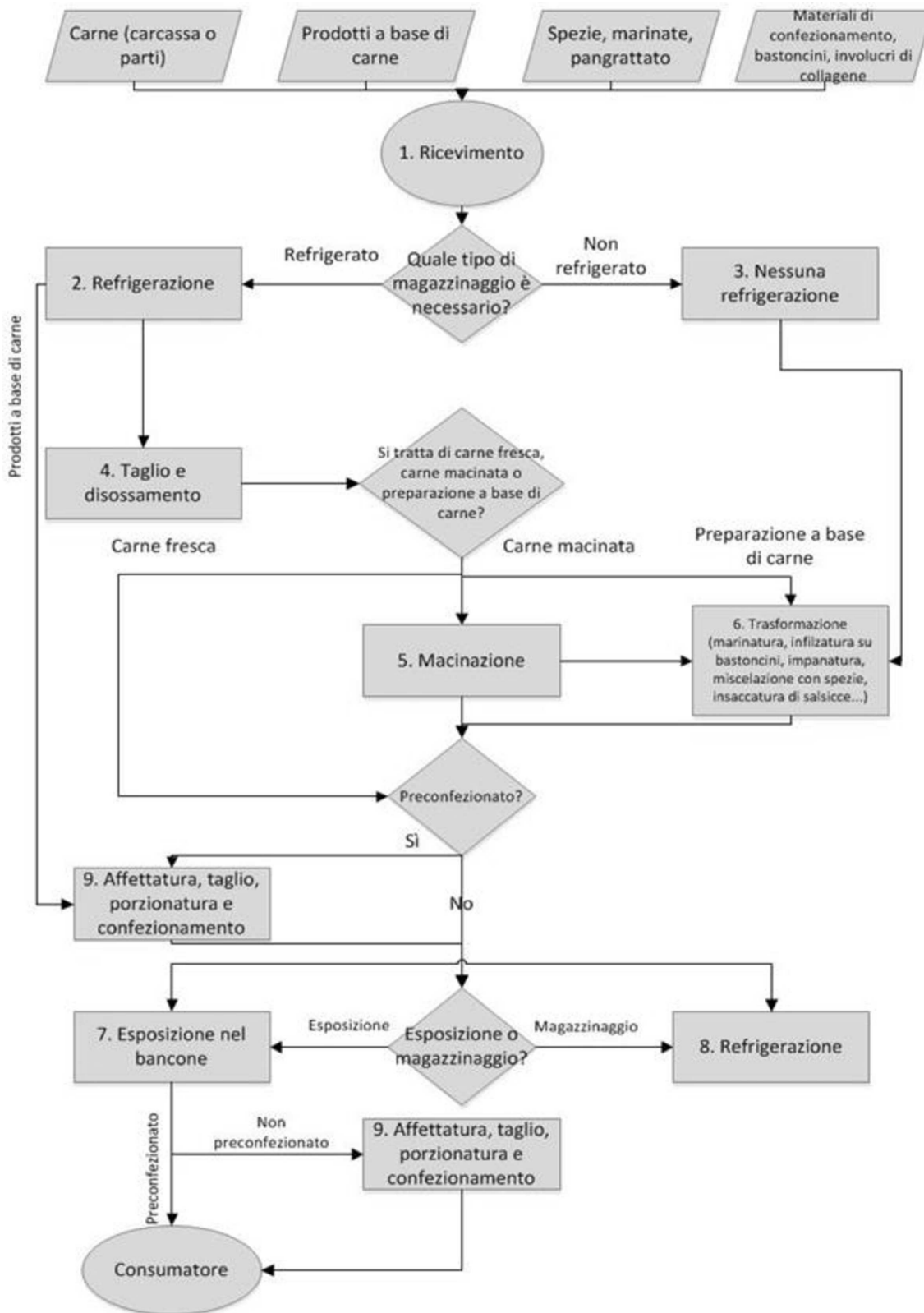


Tabella 3

Analisi generica dei rischi per una macelleria

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Ricevimento	S	S	S	S	Mancata garanzia della qualità microbiologica delle materie prime in entrata	PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche) PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio PRP 12: metodologia di lavoro
					Presenza di pericoli chimici o fisici o allergeni nelle materie prime in entrata	PRP 6: allergeni PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche) PRP 12: metodologia di lavoro
Magazzinaggio refrigerato e congelato	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio
					Contaminazione incrociata a causa della mancanza di separazione tra prodotti crudi e pronti da consumare	PRP 12: metodologia di lavoro
					Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
					Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 6: allergeni
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato magazzinaggio in condizioni asciutte	PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature) PRP 2: pulizia e disinfezione
					Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature) PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
					Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 6: allergeni
Taglio e porzionatura	S	S	S	N	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici causati da una pulizia e una disinfezione non adeguate delle attrezzature, dalla mancanza di igiene personale o dalla mancanza di igiene di coltelli e attrezzature, contaminazione incrociata dovuta a rifiuti.	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 7: gestione dei rifiuti PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute)

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Macinazione	S	S	N	S	Contaminazione incrociata dovuta a pericoli biologici causati da una pulizia, una disinfezione e un magazzinaggio non adeguati delle attrezzature o da una mancanza di igiene personale	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute)
					Contaminazione dovuta a pericoli chimici	PRP 2: pulizia e disinfezione
					Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 6: allergeni
Trasformazione	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici causati da una pulizia e una disinfezione non adeguate delle attrezzature, dalla mancanza di igiene personale, dall'ambiente, da una concentrazione di additivi superiore a quella consentita	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute) PRP 12: metodologia di lavoro PRP 4: manutenzione tecnica e taratura (pesatura degli additivi)
					Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 6: allergeni
Esposizione nel bancone	S	S	N	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio
					Contaminazione incrociata dovuta a pericoli biologici causati dalla mancanza di separazione tra prodotti crudi e pronti da consumare	PRP 12: metodologia di lavoro
					Contaminazione dovuta a pericoli chimici	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
					Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 6: allergeni
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio
					Contaminazione incrociata a causa della mancanza di separazione tra prodotti crudi e pronti da consumare	PRP 12: metodologia di lavoro
					Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
					Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 6: allergeni

Fase	Pericoli ⁽⁴⁾				Attività che contribuiscono ad aumentare il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Affettatura, servizio e confezionamento	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni causati da carenze nella metodologia di lavoro e dalla mancanza di igiene personale Mancata informazione del consumatore in merito a potenziali allergeni e modalità, tempi ecc. di conservazione	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute) PRP 12: metodologia di lavoro PRP 6: allergeni PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori

⁽⁴⁾ B = biologico, C = chimico, F = fisico, A = allergene

8. NEGOZIO DI GENERI ALIMENTARI (FRUTTA E VERDURA)

Figura 2

Diagramma di flusso generico per un negozio di generi alimentari

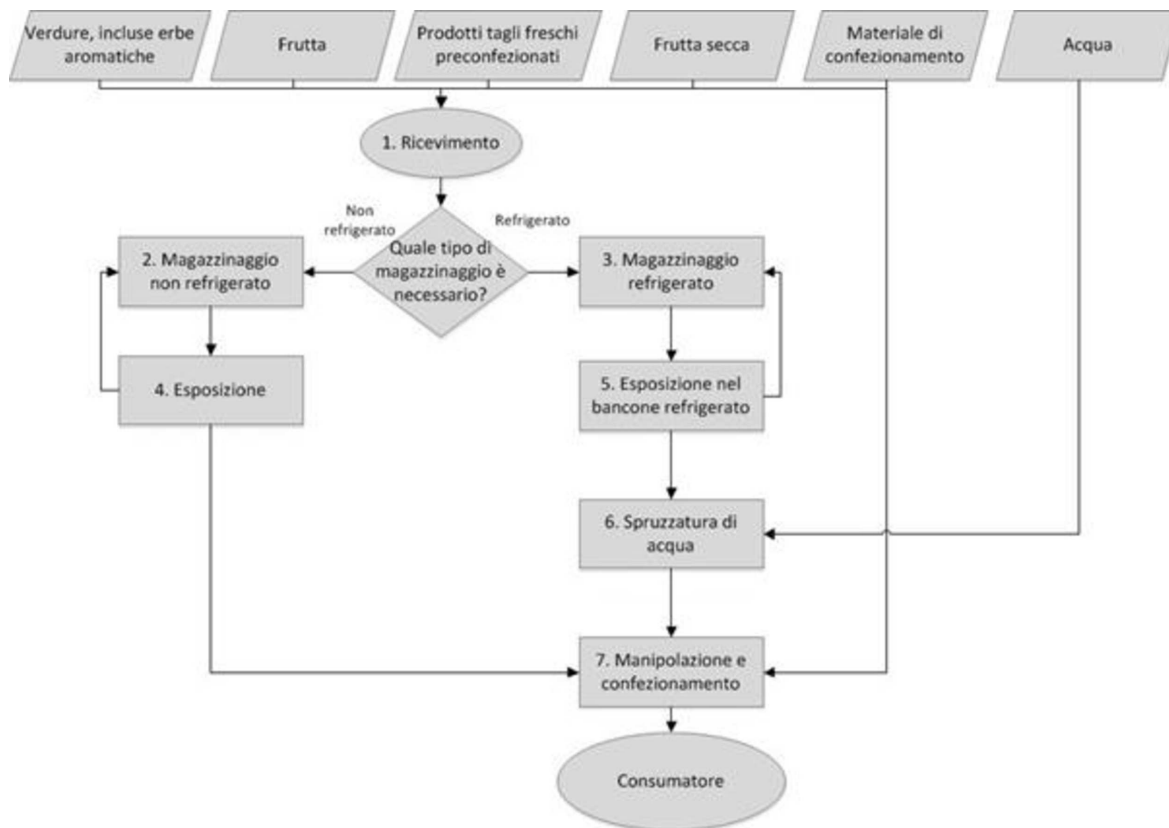


Tabella 4

Analisi generica dei pericoli per un negozio di generi alimentari (frutta e verdura)

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Ricevimento	S	S	S	S	Mancata garanzia della qualità microbiologica delle materie prime in entrata	PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche) PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio PRP 12: metodologia di lavoro
					Presenza di pericoli chimici o fisici o allergeni nelle materie prime in entrata	PRP 6: allergeni PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche) PRP 12: metodologia di lavoro
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature) PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
					Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 6: allergeni
Magazzinaggio refrigerato e congelato	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio
					Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
					Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 6: allergeni
Lavaggio	S	S	S	N	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici e fisici derivanti dall'acqua, dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute)
Esposizione	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature) PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 7: gestione dei rifiuti

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Esposizione nel bancone refrigerato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio</p> <p>PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature)</p> <p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 7: gestione dei rifiuti</p>
Spruzzatura	S	S	S	N	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici e fisici derivanti dall'acqua, dall'ambiente, dal personale ecc.	<p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria</p> <p>PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute)</p>
Servizio e confezionamento	S	S	S	S	<p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Mancata informazione del consumatore in merito a potenziali allergeni e modalità, tempi ecc. di conservazione</p>	<p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute)</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori</p>

(*) B = biologico, C = chimico, F = fisico, A = allergene

9. PANETTERIA

Figura 3

Diagramma di flusso generico per una panetteria

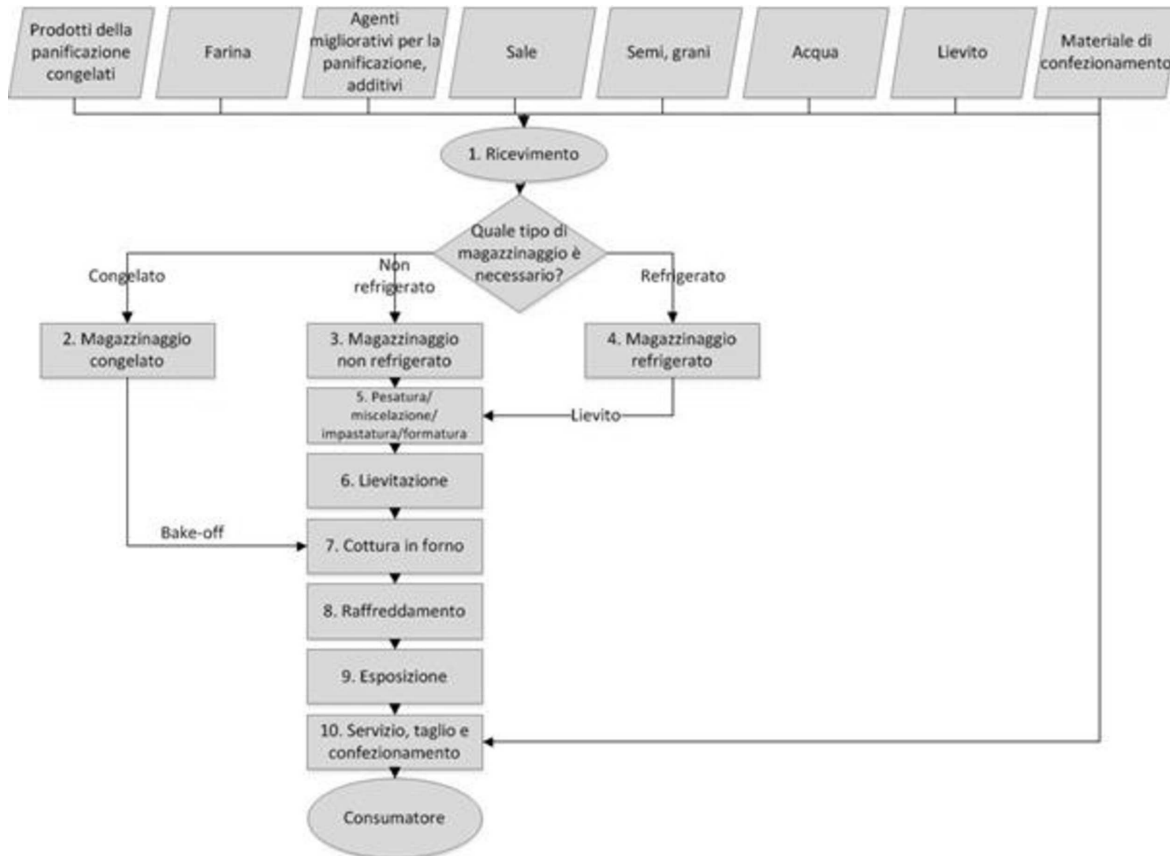


Tabella 5

Analisi generica dei rischi per una panetteria

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Ricevimento	S	S	S	S	<p>Mancata garanzia della qualità microbiologica delle materie prime in entrata</p> <p>Presenza di pericoli chimici o fisici o allergeni non dichiarati nelle materie prime in entrata</p>	<p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p>
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato magazzinaggio in condizioni asciutte</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni</p>	<p>PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature)</p> <p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature)</p> <p>PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p>
Magazzinaggio refrigerato e congelato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta</p> <p>Contaminazione incrociata a causa della mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p> <p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p>
Pesatura, miscelazione e impastamento	N	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici e ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale, da livelli di additivi superiori a quelli consentiti ecc.	<p>PRP 4: Manutenzione tecnica e calibrazione (pesatura degli additivi)</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p>

Fase	Pericoli ⁽⁴⁾				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Lievitazione	N	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc. Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 12: metodologia di lavoro PRP 6: allergeni
Cottura in forno	S	S	N	N	Persistenza di pericoli microbici dovuta al mancato raggiungimento di temperature sufficientemente elevate Formazione di acrilammide a causa di una cottura eccessiva.	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 12: metodologia di lavoro PRP 12: metodologia di lavoro
Raffreddamento	S	S	N	N	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione rapida Contaminazione dovuta a pericoli chimici	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 12: metodologia di lavoro PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
Esposizione	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature) PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 7: gestione dei rifiuti
Servizio, taglio e confezionamento	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti da una pulizia e una disinfezione non adeguate delle attrezzature Mancata informazione del consumatore in merito a potenziali allergeni e modalità, tempi ecc. di conservazione	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute) PRP 12: metodologia di lavoro PRP 6: allergeni PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori

⁽⁴⁾ B = biologico, C = chimico, F = fisico, A = allergene

10. PESCHERIA

Figura 4

Diagramma di flusso generico per una pescheria

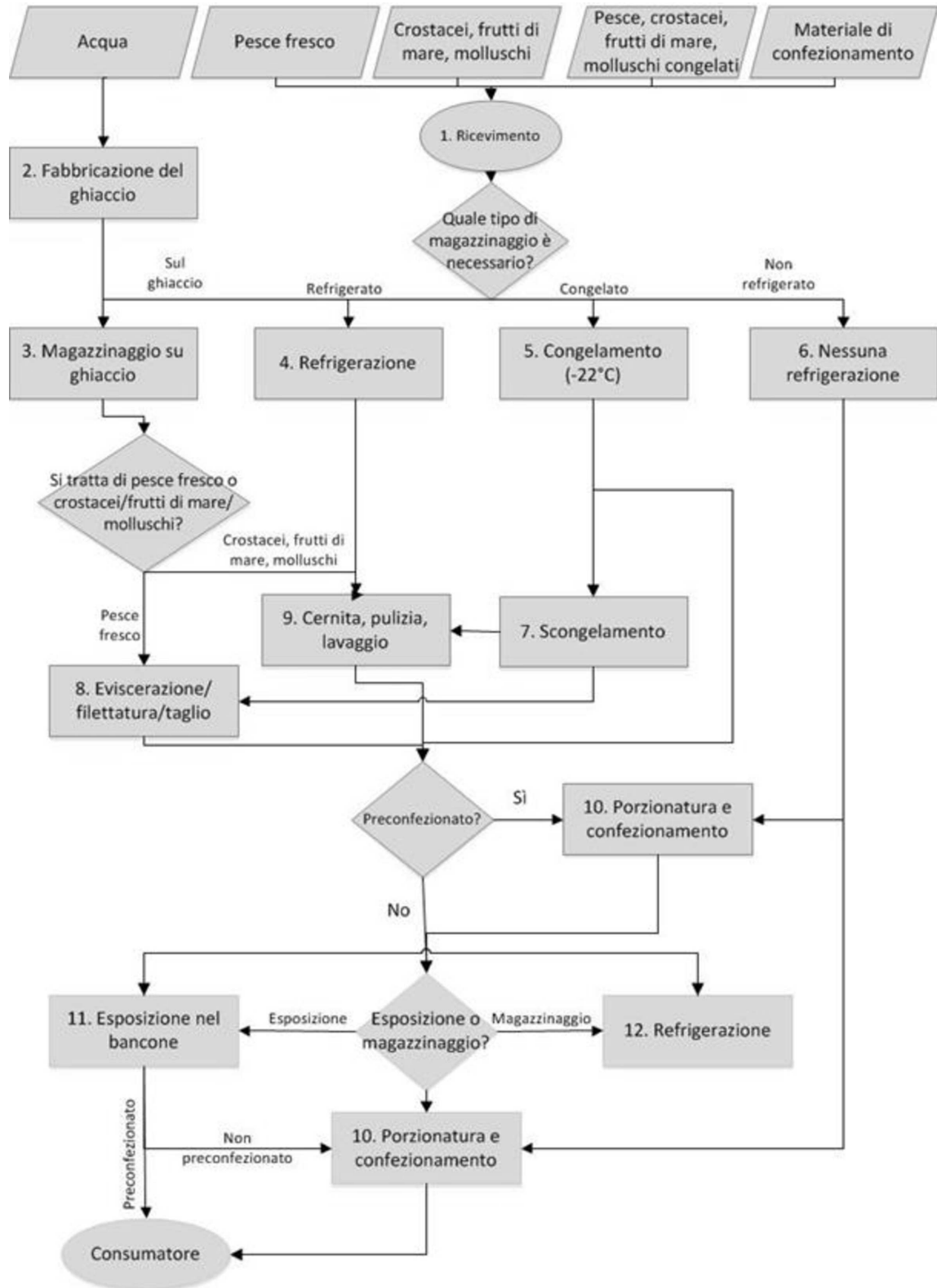


Tabella 6

Analisi generica dei rischi per una pescheria

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Ricevimento	S	S	S	S	<p>Presenza di pericoli biologici nelle materie prime in entrata</p> <p>Presenza di pericoli chimici o fisici o allergeni non dichiarati nelle materie prime in entrata</p>	<p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzino</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p>
Fabbricazione del ghiaccio	S	S	S	N	<p>Presenza di pericoli chimici o fisici dovuti alla mancata garanzia della qualità dell'acqua utilizzata</p> <p>Persistenza di pericoli biologici o fisici dovuti alla mancata manutenzione, pulizia e disinfezione delle attrezzature</p>	<p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria</p> <p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p>
Magazzinaggio su ghiaccio	S	S	N	N	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta</p> <p>Crescita microbica e successiva produzione di istamina a causa di condizioni di magazzino inadeguate (tempo/temperatura)</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli chimici</p>	<p>PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzino</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p> <p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria</p>

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni</p> <p>Crescita microbica e successiva produzione di istamina a causa di condizioni di magazzinaggio inadeguate (tempo/temperatura)</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio</p> <p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p>
Magazzinaggio congelato	S	S	S	N	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto della temperatura di congelamento</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente ecc.</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p>
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato magazzinaggio in condizioni asciutte</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni</p>	<p>PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature)</p> <p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature)</p> <p>PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p>
Scongelamento	S	S	N	N	<p>Crescita microbica dovuta al mancato mantenimento di basse temperature</p> <p>Crescita microbica e successiva formazione di istamina a causa di condizioni inadeguate in termini di tempo e temperatura</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli chimici</p>	<p>PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p> <p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p>

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Eviscerazione	S	S	S	N	Verifica dell'assenza di parassiti visibili dalle viscere o dai muscoli	PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)
					Contaminazione incrociata dovuta a pericoli biologici derivanti dalle viscere ai danni della carne	PRP 7: gestione dei rifiuti PRP 12: metodologia di lavoro
					Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici e fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute)
Cernita, pulizia e lavaggio	S	S	S	N	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici e fisici derivanti dall'acqua, dall'ambiente, dal personale, dalla metodologia di lavoro ecc.	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute) PRP 12: metodologia di lavoro
Taglio	S	S	S	N	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici derivanti da una pulizia e una disinfezione non adeguate delle attrezzature, dall'ambiente, dal personale, dai rifiuti, dalla metodologia di lavoro	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 7: gestione dei rifiuti PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute) PRP 12: metodologia di lavoro
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio
					Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 12: metodologia di lavoro
					Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 6: allergeni
					Crescita microbica e successiva formazione di istamina a causa di condizioni inadeguate in termini di tempo e temperatura)	PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio PRP 12: metodologia di lavoro

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Esposizione nel bancone refrigerato	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio
					Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature) PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 7: gestione dei rifiuti
					Crescita microbica e successiva formazione di istamina a causa di condizioni inadeguate in termini di tempo e temperatura	PRP 6: allergeni PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio PRP 12: metodologia di lavoro
Servizio e confezionamento	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute) PRP 12: metodologia di lavoro
					Mancata informazione del consumatore in merito a potenziali allergeni e modalità, tempi ecc. di conservazione	PRP 6: allergeni PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori

(*) B = biologico, C = chimico, F = fisico, A = allergene

11. GELATERIA

Figura 5

Diagramma di flusso generico per una gelateria

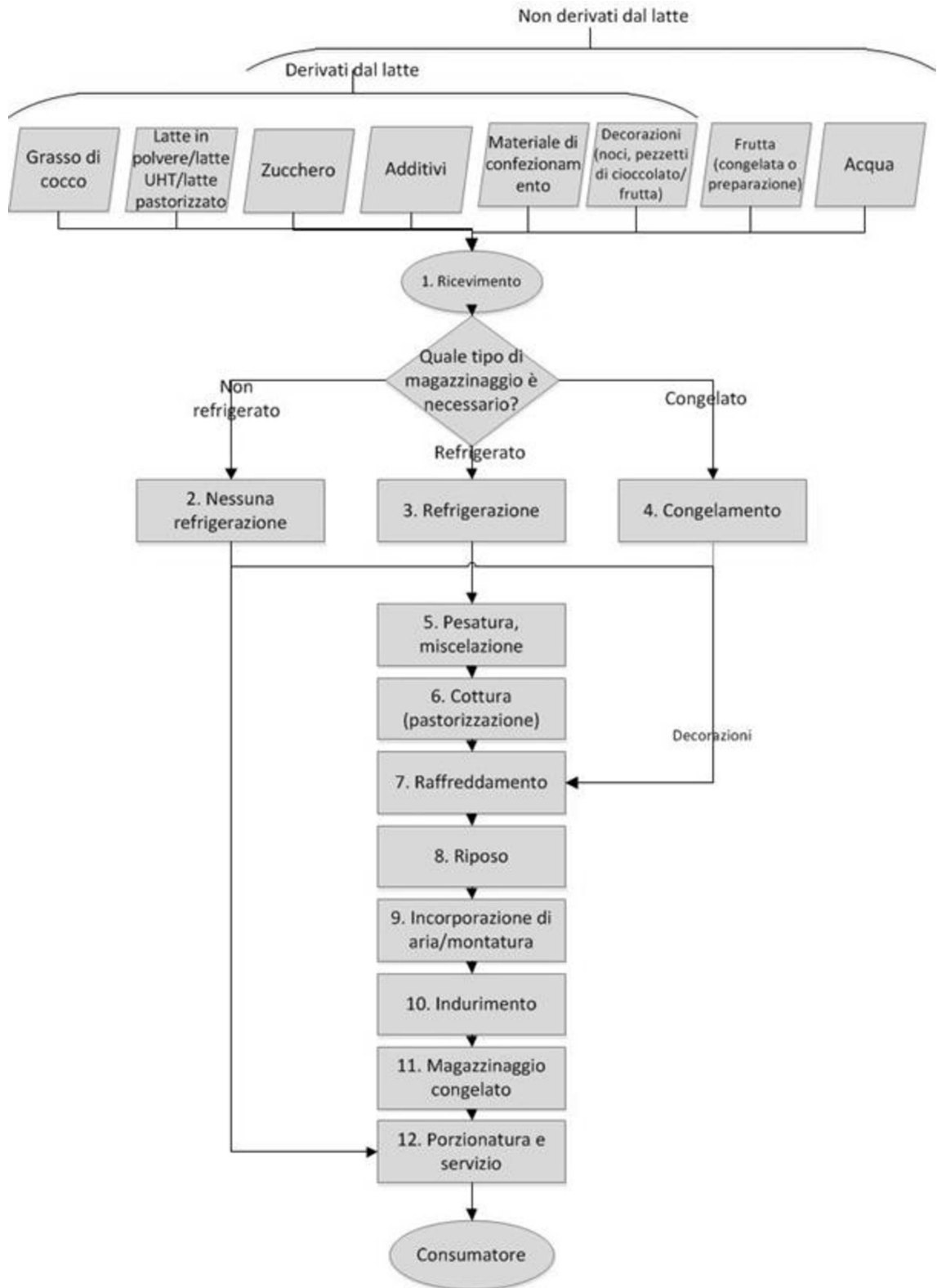


Tabella 7

Analisi generica dei rischi per una gelateria

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Ricevimento	S	S	S	S	<p>Mancata garanzia della qualità microbiologica delle materie prime in entrata</p> <p>Presenza di pericoli chimici o fisici o allergeni nelle materie prime in entrata</p>	<p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p>
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato magazzinaggio in condizioni asciutte</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni</p>	<p>PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature)</p> <p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature)</p> <p>PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p>
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta</p> <p>Contaminazione incrociata a causa della mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio</p> <p>PRP 12: metodologia di lavoro</p> <p>PRP 2: pulizia e disinfezione</p> <p>PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p>
Magazzinaggio congelato	S	S	S	N	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto della temperatura di congelamento</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente ecc.</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p>

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Pesatura e miscelazione	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta a un lungo periodo di pesatura e miscelazione Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 12: metodologia di lavoro PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute) PRP 12: metodologia di lavoro
Cottura	S	S	N	N	Mancato raggiungimento di temperature sufficientemente elevate Contaminazione dovuta a pericoli chimici	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 12: metodologia di lavoro PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
Raffreddamento	S	S	N	N	Mancata esecuzione di una rapida refrigerazione Contaminazione dovuta a pericoli chimici	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 12: metodologia di lavoro PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
Riposo	S	N	N	N	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio
Incorporazione di aria/montatura	S	S	S	N	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria PRP 12: metodologia di lavoro
Confezionamento	S	S	S	N	Contaminazione dovuta a pericoli microbiologici, chimici o fisici derivanti dai materiali di confezionamento, dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute) PRP 12: metodologia di lavoro

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Indurimento	S	S	N	N	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto della temperatura di congelamento Contaminazione dovuta a pericoli chimici	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
Magazzinaggio congelato	S	S	N	N	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto della temperatura di congelamento Contaminazione dovuta a pericoli chimici	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
Porzionatura e servizio	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti da una pulizia e una disinfezione non adeguate delle attrezzature Mancata informazione del consumatore in merito a potenziali allergeni e modalità, tempi ecc. di conservazione	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute) PRP 12: metodologia di lavoro PRP 6: allergeni PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori

(*) B = biologico, C = chimico, F = fisico, A = allergene

12. CENTRI DI DISTRIBUZIONE

Figura 6

Diagramma di flusso generico per un centro di distribuzione di alimenti

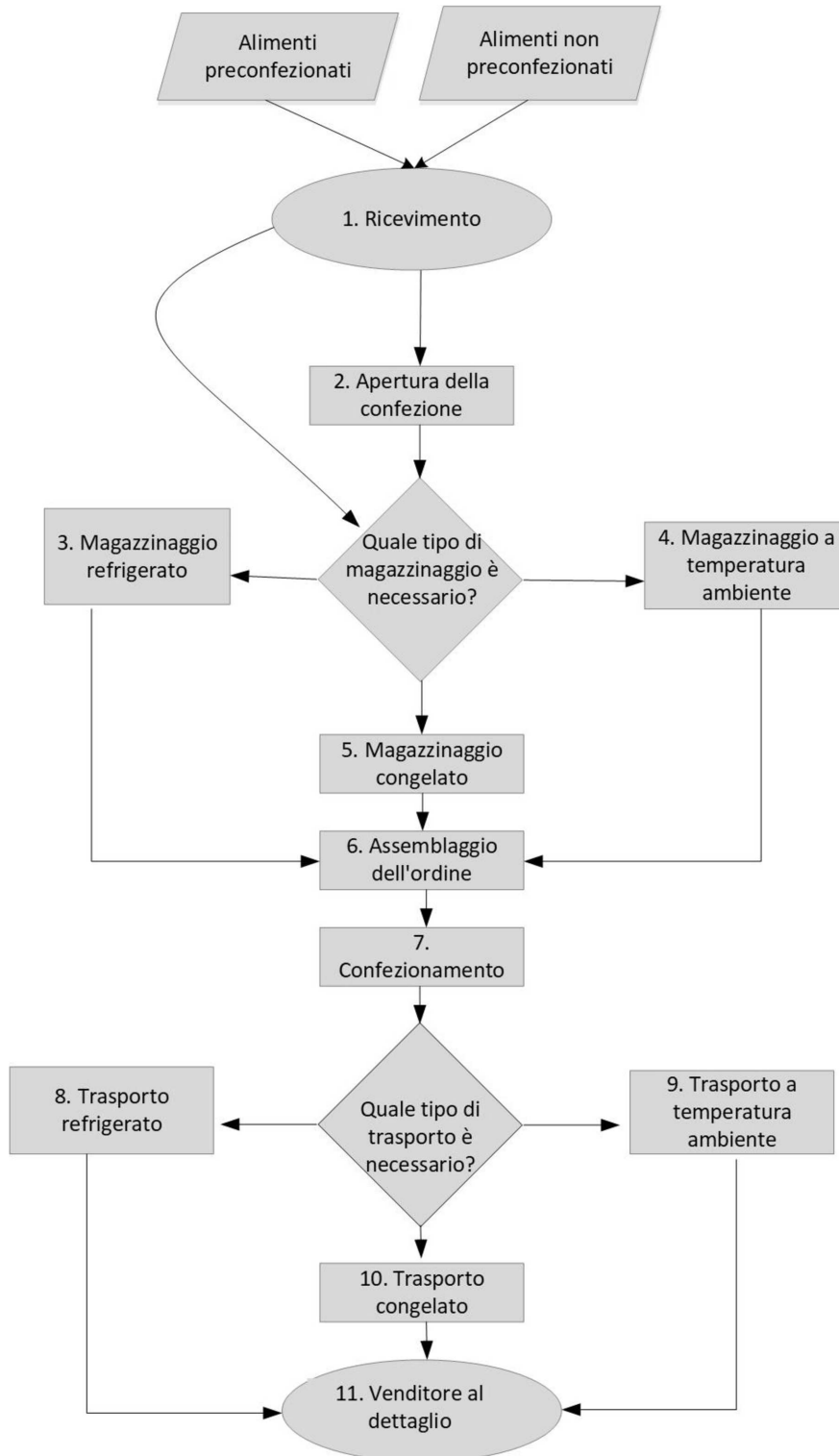


Tabella 8

Analisi generica dei pericoli per un centro di distribuzione di alimenti

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Tutte le fasi						PRP 1, 2, 3, 9, 12
Ricevimento	S	S	S	S	<p>Mancata garanzia della qualità microbiologica delle materie prime in entrata</p> <p>Presenza di pericoli chimici/fisici o allergeni nelle materie prime in entrata</p> <p>Crescita di microrganismi patogeni o della decomposizione a causa di dati sulla conservabilità incompleti/errati o condizioni di conservazione incomplete/errate</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o pericoli da allergeni dovuti al magazzinaggio di resi con altri prodotti</p>	<p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura</p> <p>PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 15: gestione dei resi</p>
Apertura della confezione	S	S	S	S	<p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione incrociata dovuta a pericoli microbici causati dalla mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p> <p>Sostanze chimiche rilasciate da materiali a contatto con gli alimenti</p> <p>Crescita di microrganismi patogeni o della decomposizione a causa di dati sulla conservabilità incompleti/errati o condizioni di conservazione incomplete/errate</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli chimici e allergeni</p>	<p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori</p> <p>PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p>

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta (ossia temperatura e tempo corretti) o ad un magazzinaggio per un periodo troppo lungo</p> <p>Contaminazione incrociata a causa della mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p>
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato magazzinaggio in condizioni asciutte</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli microbici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni a causa del contatto tra alimenti o ingredienti alimentari contenenti allergeni (inclusi polvere, aerosol, ...) e alimenti o ingredienti alimentari non contenenti allergeni</p>	<p>PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della data di scadenza PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e assegnazione della conservabilità residua</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 6: allergeni</p>
Magazzinaggio congelato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto della temperatura di congelamento</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli microbici/chimici/fisici legati all'ambiente</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della data di scadenza</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p>
Assemblaggio dell'ordine	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Confezionamento	S	S	S	S	<p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione incrociata dovuta a pericoli microbici causati dalla mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p> <p>Sostanze chimiche rilasciate da materiali a contatto con gli alimenti</p> <p>Crescita di microrganismi patogeni o della decomposizione a causa di dati sulla conservabilità incompleti/errati o condizioni di conservazione incomplete/errate</p>	<p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori PRP 14: controllo della data di scadenza</p>
Trasporto a temperatura ambiente	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato magazzinaggio in condizioni asciutte</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli microbici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni a causa del contatto tra alimenti o ingredienti alimentari contenenti allergeni (inclusi polvere, aerosol, ...) e alimenti o ingredienti alimentari non contenenti allergeni</p>	<p>PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della data di scadenza PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e assegnazione della conservabilità residua</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 6: allergeni</p>
Trasporto refrigerato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta (ossia temperatura e tempo corretti) o ad un magazzinaggio per un periodo troppo lungo</p> <p>Contaminazione incrociata a causa della mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della data di scadenza</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p>

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Trasporto congelato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto della temperatura di congelamento</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli microbici/chimici/fisici legati all'ambiente</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura</p> <p>PRP 14: controllo della data di scadenza</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p>

(*) B = biologico, C = chimico, F = fisico, A = allergene

13. SUPERMERCATI

Figura 7

Diagramma di flusso generico per un supermercato



Tabella 9

Analisi generale dei pericoli per un supermercato

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Tutte le fasi						PRP 1, 2, 3, 9, 12
Ricevimento	S	S	S	S	<p>Mancata garanzia della qualità microbiologica delle materie prime in entrata</p> <p>Presenza di pericoli chimici/fisici o allergeni nelle materie prime in entrata</p> <p>Crescita di microrganismi patogeni o della decomposizione a causa di dati sulla conservabilità incompleti/errati o condizioni di conservazione incomplete/errate</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o pericoli da allergeni dovuti alla miscelazione di resi con altri prodotti</p>	<p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura</p> <p>PRP 14: controllo della data di scadenza</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 14: controllo della data di scadenza</p> <p>PRP 15: gestione dei resi</p>
Magazzinaggio (non ancora in esposizione)						
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	<p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o allergeni attraverso utensili di servizio contaminati e/o a manipolazione impropria</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli microbici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni a causa del contatto tra alimenti o ingredienti alimentari contenenti allergeni (inclusi polvere, aerosol, ...) e alimenti o ingredienti alimentari non contenenti allergeni</p>	<p>PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura</p> <p>PRP 14: controllo della data di scadenza</p> <p>PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e assegnazione della conservabilità residua</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 6: allergeni</p>

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta (ossia temperatura e tempo corretti) o ad un magazzinaggio per un periodo troppo lungo</p> <p>Contaminazione incrociata a causa della mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della data di scadenza</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p>
Magazzinaggio congelato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto della temperatura di congelamento</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della data di scadenza</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p>
Alimenti preconfezionati nel banco di esposizione (esposizione e libero servizio da parte del cliente)						
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	Come sopra	Come sopra
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	Come sopra	Come sopra
Magazzinaggio congelato	S	S	S	S	Come sopra	Come sopra
Alimenti non preconfezionati nel banco di esposizione						
Alimenti nel banco macelleria, nel banco pescheria, nel banco panetteria e/o nella zona frutta e verdura					Cfr. EFSA (2017) Parere scientifico riguardante approcci di analisi dei pericoli per taluni piccoli dettaglianti ai fini dell'applicazione dei loro sistemi di gestione della sicurezza alimentare. <i>EFSA Journal</i> 2017; 15(3):4697, 52 pp. doi: 10.2903/j.efsa.2017.4697	

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Altri alimenti non preconfezionati nel banco di esposizione						
1. Alimenti nel banco gastronomia (ad esempio formaggio, olive, prodotti composti)						
Taglio e/o porzionatura	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici ed allergeni causati da una pulizia e una disinfezione non adeguate delle attrezzature, dalla mancanza di igiene personale	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
Esposizione nel bancone (a temperatura ambiente, refrigerati o caldi)	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato magazzinaggio alla temperatura richiesta Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
Esposizione nel bancone (congelati)	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto della temperatura di congelamento Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della data di scadenza PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	Come sopra	Come sopra
Libero servizio da parte del consumatore: porzionatura e confezionamento da parte del consumatore	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli microbici, chimici o fisici o ad allergeni causati da carenze nella metodologia di lavoro e dalla mancanza di igiene personale da parte dei consumatori. Sebbene l'igiene del libero servizio dipenda dal cliente, i venditori al dettaglio possono facilitarla fornendo supervisione, orientamenti, nonché utensili puliti, guanti ecc. oltre a materiale di imballaggio adeguato	PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche) PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori

Fase	Pericoli ^(*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		

2. Servizi di ristorazione collettiva e alimenti cucinati in loco (ad esempio pollo arrosto, salsicce, pizze ecc.)

Cottura	S	S	N	S	Sopravvivenza di agenti patogeni o presenza di tossine dovuta al mancato raggiungimento di temperature/tempo sufficienti	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura
					Crescita di agenti patogeni e batteri della decomposizione a causa di temperature insufficienti dovute a un basso trasferimento di calore imputabile a una pulizia impropria dei contenitori riscaldati o ad apparecchiature difettose	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura
					Formazione di contaminanti di processo, ad esempio acrilammide o IPA	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
					Contaminazione dovuta a pericoli chimici e allergeni causata da strumenti di cottura puliti in modo improprio o al riutilizzo di olio ed acqua	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
Raffreddamento	S	S	N	S	Crescita microbica dovuta al mancato raggiungimento di basse temperature per un determinato periodo di tempo	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura
					Contaminazione dovuta a pericoli chimici e allergeni	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni

(*) B = biologico, C = chimico, F = fisico, A = allergene

14. RISTORANTI, SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E PUB

Figura 8

Diagramma di flusso generico per un ristorante, un servizio di ristorazione collettiva e un pub

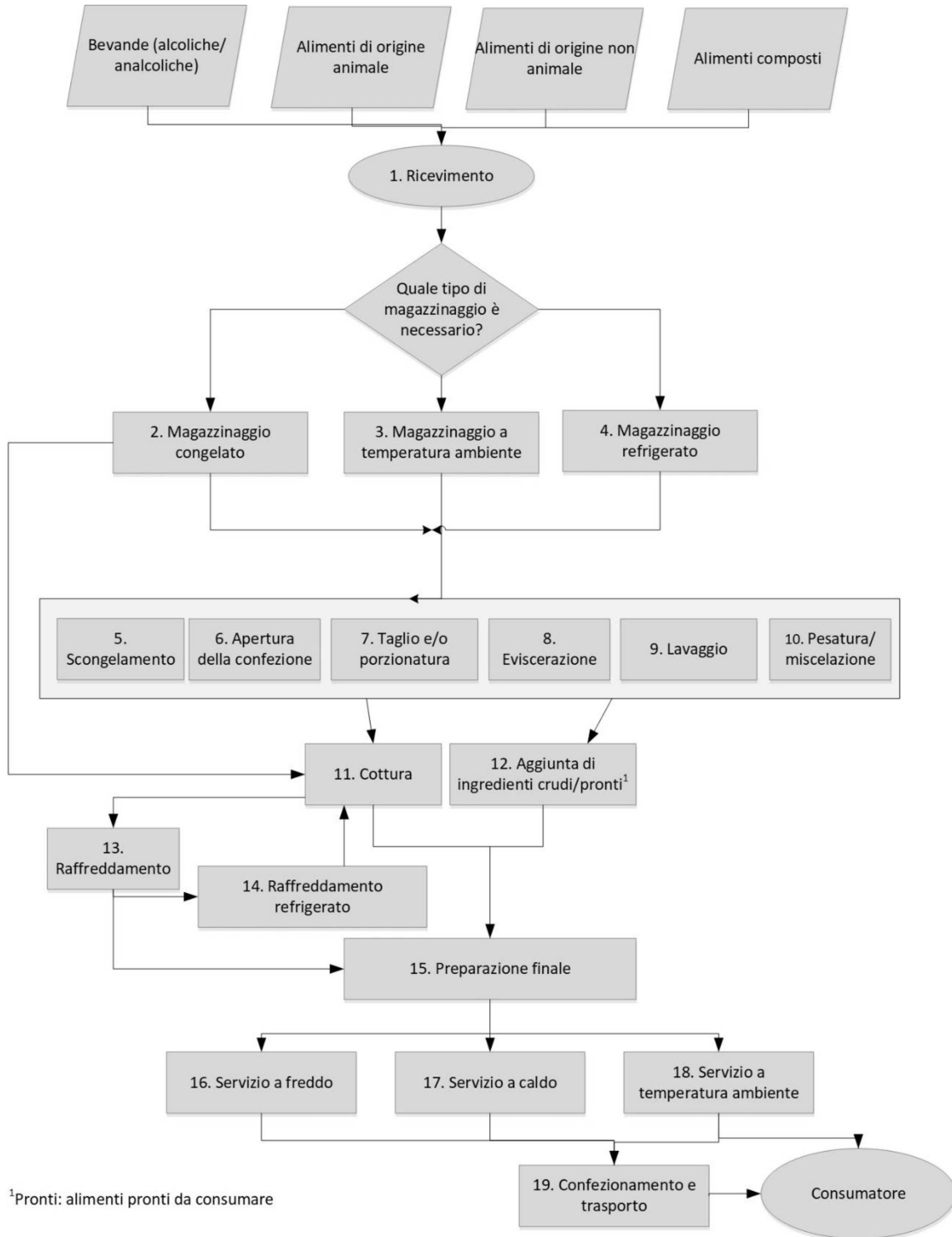


Tabella 10

Analisi generale dei pericoli per un ristorante, un servizio di ristorazione collettiva e un pub

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Tutte le fasi						PRP 1, 2, 3, 9, 12
Ricevimento	S	S	S	S	<p>Mancata garanzia della qualità microbiologica delle materie prime in entrata</p> <p>Presenza di pericoli chimici/fisici o allergeni nelle materie prime in entrata</p> <p>Crescita di microrganismi patogeni o della decomposizione a causa di dati sulla conservabilità incompleti/errati o condizioni di conservazione incomplete/errate</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o pericoli da allergeni dovuti alla miscelazione di resi con altri prodotti</p>	<p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura</p> <p>PRP 14: controllo della data di scadenza</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 15: gestione dei resi</p>
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	<p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o allergeni attraverso utensili di servizio contaminati e/o a manipolazione impropria</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli microbici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni a causa del contatto tra alimenti o ingredienti alimentari contenenti allergeni (inclusi polvere, aerosol, ...) e alimenti o ingredienti alimentari non contenenti allergeni</p>	<p>PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura</p> <p>PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e assegnazione della conservabilità residua</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 6: allergeni</p>

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta (ossia temperatura e tempo corretti) o ad un magazzinaggio per un periodo troppo lungo	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della conservabilità
					Contaminazione incrociata a causa della mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
					Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
Magazzinaggio congelato	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto della temperatura di congelamento	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della conservabilità
					Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
Preparazione, manipolazione/trasformazione						
Scongelamento	S	N	N	N	Crescita microbica dovuta al mancato mantenimento di basse temperature e al mancato rispetto del tempo adeguato	PRP 11: controllo della temperatura
Taglio e/o porzionatura	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici ed allergeni causati da una pulizia e una disinfezione non adeguate delle attrezzature, dalla mancanza di igiene personale	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
Eviscerazione (pesce)	S	S	S	S	Contaminazione incrociata dovuta a pericoli microbici derivanti dalle viscere ai danni della carne	PRP 7: gestione dei rifiuti
					Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Lavaggio	S	S	S	S	<p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Accumulo di rischi microbici e chimici nell'acqua di lavaggio. Eliminazione inadeguata dei pericoli microbici e chimici dal tessuto lavato. Uso improprio di soluzioni igienizzanti e accumulo di residui chimici</p>	<p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 7: gestione dei rifiuti PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria PRP 10: materie prime (selezione del fornitore, specifiche ecc.)</p>
Pesatura/miscelazione	S	S	S	S	<p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione incrociata dovuta a pericoli microbici causati dalla mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p>	<p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p>
Apertura della confezione	S	S	S	S	<p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione incrociata dovuta a pericoli microbici causati dalla mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p> <p>Contaminazione dovuta a sostanze chimiche rilasciate dai materiali a contatto con gli alimenti</p> <p>Crescita di microrganismi patogeni o della decomposizione a causa di dati sulla conservabilità incompleti/errati o condizioni di conservazione incomplete/errate</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli chimici e allergeni</p>	<p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p>

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Cottura	S	S	N	S	Sopravvivenza microbica dovuta al mancato raggiungimento di temperature/tempo sufficienti per eliminare gli agenti patogeni e controllarne la crescita potenziale e la formazione di tossine	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura
					Crescita di agenti patogeni e batteri della decomposizione a causa di temperature insufficienti dovute a un basso trasferimento di calore imputabile a una pulizia impropria dei contenitori riscaldati o ad apparecchiature difettose	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura
					Formazione di contaminanti di processo, ad esempio acrilammide o IPA	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
					Contaminazione dovuta a pericoli chimici e allergeni causata da strumenti di cottura puliti in modo improprio o al riutilizzo di olio ed acqua	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
Aggiunta di ingredienti crudi/alimenti pronti	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici ed allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc., dovuti a una pulizia e una disinfezione non adeguate delle attrezzature e alla mancanza di igiene personale	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
					Contaminazione incrociata dovuta a pericoli microbici causati dalla mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare	PRP 12: metodologia di lavoro F
					Contaminazione incrociata tramite superfici contaminate utilizzate in comune per alimenti crudi e pronti	PRP 12: metodologia di lavoro
Raffreddamento	S	S	N	S	Crescita microbica dovuta al mancato raggiungimento di basse temperature per un determinato periodo di tempo	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura
					Contaminazione dovuta a pericoli chimici e allergeni	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta (ossia temperatura e tempo corretti) o ad un magazzinaggio per un periodo troppo lungo</p> <p>Contaminazione incrociata a causa della mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p>
Preparazione finale/impiattamento	S	S	S	S	<p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici ed allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc., dovuti a una pulizia e una disinfezione non adeguate delle attrezzature e alla mancanza di igiene personale</p> <p>Contaminazione incrociata dovuta a pericoli microbici causati dalla mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p> <p>Contaminazione incrociata tramite superfici contaminate utilizzate in comune per alimenti crudi e pronti</p>	<p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura</p> <p>PRP 7: gestione dei rifiuti</p>
Servizio (freddo e/o caldo)	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta e all'abuso di temperatura dei prodotti per un periodo superiore a quello specificato</p> <p>Crescita microbica dovuta al mancato raggiungimento mediante riscaldamento e al mancato mantenimento di temperature elevate, che impediscono la proliferazione microbica</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli microbici/chimici/fisici o allergeni attraverso utensili di servizio contaminati e/o a manipolazione impropria</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni a causa del contatto tra alimenti o ingredienti alimentari contenenti allergeni (inclusi polvere, aerosol, ...) e alimenti o ingredienti alimentari non contenenti allergeni</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura</p> <p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei clienti</p> <p>PRP 6: allergeni PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei clienti</p>

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Servizio (a temperatura ambiente)	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o allergeni attraverso utensili di servizio contaminati e/o a manipolazione impropria Contaminazione dovuta ad allergeni a causa del contatto tra prodotti o ingredienti contenenti allergeni e prodotti o ingredienti non contenenti allergeni	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei clienti
Trasporto all'aperto						
Trasporto a temperatura ambiente	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o allergeni attraverso utensili di servizio contaminati e/o a manipolazione impropria Contaminazione dovuta a pericoli microbici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc. Contaminazione dovuta ad allergeni a causa del contatto tra alimenti o ingredienti alimentari contenenti allergeni e alimenti o ingredienti alimentari non contenenti allergeni	PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della conservabilità PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e assegnazione della conservabilità residua PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 6: allergeni
Trasporto a caldo	S	N	S	N	Crescita microbica dovuta al mancato raggiungimento mediante riscaldamento e al mancato mantenimento di temperature elevate, che impediscono la proliferazione microbica Contaminazione dovuta a pericoli fisici derivanti dall'ambiente di trasporto, dal personale ecc. o a causa di danni all'imballaggio	PRP 11: controllo della temperatura PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni

(*) B = biologico, C = chimico, F = fisico, A = allergene

15. DONAZIONI ALIMENTARI

I fabbricanti di generi alimentari e i venditori al dettaglio di alimenti, compresi i centri di distribuzione, i supermercati, i ristoranti ecc. possono fornire parte dei loro alimenti invenduti per donazioni alimentari. Di norma una catena di donazione di alimenti può essere suddivisa in donatori di alimenti (ossia operatori del settore alimentare in qualsiasi fase della catena alimentare quali fabbricanti e venditori al dettaglio di alimenti) e destinatari di alimenti (ossia operatori del settore alimentare quali organizzazioni di redistribuzione e di beneficenza). Le organizzazioni di redistribuzione e le organizzazioni di beneficenza senza scopo di lucro sono coinvolte nella redistribuzione di tali alimenti al consumatore finale. I donatori e i destinatari sono considerati operatori del settore alimentare e pertanto deve essere messo in atto un FSMS.

Nel 2017 la Commissione europea ha pubblicato orientamenti sulle donazioni alimentari [comunicazione della Commissione (2017)/C 361/01] con l'obiettivo di chiarire le disposizioni pertinenti nella normativa UE e contribuire all'eliminazione degli ostacoli alla redistribuzione di alimenti nel contesto del quadro normativo attuale. Tali orientamenti integrano quelli che possono essere stabiliti dalle autorità nazionali al fine di definire per tutti i soggetti coinvolti le norme e le procedure operative esistenti a livello nazionale, comprese le rispettive responsabilità dei soggetti principali.

Le fasi della donazione alimentare sono riepilogate nel diagramma di flusso che segue (figura 9). Come specificato negli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari, la natura dell'attività di un'organizzazione (organizzazioni di redistribuzione e di beneficenza) determinerà le norme specifiche che si applicano ai sensi del quadro normativo dell'UE in materia di sicurezza alimentare e informazioni sugli alimenti ai consumatori. In particolare, obblighi in materia di rintracciabilità, igiene alimentare e informazioni sugli alimenti possono variare a seconda che l'organizzazione redistribuisca gli alimenti a un'altra organizzazione (attività «da impresa a impresa», agendo in veste di centro di distribuzione) o direttamente a un beneficiario finale (attività «da impresa a consumatore», come un supermercato) nonché in funzione del tipo di attività svolta (ad esempio la preparazione di pasti fungendo da ristorante sociale). Ne consegue che i diagrammi di flusso applicabili ai centri di distribuzione, ai supermercati e/o ai ristoranti sociali possono applicarsi anche alle organizzazioni impegnate nelle donazioni alimentari.

Figura 9

Diagramma di flusso generico per donazioni alimentari

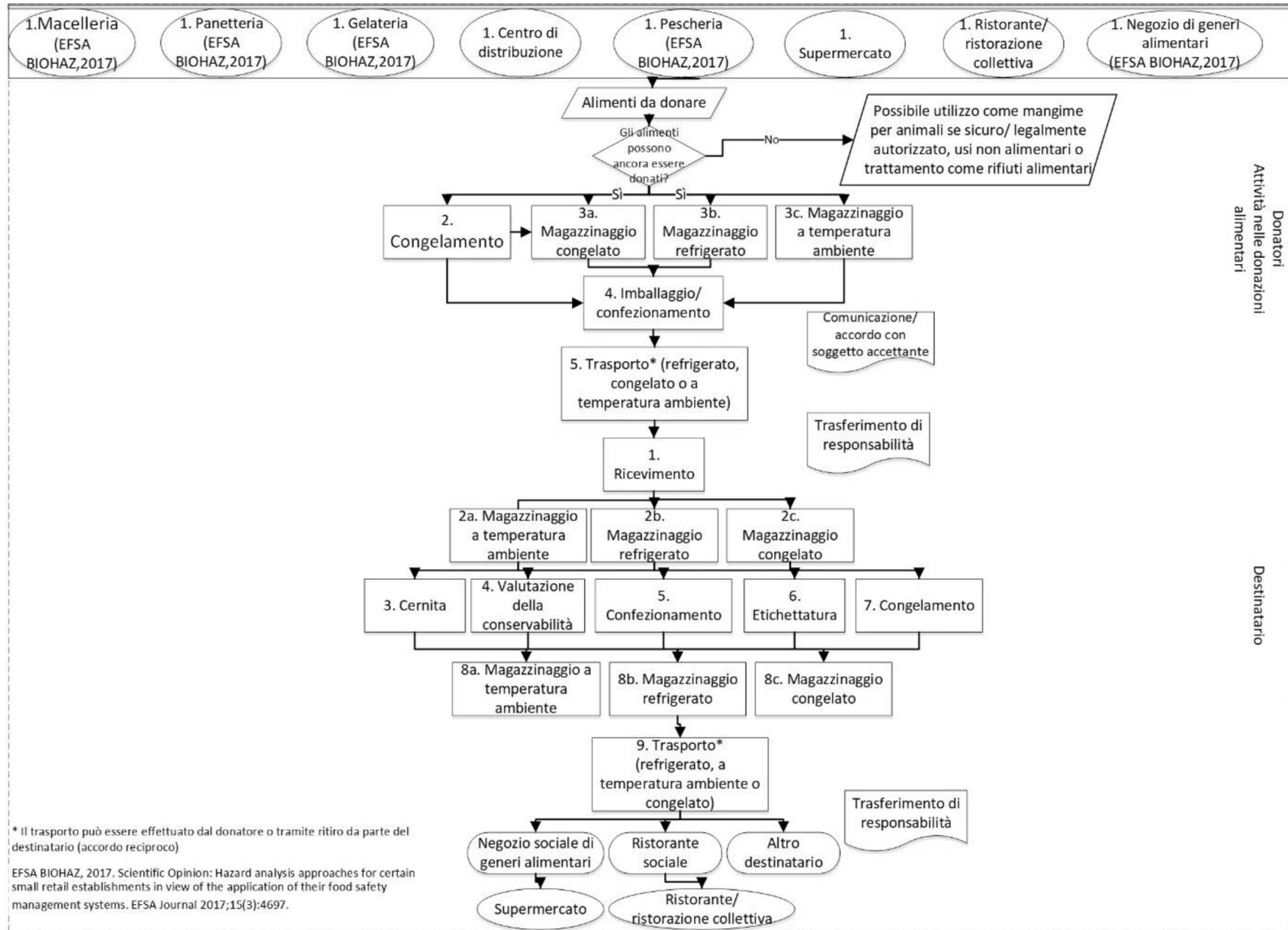


Tabella 11

Analisi generica dei pericoli da parte del donatore in caso di donazioni alimentari

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Tutte le fasi						PRP 1, 2, 3, 9, 12
Decisione in merito agli alimenti da donare						
Gli alimenti possono ancora essere donati? Decisione in merito all'accettabilità degli alimenti da donare	S	S	S	S	L'organizzazione che effettua la donazione deve svolgere un esame critico per stabilire se gli alimenti sono ancora idonei alla donazione sulla base di una valutazione della conservabilità, dello stato del materiale di imballaggio, delle informazioni riportate sull'etichetta ecc.	PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e assegnazione della conservabilità residua
Congelamento						
Congelamento (alimenti preconfezionati)	S	N	N	N	Decisione in merito alla possibilità che gli alimenti preconfezionati possano ancora essere congelati, garantendo altresì che vi sia una conservabilità residua sufficiente Mancata garanzia della qualità microbiologica dei prodotti alimentari da congelare (congelamento rapido) Riattribuzione di una data di congelamento — etichettatura	PRP 17: congelamento per donazioni alimentari PRP 11: controllo della temperatura PRP 17: congelamento per donazioni alimentari
Magazzinaggio						
Magazzinaggio congelato	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto della temperatura di congelamento Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della conservabilità PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta (ossia temperatura e tempo corretti) o ad un magazzinaggio per un periodo troppo lungo	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della conservabilità
					Contaminazione incrociata a causa della mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
					Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato magazzinaggio in condizioni asciutte	PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della conservabilità PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e assegnazione della conservabilità residua
					Contaminazione dovuta a pericoli microbici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
					Contaminazione dovuta ad allergeni a causa del contatto tra alimenti o ingredienti alimentari contenenti allergeni (inclusi polvere, aerosol, ...) e alimenti o ingredienti alimentari non contenenti allergeni	PRP 6: allergeni

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Imballaggio/confezionamento						
Confezionamento	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
					Contaminazione incrociata dovuta a pericoli microbici causati dalla mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura
					Sostanze chimiche rilasciate da materiali a contatto con gli alimenti	PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)
					Crescita di microrganismi patogeni o della decomposizione a causa di dati sulla conservabilità incompleti/errati o condizioni di conservazione incomplete/errate	PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori PRP 14: controllo della conservabilità
					Crescita microbica a causa di una attribuzione errata del periodo di conservabilità ad alimenti confezionati/preconfezionati	PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e assegnazione della conservabilità residua
Comunicazione/accordi con il destinatario						
Comunicazione/accordi con il destinatario	S	S	S	S	È necessaria una comunicazione chiara con il destinatario in merito agli alimenti donati, ad esempio in merito a conservabilità, controllo della temperatura, condizioni di trasporto, condizioni di congelamento ecc.	PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e assegnazione della conservabilità residua PRP 17: congelamento per donazioni alimentari (data di conservabilità e condizioni di congelamento)

Fase	Pericoli ⁽⁴⁾				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Trasporto						
Trasporto a temperatura ambiente	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato magazzinaggio in condizioni asciutte</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli microbici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p> <p>Contaminazione dovuta ad allergeni a causa del contatto tra alimenti o ingredienti alimentari contenenti allergeni (inclusi polvere, aerosol, ...) e alimenti o ingredienti alimentari non contenenti allergeni</p>	<p>PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della conservabilità PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e assegnazione della conservabilità residua</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 6: allergeni</p>
Trasporto refrigerato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta (ossia temperatura e tempo corretti) o ad un magazzinaggio per un periodo troppo lungo</p> <p>Contaminazione incrociata a causa della mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p>
Trasporto congelato	S	S	S	S	<p>Crescita microbica dovuta al mancato rispetto della temperatura di congelamento</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli microbici/chimici/fisici legati all'ambiente</p>	<p>PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni</p>

⁽⁴⁾ B = biologico, C = chimico, F = fisico, A = allergene

Tabella 12

Analisi generica dei pericoli da parte del destinatario in caso di donazioni alimentari

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Tutte le fasi						PRP 1, 2, 3, 9, 12
Ricevimento	S	S	S	S	<p>Mancata garanzia della qualità microbiologica delle materie prime in entrata</p> <p>Presenza di pericoli chimici/fisici o allergeni nelle materie prime in entrata</p> <p>Crescita di agenti patogeni dovuta alla scadenza della conservabilità a causa di dati incompleti/errati in merito a tale aspetto</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o pericoli da allergeni dovuti alla miscelazione di resi con altri prodotti</p>	<p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 11: controllo della temperatura</p> <p>PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 6: allergeni</p> <p>PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)</p> <p>PRP 14: controllo della conservabilità</p> <p>PRP 15: gestione dei resi</p>
Magazzinaggio						
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	Cfr. sopra	Cfr. sopra
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	Cfr. sopra	Cfr. sopra
Magazzinaggio congelato	S	S	S	S	Cfr. sopra	Cfr. sopra
Cernita						
Ispezione e cernita	S	N	N	N	<p>Contaminazione microbica dei prodotti alimentari sottoposti a cernita (ad esempio sviluppo di muffa sulla frutta)</p> <p>Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.</p>	<p>Nessun PRP aggiuntivo</p> <p>PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione</p> <p>PRP 6: allergeni</p>

Fase	Pericoli ^(*)				Attività che contribuiscono ad aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Valutazione della conservabilità						
Valutazione della conservabilità	S	N	N	N	Prima che i prodotti entrino nell'organizzazione coinvolta nelle donazioni alimentari, occorre valutare la conservabilità attribuita se i prodotti possono ancora essere donati, immagazzinati, congelati, rietichettati ecc.	PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari e assegnazione della conservabilità residua PRP 17: congelamento per donazioni alimentari
Riconfezionamento/rietichettatura						
Confezionamento	S	S	S	S	Cfr. sopra	Cfr. sopra
Congelamento						
Congelamento (alimenti preconfezionati)	S	N	S	N	Cfr. sopra	Cfr. sopra
Magazzinaggio						
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	Cfr. sopra	Cfr. sopra
Magazzinaggio refrigerato	S	S	S	S	Cfr. sopra	Cfr. sopra
Magazzinaggio congelato	S	S	S	S	Cfr. sopra	Cfr. sopra
Trasporto						
Trasporto a temperatura ambiente	S	S	S	S	Cfr. sopra	Cfr. sopra
Trasporto refrigerato	S	S	S	S	Cfr. sopra	Cfr. sopra
Trasporto congelato	S	S	S	S	Cfr. sopra	Cfr. sopra

(*) B = biologico, C = chimico, F = fisico, A = allergene