

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE 1 giugno 2007, n. 1948.

Linee guida per la registrazione ed il controllo ufficiale dei laboratori di smielatura che non rientrano nel campo di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004.

### IL DIRETTORE REGIONALE

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 178/2002 “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”;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari ed in particolare l’articolo 1, comma 2, lettera c) ed il comma 3;

**VISTO** il decreto legislativo n. 158 del 13.03.2006 “attuazione della Direttiva 2003/74/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta agoniste nelle produzioni animali;

**VISTO** il decreto legislativo n. 193 del 06.04.2006 “attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali comunitari”;

**VISTA** la deliberazione della Giunta Regionale n. 275 del 16.05.06 “Approvazione delle linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari”;

**VISTA** la determinazione n. 2145 del 21.07.06 “Deliberazione della Giunta regionale n. 275 del 16 maggio 2006. Procedura operativa per la registrazione delle imprese alimentari ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04”;

**VISTA** la determinazione n D 4392 del 18.12.06 “Linee guida regionali per il controllo ufficiale veterinario presso gli stabilimenti soggetti a riconoscimento”, pubblicata sul supplemento ordinario n. 3 del BURL n. 2 del 20.01.07, ed in particolare le check list per la verifica dei requisiti generali d’igiene fissati dal Regolamento CE n. 852/2004;

**PRESO ATTO** che nel Lazio la maggior parte dei produttori di miele svolgono la loro attività solitamente presso edifici rurali con la vendita in loco di piccoli quantitativi del loro prodotto direttamente al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale, come descritto nell’articolo 1, comma 2 lettera c) del Regolamento 852/04;

**RITENUTO** che per favorire la permanenza dell’imprenditore agricolo nelle campagne e per promuovere le attività agrituristiche e la produzione alimentare del miele laziale risulta quanto mai utile incentivare il patrimonio apistico regionale assicurando al tempo stesso il consumatore, sulle adeguate garanzie dell’origine del miele e delle condizioni igienico-sanitarie di produzione;

**PRESO ATTO** che

- la produzione del miele si caratterizza per essere un’attività stagionale con anticipo e/o posticipo del periodo di produzione strettamente subordinato alle condizioni climatiche e naturalistiche del territorio;

- il ridotto quantitativo di acqua libera e l'alto contenuto in zuccheri classificano il miele alimento stabile con rischi pressochè nulli di alterazioni microbiologiche;
- 
- l'estrazione del miele dai favi e le lavorazioni successive non comportano produzione di rifiuti liquidi e solidi significativi.

**CONSIDERATO** che la DGR n. 999 del 10 ottobre 2003 "Linee guida per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria semplificata per i laboratori di smielatura e di confezionamento dei piccoli produttori apistici" risulta ormai superata dalla normativa comunitaria vigente;

**RITENUTO** necessario definire con un nuovo atto la procedura per garantire la registrazione ed il conseguente controllo ufficiale di quei locali in cui il produttore primario effettua, a carattere stagionale, l'estrazione ed il confezionamento di piccoli quantitativi di miele proprio e degli altri prodotti del proprio alveare.

**RAVVISATA** la necessità di disporre sul territorio regionale di criteri di controllo uniformi individuabili nel documento "Linee guida per la registrazione ed il controllo ufficiale dei laboratori di smielatura che non rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004.", allegato tecnico e parte integrante e sostanziale al presente atto;

**VISTA** la deliberazione della Giunta Regionale n. 877 del 18 dicembre 2006, recante linee di indirizzo e coordinamento delle competenze degli organi regionali in materia di sicurezza alimentare, pubblicata sul BURL n. 4 del 10 febbraio 2007, che affida alla Direzione regionale Tutela della Salute e Sistema Sanitario regionale l'adozione degli atti necessari per l'applicazione puntuale della normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti sul territorio regionale;

**VISTA** la legge 313 del 24.12.2004 "Disciplina dell'apicoltura";

**VISTA** la legge regionale 21.11.1988 n. 75 "Norme per l'incremento ed il potenziamento dell'Apicoltura laziale";

#### **DETERMINA**

Di approvare le "Linee guida per la registrazione ed il controllo ufficiale dei laboratori di smielatura che non rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004", allegato A al presente atto, che si compone di 8 pagine, e che ne diventa parte integrante e sostanziale;

Di considerare i contenuti della DGR n. 999 del 10 ottobre 2003 "Linee guida per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria semplificata per i laboratori di smielatura e di confezionamento dei piccoli produttori apistici" superati dalla normativa vigente e pertanto non più applicabili;

Il presente atto viene pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio.

*Il direttore vicario*  
FARINACCIO

## ALLEGATO A

### **Linee guida per la registrazione ed il controllo ufficiale dei laboratori di smielatura che non rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004.**

Fatti salvi i campi di esclusione previsti dai nuovi regolamenti comunitari, tutte le attività di produzione primaria, trasformazione, commercio, vendita e somministrazione di alimenti e di bevande sono soggette a registrazione o a riconoscimento.

Il riconoscimento è previsto, ai sensi del Regolamento 853/04, per tutte le attività di lavorazione e di deposito refrigerato di alimenti di origine animale che, a differenza degli altri alimenti, prevedono requisiti strutturali ed igienico funzionali aggiuntivi o sistemi di controllo più articolati ed approfonditi. Per il miele tuttavia non sono stati previsti requisiti specifici dal Regolamento 853/04.

Il 9 febbraio c.a. sono state approvate in Conferenza Stato Regioni le prime indicazioni per l'applicazione dei Regolamenti 852 e 853/04, recepite nella Regione Lazio rispettivamente con le DGR n. 275/06 e DGR n. 326/06.

Come già specificato nelle linee guida regionali per l'applicazione del regolamento CE n. 852/04, tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura devono essere considerate produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura (laboratori di smielatura aziendali).

Le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria, ma comunque non essendo soggette a riconoscimento in quanto non contemplate dal regolamento CE n. 853/04, devono essere registrate ai sensi del Regolamento 852/04 come produzione post-primaria, secondo le indicazioni fornite con la DGR n. 275/06 e successive modifiche ed integrazioni.

La produzione del miele si caratterizza per essere un'attività stagionale con variazioni del periodo di produzione subordinate alle condizioni climatiche e naturalistiche del territorio. Il ridotto quantitativo di acqua libera e l'alto contenuto in zuccheri rendono il miele alimento stabile con rischi pressochè nulli di alterazioni microbiologiche; inoltre, l'estrazione del miele dai favi e le lavorazioni successive non comportano produzione di rifiuti liquidi e solidi significativi.

Nel Lazio la maggior parte degli operatori di questo settore svolge la propria attività solitamente presso edifici rurali con la vendita in loco di piccoli quantitativi di miele direttamente al consumatore finale o a commercianti locali (stesso Comune o comuni confinanti).

Pertanto nella nostra Regione diventa estremamente importante definire delle "regole" capaci di compensare il vuoto normativo derivante dall'esclusione dal campo di applicazione del pacchetto igiene degli apicoltori di cui all'articolo 1, comma 2 lettera c) del Regolamento 852/04, che possono essere individuati fra coloro che possiedono fino a 50 arnie; si sottolinea che tale esclusione dal campo di applicazione non esime l'operatore alimentare, durante la sua attività, dall'adozione delle regole base di igiene e delle buone pratiche agricole, al fine di ottenere un prodotto sicuro.

L'attività di questi piccoli produttori è determinante per :

- il miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni orticole e frutticole
- la salvaguardia dell'ambiente e la tutela della biodiversità del patrimonio di flora erbacea ed arbustiva spontanea con conseguente salvaguardia della fauna selvatica che di tali essenze si nutre.

Vista la crescente interazione dell'Apicoltura con i settori dell' Agricoltura, dell' Ambiente, del Turismo, dell' Artigianato, del Commercio, per favorire le attività imprenditoriali agricole nelle campagne e per promuovere le attività agrituristiche e la produzione alimentare del miele laziale, risulta quanto mai utile incentivare l'attività apistica regionale assicurando al tempo stesso al consumatore adeguate garanzie sull' origine del miele e sulle condizioni igienico-sanitarie di produzione.

### **INDICAZIONI OPERATIVE PER LA REGISTRAZIONE**

Nella Regione Lazio tutti i possessori di alveari devono essere registrati presso il Servizio Veterinario dell'Azienda Usl competente per territorio, ai sensi dell'art. 14 del decreto legislativo 158/06 specificando se trattasi di allevamento finalizzato alla produzione di miele o di altri prodotti dell'alveare , anche se per autoconsumo.

L'attività di smielatura e confezionamento operato dal produttore di cui all'articolo 1, comma 2, lettera c) dovrà essere registrata presso il Servizio Veterinario della Asl, ai sensi della presente delibera.

Considerata inoltre la stagionalità delle operazioni di smielatura, alla notifica di registrazione (Allegato A/1) dovrà essere allegata una scheda indicante i periodi di utilizzo dei locali di smielatura ed una relazione tecnica.

La registrazione non è soggetta a rinnovo, tuttavia proprio in considerazione della peculiare attività produttiva, ogni anno deve essere rinnovata la dichiarazione indicante i periodi di utilizzo dei locali di smielatura per consentire lo svolgimento della vigilanza.

### **REQUISITI APPLICABILI AI LOCALI UTILIZZATI PRINCIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA MA DOVE GLI ALIMENTI SONO REGOLARMENTE PREPARATI PER ESSERE COMMERCIALIZZATI.**

- I locali destinati alle operazioni di smielatura, confezionamento e deposito dei prodotti dell'alveare devono essere ben areati ed illuminati, nonché mantenuti puliti in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.
- Devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (servizio igienico non necessariamente contiguo al laboratorio);
- Le superfici di lavoro devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- Devono essere presenti procedure scritte per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e dei locali;
- Deve essere disponibile acqua potabile calda e/o fredda;

- I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione;
- Durante le operazioni di smielatura e di confezionamento non devono essere presenti mobili o altre strutture o materiali non lavabili e disinfettabili;
- Tutte le attrezzature, mobili ed utensili devono essere mantenuti in perfette condizioni di pulizia e di manutenzione;
- Le attrezzature e gli utensili destinati alla smielatura ed al confezionamento del miele (disopercolatori, smielatori, maturatori, ecc.) devono essere in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti e con caratteristiche tali da permettere una facile pulizia;
- Nei locali di lavorazione non devono essere presenti detersivi, disinfettanti o altri prodotti che potrebbero comunque alterare o contaminare il miele;
- Il miele confezionato, i barattoli e gli altri contenitori vuoti ed i melari devono essere depositati in locali facilmente pulibili e mantenuti in buone condizioni igieniche.
- Il locale utilizzato per la smielatura ed il confezionamento potrà essere adibito anche al deposito del miele confezionato, delle attrezzature e dei melari durante la stagione invernale, nonché all'attività di vendita purché le attività siano effettuate in tempi diversi ed a conclusione di ogni precedente operazione.
- Tutte le attività e le operazioni svolte nell'ambito della propria attività di apicoltore, dall'allevamento alla produzione di alimento, dovranno essere descritte dettagliatamente in una procedura che consenta di attuare corrette prassi operative in materia di igiene e la eventuale individuazione di rischi e loro rimozione. Tale procedura dovrà essere presente al momento della registrazione.

### ADEMPIMENTI DELL'APICOLTORE

Facendo riferimento alla normativa comunitaria vigente e soprattutto ai principi fondamentali su cui si basa la tutela del consumatore, l'apicoltore deve garantire:

la protezione dei prodotti o degli alimenti destinati alle api da contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche, da parassiti, animali ed insetti,

le misure di pulizia e disinfezione dei locali, delle attrezzature e delle arnie,

il controllo delle malattie delle api

la buona salute e formazione del personale addetto alla manipolazione,

Inoltre:

Il miele confezionato deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente e deve essere garantita la tracciabilità del prodotto.

L'apicoltore deve detenere il registro dei trattamenti medicinali ai sensi del D. Lvo 158/06.

L'apicoltore deve consentire al Servizio Veterinario della ASL competente di effettuare tutti i controlli igienico-sanitari ritenuti opportuni.

L'apicoltore deve seguire **la procedura da lui descritta (un piano di autocontrollo) che può essere basata** su manuali di corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate.

Le procedure descritte dall'apicoltore dovrebbero contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli. Tra tali pericoli e misure figurano ad esempio:

il controllo della contaminazione dovuta a metalli pesanti e materiale radioattivo;

l'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti;

l'uso corretto e adeguato di prodotti fitosanitari e biocidi e loro rintracciabilità;

- l'uso corretto e adeguato di prodotti medicinali veterinari e di mangimi e loro rintracciabilità;
- le misure protettive volte a evitare l'introduzione di malattie trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti, nonché l'obbligo di informarne le autorità competenti;
- le procedure, le prassi e i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato, imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate, compresi la pulizia accurata e il controllo degli animali infestanti;

le procedure relative alla tenuta delle registrazioni quali :

- Misure adottate per il controllo dei pericoli,
- Natura, quantità e origine degli alimenti somministrati alle api,
- Uso di prodotti fitosanitari, medicinali veterinari, biocidi (disinfettanti in genere),
- L'insorgenza di malattie infettive e parassitarie,
- La pratica del nomadismo e il tipo di fioritura,
- I risultati di campionamenti, analisi e controlli sulle api e prodotti primari
- Modalità di formazione del lotto in fase di smielatura (per giornata, per tipo di miele, ecc.),
- Registro dei clienti,
- Procedure di ritiro e richiamo del prodotto dal mercato.

Relativamente all'adozione di buone prassi di allevamento si suggerisce :

- Verifica della condizione delle famiglie a inizio stagione e successivamente a intervalli regolari e registrazione delle eventuali anomalie riscontrate,
- Tecniche per la prevenzione della varroasi (trattamenti, conta della caduta, blocco della covata, asportazione della covata maschile, fondo a rete),
- Pratiche tese a rinforzare le famiglie più deboli,
- Verifica della provenienza di sciame, colonie d'api e regine,
- Utilizzo corretto dell'affumicatore (materiale non tossico per il miele),
- Scelta di una posizione idonea per l'apiario, lontana da fonti di possibili contaminazioni,
- Cura dell'invernamento delle api, controllando la provenienza dell'alimento e usando acqua potabile per la produzione di sciroppo,
- Verifica e cambio regolare della regina,
- Interventi atti a evitare il saccheggio
- Pulizia e ordine dell'apiario,
- Rinnovo regolare dei materiali dell'apiario e relativa manutenzione, verificando anche la non tossicità delle vernici,
- Cura dell'igiene delle attrezzature,
- Pratiche relative al corretto uso dei medicinali veterinari,
- Richiesta di intervento del Veterinario o del tecnico apistico in presenza di anomalie.

### **ADEMPIMENTI DEL SERVIZIO VETERINARIO**

Il personale del Servizio Veterinario dell'ASL competente dovrà compiere l'attività di vigilanza presso l'allevamento e la struttura di smielatura. Per la verifica di quest'ultima viene proposta in Allegato A/2 la "check list 003" tratta dalla Determinazione D 4392 del 18.12.06 "Linee guida regionali per il controllo ufficiale veterinario presso gli stabilimenti soggetti a riconoscimento".

Al fine di una corretta vigilanza sulla produzione si suggerisce di considerare quale indicatore di quantità di miele prodotto da ciascun alveare il valore medio di circa 20 Kg per una famiglia di api in buone condizioni di salute.

Elenco allegati

Allegato A/1 NOTIFICA REGISTRAZIONE E DICHIARAZIONE INIZIO ATTIVITA' ANNUALE

Allegato A/2 CHECK LIST 003 ACCERTAMENTO DEI REQUISITI GENERALI: STRUTTURE MOBILI, BANCHI, DISTRIBUTORI AUTOMATICI (tratto dalla Determinazione D 4392 del 18.12.06 "Linee guida regionali per il controllo ufficiale veterinario presso gli stabilimenti soggetti a riconoscimento")

Allegato A/1

Al Servizio Veterinario - Area C

Azienda Usl \_\_\_\_\_

**APICOLTURA****NOTIFICA REGISTRAZIONE**

(Art.1, comma 2 lettera c) del Regolamento CE n. 852/04)

**Il sottoscritto firmatario della presente** **Cognome Nome** \_\_\_\_\_  
**Partita IVA/C.F.** \_\_\_\_\_ **Cittadinanza** \_\_\_\_\_  
 Sesso M  F   
**Luogo nascita:** Stato \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
 Data nascita \_\_\_\_\_ **Residenza:** Provincia \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
 Via, Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
 C.A.P. \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_ Fax. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**In qualità di:**

**titolare dell'omonima impresa individuale Partita IVA** \_\_\_\_\_  
 con sede nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
 Via, Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 Tel. \_\_\_\_\_ N. di iscrizione al Registro imprese \_\_\_\_\_  
 CCIAA \_\_\_\_\_  
 Cell. \_\_\_\_\_ Fax. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**legale rappresentante della società C.F.** \_\_\_\_\_ **Partita IVA** (se diversa da C.F.) \_\_\_\_\_  
 Denominazione o ragione sociale \_\_\_\_\_  
 con sede nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
 Via, Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 Tel. \_\_\_\_\_ N. di iscrizione al registro imprese \_\_\_\_\_  
 CCIAA \_\_\_\_\_  
 Cell. \_\_\_\_\_ Fax. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**DENUNCIA**

l'inizio della attività \_\_\_\_\_ sita nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
 Via, Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 Tel. \_\_\_\_\_ Fax. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

A tal fine il sottoscritto, \_\_\_\_\_ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti e uso di atto falso*, dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare. Dichiara altresì di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio della attività.

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

**Si impegna a versare all'Azienda USL la tariffa quando verrà determinata dalla Regione Lazio entro e non oltre 60 (giorni) giorni dal ricevimento di apposita comunicazione, pena la sospensione dell'attività produttiva ed a notificare ogni variazione relativa all'attività produttiva.**

Data \_\_\_\_\_

In fede

(Firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

(allegare fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità)

**Data e numero di protocollo presso la Usl \_\_\_\_\_**  
**(Spazio riservato all'ufficio)**



*Comunicazione di inizio attività annuale*

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
cod.fiscale \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_ tel \_\_\_\_\_

Possessore di complessivi n. \_\_\_\_\_ alveari suddivisi nei seguenti apiari ubicati in

via \_\_\_\_\_ Codice allevamento n. \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ Codice allevamento n. \_\_\_\_\_

in possesso di laboratorio di smielatura ubicato in \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

**COMUNICA**

che procederà alle operazioni di smielatura e confezionamento del miele e degli altri prodotti dell'alveare nei propri apiari nei seguenti periodi:

dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

Data e Firma \_\_\_\_\_

**Data e numero di protocollo presso la Usl \_\_\_\_\_**  
**(Spazio riservato all'ufficio)**

Allegato A/2

Regione Lazio Az. U.S.L. ....  
Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario

CHECK LIST 003	ACCERTAMENTO DEI REQUISITI GENERALI: STRUTTURE MOBILI, BANCHI, DISTRIBUTORI AUTOMATICI
----------------	--

MOTIVO DELLA COMPILAZIONE:  Vigilanza  Audit Regionale

Data della verifica: \_\_\_\_\_

Compilatore della lista: \_\_\_\_\_

DITTA \_\_\_\_\_

Pos.	Riferimento: Reg. 852/04, All II, Cap III	ACCERTAMENTO DEI REQUISITI GENERALI: STRUTTURE MOBILI, BANCHI, DISTRIBUTORI AUTOMATICI	SI	NO	N.A. <sup>1</sup>	N.V. <sup>2</sup>
	Le strutture mobili o temporanee e i distributori automatici sono:					
1		mantenuti puliti ?				
2		sottoposti a regolare manutenzione ?				
3		protetti da i animali infestanti. ?				
4		<b>Esistono procedure di pulizia ?</b>				
5		<b>La procedura è facilmente comprensibile ?</b>				
6		<b>Il personale addetto alla pulizia conosce la procedura?</b>				
7		<b>esiste evidenza dell'addestramento specifico del personale sulla procedura?</b>				
8		<b>I prodotti per la pulizia/disinfezione sono conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti?</b>				
9		<b>La procedura per la pulizia/disinfezione è efficace?</b>				
10		<b>esiste un programma di manutenzione ?</b>				
11		esiste una programma di lotta agli infestanti?				
12		esistono procedure per la pulizia/disinfezione degli utensili ?				
13		il lavaggio degli alimenti prevede l'uso di procedure codificate?				
14		il personale conosce dette procedure?				
15		c'è evidenza oggettiva dell'addestramento del personale?				

<sup>1</sup> N.A.: non applicabile

<sup>2</sup> N.V.: non verificato

