

**SCHEDA "DEROGA ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA"****Richiesta di deroga all'applicazione di requisiti specifici in materia di igiene Reg. (CE) 852/2004**

<b>Categoria del prodotto</b>	
<b>Denominazione del prodotto</b>	

**BREVE DESCRIZIONE DEI REQUISITI DEL PRODOTTO PER I QUALE È RICHIESTA LA DEROGA, DELLE MOTIVAZIONI TECNICHE E DI PROCESSO ALLA BASE DELLA RICHIESTA OVVERO DEI MOTIVI CHE COMPROMETTONO LA TIPICITÀ DELL'ALIMENTO****LA DEROGA PROPOSTA RIGUARDA**

Saranno valutate esclusivamente le richieste di deroga ai requisiti *specifici* in materia di igiene di cui all'allegato II – Reg. (CE) 852/04 ai Capitoli II e V.

Selezionare i requisiti oggetto di richiesta deroga:

**LOCALI ED AMBIENTI**

- PAVIMENTI** devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfeccare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;
- PARETI** devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfeccare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;
- SOFFITTI** (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
- FINESTRE** le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
- PORTE** devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfeccare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

**SUPERFICI ED ATTREZZATURE**

- SUPERFICI** nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfeccare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
- ATTREZZATURE** Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfezati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfezati;
- d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

**DESCRIZIONE DEGLI STABILIMENTI E DEI PRODOTTI INTERESSATI (lavorazione, trasformazione, condizionamento)**

**DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO**

**ALTRE INFORMAZIONI RITENUTE UTILI**

**SPAZIO RISERVATO AL PARERE DEL SERVIZIO REGIONALE COMPETENTE  
IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**

**PARERE REGIONALE:**

**favorevole** all' inoltro al Ministero della Salute ai sensi dell'accordo in CSR n. 59 del 29/04/2010;

**sospeso** previa acquisizione della seguente documentale/chiarimenti:

---

**favorevole con raccomandazioni**:

---

**sfavorevole**

Non sussistono le condizioni alla concessione delle deroghe in quanto è presente un rischio per la salute umana, non gestito nell'ambito delle procedure di autocontrollo ovvero

Non sussiste la necessità di concessione delle deroghe in quanto rientranti nell'ambito della flessibilità/agevolazione per l'attuazione di procedure di autocontrollo ai sensi della Comunicazione 2016/C 278/01