

## PROTOCOLLO

**H. A. C. C. P.**  
(D.Lgs. n. 155/97)

### Premessa

Alle Regioni è stata data la facoltà di elaborare norme di semplificazione.

Con delibera dell'11/04/2000, la **Giunta Regionale del Veneto** ha individuato:

- Le industrie alimentari nei confronti delle quali si adottano **misure di semplificazione** delle procedure HACCP;
- Le modalità di semplificazione stesse.

### Obblighi vevoli in via generale

In generale, è fatto obbligo a tute le industrie alimentari delle due tipologie individuate nell'allegato tecnico alla D.G.R., anche a carattere temporaneo:

- 1) **Di realizzare un piano aziendale di autocontrollo**, in particolare ponendo attenzione alla individuazione degli eventuali rischi per la sicurezza dei prodotti ed alla individuazione concreta degli interventi di azione correttivo, quale caratteristica essenziale del CCP (Critical Control Point);
- 2) **Di registrare per iscritto** le non conformità riscontrate;
- 3) **Di prevedere un adeguato programma di sanificazione** dei locali e delle attrezzature;
- 4) **Di realizzare il controllo:**
  - Delle condizioni di ricevimento dei prodotti (es. integrità delle confezioni, data di scadenza, etichettatura, ecc.) con particolare attenzione per i prodotti deperibili;
  - Delle condizioni di deposito dei prodotti (es. data di scadenza);
  - Della temperatura dei dispositivi di conservazione degli alimenti;
  - Dello stato di efficienza dei dispositivi di conservazione degli alimenti.

### Semplificazioni

Le semplificazioni sono diverse a seconda della tipologia delle aziende alimentari:

- **TIPOLOGIA 1:** può non essere effettuata **alcuna registrazione scritta**, fatta salva quella delle non conformità;
- **TIPOLOGIA 2:** **oltre alla registrazione scritta** delle non conformità, alla ripresa di ogni turno settimanale di riposo e, in ogni caso settimanalmente, **vanno effettuate le registrazioni scritte relative alle temperatura dei dispositivi di conservazione degli alimenti.**

L'impresa **Miraval Giorgio Autotrasporti** appartiene alla **TIPOLOGIA 1** e, pertanto, adotta le semplificazioni sopra descritte.

**Protocolli di riferimento per l'esecuzione del trasporto**

I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari sono mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e sono progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione.

I vani di carico dei veicoli o i contenitori non sono utilizzati per trasportare materiale diversi dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

Gli alimenti sfusi liquidi, granulati o in polvere sono trasportati in vani di carico o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori è apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione "esclusivamente per prodotti alimentari".

Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si provvede a separare in maniera efficace i vari prodotti ove necessario per impedire il rischio di contaminazione.

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

I veicoli o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti sono in grado di mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura.

AMG EUROSERVIZI SRL

AMG EUROSERVIZI SRL  
Via San Francesco n.16 - 31010 Farra di Soligo (TV)  
C.F. - P.IVA - R.I. TV 04697590265  
N. Aut. TV 2659242 B - Tel. +39 335 472980

