

NOTIZIARIO TECNICO

*Sistema
HACCP*

- Informativa sul d.l. 155 – 26.05.1997
- Prodotti Tassani che soddisfano i requisiti richiesti



1 – Informativa sul D.L. n° 155 del 26/05/1997 Sistema HACCP

Questo D.L. dà attuazione alle direttive comunitarie 93/43/CEE e 96/43/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari e le misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

E' finalizzato a garantire la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari nelle fasi successive alla produzione primaria e, precisamente, la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione al consumatore.

Interessa l'industria alimentare, intendendo tale ogni soggetto, pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività:

- preparazione
- trasformazione
- fabbricazione
- confezionamento
- deposito
- trasporto
- distribuzione
- manipolazione
- vendita
- fornitura, compresa la somministrazione al consumatore di prodotti alimentari.

Gli alimenti salubri sono gli alimenti idonei al consumo alimentare dal punto di vista igienico. Il responsabile dell'industria alimentare è il titolare o chi specificatamente delegato.

Esaminiamo le parti più significative del testo del D.L. n° 155.

Articolo 3 (Autocontrollo)

- 1) Il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione al consumatore, dei prodotti alimentari, siano effettuati in modo igienico.
- 2) Il responsabile dell'industria alimentare deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e deve altresì garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points):
 - a) Analisi dei potenziali rischi degli alimenti.
 - b) Individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti.
 - c) Decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti.
 - d) Individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici.
 - e) Riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.
- 3) Il responsabile dell'industria alimentare deve tenere a disposizione dell'autorità competente, preposta al controllo, tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza e i risultati relativi alla procedura di cui al comma 2) (...)

Articolo 4 (Manuali di corretta prassi igienica)

- 1) Al fine di facilitare l'applicazione delle misure di cui all'art. 3, possono essere predisposti manuali di corretta prassi igienica (...).
- 5) Ai fini dell'attuazione delle norme generali di igiene della predisposizione dei manuali di corretta prassi igienica, le industrie alimentari possono tenere anche conto delle norme europee della serie EN 29000 ovvero ISO 9000.

Articolo 5 (Controlli)

“tratta dei controlli e delle valutazioni effettuate dagli incaricati “ (....)

- 2) Al fine di determinare il rischio per la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari si tiene conto del tipo di prodotto, del modo in cui è stato trattato e confezionato, e di qualsiasi altra operazione cui esso è stato sottoposto prima della vendita o della fornitura, compresa la somministrazione al consumatore, nonché alle condizioni in cui è esposto o in cui è immagazzinato (....)

Articolo 6 (Educazione sanitaria in materia di alimentari) (....)

Articolo 7 (Modifiche di talune disposizioni preesistenti) (....)

Articolo 8 (Sanzioni) (....)

1.2

Nell'allegato al D.L. in oggetto, nei capitoli 1 e 2, si indicano i requisiti generali ed i requisiti specifici per i locali utilizzati:

Capitolo 1: Requisiti generali dei locali

- 1) I locali devono essere tenuti puliti, sottoposti a manutenzione e tenuti in buone condizioni.
- 2) Lo schema, la progettazione, la costruzione e le dimensioni dei locali nei quali si trovano i prodotti alimentari, devono:
 - a) consentire un'adeguata pulizia o disinfezione
 - b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle nei prodotti alimentari e, per quanto fattibile, la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici.
 - c) Consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiature, materiali, acqua, (....)

Capitolo 2: Requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa). (....)

1. Nei locali dove i prodotti alimentari sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa):
 - a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, ove necessario, da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico (....)
 - b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza opportuna per le operazioni (....)
 - c) i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere progettati, costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle.
 - d) Le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia (....)
 - e) Le porte devono avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili e a tale fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti (....)
 - f) I piani di lavoro (comprese le superfici degli impianti) a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buona condizione ed essere facili da pulire e da disinfettare. A tale fine si richiedono materiali lisci, lavabili e in materiale non tossico (....)

Capitolo 3 : Requisiti per locali mobili o temporanei (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), locali utilizzati principalmente come abitazione privata, locali utilizzati occasionalmente a scopo di approvvigionamento e distributori automatici.

- 1) i locali e i distributori automatici devono essere situati, progettati e costruiti nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione, in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, rischi di contaminazione degli alimenti e di annidamento degli agenti nocivi.

3.1 in particolare laddove necessario:

(....)

- b) le superfici di contatto col cibo devono essere in buona condizione e facilmente lavabili e se necessario disinfettabili. A tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, non tossici (....)

2 – Prodotti Tassani che soddisfano i requisiti richiesti dal D.L.

Da quanto esposto è evidente che le pitture possono dare il loro contributo alla realizzazione di ambienti che soddisfino i requisiti richiesti dal D.L.

In questo contesto una pittura può essere chiamata in causa come componente dell'ambiente con cui un alimento può venire a contatto, e di conseguenza potrà essere o non essere idonea al tipo di lavorazione in atto, in relazione alla sua composizione ed alla sua resistenza.

Infatti il D.L. coinvolge i locali:

- in cui si preparano, si trasformano, si fabbricano, si confezionano gli alimenti (*panifici, laboratori di pasticceria, di gelati, di rosticceria, di salumi etc.*)
- in cui si depositano (*magazzini di prodotti alimentari*)
- in cui si vendono, si forniscono (*negozi e supermercati etc.*)
- in cui si somministrano (*bar, ristoranti, pizzerie, paninoteche, birrerie, pasticcerie, gelaterie etc.*)

In relazione a quanto sopra, i supporti interessati possono essere i seguenti:

- PAVIMENTI
- PARETI
- SOFFITTI ED ATTREZZATURE SOPRAELEVATE
- PORTE ED INFISSI

Le pitture proposte dal Colorificio Tassani tengono conto delle problematiche sopra esposte, ed utilizzano, per la loro soluzione, prodotti ad acqua che sono da preferirsi nelle applicazioni all'interno.

2.1 Prodotti proposti per la pitturazione dei supporti sopra citati nel rispetto di quanto prescritto dal D.L. 155.

Supporto	Prodotto	Categoria
Pavimenti (1a)	EPOFLOOR	<i>Epossidica ad acqua</i>
Pareti (1b)	ACRYLACK	<i>Idropittura acrilica superlavabile</i>
	LINEA BLU	<i>Smalto all'acqua lucido o satinato</i>
	CEMENTITE INODORE	<i>Pittura opaca all'acqua</i>
Soffitti ed attrezzature sopraelevate (1c)	FONOTHERM	<i>Pittura anticondensa termoisolante</i>
	M 16	<i>Pittura Risanante e Igienizzante</i>
	ACRYLACK	<i>Idropittura acrilica superlavabile</i>
Porte e d infissi (1d-1e)	CEMENTITE INODORE	<i>Pittura opaca all'acqua</i>
	LINEA BLU	<i>Smalto all'acqua lucido o satinato</i>
	LEGNABEL AD ACQUA	<i>Impregnante all'acqua</i>
	DECKLASUR AD ACQUA	<i>Vernice all'acqua effetto cera</i>

2.2 Caratteristiche principali dei prodotti consigliati per le applicazioni suddette.

PRODOTTO	CARATTERISTICHE
ACRYLACK	<i>Idropittura acrilica lavabile, resistente all'abrasione ad umido secondo la norma ASTM D2486. Non assorbente, lavabile con normali detergenti o soluzioni disinfettanti. Non contiene nel film secco sostanze pericolose per la salute: in particolare non contiene piombo, cromo o altri metalli pesanti che potrebbero risultare solubili in acqua.</i>
CEMENTITE INODORE	<i>Pittura acrilica opaca, resistente all'abrasione ad umido secondo la norma ASTM D2486. Non assorbente, lavabile con normali detergenti o soluzioni disinfettanti. Non contiene nel film secco sostanze pericolose per la salute: in particolare non contiene piombo, cromo o altri metalli pesanti che potrebbero risultare solubili in acqua.</i>
Linea BLU	<i>Smalto acrilico ad acqua lucido o satinato, non ingiallente, resistente all'abrasione ad umido secondo la norma ASTM D2486. Non assorbente, lavabile con normali detergenti o soluzioni disinfettanti. Non contiene nel film secco sostanze pericolose per la salute: in particolare non contiene piombo, cromo o altri metalli pesanti che potrebbero risultare solubili in acqua.</i>

PRODOTTO	CARATTERISTICHE
FONOTHERM	<i>Pittura anticondensa, termoisolante, antimuffa. Pittura a bassa conducibilità termica che previene la formazione di condensa isolando i ponti termici o le pareti fredde. Non contiene nel film secco sostanze pericolose per la salute: in particolare non contiene piombo, cromo o altri metalli pesanti che potrebbero risultare solubili in acqua.</i>
M 16 PITTURA R & I	<i>Pittura traspirante risanante ed igienizzante ad azione antimuffa. Previene la formazione di macchie scure, anche in condizione di alta umidità ed in presenza di vapori e condensa. Non contiene nel film secco sostanze pericolose per la salute: in particolare non contiene piombo, cromo o altri metalli pesanti che potrebbero risultare solubili in acqua.</i>
LEGNOBEL ad ACQUA	<i>Impregnante acrilico ad acqua per il trattamento del legno a vista. Non contiene nel film secco sostanze pericolose per la salute: in particolare non contiene piombo, cromo o altri metalli pesanti che potrebbero risultare solubili in acqua.</i>
DECKLASUR ad ACQUA	<i>Finitura acrilica ad acqua ad effetto cera, caratterizzata da elevata idrorepellenza superficiale. Non contiene nel film secco sostanze pericolose per la salute: in particolare non contiene piombo, cromo o altri metalli pesanti che potrebbero risultare solubili in acqua.</i>
EPOFLOOR	<i>Smalto epossidico ad acqua, resistente all'abrasione ed ai prodotti chimici. Ottima lavabilità e resistenza alle muffe. Non contiene nel film secco sostanze pericolose per la salute: in particolare non contiene piombo, cromo o altri metalli pesanti che potrebbero risultare solubili in acqua.</i>

3- Conclusione

Lo scopo di questa informativa è quello di evidenziare i punti del D.L. 155 che possono essere per noi e per i nostri clienti un nuovo argomento di vendita, utile a proporre prodotti idonei alla soluzione dei problemi.

Il Colorificio Tassani ha, nel suo catalogo, la gamma completa di pitture idonee al trattamento di tutte le superfici coinvolte, per cui riteniamo doveroso valorizzare questi prodotti, dando ai nostri clienti la migliore informazione possibile.

Alleghiamo, a questo proposito, un esempio di dichiarazione-autocertificazione sul prodotto, che può essere richiesta direttamente dagli interessati all'Ufficio Tecnico o Commerciale.

Spett.le Ditta

Ufficio Tecnico

A chi di interesse

AUTOCERTIFICAZIONE

Oggetto: Dichiarazione di conformità conseguente all'applicazione del D.L. n° 155/97
(Legge HACCP)

A seguito della Vostra richiesta

DICHIARIAMO

Che il prodotto da noi fornito, denominato cod. 3000 "ACRYLACK" pittura a smalto idrodiluibile, presenta le caratteristiche richieste per l'applicazione nei locali e nei supporti descritti nell'allegato Capitolo II, punti 1b, 1c. (pareti e soffitti), essendo resistente, non assorbente, lavabile con normali detergenti o soluzioni disinfettanti.

Questo preparato non è classificato come pericoloso ai sensi del D.LGS. n° 285 del 16/7/1998.

In particolare non contiene piombo, cromo o metalli pesanti o altri composti nocivi che potrebbero risultare solubili in acqua.

In fede
G. & P. F.lli TASSANI S.p.A.
Direzione Tecnica