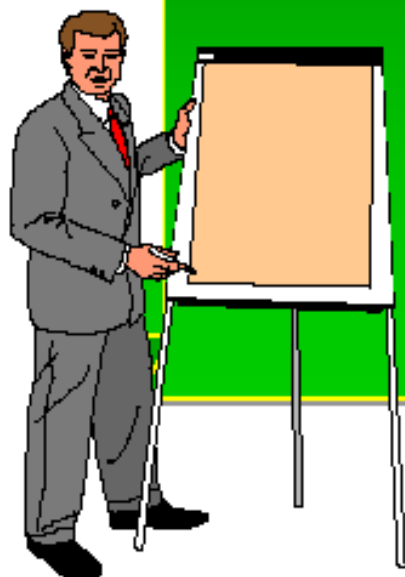


Sistema di certificazione e di accreditamento



AMBITO VOLONTARIO

normazione volontaria per la certificazione dei processi aziendali
e/o dei prodotti per la definizione di standard qualitativi

La **certificazione** è l'insieme delle **procedure e delle attività**, svolte da un organismo debitamente autorizzato (**organismo di certificazione**), che sono atte a fornire adeguata fiducia sulla **conformità** di un determinato prodotto, del personale, di un sistema di gestione aziendale (qualità, ambiente...), **a requisiti prefissati**.

AMBITO VOLONTARIO

La conformità a norme tecniche è volontaria ma il ricorso alla certificazione rappresenta una garanzia per il consumatore finale o il cliente intermedio di ricevere prodotti dalle caratteristiche definite e costanti nel tempo.

Le norme tecniche definiscono una serie di requisiti di conformità per:

- ▶ l'accreditamento degli organismi di certificazione e dei laboratori di prova;
- ▶ i sistemi di gestione aziendale;
- ▶ i sistemi di gestione ambientale
- ▶ i prodotti e i servizi.

SISTEMA DI CERTIFICAZIONE E ACCREDITAMENTO

Definizioni:

Certificazione:

Procedura con cui una terza parte da assicurazione scritta che un prodotto, processo o servizio è conforme ai requisiti specificati.

Accreditamento:

Procedimento con cui un organismo riconosciuto attesta formalmente la competenza tecnica di un organismo o persona a svolgere funzioni specifiche.



UNI CEI EN 45020

SISTEMA DI CERTIFICAZIONE E ACCREDITAMENTO

IAF International Accreditation Forum

EA European Co-operation for Accreditation

EN 45010

SINCERT
Sistema Nazionale per
l'Accreditamento
degli Organismi di Certificazione

EN 45012

Organismi
di certificazione
di Sistema (*)

EN ISO 9001
EN ISO 14001

Aziende

EN 45013

Organismi
di certificazione
Personale

Norme
specifiche

Persone

EN 45011

Organismi
di certificazione
Prodotto

Regolamenti
Norme tecniche

Prodotti

EN 45004

Organismi
di Ispezione

SINAL
Sistema Nazionale
per l'Accreditamento
dei Laboratori

EN 45001
EN 45002

Laboratori

Guide
Norme tecniche

Prove
Misure

SNT
Sistema
Nazionale
di Taratura

SIT

CNMR

Legge 11/08/91
G.U. 24/01/96



UNI

ENTI
di Normazione

CEI

SINCERT

SINAL

SIT

Accreditamento

Accreditamento

Accreditamento

Organismi
di Certificazione
(Certificazione)

Laboratori
(Prove)

Centri di
Taratura
(Taratura)

IMPRESE MERCATO

Mutuo riconoscimento



IN OGNI NAZIONE ESISTE UNA
STRUTTURA EQUIVALENTE AI
"SIT - SINAL - SINCERT"



MUTUO RICONOSCIMENTO

"MULTILATERAL RECOGNITION AGREEMENT"

**ACCORDO TRA GLI ENTI MONDIALI DI
ACCREDITAMENTO PER IL RICONOSCIMENTO DELLE
PROCEDURE DI CERTIFICAZIONE**



International Organization for Standardization

Definizioni:

Qualità

Grado in cui un insieme di caratteristiche *intrinseche* soddisfa i *requisiti*

Sistema di gestione per la Qualità

Sistema di gestione per guidare e tenere sotto controllo un'*organizzazione* con riferimento alla *qualità*.

Processo

Insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in entrata in elementi in uscita.

Nota1 Gli elementi in entrata in un processo provengono generalmente dagli elementi in uscita di altri processi.

UNI EN ISO 9000:2000

Cosa deve prevedere il SGQ

- **Siano definite le politiche e gli obiettivi per assicurare la qualità dei prodotti e dei servizi**
- **Siano definite ed assegnate autorità e responsabilità**
- **Siano formalizzate ed osservate procedure ed istruzioni di lavoro**
- **Siano registrati i risultati delle lavorazioni e dei servizi forniti**
- **Sia verificata l'efficacia di tutto quanto sopra ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati.**

Cosa deve includere il SGQ

- **La preparazione di procedure ed istruzioni scritte**
- **L'identificazione e l'acquisizione dei mezzi per ottenere la qualità richiesta**
- **La definizione dei criteri di accettazione per le caratteristiche richieste**
- **L'identificazione e preparazione dei documenti di registrazione**
- **La verifica dell'attuazione di tutto quanto prescritto.**

Gli otto principi

- Organizzazione focalizzata sul Cliente
- Leadership
- Coinvolgimento del personale
- Approccio ai processi
- Approccio sistemico alla gestione
- Miglioramento continuo
- Decisioni basate sui fatti
- Partnership con i fornitori



Orientamento al Cliente: le organizzazioni dipendono dai propri clienti e dovrebbero pertanto capire le loro esigenze presenti e future, soddisfare i loro requisiti e mirare a superare le loro stesse aspettative (**Un'Organizzazione esiste solo perché ha i suoi clienti !**)

Leadership: i capi stabiliscono unità di intenti e di indirizzo dell'organizzazione. Essi dovrebbero creare e mantenere un ambiente interno che coinvolga pienamente il personale nel perseguimento degli obiettivi.

Coinvolgimento del personale: le persone, a tutti i livelli, costituiscono l'essenza dell'organizzazione ed il loro pieno coinvolgimento permette di porre le loro capacità al servizio dell'organizzazione.

Approccio per processi: un risultato desiderato si ottiene con maggiore efficienza quando le relative attività e risorse sono gestite come un processo.

Approccio sistematico alla gestione: identificare, capire e gestire (come fossero un sistema) i **processi** tra loro correlati, contribuisce all'efficacia ed all'efficienza dell'organizzazione nel conseguire i propri obiettivi.

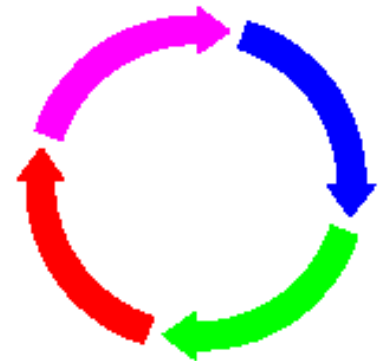
Miglioramento continuo: il miglioramento continuo delle prestazioni complessive dovrebbe essere un obiettivo permanente dell'organizzazione.

Decisioni basate su dati di fatto: le decisioni efficaci si basano sull'analisi di dati e di informazioni certe e documentate.

Rapporti di reciproco beneficio con i fornitori: un'organizzazione ed i suoi fornitori sono interdipendenti ed un rapporto di reciproco beneficio migliora, per entrambi, la capacità di creare valore.

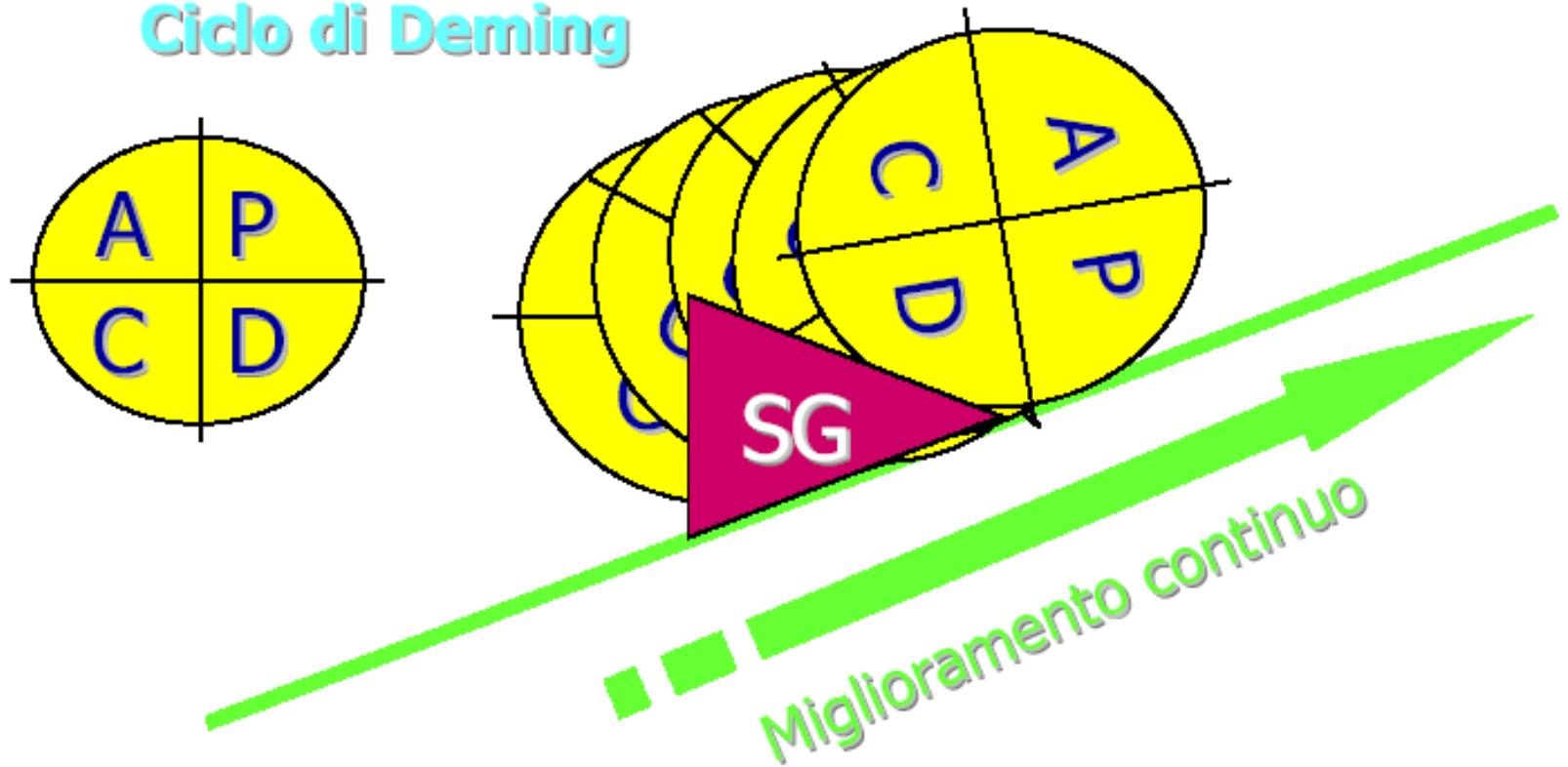
IL CONTROLLO DI UN PROCESSO-PDCA

- **PLAN**: DETERMINA GLI OBIETTIVI ED I CRITERI DI ACCETTAZIONE, EFFETTUA LE SCELTE (LE 4M), DETERMINA I METODI PER RAGGIUNGERE GLI OBIETTIVI, ADDESTRA IL PERSONALE (LA PROGETTAZIONE)
- **DO**: FAI, SVOLGI IL LAVORO (L'ESECUZIONE)
- **CHECK**: MISURA, VERIFICA GLI EFFETTI DELL'APPLICAZIONE (LA DIAGNOSI)
- **ACT**: AGISCI, REGOLA, ADOTTANDO LE AZIONI NECESSARIE DI CORREZIONE E MIGLIORAMENTO (IL FEEDBACK)



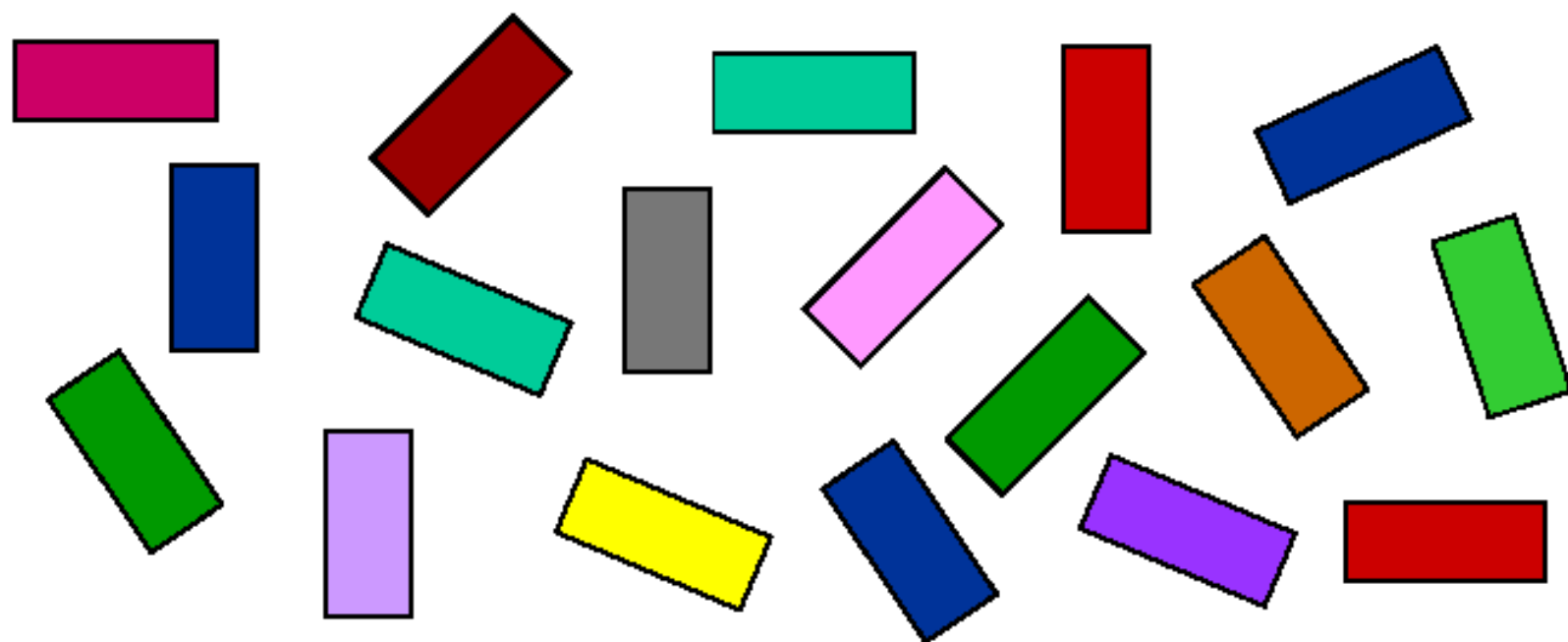
Il sistema è dinamico

Ciclo di Deming



L'organizzazione tradizionale

L'organizzazione non orientata



L'organizzazione orientata

L'Organizzazione orientata



Il Responsabile della Qualità (RQ)

Lo sviluppo del sistema di gestione per la qualità richiede come primo requisito **il riconoscimento dell'esigenza di qualità** da parte della direzione aziendale che definisce gli impegni e gli obiettivi per la qualità.

La direzione aziendale designa un responsabile delle qualità - interno all'azienda

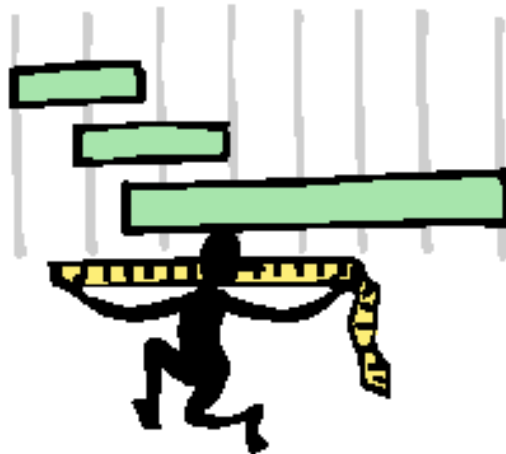
Il responsabile ha il compito di

- istituire, applicare e mantenere il sistema qualità
- promuovere attività di formazione e sensibilizzazione del personale relativamente al rispetto delle norme ISO 9001.

Miglioramento continuo

Gli obiettivi devono essere espressi in modo che siano valutabili

ex ante per il loro livello
qualitativo



ex post per il grado in cui sono
effettivamente raggiunti

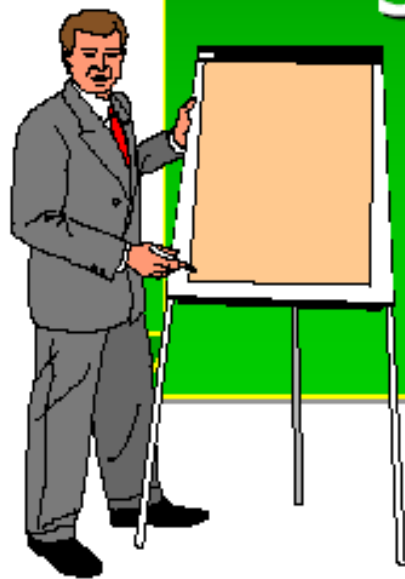
Motivazioni esterne (mercato)

- per ottenere un formale riconoscimento dell'affidabilità della propria organizzazione;
- per rispondere all'esplicita richiesta del Cliente di essere suo fornitore Certificato;
- per poter partecipare ad appalti pubblici ove sia presente il prerequisito della Certificazione;
- per mantenere e/o incrementare i Clienti;
- per avere il requisito preliminare (attuale e in prospettiva) per la Certificazione di Prodotto;
- per maggiore tutela da responsabilità da prodotto difettoso;
- per vincere la concorrenza.

Motivazioni interne

- per ottimizzare l'organizzazione ed i processi aziendali;
- per migliorare il clima dell'impresa attraverso una maggiore chiarezza di "chi fa, che cosa e come";
- per responsabilizzare tutti i collaboratori al fine di soddisfare i Clienti;
- per essere in grado di valutare le proprie prestazioni;
- per avere una guida nel processo di crescita e miglioramento;
- diminuzione dei costi della non qualità.

Documentazione del Sistema di gestione Qualità



Documentazione del Sistema Qualità

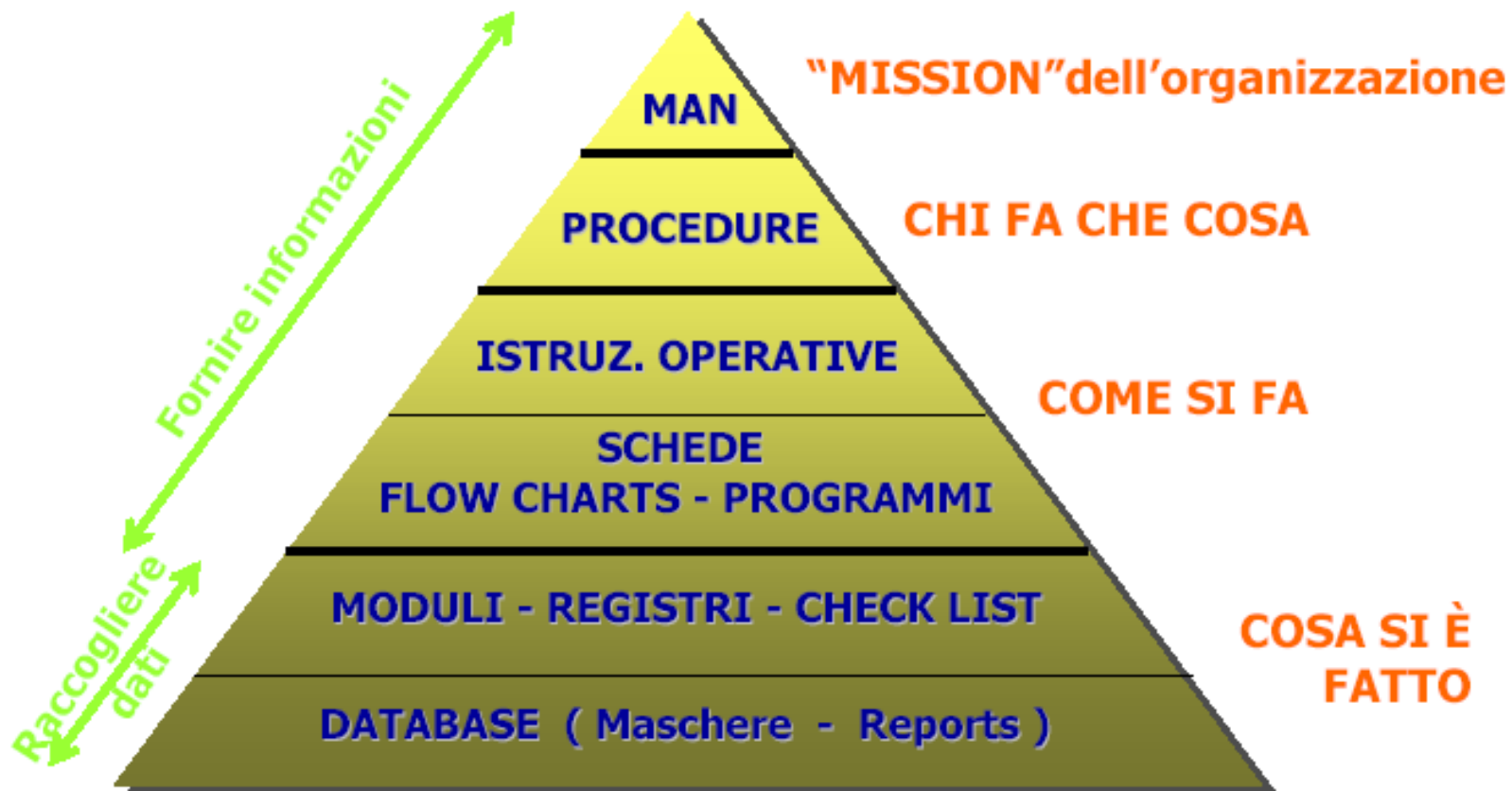
Le norme ISO 9001 impongono la **formalizzazione del Sistema Qualità** attraverso la realizzazione di una serie di documenti, per avere un controllo costante di tutti gli aspetti critici legati alle attività aziendali.

La formalizzazione permette anche la conservazione e la diffusione interna del know-how aziendale che, altrimenti, resterebbe legato solo all'esperienza dei singoli, senza consentire lo sviluppo di un ambiente dove sia più facile una costante comunicazione di miglioramenti, di idee e di soluzioni a problemi comuni.

Documentazione del SGQ



La struttura del sistema documentale



- *say what you do*
- *do what you say*
- *show that you did it*
- *review and improve*

... le 4 regole della Qualità

- *dichiara quel che fai*
- *fai quel che hai dichiarato*
- *dimostra che lo hai fatto*
- *esamina e migliora*

LA CERTIFICAZIONE COMPORTA:

- Miglioramento immagine sul mercato
- Miglioramento rapporti con la clientela
- Miglioramento "Atmosfera Aziendale"
- Incremento produttività
- Riduzione costi

Qualita' totale nella ristorazione

- Gradevolezza e appetibilita'
- Sicurezza microbiologica e chimica
- Valore nutrizionale
- Stabilita' e durata (shelf-life)
- Comodita' e praticita' d'uso
- Costo adeguato

NORMATIVE DI RIFERIMENTO

UNI EN ISO 9001:2008 (generico per diversi tipi di processo)

UNI EN ISO 22000:2005 (per settore alimentare integra i principi Haccp e basato sull'ISO 9000)

FSSC 22000 (evoluzione della 22000 e studiato appositamente per i produttori alimentari)

Certificazione Bio

I prodotti biologici sono prodotti che sono più attenti alla naturalità, alle esigenze salutistiche manifestate dal consumatore, ottenuti da un sistema di agricoltura organica, senza l'utilizzo di **mezzi chimici**.

Il regolamento dell'UE 2087/91 e 2092/92 prevede l'incorporazione al terreno di materiale organico o la rotazione delle leguminose e diverse piante per stimolare la fertilità del suolo. I prodotti biologici devono essere contenuti in imballaggi chiusi riportando sull'etichetta la **dizione "Agricoltura Biologica"** CE e il nome dell'organismo di controllo, del produttore.

NORMATIVE SETTORE AGROALIMENTARE

Legge N 283/62 (igiene degli alimenti)

DPR 327/80 (igiene alimenti e requisiti strutturali)

D.Lgs 155/97 (igiene prodotti alimentari; attualmente abrogata)

D.Lgs 109/92

(etichettatura, presentazione, pubblicità dei prodotti alimentari)

DM 209 1996

(tipologia e quantità di additivi ammessi nell'industria alimentare)

D.L. 23/6/2003 n. 181 (etichettatura prodotti alimentari)

Reg.CE 178/02 (“general food law”)

L.R. N.33 del 2009 (Lombardia formazione)

“Pacchetto Igiene” (Reg.CE 852-853-854-882/04)

Reg CE 2073/2005

(criteri microbiologici applicabili all'industria alimentare)

Reg CE 1881/2006 (contaminanti)

D.Lgs 193/07 (abroga leg. nazionale a favore di quella comunitaria, sanzioni)

ORGANI PUBBLICI DI VIGILANZA

DIREZIONE GENERALE SANITÀ (REGIONE)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE (ASL)

SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione)
Servizio di tutela della salute dei luoghi di lavoro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO (SVET)

Servizio Igiene degli Alimenti di Origine animale
Servizio Igiene Veterinaria

NUCLEO ANTI SOFISTICAZIONI CARABINIERI PER LA SANITÀ (MINISTERO)

Dipendono direttamente dal Ministro della Salute
compagnie N.A.S. Milano, Padova, Bologna, Roma, Napoli, Palermo

Controlli ufficiali si concretizzano:

- Esami di sistema di controllo attuati
- Ispezione dei locali e degli impianti, macchinari
- Verifiche delle condizioni igieniche
- Valutazione delle procedure e applicazione Haccp (GHP o GMP)
- Esame registrazioni
- Interviste degli operatori settore alimentare

Controlli ufficiali si concretizzano:

- Lettura dei dati registrati dalla strumentazione dell'azienda
- Verifiche effettuati con strumenti propri dell'autorita' competente

I controlli devono essere effettuati:

- Periodicamente
- In ogni fase
- Senza preavviso

LA DIFFERENZA TRA AUDIT ED ISPEZIONE

AUDIT: esame sistematico attraverso ceck list e mira a valutare che il sistema nella sua totalita' funzioni correttamente e sia affidabile (ciclo produttivo e capacita' di mantenerla nel tempo).

ISPEZIONE: esame di qualsiasi aspetto ma del singolo processo o singolo prodotto.

AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

SISTEMA UTILIZZATO DALLA NASA ANNI
80 PER GARANTIRE LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI PER ASTRONAUTI

AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

Reg CE 852/2004 sancisce che:

Tutti gli operatori del settore alimentare (Osa) che intervengono in qualsiasi fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, hanno l'obbligo di applicare il sistema HACCP

AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

Partiamo da delle definizioni:

- **Azione correttiva:** procedura da intraprendere quando si verifica una deviazione dai limiti critici.
- **CCP:** (Critical Control Point = punto critico di controllo): fase o procedura dove possa e debba essere effettuato un controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili ogni rischio per la sicurezza igienica degli alimenti.
- **Diagramma di flusso:** rappresentazione schematica della sequenza delle fasi di un processo che contenga appropriati dati tecnici.
- **Documentazione dell'HACCP:** sistema di registrazione che descrive il disegno del piano HACCP, l'attuazione del sistema. e che ne dimostra l'attuazione permanente.
- **Frequenza:** periodicità con cui va effettuato il controllo
- **Gravità:** importanza, ampiezza del pericolo.
- **GMP** termine inglese traducibile in “buone pratiche di lavorazione”
- **HACCP:** (analisi dei rischi e governo dei punti critici): sistema che identifica, valuta e controlla i rischi.
- **Limite critico:** valore stabilito per ogni parametro (di natura fisica. biologica. chimica) che separa, per ogni CCP, l'accettabilità dall'inaccettabilità.
- **Misura preventiva:** ogni fattore che può essere utilizzato per controllare un rischio identificato.
- **Monitoraggio:** sequenza pianificata d'osservazioni o misure per valutare se un CCP è sotto controllo.
- **Pericolo (Hazard):** proprietà biologica, chimica, fisica in grado di rendere l'alimento non salubre per il consumo
- **Procedura:** modalità definite per eseguire un'attività.
- **Punto critico:** punto, fase o procedura in cui è possibile che si verifichi, aumenti o persista un rischio per la sicurezza igienica degli alimenti. Basta applicare una misura preventiva per garantire il controllo del rischio
- **Rischio:** stima della probabilità che si verifichi il pericolo di contaminazione.
- **Verifica:** definizione dell'attività di controllo

Come e' strutturato un piano d'autocontrollo

INDICE

PREFAZIONE

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

CARATTERISTICHE AZIENDALI E DESCRIZIONE DELL' ATTIVITÀ

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA

REQUISITI IGIENICI DEI LOCALI

IDENTIFICAZIONE IMPIANTI E LOCALI

DEFINIZIONI

DIAGRAMMI DI FLUSSO

GRUPPO HACCP

ANALISI DEL RISCHIO

PROCEDURA RICEVIMENTO MERCI

PROCEDURA D'IGIENE DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI

PROCEDURA DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEGLI IMPIANTI FRIGORIFERI

PROTOCOLLO DI CORETTA SANIFICAZIONE

PROTOCOLLO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

PROTOCOLLO DI DERATTIZZAZIONE

PROTOCOLLO DI DISINFESTAZIONE

PROCEDURA DI MANUTENZIONE DELLE MACCHINE

FORMAZIONE ED IGIENE DEL PERSONALE

PROCEDURA DI GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

PROCEDURA PER IL RITIRO DAL MERCATO DELLE MERCI NON IDONEE

Gruppo HACCP

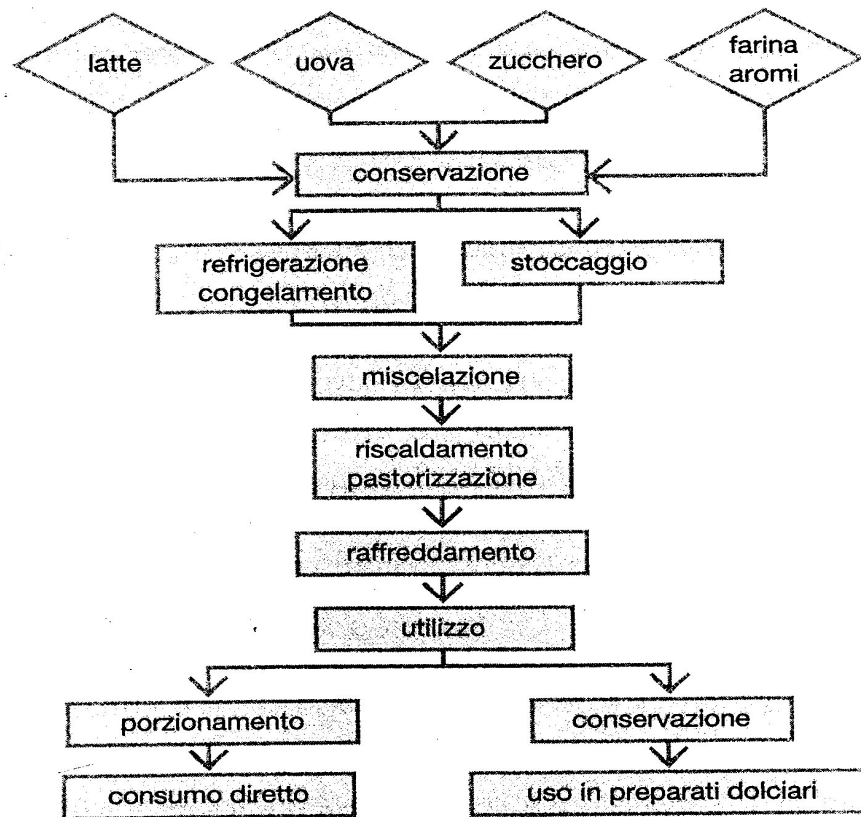
Gruppo interdisciplinare che deve:

- Raccogliere dati su prodotto
- Costruzione del diagramma di flusso
- Rispondenza del diagramma di flusso al processo produttivo

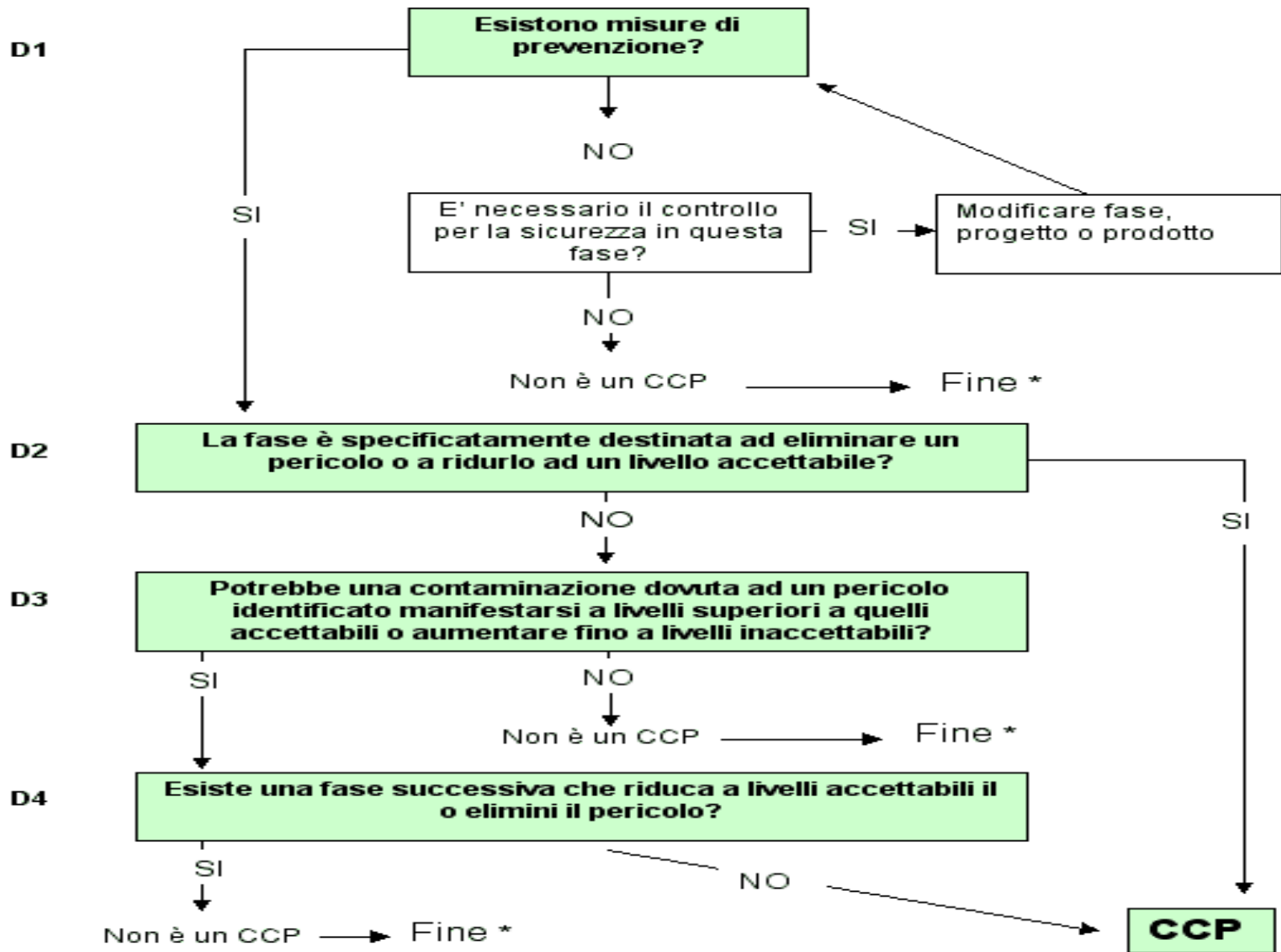
I 7 Principi HACCP

- 1) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- 2) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- 3) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- 4) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- 5) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è più sotto controllo;
- 6) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da 1) ad 5);
- 7) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da 1) ad 6).

DIAGRAMMA DI FLUSSO CREMA PASTICCERA



ALBERO DELLE DECISIONI



ANALISI DEL RISCHIO

tabella 3.1 Riassunto schematico dell'analisi dei rischi e delle eventuali azioni correttive nella preparazione della crema pasticcera

Fase	Pericolo	Misure preventive	CP o CCP	Monitoraggio	Azioni correttive
ricevimento merci	presenza di patogeni, virus, tossine, spore	fornitori certificati	CP	verifica visiva	rifiuto dei prodotti non conformi
	presenza di corpi estranei e contaminanti chimici	controllo della temperatura, del termine minimo di conservazione o data di scadenza			cambio del fornitore
		controllo dell'integrità delle confezioni			
stoccaggio	sviluppo microbico	procedure di pulizia e disinfezione	CP	verifica visiva	piano di pulizie e disinfestazione
		rotazione degli alimenti			ripristino delle condizioni ottimali, eliminazione dei prodotti non conformi
refrigerazione e congelazione	sviluppo di patogeni e tossine	procedure di manutenzione delle attrezzature	CCP	verifica con termometro di riferimento	ripristino delle condizioni ottimali, eliminazione dei prodotti non conformi
	contaminazione crociata	procedure di pulizia e disinfezione		verifica visiva	
		idonea separazione delle derrate			piano di pulizia
dosaggio degli ingredienti	contaminazione microbica	procedure di pulizia e disinfezione	CP	verifica visiva	esecuzione della procedura di pulizia ed eventuale revisione
	sviluppo microbico	tempi di lavorazione adeguati			
	contaminazione chimico-fisica	stoccaggio separato e utensili in materiale idoneo			
miscelazione degli ingredienti	contaminazione crociata	procedure di pulizia e disinfezione	CP	verifica visiva	ripristino delle condizioni igieniche
	contaminazione dal personale	formazione del personale			
	sviluppo microbico	tempi di lavorazione corretti			
riscaldamento	contaminazione delle superfici	procedure di pulizia e disinfezione	CCP	verifica visiva	riprocessare i prodotti
pastorizzazione	sopravvivenza di patogeni e spore	procedure di manutenzione e calibrazione delle attrezzature			eliminare i prodotti non conformi
	persistenza di tossine				
raffreddamento	germinazione di spore per tempi elevati di raffreddamento	controllo della temperatura	CPP	verifica con termometro di riferimento	eliminazione del prodotto non idoneo
	contaminazione crociata	procedure di pulizia e disinfezione			ripristino delle corrette condizioni
conservazione	sviluppo microbico	controllo della temperatura	CCP	verifica con termometro di riferimento	eliminazione del prodotto non idoneo
	contaminazione chimico-fisica	procedure di pulizia e disinfezione			
		formazione del personale			ripristino delle corrette condizioni
vendita	contaminazione chimico-fisica e microbiologica	procedure di pulizia e disinfezione	CP	verifica visiva	ripristino delle procedure di pulizia
		formazione del personale			

Possono essere punti critici:

- Le materie prime con eventuale contaminazione all'origine
- Miscelazione ingredienti per variazioni parametri come pH, aw o introduzione patogeni
- Scongelamento
- Ambiente circostante
- Provenienza acqua e trattamenti
- Pulizia attrezzature

Possono essere punti critici:

- Manipolazione da parte del personale
- Cottura
- Pastorizzazione
- Raffreddamenti

Sistemi di monitoraggio

- Osservazione visiva
- Rilevamento parametri fisici, chimici e chimici-fisici
- Esami microbiologici
- Valutazioni organlettiche

Igiene delle materie prime, dei locali, degli impianti e della attrezzature

Le materie prime rappresentano l'eventuale contaminazione di origine biologica, chimica, fisica.

Prima esaminare le materie prime bisogna:

- 1) Valutazione della documentazione HACCP
- 2) I mezzi di trasporto risultino in buone condizioni igieniche

Al ricevimento delle materie prime bisogna valutare:

- 1) Il buono stato di conservazione
- 2) Rispondenti alle leggi ed ai regolamenti vigenti
- 3) Quantita' adatte alla necessita' e alla disponibilita' dei magazzini
- 4) Confezioni e imballaggi integri
- 5) Le etichette

Le materie prime vanno adeguatamente stoccate

- In luoghi freschi
- Celle climatizzate (per prodotti ortofrutticoli)
- Celle frigorifere
- Freezer

Concetti ripresi dal testo

- FIFO
- MARCIA IN AVANTI
- CONTAMINAZIONE CROCIATA

REQUISITI GENERALI SPECIFICI DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

- PERMETTERE UN' ADEGUATA PULIZIA E DISINFEZIONE
- IMPEDIRE L'ACCUMOLO E LO SPORCO DI CONTATTO
- PERMETTE UNA CORETTA PRASSI IGIENICA

REQUISITI GENERALI SPECIFICI DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

- STANZE AREATE CORRETTAMENTE IN MODO NATURALE O MECCANICO
- ILLUMINAZIONE ADEGUATE
- PUNTI DI COTTURA PROVVISI DI CAPPE DI ASPIRAZIONE
- APPROVVIGIONAMENTO IDRICO
- POZZETTI SIFONATI

REQUISITI GENERALI SPECIFICI DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

- SPAZIO PER LA TEMPORANEA RACCOLTA DE RIFUTI
- ARMADIETTI PER RIPORRE PRODOTTI PER LA PULIZIA E DISINFEZIONE
- GABINETTI IN NUMERO SUFFICIENTE POSSIBILMENTE NON COLLGATI AGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE
- LAVAMANI POSSIBILMENTE CON COMANDO A PEDALE

REQUISITI GENERALI SPECIFICI DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

- PAVIMENTI ANTISDRUCIOLO, FACILMENTE SANIFICABILI E PULIBILI
- PARETI PIASTRELLATE CIRCA 2 METRI D'ALTEZZA E UTILIZZO DI VERNICI LAVABILI
- SOFFITTI, FINESTRE, PORTE PROGETTATE IN MODO TALE DA EVITARE L'ACCUMOLO DI SPORCO.
- ATTREZZATURE SOPRAELEVATE PER EVITARE ACCUMOLO DI SPORCO

GLI IMPIANTI E LE ATTREZZATURE DEVONO
AVER REQUISITI TALI DA EVITARE RISCHI DI
CONTAMINAZIONE

MACCHINARI DI PRODUZIONE
DEVONO ESSERE:

- FACILMENTE ACCESSIBILI
- RISULTARE COSTRUITI CON MATERIALI INERTI