



UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA  
UNITÉ SAINTAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE

Istruzione Operativa  
U.B.360 IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI  
ZOOTECNICHE

**ALLEGATO I REG. CE 852/2004**

**IOP 1 PR 852**

Rev. 0 del 30/06/06

Pag. 1/ 3

*ALLEGATO I*

**PRODUZIONE PRIMARIA**

**PARTE A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE  
PRIMARIA E LE OPERAZIONI  
ASSOCIATE**

*I. Ambito d'applicazione*

1. Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:
- a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;
  - b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento;
  - e
  - c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

*II. Requisiti in materia di igiene*

2. Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari.
3. Fatto salvo l'obbligo generale di cui al punto 2 gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese:
- a) le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti;
  - e
  - b) le misure relative alla salute e al benessere degli animali nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.
4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:
- a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;
  - b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;
  - c) per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;
  - d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
  - e) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;

File	<b>IOP 1 PR 852 ALLEGATO I</b>	Redazione	<b>Direttore U.B. 360</b>
Data applicazione	<b>30/06/2006</b>	Verifica	<b>Referente qualità</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>Direttore U.B. 360</b>



UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA  
UNITÉ SAINTAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE

Istruzione Operativa  
U.B.360 IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI  
ZOOTECNICHE

**ALLEGATO I REG. CE 852/2004**

**IOP 1 PR 852**

Rev. 0 del 30/06/06

Pag. 2 / 3

- f) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;
- g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- h) prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti;
- i) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;

e

j) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.

5. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

- a) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;
- b) assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali;
- c) usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- d) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
- e) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;
- f) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- g) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;

e

h) utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi, come previsto dalla normativa pertinente.

6. Gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante controlli ufficiali.


### III. Tenuta delle registrazioni

7. Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.

8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:

- a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;
- b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
- c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;

File	<b>IOP 1 PR 852 ALLEGATO I</b>	Redazione	<b>Direttore U.B. 360</b>
Data applicazione	<b>30/06/2006</b>	Verifica	<b>Referente qualità</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>Direttore U.B. 360</b>

 <p>UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE</p>	<p style="text-align: center;"><b>Istruzione Operativa</b> U.B.360 IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE</p> <p style="text-align: center;"><b>ALLEGATO I REG. CE 852/2004</b></p>	<p style="text-align: right;"><b>IOP 1 PR 852</b></p> <p style="text-align: right;">Rev. 0 del 30/06/06</p> <p style="text-align: right;">Pag. 3 / 3</p>
---	--	--

d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;

e

e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.

9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti:

a) l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocido;

b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale;

e

c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.

10. Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni.

File	<b>IOP 1 PR 852 ALLEGATO I</b>	Redazione	<b>Direttore U.B. 360</b>
Data applicazione	<b>30/06/2006</b>	Verifica	<b>Referente qualità</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>Direttore U.B. 360</b>