

Linee guida da utilizzare per strutture soggette solo a registrazione :

(deposito alimenti, vendita al dettaglio, produzione, manipolazione e somministrazione).

1. Elenco materie prime di base (ingredienti principali del prodotto finito) e loro approvvigionamento, modalità di conservazione.
2. Elenco prodotti finiti, con modalità di conservazione prima della vendita e/o somministrazione
3. Descrizione del ciclo di lavorazione con particolare attenzione alle fasi di cottura, eventuale stagionatura o maturazione, conservazione a caldo, riscaldamento di alimenti già cotti, abbattimento della temperatura e successiva conservazione a freddo e modalità di eventuale trasporto (Tempi e temperature di applicazione) Elenco delle attrezzature più importanti utilizzate
4. Modalità di somministrazione
5. Descrizione del processo di sanificazione pre e post operativo (ambienti, attrezzature, piani di lavoro e abbigliamento professionale.
6. Gestione dei rifiuti e/o sottoprodotti (sottoprodotti di origine animale di cui al reg CE 1774/02).

Linee guida da utilizzare per strutture soggette a riconoscimento :

Data la complessità delle lavorazioni con grande variabilità delle tipologie di prodotto e i grossi quantitativi dello stesso non si è ritenuto attuabile redigere delle linee guida che possano essere esplicative di un quadro così complesso di lavorazione.

Esclusioni:

1. Vendita occasionale da parte del produttore di piccoli quantitativi di prodotti primari in ambito di provincia e province contermini
2. trasporto animali vivi e sottoprodotti di origine animale
3. produzione primaria di vegetali per uso alimentare umano senza vendita al dettaglio