PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 11 - numero 2131 di martedì 24 marzo 2009

Buone prassi per la sicurezza e igiene degli alimenti

Disponibili diversi manuali di buona prassi igienica in materia di produzione e commercializzazione degli alimenti. Nuove procedure per panificazione, imprese agricole, industria molitoria, rintracciabilità e distribuzione di alimenti.

Pubblicità

Dal 1° gennaio 2006, in materia di **igiene della produzione e delle commercializzazione degli alimenti**, sono entrati in applicazione nuovi regolamenti, ad esempio il Regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----

Questo Regolamento, che rispetto al precedente interessa tutte le attività della filiera di produzione alimentare di origine animale o vegetale, comprende anche la promozione dell'elaborazione e la divulgazione di **manuali di buona prassi igienica** comunitari e nazionali (**Manuali GHP**).

Questi manuali di Buona Prassi Igienica (GHP) sono valutati dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali, con il supporto tecnico dell'Istituto Superiore di Sanità, e sono disponibili su una pagina web, del Settore Salute del ministero, dedicata alla sicurezza alimentare.

Manuali GHP validati dal Ministero:
- Manuali validati fino al 1° settembre 2007 (formato PDF, 40 kB);
- Manuali validati con la nuova procedura (formato PDF, 19 kB).

Manuali GHP disponibili:
- Manuale per il settore della panificazione Industriale (AIIPA - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari) (formato PDF, 363 kB);
- Allegato - Scheda tecnica al Manuale per il settore della panificazione Industriale (formato PDF, 197 kB);
- Manuale per le imprese agricole (CIA - Confederazione Italiana Agricoltori) (formato PDF, 363 kB);
- Manuale per l'industria molitoria (ITALMOPA - Associazione Industriali Mugnai d'Italia) (formato PDF, 372 kB);
- Manuale per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi (COLDIRETTI - Confederazione Nazionale Coldiretti) (formato PDF, 974 kB);
- Manuale per la distribuzione automatica di alimenti (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica) (formato PDF, 550 kB);
- Manuale per la distribuzione di acqua in boccioni (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica) (formato PDF, 620 kB);
- Manuale per la distribuzione di alimenti conservati in legame di temperatura (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica) (formato PDF, 390 kB).

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it