



Obblighi dei commercianti di generi alimentari

Chi è il commerciante di generi alimentare?

Qualsiasi persona che svolge un'attività legata alla produzione, lavorazione o vendita di generi alimentari.

L'elemento centrale degli obblighi

Documentazione

Il commerciante di generi alimentari ha l'obbligo di dimostrare alle autorità competenti che soddisfa tutti i requisiti previsti dalla normativa. Deve garantire che i documenti siano sempre aggiornati e che vengano conservati per un determinato periodo di tempo.



Formazione

Il commerciante di generi alimentari è tenuto a garantire che:

1. i dipendenti dell'azienda che manipolano i generi alimentari siano monitorati in base all'attività che svolgono, nonché istruiti e/o formati in relazione a tutto ciò che riguarda l'igiene degli alimenti.
2. le persone responsabili per lo sviluppo e l'applicazione delle norme o per l'attuazione dei manuali essenziali siano adeguatamente formate in tutte le aree di applicazione del sistema HACCP
3. siano rispettati tutti i requisiti delle normative vigenti nei singoli paesi in materia di programmi di formazione per il personale impiegato in determinati settori alimentari.





Obblighi dei commercianti di generi alimentari

Tracciabilità

I commercianti di generi alimentari e mangimi per animali devono essere in grado di dimostrare quando, dove e da chi la merce ottenuta, prodotta, lavorata, conservata, trasportata, consumata o smaltita.

A valle

Tracciabilità fino al produttore originale, ad es. la fattoria.

A monte

Tracciabilità dal produttore, passando per diversi stadi di lavorazione e commercializzazione, fino al negozio e quindi al consumatore.



Mantenimento della catena del freddo: in caso di alimenti che non possono essere conservati a temperatura ambiente senza potenziali rischi, la catena del freddo non deve essere interrotta.

- Eventuali scostamenti (ad es. durante le operazioni di carico e scarico) sono ammessi solo entro determinati limiti (max. +3 °C) per brevi periodi.
- Nei mezzi di trasporto (ad es. container dei camion) con dimensioni superiori a 2 m³, o celle frigorifere che superano i 10 m³, è obbligatorio registrare la temperatura.
- Gli strumenti di misura utilizzati devono essere tarati regolarmente.

