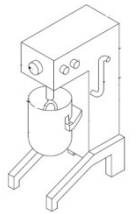
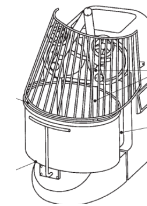
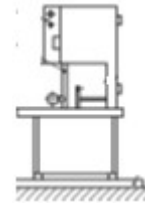
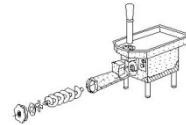
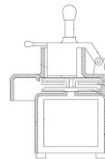
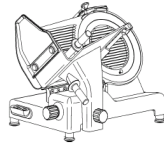
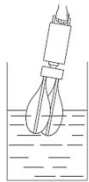
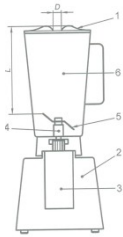


Workshop

Sportello Innovativo per il trasferimento e la diffusione dell'innovazione tecnico –scientifica nel settore della sicurezza agroalimentare



Le schede di controllo rapido per la sicurezza delle macchine alimentari come mezzo per la Informazione, Formazione ed Addestramento dei tecnici che operano nel settore agroalimentare

LE SCHEDE DI CONTROLLO

Come nascono




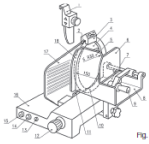
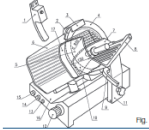
Le schede sono il frutto di un accordo tra INAIL e ASSOFOODTEC



INAIL SCHEDE DI CONTROLLO RAPIDO DEI PRINCIPALI REQUISITI DI SICUREZZA PER **AFFETTATRICI**

La norma EN 1974:1998+A1:2009 specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine affettatrici con lama tagliente circolare azionata da motore, di diametro maggiore di 150 mm, con carrello a movimento alternato e che siano trasportabili. Questi tipi di macchine affettatrici si intendono idonee per l'uso in negozi, ristoranti, supermercati, mense, ecc. Le affettatrici industriali sono escluse. Esse sono di solito usate nelle industrie per la lavorazione della carne e nei salumifici; non si intendono trasportabili e sono fissate permanentemente in una posizione.

CONTROLLI DA EFFETTUARE		ESITO	
Controlli documentali			
Verificare corretta redazione della dichiarazione CE di conformità.	SI	NO	
Verificare corretta apposizione della marcatura CE.	SI	NO	
Ogni macchina deve recare, in modo visibile, leggibile e indelebile, almeno le seguenti indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> • ragione sociale e indirizzo completo del fabbricante e, se del caso, del suo mandatario • designazione della macchina (deve corrispondere a quella della dichiarazione di conformità) • marcatura «CE» (devono essere rispettate le proporzioni del simbolo contenute nell'allegato II alla Direttiva) 	SI	NO	
 <ul style="list-style-type: none"> • designazione della serie o del tipo • anno di costruzione, cioè l'anno in cui si è concluso il processo di fabbricazione. L'anno di costruzione deve corrispondere a quello indicato nella dichiarazione CE di conformità • informazioni integrative: voltaggio, frequenza, potenza 	SI	NO	
Verificare presenza delle "istruzioni originali" in lingua italiana o di una "traduzione delle istruzioni originali" che devono essere a corredo delle "istruzioni originali" in una delle lingue comunitarie. Le istruzioni possono essere redatte in una o più lingue ufficiali della Comunità e devono riportare l'indicazione "Istruzioni originali". Qualora non esistano "Istruzioni originali" in lingua italiana, chi immette la macchina sul mercato deve fornire una traduzione in lingua italiana. Tali traduzioni devono recare la dicitura "Traduzione delle istruzioni originali che dovranno essere comunque fornite a corredo delle "Istruzioni originali".	SI	NO	
Verificare la presenza di istruzioni relative alle procedure da adottare per garantire un adeguato livello di pulizia ed igiene.	SI	NO	
Verificare la presenza di istruzioni sugli agenti di detergenza e sanificanti che dovrebbero essere usati.	SI	NO	
Verificare la presenza di istruzioni sulla frequenza delle operazioni di pulizia da effettuare sulla macchina.	SI	NO	
Verificare la presenza di istruzioni relative alle procedure da utilizzare per garantire la sicurezza durante le operazioni di pulizia, risciacquo e disinfezione della macchina.	SI	NO	

Associazione Italiana Costruttori Macchine Impianti, Attrezzature per la Produzione, la Lavorazione e la Conservazione Alimentare

Ha coinvolto tutti i soggetti della filiera della

Sicurezza del macchinario:

- ▶ Ministeri competenti,
- ▶ Organi di vigilanza,
- ▶ Autorità doganali e Guardia di Finanza



AGENZIA DELLE DOGANE



LE SCHEDE DI CONTROLLO

Le finalità

Uno strumento per rafforzare la sorveglianza del mercato

- **Organi di vigilanza sui luoghi di lavoro**, nell'espletamento delle loro funzioni ispettive in materia di salute e sicurezza sul lavoro, in relazione ai i compiti di cui all'art 6 comma 3 del DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 2010, n. 17. Attuazione della direttiva 2006/42/CE, relativa alle macchine.
- Le **schede di controllo rapido** si prefiggono lo scopo di fornire un mezzo utile per **valutare** (mediante l'esame documentale e controlli visivi e funzionali), senza dover procedere ad un esame approfondito, la **conformità CE** o meno di alcune tipologie di **macchine alimentari**



Per evidenziare
**profili di presunta non
conformità
alla Direttiva 2006/42/CE**



Ministero del Lavoro e
delle Politiche Sociali
Direzione territoriale del lavoro

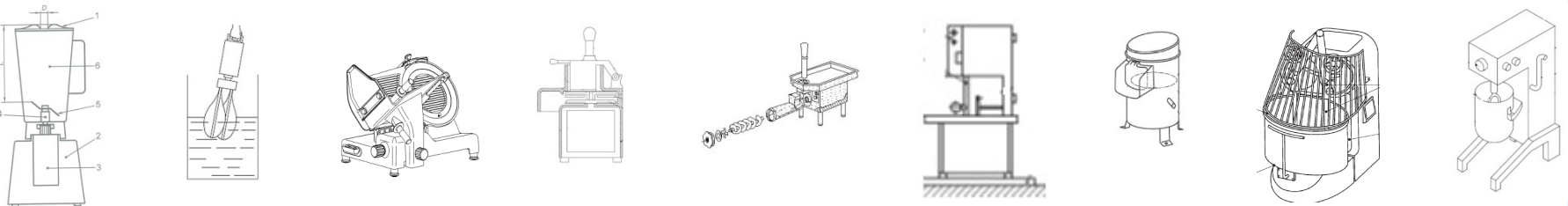


Integy

Associazione Italiana Costruttori Macchine
Impianti, Attrezzature per la Produzione
La Lavorazione e la Conservazione Alimentare



Laboratorio dimostrativo



Per l'informazione, la formazione e l'addestramento dei tecnici che operano nel settore agroalimentare per l'efficace trasferimento delle attività di ricerca

Quando si parla di requisiti essenziali di sicurezza e tutela della salute per le macchine alimentari non può non tenersi conto delle prescrizioni specifiche relative all'igiene di queste macchine. La direttiva macchine 2006/42/CE prevede nell'allegato I un RES (requisito essenziale di sicurezza e salute) specifico che richiede una progettazione sicura della macchina al fine di evitare qualsiasi rischio di infezione, di malattia e di contagio. Inoltre non si deve dimenticare il regolamento 2004/1835 "riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari", il quale prevede all'art. 16 che i materiali e gli oggetti (devono rispondere a misure specifiche) siano corredati di una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti e quindi una documentazione appropriata deve essere disponibile per dimostrare tale conformità.

Le modalità costruttive per garantire l'adeguata progettazione e la facilità di pulizia sono contenute nella norma di tipo C EN 1672-2:2009 - Requisiti di igiene - che unitamente alle norme di tipo C relative alle singole tipologie di macchina trattate, sono il mezzo per soddisfare il requisito essenziale di igiene di cui all'allegato I della direttiva macchine.

I requisiti di igiene delle diverse zone delle macchine alimentari dipendono dalle funzioni della zona, dal tipo di alimento che deve essere lavorato e dalla natura dei pericoli per l'alimento.

Si danno di seguito le definizioni di igiene alimentare e delle tre zone (fig. 1) che la norma definisce:

- **Igiene alimentare:** insieme delle misure adottate durante la preparazione e la lavorazione dell'alimento al fine di assicurare l'idoneità al consumo umano o animale;
- **Zona alimentare:** superfici del macchinario esposte agli alimenti e da cui gli alimenti o altri materiali possono defluire, sgocciolare, diffondersi o essere rimandati (rimanere) negli alimenti o nel contenitore degli alimenti (fig. 1);
- **Zona spruzzi:** zona composta da superfici sulle quali gli alimenti possono schizzare o ricadere nelle normali condizioni di utilizzo senza ritornare negli alimenti (fig. 1);
- **Zona non alimentare:** tutte le zone diverse da quelle specificate sopra (fig. 1)

Nella tabella 1, estratta dalla sopracitata norma EN 1672-2: 2009, è possibile avere un'idea complessiva dei requisiti di igiene prescritti per questa tipologia di macchine e delle verifiche da eseguire, siano esse documentali, di ispezione visiva, di misurazioni o prova pratica per materiali.

Figura 1

Zona alimentare, zona spruzzi e zona non alimentare

Legenda

- a Zona alimentare
- b Prodotto alimentare
- c Zona non alimentare
- d Zona spruzzi

- a Zona alimentare
(i depositi del prodotto possono ritornare nel flusso principale del prodotto)
- c Zona non alimentare
- d Zona spruzzi
(i depositi del prodotto non tornano nel flusso principale del prodotto)

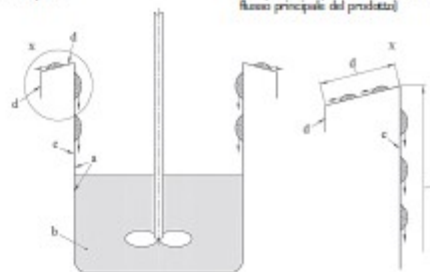


Tabella 1

REQUISITO	VERIFICA
Valutazione dei rischi di igiene	Prove documentali
Durevole	Specifiche del materiale (specifiche dell'alimento, della lavorazione e della pulizia, ecc.) e/o prove pratiche o di funzionamento
Pulibile e/o disinfezzabile	Ispezione visiva (dal disegno tecnico e/o del macchinario) e/o prove pratiche, prove microbiologiche o prove di funzionamento
Resistente alla corrosione	Specifiche del materiale (specifiche dell'alimento, della lavorazione e della pulizia, ecc.) e/o prove pratiche o di funzionamento
Non tossico	Specifiche del materiale o prove pratiche per materiali e articoli destinati a venire a contatto con gli alimenti
Non assorbente	Specifiche del materiale o prove pratiche per materiali e articoli destinati a venire a contatto con gli alimenti
Non trasferire odori, colori o sapori indesiderati agli alimenti	Specifiche del materiale o prove pratiche per materiali e articoli destinati a venire a contatto con gli alimenti
Non contribuisce alla contaminazione degli alimenti o produrre effetti indesiderati	Specifiche del materiale o prove pratiche per materiali e articoli destinati a venire a contatto con gli alimenti
Progettazione delle superficie	Ispezione visiva (dal disegno tecnico e/o del macchinario)
Finiture delle superficie	Per i criteri di accettabilità vedere le norme di tipo C specifiche per le macchine, se disponibili
Giunti permanenti	Ispezione visiva
Giunti smontabili	Ispezione visiva
Elementi di fissaggio	Ispezione visiva
Drenaggio	Ispezione visiva (dal disegno tecnico e/o del macchinario) e prove pratiche
Angoli interni e spigoli	Misurazioni
Spazi morti	Ispezione visiva
Cuscinetti e punti di entrata dell'albero	Ispezione visiva
Pannelli, coperture, porte	Ispezione visiva
Dispositivi di comando	Ispezione visiva

Grazie per la cortese attenzione

Ing. Luciano Di Donato

Responsabile del Laboratorio II macchine ed attrezzature di
lavoro

l.didonato@inail.it

dit.macchine@inail.it