



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ
SERVIZIO SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Scheda informativa procedimento

1. Ufficio di riferimento

Assessorato:	Direzione Generale:
Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale	Direzione generale della sanità
Servizio:	Settore:
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare	
Indirizzo:	Telefono:
Via Roma, 223 - 09123 Cagliari	-
Fax:	Email:
	san.dgsan@pec.regione.sardegna.it
Responsabile del procedimento:	Sostituto responsabile del procedimento:
Daniela Mulas (070 606 5288; damulas@regione.sardegna.it)	Giuseppe Maria Sechi 070 606 5277 giusechi@regione.sardegna.it
Responsabile del provvedimento finale:	
il direttore del servizio	

2. Per informazioni ed accesso agli atti

URP:	Indirizzo:
Ufficio Relazioni con il Pubblico della Sanità	Via Roma, 223 - 09123 Cagliari
Telefono:	Fax:
070/6067041	070/6065389
Email:	Orari di ricevimento:
san.urp@regione.sardegna.it	dal lunedì al venerdì dalle 11 alle 13, il pomeriggio martedì e mercoledì dalle 16 alle 17

3. Descrizione

Titolo:
Autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari
Sottotitolo:
-



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ
SERVIZIO SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Cosa è?

Le imprese interessate ad ottenere l'autorizzazione per la produzione, il commercio ed il deposito di additivi alimentari devono presentare la domanda, completa di tutta la documentazione richiesta, all'Assessorato dell'Igiene, sanità e dell'assistenza sociale.

L'Assessorato esamina la documentazione e dispone un sopralluogo per accertare l'idoneità degli impianti, delle attrezzature e dei locali utilizzati per la produzione, commercializzazione e deposito degli additivi, secondo i parametri fissati dal Ministero della Salute.

In caso di esito positivo della verifica, l'Assessorato concede l'autorizzazione entro 60 giorni dalla data di presentazione della domanda.

Se entro tale termine l'impresa non riceve alcuna comunicazione, la domanda si intende respinta.

Nel caso in cui l'impresa abbia già ottenuto un'autorizzazione per la produzione, il commercio ed il deposito di determinati additivi e voglia ottenere l'autorizzazione all'uso di altri tipi di additivi, deve presentare all'Assessorato la richiesta, allegando unicamente una dichiarazione con cui attesta di aver predisposto le attrezzature necessarie per la produzione e l'analisi degli additivi che intende produrre, commercializzare o depositare.

4. Informazioni principali

Chi può presentare la domanda?:

imprese interessate alla produzione, commercializzazione e deposito degli additivi alimentari



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ
SERVIZIO SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Cosa serve per poter partecipare?:



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ
SERVIZIO SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Le imprese devono disporre di un laboratorio per il controllo analitico delle caratteristiche chimico-fisiche, dei requisiti di purezza, dei metodi di dosaggio negli alimenti, dei casi di impiego e delle dosi massime d'uso degli additivi chimici consentiti nella preparazione e conservazione delle sostanze alimentari.
Nel caso in cui le imprese non dispongano di un proprio laboratorio devono aver firmato una convenzione con un laboratorio di analisi che effettua i suddetti controlli.

Le imprese di produzione, deposito e commercializzazione di additivi alimentari, comprese quelle che effettuano esclusivamente operazioni di confezionamento, devono possedere i seguenti requisiti igienico-sanitari:

- i locali devono essere puliti, sottoposti a manutenzione e tenuti in buone condizioni;
- lo schema, la progettazione, la costruzione e le dimensioni dei locali nei quali si trovano i prodotti alimentari devono:
 - a) consentire un'adeguata pulizia o disinfezione;
 - b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia e il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle nei prodotti alimentari e, per quanto fattibile, la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
 - c) consentire una corretta prassi igienica, impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed escludendo agenti esterni di contaminazione quali insetti e altri animali nocivi;
 - d) fornire, quando necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Nelle imprese devono, inoltre, essere disponibili:

- un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e indicati. I lavabi devono disporre di acqua corrente, fredda e calda, dei prodotti necessari per lavarsi le mani e di un sistema igienico di asciugatura. Quando necessario, gli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari devono essere separati dai lavabi;
- un numero sufficiente di gabinetti, che siano collegati ad un buon sistema di scarico e non diano direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

Nelle imprese deve anche essere assicurata una corretta areazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di areazione devono essere tali da permettere un accesso agevole ai filtri ed alle altre parti che devono essere puliti o sostituiti.

Tutti gli impianti sanitari che si trovano nei locali dove si lavorano gli alimenti devono disporre di un buon sistema di areazione, naturale o meccanico.

Nei locali deve esserci una adeguata illuminazione, naturale o artificiale.

Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari.

Se necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

Nei locali in cui i prodotti alimentari sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa) devono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Se opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente scorrimento;
- b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza opportuna per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;
- c) i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere progettati, costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle;
- d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia. Qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni di alimenti, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
- e) le porte devono avere superfici facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili. A questo scopo, devono essere utilizzate superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- f) i piani di lavoro (comprese le superfici degli impianti) a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. A questo scopo, devono essere utilizzati materiali lisci, lavabili e in materiale non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

Se necessario, le imprese devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti, i quali devono essere costruiti con materiale resistente alla corrosione, facili da pulire e avere adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

Se opportuno, le imprese devono, inoltre, prevedere adeguate disposizioni per le necessarie operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda in modo da poter essere mantenuti puliti.



**REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ
SERVIZIO SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Inoltre, nelle imprese che effettuano esclusivamente operazioni di confezionamento, il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono:

- a) essere mantenuti puliti;
- b) essere progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione degli alimenti;
- c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere progettati e costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, restino sempre assolutamente puliti e, se necessario, sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti;
- d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.

Termini di conclusione del procedimento:

60 giorni

Documentazione:

domanda in bollo con allegata la seguente documentazione:

- certificato d'iscrizione alla Camera di commercio;
- numero del codice fiscale;
- elenco degli additivi alimentari per i quali si richiede l'autorizzazione;
- planimetria in scala 1:100 con descrizione dei locali ed indicazione della relativa destinazione d'uso;
- relazione sulle caratteristiche tecnico-costruttive, strutturali ed igienico-sanitarie dello stabilimento;
- descrizione delle attrezzature adibite alla produzione ed al controllo analitico delle caratteristiche degli additivi;
- copia autentica dell'autorizzazione, rilasciata dall'azienda sanitaria locale, allo smaltimento o all'allontanamento delle acque reflue oltre che alle emissioni in atmosfera, limitatamente alla produzione;
- nominativo del responsabile dello stabilimento;
- dichiarazione dell'esistenza del laboratorio di analisi o della convenzione con un laboratorio esterno.

Costo:

marca da bollo da 16 euro

Note:

per additivo alimentare si intende qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento in quanto tale, aggiunta ai prodotti alimentari per fini tecnologici nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti.

5. Dove rivolgersi

Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale

Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Indirizzo

Via Roma, 223 - 09123 Cagliari

Telefono

070/6065288

Fax

070/6065280-6065259

Indirizzi e-mail

san.dgsan5@regione.sardegna.it

6. Classificazione

Profili:

imprese



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ
SERVIZIO SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

7. Normativa

Tipo	Descrizione	Riferimento	Link
- Decreto Ministeriale	Regolamento recante modificazioni al decreto ministeriale 31 marzo 1965 concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari [file .pdf]	del 14 febbraio 1994 n. 225	Apri
- Decreto Ministeriale	Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari [file .pdf]	del 27 febbraio 1996 n. 209	Apri
- Decreto Legislativo	Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari	del 26 maggio 1997 n. 155	Apri
- Decreto del Presidente della Repubblica	Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari, a norma dell'articolo 20, comma 8, della legge 15 marzo 1997, n. 59	del 19 novembre 1997 n. 514	Apri
- Decreto Ministeriale	Fissazione dei requisiti igienico- sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi	del 5 febbraio 1999	Apri

8. Modulistica