

The logo consists of a blue oval with a gradient and a drop shadow, containing the text 'FISHJOB' in a white, hand-drawn font.

FISHJOB

**SICUREZZA A BORDO DELLE IMBARCAZIONI DI PESCA**

**Prassi igienico-sanitaria**

## CHE COS'È L'IGIENE ALIMENTARE?

Per igiene alimentare si intende l'insieme di precauzioni che devono essere adottate durante la produzione, manipolazione e distribuzione degli alimenti in modo tale da ottenere un prodotto che abbia:

- ✓ una qualità organolettica soddisfacente
- ✓ sia innocuo dal punto di vista della sicurezza e salubrità
- ✓ salutare dal punto di vista della qualità nutritiva

### RIFERIMENTI NORMATIVI

Reg. CE 118 del 2002

Reg. CE 852 853 854 882 del 2004

Reg. CE 2073, 2074, 2075, 2076 del 2005

## OBIETTIVI DELLE NORME

Reg. CE 178/2002

Reg. CE 852/2004

Reg. CE 853/2004

Reg. CE 854/2004

Reg. CE 882/2004

Reg. CE 2073/2005

Reg. CE 2074/2005

Reg. CE 2075/2005

Reg. CE 2076/2005

*Armonizzare a livello europeo la vasta mole di direttive, regolamenti e raccomandazione*

*Semplificare i concetti sulla sicurezza alimentare e applicarli all'intera filiera produttiva*

## *Chi è tenuto a rispettarle?*

*Qualunque operatore del settore alimentare che si occupi di produzione, trasformazione e distribuzione. E' esclusa la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.*

## *Cosa si deve fare?*

*Garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti soddisfino requisiti igienici specifici*

## *Come si deve fare?*

*Seguendo buone prassi igieniche, e realizzando alcune procedure e registrazioni, nel caso della produzione primaria; definendo un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP, per tutte le altre categorie di operatori (salvo semplificazioni per alcune attività).*

### **RIFERIMENTI NORMATIVI**

Reg. CE 178 del 2002

Reg. CE 853 854 882 del 2004



# I PRINCIPI FONDAMENTALI

SICUREZZA ALIMENTARE LUNGO TUTTA LA FILIERA, COMPRESA LA PRODUZIONE PRIMARIA

RESPONSABILITÀ PRINCIPALE DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE NEI CONFRONTI DEI PRODOTTI IMMESSI SUL MERCATO

CATENA DEL FREDDO PER GLI ALIMENTI CHE NECESSITANO DI TEMPERATURE CONTROLLATE

# I PRINCIPI FONDAMENTALI

L'APPLICAZIONE DI PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP (IN GENERALE) E, PER GLI OPERATORI DELLA PESCA, DI NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

L'ADOZIONE SU BASE VOLONTARIA DI MANUALI DI BUONA PRASSI IGIENICA

IL CONTROLLO UFFICIALE BASATO PRINCIPALMENTE SU ATTIVITÀ DI AUDIT

REGISTRAZIONE /RICONOSCIMENTO DI TUTTE LE ATTIVITÀ (IMPRESSE) DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, TRASPORTO, MAGAZZINAGGIO, SOMMINISTRAZIONE VENDITA

## *Cosa deve fare quindi l'operatore della pesca?*

*Seguire buone pratiche di lavorazione e corretti comportamenti igienici durante le fasi di lavorazione a bordo del prodotto/alimento. Attività esclusa dall'applicazione del sistema HACCP*

*Registrare quanto necessario ai fini della rintracciabilità (reg. CE 178/02) e delle buone pratiche seguite, con la possibilità di servirsi del supporto di altre persone qualificate, di cooperative, consorzi, Associazioni ecc...*

*Supportare la responsabilità dell'operatore tramite una formazione di base*



# ALCUNE BUONE PRASSI

## CONDIZIONI DI SALUTE

- INDOSSA ABBIGLIAMENTO DA LAVORO PULITO
- EVITA DI MANIPOLARE IL PESCE SE HAI PROBLEMI GASTROINTESTINALI O MAL DI GOLA
- LAVA SPESSO LE MANI, NON FUMARE, BERE, MANGIARE NELLE AREE DESTINATE AL PESCATO
- NON INDOSSARE BRACCIALI, OROLOGI E SIMILI

# ALCUNE BUONE PRASSI

## MANIPOLAZIONE, CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO

- PROTEGGI IL PRODOTTO
- SII RAPIDO NELLE OPERAZIONE
- IMBARCA SUFFICIENTE ACQUA E GHIACCIO
- STIVA CONTENITORI PULITI
- RISPETTA LE TEMPERATURE DI STOCCAGGIO

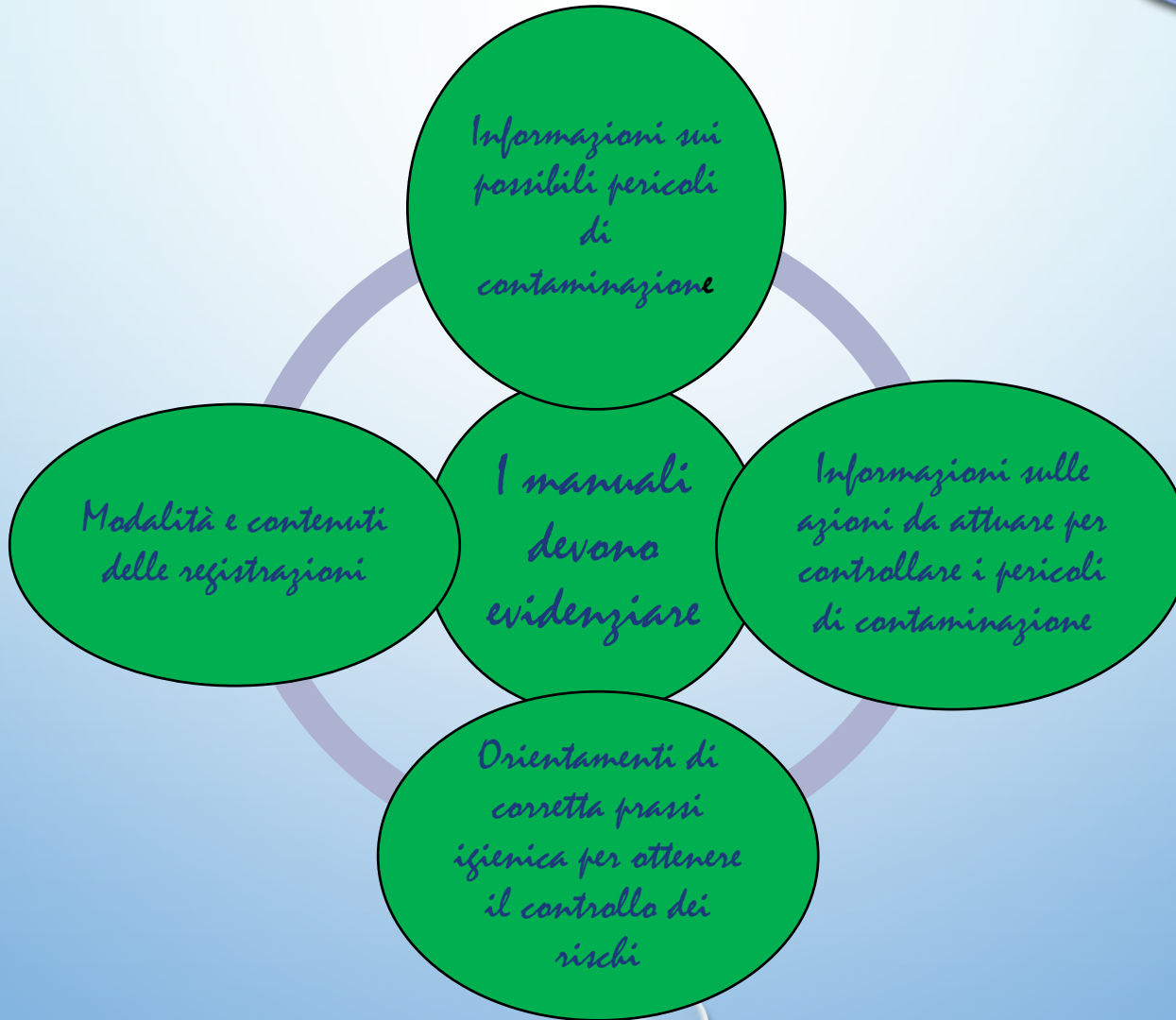
# ALCUNE BUONE PRASSI

## RIFIUTI E SOSTANZE PERICOLOSE AMBIENTE DI LAVORO E ATTREZZI

- PROTEGGI IL PRODOTTO
- SII RAPIDO NELLE OPERAZIONE
- IMBARCA SUFFICIENTE ACQUA E GHIACCIO
- STIVA CONTENITORI PULITI
- RISPETTA LE TEMPERATURE DI STOCCAGGIO

# I MANUALI

FISHJOB



PER PRODUZIONE PRIMARIA, NEL SETTORE DELLA PESCA, SI INTENDONO LE ATTIVITÀ DI PESCA E RACCOLTA DI PRODOTTI VIVI DELLA PESCA, IN VISTA DELL'IMMISSIONE SUL MERCATO, NONCHÉ LE OPERAZIONI CONNESSE SE SVOLTE A BORDO DI NAVI DA PESCA:

- MACELLAZIONE;
- DISSANGUAMENTO;
- DECAPITAZIONE;
- EVISCERAZIONE;
- TAGLIO DELLE PINNE;
- REFRIGERAZIONE;
- CONFEZIONAMENTO (INCASSETTAMENTO SVOLTO SUI MOTOPESCA);
- TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO DI PRODOTTI DELLA PESCA LA CUI NATURA NON SIA STATA SOSTANZIALMENTE ALTERATA, INCLUSI I PRODOTTI VIVI DELLA PESCA, NELLE AZIENDE ACQUICOLE DI TERRA;
- TRASPORTO DEI PRODOTTI DELLA PESCA LA CUI NATURA NON SIA STATA SOSTANZIALMENTE ALTERATA, INCLUSI I PRODOTTI VIVI DELLA PESCA, DAL LUOGO DI PRODUZIONE AL PRIMO STABILIMENTO DI DESTINAZIONE