



**CONSORZIO FRA GLI APICOLTORI
DELLA PROVINCIA DI PORDENONE**
Viale de La Comina, 25 - 33170 PORDENONE

Telefono e Fax: 0434-360743
cons.apic.pordenone@gmail.com
www.apicoltoripn.it



Manuale semplificato di buona prassi igienica per la produzione primaria in apicoltura

AI SENSI DEL REG. CE 852/2004 E DEL REG. CE 178/2002

INTRODUZIONE

SCOPO

Nel presente manuale vengono formalizzate le modalità operative atte a garantire la sicurezza alimentare e la tracciabilità del prodotto ai sensi del Reg. CE 178/2002, 852/2004, nonché degli alimenti acquistati o prodotti, somministrati agli alveari ai sensi del REG. CE 183/2005.

Il manuale vuole fornire informazioni sui pericoli che possono insorgere nella produzione del miele e di altri prodotti apistici, ad esempio contaminazioni da prodotti fitosanitari, uso di medicinali veterinari e biocidi, compresa la corretta gestione delle registrazioni documentali.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente manuale per l'azienda apistica si applica alla gestione e controllo delle attività critiche a partire dalla produzione in apiario, alla gestione degli alveari, degli alimenti, dei biocidi e dei fornitori, fino alla gestione del prodotto miele, compresi impianti, strutture ed attrezzature

L'apicoltore diviene un O.S.A. (Operatore Settore Alimentare) ai sensi del REG. CE 178/2002 e deve essere consapevole conoscendo e rispettando le regole, formato ed informato conoscendo le procedure e garante e responsabile tutelando i consumatori.

INDICE E SCHEDE

Dati Aziendali

Scheda n. 1: formazione del personale

Scheda n. 2: a) Piano delle pulizie

b) Registro delle pulizie dei siti di stoccaggio e delle attrezzature

Scheda n. 3: Manutenzioni ordinarie e straordinarie

Scheda n. 4: Disinfestazione e derattizzazione

Scheda n. 5: Registro detergenti e disinfettanti

Scheda n. 6: Registro fornitori

Scheda n. 7: Registro clienti

Scheda n. 8: Registro carico e scarico alveari

Scheda n. 9: Registro farmaci

Scheda n. 9a: Ricette/bolle di accompagnamento

Tracciabilità e rintracciabilità

Scheda n. 10: Registro approvvigionamento alimenti

Scheda n. 11: Registro delle produzioni

Scheda n. 12: Registro delle non conformità

Scheda n. 13: Registro fioriture e avvelenamenti

Archivio analisi e altri documenti

DATI AZIENDALI

Nome Azienda: _____

Indirizzo: _____

Titolare/conduuttore: _____

Codice ASL: _____

Addetti	Tipo di incarico aziendale

Data: _____

Firma del responsabile della conduzione: _____

scheda n. 2/a

PIANO DELLE PULIZIE

Aree	Ad ogni ciclo di utilizzo	Giornaliera	Settimanale	Semestrale	Annuale
Apiario e pertinenze					esecuzione pulizia generale delle arnie e degli ambienti
Sala smielatura	pareti e pavimenti			verifica condizioni di manutenzione	
Vasca disopercolatrice, smelatore, deumidificatore a dischi, fondimiele a immersione	lavaggio con acqua calda e detergente			verifica condizioni igieniche	controllo di funzionamento
Deumidificatore e fondimiele ad aria calda				verifica condizioni igieniche	controllo di funzionamento
Maturatori	lavaggio con acqua calda			verifica condizioni igieniche	controllo di funzionamento
Coltelli, forchettoni	lavaggio con acqua calda e detergente			verifica condizioni igieniche	controllo di funzionamento
Siti di stoccaggio melari				verifica condizioni igieniche e di manutenzione	esecuzione pulizia
Siti di stoccaggio materie prime (vasi, cartoni, late)				verifica condizioni igieniche e di manutenzione	esecuzione pulizia
Siti di stoccaggio prodotti finiti (vasi e late)				verifica condizioni igieniche e di manutenzione	esecuzione pulizia

Nota: Qualora si presentassero condizioni igienico-sanitarie particolarmente critiche, i tempi di esecuzione delle procedure di pulizia dovranno essere adeguati alle necessità contingenti.

Scheda n. 3

REGISTRO MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Data	Luogo o attrezzatura oggetto di intervento	Prodotti utilizzati	Effettuato da

Nota: Allegato eventuali rapporti di intervento assistenza tecnica

Scheda n. 4

REGISTRO DI DISINFESTAZIONE E/O DERATTIZZAZIONE

Data	Locale	Nome commerciale del prodotto	Tipologia intervento	Modalità di utilizzo	Firma

Eventuale convenzione con Ditta: _____

REGISTRO DETERGENTI E DISINFETTANTI

Data di ingresso	N° ddt/fattura	Prodotto	Fornitore	Quantità	Luogo di conservazione	Utilizzo		Controllo idoneità *	
						Dal	al	Conforme	Non Conforme

* Il controllo deve tenere conto dell'integrità dell'imballaggio e la conformità al ddt.

Scheda n. 9a

RICETTE/BOLLE DI ACCOMPAGNAMENTO

REGISTRO APPROVVIGIONAMENTO ALIMENTI

Data di ingresso	N° ddt/fattura	Prodotto	Fornitore/ Produzione aziendale	Quantità	Luogo di conservazione	Utilizzo		Controllo idoneità *	
						Dal	al	Conforme	Non Conforme

*Il controllo deve tenere conto della qualità (odore, colore, aspetto...), degli aspetti sanitari e dell'inquinamento da materiale inerte.

Scheda n. 12

REGISTRO NON CONFORMITA'

DATA	TIPO DI NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA	COMUNICAZIONE ALL'ASL (*)	FIRMA

NOTA: la comunicazione all'ASL è obbligatoria ogni qualvolta la NC viene rilevata su prodotto già uscito dall'azienda, può comportare un rischio per la salute e comporta la necessità di ritiro / richiamo del prodotto

Scheda n. 13
REGISTRO DELLE FIORITURE E DEGLI AVVELENAMENTI

APIARIO	Tipo di fioritura	n. alveari in produzione	Durata pascolo		Rilevazione avvelenamenti DESCRIZIONE	Data	Firma
			Dal	Al			

Note:

ARCHIVIO ANALISI E ALTRI DOCUMENTI