



Camera di Commercio
Parma



“Hygienic Design delle apparecchiature alimentari”

11 Giugno 2010, Centro Santa Elisabetta c/o Campus Universitario di Parma

Presentazione

A nome del comitato promotore della Sezione Italiana EHEDG, desidero illustrare sinteticamente le motivazioni che ci hanno indotti ad organizzare questo seminario tecnico sulla progettazione e costruzione igienica delle apparecchiature destinate all'industria alimentare.

Fin dall'entrata in vigore della prima Direttiva “Macchine” (89/392/CEE), la marcatura “CE” riportata dal costruttore sulla macchina è una dichiarazione di conformità a tutti gli obblighi pertinenti (*autocertificazione*). Nel caso delle macchine destinate all'industria alimentare, tale conformità si riferisce, oltre che ai requisiti di sicurezza dell'utilizzatore, anche ai requisiti igienici specifici aggiuntivi elencati al punto 2.1 dell'Allegato 1. Questi requisiti aggiuntivi sono stati ribaditi pressoché immutati nelle successive versioni della “Direttiva Macchine”, fino a quella attualmente vigente recepita con D.Lgs 27 gennaio 2010 n. 17.

Tra le norme EN armonizzate alla “Direttiva Macchine”, finalizzate ad esemplificare le modalità pratiche di adempimento e con il volontario rispetto delle quali si acquisisce la presunzione di conformità alla Direttiva stessa, alcune trattano specificatamente proprio i requisiti di igiene delle macchine per l'industria alimentare.

Prima ancora della emanazione di queste norme armonizzate, le modalità applicative per rispettare gli obblighi igienici delle apparecchiature alimentari previsti dalla “Direttiva Macchine” era stato approfondito e divulgato dalla EHEDG con apposite Linee guida.

Eppure, nonostante si tratti di una problematica trattata da più di un ventennio, tuttora non è raro trovare nelle imprese alimentari apparecchiature che non possono essere considerate effettivamente igieniche. Evidentemente non tutti i soggetti interessati sono stati finora consapevoli degli obblighi igienici aggiuntivi per le macchine destinate all'industria alimentare.

La ragione può essere individuata nel fatto che la “Direttiva Macchine” si riferisce soprattutto alla sicurezza del lavoro ed è ben conosciuta da coloro che, nei diversi ambiti di competenza, hanno tale interesse e responsabilità; mentre la legislazione specifica sull'igiene alimentare, come il Regolamento (CE) N. 853/2004 nel capitolo V dell'Allegato II, non richiama la “Direttiva Macchine” all'attenzione di coloro che hanno interesse e responsabilità per l'igiene alimentare.

Un ringraziamento all'Università degli Studi di Parma, all'Ordine degli Ingegneri di Parma e alla camera di Commercio di Parma, oltre che ai relatori ed ai partecipanti, con il rammarico di non avere potuto accogliere tutte le iscrizioni pervenute.

Parma, 11 giugno 2010

Roberto Massini