

Igiene delle apparecchiature alimentari: Rassegna di Termini e Definizioni

Hygiene of food equipment: Review of Terms and Definitions.

Prof. Roberto Massini, Giugno 2015

<u>Fonti</u>	<u>Sources</u>
[1] Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.	[1] Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety.
[2] Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.	[2] Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs.
[3] Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.	[3] Regulation (EC) No 1935/2004 of the European parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC.
[4] Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	[4] Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs
[5] UNI EN ISO 22000:2005 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare.	[5] EN ISO 22000:2005 Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain.
[6] ISO/TS 22002-1:2009 Programmi di prerequisito per la sicurezza alimentare - Parte 1: Fabbricazione di alimenti. (*)	[6] ISO/TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety - Part 1: Food manufacturing.
[7] UNI EN ISO 14159:2008 Sicurezza del macchinario. Requisiti relativi all'igiene per la progettazione del macchinario.	[7] EN ISO 14159:2008 Safety of machinery. Hygiene requirements for the design of machinery.
[8] UNI EN 1672-2:2009 Macchine per l'industria alimentare. Concetti di base. Parte 2: Requisiti di igiene. (*)	[8] EN 1672-2:2009 Food processing machinery. Basic concepts. Part 2: Hygiene requirements.
[9] UNI EN 15593:2008 Imballaggi. Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari. Requisiti. (*)	[9] EN 15593:2008 Packaging. Management of hygiene in the production of packaging for foodstuffs. Requirements.
[10] EHEDG Doc. 8 Criteri per la Progettazione Igienica delle Apparecchiature. Seconda edizione, aprile 2004.	[10] EHEDG Doc 8 Hygienic Equipment Design Criteria. Second edition, April 2004.

[11] Glossario EHEDG, versione 2013/12.G03. (*)	[11] EHEDG Glossary, Version 2013/12.G03.
[12] Codice di Pratica Internazionale Raccomandato. Principi Generali di Igiene Alimentare. CAC/RCP 1-1969, Revisione 2003. (*)	[12] Recommended International Code of Practice. General Principles of Food Hygiene. CAC/RCP 1-1969, Revision 2003.
[13] Commissione Codex Alimentarius. Manuale di Procedure. 23 rd Edition, Rome 2015. (*)	[13] Codex Alimentarius Commission. Procedural Manual. 23 rd Edition, Rome 2015.
[14] Codice di Pratica Igienica per Alimenti Inscatolati Poco Acidi e Acidificati. CAC/RCP 23-1979, Revision 1993. Editorial corrections 2011. (*)	[14] Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods. CAC/RCP 23-1979, Revision 1993. Editorial corrections 2011.
[15] Codice di Pratica Igienica per Alimenti Poco Acidi Trattati e Confezionati Asetticamente. CAC/RCP 40-1993. (*)	[15] Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods. CAC/RCP 40-1993.
[16] Codice di Pratica Igienica per Alimenti Confezionati e Refrigerati con Conservabilità prolungata. CAC/RCP 46-1999. (*)	[16] Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life. CAC/RCP 46-1999
[17] Codice di Leggi Federali USA. Titolo 21, Parte 110 - Buone Pratiche di Fabbricazione Vigenti nella Fabbricazione, Confezionamento o Detenzione di Alimenti per uso Umano. (*)	[17] US Code of Federal Regulations. Title 21, Part 110 - Current Good Manufacturing Practice in Manufacturing, Packing, or Holding Human Food.
[18] Ordinanza sul Latte Pastorizzato Classe %A+. Public Health Service/Food and Drug Administration. Revisione 2011. (*)	[18] Grade %A+ Pasteurized Milk Ordinance. Public Health Service/Food and Drug Administration. 2011 Revision.
[19] Codice Alimentare. Servizio di Salute Pubblica degli USA. FDA, 2013. (*)	[19] Food Code. U.S. Public Health Service. FDA, 2013.
[20] Guida per l'industria. Controllo di <i>Listeria monocytogenes</i> in alimenti pronti refrigerati o congelati. US FDA, 2008 (*)	[20] Guidance for Industry: Control of <i>Listeria monocytogenes</i> in Refrigerated or Frozen Ready-To-Eat Foods. US FDA, 2008.
[21] Norme Igieniche 3-A® per i Requisiti Generali. ANSI/3-A 00-00-2014 (*)	[21] 3-A® Sanitary Standards for General Requirements. ANSI/3-A 00-00-2014
[22] Norme Igieniche 3-A® per Formatrici, Riempitrici e Sigillatrici di Contenitori per Latte Fluido e suoi Derivati Fluidi, N. 17-11. (*)	[22] 3-A® Sanitary Standards for Formers, Fillers, and Sealers of Containers for Fluid Milk and Fluid Milk Products, Number 17-11

(*) Traduzione a cura del Prof. Roberto Massini, non essendoci la versione ufficiale in italiano.

Termini e Definizioni	Terms and Definitions:
<p>Alimento: Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua <i>o omissis</i> [1]</p> <p>Qualsiasi prodotto, ingrediente o materiale destinato a consumo orale umano o animale [8]</p> <p>Qualsiasi sostanza, trasformata, semilavorata o fresca, destinata al consumo umano, comprese le bevande, gomma da masticare e qualsiasi sostanza impiegata nella fabbricazione, preparazione o trattamento di un alimento. Non sono compresi cosmetici, tabacco e sostanze usate solo come farmaci. [13]</p> <p>Una sostanza edibile cruda, cotta o trasformata, ghiaccio, bevanda o ingrediente, utilizzati o destinati all'uso o venduti, in tutto o in parte, per consumo umano, o gomma da masticare. [19]</p>	<p>Food: Any substance or product, whether processed, partially processed or unprocessed, intended to be, or reasonably expected to be ingested by humans. Food includes drink, chewing gum and any substance, including water, intentionally incorporated into the food during its manufacture, preparation or treatment. It includes water <i>o omissis</i> [1]</p> <p>Any product, ingredient or material intended to be orally consumed by human or animal. [8]</p> <p>Any substance, whether processed, semi-processed or raw, which is intended for human consumption, and includes drink, chewing gum and any substance which has been used in the manufacture, preparation or treatment of food but does not include cosmetics or tobacco or substances used only as drugs. [13]</p> <p>A raw, cooked, or processed edible substance, ice, beverage, or ingredient used or intended for use or for sale in whole or in part for human consumption, or chewing gum. [19]</p>
<p>Prodotto: Qualsiasi sostanza destinata ad essere utilizzata o consumata da esseri umani o animali domestici (ad esempio per ingestione, iniezione, applicazione topica, inserimento). [7]</p> <p>Alimento o ingrediente alimentare che è trattato nell'apparecchiatura. [11]</p> <p>Latte, derivati del latte, alimenti, ingredienti alimentari, bevande o altre sostanze edibili. [21]</p>	<p>Product: Any substance intended to be applied or taken into humans or domestic animals (e.g. by ingestion, injection, topical application, insertion). [7]</p> <p>Food or food ingredient that is processed in the equipment. [11]</p> <p>Milk, milk products, foods, food ingredients, beverages, or other edible materials. [21]</p>
<p>Stabilimento: Qualsiasi edificio o zona in cui si trattano alimenti e il circondario sotto il controllo della stessa gestione. [12]</p>	<p>Establishment: Any building or area in which food is handled and the surroundings under the control of the same management. [12]</p>
<p>Zona di trattamento: Un ambiente o zona adatti per la fabbricazione e il confezionamento di prodotti. [21]</p>	<p>Processing area: A room or area suitable for the manufacturing and packaging of products. [21]</p>
<p>Macchinario: Insieme di parti o componenti collegati, di cui almeno uno mobile, con gli appropriati azionatori, circuiti di comando e alimentazione della macchina, collegati per una specifica applicazione, in particolare per la lavorazione, il trattamento, la movimentazione o l'imballaggio di un materiale. Nota: Il termine macchinario si riferisce anche a un gruppo di macchine. [7]</p>	<p>Machinery: Assembly of linked parts or components, at least one of which moves, with appropriate machine actuators, control and power circuits, joined together for a specific application, in particular for the processing, treatment, moving or packaging of a material. Note: The term machinery also covers an assembly of machines. [7]</p>

<p>Apparecchiatura: un oggetto usato nell'attività di una struttura di catering, come: congelatore, tritatore, cappa aspirante, generatore di ghiaccio, ceppo da macellaio, miscelatore, forno, frigorifero, bilancia, lavabo, affettatrice, fornelli, tavolo, termometro per l'aria ambiente, distributore automatico, o lavastoviglie. [19]</p>	<p>Equipment: an article that is used in the operation of a food establishment such as a freezer, grinder, hood, ice maker, meat block, mixer, oven, reach-in refrigerator, scale, sink, slicer, stove, table, temperature measuring device for ambient air, vending machine, or warewashing machine. [19]</p>
<p>Attrezzature associate: Tutte le apparecchiature associate ad una macchina, non definite come macchinario, che sono essenziali per il funzionamento della macchina affinché possa lavorare in modo igienico un prodotto (p.es. raccordi, tubi, tubazioni). [7]</p>	<p>Associated equipment: All equipment associated with a machine, not defined as machinery, that is essential to the functioning of the machine for it to hygienically process a product (e.g. fittings, piping, tubing). [7]</p>
<p>Danno: Lesione fisica o danno alla salute. [8]</p>	<p>Harm: Physical injury or damage to health. [8]</p>
<p>Sicurezza alimentare: Concetto finalizzato ad escludere la possibilità che prodotti alimentari possano causare danni al consumatore se preparati e/o consumati in conformità all'utilizzo previsto. [5]</p> <p>Condizione di un prodotto che è esente da rischio non accettabile di danno. [9]</p> <p>La garanzia che l'alimento non causerà danni al consumatore se preparato e/o ingerito secondo le modalità d'uso previste. [12]</p>	<p>Food safety: Concept that food will not cause harm to the consumer when it is prepared and/or eaten according to its intended use. [5]</p> <p>Condition of a product being free from unacceptable risk of harm. [9]</p> <p>Assurance that food will not cause harm to the consumer when it is prepared and/or eaten according to its intended use. [12]</p>
<p>Idoneità alimentare: La garanzia che l'alimento è accettabile per il consumo umano secondo le modalità d'uso previste. [12]</p>	<p>Food suitability: Assurance that food is acceptable for human consumption according to its intended use. [12]</p>
<p>Igiene alimentare: Le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. [2]</p> <p>Comprende le condizioni e misure necessarie per la produzione primaria, la trasformazione, il magazzinaggio e la distribuzione di un alimento progettato per garantire la sua sicurezza, integrità e idoneità per il consumo umano. [13]</p> <p>Tutte le condizioni e misure necessarie per garantire la sicurezza e l'idoneità dell'alimento in tutte le fasi della catena alimentare. [12]</p> <p>Igiene: Adozione di tutte le misure durante la manipolazione, preparazione e lavorazione del prodotto al fine di assicurarne l'idoneità al consumo umano o da parte di animali domestici. [7]</p> <p>Insieme di misure adottate per garantire la sicurezza e l'idoneità di un prodotto che, altrimenti, diventa pericoloso o dannoso. [9]</p>	<p>Food hygiene: The measures and conditions necessary to control hazards and to ensure fitness for human consumption of a foodstuff taking into account its intended use. [2]</p> <p>Comprises conditions and measures necessary for the production, processing, storage and distribution of food designed to ensure a safe, sound, wholesome product fit for human consumption. [13]</p> <p>All conditions and measures necessary to ensure the safety and suitability of food at all stages of the food chain. [12]</p> <p>Hygiene: Taking of all measures during product handling, preparation and processing to ensure its suitability for use by humans or domestic animals. [7]</p> <p>Set of measures taken to ensure the safety and suitability of a product that might otherwise become hazardous or harmful. [9]</p>

<p>Progettazione e costruzione igienica: Progettazione e costruzione di apparecchiature e locali così da garantire che l'alimento sia sicuro e idoneo per il consumo umano. [11]</p>	<p>Hygienic design and engineering: Design and engineering of equipment and premises assuring the food is safe and suitable for human consumption. [11]</p>
<p>Microrganismi: I batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti. [4]</p>	<p>Micro-organisms: bacteria, viruses, yeasts, moulds, algae, parasitic protozoa, microscopic parasitic helminths, and their toxins and metabolites. [4]</p>
<p>Sporco: Qualsiasi sostanza indesiderata. [7]</p> <p>Qualsiasi materiale indesiderato, compresi residui di prodotto, microrganismi, residui di agenti detergenti e disinfettanti. [8]</p> <p>Qualsiasi materiale indesiderabile/inaccettabile sulle superfici nelle apparecchiature o nell'ambiente di trattamento. [11]</p> <p>Residuo organico o sostanza inorganica indesiderati. [21]</p>	<p>Soil: Any unwanted matter. [7]</p> <p>Any unwanted matter, including product residues, micro-organisms, residual detergent or disinfecting agents. [8]</p> <p>Any undesirable/objectionable material on surfaces in the equipment or process environment. [11]</p> <p>Unwanted organic residue or inorganic matter. [21]</p>
<p>Contaminante: Qualsiasi agente biologo (compreso microbiologico) o chimico, materiale estraneo o altre sostanze non aggiunte intenzionalmente, che potrebbe compromettere la sicurezza o l'idoneità del prodotto. [9]</p> <p>Qualsiasi agente biologo o chimico, materiale estraneo o altre sostanze non aggiunte intenzionalmente all'alimento, che potrebbero comprometterne la sicurezza o l'idoneità. [12]</p> <p>Qualsiasi sostanza presente in un alimento o mangime non aggiunta intenzionalmente ma risultante dalla produzione primaria (comprese le operazioni di coltivazione, di allevamento e di medicina veterinaria), dalle operazioni di fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, confezionamento, imballaggio, trasporto o conservazione, oppure per contaminazione ambientale. Il termine non comprende frammenti di insetti, peli di roditori e altro materiale estraneo. [13]</p>	<p>Contaminant: Any biological (including microbiological) or chemical agent or foreign matter or other substances not intentionally added which may compromise product safety or suitability. [9]</p> <p>Any biological or chemical agent, foreign matter, or other substances not intentionally added to food which may compromise food safety or suitability. [12]</p> <p>Any substance not intentionally added to food or feed for food producing animals, which is present in such food or feed as a result of the production (including operations carried out in crop husbandry, animal husbandry and veterinary medicine), manufacture, processing, preparation, treatment, packing, packaging, transport or holding of such food or feed, or as a result of environmental contamination. The term does not include insect fragments, rodent hairs and other extraneous matter. [13]</p>
<p>Pulizia: Rimozione dello sporco. [7] [8]</p> <p>Rimozione di residui di prodotto, sporco, grasso o altro materiale indesiderato. [12] [14]</p>	<p>Cleaning: Removal of soil. [7] [8]</p> <p>The removal of food residues, dirt, grease or other objectionable material. [12] [14]</p>
<p>Pulibilità: L'idoneità di materiali o di apparecchiature ad essere facilmente puliti [11]</p> <p>Pulibile o Pulibilità: L'idoneità di materiali di costruzione, della progettazione e allestimento necessaria per garantire che l'apparecchiatura può essere resa pulita. [21]</p>	<p>Cleanability: The suitability of materials or equipment to be freed from soil easily. [11]</p> <p>Cleanable or Cleanability: The suitability of materials of construction, design and fabrication required to assure that the equipment can be freed of soil. [21]</p>

<p>Pulibile: (Attrezzature) progettate per favorire l'eliminazione dello sporco. [7]</p> <p>Progettato e costruito in maniera tale che lo sporco sia rimosso con le modalità di pulizia raccomandate. [8]</p>	<p>Cleanable: (Equipment) Designed to be freed from soil. [7]</p> <p>Designed and constructed so that soils are removed by recommended cleaning methods. [8]</p>
<p>Facilmente pulibile: Una caratteristica di una superficie che: a) con normali metodi di pulizia, permette di eliminare efficacemente lo sporco; b) dipende dal materiale, dalla progettazione, fabbricazione e installazione della superficie; e c) varia con la probabilità che, in base alla collocazione, alle finalità e all'utilizzo approvati, la superficie possa cedere al prodotto agenti patogeni o tossinogeni o altri contaminanti. [19]</p>	<p>Easily cleanable: A characteristic of a surface that: (a) Allows effective removal of soil by normal cleaning methods; (b) Is dependent on the material, design, construction, and installation of the surface; and (c) Varies with the likelihood of the surface's role in introducing pathogenic or toxigenic agents or other contaminants into food based on the surface's approved placement, purpose, and use. [19]</p>
<p>Pulizia manuale: Pulizia mediante mezzi manuali quando il macchinario è aperto, o parzialmente o totalmente smontato. [7]</p> <p>Rimozione dello sporco con l'apparecchiatura in parte o del tutto smontata. Lo sporco è eliminato con soluzioni chimiche e risciacqui di acqua, usando una spazzola o un sistema di spazzole, pagliette e raschietti non metallici e manichette ad alta o bassa pressione, con detersivi utilizzati manualmente. [11] [21]</p>	<p>Manual cleaning: Cleaning by manual means when the machinery is open, or partially or totally disassembled. [7]</p> <p>Removal of soil when the equipment is partially or totally disassembled. Soil removal is effected by chemical solutions and water rinses with the assistance of one or a combination of brushes, nonmetallic scouring pads and scrapers, and high or low pressure hoses, with cleaning aids manipulated by hand. [11] [21]</p>
<p>Raccordi puliti manualmente: Raccordi con giunzione asportabile, la cui progettazione esige lo smontaggio per pulizia manuale. [21]</p>	<p>Manually cleaned fittings: Removable joint fittings of which the design requires dismantling for manual cleaning. [21]</p>
<p>Pulizia meccanica: Pulizia effettuata con mezzi meccanici, unicamente con circolazione e/o flusso di soluzioni di detersivi chimici e acqua dei risciacqui sopra le superfici da pulire. [11]</p> <p>Pulizia meccanica o Pulito meccanicamente: Eliminazione dello sporco per impatto, circolazione, flusso di soluzioni di detersivi chimici e acqua dei risciacqui, sulle superfici da pulire, con sistemi meccanici in apparecchiature appositamente progettate a tale scopo. [22]</p>	<p>Mechanical cleaning: Cleaning solely by circulation and/or flowing chemical detergent solutions and water rinses onto and over the surfaces to be cleaned, by mechanical means. [11]</p> <p>Mechanical cleaning or Mechanically cleaned: Soil removal by impingement, circulation, flowing chemical detergent solutions, and water rinses onto and over the surfaces to be cleaned, by mechanical means in equipment specifically designed for this purpose. [22]</p>
<p>Pulizia sul posto: Pulizia delle attrezzature mediante getto o circolazione di soluzioni chimiche, liquidi detersivi e acqua dei risciacqui nelle o sulle superfici delle attrezzature o degli impianti appositamente progettati senza smontarli. [6] [7]</p> <p><i>NOTA: L'efficienza del CIP dipende da 5T: tempo, temperatura, titolazione, turbolenza e tecnologia. Quando il CIP è applicato in una zona asciutta, si deve progettare per impedire spargimento di acqua nell'ambiente. [11]</i></p>	<p>Cleaning in place: Cleaning of equipment by impingement or circulation of flowing chemical solutions, cleaning liquids and water rinses into, onto and over surfaces in equipment or systems without dismantling and designed for the purpose. [6] [7]</p> <p><i>NOTE: CIP efficiency depends on 5T's - time, temperature, titration, turbulence and technology. When CIP is done in a dry area, it should be designed to preclude any water passing into the environment. [11]</i></p>

<p>Pulizia sul posto (CIP): La rimozione di sporco da superfici a contatto con il prodotto nella loro posizione di processo, mediante circolazione, spruzzatura o flusso di soluzioni chimiche e acqua dei risciacqui sopra e attraverso le superfici stesse. (Nota: Le parti della apparecchiatura non progettate per essere pulite sul posto sono smontate per essere pulite fuori dal posto (COP) o manualmente.) [21]</p> <p><i>(come sopra)</i> Le superfici a contatto con il prodotto devono essere ispezionabili, a meno che la pulibilità CIP sia stata documentata e approvata dall'Autorità Competente. [18]</p> <p>CIP: Pulito sul posto mediante circolazione o flusso, con mezzi meccanici attraverso un sistema di tubazioni, di una soluzione detergente, acqua di risciacquo e soluzione disinfettante sopra le superfici della apparecchiatura da pulire, ò omissis ò [19]</p> <p>Un sistema usato per pulire tubazioni di processo, bidoni, serbatoi, miscelatori o le parti più grandi dell'apparecchiatura senza smontarle, dove le zone interne a contatto con il prodotto sono completamente esposte e lo sporco può essere rapidamente dilavato dal flusso della soluzione detergente. [20]</p>	<p>Clean-In-Place (CIP) Cleaning: The removal of soil from product contact surfaces in their process position by circulating, spraying, or flowing chemical solutions and water rinses onto and over the surfaces to be cleaned. (Note: Components of the equipment, which are not designed to be cleaned-in-place, are removed from the equipment to be cleaned-out-of-place (COP) or manually cleaned.) [21]</p> <p><i>(as above)</i> Product contact surfaces shall be inspectable, except when the cleanability by CIP has been documented and accepted by the Regulatory Agency. [18]</p> <p>CIP: Cleaned in place by the circulation or flowing by mechanical means through a piping system of a detergent solution, water rinse, and sanitizing solution onto or over equipment surfaces that require cleaning, ò omissis ò [19]</p> <p>A system used to clean process piping, bins, tanks, mixing equipment, or larger pieces of equipment without disassembly, where interior product zones are fully exposed and soil can be readily washed away by the flow of the cleaning solution. [20]</p>
<p>Pulibile con CIP: La progettazione e allestimento dell'apparecchiatura che permette di pulirne le superfici con metodi CIP nelle date condizioni di tempo e di concentrazione, portata, pressione e temperatura della soluzione, dimostratesi efficaci. [21]</p>	<p>CIPable: The design and fabrication of equipment which allows the equipment surfaces to be cleaned by CIP methods for a prescribed time and at a prescribed solution concentration, flow rate, pressure, and temperature demonstrated to be effective. [21]</p>
<p>Raccordi CIP: Raccordi progettati per essere puliti completamente assemblati. Se un tale raccordo ha una giunzione smontabile, questa è autocentrante, utilizza una guarnizione e insieme a questa costituisce una superficie interna sostanzialmente livellata. [21]</p>	<p>CIP fittings: Fittings designed to be cleaned while fully assembled. If such a fitting has a removable joint, the joint is self-centering, employs a gasket, and the resulting gasketed joint forms a substantially flush interior surface. [21]</p>
<p>COP (pulizia fuori dal posto): Sistemi nei quali l'apparecchiatura è smontata e pulita in una vasca o lavatrice automatica, circolando una soluzione detergente e mantenendo una temperatura minima durante il ciclo di pulizia [6]</p> <p><i>NOTA: La COP può essere effettuata a mano o meccanicamente quando l'apparecchiatura è parzialmente o completamente smontata.</i> [11]</p> <p>Un sistema (p.es. vasche di lavaggio) usato per pulire parti di apparecchiature, tubazioni, ecc. dopo averle smontate. [20]</p>	<p>COP (cleaning-out-of-place): Systems where equipment is disassembled and cleaned in a tank or in an automatic washer by circulating a cleaning solution and maintaining a minimum temperature throughout the cleaning cycle. [6]</p> <p><i>NOTE: COP can be done manually or mechanically when the equipment is partially or totally disassembled.</i> [11]</p> <p>A system (e.g. cleaning tanks) used to clean equipment parts, piping, etc. after disassembly. [20]</p>

<p>Pulizia fuori dal posto: Rimozione di sporco quando l'apparecchiatura è in parte o del tutto smontata, facendo circolare soluzioni chimiche e acque di risciacquo in una vasca di lavaggio, la quale può essere attrezzata con una o più pompe di riciclo. [21]</p>	<p>Clean-Out-of-Place (COP) Cleaning: Removal of soil when the equipment is partially or totally disassembled. Soil removal is effected by circulating chemical solutions and water rinses in a wash tank, which may be fitted with a circulating pump(s). [21]</p>
<p>Pulizia ad umido: Pulizia (e disinfezione se necessario) di apparecchiature o dell'ambiente di trattamento con soluzioni acquose di detergente (e disinfettante se necessario), seguita da risciacquo. <i>NOTA 1: La procedura di pulizia ad umido deve essere effettuata solo quando il prodotto non è esposto, usando metodi che limitino la quantità di acqua utilizzata e la sua diffusione.</i> <i>NOTA 2: Si raccomandano pratiche che minimizzano l'uso di acqua e, dopo la pulizia, asciugano il più rapidamente possibile.</i> [11]</p>	<p>Wet cleaning: Cleaning (and disinfection if necessary) of equipment or processing environment with aqueous solutions of detergent (and disinfectant if necessary) followed by rinsing. <i>NOTE 1: Wet cleaning procedure should be carried out only when the product is not exposed using methods that limit the amount of water applied and its spread.</i> <i>NOTE 2: Use as little water as possible and to be as dry as possible rapidly after cleaning are highly recommended practices.</i> [11]</p>
<p>Risciacquo: Rimozione, flussando acqua potabile, di prodotto, sporcizia, sostanze chimiche, residui di detersivi o qualsiasi materiale indesiderabile. <i>NOTA: il risciacquo è effettuato prima della pulizia, tra la pulizia e la disinfezione, dopo la disinfezione e, in aggiunta, può essere effettuato prima di un ciclo di produzione.</i> [11]</p>	<p>Rinsing: Removal of product, dirt, chemicals, cleaning residues or any objectionable matter by flowing potable water. <i>NOTE: rinsing is done prior to cleaning, between cleaning and disinfection, after disinfection, and additionally can be done before a production run.</i> [11]</p>
<p>Pulizia a secco: Una tecnica di pulizia che non prevede alcun utilizzo di acqua. <i>NOTA 1: La pulizia a secco è impiegata in apparecchiature e nell'ambiente per prevenire o ridurre l'accumulo di materiali indesiderati, quali i residui di prodotto invecchiato o modificato.</i> <i>NOTA 2: La pulizia a secco è fatta per lo più a mano, con spazzole e/o aspirapolvere.</i> [11]</p> <p>Pulizia con aspirapolvere e/o spazzole a secco e altri attrezzi usati manualmente. [21]</p>	<p>Dry-cleaning: Cleaning which does not involve any use of water. <i>NOTE 1: Dry cleaning is used in equipment and in the environment to prevent or reduce the build-up of objectionable matters such as residues of aged or modified product.</i> <i>NOTE 2: Dry cleaning is mostly done manually using brushes and/or vacuum cleaners.</i> [11]</p> <p>Cleaning with a vacuum cleaner and/or dry brushes and other tools manipulated by hand. [21]</p>
<p>Microrganismo (pertinente): Batteri, lieviti, muffe, spore e virus che sono in grado di contaminare, moltiplicarsi o sopravvivere nel prodotto e tali da risultare nocivi o pregiudicare la qualità del prodotto. [7] <i>(Traduzione modificata dal Prof. R. Massini)</i></p> <p>Microrganismi pertinenti: Microrganismi che possono contaminare, moltiplicarsi o sopravvivere nel prodotto ed essere nocivi per il consumatore o per la qualità del prodotto. [11]</p>	<p>Micro-organism (relevant): Bacteria, fungi, yeasts, moulds, spores and viruses that are able to contaminate, multiply or survive in the product and are able to be harmful or adversely affect product quality. [7] <i>(Note of Prof. R. Massini: the term "fungi" includes yeasts and molds)</i></p> <p>Relevant micro-organisms: Microorganisms able to contaminate, multiply or survive in the product and be harmful to the consumer or product quality. [11]</p>

<p>Microrganismi patogeni: Microrganismi che possono causare effetti nocivi per la salute. [11]</p>	<p>Pathogenic microorganisms: Microorganisms that can cause adverse health effects. [11]</p>
<p>Biofilm: Una associazione microbica aderente ad una superficie. <i>NOTA: i biofilm sono spesso, anche se non in tutti i casi, inglobati in sostanze polimeriche extracellulari.</i> [11]</p>	<p>Biofilms: A microbial consortium adhering to a surface. <i>NOTE: biofilms are frequently but not in every case embedded in extra-cellular polymeric substances.</i> [11]</p>
<p>Apparecchiatura igienica di classe I: Un'apparecchiatura che può essere pulita sul posto e che può essere resa priva di microrganismi pertinenti senza smontarla. [11]</p>	<p>Hygienic equipment class I: Equipment that can be cleaned in-place and can be freed from relevant microorganisms without dismantling. [11]</p>
<p>Apparecchiatura igienica di classe II: Apparecchiatura che può essere pulita dopo smontaggio e che può essere resa priva di microrganismi pertinenti dopo rimontaggio. [11]</p>	<p>Hygienic equipment class II: Equipment that is cleanable after dismantling and can be freed from relevant microorganisms after reassembly. [11]</p>
<p>Integrazione igienica: La combinazione o predisposizione di due o più parti di apparecchiatura o componenti perché possano funzionare insieme in maniera igienica. [11]</p>	<p>Hygienic Integration: The process of combining or arranging two or more pieces of equipment or components to work together in a hygienic manner. [11]</p>
<p>Disinfezione: Processo applicato ad una superficie pulita in grado di ridurre il numero di microrganismi in forma vegetativa, ma non necessariamente le loro spore, ad un livello considerato sicuro per la produzione del prodotto. [7]</p> <p>Inattivazione di tutti i patogeni e di molti altri microrganismi, fino ad un livello adeguato per l'applicazione igienica dell'apparecchiatura. [8]</p> <p>La riduzione, per mezzo di agenti chimici e/o metodi fisici, del numero di microrganismi presenti nell'ambiente fino ad un livello che non comprometta la sicurezza o idoneità alimentare. [12]</p> <p>La riduzione del numero di microrganismi ad un livello che non comporta una contaminazione pericolosa dell'alimento, mediante agenti chimici igienicamente soddisfacenti e/o metodi chimici, senza effetti negativi sull'alimento. [14] [15]</p> <p><i>NOTA 1: la distruzione di microrganismi, ma in genere non di spore batteriche (UNI EN 14885). La disinfezione riduce la popolazione microbica ad un livello accettabile per un dato scopo; per esempio ad un livello che non sia nocivo né per la salute né per la qualità dell'alimento.</i></p> <p><i>NOTA 2: In particolare negli USA, il termine sanificazione è più comunemente utilizzato nella industria alimentare.</i> [11]</p>	<p>Disinfection: Process applied to a clean surface which is capable of reducing the numbers of vegetative micro-organisms, but not necessarily their spores, to a level considered safe for product production. [7]</p> <p>Inactivation of all pathogens and a wide range of other micro-organisms to a level consistent with hygienic application of the equipment. [8]</p> <p>The reduction, by means of chemical agents and/or physical methods, of the number of micro-organisms in the environment, to a level that does not compromise food safety or suitability. [12]</p> <p>The reduction, without adversely affecting the food, by means of hygienically satisfactory chemical agents and/or physical methods, of the number of microorganisms to a level that will not lead to harmful contamination of food. [14] [15]</p> <p><i>NOTE 1: the destruction of microorganisms, but not usually bacterial spores (BS EN 14885). Disinfection reduces microorganism population to a level acceptable for a defined purpose e.g. a level which is harmful neither to health nor to the quality of food.</i></p> <p><i>NOTE 2: Specifically in USA, the term sanitization is more commonly used in the food industry.</i> [11]</p>

<p>Disinfettante: Una sostanza chimica usata dopo la pulizia per ridurre la popolazione di microrganismi vitali rimasti sulla superficie.</p> <p><i>NOTA 1: Non si prevede che un disinfettante uccida tutti i microrganismi, comprese le spore.</i></p> <p><i>NOTA 2: In particolare negli USA, il termine sanificante è più comunemente utilizzato nella industria alimentare. [11]</i></p>	<p>Disinfectant: A chemical used after cleaning in order to reduce the population of viable microorganisms remaining on the surface.</p> <p><i>NOTE 1: A disinfectant is not expected to kill all microorganisms of any type, including spores.</i></p> <p><i>NOTE 2: Specifically in USA, the term sanitizer is more commonly used in the food industry. [11]</i></p>
<p>Sanificante (USA): Una sostanza che riduce i contaminanti microbici su superfici inanimate a livelli ritenuti sicuri per la salute pubblica. Secondo la prova ufficiale, un sanificante di superfici a contatto con alimenti è una sostanza chimica che riduce la contaminazione microbica di due organismi standard, <i>Staphylococcus aureus</i> e <i>Escherichia coli</i>, del 99,999%, o 5 log, in 30 secondi a 25°C. I sanificanti per superfici non a contatto con alimenti devono ridurre la contaminazione del 99,9%, o 3 log, in 5 minuti.</p> <p><i>NOTA 1: Nei testi del Codex e in Europa è preferito il termine Disinfettante.</i></p> <p><i>NOTA 2: Le condizioni nelle quali sono applicate tali sostanze raramente permettono di ottenere il numero di riduzioni ottenute nelle prove di laboratorio. [11]</i></p>	<p>Sanitizer (USA): A substance that reduces the microbial contaminants on inanimate surfaces to levels that are considered safe for public health. According to the official food contact surface sanitizer test, a sanitizer is a chemical that reduces the microbial contamination of two standard organisms, <i>Staphylococcus aureus</i> and <i>Escherichia coli</i>, by 99.999% or 5 logs in 30 seconds, at 25°C. Non-food contact sanitizers must reduce contamination by 99.9% or 3 logs in 5 minutes.</p> <p><i>NOTE 1: The word Disinfectant is preferred in Codex texts and in Europe.</i></p> <p><i>NOTE 2: The conditions in which the substances are applied seldom enable to achieve the number of reduction obtained in laboratory tests. [11]</i></p>
<p>Sanificazione: Il processo di pulizia seguita da disinfezione. [6]</p> <p>Sanificare o Sanificazione (USA): Un processo applicato ad una superficie pulita in grado di ridurre il numero dei patogeni umani più resistenti di almeno 5 log₁₀ (99,999%) e fino a 7 log₁₀ (99,99999%), usando acqua calda, aria calda o vapore, oppure un sanificante riconosciuto dall'EPA secondo le indicazioni in etichetta. La sanificazione può essere effettuata meccanicamente o manualmente usando acqua calda, vapore o un sanificante approvato.</p> <p><i>NOTA 1: Nei testi del Codex e in Europa è preferito il termine disinfezione.</i></p> <p><i>NOTA 2: Le condizioni nelle quali sono applicati i processi raramente permettono di ottenere il numero di riduzioni ottenute nelle prove di laboratorio. [11]</i></p> <p>L'applicazione cumulata di calore o sostanze chimiche su superfici a contatto alimentare pulite che, quando se ne valuta l'efficacia, è sufficiente a produrre 5 riduzioni decimali, ovvero il 99,999% di riduzione, di microrganismi patogeni rappresentativi come importanza per la salute pubblica. [19]</p>	<p>Sanitizing: Process of cleaning, followed by disinfection. [6]</p> <p>Sanitizing or Sanitization (USA): A process applied to a cleaned surface capable of reducing the numbers of the most resistant human pathogens by at least 5 log₁₀ reductions (99.999%) to 7 log₁₀ reductions (99.99999%) by applying accumulated hot water, hot air, or steam, or by applying an EPA-registered sanitizer according to label directions. Sanitizing may be effected by mechanical or manual methods using hot water, steam, or an approved sanitizer.</p> <p><i>NOTE 1: The word disinfection is preferred in Codex texts and in Europe.</i></p> <p><i>NOTE 2: The conditions in which the processes are applied seldom enable to achieve the number of reduction obtained in laboratory tests. [11]</i></p> <p>The application of cumulative heat or chemicals on cleaned food-contact surfaces that, when evaluated for efficacy, is sufficient to yield a reduction of 5 logs, which is equal to a 99.999% reduction, of representative disease microorganisms of public health importance. [19]</p>

<p>Un processo per trattare adeguatamente una superficie a contatto con il prodotto pulita, che sia efficace nel distruggere le forme vegetative di microrganismi rilevanti per la salute pubblica e nel ridurre sostanzialmente la numerosità di altri microrganismi indesiderabili, ma senza influire negativamente sul prodotto e sulla sua sicurezza per il consumatore. Qualsiasi processo utilizzato deve essere accettabile per l'Autorità competente. [21]</p> <p>Un processo applicato ad una superficie pulita in grado di ridurre il numero dei patogeni umani più resistenti di almeno 5 cicli log (99,999%) e fino a 7 cicli log (99,99999%), usando acqua calda o vapore, oppure con un sanificante riconosciuto dall'EPA secondo le indicazioni riportate in etichetta. La sanificazione può essere effettuata meccanicamente o manualmente. [22]</p> <p>Sanificare: Trattare adeguatamente le superfici a contatto con il alimento mediante un processo che distrugga efficacemente le cellule vegetative dei microrganismi rilevanti per la salute pubblica e riduca sostanzialmente la numerosità di altri microrganismi indesiderati, ma senza danneggiare il prodotto o la sua sicurezza per il consumatore. [17]</p>	<p>A process to adequately treat a clean product contact surface that is effective in destroying vegetative cells of microorganisms of public health significance, and substantially reducing numbers of other undesirable microorganisms, but without adversely affecting the product or its safety for the consumer. Any process used must be acceptable to the Regulatory Agency. [21]</p> <p>A process applied to a cleaned surface which is capable of reducing the numbers of the most resistant human pathogens by at least 5 log cycles (99,999%) to 7 log cycles (99,99999%) by applying accumulated hot water or steam or by applying an EPA registred sanitizer according to label directions. Sanitizing may be effected by mechanical or manual methods. [22]</p> <p>Sanitize: Adequately treat food-contact surfaces by a process that is effective in destroying vegetative cells of microorganisms of public health significance, and in substantially reducing numbers of other undesirable microorganisms, but without adversely affecting the product or its safety for the consumer. [17]</p>
<p>Misure igieniche (Igienizzare): Tutte le attività di pulizia o di mantenimento di condizioni igieniche in uno stabilimento, dalla pulizia e/o disinfezione di specifiche apparecchiature alle attività di pulizia periodiche in tutto lo stabilimento (comprese le attività di pulizia dell'edificio, delle strutture e del suolo). [6]</p> <p>Pulizia, disinfezione se necessario, controllo degli infestanti e gestione dei rifiuti. <i>NOTA: Talora usato al posto di igiene.</i> [11]</p>	<p>Sanitation: All actions dealing with cleaning or maintaining hygienic conditions in an establishment, ranging from cleaning and/or sanitizing of specific equipment to periodic cleaning activities throughout the establishment (including building, structural, and grounds cleaning activities). [6]</p> <p>Cleaning, disinfection if necessary, pest control and waste management. <i>NOTE: Sometime used in place of hygiene.</i> [11]</p>
<p>Infestante: Mammiferi, uccelli, rettili, parassiti ed insetti che possono alterare il prodotto. [7] <i>(Traduzione modificata dal Prof. R. Massini)</i></p> <p>Qualsiasi animale o insetto sgradevole, compresi, ma non esclusivamente, uccelli, roditori, mosche e larve. [17]</p> <p>Parassiti: Animali (compresi mammiferi, uccelli, rettili e insetti) che possono alterare il prodotto. [8]</p>	<p>Pest: Mammals, birds, reptiles, vermin and insects which can adversely influence the product. [7]</p> <p>Any objectionable animals or insects including, but not limited to, birds, rodents, flies, and larvae. [17]</p> <p>Vermin: Animals (including mammals, birds, reptiles and insects) which may adversely influence the food. [8]</p>
<p>Pastorizzazione: Processo che inattiva tutti i microrganismi pertinenti eccetto alcune spore microbiche. [7] <i>(Modificato dal Prof. R. Massini)</i></p>	<p>Pasteurization. Process that inactivates all relevant micro-organisms except some microbial spores. [7]</p>

<p>Pastorizzabile: (Attrezzature) Progettate per potere essere pastorizzate. [7]</p>	<p>Pasteurizable: (Equipment) Designed to be capable of being pasteurized. [7]</p>
<p>Sterilizzazione: Un trattamento effettuato con calore, prodotti chimici o altri mezzi meccanici, che distrugge tutti i batteri vegetativi e ne inattiva le spore pertinenti. [21] [22]</p>	<p>Sterilization: A process effected by heat, chemicals, or other mechanical means that destroys all vegetative bacteria and inactivates relevant bacterial spores. [21] [22]</p>
<p>Sterilizzabile: (Attrezzature) Progettate per potere essere sterilizzate. [7]</p>	<p>Sterilizability: (Equipment) Designed to be capable of being sterilized. [7]</p>
<p>Sterilizzazione sul posto: Sterilizzazione senza smontaggio. [11]</p>	<p>Sterilization-in-Place: Sterilization without dismantling. [11]</p>
<p>Facilmente accessibile: Posizione che può essere raggiunta da un operatore dal pavimento, da una piattaforma o da un'altra zona di lavoro fissa. [7]</p> <p>Una posizione che un addetto può raggiungere in sicurezza dal pavimento, da altra zona di lavoro fissa, o da una piattaforma stabile (fissa o rimuovibile). [21]</p> <p>Facilmente o Prontamente accessibile: Una posizione che un addetto può raggiungere in sicurezza dal pavimento, da una piattaforma o da altra zona di lavoro fissa. [22]</p>	<p>Readily accessible: Location which can be reached by an employee from the floor, a platform or other permanent work area. [7]</p> <p>A location that can be safely reached by personnel from the floor, other permanent work area, or stable platform (permanent or moveable). [21]</p> <p>Easily or Readily accessible: A location which can be safely reached by an employee from the floor, platform, or other permanent work area. [22]</p>
<p>Facilmente rimovibile: Progettato per essere separato dalla macchina con o senza l'uso di semplici attrezzi manuali. [7]</p> <p>Progettato, realizzato e installato per essere separato rapidamente dall'apparecchiatura, con o senza l'uso di semplici attrezzi manuali. [21]</p> <p>Facilmente o Prontamente rimovibile: Separato rapidamente dall'apparecchiatura, se necessario, con semplici attrezzi manuali; ovvero strumenti usati normalmente dagli addetti alla produzione o alla pulizia, quali cacciavite, chiave o martello. [22]</p>	<p>Readily removable: Designed to be separated from the machine with or without the use of simple hand tools. [7]</p> <p>Designed, fabricated and installed to be quickly separated from the equipment, with or without the use of simple hand tools. [21]</p> <p>Easily or Readily removable: Quickly separated from the equipment with the use of simple hand tools if necessary: implements normally used by operating and cleaning personnel such as a screwdriver, wrench, or hammer. [22]</p>
<p>Semplici attrezzi manuali: Cacciavite, chiave, martello, o attrezzi appositi prontamente disponibili e normalmente utilizzati dagli addetti alla produzione o alla pulizia. [21]</p>	<p>Simple hand tools: A screwdriver, wrench, mallet, or readily available dedicated tool(s) normally used by operating and cleaning personnel. [21]</p>
<p>Zona alimentare: Superfici del macchinario che sono esposte all'alimento e dalle quali questo o altri materiali possono drenare, sgocciolare, diffondersi o ricadere (ritornare) nell'alimento o nel suo contenitore. [8]</p>	<p>Food area: Machinery surfaces which are exposed to the food and from which the food or other materials can drain, drip, diffuse or be drawn into (self returned) the food or food container. [8]</p>
<p>Zona non alimentare: Tutte le zone diverse da quelle sopra specificate. [8]</p>	<p>Non food area: any area other than those specified above. [8]</p>

<p>Zonizzazione: Confinamento di un'area all'interno di uno stabilimento, dove possono essere applicate pratiche operative, igieniche o di altra natura per minimizzare la probabilità di contaminazione microbiologica crociata.</p> <p>Nota 1: Sono esempi di tali pratiche il cambio di vestiario all'entrata o all'uscita, sovrappressione di aria, schemi di traffico modificati. [6]</p> <p>Di seguito le proposte per l'utilizzo nelle Raccomandazioni EHEDG.</p> <p>Ambiente controllato riguarda la zonizzazione in genere, ma soprattutto il caso di igiene elevata. La suddivisione fisica o visiva dello stabilimento in sottozone, che comporta la separazione di diverse attività con differenti livelli d'igiene. La zonizzazione non può essere esattamente definita per tutti gli stabilimenti e tutti i processi poiché esistono sempre specificità locali. La cosa più importante è integrare la zonizzazione nel piano generale di prevenzione dei requisiti di processo e per la sicurezza dei consumatori.</p> <p>Igiene elevata = alta protezione o alto rischio: Secondo IDF: una zona igienicamente critica di uno stabilimento nella quale sono trasformati, trattati, movimentati o conservati prodotti e ingredienti suscettibili di contaminazione e/o proliferazione microbica. Un'area del piano di zonizzazione di uno stabilimento nella quale sono trasformati o conservati i seguenti prodotti e ingredienti: quelli solo da reidratare o pronti per il consumo, destinati ad una categoria di consumatori molto sensibili; oppure quelli da distribuire refrigerati e nei quali possono accrescersi microrganismi patogeni come <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>Nota: L'espressione "Area ad alto rischio" può anche essere utilizzata per indicare una zona con elevata concentrazione di patogeni, ad esempio per carni bovine e avicole fresche, semi di cacao freschi, latte crudo e verdure fresche. Tali aree presentano un rischio elevato per le altre aree di processo e necessitano di barriere per impedire la diffusione dei patogeni. Alta igiene, nell'industria alimentare, è equivalente a camera bianca.</p> <p>Igiene media = protezione media o rischio medio: Può essere un'area di trattamento per prodotti soggetti a contaminazione, ma non destinati ad una categoria di consumatori particolarmente sensibili e nei quali non si può avere accrescimento microbico lungo la catena di fornitura. Può essere anche l'area intermedia rispetto a quella ad igiene elevata, accessibile solo attraverso determinate barriere.</p>	<p>Zoning: Demarcation of an area within an establishment where specific operating, hygiene or other practices may be applied to minimize the potential for microbiological cross-contamination.</p> <p>Note 1: Examples of practices include: clothing change on entry or exit, positive air pressure, modified traffic flow patterns. [6]</p> <p>The following are proposals for use in EHEDG Recommendations.</p> <p>Controlled environment refers to all zoning but may relate more to the high hygiene case. The physical or visual division of the plant into sub-areas, leading to the segregation of different activities with different hygiene levels. Zoning cannot be defined for all plants and processes in black and white as there will always be site specific aspects that play a role. Most important is that zoning fits into the overall plan of prevention with respect requirements of process and safety of consumers.</p> <p>High hygiene = high care or high risk: IDF states: a critical hygienic area within the plant where products and ingredients vulnerable to contamination and/or microbial growth are processed, treated, handled or stored. An area within a plant's zoning plan where the following products and ingredients are processed or stored . either those destined for a highly susceptible consumer group, being instant in nature or ready for consumption, or those which will be handled in a refrigerated supply chain and which are susceptible to growth of pathogenic micro-organisms such as <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>Note: The term "high risk area" could also be used for a zone where there is a high concentration of pathogens e.g. in fresh meat and chicken, raw cocoa beans, fresh raw milk and vegetable areas. These areas present a high risk for other process areas and there should be adequate barriers to stop spread of pathogens.</p> <p>High hygiene is equivalent to clean room in the context of food industry.</p> <p>Medium hygiene = medium care or medium risk: Can be a process area for products, susceptible to contamination but where the consumer group is not especially sensitive and where also no further growth is possible in the product in the supply chain. Can also be the intermediate area leading into the high hygiene zone but where access is only across certain barriers.</p>
--	--

<p>Igiene bassa (di base) = Protezione bassa o rischio basso: Relativamente bassa (di base), ma che richiede l'applicazione di GHP minime. Un'area dove i prodotti non sono suscettibili di contaminazione e sono protetti nei contenitori finali. Può anche essere un'area dove materie prime sono maneggiate prima di sottoporle, per esempio, ad un trattamento microbica. [11]</p> <p>Area ad Alto Rischio: Un'area che richiede un elevato livello di igiene e dove le pratiche relative a personale, materiali, apparecchiature e ambiente sono gestite in modo tale da impedire la contaminazione da microrganismi patogeni. Tale area deve essere dedicata e isolata. L'approccio HACCP permette di stabilire quando è necessario l'impiego di una Area ad Alto Rischio. [16]</p>	<p>Low (Basic) hygiene = Low care or low risk: Low (basic) relative to others but where minimal GHP must be applied. An area where products are not susceptible to contamination and are protected in their final packages. Can also be an area where raw materials are handled before being subjected e.g. to a microbicidal treatment. [11]</p> <p>High Risk (HR) Area: An area that requires a high level of hygiene, where the practices concerning personnel, materials, equipment and the environment are managed so as to prevent contamination by pathogenic microorganisms and should be designated and segregated. The HACCP approach will allow the identification of when the use of a High Risk area is necessary. [16]</p>
<p>Camera bianca: Camera nella quale è controllata la concentrazione di particelle veicolate dall'aria, costruita e utilizzata per minimizzare l'introduzione, la formazione e la ritenzione di particelle al suo interno e nella quale, se necessario, sono controllati altri parametri pertinenti, quali temperatura, umidità e pressione. (UNI EN ISO 14698-1) [11]</p>	<p>Cleanroom: Room in which the concentration of airborne particles is controlled, and which is constructed and used in a manner to minimize the introduction, generation, and retention of particles inside the room, and in which other relevant parameters e.g. temperature, humidity, and pressure, are controlled as necessary. (ISO 14698-1) [11]</p>
<p>A contatto con il prodotto: Tutte le superfici che, nella normale operatività, sono a contatto con il prodotto o con il contenitore primario. [6]</p> <p>Superficie a contatto con il prodotto: Superfici del macchinario esposte al prodotto e da cui il prodotto o altri materiali possono defluire, sgocciolare, diffondersi o essere rimandati (ritornare) nel prodotto o nel contenitore del prodotto. [7]</p> <p>Tutte le superfici dell'apparecchiatura che, volutamente o no (es. a causa di spruzzi), entrano in contatto con il prodotto, o dalle quali il prodotto o la condensa possono drenare, gocciolare o essere rimandati nel prodotto principale o nel contenitore del prodotto, comprese le superfici (es. materiale di confezionamento non sterilizzato) che possono indirettamente causare una contaminazione crociata dei contenitori o delle superfici a contatto con il prodotto. Un'analisi del rischio può aiutare a definire le aree di contaminazione crociata. [10]</p> <p>Superfici a contatto con il prodotto: Tutte le superfici esposte al prodotto e dalle quali schizzi di prodotto, liquidi o sporco possono drenare, sgocciolare, diffondere o essere aspirati nel prodotto o su superfici che vengono a contatto con quelle a contatto con il prodotto o sui materiali di confezionamento. [21]</p>	<p>Product-contact: All surfaces that are in contact with the product or the primary package during normal operation. [6]</p> <p>Product contact surface: Machinery surfaces which are exposed to the product and from which the product or other materials can drain, drip, diffuse or be drawn into (self-returned) the product or product container. [7]</p> <p>All equipment surfaces that intentionally or unintentionally (e.g. due to splashing) come in contact with the product, or from which product or condensate may drain, drop or be drawn back into the main product or product container, including surfaces (e.g. unsterilised packaging) that may indirectly cross-contaminate product contact surfaces or containers. A risk analysis can help to define areas of cross contamination. [10]</p> <p>Product contact surfaces: All surfaces which are exposed to the product and from which splashed product, liquids, or soil may drain, drop, diffuse or be drawn into the product or onto surfaces that come into contact with product contact surfaces or packaging materials. [21]</p>

<p>Superfici volutamente o no esposte al prodotto e quelle dalle quali schizzi di prodotto, condensa, liquidi o altro materiale possono drenare, gocciolare, diffondere o essere aspirati nel prodotto o sulle superfici a contatto o che vengono a contatto con superfici di materiale di confezionamento a contatto con il prodotto. <i>NOTA: Le superfici a contatto con il prodotto, potendo contribuire a contaminazione crociata, devono rientrare nell'analisi del pericolo. [11]</i></p> <p>Superfici a contatto con l'alimento: Le superfici che sono a contatto con un alimento per uso umano e quelle dalle quali, durante le normali operazioni, è normale che si abbia drenaggio sul prodotto o sulle superfici a contatto diretto. Sono compresi utensili e superfici di apparecchiature a contatto. [17]</p> <p>1) Una superficie di apparecchiatura o utensile con il quale normalmente l'alimento viene a contatto; o 2) Una superficie di apparecchiatura o utensile dal quale l'alimento può drenare, gocciolare o schizzare: a) in un alimento, o b) su una superficie normalmente a contatto. [19]</p> <p>Tutte le superfici esposte al prodotto nella normale operatività dell'apparecchiatura, quelle dalle quali liquidi possono drenare, gocciolare, diffondere o essere trascinati nel prodotto o nel contenitore e superfici che toccano le superfici del contenitore a contatto con il prodotto. [22]</p>	<p>Surfaces which are exposed intentionally or unintentionally to the product and surfaces from which splashed product, condensate, liquids or material may drain, drop, diffuse or be drawn into the product or onto product contact surfaces or that come into contact with product contact surfaces of packaging materials. <i>NOTE: Product contact surfaces may contribute to cross-contamination, and must therefore be included in the hazard analysis. [11]</i></p> <p>Food-contact surfaces: Those surfaces that contact human food and those surfaces from which drainage onto the food or onto surfaces that contact the food ordinarily occurs during the normal course of operations. "Food-contact surfaces" includes utensils and food-contact surfaces of equipment. [17]</p> <p>(1) A surface of equipment or a utensil with which food normally comes into contact; or (2) A surface of equipment or a utensil from which food may drain, drip, or splash: (a) Into a food, or (b) Onto a surface normally in contact with food. [19]</p> <p>All surfaces which are exposed to the product during normal equipment operation, surfaces from which liquids may drain, drop, diffuse, or be drawn into product or into the container, and surfaces that touch product contact surfaces of the container. [22]</p>
<p>Pulito: Una superficie a contatto diretto con il prodotto che abbia subito la rimozione efficace e completa di prodotto e/o contaminanti. [18]</p>	<p>Clean: Direct product contact surfaces that have had the effective and thorough removal of product and/or contaminants. [18]</p>
<p>Ispezionabile: Progettato, realizzato e installato per permettere di osservare da vicino le superfici a contatto con il prodotto. [21]</p>	<p>Inspectable: Designed, fabricated and installed to make product contact surfaces available for close visual observation. [21]</p>
<p>Soluzione: Acqua o qualsiasi miscela di detersivi, disinfettanti e acqua utilizzata per lavare, pulire, risciacquare o disinfettare. [21]</p>	<p>Solution: Water or any mixture of cleaning agents, sanitizers and water used for flushing, cleaning, rinsing, or sanitizing. [21]</p>
<p>Superfici a contatto con soluzione: Tutte le superfici interne dell'apparecchiatura o del sistema, comprese le tubazioni associate, usate per alimentare e riciclare le soluzioni detersivi e/o disinfettanti, escluse quelle usate per alimentare i prodotti chimici detersivi e disinfettanti concentrati dallo stoccaggio al punto di dosaggio. Le superfici a contatto con soluzione sono considerate come superfici a contatto con il prodotto, tranne quelle elencate altrimenti in questo documento. [21]</p>	<p>Solution contact surfaces: All interior surfaces of the equipment or system, including associated piping, that are used for supplying and recirculating cleaning and/or sanitizing solutions, except those used to supply concentrated cleaning and sanitizing chemicals from bulk storage to the point of chemical addition. Solution Contact Surfaces are considered to be Product Contact surfaces except as listed otherwise in this document. [21]</p>

<p>Le superfici interne dell'apparecchiatura o del sistema usate solo per alimentare e ricircolare le soluzioni detergenti e/o disinfettanti, tranne quelle usate per alimentare i materiali detergenti e/o disinfettanti concentrati nel punto di utilizzo. [22]</p>	<p>The interior surfaces of the equipment or system which are used exclusively for supply and recirculation of cleaning and/or sanitizing solutions, except those used to supply concentrated cleaning and/or sanitizing materials to the point of use. [22]</p>
<p>Superfici a contatto con sterilizzante: Le superfici interne dell'apparecchiatura o del sistema usate solo per alimentare e ricircolare le soluzioni sterilizzanti. [22]</p>	<p>Sterilant contact surfaces: The interior surfaces of the equipment or system which are used exclusively for the supply and recirculation of sterilizing solutions. [22]</p>
<p>Condizioni d'uso previste (per le apparecchiature): Tutte le condizioni operative normali o ragionevolmente previste, incluse le operazioni di pulizia. Tali condizioni devono implicare dei limiti per variabili come tempo, temperatura e concentrazione. [10]</p>	<p>Conditions of intended use (for the equipment): All normal or reasonably anticipated operating conditions, including those of cleaning. These should set limits for variables such as time, temperature and concentration. [10]</p>
<p>Zona spruzzi: Zona composta da superfici con cui il prodotto può entrare in contatto senza ritornare nel prodotto. [7]</p> <p>Zona costituita da superfici sulle quali, nelle condizioni d'uso previste, parte del prodotto può spruzzare o scorrere, ma senza ritornare nel prodotto. [8]</p> <p>Superfici a contatto per spruzzi: Superfici non a contatto con il prodotto che, nell'uso normale, possono accumulare sporco e e necessitano di pulizia ordinaria per evitare che tale sporco cada o sia trascinato nella massa del prodotto o nel contenitore. [11]</p> <p>Altre superfici non a contatto con il prodotto che, nell'uso normale, possono accumulare sporco e necessitano di pulizia ordinaria. [22]</p>	<p>Splash area: Area composed of surfaces where product may come into contact and does not return to the product. [7]</p> <p>Area composed of surfaces on which part of the food may splash or flow along under intended conditions of use and does not return into the food. [8]</p> <p>Splash contact surfaces: Non-product contact surfaces that during normal use are subject to accumulation of soil and which require routine cleaning to avoid soil to drop or to be drawn into the main product or container. [11]</p> <p>Other nonproduct contact surfaces that during normal use are subject to accumulation of soil and which require routine cleaning. [22]</p>
<p>Superficie non a contatto con il prodotto: Tutte le altre superfici esposte del macchinario inclusa, dove applicabile, la zona spruzzi. [7]</p> <p>Tutte le altre superfici esposte. [10]</p> <p>Superfici esposte dalle quali schizzi di prodotto, condensa, liquidi o altri materiali non possono drenare, sgocciolare, diffondere o essere trascinati nel prodotto o su superfici a contatto con questo, contenitori aperti o superfici di sue componenti a contatto con il prodotto. [11]</p> <p>Tutte le superfici esposte dalle quali schizzi di prodotto, liquidi o sporco non possono drenare, sgocciolare, diffondere o essere trascinati nel prodotto o su superfici a contatto con questo, contenitori aperti o superfici di sue componenti a contatto con il prodotto. [21]</p>	<p>Non-product contact surface: All other exposed machinery surfaces including, where applicable, the splash area. [7]</p> <p>All other exposed surfaces. [10]</p> <p>Exposed surfaces from which splashed product, condensate, liquids, or other materials cannot drain, drop, diffuse or be drawn into or onto the product, product contact surfaces, open packages, or the product contact surfaces of package components. [11]</p> <p>All exposed surfaces from which splashed product, liquids, or soil cannot drain, drop, diffuse or be drawn into or onto the product, product contact surfaces, open packages, or the product contact surfaces of package components. [21]</p>

<p>Tutte le altre superfici esposte, tranne quelle a contatto con il disinfettante e quelle a contatto con spruzzi. [22]</p>	<p>All other exposed surfaces except Sterilant contact surfaces and Splash contact surfaces. [22]</p>
<p>Materiali non tossici: Materiali che, nelle condizioni d'uso previste, non rendono il prodotto nocivo per gli esseri umani o gli animali domestici. [7]</p> <p>Materiale che, nelle condizioni d'uso previste, non produce o rilascia sostanze dannose per la salute. [8]</p> <p>Sostanze che sono conformi ai requisiti applicabili della statunitense FDA, quando si trovano nelle normali condizioni d'uso e sono esposte alle relative condizioni ambientali, compresa la pulizia, la disinfezione e/o la sterilizzazione. [21]</p> <p>Materiali di fabbricazione non tossici: Materiali che, nelle condizioni d'uso previste, non rilasciano sostanze tossiche. [10] [11]</p>	<p>Non-toxic materials: Materials which, under the intended conditions of their use, will not cause the product to be harmful to humans or domestic animals. [7]</p> <p>Material which does not produce or release substances injurious to health under intended conditions of use. [8]</p> <p>Substances, which under normal use and when exposed to the conditions encountered in the environment of its intended use, including cleaning, sanitizing treatment, and/or sterilization, are in compliance with applicable requirements of the USFDA. [21]</p> <p>Non-toxic construction materials: Materials which, under the conditions of intended use, do not release toxic substances. [10] [11]</p>
<p>Materiali non assorbenti: Materiali che, nelle condizioni d'uso previste, non trattengono le sostanze con cui entrano in contatto, in modo tale da non pregiudicare l'igiene del prodotto. [7]</p> <p>Materiale che, nelle condizioni d'uso previste, non trattiene sostanze con le quali entra in contatto, in modo tale da non influire negativamente sull'alimento. [8]</p> <p>Materiali che, nelle condizioni d'uso previste, non trattengono al loro interno le sostanze con le quali entrano a contatto. [11]</p> <p>Non assorbente: Un materiale che non permette l'infiltrazione o il trattenimento di liquidi e/o sostanze che supportano lo sviluppo microbico, quando si trova nelle normali condizioni d'uso ed è esposto alle relative condizioni ambientali, compresa la pulizia, la disinfezione e/o la sterilizzazione. [21]</p>	<p>Non-absorbent materials: Materials which, under the intended conditions of their use, do not retain substances with which they come into contact, so as to have no adverse effect on the hygiene of the product. [7]</p> <p>Material which, under intended conditions of use, does not retain substances with which it comes into contact so that it has no adverse influence on food. [8]</p> <p>Materials which, under the conditions of intended use, do not internally retain substances with which they come into contact. [11]</p> <p>Nonabsorbent: A material, which under normal use and when exposed to the conditions encountered in the environment of its intended use, including cleaning, sanitizing treatment, and/or sterilization, will not permit the infiltration or retention of liquids and/or materials which will support the growth of microorganisms. [21]</p>
<p>Impervio: Che non permette il passaggio o la penetrazione di un liquido (Nota: Questa definizione si applica solo ai metalli). [21]</p>	<p>Impervious: Not permitting passage or penetration of a liquid (Note: This definition applies to metals only). [21]</p>
<p>Spazio morto: Spazio nel quale prodotti, agenti per la pulizia o la disinfezione o lo sporco, possono rimanere intrappolati, essere trattenuti o non essere completamente rimossi durante le operazioni di pulizia. [7]</p>	<p>Dead space: Space wherein a product, cleaning or disinfecting agents, or soils can be trapped, retained, or not completely removed during the operation of cleaning. [7]</p>

<p>Spazio nel quale un prodotto, un ingrediente, detergenti o disinfettanti, o lo sporco possono essere intrappolati, trattenuti o non del tutto eliminati con le operazioni di pulizia. [8]</p> <p>Zona/Spazio morta/o: Sezione, zona o spazio di una apparecchiatura nel quale un prodotto, un ingrediente o altro materiale estraneo può essere intrappolato o trattenuto e nel quale è ridotta o nulla la velocità del flusso di agenti di pulizia, disinfezione o risciacquo, comportando accumulo di sporcizia e inefficacia della pulizia, disinfezione e risciacquo. [11]</p> <p>Estremità cieca: Una zona o spazio in cui un prodotto, ingrediente, detergente, disinfettante, o altro materiale estraneo può essere intrappolato, trattenuto o non del tutto eliminato durante il funzionamento o la pulizia. [21]</p>	<p>Space wherein a product, ingredient, cleaning or disinfecting agents or soils may be trapped, retained or not completely removed during operation of cleaning. [8]</p> <p>Dead area/space: Internal section, area or space in equipment wherein a product, ingredient or other extraneous matter may be trapped or retained and wherein the flow rate of agents used for cleaning, disinfection or rinsing is reduced or nil, resulting in accumulation of dirt and inefficacy of cleaning, disinfection and rinsing. [11]</p> <p>Dead end: An area or space wherein a product, ingredient, cleaning or sanitizing agent, or other extraneous matter may be trapped, retained, or not completely displaced during operational or cleaning procedures. [21]</p>
<p>Corpo cavo: Spazi vuoti, inaccessibili per la pulizia, che possono divenire fonte di contaminazione. [11]</p>	<p>Hollow body: Void spaces, inaccessible to cleaning, which may become sources of contamination. [11]</p>
<p>Autodrenante: Combinazione di progettazione, costruzione, installazione e finitura superficiale in modo da evitare il ristagno di liquidi, eccetto una normale umidificazione della superficie. [7]</p> <p>Progettazione e costruzione della forma e della finitura superficiale in modo da evitare il ristagno di liquidi [8]</p>	<p>Self-draining: Combination of design, construction, installation and surface finish so as to prevent the retention of liquid except for normal surface wetting. [7]</p> <p>Design and construction of the shape and surface finish so as to prevent liquid from being retained. [8]</p>
<p>Fessura: Difetto della superficie, simile a una crepa, irregolare, di ridotta profondità che compromette le operazioni di pulizia. [7]</p> <p>Difetto superficiale, come rottura o fenditura, che influisce negativamente sulla pulibilità. [8]</p> <p>Qualsiasi cavità che può ospitare o proteggere contaminanti quali cellule microbiche, derivante da progettazione errata dal punto di vista igienico o da danneggiamento del materiale, come crepatura, corrosione o usura. [11]</p>	<p>Crevice: Sharp, cleft-like, irregular opening of small depth which adversely affects cleanability. [7]</p> <p>Surface defect e.g. crack, fissure, which adversely affects cleanability. [8]</p> <p>Any cavity that can harbour or shelter contaminants such as microbiological cells, resulting from improper hygienic design or from damage of material, such as cracking, corrosion or wear. [11]</p>
<p>Crepatura superficiale: Rottura o lacerazione di una superficie causata di solito dall'impatto con un materiale da sabbiatura o pallinatura. Sotto ingrandimento, il danno alla superficie appare di solito simile a squame con le aperture rivolte verso la fonte del mezzo di granigliatura. Queste aree possono accogliere sporcizia e microrganismi ed essere difficili da pulire. [11]</p>	<p>Surface rupture: Breaking or tearing of a surface usually obtained through the impact of a shot- or bead-blasting medium. Under magnification, the damage to the surface will generally appear like fish scales, of which the openings face the source of the blasting medium. These areas can harbour soils and microorganisms and be difficult to clean. [11]</p>
<p>Liscio: Condizione di una superficie che soddisfa i requisiti relativi all'igiene e che è priva di difetti superficiali (per esempio fessure) in grado di trattenere dello sporco. [7]</p>	<p>Smooth: Condition of a surface which satisfies hygienic requirements and is without surface defects (e.g. crevices) capable of retaining soil. [7]</p>

<p>Condizione di una superficie che soddisfa i requisiti operativi e igienici. [8]</p> <p>1) Una superficie a contatto con alimenti esente da cavità e inclusioni con pulibilità almeno pari a quella di acciaio inossidabile n. 3 (100 grit): 2) una superficie o apparecchiatura non a contatto con alimenti pari a quella di acciaio laminato a caldo commerciale priva di scaglie visibili; e 3) Un pavimento, parete o soffitto con superficie uniforme e piana, senza asperità o sporgenze che la rendono difficile da pulire. [19]</p>	<p>Condition of a surface which satisfies operational and hygienic requirements. [8]</p> <p>(1) A food contact surface having a surface free of pits and inclusions with a cleanability equal to or exceeding that of (100 grit) number 3 stainless steel; (2) A no food contact surface or equipment having a surface equal to that of commercial grade hot-rolled steel free of visible scale; and (3) A floor, wall, or ceiling having an even or level surface with no roughness or projections that render it difficult to clean. [19]</p>
<p>Apertura: Un foro passante nella superficie a contatto con il prodotto dell'apparecchiatura, non sigillato e collegato alla tubazione esterna o direttamente aperto all'atmosfera. [21]</p>	<p>Opening: A hole through the product contact surface of equipment that is unsealed and is connected to external piping or is open to the atmosphere. [21]</p>
<p>Sigillatura: Chiusura di un'apertura in modo da evitare efficacemente l'ingresso o il passaggio di sostanze non desiderate. [7]</p> <p>Chiusura di una apertura in maniera tale da impedire efficacemente l'ingresso o il passaggio indesiderato di qualsiasi materiale. [8]</p> <p>Sigillato: Senza fessure o altre aperture dalle quali possa entrare o uscire umidità. [19]</p> <p>Reso inaccessibile ai fluidi mediante l'applicazione di una o più saldature continue, saldatura a lega, brasatura, rivestimenti, sovrapposizioni, incapsulazioni, adesivi, guarnizioni compresse di gomma, gomma sintetica o plastica, tenute meccaniche, sistemi di piantaggio a pressione o restrizione. [21]</p>	<p>Seal: Closure of an aperture so as to effectively prevent the entry or passage of unwanted matter. [7]</p> <p>Closing of an aperture so as to effectively prevent the unwanted entry or passage of any matter. [8]</p> <p>Sealed: Free of cracks or other openings that allow the entry or passage of moisture. [19]</p> <p>Closed to the penetration of fluids by the application of one or more continuous welds, soldering, brazing, coatings, overlays, encapsulations, adhesives, rubber, rubber-like or plastic gaskets under compression, mechanical force seals, or press-fits or shrink-fits. [21]</p>
<p>Giunto: Giunzione di due o più parti di materiale. [7] [8]</p>	<p>Joint: Junction of two or more pieces of material. [7] [8]</p>
<p>Giunto a tenuta: La sigillatura statica realizzata usando gomma, simil-gomma o plastica flessibile compressa tra componenti dell'apparecchiatura per creare tenuta alla interfaccia dei materiali giuntati. [21]</p>	<p>Gasketed joint: The static seal established using a flexible rubber, rubber-like, or plastic material, compressed between equipment components to create a seal at the interface of the materials jointed. [21]</p>
<p>Giunto permanente: Una giunzione tra due componenti che non può essere smontata. [21]</p>	<p>Permanent joint: A joint between two components which is unable to be disassembled [21]</p>
<p>Accoppiamento stretto: Montaggio o collegamento di componenti così da rendere il più corta possibile l'area a contatto con il prodotto compresa tra i componenti. [21]</p>	<p>Close coupled: Mounting or connecting of components so that the intervening product contact area separating the components is as short as possible. [21]</p>
<p>Incollaggio: Unione di materiali con un adesivo. [7]</p>	<p>Bond: Joining of materials with an adhesive. [7]</p>

<p>Durevole: Capacità di una superficie di resistere alle condizioni d'uso previste, p.es.: resistere al danno causato dal processo, dal contatto con il alimento trattato, dalle azioni termiche, dalla manipolazione e contatto con i detergenti e disinfettanti specificati. [8]</p>	<p>Durable: Ability of a surface to withstand the intended conditions of use, for example: to resist to damage caused by the action of the process, contact with the food being processed, thermal actions, handling and contact with any cleaning or disinfecting agents specified. [8]</p>
<p>Materiale resistente alla corrosione: Materiale in grado di mantenere le caratteristiche originali della superficie per la sua durata prevista quando esposto alle condizioni che si incontrano nell'ambiente d'uso previsto, includendo il contatto con i prodotti, le condizioni di pulizia, disinfezione, pastorizzazione o sterilizzazione. [7]</p> <p>Materiale resistente all'azione chimica o elettrochimica normalmente presente. Sono compresi il trattamento dell'alimento, la pulizia e la disinfezione secondo le istruzioni d'uso. [8]</p> <p>Un materiale che mantiene caratteristiche accettabili di pulibilità superficiale sotto l'azione prolungata dell'alimento con il quale deve essere a contatto, delle soluzioni di detergenti e di disinfettanti normalmente utilizzate e di altre condizioni dell'ambiente d'uso. [19]</p> <p>Resistente alla corrosione: Una superficie o un materiale in grado di mantenere le caratteristiche superficiali originarie per la durata prevista di uso normale e quando sia esposto alle condizioni dell'ambiente d'uso previsto, compresi i trattamenti di pulizia, disinfezione, e/o sterilizzazione. [21]</p>	<p>Corrosion resistant material: Material having the property to maintain its original surface characteristics for its intended life time when exposed to the conditions encountered in the environment of intended use, including exposed contact with product, cleaning, disinfection, pasteurization or sterilization conditions. [7]</p> <p>Material resistant to normally occurring action of chemical or electrochemical nature. It includes food processing, cleaning and disinfection according to the instructions for use. [8]</p> <p>A material that maintains acceptable surface cleanability characteristics under prolonged influence of the food to be contacted, the normal use of cleaning compounds and sanitizing solutions, and other conditions of the use environment. [19]</p> <p>Corrosion resistant: A surface or material which has the property to retain its original surface characteristics for its predicted service period under normal use and when exposed to the conditions encountered in the environment of its intended use, including cleaning, sanitizing treatment, and/or sterilization. [21]</p>
<p>Trattamenti di superficie: Processo con il quale sono modificate le proprietà chimiche o meccaniche della superficie. Non c'è apprezzabile accumulo di nuovo materiale o rimozione di quello iniziale. [21]</p> <p>Un processo per modificare le proprietà chimiche o meccaniche della superficie. L'accumulo di nuovo materiale o la rimozione di quello iniziale non è apprezzabile, essendo in genere inferiore a 1 µm. Sono comprese le seguenti tipologie: Meccanica (pallinatura, perlinatura, lucidatura, Termica (indurimento superficiale con laser o con fascio di elettroni), Diffusione (cementazione, nitrurazione), Chimica (decapaggio, ossidazione), Impiantazione ionica, Elettrolucidatura. [22]</p>	<p>Surface treatments: Process where chemical composition or mechanical properties of the existing surface are altered. There is no appreciable built-up of new material or removal of existing material. [21]</p> <p>A process whereby chemical composition or mechanical properties of the existing surface are altered. There is no appreciable, typically less than 1 µm, build-up of new material or removal of existing material. Surface treatments may include: Mechanical (shot peening, glass beading, polishing), Thermal (surface hardening by laser, electron beam), Diffusion (carburizing, nitriding), Chemical (etching, oxidation), Ion Implantation, Electropolishing. [22]</p>
<p>Rintracciabilità: La possibilità di ricostruire e seguire il percorso dei materiali od oggetti attraverso tutte le fasi della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione. [3]</p>	<p>Traceability: The ability to trace and follow a material or article through all stages of manufacture, processing and distribution. [3]</p>