

MODALITA' DI UTILIZZO ED IDONEITA' ALLE NORMATIVE VIGENTI

1 INDICAZIONI GENERICHE

1.1 Introduzione: Ringraziandovi per aver scelto un nostro prodotto, intendiamo con questo allegato fornire all'utilizzatore finale ed alle autorità preposte ai controlli utili informazioni di ordine pratico e legislativo.

Tutti i nostri prodotti vengono controllati con attenzione durante la produzione ed al momento dell'imballaggio finale. Qualora il prodotto a voi consegnato presentasse difetti di costruzione o di utilizzo vi preghiamo di darcene tempestiva comunicazione, comunicandoci, quando possibile, il numero di lavorazione e la sigla numerica (6 cifre) che sono riportati sull'etichetta identificativa applicata sull'imballaggio.

1.2 Norme di utilizzo generali: Per poter considerare "idoneo" il prodotto da noi fornito occorre che l'utilizzatore segua scrupolosamente tutte le buone norme igieniche e sanitarie attualmente vigenti, con particolare osservanza di:

- Autocontrollo dell'igiene nel settore alimentare secondo i principi del sistema **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)**
- Principi generali di igiene del **Codex Alimentarius**
- **Manuali di corretta prassi igienica** convalidati dal Ministero della Sanità relativi al proprio settore di appartenenza
- **Regolamento CE 178/2002** – relativo ai principi e requisiti generali della legislazione alimentare.
- **Regolamento CE 852/2004** – relativo all'igiene dei prodotti alimentari e successive modifiche con **regolamento UE 382/2021**
- **Regolamento CE 853/2004** – relativo all'igiene degli alimenti di origine animale.

2 INDICAZIONI DEL PRODOTTO

2.1 Origine: Tutti gli articoli da noi posti in commercio sono prodotti all'interno dell'area dell'Unione Europea (Origine CE).

2.2 Destinazione d'uso: I prodotti da noi forniti sono da utilizzarsi nei locali in cui i prodotti alimentari passano tutte le fasi successive alla produzione primaria, e precisamente: **preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore**, nonché per le fasi di produzione primaria come **macellazione o mungitura**.

E' compito del progettista o del consulente far acquistare l'articolo ritenuto idoneo, preoccupandosi anche che la normativa ne preveda o consenta l'uso nel locale a cui è destinato, e di disporlo secondo un lay-out che ottimizzi l'utilizzo dell'oggetto sia dal punto di vista ergonomico che igienico sanitario.

2.3 Materiali impiegati: I materiali impiegati nella produzione dei componenti che prevedono il contatto con i prodotti alimentari (piani di lavoro e di appoggio, vasche dei lavelli, espositori, ganci, contenitori per prodotti alimentari e per gli strumenti di lavoro od altro) rispettano il **D.M. del 21/03/1973**, i regolamenti **CE 1935/2004**, **CE 2023/2006**, **UE 10/2011**, **UE 1282/2011**, **UE 202/2014**, **UE 1245/2020** ed il **D.M. del 09/05/2019 nr. 72**

I materiali impiegati per tale scopo sono:

- **Acciaio inossidabile AISI 304 1.4301 X5CrNi 18-10** (AISI 316 1.4401 X5CrNiMo 17-12-2 per prodotti destinati ai settori ittico o farmaceutico) di vario spessore secondo la necessità con superfici non in vista in finitura 2B e con superfici a vista in finitura scotch-brite (il livello più fine di grana della satinatura che consente un ottimo livello di pulizia)
- **Polietilene** pressato e rettificato con idoneità al contatto con prodotti alimentari rilasciata dal produttore.
- **Legno di carpino**, idoneamente essiccato, ben levigato, trattato ed incollato con sostanze idonee al contatto con i prodotti alimentari certificate dal produttore.

3 MOVIMENTAZIONE ED INSTALLAZIONE

3.1 Movimentazione e trasporto: I nostri prodotti vengono forniti imballati con nylon mille bolle o cartone o legno e devono essere movimentati con cura da personale esperto, che secondo le dimensioni e del peso di ogni singolo collo potrà avvalersi o meno di un carrello elevatore, facendo ben attenzione a non danneggiare le parti delicate come ante scorrevoli, guide di scorrimento, piedini regolabili, piani di lavoro.

3.2 Rimozione imballaggio e smaltimento rifiuti: Prima di installare l'oggetto fornito occorre provvedere alla totale rimozione dell'imballo, sia di quello esterno che della pellicola protettiva applicata sulla superficie di alcune delle parti in acciaio inox. I rifiuti generati dall'imballaggio possono essere stoccati provvisoriamente come rifiuti speciali in attesa di smaltimento mediante trattamento o stoccaggio definitivo, e comunque sempre secondo le normative vigenti nel paese dell'utilizzatore.

3.3 Installazione: A meno che il prodotto non sia consegnato già interamente assemblato, si consiglia di farlo installare da persona qualificata, che dovrà attenersi alle eventuali istruzioni particolari da noi fornite (se necessarie) e soprattutto alle indicazioni fornite dal progettista o dal consulente che ha curato il lay-out del locale. Procedere ad una accurata pulizia dell'oggetto con acqua, sapone neutro e disinfettante a base alcolica, prima di procedere con l'utilizzo.

4 ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

4.1 Modalità di utilizzo: Il prodotto fornito deve essere utilizzato esclusivamente per la funzione per cui è concepito. I prodotti che lo necessitano sono accompagnati da istruzioni di montaggio, oppure da libretto di uso e manutenzione e dichiarazione di conformità al marchio CE. In questo ultimo caso, alle indicazioni generiche riportate nel presente documento vanno aggiunte quelle specifiche riportate nella documentazione aggiuntiva.

4.2 Indicazioni relative all'uso: Occorre attenersi a quanto già indicato al punto 1.2 Norme di utilizzo generale. In modo particolare si raccomanda di tenere sempre l'oggetto perfettamente pulito, disinfettato ed asciugato, di mantenere le superfici a contatto con gli alimenti piane e lisce, in modo particolare i piani ed i ceppi in polietilene ed in legno, di sterilizzare tutto quello che è possibile ogni volta che sia necessario, di eliminare, anche più volte al giorno, eventuali residui alimentari, specialmente quelli che rimangono nei punti meno accessibili, e quindi con maggior criticità.

4.3 Norme di manutenzione: Il prodotto da noi fornito deve essere mantenuto pulito, deve essere asciugato dopo ogni lavaggio, e devono essere tempestivamente sostituite eventuali parti deteriorate o danneggiate, che potrebbero rendere non più idoneo il prodotto sia sotto il profilo pratico che igienico sanitario. Raccomandiamo di sostituire periodicamente le parti sottoposte ad usura (piani di lavoro, ceppi in polietilene ed in legno, ruote, cuscinetti di scorrimento od altro) utilizzando ricambi da noi forniti o, se di altra provenienza, ugualmente idonei e certificati.

5 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

5.1 Conformità alle normative: Premesso tutti i punti sopra riportati, con particolare richiamo ai punti 1.2; 4.1; 4.2; 4.3 si dichiara che il prodotto a cui è stato allegato il presente certificato è conforme a:

- Regolamento CE 178/2002 (riguardante i principi e requisiti generali della legislazione alimentare)
- Regolamento CE 852/2004 (riguardante l'igiene dei prodotti alimentari) e successive modifiche con regolamento UE 382/2021
- Regolamento CE 853/2004 (riguardante l'igiene degli alimenti di origine animale)
- Regolamento CE 1935/2004 (riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari)
- Regolamento CE 2023/2006 (riguardante le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari)
- Regolamento UE 10/2011 (riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) e successive modifiche e/o rettifiche con regolamenti UE 1282/2011, UE 202/2014 e UE 1245/2020



Luca Bendoni
Amministratore della:
BENDONI INOX Srl
P.iva 00878970516

5.2 Azienda produttrice:



BENDONI INOX S.r.l. www.bendoni.it
I-52010 Bibbiena (Arezzo) Mail: info@bendoni.it
Fraz. Soci - Via S.Marco, 9 CCIAA 75927
Tel.:+39.0575.560.231 P.iva - C.fis. - R.imp.
Fax:+39.0575.561.362 IT-00878970516



5.3 Produzione in conformità con le regole delle norme:

- Produzione in conformità con le regole della norma: ISO 9001:2015
- Produzione in conformità con le regole della norma: ISO 14001:2015
- Produzione in conformità con le regole della norma: SA 8000:2014