



## Manuale di Autocontrollo **HACCP**

### ***ANAGRAFICA SVA***

Unità Produttiva:

Sede:

Ragione Sociale:

Sede Sociale:

CRR:

*Operatore del Settore Alimentare:*

*Responsabile dell'Autocontrollo:*

*Per approvazione:* \_\_\_\_\_

# **INDICE ANALITICO**

## **Sez. 1: REGISTRO DEI CONTROLLI E DELLE VERIFICHE**

## **Sez. 2: PREMESSA**

- Riferimenti normativi

## **Sez. 3: DESCRIZIONE AZIENDA**

- Descrizione attività
- Gruppo HACCP
- Descrizione locali
- Elenco attrezzature

## **Sez. 4: ANALISI DEI PERICOLI**

- Diagrammi di flusso

## **Sez. 5: PROCEDURE**

- Procedure controlli pre-operativi e operativi
- Procedure sanificazione, infestazioni, gestione strutture e attrezzature
- Procedura formazione personale
- Procedura stoccaggio

## **Sez. 6: RINTRACCIABILITÀ**

- Elenco fornitori
- Rintracciabilità filiera
- Trattamento prodotti non conformi

## **Sez. 7: VERIFICHE**

- Verifica / Audit
- Verifiche analitiche

# **REGISTRO DEI CONTROLLI** **E DELLE VERIFICHE**

## **Schede di riscontro dei controlli e delle verifiche:**

- ✓ Scheda attività e verifiche del Manuale di Autocontrollo
  - ✓ Scheda Audit
  - ✓ Scheda verifiche analitiche
  - ✓ Scheda lavaggio attrezzature
  - ✓ Scheda sanificazione locali
  - ✓ Scheda manutenzioni
- 
- ✓ GESTIONE NON CONFORMITÀ



**PIANO DI AUTOCONTROLLO**

**SCHEDA ATTIVITÀ E VERIFICHE DEL  
MANUALE DI AUTOCONTROLLO**

| <b>Data</b> | <b>ATTIVITÀ E VERIFICHE</b>   | <b>NOTE</b> | <b>Firma</b> |
|-------------|---|-------------|--------------|
|             | <input type="checkbox"/> Controllo schede<br><input type="checkbox"/> Verifica piano autocontrollo<br><input type="checkbox"/> Verifica Sistema Rintracciabilità<br><input type="checkbox"/> Aggiornamento piano autocontrollo<br><input type="checkbox"/> Consegna documenti |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             | <input type="checkbox"/> Controllo schede<br><input type="checkbox"/> Verifica piano autocontrollo<br><input type="checkbox"/> Verifica Sistema Rintracciabilità<br><input type="checkbox"/> Aggiornamento piano autocontrollo<br><input type="checkbox"/> Consegna documenti |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             | <input type="checkbox"/> Controllo schede<br><input type="checkbox"/> Verifica piano autocontrollo<br><input type="checkbox"/> Verifica Sistema Rintracciabilità<br><input type="checkbox"/> Aggiornamento piano autocontrollo<br><input type="checkbox"/> Consegna documenti |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             | <input type="checkbox"/> Controllo schede<br><input type="checkbox"/> Verifica piano autocontrollo<br><input type="checkbox"/> Verifica Sistema Rintracciabilità<br><input type="checkbox"/> Aggiornamento piano autocontrollo<br><input type="checkbox"/> Consegna documenti |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             | <input type="checkbox"/> Controllo schede<br><input type="checkbox"/> Verifica piano autocontrollo<br><input type="checkbox"/> Verifica Sistema Rintracciabilità<br><input type="checkbox"/> Aggiornamento piano autocontrollo<br><input type="checkbox"/> Consegna documenti |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |
|             |   |             |              |

PIANO DI AUTOCONTROLLO

**SCHEMA LAVAGGIO ATTREZZATURE**

*Frequenza quindicinale*

| Mese/Anno | Intervento                                  |   | Firma Operatore |
|-----------|---|---|-----------------|
| 1         | <input type="checkbox"/> LAVAGGIO ORDINARIO | <input type="checkbox"/> LAVAGGIO STRAORDINARIO |                 |
| 2         |   |   |                 |
| 3         |   |   |                 |
| 4         |   |   |                 |
| 5         |   |   |                 |
| 6         |   |   |                 |
| 7         |   |   |                 |
| 8         |   |   |                 |
| 9         |   |   |                 |
| 10        |   |   |                 |
| 11        |   |   |                 |
| 12        |   |   |                 |
| 13        |   |   |                 |
| 14        |   |   |                 |
| 15        |   |   |                 |
| 16        |   |   |                 |
| 17        |   |   |                 |
| 18        |   |   |                 |
| 19        |   |   |                 |
| 20        |   |   |                 |
| 21        |   |   |                 |
| 22        |   |   |                 |
| 23        |   |   |                 |
| 24        |   |   |                 |
| 25        |   |   |                 |
| 26        |   |   |                 |
| 27        |   |   |                 |
| 28        |   |   |                 |
| 29        |   |   |                 |
| 30        |   |   |                 |
| 31        |   |   |                 |

PIANO DI AUTOCONTROLLO

SCHEDA CONTROLLO SANIFICAZIONE LOCALI  
(Frequenza bimestrale)

| Data | Descrizione operazioni | Conforme | Non conforme | Firma |
|------|------------------------|----------|--------------|-------|
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |
|      |                        |          |              |       |

| Controlli   | Non conforme<br>Registro non conformità   | Azione correttiva  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Ricerca di tracce visibili di sporco</li><li>- Esame olfattivo</li><li>- Prova fazzoletto "candido"</li><li>- Esame tattile</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tracce di sporco</li><li>- Odori</li><li>- Fazzoletto sporco</li><li>- Sensazione tattile di unto</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Ripristinare le condizioni igieniche</li><li>- Richiamare l'addetto</li><li>- Eventualmente correggere il programma di sanificazione</li></ul> |

PIANO DI AUTOCONTROLLO

**SCHEMA MANUTENZIONI**

Riportare le manutenzioni, le riparazioni ed i controlli ogni qualvolta si interviene

| Oggetto della manutenzione       | Tipo di intervento               | Data e firma |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------|
| .....<br>.....<br>.....<br>..... | .....<br>.....<br>.....<br>..... |              |
| .....<br>.....<br>.....<br>..... | .....<br>.....<br>.....<br>..... |              |
| .....<br>.....<br>.....<br>..... | .....<br>.....<br>.....<br>..... |              |
| .....<br>.....<br>.....<br>..... | .....<br>.....<br>.....<br>..... |              |
| .....<br>.....<br>.....<br>..... | .....<br>.....<br>.....<br>..... |              |
| .....<br>.....<br>.....<br>..... | .....<br>.....<br>.....<br>..... |              |





**SCHEDA NON CONFORMITÀ  
VERIFICHE ANALITICHE**

Da compilare ogni volta che si verifica la non conformità

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>DATA :</b>  | <b>NOME DEL COMPILATORE:</b> |
| <b>NON CONFORMITÀ RISCONTRATA:</b><br><br><input type="checkbox"/> Tamponi superficiali: _____<br>_____<br>_____ |                              |
| <b>ANALISI DELLE CAUSE:</b><br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....   |                              |
| <b>AZIONE CORRETTIVA:</b><br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....   |                              |
| <b>FIRMA:</b>  |                              |

PIANO DI AUTOCONTROLLO

***GESTIONE NON  
CONFORMITÀ***

PIANO DI AUTOCONTROLLO

**SCHEMA NON CONFORMITÀ**

Da compilare ogni volta che si verifica una non conformità

| <b>DATA:</b>   | <b>NOME DEL COMPILATORE:</b>   |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> PULIZIA ATREZZATURE<br><br><input type="checkbox"/> MANUTENZIONE ATREZZATURE<br><br><input type="checkbox"/> SANIFICAZIONE<br><br><input type="checkbox"/> STOCCAGGIO A TEMPERATURA CONTROLLATA<br><br><input type="checkbox"/> INFESTAZIONI<br><br><input type="checkbox"/> MANUTENZIONI ATREZZATURE<br><br><input type="checkbox"/> IGIENE DEL PERSONALE<br><br><input type="checkbox"/> ALTRO:.....<br>..... | <b>DESCRIZIONE DELLA NON CONFORMITÀ:</b><br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>..... |
| <b>ANALISI DELLE CAUSE:</b><br>.....<br>.....<br>.....<br>.....  |  |
| <b>AZIONE CORRETTIVA:</b><br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....   |  |
| <b>FIRMA</b>   |  |

# **PREMESSA**

Normative dello Stato Italiano

Utilizzate dalla Nazione Veneta

per il benessere e la tutela del Popolo Veneto

## ***Premessa***

Il presente “Piano di Autocontrollo” in base a:

- **Reg. CE 852/04: igiene dei prodotti alimentari**
- **Legge 283/62: disciplina igienica produzione e vendita delle sostanze alimentari e bevande**
- **D.P.R. 327/80: disciplina igienica produzione e vendita delle sostanze alimentari e bevande**
- **Reg. UE 1169/11 e D.Lgs. 109/92: etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari**
- **Reg. CEE/UE 178/2002 (art. 18 e 19): rintracciabilità degli alimenti**
- **D.Lgs. 31/01: qualità delle acque destinate al consumo umano**
- **L.R. 11/2003 “Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria.” e D.G.R. 342/2004 “Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione ed aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato ai sensi dell'art. 3 della L.R. 11/03”**
- **D.G.R. 1869/2008 “Semplificazione del Sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare”; tale norma riguarda le seguenti tipologie di imprese alimentari:**
  - A. Settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti
  - B. Settori alimentari, in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione

Tale semplificazione prevede che a seguito dell'applicazione dell'analisi dei pericoli al processo considerato, la gestione degli stessi avvenga attraverso la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa alimentare di procedure di controllo basate sull'applicazione di misure igieniche di base.

**È parte integrante del presente Piano di Autocontrollo il “*Registro dei Controlli e delle Verifiche*” che evidenzia l'applicazione decisionale e operativa di quanto emerge dall'analisi dei pericoli e dai requisiti inerenti al tipo di attività in essere.**

## PIANO DI AUTOCONTROLLO

### DEFINIZIONI GENERALI

**Pericolo** (microbiologico – chimico – fisico): possibilità di rendere l'alimento non salubre per il consumo.

**Severità:** entità del pericolo, cioè gravità delle sue conseguenze in termini sanitari.

**Rischio:** stima della probabilità che si verifichi il pericolo (unità di misura della frequenza del pericolo).

**Non conformità:** deviazione che si riscontra dal limite critico di accettabilità.

**Azione correttiva:** azione da intraprendere in caso di superamento dei limiti critici, per assicurare la salubrità dell'alimento.

**Monitoraggio:** sistema di controllo attraverso osservazioni e/o registrazioni di dati.

**Prerequisiti:** condizioni di base e attività (per la sicurezza alimentare) che sono necessarie per mantenere un ambiente igienico adeguato, nell'ambito della filiera alimentare, adeguato per la produzione, manipolazione e fornitura di prodotti finiti sicuri e di alimenti sicuri per il consumo umano

## ANALISI DEI PERICOLI

### ANALISI DEI PERICOLI

I pericoli legati alle operazioni nelle attività di manipolazione degli alimenti sono distinti in:

- ◆ pericoli chimici
- ◆ pericoli fisici
- ◆ pericoli microbiologici

Procediamo all'individuazione dei pericoli e alla successiva analisi dei rischi.

#### Pericoli chimici

I pericoli chimici per gli alimenti possono derivare da:

- processi di pulizia e disinfezione:
  - la detersione e la disinfezione delle superfici di lavorazione può lasciare residui chimici che possono contaminare gli alimenti che vengono in contatto con quelle superfici.

#### Pericoli fisici

La contaminazione fisica degli alimenti può avvenire in ogni fase del percorso alimentare e può derivare da:

- rotture nelle confezioni delle materie prime
- condizioni ambientali di stoccaggio e trasporto

#### Pericoli microbiologici

I pericoli **microbiologici** sono i più importanti poiché i microrganismi patogeni sono causa delle tossinfezioni alimentari. Il pericolo microbiologico è legato ad una inaccettabile contaminazione, crescita o sopravvivenza di microrganismi patogeni. Per definire questo pericolo è fondamentale considerare i fattori di conservazione utilizzati durante il ciclo di vita dell'alimento.

I pericoli microbiologici possono derivare da:

- materie prime
  - alimenti che non sono stati oggetto di una corretta conservazione e si presentano all'origine contaminati da microrganismi patogeni
- percorso alimentare
  - sopravvivenza e moltiplicazione microbica dovuta a un procedimento di cottura errato
  - contaminazione del prodotto per l'errata manipolazione da parte degli operatori

## PIANO DI AUTOCONTROLLO

- moltiplicazione microbica dovuta ad una conservazione con temperature e/o tempi errati
- contaminazione crociata fra prodotti crudi inquinati e prodotti cotti
- processi di pulizia e disinfezione:
  - contaminazione dovuta alla mancanza di igiene dei locali e delle attrezzature.



## DEFINIZIONE DELLE AZIONI PREVENTIVE E CORRETTIVE

Le **azioni preventive** per eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi analizzati sono di varia natura e si possono applicare in vari momenti del ciclo di vita degli alimenti.

- Proteggere gli alimenti da qualsiasi contaminazione da agenti chimici, fisici o biologici
- Gestire correttamente i tempi e temperature di conservazione
- Effettuare la manutenzione di attrezzature / locali
- Impedire qualunque tipo di contaminazione da parte degli operatori nella manipolazione degli alimenti
- Assicurare l'igiene delle superfici dei mezzi e delle celle
- Sanificare e disinfettare i servizi igienici
- Rispettare la legislazione vigente per gli alimenti gestiti dall'attività
- Rispettare le Procedure di Buona Prassi Igienica dell'attività

**AZIONI CORRETTIVE:** azioni da adottare quando il monitoraggio evidenzia che un parametro di controllo ha superato i relativi limiti critici oppure ha evidenziato anomalie.

---

L'individuazione delle azioni preventive e correttive per le singole fasi è documentata nella sezione relativa alle lavorazioni.

# DESCRIZIONE

## SVA

**Da compilare a carico dell'autodeterminato**

## DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### PRINCIPALI TIPOLOGIE ALIMENTI TRATTATI

| Attività   | Prodotti specifici |
|------------|--------------------|
| Trasporto  |                    |
| Stoccaggio |                    |



## DESCRIZIONE DEI LOCALI E DEI MEZZI

### LOCALI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Allegare mappa dell'ambiente

**PIANO DI AUTOCONTROLLO**

**MEZZI**

Targa .....  
Descrizione veicolo.....  
Targa.....  
Descrizione veicolo.....  
Targa .....  
Descrizione veicolo.....  
Targa.....  
Descrizione veicolo.....

**RILIEVO FOTOGRAFICO**

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |





# **ANALISI DEI** **PERICOLI**

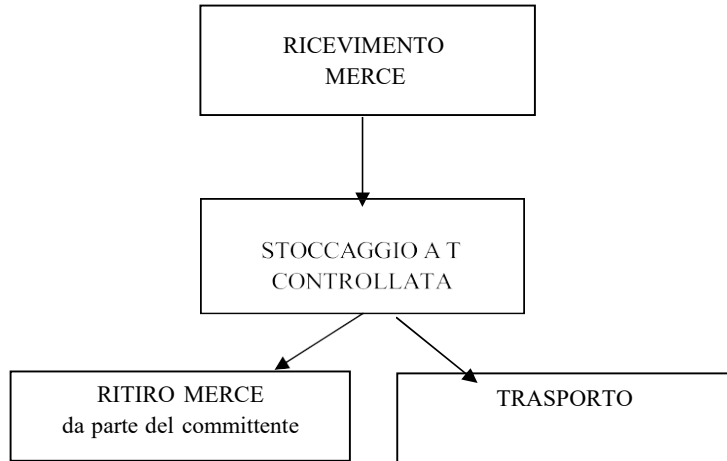
# ANALISI DEI PERICOLI

L'analisi dei pericoli è eseguita esaminando le lavorazioni tipiche dell'attività e la loro suddivisione in fasi (descrizione tramite diagrammi di flusso); per ciascuna fase sono individuati:

- i pericoli tipici (di origine chimica, fisica o microbiologica)
- le misure preventive per evitare i pericoli
- i relativi controlli da effettuare

## PIANO DI AUTOCONTROLLO

### STOCCAGGIO



| Fase                                 | Pericolo | Azione Preventiva | Controllo |
|--------------------------------------|----------|-------------------|-----------|
| RICEVIMENTO E RITIRO MERCE           |          |                   |           |
| STOCCAGGIO A TEMPERATURA CONTROLLATA |          |                   |           |

PIANO DI AUTOCONTROLLO

TRASPORTO

| Fase   | Pericolo | Azione Preventiva | Controllo |
|--|----------|-------------------|-----------|
| CARICO/SCARICO   |          |                   |           |
| TRASPORTO TEMP.<br>CONTROLLATA<br>(prodotti sfusi e<br>confezionati) |          |                   |           |
| TRASPORTO TEMP.<br>AMBIENTE  |          |                   |           |

# PROCEDURE

PIANO DI AUTOCONTROLLO

PROCEDURA  
**CONTROLLI IN FASE PRE-  
OPERATIVA**

**Scopo e campo di applicazione:** .....

**Responsabile:** Responsabile dell'Autocontrollo

**Preposto all'applicazione:** .....

**Periodicità:** tali controlli sono eseguiti quotidianamente

**Modalità operative:** .....

**Registrazioni:** Le eventuali non conformità riscontrate sono registrate nella Scheda non conformità dove sarà descritto il problema e soprattutto l'azione correttiva adottata.

PIANO DI AUTOCONTROLLO

PROCEDURA

**CONTROLLI IN FASE OPERATIVA**

**Scopo e campo di applicazione:** .....

**Responsabile:** Responsabile dell'Autocontrollo

**Preposto all'applicazione:** .....

**Periodicità:** tali controlli sono eseguiti quotidianamente, durante le attività di lavoro.

**Modalità operative:** .....

**Registrazioni:** Le eventuali non conformità riscontrate sono registrate nella Scheda non conformità dove è descritto il problema e soprattutto l'azione correttiva adottata.

PIANO DI AUTOCONTROLLO

PROCEDURA

**IGIENE LOCALI/ATTREZZATURE**

**Scopo e campo di applicazione:** .....

**Responsabile:** Responsabile dell'Autocontrollo

**Preposto all'applicazione:** .....

**Modalità operative**

Il Responsabile dell'Autocontrollo programma e predispone gli interventi di sanificazione e verifica che le operazioni siano state eseguite con modalità e frequenza specificate nel Programma di Sanificazione.

Le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati sono allegate al Manuale di Autocontrollo

Caratteristiche di una superficie pulita (limiti di accettabilità):

- assenza di tracce visibili
- nessuna sensazione di "unto" al tatto
- assenza di odori sgradevoli
- un fazzoletto di carta bianco passato sulla superficie non viene sporcato



PIANO DI AUTOCONTROLLO

**PROGRAMMA DI SANIFICAZIONE CELLA**

**Locali di lavorazione/preparazione – Superfici a contatto**

| Superficie        | PRODOTTO | Frequenza  |
|-------------------|----------|------------|
| Pareti e soffitto |          | BIMESTRALE |
| Pavimenti         |          |            |

**Spogliatoi e servizi igienici**

| Superficie           | PRODOTTO | Frequenza    |
|----------------------|----------|--------------|
| Sanitari e lavandini |          | GIORNALIERA  |
| Pavimenti e pareti   |          | GIORNALIERA  |
| Porte e maniglie     |          | QUINDICINALE |

**Non conformità ed azioni correttive**

Qualora in fase pre-operativa si evidenzi un superamento del limite di accettabilità (superfici di lavoro sporche, presenza di polvere, tracce di unto e odori sgradevoli), non si intraprendono le normali attività lavorative prima che non siano ripristinate le condizioni idonee applicando le indicazioni riportate nel Programma di Sanificazione.

**Registrazioni**

Il controllo del rispetto della procedura relativamente alla sanificazione della cella frigorifera avviene quotidianamente in fase pre-operativa con registrazione nella **Scheda controlli sanificazione cella frigorifera** con cadenza bimestrale

Le eventuali non conformità riscontrate sono registrate nella **Scheda non conformità** dove sarà descritto il problema e soprattutto l'azione correttiva adottata.

## PIANO DI AUTOCONTROLLO

### PROCEDURA

## LOTTA INFESTANTI

**Scopo e campo di applicazione:** definire le modalità di un corretto controllo degli infestanti, in particolare roditori, insetti volanti e striscianti. La lotta agli infestanti coinvolge tutti i locali ad uso alimentare.

**Responsabile:** Responsabile dell'Autocontrollo

**Preposto all'applicazione:** addetti magazzino

### **Modalità operative**

Qualsiasi intervento di lotta agli infestanti è caratterizzato da:

- misure preventive
- monitoraggio: ricerca degli infestanti e rilevamento sistematico della loro presenza

### Misure preventive: requisiti strutturali e gestionali

Il momento principale del controllo degli infestanti è rappresentato dalla messa in atto degli interventi per evitare l'ingresso e comunque lo sviluppo degli infestanti stessi:

- dotare le finestre di reticelle contro gli insetti
- assicurare la perfetta chiusura di tutte le porte verso l'esterno
- sigillare eventuali crepe, fori, ed anfratti di pavimenti e pareti
- dotare tutti i locali di sufficiente illuminazione
- accertarsi che gli scarichi nei pavimenti e nei bagni siano correttamente sifonati
- mantenere l'area esterna sgombra e pulita, evitare lo stoccaggio di materiali vari a ridosso dei muri
- mantenere i locali il più possibile puliti e ordinati
- evitare lo stazionamento di imballaggi e di materiali ed attrezzature inutilizzati
- controllare la merce in arrivo e stoccarla in modo corretto ed ordinato
- evitare la presenza di spazi inaccessibili alle operazioni di pulizia
- asportare e smaltire quotidianamente ogni sorta di rifiuto

## PIANO DI AUTOCONTROLLO

### Monitoraggio

Il monitoraggio dell'eventuale presenza di infestanti è svolto tramite ditta esterna con cadenza trimestrale. Il posizionamento delle trappole è riportato in apposita planimetria.

Le caratteristiche specifiche delle trappole utilizzate e delle eventuali sostanze chimiche in esse contenute sono elencate e dettagliate nelle relative "Schede tecniche e di sicurezza".

### **Non conformità ed azioni correttive**

Qualora le operazioni di monitoraggio evidenzino una infestazione in atto, diventa indispensabile attivare un piano di trattamento (insetticidi, rodenticidi ecc.).

E' un intervento svolto in genere da ditte specializzate addestrate e autorizzate, poiché il tipo di disinfestazione va scelto in relazione al tipo di infestante rilevato.

Prima di utilizzare sostanze disinfestanti/derattizzanti è indispensabile assicurarsi che le persone e gli alimenti non siano esposti agli agenti chimici. A tale proposito risultano indispensabili i seguenti accorgimenti:

- sospendere l'attività
- posizionare rodenticidi solo ed esclusivamente in contenitori di sicurezza, ancorati al terreno o alle pareti e con coperchi chiusi a chiave
- coprire tutte le attrezzature e piani di lavoro con idonee protezioni
- aerare scrupolosamente i locali ed eseguire un'accurata pulizia di locali ed attrezzature prima della ripresa delle attività

### **Registrazioni**

Al Manuale di Autocontrollo sono allegati i documenti relativi al monitoraggio da parte della ditta esterna.

Le eventuali non conformità riscontrate sono registrate nella **Scheda non conformità** dove sarà descritto il problema e soprattutto l'azione correttiva adottata.

**PIANO DI AUTOCONTROLLO**

|  |
|--|
| <p>PROCEDURA</p> <p><b>GESTIONE STRUTTURE E ATTREZZATURE</b></p> |
|--|

**Scopo e campo di applicazione:** .....

**Responsabile:** Responsabile dell'Autocontrollo

**Preposto all'applicazione:** il Responsabile dell'Autocontrollo programma e predispone gli interventi di manutenzione. Tali interventi possono essere affidati a ditte esterne o a personale interno esperto.

**PROGRAMMA DI MANUTENZIONE**

| <b>Punto d'intervento</b> | <b>Tipo di intervento</b> | <b>Frequenza intervento</b> |
|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
|                           |                           |                             |
|                           |                           |                             |
|                           |                           |                             |
|                           |                           |                             |

**PIANO DI AUTOCONTROLLO**

**Modalità operative:**

.....

.....

.....

**Non conformità ed azioni correttive**

.....

.....

.....

**Registrazioni**

Gli estremi degli interventi effettuati da personale interno e esterno, sono registrati sull'apposita **Scheda manutenzioni**.

Le eventuali non conformità riscontrate sono registrate nella **Scheda non conformità** dove sarà descritto il problema e soprattutto l'azione correttiva adottata.

PIANO DI AUTOCONTROLLO

PROCEDURA

**IGIENE DEL PERSONALE E FORMAZIONE**

**Scopo e campo di applicazione:** definire le modalità di controllo sul corretto comportamento igienico del personale e la relativa formazione

**Responsabile:** .....

**Modalità operative**

.....  
.....  
.....

**Registrazioni**

Le eventuali non conformità riscontrate sono registrate nella **Scheda non conformità** dove sarà descritto il problema e soprattutto l'azione correttiva adottata.

## PIANO DI AUTOCONTROLLO

PROCEDURA

### STOCCAGGIO

**Scopo e campo di applicazione:** definire le corrette modalità e condizioni di stoccaggio dei prodotti alimentari da stoccare a temperatura controllata

**Responsabile:** Responsabile dell'Autocontrollo

**Preposto all'applicazione:** addetto allo stoccaggio

#### **Modalità operative**

L'addetto controlla:

- ✓ data di scadenza,
- ✓ integrità delle confezioni,
- ✓ corretto posizionamento di stoccaggio
- ✓ temperatura della cella come indicato dal committente

I dati relative alle temperature sono stampati una volta al mese e conservati presso l'Ufficio.

## PIANO DI AUTOCONTROLLO

### Non conformità e azioni correttive

| Non conformità | Azione correttiva |
|----------------|-------------------|
|                |                   |
|                |                   |
|                |                   |
|                |                   |

### Registrazioni

Le eventuali non conformità riscontrate sono registrate nella **Scheda non conformità** dove sarà descritto il problema e soprattutto l'azione correttiva adottata.



# RINTRACCIABILITÀ

## IL Reg. CEE/ UE 178/ 2002

Il presente Piano di Autocontrollo è integrato con la documentazione relativa al “Sistema rintracciabilità”.

**PRINCIPIO** (art. 18 e 19 del Reg. CEE/UE 178/2002): gli operatori del settore alimentare (...) devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento (...) destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento (...). A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo. Gli operatori del settore alimentare (...) devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

**RESPONSABILE:** il responsabile ultimo delle disposizioni riguardanti la rintracciabilità dei prodotti alimentari è l’**“Operatore del Settore Alimentare”** ovvero “la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo”



PROCEDURA

**RINTRACCIABILITÀ TRASPORTO ALIMENTI**

La rintracciabilità degli alimenti trasportati risulta dai documenti di trasporto (DDT) emessi dal committente (una copia è conservata dall'Ufficio) e dalla registrazione informatica (Sistema "Progress") di ogni trasporto (autista, n° mezzo, data, cliente).

## PIANO DI AUTOCONTROLLO

### PROCEDURA

## TRATTAMENTO DEI PRODOTTI NON CONFORMI

#### **Scopo e campo di applicazione:**

La presente procedura è da applicare quando può rappresentare un rischio sanitario.

**Preposto all'applicazione:** Responsabile dell'autocontrollo.

#### **Segregazione dei prodotti:**

DEPOSITO: Nel caso di non conformità occorre:

- identificare (descrizione e n° di lotto) i prodotti non conformi
- segregare tali prodotti (e tutti quelli dello stesso lotto/consegna), cioè isolarli dal resto degli alimenti stoccati mediante allontanamento e apposizione di un cartello che li identifichi (es: PRODOTTI NON CONFORMI NON UTILIZZARE), in attesa di istruzioni da parte del committente
- informare il committente tramite comunicazione urgente (fac-simile in allegato)

**Registrazione:** l'avvenuta segregazione ed il ritiro da parte del committente sono segnalati nella

***Scheda Registro delle non conformità.***

Spett.le Azienda .....

|                      |
|----------------------|
| Timbro               |
| <br><br><br><br><br> |
| Data _____           |

**Oggetto: URGENTE: PRODOTTO NON CONFORME**

|  |   |
|--|---|
| Denominazione di vendita/identificazione del prodotto  | . |
| Marchio di fabbrica/produttore                         | . |
| Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata | . |
| Presentazione (tipo di confezione)                     | . |
| Quantitativo Totale (espresso in unità di misura)      | . |

**LOTTO**

|   |                                  |   |
|---|----------------------------------|---|
| Lotto/i non conforme/i  | .                                |   |
| Scadenza  | Da consumarsi entro: ...../..... | Da consumarsi preferibilmente entro ...../..... |
| Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze, indicare per relative singole date |                                  |   |
| Altre informazioni utili  |                                  |   |

**NON CONFORMITA' AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

|                             |                                     |                                      |
|-----------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Natura della non conformità | 1) Pericolo diretto per la salute • | 2) non conformità di etichettatura • |
|-----------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|

**1) PERICOLO DIRETTO PER LA SALUTE**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Descrizione del pericolo | . |
| Rilevato in data:        | . |
| Altre informazioni utili | . |

**2) NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA o ALTRO**

|             |   |
|-------------|---|
| Descrizione | . |
|-------------|---|

**INDIVIDUAZIONE DEL FORNITORE**

|           |   |
|-----------|---|
| Fornitore | . |
| Recapito  | . |

**IMPORTANTE: L'ALIMENTO PUÒ AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE FINALE?**      SI •      NO •

**PROCEDURE ATTIVATE**

|  |   |
|--|---|
| Segregazione prodotto <input type="checkbox"/> |   |
| Informazioni trasmesse :                       | Comunicazione urgente al fornitore <input type="checkbox"/> |
| .  |   |

L'Operatore del Settore Alimentare

\_\_\_\_\_

|        |
|--------|
| Timbro |
|--------|

Spett.le \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Fax - \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

**Oggetto: URGENTE: PRODOTTO NON CONFORME**

|  |   |
|--|---|
| Denominazione di vendita/identificazione del prodotto  | . |
| Marchio di fabbrica/produttore                         | . |
| Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata | . |
| Presentazione  | . |
| Quantitativo Totale (espresso in unità di misura)      | . |
| Data ricevimento prodotto                              | . |

**LOTTO**

|   |   |  |
|---|---|--|
| Lotto/i non conforme/i  | .   |  |
| Scadenza  | Da consumarsi entro: ...../.....<br>...../..... | Da consumarsi preferibilmente entro ...../.....<br>...../..... |
| Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze, indicare per relative singole date |   |  |
| Altre informazioni utili  |   |  |

**NON CONFORMITA' AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

|                             |                                     |                                      |
|-----------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Natura della non conformità | 1) Pericolo diretto per la salute • | 2) non conformità di etichettatura • |
|-----------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|

**1) PERICOLO DIRETTO PER LA SALUTE**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Descrizione del pericolo | . |
| Rilevato in data:        | . |
| Altre informazioni utili | . |

**2) NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA o ALTRO**

|             |   |
|-------------|---|
| Descrizione | . |
|-------------|---|

L'ALIMENTO PUÒ AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE FINALE?      SI •      NO •

**PROCEDURE ATTIVATE**

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Segregazione prodotto • |  |
| Informazioni trasmesse: | Comunicazione urgente AUSL di competenza • |
| .                       |  |

L'Operatore del Settore Alimentare

\_\_\_\_\_

**VERIFICHE**



## VERIFICHE / AUDIT

La verifica testa l'efficacia del Piano di Autocontrollo, cioè la sua capacità di garantire l'igiene degli alimenti e delle lavorazioni.

In particolare si esaminano:

- adeguatezza del Piano alle attività
- adeguatezza del Piano alle normative vigenti
- analisi dei pericoli
- procedure
- gestione delle registrazioni
- adeguatezza del Sistema Rintracciabilità

La verifica avviene con periodicità almeno annuale e comunque ogni qualvolta avvengono variazioni significative nell'attività o nelle strutture.

La verifica del Sistema di Rintracciabilità viene effettuata in occasione della verifica del Piano dell'Autocontrollo, in particolare sono verificati:

- aggiornamento dell'elenco fornitori
- validità dei contatti
- adeguatezza della procedura di segregazione

In caso di esito negativo della verifica si procede alla revisione dei punti non conformi individuando le eventuali correzioni da apportare.

La verifica del Piano è eseguita con apposite sessioni di audit, supportate eventualmente da una "Verbale di Riunione Periodica" in cui sono annotate osservazioni ed adeguamenti necessari al miglioramento continuo.

L'esecuzione della verifica è registrata nell'apposita **Scheda Attività e Verifiche del Manuale di Autocontrollo**.