

MANUALE DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA HACCP



IN SINERGIA S.R.L.S.

SEDE LEGALE:

VIA DELLE VIGNE 57/B – 00148 ROMA (RM)

SEDE OPERATIVA:

VIA NOMENTANA 1356/1358 – 00137, (RM)

Ediz.	Rev.	Data	Redatto i collaborazione con	Controllata da Amministratore	Approvata da Responsabile HACCP
01	01	06/08/2020	Moebius Team Srls	Sig.re Pietro Camboni	Sig.re Pietro Camboni
01	00	06/12/2019	Moebius Team Srls	Sig.re Pietro Camboni	Sig.re Pietro Camboni
Data presa visione			Dipendente Nome e Cognome	Firma per presa visione	

INDICE

CAPITOLI	ED.	REV.	DATA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAPITOLO N.1: SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE 1.1 Introduzione; 1.2 Informazioni relative all'azienda; 1.3 Gruppo di lavoro ed esecutivo HACCP; 1.4 Strategie di formazione e divulgazione del manuale. 	01	01	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAPITOLO N.2: DEFINIZIONI E TERMINOLOGIA 	01	01	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAPITOLO N.3: NORMATIVA COGENTE E ALTRE FONTI DI RIFERIMENTO 	01	01	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAPITOLO N.4: DESCRIZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 4.1 Descrizione dell'attività; 4.2 Diagrammi di flusso. 	01	01	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAPITOLO N.5: PERICOLI E RISCHI SPECIFICI 5.1 Studio dei pericoli; 5.2 Piano di autocontrollo: schede esplicative dei CCP, pericoli, azioni preventive e correttive, limiti, monitoraggio e verifica. 	01	01	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAPITOLO N.6: CORRETTA PRASSI IGIENICA (PRP: PROGRAMMI DI PREREQUISITI) 6.1 Gestione dei CCP; 6.2 Manutenzione dei locali e delle attrezzature; 6.3 Procedure di pulizia e disinfezione; 6.4 Piano di pulizia e disinfezione; 6.5 Procedure di disinfestazione e derattizzazione; 6.6 Piano di disinfestazione e derattizzazione; 6.7 Formazione e igiene del personale; 	01	01	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAPITOLO N.7: POLITICHE DI GESTIONE E COMUNICAZIONE 7.1 Rintracciabilità degli alimenti; 7.2 Allerte, procedure di blocco e ritiro dei prodotti. 	01	01	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAPITOLO N.8: VERIFICA E CAMPIONAMENTO 	01	01	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ SCHEDE DI ATTUAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO 	01	01	06/08/2020
APPENDICI			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Diete speciali e procedure operative lavorazione alimenti privi di glutine</i> 	01	01	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Campionatura rappresentativa del piatto campione (procedure di campionamento)</i> 	01	01	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Misure intraprese per il contenimento del contagio da SARS-CoV-2</i> 	01	00	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Piano detersione e disinfezione Emergenza COVID-19</i> 	01	00	06/08/2020
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Linea guida del Ministero della Salute in merito all'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa (rev1) del 07/02/2017.</i> 			

Il manuale è verificato e validato in base alla sua efficacia in azienda. In caso di variazioni di cicli di lavorazione, se l'applicazione delle procedure risulti non efficace e in caso di non conformità ricorrenti, è prevista una revisione del piano di autocontrollo.