

CAPITOLO 5

PERICOLI E RISCHI SPECIFICI

In un piano HACCP è essenziale analizzare, in ogni fase del processo produttivo riportata nel diagramma di flusso, tutti i pericoli di natura chimica, fisica e microbiologica.

Per essere presi in considerazione i pericoli devono essere di natura tale che la loro eliminazione o riduzione a livelli accettabili sia essenziale per produrre un prodotto sicuro. In pratica nel piano HACCP in ogni fase del processo devono essere riportati solo i pericoli significativi analizzando e valutando per ognuno di essi il rischio e la gravità.

Il rischio alimentare.

I pericoli in grado di inficiare la sicurezza di un alimento possono essere di natura fisica, chimica, biologica.

Il rischio di un pericolo è il grado di probabilità che si verifichi concretamente, la gravità di un pericolo è, invece, l'entità delle conseguenze che ne possono derivare sulla salute dei consumatori.

I pericoli possono essere valutati in relazione a:

Severità: livello di conseguenze /effetti sulla salute del consumatore (alcuni esempi):

Severità alta: *C. Botulinum, E. Coli 0157: H7, S. Typhi, V. Cholerae, ecc.*

Severità moderata: *Brucella, Salmonella spp, Campylobacter, ecc.*

Severità bassa: *B. Cereus, C. Perfringens, S. Aureus, ecc.*

Severità trascurabile: *Patogeni occasionali od opportunisti*

Rischio: grado di probabilità che un pericolo si verifichi nella realtà

Alto

Moderato

Basso

Trascurabile

Significatività di un pericolo:

É costituita dal rapporto esistente fra severità e rischio di un determinato pericolo

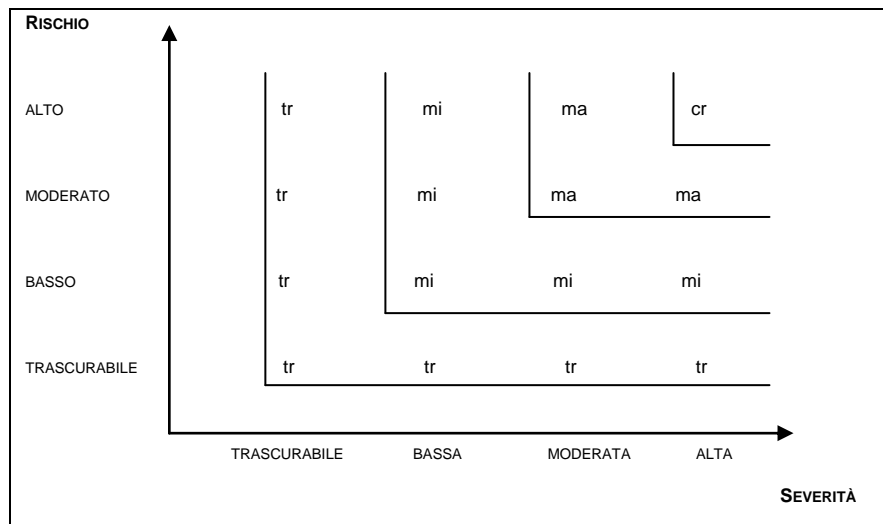
Essa può essere:

critica

maggiore

minore

trascurabile



5.1 STUDIO DEI PERICOLI

Prodotti non alimentari
(Materiale non alimentare destinato a venire a contatto con gli alimenti)

FASE	PERICOLO	SEVERITÀ	RISCHIO	SIGNIFICATIVITÀ	PERICOLO DA CONSIDERARE
Arrivo merce	BIOLOGICO	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	CHIMICO	BASSA	BASSO	MINORE	SI
Stoccaggio	BIOLOGICO	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
Utilizzo nelle diverse linee produttive	BIOLOGICO	TRASCURABILE	BASSO	TRASCURABILE	NO
	FISICO	TRASCURABILE	BASSO	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO

N.B: Vi ricordiamo che è stata formalizzata da parte dell'Europarlamento l'accordo raggiunto lo scorso dicembre con il Consiglio sulla direttiva riguardante i prodotti di plastica monouso, che introduce importanti miglioramenti rispetto alla proposta iniziale della Commissione. Nel testo adottato si propone che il divieto di utilizzo, a partire dal 2021, dei prodotti per i quali esistono alternative, ai prodotti di plastica oxodegradabile ed ai contenitori per cibo da asporto in polistirene espanso.



Pertanto Vi invitiamo a prendere provvedimenti prima della scadenza dei termini.

Fasi comuni a tutte le linee produttive

FASE	PERICOLO	SEVERITÀ	RISCHIO	SIGNIFICATIVITÀ	PERICOLO DA CONSIDERARE
<i>Ricevimento merci deperibili e non</i>	BIOLOGICO	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	BASSA	BASSO	MINORE	SI
	CHIMICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	CONTAMINAZIONE MICROBICA DA PREGRESSA PROLIFERAZIONE (per i prodotti deperibili)	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
<i>Scarico</i>	BIOLOGICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA (per i prodotti deperibili)	BASSA	MODERATO	MINORE	SI
<i>Stoccaggio non deperibili</i>	BIOLOGICO	BASSA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	DETERIORAMENTO	BASSA	BASSO	MINORE	SI
<i>Stoccaggio deperibili</i>	BIOLOGICO	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI

Alimenti di produzione esterna

FASE	PERICOLO	SEVERITÀ	RISCHIO	SIGNIFICATIVITÀ	PERICOLO DA CONSIDERARE
<i>Preparazione</i>	<i>BIOLOGICO</i>	<i>MODERATA</i>	<i>BASSO</i>	<i>MINORE</i>	<i>SI</i>
	<i>FISICO</i>	<i>BASSA</i>	<i>TRASCURABILE</i>	<i>TRASCURABILE</i>	<i>NO</i>
	<i>CHIMICO</i>	<i>BASSA</i>	<i>TRASCURABILE</i>	<i>TRASCURABILE</i>	<i>NO</i>
<i>Preparazione diete speciali</i>	<i>CHIMICO</i>	<i>ALTO</i>	<i>ALTO</i>	<i>MAGGIORE</i>	<i>*</i>
<i>Somministrazione</i>	<i>BIOLOGICO</i>	<i>MODERATA</i>	<i>BASSO</i>	<i>MINORE</i>	<i>SI</i>
	<i>FISICO</i>	<i>BASSA</i>	<i>TRASCURABILE</i>	<i>TRASCURABILE</i>	<i>NO</i>
	<i>CHIMICO</i>	<i>BASSA</i>	<i>TRASCURABILE</i>	<i>TRASCURABILE</i>	<i>NO</i>
<i>Somministrazione diete speciali</i>	<i>CHIMICO</i>	<i>ALTO</i>	<i>ALTO</i>	<i>MAGGIORE</i>	<i>*</i>

* consultare Allegato: “Diete speciali e procedure operative lavorazione alimenti privi di glutine”

Prodotti da consumare crudi

FASE	PERICOLO	SEVERITÀ	RISCHIO	SIGNIFICATIVITÀ	PERICOLO DA CONSIDERARE
<i>Preparazione</i>	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Preparazione diete speciali</i>	CHIMICO	ALTO	ALTO	MAGGIORE	*
<i>Preparazione diete speciali</i>	CHIMICO	ALTO	ALTO	MAGGIORE	SI
<i>Conservazione/ Esposizione a T controllata</i>	BIOLOGICO	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
<i>Riscaldamento</i>	SOPRAVVIVENZA DI PATOGENI	BASSA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Somministrazione</i>	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	MODERATO	MINORE	SI
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Somministrazione diete speciali</i>	CHIMICO	ALTO	ALTO	MAGGIORE	*

* consultare Allegato: "Diete speciali e procedure operative lavorazione alimenti privi di glutine"

Prodotti cotti da consumare freddi

FASE	PERICOLO	SEVERITÀ	RISCHIO	SIGNIFICATIVITÀ	PERICOLO DA CONSIDERARE
<i>Scongelamento (eventuale)</i>	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	PROLIFERAZIONE MICROBICA	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
<i>Preparazione prodotti</i>	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Preparazione diete speciali</i>	CHIMICO	ALTO	ALTO	MAGGIORE	*
<i>Cottura/ frittura</i>	BIOLOGICO: SOPRAVVIVENZA DI PATOGENI	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Raffreddamento rapido</i>	BIOLOGICO: germinazione delle spore e contaminazione e proliferazione microbica	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Conservazione/ Esposizione a T controllata</i>	BIOLOGICO	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
<i>Ulteriore preparazione e manipolazione</i>	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Conservazione/ Esposizione a T controllata</i>	BIOLOGICO	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
<i>Somministrazione</i>	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	MODERATO	MINORE	SI
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Somministrazione diete speciali</i>	CHIMICO	ALTO	ALTO	MAGGIORE	*

* consultare Allegato: "Diete speciali e procedure operative lavorazione alimenti privi di glutine"

Prodotti cotti da consumare caldi

FASE	PERICOLO	SEVERITÀ	RISCHIO	SIGNIFICATIVITÀ	PERICOLO DA CONSIDERARE
<i>Scongelamento (eventuale)</i>	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	PROLIFERAZIONE MICROBICA	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
<i>Preparazione prodotti</i>	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Preparazione diete speciali</i>	CHIMICO	ALTO	ALTO	MAGGIORE	*
<i>Cottura/ frittura (eventuale)</i>	BIOLOGICO: SOPRAVVIVENZA DI PATOGENI	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Raffreddamento rapido</i>	BIOLOGICO: germinazione delle spore e contaminazione e proliferazione microbica	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Ulteriore preparazione e manipolazione</i>	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Riscaldamento</i>	BIOLOGICO: SOPRAVVIVENZA DI PATOGENI	MODERATA	MODERATO	MAGGIORE	SI
	FISICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Somministrazione</i>	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	MODERATO	MINORE	SI
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
<i>Somministrazione diete speciali</i>	CHIMICO	ALTO	ALTO	MAGGIORE	*

* consultare Allegato: "Diete speciali e procedure operative lavorazione alimenti privi di glutine"

Pizze e focacce

FASE	PERICOLO	SEVERITÀ	RISCHIO	SIGNIFICATIVITÀ	PERICOLO DA CONSIDERARE
Preparazione ingredienti/ Impasto/ lievitazione/ Farcitura	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	BASSO	MINORE	SI
	CHIMICO	BASSA	BASSO	MINORE	SI
	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
Preparazione diete speciali	CHIMICO	ALTO	ALTO	MAGGIORE	*
Cottura	BIOLOGICO (sopravvivenza di patogeni)	BASSA	BASSA	MINORE	SI
	FISICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
	CHIMICO	TRASCURABILE	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
Somministrazione	BIOLOGICO	MODERATA	BASSO	MINORE	SI
	FISICO	BASSA	MODERATO	MINORE	SI
	CHIMICO	BASSA	TRASCURABILE	TRASCURABILE	NO
Somministrazione diete speciali	CHIMICO	ALTO	ALTO	MAGGIORE	*

* consultare Allegato: "Diete speciali e procedure operative lavorazione alimenti privi di glutine"

5.2 PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

PRODOTTI NON ALIMENTARI

(MATERIALE NON ALIMENTARE DESTINATO A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI)

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
ARRIVO MERCI NON ALIMENTARI (MATERIALE NON ALIMENTARE DESTINATO A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI)	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA FISICA E CHIMICA	CCP	QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI	<p>PRESENZA DI SIMBOLO O DITURA ATTESTANTE L'IDONEITÀ ALL'USO ALIMENTARE</p> <p>IDONEA PULIZIA DEGLI AUTOVEICOLI/CONTENITORI (ASSENZA SPORCO VISIBILE ED ODORI SGRADUEVOLI)</p> <p>ASSENZA DI PROMISCUITÀ</p> <p>PROTEZIONE DEI PRODOTTI</p> <p>INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI</p>	<p>ISPEZIONE VISIVA DELLA MERCE E DEL MEZZO DI TRASPORTO</p> <p>CONTROLLO DELLA DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO AD OGNI FORNITURA</p>	<p>RICHIAMO AL FORNITORE NEL CASO DI CONDIZIONI IGIENICHE FUORI DAI LIMITI PER PARTI NON A DIRETTO CONTATTO CON IL MATERIALE (MEZZO DI TRASPORTO CONFEZIONI ESTERNE PERSONALE)</p> <p>RIFIUTO DEL PRODOTTO NEGLI ALTRI CASI</p> <p>SOSPENSIONE TEMPORANEA O DEFINITIVA DELLA FORNITURA</p>	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA</p>	<p>SCHEDA MONITORAGGIO RICEVIMENTO MERCI</p> <p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p>

N.B: Vi ricordiamo che è stata formalizzata da parte dell'Europarlamento l'accordo raggiunto lo scorso dicembre con il Consiglio sulla direttiva riguardante i prodotti di plastica monouso, che introduce importanti miglioramenti rispetto alla proposta iniziale della Commissione. Nel testo adottato si propone che il divieto di utilizzo, a partire dal 2021, dei prodotti per i quali esistono alternative, ai prodotti di plastica oxodegradabile ed ai contenitori per cibo da asporto in polistirene espanso.



Pertanto Vi invitiamo a prendere provvedimenti prima della scadenza dei termini.

PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
<p>RICEVIMENTO MERCİ DEPERIBILI E NON</p> <p>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</p>	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA FISICA E CHIMICA	CCP	QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI	<p>IDONEITÀ ED INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI</p> <p>ETICHETTATURA REGOLARE E TMC O DATA DI SCADENZA NON SUPERATI.</p> <p>PRESENZA DI DICHIARAZIONE DI GARANZIA DA PARTE DEL PRODUTTORE ALL'INIZIO DELLA FORNITURA DEI PRODOTTI</p> <p>PRESENZA DI DOCUMENTAZIONE SANITARIA (PER CARNE, PESCE E PRODOTTI A BASE DI LATTE)</p>	ISPEZIONE VISIVA DELLA MERCE E DEL MEZZO DI TRASPORTO E CONTROLLO DELLA DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO AD OGNI FORNITURA	<p>RICHIAMO AL FORNITORE NEL CASO DI CONDIZIONI IGIENICHE FUORI DAI LIMITI PER PARTI NON A DIRETTO CONTATTO DEGLI ALIMENTI (MEZZO DI TRASPORTO CONFEZIONI ESTERNE PERSONALE) RIFIUTO DEL PRODOTTO NEGLI ALTRI CASI</p> <p>SOSPENSIONE TEMPORANEA O DEFINITIVA DELLA FORNITURA</p>	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA</p> <p>VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI</p> <p>CAMPIONAMENTI PERIODICI</p>	<p>SCHEDA MONITORAGGIO RICEVIMENTO MERCI</p> <p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>CERTIFICATI DI ANALISI</p>
	CONTAMINAZIONE MICROBICA DA PREGRESSA PROLIFERAZIONE (per i prodotti deperibili)	CCP		<p>TEMPERATURA DI CONSEGNA DEI PRODOTTI (PER I DEPERIBILI) COME DA LIMITI CRITICI IN TABELLA N°1</p> <p>ASSENZA DI SEGNI DI INSUDICIAMENTO O INFESTAZIONE DEI PRODOTTI/CONFEZIONI</p> <p>ESAME ORGANOLETTICO (ASSENZA DI ODORE, COLORE E CONSISTENZA ANOMALI)</p> <p>ASSENZA DI SPORCO VISIBILE E RUGGINE ALL'INTERNO DELL'AUTOMEZZO</p> <p>ASSENZA DI PROMISCUITÀ TRA PRODOTTI INCOMPATIBILI</p>	MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA DI ARRIVO DEL PRODOTTO TRAMITE TERMOMETRO A SONDA AD OGNI FORNITURA	<p>CONTESTAZIONE AL FORNITORE PER TEMPERATURA DEL PRODOTTO COMPRESA TRA I LIMITI OPERATIVI E I LIMITI CRITICI</p> <p>RIFIUTO DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI AI LIMITI CRITICI</p> <p>SOSPENSIONE TEMPORANEA O DEFINITIVA DELLA FORNITURA</p>		

PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
STOCCAGGIO DEPERIBILI	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	CCP	RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE MANUTENZIONE SEMESTRALE DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE E SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE	TEMPERATURE CONFORMI A QUANTO PRECISATO IN TABELLA N°2 . ASSENZA DI PROMISCUITÀ E DI MERCE NON PROTETTA ASSENZA SEGNI DI SPORCO VISIBILE, MACCHIE, UNTUOSITÀ AL TATTO SULLE PARTI A CONTATTO E NON CON GLI ALIMENTI	CONTROLLO DELLA TEMPERATURA 2 VOLTE AL GIORNO DAL DISPLAY O TERMOMETRO PRESENTE NELL'ATTREZZATURA	RIPRISTINO CONDIZIONI OTTIMALI DI TEMPERATURA ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI A QUELLE INDICATE COME LIMITE CRITICO INTERVENTO STRAORDINARIO DI MANUTENZIONE	VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI	SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE
	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CCP	FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI O ANOMALI ASSENZA DI PRODOTTI LA CUI DATA DI SCADENZA O TMC SIANO STATI SUPERATI ASSENZA DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE (ODORE, COLORE, CONSISTENZA) ANOMALI ASSENZA DI MERCE A TERRA NELLE CELLE FRIGORIFERE	ISPEZIONE VISIVA GIORNALIERA	RIPRISTINO CONDIZIONI IGIENICHE OTTIMALI INTERVENTO STRAORDINARIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ELIMINAZIONE PRODOTTO IN CASO DI INSUDICIAMENTO DIRETTO	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA CAMPIONAMENTI PERIODICI	VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA CERTIFICATI DI ANALISI

PER DIETE SPECIALI
VEDI LA SEZ. APPENDICI

PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
<p>MANIPOLAZIONE</p> <p>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</p>	<p>CONTAMINAZIONE CHIMICA FISICA E BIOLOGICA (CONTAMINAZIONE DA PORTATORI SANI, DA UTENSILI E ATTREZZATURE, ECC...)</p> <p>MOLTIPLICAZIONE MICROBICA</p>	<p>CP</p>	<p>RISPETTO DELLE PROCEDURE DI LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI (LIMITARE IL TEMPO DI STAZIONAMENTO A TEMPERATURE NON IDONEE, ELIMINAZIONE DEGLI IMBALLI SECONDARI, ECC...)</p> <p>RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA</p> <p>RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE E DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE</p> <p>RILIEVI ISPETTIVI PER INSETTI E RODITORI OGNI 15 GIORNI ED INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI A SCOPO PREVENTIVO ED ALLA MINIMA PRESENZA DI INFESTAZIONE</p>	-	-	-	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA</p> <p>CAMPIONAMENTI PERIODICI</p>	<p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE</p> <p>CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>CERTIFICATI DI ANALISI</p>

PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
SOMMINISTRAZIONE <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	CONTAMINAZIONE FISICA E BIOLOGICA	CP	RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE E DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI SCHEDA DI NON CONFORMITÀ VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI

PRODOTTI DA CONSUMARE CRUDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
<p>RICEVIMENTO MERCİ DEPERIBILI E NON</p> <p>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</p>	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA FISICA E CHIMICA	CCP	QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI	<p>IDONEITÀ ED INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI</p> <p>ETICHETTATURA REGOLARE E TMC O DATA DI SCADENZA NON SUPERATI.</p> <p>PRESENZA DI DICHIARAZIONE DI GARANZIA DA PARTE DEL PRODUTTORE ALL'INIZIO DELLA FORNITURA DEI PRODOTTI</p> <p>PRESENZA DI DOCUMENTAZIONE SANITARIA (PER CARNE, PESCE E PRODOTTI A BASE DI LATTE)</p> <p>TEMPERATURA DI CONSEGNA DEI PRODOTTI (PER I DEPERIBILI) COME DA LIMITI CRITICI IN TABELLA N°1 .</p> <p>ASSENZA DI SEGNI DI INSUDICIAMENTO O INFESTAZIONE DEI PRODOTTI/CONFEZIONI</p> <p>ESAME ORGANOLETTICO (ASSENZA DI ODORE, COLORE E CONSISTENZA ANOMALI)</p> <p>ASSENZA DI SPORCO VISIBILE E RUGGINE ALL'INTERNO DELL'AUTOMEZZO</p> <p>ASSENZA DI PROMISCUITÀ TRA PRODOTTI INCOMPATIBILI</p>	<p>ISPEZIONE VISIVA DELLA MERCE E DEL MEZZO DI TRASPORTO E CONTROLLO DELLA DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO AD OGNI FORNITURA</p>	<p>RICHIAMO AL FORNITORE NEL CASO DI CONDIZIONI IGIENICHE FUORI DAI LIMITI PER PARTI NON A DIRETTO CONTATTO DEGLI ALIMENTI (MEZZO DI TRASPORTO CONFEZIONI ESTERNE) RIFIUTO DEL PRODOTTO NEGLI ALTRI CASI</p> <p>SOSPENSIONE TEMPORANEA O DEFINITIVA DELLA FORNITURA</p>	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA</p> <p>VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI</p> <p>CAMPIONAMENTI PERIODICI</p>	<p>SCHEDA MONITORAGGIO RICEVIMENTO MERCI</p> <p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>CERTIFICATI DI ANALISI</p>
	CONTAMINAZIONE MICROBICA DA PREGRESSA PROLIFERAZIONE (PER I PRODOTTI DEPERIBILI)	CCP			<p>MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA DI ARRIVO DEL PRODOTTO TRAMITE TERMOMETRO A SONDA AD OGNI FORNITURA</p>	<p>CONTESTAZIONE AL FORNITORE PER TEMPERATURA DEL PRODOTTO COMPRESA TRA I LIMITI OPERATIVI E I LIMITI CRITICI</p> <p>RIFIUTO DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI AI LIMITI CRITICI</p> <p>SOSPENSIONE TEMPORANEA O DEFINITIVA DELLA FORNITURA</p>		

PRODOTTI DA CONSUMARE CRUDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
SCARICO	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA (PER I PRODOTTI DEPERIBILI)	CP	TEMPO DI SOSTA INFERIORE A 20 MINUTI	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DELLE PROCEDURE	VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI
STOCCAGGIO NON DEPERIBILI <small>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</small>	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CP	FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO PROCEDURE DI IMMAGAZZINAMENTO (MERCE SOLLEVATA DA TERRA AD ALMENO 20 CM) RISPETTO PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE STRUTTURE AERAZIONE DEI LOCALI RILIEVI ISPETTIVI PER INSETTI E RODITORI QUINDICINALI ED INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI A SCOPO PREVENTIVO ED ALLA MINIMA PRESENZA DI INFESTAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI
	DETERIORAMENTO	CP	ROTAZIONE DELLE SCORTE CONTROLLO TMC	-	-	-		

PRODOTTI DA CONSUMARE CRUDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
STOCCAGGIO DEPERIBILI	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	CCP	RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE MANUTENZIONE SEMESTRALE DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE E SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE	TEMPERATURE CONFORMI A QUANTO PRECISATO IN TABELLA N°2 . ASSENZA DI PROMISCUITÀ E DI MERCE NON PROTETTA ASSENZA SEGNI DI SPORCO VISIBILE, MACCHIE, UNTUOSITÀ AL TATTO SULLE PARTI A CONTATTO E NON CON GLI ALIMENTI	CONTROLLO DELLA TEMPERATURA 2 VOLTE AL GIORNO DAL DISPLAY O TERMOMETRO PRESENTE NELL'ATTREZZATURA	RIPRISTINO CONDIZIONI OTTIMALI DI TEMPERATURA ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI A QUELLE INDICATE COME LIMITE CRITICO INTERVENTO STRAORDINARIO DI MANUTENZIONE	VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE
	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CCP	FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI O ANOMALI ASSENZA DI PRODOTTI LA CUI DATA DI SCADENZA O TMC SIANO STATI SUPERATI ASSENZA DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE (ODORE, COLORE, CONSISTENZA) ANOMALI ASSENZA DI MERCE A TERRA NELLE CELLE FRIGORIFERE	ISPEZIONE VISIVA GIORNALIERA	RIPRISTINO CONDIZIONI IGIENICHE OTTIMALI INTERVENTO STRAORDINARIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ELIMINAZIONE PRODOTTO IN CASO DI INSUDICIAMENTO DIRETTO	CAMPIONAMENTI PERIODICI	VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA CERTIFICATI DI ANALISI

PER DIETE SPECIALI
VEDI LA SEZ. APPENDICI

PRODOTTI DA CONSUMARE CRUDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
PREPARAZIONE PRODOTTI (MONDATURA, LAVAGGIO, TAGLIO, ECC.)	CONTAMINAZIONE CHIMICA FISICA E BIOLOGICA (CONTAMINAZIONE CROCIATA CON PRODOTTI MERCEOLOGICAMENTE DIVERSI; CONTAMINAZIONE DA PORTATORI SANI, DA UTENSILI E ATTREZZATURE, ECC...) MULTIPLICAZIONE MICROBICA	CP	RISPETTO DELLE PROCEDURE DI LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI (LIMITARE IL TEMPO DI STAZIONAMENTO A TEMPERATURE NON IDONEE, PREDISPORRE ADEGUATE PROTEZIONI PER GLI INTERMEDI DI LAVORAZIONE, ELIMINAZIONE DEGLI IMBALLI SECONDARI PRIMA DELL'ACCESSO DELLE MATERIE PRIME IN CUCINA, ECC...) LAVAGGIO DI VEGETALI E FRUTTA CON IDONEO DISINFETTANTE (ADEGUATA CONCENTRAZIONE DEL DISINFETTANTE E RISPETTO DEL TEMPO DI CONTATTO, ALMENO 10') RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE RILIEVI ISPETTIVI PER INSETTI E RODITORI OGNI 15 GIORNI ED INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI A SCOPO PREVENTIVO ED ALLA MINIMA PRESENZA DI INFESTAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA CAMPIONAMENTI PERIODICI	SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI CERTIFICATI DI ANALISI
PREPARAZIONE DIETE SPECIALI	CONTAMINAZIONE CHIMICA	CP	NON UTILIZZO DI ALIMENTI CAUSA DI ALLERGIA/INTOLLERANZA	-	-	ELIMINAZIONE DEL PASTO CAUSA DI ALLERGIE INTOLLERANZA E ALLESTIMENTO DI PASTO CONFORME	VERIFICA DELLA TIPOLOGIA DI ALLERGIA/INTOLLERANZA FREQUENZA GIORNALIERA	CERTIFICAZIONE MEDICA, FORMAZIONE SPECIFICA DEL PERSONALE

PRODOTTI DA CONSUMARE CRUDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
<p>CONSERVAZIONE/ ESPOSIZIONE A FREDDO</p> <p>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</p>	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	CCP	<p>RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE</p> <p>MANUTENZIONE SEMESTRALE DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE E SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE</p>	<p>TEMPERATURA <+4°C</p> <p>ASSENZA DI PROMISCUITÀ E DI MERCE NON PROTETTA</p> <p>ASSENZA SEGNI DI SPORCO VISIBILE, MACCHIE, UNTUOSITÀ AL TATTO SULLE PARTI A CONTATTO E NON CON GLI ALIMENTI</p> <p>ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI O ANOMALI</p>	<p>CONTROLLO DELLA TEMPERATURA 2 VOLTE AL GIORNO DAL DISPLAY O TERMOMETRO PRESENTE NELL'ATTREZZATURA</p>	<p>RIPRISTINO CONDIZIONI OTTIMALI DI TEMPERATURA</p> <p>ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI A QUELLE INDICATE COME LIMITE CRITICO</p> <p>INTERVENTO STRAORDINARIO DI MANUTENZIONE</p>	<p>VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI</p> <p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA</p> <p>CAMPIONAMENTI PERIODICI</p>	<p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE</p> <p>SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA</p> <p>CERTIFICATI DI ANALISI</p>
	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CCP	<p>FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE</p> <p>RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE</p> <p>RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE</p>	<p>ASSENZA DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (ODORE, COLORE, CONSISTENZA) ANOMALE</p>	<p>ISPEZIONE VISIVA GIORNALIERA PER LA CONSERVAZIONE O AD OGNI ESPOSIZIONE</p>	<p>ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO IN CASO DI INSUDICIAMENTO DIRETTO</p> <p>RIPRISTINO CONDIZIONI IGIENICHE OTTIMALI</p> <p>INTERVENTO STRAORDINARIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE</p>		

PRODOTTI DA CONSUMARE CRUDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
SOMMINISTRAZIONE <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	CONTAMINAZIONE FISICA E BIOLOGICA	CP	RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI SCHEDA DI NON CONFORMITÀ VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
RICEVIMENTO MERCİ DEPERIBILI E NON <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA FISICA E CHIMICA	CCP	QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI	IDONEITÀ ED INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI ETICHETTATURA REGOLARE E TMC O DATA DI SCADENZA NON SUPERATI. PRESENZA DI DICHIARAZIONE DI GARANZIA DA PARTE DEL PRODUTTORE ALL'INIZIO DELLA FORNITURA DEI PRODOTTI PRESENZA DI DOCUMENTAZIONE SANITARIA (PER CARNE, PESCE E PRODOTTI A BASE DI LATTE) TEMPERATURA DI CONSEGNA DEI PRODOTTI (PER I DEPERIBILI) COME DA LIMITI CRITICI IN TABELLA N°1 ASSENZA DI SEGNI DI INSUDICIAMENTO O INFESTAZIONE DEI PRODOTTI/CONFEZIONI ESAME ORGANOLETTICO (ASSENZA DI ODORE, COLORE E CONSISTENZA ANOMALI) ASSENZA DI SPORCO VISIBILE E RUGGINE ALL'INTERNO DELL'AUTOMEZZO ASSENZA DI PROMISCUITÀ TRA PRODOTTI INCOMPATIBILI	ISPEZIONE VISIVA DELLA MERCE E DEL MEZZO DI TRASPORTO E CONTROLLO DELLA DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO AD OGNI FORNITURA	RICHIAMO AL FORNITORE NEL CASO DI CONDIZIONI IGIENICHE FUORI DAI LIMITI PER PARTI NON A DIRETTO CONTATTO DEGLI ALIMENTI (MEZZO DI TRASPORTO CONFEZIONI ESTERNE) RIFIUTO DEL PRODOTTO NEGLI ALTRI CASI SOSPENSIONE TEMPORANEA O DEFINITIVA DELLA FORNITURA	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI CAMPIONAMENTI PERIODICI	SCHEDA MONITORAGGIO RICEVIMENTO MERCI SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI CERTIFICATI DI ANALISI
	CONTAMINAZIONE MICROBICA DA PREGRESSA PROLIFERAZIONE (PER I PRODOTTI DEPERIBILI)	CCP			CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DI ARRIVO DEL PRODOTTO TRAMITE TERMOMETRO A SONDA AD OGNI FORNITURA	CONTESTAZIONE AL FORNITORE PER TEMPERATURA DEL PRODOTTO COMPRESA TRA IL LIMITE OPERATIVO ED IL LIMITE CRITICO RIFIUTO DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI AI LIMITI CRITICI SOSPENSIONE TEMPORANEA O DEFINITIVA DELLA FORNITURA		

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
SCARICO	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA (PER I PRODOTTI DEPERIBILI)	CP	TEMPO DI SOSTA INFERIORE A 20 MINUTI, STOCCAGGIO IMMEDIATO PER I SURGELATI	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DELLE PROCEDURE	VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI
STOCCAGGIO NON DEPERIBILI <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CP	FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO PROCEDURE DI IMMAGAZZINAMENTO (MERCE SOLLEVATA DA TERRA AD ALMENO 20cm) RISPETTO PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE STRUTTURE AERAZIONE DEI LOCALI RILIEVI ISPETTIVI PER INSETTI E RODITORI QUINDICINALI ED INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI A SCOPO PREVENTIVO ED ALLA MINIMA PRESENZA DI INFESTAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI
	DETERIORAMENTO	CP	ROTAZIONE DELLE SCORTE CONTROLLO DEL TMC	-	-	-		

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
STOCCAGGIO DEPERIBILI <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	CCP	RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE MANUTENZIONE SEMESTRALE DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE E SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE	TEMPERATURE CONFORMI A QUANTO PRECISATO IN TABELLA N°2 . ASSENZA DI PROMISCUITÀ E DI MERCE NON PROTETTA ASSENZA SEGNI DI SPORCO VISIBILE, MACCHIE, UNTUOSITÀ AL TATTO SULLE PARTI A CONTATTO E NON CON GLI ALIMENTI	CONTROLLO DELLA TEMPERATURA 2 VOLTE AL GIORNO DAL DISPLAY O TERMOMETRO PRESENTE NELL'ATTREZZATURA	RIPRISTINO CONDIZIONI OTTIMALI DI TEMPERATURA ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI A QUELLE INDICATE COME LIMITE CRITICO INTERVENTO STRAORDINARIO DI MANUTENZIONE	VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI	SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE
	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CCP	FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI O ANOMALI ASSENZA DI PRODOTTI LA CUI DATA DI SCADENZA O TMC SIANO STATI SUPERATI ASSENZA DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE (ODORE, COLORE, CONSISTENZA) ANOMALI ASSENZA DI MERCE A TERRA NELLE CELLE FRIGORIFERE	ISPEZIONE VISIVA GIORNALIERA	RIPRISTINO CONDIZIONI IGIENICHE OTTIMALI INTERVENTO STRAORDINARIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ELIMINAZIONE PRODOTTO IN CASO DI INSUDICIAMENTO DIRETTO	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA CAMPIONAMENTI PERIODICI	VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA CERTIFICATI DI ANALISI

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 5 Pag 26/46
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
SCONGELAMENTO (EVENTUALE)	CONTAMINAZIONE E PROLIFERAZIONE MICROBICA	CP	RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
PREPARAZIONE PRODOTTI (MONDATURA, LAVAGGIO, TAGLIO, ECC.)	<p>E BIOLOGICA CONTAMINAZIONE CHIMICA FISICA (CONTAMINAZIONE CROCIATA CON PRODOTTI MERCEOLOGICAMENTE DIVERSI; CONTAMINAZIONE DA PORTATORI SANI, DA UTENSILI E ATTREZZATURE, ECC...)</p> <p>MOLTIPLICAZIONE MICROBICA</p>	CP	<p>RISPETTO DELLE PROCEDURE DI LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI (LIMITARE IL TEMPO DI STAZIONAMENTO A TEMPERATURE NON IDONEE, PREDISPORRE ADEGUATE PROTEZIONI PER GLI INTERMEDI DI LAVORAZIONE, ELIMINAZIONE DEGLI IMBALLI SECONDARI PRIMA DELL'ACCESSO DELLE MATERIE PRIME IN CUCINA, ECC...)</p> <p>LAVAGGIO DEI VEGETALI</p> <p>RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA</p> <p>RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE</p> <p>RILIEVI ISPETTIVI PER INSETTI E RODITORI OGNI 15 GIORNI ED INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI A SCOPO PREVENTIVO ED ALLA MINIMA PRESENZA DI INFESTAZIONE</p>	-	-	-	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA</p> <p>CAMPIONAMENTI PERIODICI</p>	<p>SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE</p> <p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>CERTIFICATI DI ANALISI</p>
PREPARAZIONE DIETE SPECIALI	CONTAMINAZIONE CHIMICA	CP	NON UTILIZZO DI ALIMENTI CAUSA DI ALLERGIA/INTOLLERANZA	-	-	ELIMINAZIONE DEL PASTO CAUSA DI ALLERGIE INTOLLERANZA E ALLESTIMENTO DI PASTO CONFORME	VERIFICA DELLA TIPOLOGIA DI ALLERGIA/INTOLLERANZA FREQUENZA GIORNALIERA	CERTIFICAZIONE MEDICA, FORMAZIONE SPECIFICA DEL PERSONALE

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI

FASE	PERICOLO	CCPP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
COTTURA/ FRITTURA (EVENTUALE)	SOPRAVVIVENZA DI PATOGENI	CCP	RISPETTO MODALITÀ DI COTTURA E FRITTURA	<p>RAGGIUNGIMENTO DI +75°C AL CUORE DEL PRODOTTO</p> <p>RAGGIUNGIMENTO DI +62°C SULLA FACCIA SUPERIORE ED INFERIORE DEL PEZZO ED IL CAMBIAMENTO DI COLORE LEGATO ALLA COTTURA SIA ESTESO UNIFORMEMENTE SU TUTTE LE SUPERFICI ESTERNE. PER PRODOTTI AL SANGUE</p>	MISURAZIONE TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON TERMOMETRO A SONDA CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEL FORNO O DELLA FRIGGITRICE MISURAZIONE DEI TEMPI DI COTTURA AD OGNI PROCESSO DI COTTURA	<p>PROLUNGARE I TEMPI DI COTTURA, SE NON POSSIBILE RIPROCESSARE IL PRODOTTO O ELIMINARLO</p>	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLA PROCEDURA, DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI</p>	<p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLA COTTURA /RISCALDAMENTO/ RAFFREDDAMENTO</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA</p>
		CP	RISPETTO MODALITÀ DI FRITTURA PER PICCOLE PEZZATURE DI PRODOTTI VEGETALI NON MANIPOLATI	-	-	-	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLA PROCEDURA, DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA E VERIFICA ESTERNA SEMESTRALE E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI</p>	<p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA</p> <p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p>
RAFFREDDAMENTO RAPIDO	<p>GERMINAZIONE DELLE SPORE</p> <p>CONTAMINAZIONE E PROLIFERAZIONE MICROBICA</p>	CCP	RISPETTO PROCEDURE DI RAFFREDDAMENTO (RAFFREDDAMENTO RAPIDO DEL PRODOTTO ADEGUATAMENTE PROTETTO DA CONTAMINAZIONI AMBIENTALI)	<p>TEMPERATURA INFERIORE O UGUALE A +10°C AL CUORE DEL PRODOTTO ENTRO TRE ORE DAL TERMINE DELLA FASE DI COTTURA</p>	MISURAZIONE COPPIA TEMPO/TEMPERATURA DI RAFFREDDAMENTO AD OGNI PROCESSO	<p>RIPROCESSARE IL PRODOTTO SE POSSIBILE E PROCEDERE AD UN NUOVO CICLO DI RAFFREDDAMENTO AVENDO L'ACCORTEZZA DI MIGLIORARE LE CONDIZIONI CHE FACILITANO IL RAFFREDDAMENTO. ELIMINARE IL PRODOTTO NEGLI ALTRI CASI</p>	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLA PROCEDURA E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA CAMPIONAMENTI PERIODICI</p>	<p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLA COTTURA /RISCALDAMENTO RAFFREDDAMENTO</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA</p> <p>CERTIFICATI DI ANALISI</p>

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
CONSERVAZIONE A FREDDO <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	CCP	RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE MANUTENZIONE SEMESTRALE DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE E SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE	TEMPERATURA <+4°C ASSENZA DI PROMISCUITÀ E DI MERCE NON PROTETTA ASSENZA SEGNI DI SPORCO VISIBILE, MACCHIE, UNTUOSITÀ AL TATTO SULLE PARTI A CONTATTO E NON CON GLI ALIMENTI	CONTROLLO DELLA TEMPERATURA 2 VOLTE AL GIORNO DAL DISPLAY O TERMOMETRO PRESENTE NELL'ATTREZZATURA	RIPRISTINO CONDIZIONI OTTIMALI DI TEMPERATURA ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI A QUELLE INDICATE COME LIMITE CRITICO INTERVENTO STRAORDINARIO DI MANUTENZIONE	VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI
	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CCP	FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI O ANOMALI ASSENZA DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE (ODORE, COLORE, CONSISTENZA) ANOMALI	ISPEZIONE VISIVA GIORNALIERA	ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO IN CASO DI INSUDICIAMENTO DIRETTO RIPRISTINO CONDIZIONI IGIENICHE OTTIMALI INTERVENTO STRAORDINARIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	CAMPIONAMENTI PERIODICI	SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA CERTIFICATI DI ANALISI

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
<p>ULTERIORE LAVORAZIONE MANIPOLAZIONE (TAGLIO, RIFINITURA PEZZI, MESCOLAMENTO INGREDIENTI, ECC...)</p> <p><i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i></p>	<p>CONTAMINAZIONE CHIMICA FISICA E BIOLOGICA (CONTAMINAZIONE DA PORTATORI SANI, DA UTENSILI E ATTREZZATURE, ECC.)</p> <p>MOLTIPLICAZIONE MICROBICA</p>	CP	<p>RISPETTO DELLE PROCEDURE DI LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI (LIMITARE IL TEMPO DI STAZIONAMENTO A TEMPERATURE NON IDONEE, PREDISPORRE ADEGUATE PROTEZIONI PER GLI INTERMEDI DI LAVORAZIONE, ELIMINAZIONE DEGLI IMBALLI SECONDARI PRIMA DELL'ACCESSO DELLE MATERIE PRIME IN CUCINA, ECC...)</p> <p>RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA</p> <p>RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE E DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE</p> <p>RILIEVI ISPETTIVI PER INSETTI E RODITORI OGNI 15 GIORNI ED INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI A SCOPO PREVENTIVO ED ALLA MINIMA PRESENZA DI INFESTAZIONE</p>	-	-	-	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE (CONDIZIONI IGIENICHE DEI LOCALI, DEL PERSONALE E DEL LORO VESTIARIO) E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA</p> <p>CAMPIONAMENTI PERIODICI</p>	<p>SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE</p> <p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>CERTIFICATI DI ANALISI</p>

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
<p>CONSERVAZIONE ESPOSIZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA</p> <p>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</p>	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	CCP	<p>RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE</p> <p>MANUTENZIONE SEMESTRALE DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE</p>	<p>TEMPERATURA <+4°C</p> <p>ASSENZA DI PROMISCUITÀ E DI MERCE NON PROTETTA</p> <p>ASSENZA SEGNI DI SPORCO VISIBILE, MACCHIE, UNTUOSITÀ AL TATTO SULLE PARTI A CONTATTO E NON CON GLI ALIMENTI</p>	<p>CONTROLLO DELLA TEMPERATURA 2 VOLTE AL GIORNO DAL DISPLAY O TERMOMETRO PRESENTE NELL'ATTREZZATURA</p>	<p>RIPRISTINO CONDIZIONI OTTIMALI DI TEMPERATURA</p> <p>ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI A QUELLE INDICATE COME LIMITE CRITICO</p> <p>INTERVENTO STRAORDINARIO DI MANUTENZIONE</p>	<p>VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI</p> <p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA</p>	<p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE</p> <p>SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p>
	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CCP	<p>FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE</p> <p>RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE</p> <p>RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE</p>	<p>ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI O ANOMALI</p> <p>ASSENZA DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE (ODORE, COLORE, CONSISTENZA) ANOMALE</p>	<p>ISPEZIONE VISIVA GIORNALIERA PER LA CONSERVAZIONE O AD OGNI ESPOSIZIONE</p>	<p>ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO IN CASO DI INSUDICIAMENTO DIRETTO</p> <p>RIPRISTINO CONDIZIONI IGIENICHE OTTIMALI</p> <p>INTERVENTO STRAORDINARIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE</p>	<p>CAMPIONAMENTI PERIODICI</p>	<p>SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA</p> <p>CERTIFICATI DI ANALISI</p>

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
SOMMINISTRAZIONE <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	CONTAMINAZIONE FISICA E BIOLOGICA	CP	RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE E DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE SCHEDA DI NON CONFORMITÀ CHECK LIST INFESTANTI VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE CALDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
RICEVIMENTO MERCİ DEPERIBILI E NON 								

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE CALDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
SCARICO	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA (PER I PRODOTTI DEPERIBILI)	CP	TEMPO DI SOSTA INFERIORE A 20 MINUTI, STOCCAGGIO IMMEDIATO PER I SURGELATI	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DELLE PROCEDURE	VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI
STOCCAGGIO NON DEPERIBILI <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CP	FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO PROCEDURE DI IMMAGAZZINAMENTO (MERCE SOLLEVATA DA TERRA AD ALMENO 20 CM) RISPETTO PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE STRUTTURE AERAZIONE DEI LOCALI RILIEVI ISPETTIVI PER INSETTI E RODITORI QUINDICINALI ED INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI A SCOPO PREVENTIVO ED ALLA MINIMA PRESENZA DI INFESTAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE (CONDIZIONI IGIENICHE DEI LOCALI) E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI
	DETERIORAMENTO	CP	ROTAZIONE DELLE SCORTE CONTROLLO DEL TMC	-	-	-		

IN SINERGIA S.R.L.S.

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE CALDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
STOCCAGGIO DEPERIBILI	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	CCP	RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE MANUTENZIONE SEMESTRALE DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE	TEMPERATURE CONFORMI A QUANTO PRECISATO IN TABELLA N°2 . ASSENZA DI PROMISCUITÀ E DI MERCE NON PROTETTA ASSENZA SEGNI DI SPORCO VISIBILE, MACCHIE, UNTUOSITÀ AL TATTO SULLE PARTI A CONTATTO E NON CON GLI ALIMENTI	CONTROLLO DELLA TEMPERATURA 2 VOLTE AL GIORNO DAL DISPLAY O TERMOMETRO PRESENTE NELL'ATTREZZATURA	RIPRISTINO CONDIZIONI OTTIMALI DI TEMPERATURA ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI A QUELLE INDICATE COME LIMITE CRITICO INTERVENTO STRAORDINARIO DI MANUTENZIONE	VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI	SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE
	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CCP	FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI O ANOMALI ASSENZA DI PRODOTTI LA CUI DATA DI SCADENZA O TMC SIANO STATI SUPERATI ASSENZA DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (ODORE, COLORE, CONSISTENZA) ANOMALE ASSENZA DI MERCE A TERRA NELLE CELLE FRIGORIFERE	ISPEZIONE VISIVA GIORNALIERA	RIPRISTINO CONDIZIONI IGIENICHE OTTIMALI INTERVENTO STRAORDINARIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ELIMINAZIONE PRODOTTO IN CASO DI INSUDICIAMENTO DIRETTO	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA CAMPIONAMENTI PERIODICI	VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA CERTIFICATI DI ANALISI

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE CALDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
SCONGELAMENTO <i>(eventuale)</i>	CONTAMINAZIONE E PROLIFERAZIONE MICROBICA	CP	ATTUARE LO SCONGELAMENTO DEL PRODOTTO A TEMPERATURE DI REFRIGERAZIONE < (+4°C), SU APPOSITA GRIGLIA E COPERTO CORRETTA SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE CALDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
PREPARAZIONE PRODOTTI (MONDATURA, LAVAGGIO, TAGLIO, MESCOLAMENTO, ECC.)	CONTAMINAZIONE CHIMICA FISICA E BIOLOGICA (CONTAMINAZIONE CROCIATA CON PRODOTTI MERCEOLOGICAMENTE DIVERSI; CONTAMINAZIONE DA PORTATORI SANI, DA UTENSILI E ATTREZZATURE, ECC...) MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	CP	RISPETTO DELLE PROCEDURE DI LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI (LIMITARE IL TEMPO DI STAZIONAMENTO A TEMPERATURE NON IDONEE, PREDISPORRE ADEGUATE PROTEZIONI PER GLI INTERMEDI DI LAVORAZIONE, ELIMINAZIONE DEGLI IMBALLI SECONDARI PRIMA DELL'ACCESSO DELLE MATERIE PRIME IN CUCINA, ECC...) LAVAGGIO DEI VEGETALI RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE E DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE RILIEVI ISPETTIVI PER INSETTI E RODITORI OGNI 15 GIORNI ED INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI A SCOPO PREVENTIVO ED ALLA MINIMA PRESENZA DI INFESTAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA CAMPIONAMENTI PERIODICI	SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE SCHEDA DI NON CONFORMITÀ CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI CERTIFICATI DI ANALISI
PREPARAZIONE DIETE SPECIALI	CONTAMINAZIONE CHIMICA	CP	NON UTILIZZO DI ALIMENTI CAUSA DI ALLERGIA/INTOLLERANZA	-	-	ELIMINAZIONE DEL PASTO CAUSA DI ALLERGIE INTOLLERANZA E ALLESTIMENTO DI PASTO CONFORME	VERIFICA DELLA TIPOLOGIA DI ALLERGIA/INTOLLERANZA FREQUENZA GIORNALIERA	CERTIFICAZIONE MEDICA, FORMAZIONE SPECIFICA DEL PERSONALE

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE CALDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
COTTURA FRITTURA (EVENTUALE)	SOPRAVVIVENZA DI PATOGENI	CCP	RISPETTO MODALITÀ DI COTTURA	<p>RAGGIUNGIMENTO DI +75°C AL CUORE DEL PRODOTTO</p> <p>RAGGIUNGIMENTO DI +62°C SULLA FACCIA SUPERIORE ED INFERIORE DEL PEZZO ED IL CAMBIAMENTO DI COLORE LEGATO ALLA COTTURA SIA ESTESO UNIFORMEMENTE SU TUTTE LE SUPERFICI ESTERNE. PER PRODOTTI AL SANGUE</p>	MISURAZIONE TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON TERMOMETRO A SONDA CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEL FORNO O DELLA FRIGGITRICE MISURAZIONE DEI TEMPI DI COTTURA AD OGNI PROCESSO DI COTTURA	PROLUNGARE I TEMPI DI COTTURA, SE NON POSSIBILE RIPROCESSARE IL PRODOTTO O ELIMINARLO	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLA PROCEDURA, DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA E VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI	<p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLA COTTURA / RISCALDAMENTO RAFFREDDAMENTO</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA</p>
		CP	RISPETTO MODALITÀ DI FRITTURA PER PICCOLE PEZZATURE DI PRODOTTI VEGETALI NON MANIPOLATI	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLA PROCEDURA, DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA E VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI	<p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA</p>
RAFFREDDAMENTO RAPIDO	GERMINAZIONE DELLE SPORE CONTAMINAZIONE E PROLIFERAZIONE MICROBICA	CCP	RISPETTO PROCEDURE DI RAFFREDDAMENTO (RAFFREDDAMENTO RAPIDO DEL PRODOTTO ADEGUATAMENTE PROTETTO DA CONTAMINAZIONI AMBIENTALI)	TEMPERATURA INFERIORE O UGUALE A +10°C AL CUORE DEL PRODOTTO ENTRO TRE ORE DAL TERMINE DELLA FASE DI COTTURA	MISURAZIONE COPPIA TEMPO/TEMPERATURA DI RAFFREDDAMENTO AD OGNI PROCESSO	RIPROCESSARE IL PRODOTTO SE POSSIBILE E PROCEDERE AD UN NUOVO CICLO DI RAFFREDDAMENTO AVENDO L'ACCORTEZZA DI MIGLIORARE LE CONDIZIONI CHE FACILITANO IL RAFFREDDAMENTO. ELIMINARE IL PRODOTTO NEGLI ALTRI CASI	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLA PROCEDURA E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA CAMPIONAMENTI PERIODICI	<p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLA COTTURA / RISCALDAMENTO/ RAFFREDDAMENTO</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA</p> <p>CERTIFICATI DI ANALISI</p>

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE CALDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
CONSERVAZIONE A FREDDO	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	CCP	RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE MANUTENZIONE SEMESTRALE DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE	TEMPERATURA <+4°C ASSENZA DI PROMISCUITÀ E DI MERCE NON PROTETTA ASSENZA SEGNI DI SPORCO VISIBILE, MACCHIE, UNTUOSITÀ AL TATTO SULLE PARTI A CONTATTO E NON CON GLI ALIMENTI ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI O ANOMALI ASSENZA DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE (ODORE, COLORE, CONSISTENZA) ANOMALI	CONTROLLO DELLA TEMPERATURA 2 VOLTE AL GIORNO DAL DISPLAY O TERMOMETRO PRESENTE NELL'ATTREZZATURA	RIPRISTINO CONDIZIONI OTTIMALI DI TEMPERATURA ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI A QUELLE INDICATE COME LIMITE CRITICO INTERVENTO STRAORDINARIO DI MANUTENZIONE	VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA CERTIFICATI DI ANALISI
	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CCP	FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE		ISPEZIONE VISIVA GIORNALIERA	ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO IN CASO DI INSUDICIAMENTO DIRETTO RIPRISTINO CONDIZIONI IGIENICHE OTTIMALI INTERVENTO STRAORDINARIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE		

*PER DIETE SPECIALI
VEDI LA SEZ. APPENDICI*

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE CALDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
<p>RISCALDAMENTO</p> <p><i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i></p>	SOPRAVVIVENZA DI PATOGENI	CCP	RISPETTO MODALITÀ DI RISCALDAMENTO	RAGGIUNGIMENTO DI +75°C AL CUORE DEL PRODOTTO	MISURAZIONE TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON TERMOMETRO A SONDA AD OGNI CICLO DI PRODUZIONE	PROLUNGARE I TEMPI DI RISCALDAMENTO, SE NON POSSIBILE RIPROCESSARE IL PRODOTTO O ELIMINARLO	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLA PROCEDURA, DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA E VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI</p>	<p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLA COTTURA E DEL RAFFREDDAMENTO</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA</p>

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE CALDI

FASE	PERICOLO	CCP CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
<p>ULTERIORE LAVORAZIONE MANIPOLAZIONE (TAGLIO, RIFINITURA PEZZI, MESCOLAMENTO INGREDIENTI, ECC...)</p> <p><i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i></p>	<p>CONTAMINAZIONE CHIMICA FISICA E BIOLOGICA (CONTAMINAZIONE DA PORTATORI SANI, DA UTENSILI E ATTREZZATURE, ECC.)</p> <p>MOLTIPLICAZIONE MICROBICA</p>	CP	<p>RISPETTO DELLE PROCEDURE DI LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI (LIMITARE IL TEMPO DI STAZIONAMENTO A TEMPERATURE NON IDONEE, PREDISPORRE ADEGUATE PROTEZIONI PER GLI INTERMEDI DI LAVORAZIONE, ELIMINAZIONE DEGLI IMBALLI SECONDARI PRIMA DELL'ACCESSO DELLE MATERIE PRIME IN CUCINA, ECC...)</p> <p>RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA</p> <p>RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE E DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE</p> <p>RILIEVI ISPETTIVI PER INSETTI E RODITORI OGNI 15 GIORNI ED INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI A SCOPO PREVENTIVO ED ALLA MINIMA PRESENZA DI INFESTAZIONE</p>	-	-	-	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA</p> <p>CAMPIONAMENTI PERIODICI</p>	<p>SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE</p> <p>CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI</p> <p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p> <p>CERTIFICATI DI ANALISI</p>
<p>SOMMINISTRAZIONE</p> <p><i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i></p>	<p>CONTAMINAZIONE FISICA E BIOLOGICA</p>	CP	<p>RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE</p> <p>RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE E DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE</p>	-	-	-	<p>VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE (CONDIZIONI IGIENICHE DEI LOCALI, DEL PERSONALE E DEL LORO VESTIARIO) E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA</p>	<p>SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE</p> <p>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ</p> <p>CHECK LIST INFESTANTI</p> <p>VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI</p>

PIZZE E FOCACCE

FASE	PERICOLO	CCP/ CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
SCARICO	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA (PER I PRODOTTI DEPERIBILI)	CP	TEMPO DI SOSTA INFERIORE A 20 MINUTI	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DELLE PROCEDURE	VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI
STOCCAGGIO NON DEPERIBILI <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CP	FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO PROCEDURE DI IMMAGAZZINAMENTO (MERCE SOLLEVATA DA TERRA AD ALMENO 20cm) RISPETTO PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFESTAZIONE DEI LOCALI E DELLE STRUTTURE AERAZIONE DEI LOCALI RILIEVI ISPETTIVI PER INSETTI E RODITORI QUINDICINALI ED INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI A SCOPO PREVENTIVO ED ALLA MINIMA PRESENZA DI INFESTAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI
	DETERIORAMENTO	CP	ROTAZIONE DELLE SCORTE CONTROLLO DEL TMC	-	-	-		

PIZZE E FOCACCE

FASE	PERICOLO	CCP/ CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
STOCCAGGIO DEPERIBILI <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	CCP	RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE MANUTENZIONE SEMESTRALE DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE	TEMPERATURE CONFORMI A QUANTO PRECISATO IN TABELLA N°2 . ASSENZA DI PROMISCUITÀ E DI MERCE NON PROTETTA ASSENZA SEGNI DI SPORCO VISIBILE, MACCHIE, UNTUOSITÀ AL TATTO SULLE PARTI A CONTATTO E NON CON GLI ALIMENTI	CONTROLLO DELLA TEMPERATURA 2VOLTE AL GIORNO DAL DISPLAY O TERMOMETRO PRESENTE NELL'ATTREZZATURA	RIPRISTINO CONDIZIONI OTTIMALI DI TEMPERATURA ELIMINAZIONE DEL PRODOTTO PER TEMPERATURE SUPERIORI A QUELLE INDICATE COME LIMITE CRITICO INTERVENTO STRAORDINARIO DI MANUTENZIONE	VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE
	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	CCP	FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI O ANOMALI ASSENZA DI PRODOTTI LA CUI DATA DI SCADENZA O TMC SIANO STATI SUPERATI ASSENZA DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE (ODORE, COLORE, CONSISTENZA) ANOMALI ASSENZA DI MERCE A TERRA NELLE CELLE FRIGORIFERE	ISPEZIONE VISIVA GIORNALIERA	RIPRISTINO CONDIZIONI IGIENICHE OTTIMALI INTERVENTO STRAORDINARIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ELIMINAZIONE PRODOTTO IN CASO DI INSUDICIAMENTO DIRETTO	CAMPIONAMENTI PERIODICI	VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA CERTIFICATI DI ANALISI

PIZZE E FOCACCE

FASE	PERICOLO	CCP/ CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
PREPARAZIONE IMPASTO E CONDIMENTI/ FARCITURA PRIMA E DOPO LA COTTURA	CONTAMINAZIONE CHIMICA FISICA E BIOLOGICA <i>(contaminazione crociata con prodotti merceologicamente diversi; contaminazione da portatori sani, da utensili e attrezzature, ecc...)</i> MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	CP	RISPETTO DELLE PROCEDURE DI LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI (LIMITARE IL TEMPO DI STAZIONAMENTO A TEMPERATURE NON IDONEE, PREDISPORRE ADEGUATE PROTEZIONI PER GLI INTERMEDI DI LAVORAZIONE, ELIMINAZIONE DEGLI IMBALLI SECONDARI PRIMA DELL'ACCESSO DELLE MATERIE PRIME IN CUCINA, ECC...) LAVAGGIO DEI VEGETALI UTILIZZATI DOPO LA COTTURA CON IDONEO DISINFETTANTE (ADEGUATA CONCENTRAZIONE DEL DISINFETTANTE E RISPETTO DEL TEMPO DI CONTATTO,) RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE E DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE RILIEVI ISPETTIVI PER INSETTI E RODITORI OGNI 15 GIORNI ED INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI A SCOPO PREVENTIVO ED ALLA MINIMA PRESENZA DI INFESTAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA CAMPIONAMENTI PERIODICI	SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE SCHEDA DI NON CONFORMITÀ CHECK LIST PER RILIEVI ISPETTIVI INSETTI E RODITORI VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI CERTIFICATI DI ANALISI
PREPARAZIONE DIETE SPECIALI	CONTAMINAZIONE CHIMICA	CP	NON UTILIZZO DI ALIMENTI CAUSA DI ALLERGIA/INTOLLERANZA	-	-	ELIMINAZIONE DEL PASTO CAUSA DI ALLERGIE INTOLLERANZA E ALLESTIMENTO DI PASTO CONFORME	VERIFICA DELLA TIPOLOGIA DI ALLERGIA/INTOLLERANZA FREQUENZA GIORNALIERA	CERTIFICAZIONE MEDICA, FORMAZIONE SPECIFICA DEL PERSONALE

PIZZE E FOCACCE

FASE	PERICOLO	CCP/ CP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	DOCUMENTAZIONE
COTTURA IN FORNO <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	SOPRAVVIVENZA DI PATOGENI	CCP	RISPETTO MODALITÀ DI COTTURA	RAGGIUNGIMENTO DI +75°C AL CUORE DEL PRODOTTO RAGGIUNGIMENTO DI +62°C SULLA FACCIA SUPERIORE ED INFERIORE DEL PEZZO ED IL CAMBIAMENTO DI COLORE LEGATO ALLA COTTURA SIA ESTESO UNIFORMEMENTE SU TUTTE LE SUPERFICI ESTERNE. PER PRODOTTI AL SANGUE	MISURAZIONE TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON TERMOMETRO A SONDA CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEL FORNO O DELLA FRIGGITRICE MISURAZIONE DEI TEMPI DI COTTURA AD OGNI PROCESSO DI COTTURA	PROLUNGARE I TEMPI DI COTTURA, SE NON POSSIBILE RIPROCESSARE IL PRODOTTO O ELIMINARLO	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLA PROCEDURA, DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA E VERIFICA ESTERNA E VERIFICA INTERNA SEMESTRALE DELLA TARATURA DEI TERMOMETRI	SCHEDA DI NON CONFORMITÀ SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLA COTTURA / RISCALDAMENTO RAFFREDDAMENTO VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI SCHEDA DI VERIFICA MANUTENZIONE E TARATURA
SOMMINISTRAZIONE <i>PER DIETE SPECIALI VEDI LA SEZ. APPENDICI</i>	CONTAMINAZIONE FISICA E BIOLOGICA	CP	RISPETTO DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'IGIENE E DEL PERSONALE E SUA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE	-	-	-	VERIFICA SEMESTRALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE REALIZZATA	SCHEDA DI ESECUZIONE E VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE SCHEDA DI NON CONFORMITÀ CHECK LIST INFESTANTI VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DA PARTE DEI CONSULENTI ESTERNI