

MANUALE

DI

CORRETTA

PRASSI

IGIENICA

**DELLE AZIENDE CHE OPERANO NELLO
STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE
DI PRODOTTI ALIMENTARI**

(Haccp - Regolamento CE n. 852/2004)

Emissione: con approvazione del Ministero della Salute in data 7-11-2014,
Pubblicato Gazzetta Ufficiale serie generale n.295 del 19/12/2015



CERTIFICATO
n° 7112



MANUALE di CORRETTA PRASSI IGIENICA

INDICE

1) SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	Pag 5
1.1 scopo.....	“ 5
1.2 campo di applicazione.....	“ 5
2) DEFINIZIONI E TERMINOLOGIA.....	“ 6
3) NORMATIVA COGENTE E ALTRE FONTI di RIFERIMENTO	“ 10
3.1.normativa cogente.....	“ 10
3.2.altre norme cogenti.....	“ 11
3.3.standards volontari e linee guida.....	“ 11
4) DESCRIZIONE DEL PROCESSO.....	“ 13
Schema di monitoraggio delle fasi.	“ 15
4.1.approvvigionamento.	“ 16
4.1.1 scelta fornitore.....	“ 16
4.1.2. specifiche acquisto.	“ 16
4.1.3 modalità di trasporto.	“ 16
4.2 scarico.	“ 16
4.2.1. Controlli documentali in entrata.	“ 16
4.2.2. Scarico e controllo integrità.....	“ 16
4.3 Identificazione.	“ 16
4.3.1. Verifica documenti/etichettatura e dati rintracciabilità.....	“ 16
4.4 Stoccaggio.	“ 17
4.5 Preparazione della spedizione.	“ 17
4.6 Carico automezzi e spedizione.	“ 17
5) PREREQUISITI.....	“ 18
5.1 Organizzazione	“ 18
5.2 Prerequisiti strutturali.....	“ 18
5.2.1. Strutture e locali.....	“ 18
5.2.2. Attrezzature e strumenti.....	“ 19
5.3. Prerequisiti procedurali.....	“ 20
5.3.1. Qualifica dei fornitori.....	“ 20
5.3.1.1. Fornitori di prodotti.....	“ 20
5.3.1.1. Fornitori di servizi.....	“ 20
5.3.2 Manutenzione.	“ 21
5.3.3. Procedure di pulizia.	“ 21
5.3.3.1 Pulizia ordinaria.	“ 21
5.3.3.2 Pulizia straordinaria.	“ 21
5.3.4. Controllo degli agenti infestanti (“pest control”).....	“ 22
5.3.5. Formazione.	“ 22
5.3.5.1 Personale.	“ 23
5.3.5.1a Igiene della persona.	“ 23
6) NON CONFORMITA' DEI PRODOTTI.	“ 23
6.1 Segregazione della merce.	“ 23
6.2 Gestione delle presunte non conformità.....	“ 23
6.3 Azioni correttive.	“ 24
7) RINTRACCIABILITÀ, RITIRO E RICHIAMO.....	“ 24
GLOSSARIO	“ 27
ALLEGATI.	“ 28
Registrazione eventi e non conformità	“ 28
Modalità - periodicità - registrazione interventi di pulizia	“ 29

Modalità e periodicità della disinfezione e derattizzazione	“	33
Modalità e periodicità pest control	“	34
Evento formativo / Corso di addestramento / Esercitazione	“	35

MANUALE di CORRETTA PRASSI IGIENICA

MANUALE
di
CORRETTA PRASSI IGIENICA
delle aziende che operano nello
stoccaggio e distribuzione di prodotti alimentari

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

1.1. Scopo

Il manuale è elaborato nello spirito e secondo le indicazioni del Regolamento (CE) 852/2004 capo III, Art. 7 per garantire la sicurezza dei prodotti destinati all'industria alimentare.

Il manuale intende costituire un riferimento per l'applicazione degli articoli 3-4-5 del citato Regolamento e favorire l'implementazione da parte degli OSA di prassi e procedure che consentano il pieno rispetto dei requisiti in materia di igiene nonché la corretta applicazione dei principi del sistema HACCP e dei cosiddetti prerequisiti o prescrizioni di base.

1.2. Campo di applicazione

Il seguente manuale è destinato ad aziende che operano nello stoccaggio e nella distribuzione di prodotti alimentari, così come definiti dal Reg. (CE) n.178/2002, art. 2.

Si tratta di materie prime stabili a temperatura ambiente, già confezionate, non destinate alla vendita al consumatore finale e comprendenti:

- additivi alimentari,
- enzimi alimentari,
- aromi,
- altri prodotti alimentari (ad esempio coadiuvanti tecnologici per alimenti).

Per stabili a temperatura ambiente si intende che, in base alle loro caratteristiche intrinseche (es: bassa umidità) o per il trattamento subito (es: trattamento termico), sulla base delle indicazioni fornite dal produttore, non presentano rischi che possano derivare da una conservazione a temperatura non controllata.

Restano escluse dal campo di applicazione del presente manuale, a titolo esemplificativo, le attività di

- preparazione,
- manipolazione,
- confezionamento.

In considerazione della natura delle imprese alimentari e del tipo di prodotti alimentari trattati, il presente Manuale intende recare indicazioni per un'applicazione semplificata dei principi HACCP di seguito detta "semplificazione" (come illustrato al punto 4).

1.3) Pubblicazione

Questo Manuale è rivolto ad ogni OSA ed in particolare alle direzioni aziendali e alle funzioni coinvolte nella:

- sicurezza alimentare
- qualità,
- gestione del magazzino

dell'OSA stesso.

Il Manuale è completato in data 7 Novembre 2014 e viene presentato a tutte le imprese associate coinvolte in occasione di un incontro all'uopo organizzato.

2. DEFINIZIONI E TERMINOLOGIA

Additivo alimentare

Per additivo alimentare s'intende qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti. [REG (CE) n.1333/2008]

Alimento o Prodotto alimentare

Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani. Sono comprese [...] qualsiasi sostanza [...] intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Non sono compresi:

- a) i mangimi;*
- b) gli animali vivi [...];*
- c) i vegetali prima della raccolta;*
- d) i medicinali [...];*
- e) i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio;*
- f) il tabacco [...];*
- g) le sostanze stupefacenti o psicotrope [...];*
- h) residui e contaminanti.*

[Reg. (CE) n. 178/2002, Art. 2]

Aromi alimentari

Si intendono prodotti:

non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, che sono aggiunti agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma e/o sapore; fabbricati con o contenenti le seguenti categorie di sostanze: sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori degli aromi o altri aromi o miscele di aromi. [Reg. (CE) n.1334/2008]

Contaminazione

La presenza o l'introduzione di un pericolo. [Reg. (CE) n. 852/2004, Art. 2 lettera f)]

Enzima alimentare

Per enzima alimentare s'intende un prodotto ottenuto da vegetali, animali o microorganismi o prodotti derivati nonché un prodotto ottenuto mediante un processo di fermentazione tramite microorganismi:

Contenente uno o più enzimi in grado di catalizzare una specifica reazione biochimica; e aggiunto ad alimenti per uno scopo tecnologico in una qualsiasi fase di fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o conservazione degli stessi. [Reg. (CE) n.1332/2008]

GHP (buone pratiche igieniche):

insieme di pratiche generali atte a favorire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare. [Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003]

In altre parole è un sistema che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire, nel caso in cui questi siano insostenibili, le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo.

Igiene degli alimenti

Le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

[Reg. (CE) n. 852/2004, art. 2 lettera a]

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare.

Impresa alimentare

Ogni soggetto pubblico o privato con o senza fini di lucro che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti. [Reg. (CE) n. 178/2002 Art. 3 punto 2.]

Ai fini del presente manuale per soggetti si intendono le aziende descritte nel campo di applicazione al punto 1.2.

Ingrediente alimentare

«ingrediente»: qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti» [Reg. (UE) n. 1169/2011 Cap. I Art. 2 punto 2 lettere f)]

Manuale di corretta prassi operativa/igienica

“I manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP”

[Reg. (CE) n. 852/2004, Cap I Art. 1 punto 1 lettera e)]

Operatore del settore alimentare (OSA)

La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

[REG (CE) n.178/2002, Art. 3 punto 3]

Pericolo

Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. [Reg. (CE) n. 178/2002, Art. 3 punto 14.]

Piano di autocontrollo

Programma metodico e ottimizzato degli interventi dell'azienda per raggiungere le finalità dell'autocontrollo. Quest'ultimo è definibile, nell'ambito specifico di questo manuale, come l'insieme delle attività, delle misure, e delle iniziative che il responsabile dell'azienda alimentare mette in atto per garantire e dimostrare che il ricevimento, il deposito, il trasporto, la distribuzione e fornitura dei prodotti alimentari

siano effettuati in modo igienico-sanitario. Il piano deve tener conto delle dimensioni dell'impianto, dei prodotti in ingresso, dei procedimenti di stoccaggio e di conferimento a terzi, delle attrezzature disponibili”.

Punto Critico di Controllo (CCP)

Fase nella quale il controllo (del processo, n.d.r.) può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio per la sicurezza dell'alimento. [Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003]

In sostanza si tratta di un punto o segmento di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

Rintracciabilità

La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. [Reg. (CE) n. 178/2002, Art. 3 punto 15]

Rischio

Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. [Reg. (CE) n. 178/2002 Art. 3 punto 9.]

In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto.

3. NORMATIVA COGENTE E ALTRE FONTI di RIFERIMENTO

NORMATIVA COGENTE (le norme si intendono inclusive di ogni successiva modifica)

NORMA	TITOLO/ARGOMENTO	PRINCIPALI CONTENUTI RILEVANTI AI FINI DEL PRESENTE MANUALE
Legge 30/04/1962 n. 283	Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande	Legge fondamentale per l'Italia sulla sicurezza alimentare e l'igiene degli alimenti, comprensiva di sanzioni.
D.P.R. 26/03/1980 n. 327	Regolamento di esecuzione della Legge 30/4/1962	Temperature di stoccaggio e di trasporto di alcuni prodotti alimentari
Reg. (CE) n. 178/2002 del 28/01/2002	Regolamento che sancisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare	Rintracciabilità Ritiro dal mercato
Reg. (CE) n. 852/2004 del 29/04/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Obblighi degli OSA Manuali di corretta prassi operativa Importazioni ed esportazioni Requisiti generali in materia di igiene Requisiti generali delle strutture destinate agli alimenti
D.P.R. 19/11/97 n. 514	Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari	Modalità applicative di autorizzazione (riconoscimento) delle strutture destinate agli additivi alimentari
Accordo Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano 29 aprile 2010 pubblicato in G.U. 121, 26.5.10	Linee guida applicative del Reg. n. 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari	Registrazione e riconoscimento delle strutture (Richiamo al Reg. (CE) n. 852/2004 per i requisiti delle strutture di deposito e al D.P.R. 19/11/97 n. 514 per le modalità applicative del riconoscimento)

AL TRE NORME COGENTI (non direttamente applicabili all'igiene degli alimenti)

(le norme si intendono inclusive di ogni successiva modifica)

NORMA	TITOLO/ARGOMENTO	PRINCIPALI CONTENUTI RILEVANTI AI FINI DEL PRESENTE MANUALE
Reg. (CE) n.1332/2008 del 16/12/2008	Regolamento relativo agli enzimi alimentari	Definizione di "enzima alimentare" Requisiti di etichettatura degli enzimi alimentari non destinati al consumatore finale
Reg. (CE) n. 1333/2008 del 16/12/2008	Regolamento relativo agli additivi alimentari	Definizione di "additivo alimentare" Requisiti di etichettatura degli additivi alimentari non destinati al consumatore finale
Reg. (UE) n. 1129/2011 del 11/11/2011	Regolamento che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari	Il Regolamento stabilisce le condizioni e le dosi massime della maggior parte degli additivi alimentari.
Reg. (CE) n. 1334/2008 del 16/12/2008	Regolamento relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti	Definizione di "aroma" Requisiti di etichettatura degli aromi non destinati al consumatore finale
Reg. (UE) n. 231/2012 del 9/03/2012	Regolamento che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari	Stabilisce le specifiche degli additivi alimentari
D.L.vo 27.1.92 n. 109	Attuazione delle Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari	Requisiti di etichettatura dei prodotti alimentari non destinati al consumatore (art. 17). Si applica a quei prodotti alimentari che non rientrano nelle categorie di additivi, enzimi, aromi alimentari per ogni aspetto che non sia regolamentato da altre norme specifiche. <i>Nota: sarà sostituito dal Reg. (UE) n. 1169 del 25/10/2011 con la sua applicazione.</i>
Reg. (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011	Regolamento che stabilisce le prescrizioni relative alle informazioni da fornire ai consumatori riguardo agli alimenti.	Requisiti sulle informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari anche non destinati al consumatore (art. 8, comma 8). <i>Nota: il Regolamento si applica, per la maggior parte, dal 13/12/2014</i>
D.L.vo 5/04/2006 n. 190	Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Reg. (CE) n. 178/2002	Aspetti sanzionatori relativi al Reg. (CE) n. 178/2002
D.L.vo 6/11/2007 n. 193	Attuazione della Dir. 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore	Aspetti sanzionatori relativi al Reg. (CE) n. 852/2004
Reg. (CE) n. 882/2004 del 29/04/2004	Regolamento relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti.	

STANDARDS VOLONTARI E LINEE GUIDA

ENTE EMITTENTE	TITOLO	PRINCIPALI CONTENUTI RILEVANTI AI FINI DEL PRESENTE MANUALE
MINISTERO DELLA SALUTE – Dip. Sanità pubblica Veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti – DG Sicurezza alimenti e nutrizione Uff. II del 28/01/2011	Linea Guida Per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa	Contiene le linee che orientano l'elaborazione dei manuali operativi per l'igiene degli alimenti.
CODEX ALIMENTARIUS	Recommended international code of practice – General principles of food Hygiene – CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003	E' un documento che sta alla base della gestione della sicurezza alimentare in senso preventivo e comprende sia i principi generali di sicurezza e igiene alimentare che determinano i principali programmi di prerequisiti (o prescrizioni di base), sia le linee guida per l'applicazione del sistema HACCP
COMMISSIONE DELLE COMUNITA' EUROPEE	Progetto di guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e della semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP – Bruxelles, C(2005)	E' un documento che fornisce linee guida per adempiere agli obblighi del Reg. (CE) n. 852/2004 – art. 5 in talune imprese alimentari attraverso un'applicazione semplificata dei principi del sistema HACCP. In particolare sono comprese le imprese che operano la conservazione di alimenti preconfezionati non deperibili che non procedono alla preparazione di alimenti.

4. DESCRIZIONE DEL PROCESSO

Ai fini del presente Manuale le aziende destinatarie del manuale stesso svolgono una attività di commercializzazione di prodotti alimentari destinati ad esclusivo uso professionale.

L'attività si svolge attraverso fasi diverse (approvvigionamento, movimentazione, stoccaggio etc...) come successivamente illustrato più in dettaglio.

I prodotti alimentari trattati sono in ogni caso non destinati al consumatore finale (si tratta di materie prime destinate al settore alimentare) e sono già confezionati.

Poiché gli OSA destinatari del presente Manuale sono attivi nelle sole fasi dello stoccaggio e della distribuzione di prodotti alimentari confezionati, con esclusione delle fasi di preparazione, lavorazione o trasformazione e considerato il tipo di prodotti alimentari coinvolti, il presente Manuale reca indicazioni per un'applicazione semplificata dei principi HACCP (di seguito detta "semplificazione").

La semplificazione è conforme alle seguenti indicazioni:

- Reg. (CE) 852/2004 art. 5, comma 4, punto a) che dispone di rispettare tali principi "tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare";
- 15° *considerando* del suddetto Regolamento;
- "Progetto di guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari" (all. II), che fa riferimento, a titolo esemplificativo, alle imprese "di conservazione di alimenti preconfezionati o non deperibili che non procedono normalmente alla preparazione di alimenti".

Infatti, dalla natura delle imprese alimentari e dal tipo di prodotti alimentari coinvolti, derivano, di norma, alcuni aspetti che rendono applicabile la semplificazione, e, in particolare, la possibilità di controllare efficacemente i pericoli, mediante la corretta applicazione di adeguate prassi igieniche.

Queste comprendono sia i prerequisiti o prescrizioni di base, sia le misure di controllo legate ad ogni singola fase del processo anche se non necessariamente determinate dalla presenza di punti critici di controllo. La semplificazione operata dal presente Manuale, non esclude, da parte di ogni OSA, la possibilità di approfondire l'analisi di eventuali pericoli specifici e, ove necessario, prevedere l'applicazione dei principi del sistema HACCP in forma più estesa e formale.

Il processo oggetto del presente manuale comprende le seguenti 6 fasi come identificate dal successivo diagramma di flusso.



Ogni fase può comprendere più operazioni, per ciascuna delle quali l'OSA, oltre al responsabile per la specifica attività, individua i seguenti elementi:

- pericoli potenziali
- stima dei rischi collegati
- misure di controllo
- modalità di controllo (inclusa la frequenza)
- azioni correttive
- registrazione dati

L'insieme dei suddetti elementi fondamentali del processo è riassunto nello "SCHEMA DI MONITORAGGIO DELLE FASI".

Ogni OSA deve comunque effettuare un'analisi interna per verificare l'esistenza di eventuali ulteriori fattori di rischio e dispone le conseguenti misure di controllo. Deve altresì integrare ove necessario quanto indicato nel presente manuale con le procedure di qualità aziendali esistenti.

SCHEMA di MONITORAGGIO delle FASI

fase num	fase	operazioni	Stima dei rischi collegati	Pericoli potenziali	misure di controllo	modalità di controllo (inclusa frequenza)		azioni correttive	registrazione dati	
1	Approvvigionamento	scelta fornitore		fornitura prodotti non conformi/ non idonei	valutazione fornitore	accreditam. fornitore - eventuali audit	periodica	non accettazione/eliminazione fornitore	scheda fornitori event. report audit	
		specifiche acquisto			specificare nelle condizioni di acquisto	confronto analisi/specifiche	sempre	non accettazione	acquisizione dei certificati di analisi o di conformità	
		modalità trasporto		mezzo non idoneo	contaminazione		verifica visiva		intervento sul fornitore	event. modulistica
2	scarico	controlli documentali in entrata	errori di consegna (es. non ordinati, scambiati)		event. anticipazione doc. via fax	verifiche documentali	sempre	respingimento o integrazioni informative	visto resp./event modulistica	
		scarico e controllo stato imballi	rottura imballi	contaminazione	istruzioni a personale	visivo	sempre	da determinare di volta in volta	modulistica interna	
3	identificazione	verifica documenti/ etichettatura e dati rintracciabilità	scambio merce		sensibilizzazione fornitore	verifica documenti	sempre	ritiro prodotto	solo non conformità su scheda fornitori	
			confezioni non idonee	contaminazione		verifica visiva		restituzione a fornitore		
						certificati analisi verifica shelf life		denuncia ad ASL (se necessario)		
4	stoccaggio	movimentazione	rottura imballi	infestazione roditori, insetti contaminazione	addestramento personale	visivo	periodica	isolamento del prodotto	=	
		magazzinaggio	rottura imballi			norme di corretta prassi igienica		ispezioni	disinfestazione derattizzazione pulizia	schede di controllo /
			condizioni ambientali non idonee (temperatura/umidità)						strumentale	adeguamento alle condizioni impostate
5	preparazione e della spedizione	movimentazione	scambio merce		addestramento del personale	visivo	sempre	sostituzione con prodotto conforme	modulistica interna	
			rottura imballi	contaminazione				isolamento prodotto		
6	carico automezzi e spedizione	movimentazione	rottura imballi	contaminazione	addestramento del personale	visivo	sempre	isolamento prodotto	modulistica interna	
			scambio merce					sostituzione con prodotto conforme		
		trasporto	non idoneità del mezzo	contaminazione	addestramento del personale	visivo	sempre	sostituzione del mezzo	modulistica interna	
istruzioni inadeguate	prodotto non idoneo	istruzioni a trasportatore	documentale							

4.1. approvvigionamento

Consiste di tre operazioni distinte:

4.1.1) Scelta fornitore

Particolarmente per i prodotti di origine extra comunitaria, l'OSA si accerta che il fornitore offra adeguate garanzie relativamente alle norme igienico-sanitarie degli alimenti tramite criteri adeguati di valutazione e qualifica dello stesso o eventuali audit in luogo. Si accerta altresì l'aderenza ai "capitolati d'acquisto", ove previsti.

4.1.2) specifiche acquisto

Queste specifiche si concordano a priori con il fornitore, verificando che siano rispettate le eventuali disposizioni normative esistenti.

4.1.3.) modalità di trasporto

L'OSA si accerta che il trasporto dei prodotti venga effettuato con mezzi idonei.

Nel caso in cui gli OSA utilizzino mezzi propri per il trasporto dovranno applicare le procedure idonee a garantire i requisiti richiesti dalla normativa in vigore.

Misure di controllo:

- valutazione fornitore;
- specificare nelle condizioni di acquisto.

4.2. Scarico

Consiste di due operazioni distinte:

4.2.1. Controlli documentali in entrata

Comporta la verifica dei documenti di trasporto con i prodotti consegnati e la rispondenza con quanto indicato nell'ordine di acquisto.

4.2.2. Scarico e controllo integrità

Ogni singola fornitura viene scaricata e quindi sottoposta ad ispezione visiva esterna in apposita area per il controllo della quantità e dell'integrità.

Accorgimenti precauzionali:

- eventuale anticipazione dei documenti via fax;
- istruzioni al personale.

4.3. Identificazione

4.3.1. Verifica documenti/etichettatura e dati rintracciabilità.

Si verifica la presenza di tutte le informazioni necessarie all'identificazione del prodotto per la sua rintracciabilità (ad esempio: numero di lotto).

Gli OSA adottano le procedure necessarie affinché la merce non sia disponibile alla vendita fino a ricevimento e controllo dei certificati di analisi e/o di conformità.

La documentazione concernente l'identificazione del prodotto, delle sue caratteristiche nonché del fornitore deve essere correttamente conservata almeno fino alla scadenza del prodotto stesso.

Il controllo della conformità dei prodotti in fase d'ingresso nello stabilimento, secondo quanto stabilito nei punti 4.2.1. – 4.2.2. – 4.3, va effettuato prima dell'allocazione definitivo in magazzino.

Accorgimenti precauzionali:

- sensibilizzazione fornitore.

4.4. Stoccaggio

Si intende per stoccaggio l'attività di magazzinaggio dei prodotti mantenuti nelle confezioni originali sigillate.

I prodotti citati debbono essere stoccati in aree dedicate e non a contatto con altri prodotti che potrebbero contaminare o deteriorare i medesimi (fughe, vapori, odori).

Gli OSA mettono in atto le procedure idonee ad evitare la vendita per uso alimentare di prodotti scaduti.

Lo stoccaggio del materiale deve garantire l'individuazione dei diversi lotti giunti in azienda, per meglio consentire la loro reperibilità

Accorgimenti precauzionali:

- istruzioni e addestramento al personale;
- norme di corretta prassi igienica.

4.5. Preparazione della spedizione

Il personale addetto alla preparazione della spedizione riceve istruzioni contenenti:

- nominativo del cliente
- data di spedizione
- prodotto e numero del lotto
- quantità
- nome del trasportatore e, se necessario, condizioni particolari di trasporto.

L'individuazione del lotto avviene secondo il principio del "first in first out" (FIFO) a cui è possibile derogare sulla base di specifiche e motivate esigenze.

Accorgimenti precauzionali:

- istruzioni e addestramento al personale.

4.6. Carico automezzi e spedizione

Il personale incaricato verifica la completa rispondenza del prodotto da caricare con le istruzioni di spedizione, di cui al precedente punto 4.5.

Il carico avviene in condizioni che assicurino l'adeguata protezione da eventuali agenti atmosferici avversi.

Si deve considerare che la fase di trasporto, anche se non escludibile, esula dalla normale attività svolta dagli OSA destinatari del presente manuale.

In ogni caso, però, prima di affidare la merce per la spedizione, si deve :

- verificare l'adeguatezza degli imballi relativamente al prodotto contenuto ed al mezzo di trasporto utilizzato
- controllare visivamente, prima del caricamento, dell'idoneità del mezzo di trasporto
- evitare rischi di contaminazione con prodotti non compatibili

Nel caso in cui gli OSA utilizzino mezzi propri per il trasporto dovranno applicare le procedure idonee a garantire i requisiti richiesti dalla normativa in vigore.

Accorgimenti precauzionali:

- istruzioni e addestramento al personale;
- istruzioni a trasportatore.

5. PREREQUISITI

5.1. Organizzazione

- Compiti e responsabilità del personale, relative alla sicurezza alimentare, dovranno essere definiti nelle procedure coerentemente al sistema di gestione della qualità eventualmente adottato dall'OSA.
- Ogni azienda dovrà fare in modo che tutte le planimetrie, gli schemi e le relative procedure e istruzioni operative di sicurezza siano conosciute dal personale competente e facilmente disponibili in loco.
- La mancanza di chiarezza nella definizione di compiti, responsabilità, e ruoli del personale, cambiamenti nell'organizzazione aziendale e così via potrebbero causare un malfunzionamento nella gestione dei processi di corretta prassi igienica.

5.2. Prerequisiti strutturali

5.2.1 Strutture e locali

Le strutture e i locali devono presentare caratteristiche tali da consentire di stoccare e movimentare i prodotti confezionati così da impedire fenomeni di deterioramento, danneggiamento e contaminazione.

In linea con quanto disposto dal regolamento 852/2004 allegato 2 capitolo 1 punti 1 e 2, le strutture e i locali destinati agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

In particolare segnaliamo:

- pavimenti trattati con materiale lavabile idoneo per ambienti destinati allo stoccaggio di prodotti alimentari;
- raccordi pavimento/pareti facilmente pulibili e lavabili per evitare ristagni di sporco;
- pareti e soffitti realizzati con materiali durevoli, facilmente pulibili e adatti alle condizioni operative dell'area;
- adeguata possibilità di ricambio d'aria naturale o trattata;
- illuminazione conforme alle esigenze di un corretto svolgimento delle operazioni coinvolte e delle attività di ispezione;
- apparecchi illuminanti con bulbi adeguatamente protetti, ove necessario, per evitare contaminazioni in caso di rottura degli stessi;
- adeguate strutture igieniche per il personale, collocate in prossimità ma non comunicanti direttamente con i locali di deposito, dotate dei servizi sanitari previsti (lavabi, docce a norma, ecc)

Gli OSA inoltre dovranno tener conto dei Regolamenti Locali d'igiene.

A titolo esemplificativo, la scelta di materiali di costruzione non adeguati e la progettazione dei locali non in funzione dello stoccaggio di prodotti alimentari confezionati possono rendere difficoltose le procedure di pulizia dei locali; il deterioramento delle strutture di copertura dei locali, la mancanza di luoghi idonei alla conservazione dei prodotti e così via potrebbero rendere necessarie azioni tempestive e straordinarie di intervento. Per prevenire tali eventualità l'OSA si attiene ai requisiti strutturali qui descritti.

5.2.2 Attrezzature e strumenti

I locali destinati allo stoccaggio dei prodotti individuati nel punto 1.2 devono essere dotati di attrezzature, impianti e strumenti adeguati e tali da evitare per quanto tecnicamente possibile qualsiasi rischio di contaminazione.

In linea con quanto disposto dal regolamento 852/2004 allegato 2 capitolo 5, si evidenzia che:

- le scaffalature, predisposte all'allocazione fisica dei prodotti citati sono realizzate con materiali resistenti alla corrosione e facilmente lavabili;
- le attrezzature utilizzate per la movimentazione degli imballi devono essere mantenute in modo tale da evitare fenomeni di deterioramento e/o contaminazione;
- ove presenti i sistemi di trattamento, di condizionamento, di deumidificazione dell'aria devono essere realizzati in maniera tale da garantire la salubrità dei prodotti oggetto del presente manuale.

5.3. Prerequisiti procedurali

5.3.1. Qualifica dei fornitori

5.3.1.1. Fornitori di prodotti

La qualifica dei fornitori viene fatta preliminarmente per mezzo di un questionario valutativo che consente di acquisire informazioni sul tipo di attività, certificazioni e autorizzazioni del fornitore, domande sulla sicurezza alimentare ed eventuali sistemi HACCP.

La qualifica viene completata attraverso un periodo di prova e una conseguente valutazione finale.

Nella scelta dei Fornitori di prodotti, per offrire un servizio qualificato, deve essere verificata:

- Fornitori UE : l'adozione e l'applicazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare basata sui principi dell'HACCP o esclusivamente sulla corretta prassi igienica.
- Fornitori extraUE: deve essere richiesta la conoscenza delle norme europee del settore alimentare e conseguente impegno a conformarsi alle norme cogenti di sicurezza alimentare e degli standard qualitativi e di purezza del prodotto.

La scelta di fornitori non qualificati, non allineati al rispetto delle normative secondo i principi dell'HACCP o che adottino procedure non conformi alle normative legate alla qualità potrebbero causare problemi in materia di sicurezza dei prodotti alimentari. Qualora dovessero emergere le suddette criticità a rapporto già avviato con il fornitore, è necessario intervenire e chiedere al fornitore di adeguarsi ai prerequisiti procedurali individuati o eliminare il fornitore stesso.

5.3.1.2. Fornitori di servizi

A) Trasportatori:

- scelta del trasportatore fatta in base a valutazioni relative all'osservanza delle norme di legge
- comunicare al trasportatore che si tratta di prodotti destinati all'industria alimentare

B) Altri fornitori:

- tutti gli altri fornitori di servizi (eventuali laboratori esterni, servizi di taratura, pest control ecc..) dovranno essere valutati in funzione delle normative vigenti.

5.3.2. Manutenzione

Per quanto riguarda la manutenzione dell'immobile in generale ed in particolare le zone riguardanti l'area di ricevimento/spedizione e i locali adibiti allo stoccaggio dei prodotti coinvolti è necessario predisporre un programma di controlli periodici comprendente:

i pluviali e tombini delle acque piovane, tetto, tinteggiatura delle pareti, portoni d'accesso, trattamento del pavimento, impianto elettrico e illuminazione e quant'altro sia soggetto ad usura.

In caso di guasti che possano pregiudicare lo stato igienico, si esegue prontamente la riparazione.

E' opportuno predisporre un programma di manutenzione delle attrezzature e degli strumenti impiegati (es. bilance, etc.): secondo quanto previsto dalle normative vigenti e/o dalle procedure interne aziendali.

Controllo e registrazione degli interventi secondo il programma predisposto.

5.3.3. Procedure di pulizia

Per garantire la sicurezza igienica dei prodotti destinati all'industria alimentare sono previsti interventi di pulizia ordinari e straordinari.

5.3.3.1. Pulizia ordinaria

Predisposizione di un programma per la pulizia ordinaria nel quale vengano specificati:

- locali, magazzini, servizi igienici e assistenziali, aree interne ed esterne attinenti con l'attività
- elenco delle macchine e le attrezzature attinenti con l'attività;
- prodotti detergenti, ed eventuali sanificanti, impiegati

Il programma degli interventi di pulizia dovrà specificare frequenza e modalità di esecuzione con specifiche procedure operative.

La procedura operativa dovrà prevedere ove necessario anche la modalità di smaltimento dei rifiuti.

5.3.3.2. Pulizia straordinaria

Per pulizia straordinaria si intendono quegli interventi di pulizia eseguiti a seguito di eventi imprevisi non dipendenti dall'attività posta in essere dagli OSA o ad esempio di sversamento o rottura delle confezioni.

In tali casi sarà necessario porre in atto azioni volte a garantire l'integrità e la pulizia delle confezioni commercializzate eliminando totalmente il materiale

fuoriuscito, per escludere la possibilità di contaminazioni, e rimuovendo le confezioni eventualmente danneggiate, secondo quanto indicato nel capitolo 6 del presente manuale.

5.3.4. Controllo degli agenti infestanti (“pest control”)

Stipulazione di un contratto di disinfestazione con società specializzata e autorizzata comprendente anche un piano di frequenza dei controlli da effettuare da parte del personale specializzato della società stessa.

Per garantire la sicurezza igienica dei prodotti oggetto del presente manuale sono previsti interventi per il controllo degli agenti infestanti che comportano la predisposizione di un programma di intervento e monitoraggio, contenuto nella documentazione tecnica concordata con l'impresa esterna specializzata, nel quale vengano specificati:

- locali, magazzini, servizi igienici e assistenziali, aree interne ed esterne macchine e le attrezzature interessate all'intervento
- descrizione del controllo e la tipologia dei prodotti impiegati

Il programma degli interventi per il controllo degli agenti infestanti dovrà specificare frequenza, tipologia di controllo, localizzazione dei dispositivi di monitoraggio e limiti di accettabilità.

Nel caso risultasse necessario un intervento di disinfestazione dovrà essere previsto che l'impresa affidataria esecutrice dell'intervento predisponga un piano operativo di intervento.

5.3.5. Formazione

Gli OSA garantiscono un livello di formazione del proprio personale secondo quanto disposto dal Reg. 852/2004 All. II, cap. XII.

Oltre a quanto sopra detto, il personale addetto al deposito e alla movimentazione e il personale con responsabilità commerciali e/o tecniche sul prodotto, in misura proporzionale al proprio coinvolgimento operativo nella sicurezza alimentare, è adeguatamente istruito sui seguenti argomenti:

- Le normative vigenti sull'igiene degli alimenti e sulla sicurezza alimentare
- L'insieme delle procedure di autocontrollo aziendale
- Eventuali prodotti o processi che presentino particolari criticità

Interventi di formazione ad hoc sono sempre programmati nei seguenti casi:

- Nuove assunzioni
- Variazioni legislative o procedurali con impatto sugli incarichi del personale
- Introduzione di nuovi prodotti o tipologie di prodotti, ove necessario.

Gli interventi di formazione del personale sono registrati e la loro efficacia è verificata.

5.3.5.1. Personale

5.3.5.1.a igiene della persona

Per quanto concerne l'igiene della persona, si richiama l'attenzione a quanto disposto dal cap. VIII dell'allegato II al regolamento 852 opportunamente adattato all'attività di deposito di ingredienti, additivi, aromi ed enzimi

6. NON CONFORMITA' DEI PRODOTTI

Le seguenti misure di controllo di corretta prassi igienica si adottano ogni volta che si rende necessario il blocco di un prodotto, sotto il controllo fisico dell'OSA, per cui si siano riscontrate anomalie o deviazioni.

6.1. Segregazione della merce

Informatico/gestionale:

Nel sistema gestionale si procede ad un blocco del prodotto attraverso sistemi che rendono invendibile la merce: ad esempio spostamento in un apposito magazzino "virtuale"

Fisica:

- come ulteriore misura precauzionale si procede ad una segnalazione visiva, apponendo avvisi/cartelli sulla merce segregata
- area di fermo merce: i prodotti sono segregati in appositi spazi identificati (in particolari casi possono essere previste soluzioni alternative, ad esempio per il caso particolare di quantitativi molto elevati)

6.2. Gestione delle presunte non conformità

Tali prodotti sono oggetto di una valutazione (esempio analisi di laboratorio). Gli esiti di questa valutazione portano ad una delle seguenti conseguenze:

- reimmissione nel normale ciclo distributivo nel caso non sia stata riscontrata alcuna non conformità che comporti non idoneità all'uso alimentare
- restituzione al fornitore
- smaltimento
- declassamento ad utilizzo non alimentare dei prodotti (Al destinatario deve essere opportunamente segnalato ad esempio modificando l'etichettatura e si produce un'adeguata documentazione per la spedizione).

Nei casi di confezioni primarie danneggiate, il prodotto si può considerare prudenzialmente non idoneo al consumo alimentare.

Come unica opzione alternativa volta a considerare il prodotto come idoneo al consumo alimentare si deve procedere alle necessarie indagini, ad esempio esami di laboratorio, per valutarne la sicurezza alimentare.

La gestione delle presunte non conformità siano dovrà prevederne la registrazione indicando: nome del prodotto - numero di lotto – motivo presunta non conformità – eventuali indagini e risultati.

6.3. Azioni correttive

In occasione di ogni non conformità si procederà ad individuare e registrare le opportune azioni correttive. Nel caso la non conformità abbia origine in un processo al di fuori del controllo dell'OSA, quale tipicamente il processo del fornitore, si dovranno chiedere informazioni relative alle azioni correttive che il fornitore intende attuare.

7. RINTRACCIABILITÀ E RITIRO DAL MERCATO

Gli OSA adottano, tengono aggiornate ed applicano procedure idonee al ritiro dal mercato di prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare.

Precondizione di tali procedure è l'implementazione di sistemi di rintracciabilità basati su elementi di precisa identificazione sia fisica sia documentale dei prodotti e dei lotti di prodotto.

Tali procedure saranno applicate tempestivamente quando si abbia ragionevole evidenza o grave sospetto che prodotti alimentari ricevuti dagli OSA manchino dei necessari requisiti di sicurezza alimentare.

Tale evidenza o sospetto possono essere basati, ad esempio:

- Su una segnalazione del fornitore e/o produttore
- Su una segnalazione dei clienti
- Su una segnalazione interna di non conformità
- Su una comunicazione formale di un'Autorità competente

Per i prodotti ancora sotto il proprio controllo gli OSA dispongono un immediato blocco secondo quanto indicato nel cap. 5.

Per i prodotti non più sotto il proprio controllo gli OSA applicheranno la procedura di ritiro.

La procedura di ritiro contiene i seguenti elementi necessari:

- Individuazione delle responsabilità decisionali ed operative in ambito aziendale
(Chi è responsabile dell'applicazione della procedura, di eventuali fasi di essa, di ogni operazione coinvolta).
- Individuazione dei sistemi di comunicazione interna relativi alla rintracciabilità e alle operazioni di ritiro (es: lista di distribuzione, ovvero reportistica circa

l'elenco di destinatari del prodotto da ritirare con quantità e lotti coinvolti per ciascun destinatario e relativi indirizzi; registrazioni relative alle operazioni di ritiro).

- Individuazione dei sistemi di comunicazione esterna con i destinatari per garantire efficacia e rapidità nell'esecuzione del ritiro (Reportistica sui nominativi degli interlocutori esterni facenti capo ai destinatari coinvolti, idonei a gestire l'emergenza, recapiti telefonici, di fax e di posta elettronica). Per garantire la necessaria tempestività si prevedono sia comunicazioni telefoniche (immediate), sia scritte ai destinatari dei prodotti da ritirare. In entrambi i casi si devono raggiungere interlocutori che, per responsabilità aziendale o per ruolo operativo dispongano della necessaria competenza ed autorità per gestire questo tipo di emergenze in relazione al tipo di prodotti coinvolti.

In assenza di una ragionevole evidenza che le comunicazioni di ritiro abbiano raggiunto tali interlocutori si dispone anche una comunicazione urgente indirizzata al responsabile di produzione e/o alla direzione generale e/o al legale rappresentante.

Tutte le comunicazioni sono identificate con carattere di urgenza e contengono almeno la descrizione dei prodotti (denominazione commerciale e merceologica come da documenti commerciali e di etichettatura), dei numeri di lotto, riferimenti documentali di consegna, una descrizione del motivo del ritiro e dei pericoli presenti (tale descrizione deve essere poi tempestivamente aggiornata in caso intervengano ulteriori notizie per consentire ai destinatari di definire ed aggiornare una propria valutazione del rischio, in funzione dell'utilizzo del prodotto e del processo produttivo adottato).

- Individuazione di sistemi di comunicazione esterna con le Autorità competenti
La procedura di ritiro prevede l'informazione alle Autorità Sanitarie territorialmente competenti (generalmente ASL o altre autorità delegate dagli Enti amministrativi), nei casi previsti dalla normativa vigente.

Anche in questo caso si prevedono sia comunicazioni telefoniche, sia scritte con carattere di urgenza.

Le comunicazioni telefoniche hanno, fra l'altro, lo scopo di verificare la correttezza del tipo di uffici da coinvolgere e dei recapiti da utilizzare per le comunicazioni scritte.

In caso di impossibilità di comunicare con Autorità territorialmente competenti, ad esempio a causa dell'orario, si può prevedere nella procedura una comunicazione alternativa (ad esempio ai Carabinieri).

Le comunicazioni all'Autorità contengono gli stessi elementi informativi presenti nelle comunicazioni ai destinatari, oltre ad una lista dei destinatari stessi con indirizzi e recapiti.

- Gli OSA forniscono la massima collaborazione alle autorità competenti nella gestione dei ritiri.

I prodotti ritirati e rientrati sotto il controllo degli OSA, sono trattati secondo quanto previsto dal Capitolo 5, salvo quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria competente.

In considerazione della scarsa frequenza dei ritiri, le relative procedure restano spesso inutilizzate e questo comporta sia un basso livello di verifica della loro efficacia, sia un basso livello di addestramento del personale coinvolto.

Per questo motivo si raccomanda l'adozione periodica di simulazioni documentate. Non vengono previste procedure di richiamo, poiché i prodotti oggetto del presente manuale non sono mai destinati al consumo finale (vedi punto 1.2 campo di applicazione).

GLOSSARIO

Attività

Per il settore della semplice commercializzazione trattato nel presente manuale s'intende l'approvvigionamento, il deposito e la distribuzione.

Autorità competenti

Il Ministero della salute, le Regioni e gli altri Enti Locali, le Aziende sanitarie locali incaricate degli audit e verifiche sul sistema e sulle procedure della rintracciabilità, nonché all'adozione dei provvedimenti a tutela della salute pubblica.

Azioni correttive

Azione per eliminare la causa di una non conformità rilevata o di altre situazioni indesiderabili.

Fattore di rischio

Situazione o evento potenzialmente in grado di innalzare il rischio.

Misura di controllo

Azione o attività volta a prevenire o eliminare un fattore di rischio o un pericolo o a ridurlo ad un livello accettabile.

Piano/Manuale di autocontrollo aziendale

L'insieme delle procedure di controllo che l'OSA deve obbligatoriamente elaborare laddove sia previsto da disposizioni normative.

Prerequisiti (o Prescrizioni di base)

Condizioni e attività di base necessarie per mantenere un ambiente igienico e, in generale, per ridurre il rischio.

Richiamo

Operazioni svolte dagli operatori che realizzano attività al dettaglio per evitare il consumo di prodotti alimentari non più sotto il proprio controllo e già destinati alla vendita al dettaglio.

Ritiro

qualsiasi operazione da eseguirsi tempestivamente, da parte dell'operatore per il recupero di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare non più sotto il proprio controllo.

AZIENDA: XXXXXXXXXXXX	MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO	Pagina 29 di 35 rev. 00 del 00/00/0000
-----------------------	--	--

MODALITA' - PERIODICITA' - REGISTRAZIONE INTERVENTI DI PULIZIA

FREQUENZA INTERVENTO: QUOTIDIANA

REPARTO		
Codice intervento	Zona interessata	Tipologia intervento
G01	Pavimenti	Pulizia a umido
G02	Attrezzatura	Lavaggio prodotto specifico dopo ogni uso.
SERVIZI IGIENICI		
Codice intervento	Zona interessata	Tipologia intervento
G03	Pavimenti	Lavaggio con detergente specifico.
G04	Arredi e suppellettili	Lavaggio con detergente specifico.
G05	Cestini	Sostituzione sacchetto

FREQUENZA INTERVENTO: SETTIMANALE

REPARTO		
Codice intervento	Zona interessata	Tipologia intervento
S01	Porte, infissi e vetri	Pulizia a umido
S02	Pareti e soffitti	Deragnatura
SERVIZI IGIENICI		
Codice intervento	Zona interessata	Tipologia intervento
S03	Pavimenti e sanitari	Disinfezione con cloroattivi

FREQUENZA INTERVENTO: MENSILE

REPARTO		
Codice intervento	Zona interessata	Tipologia intervento
M01	Scaffalature e suppellettili	Pulizia generali
SERVIZI IGIENICI		
	Zona interessata	Tipologia intervento
M02	Rubinetterie e sanitari	Disincrostazione con prodotti specifici
AREA DI CARICO E SCARICO		
	Zona interessata	Tipologia intervento
M03	Area di carico e scarico - Ingressi	Pulizia generale

Allegato N. alla Procedura....

REGISTRAZIONE INTERVENTI DI PULIZIA Meseanno.....

N.B. Barrare il codice intervento se non eseguito. Es. G01 ~~G02~~ G03 G04 G05 se non viene eseguita la pulizia delle attrezzature

Data	Codice intervento	Firma operatore	Note	Firma responsabile
1	G01 G02 G03 G04 G05			
2	G01 G02 G03 G04 G05			
3	G01 G02 G03 G04 G05			
4	G01 G02 G03 G04 G05			
5	G01 G02 G03 G04 G05			
6	G01 G02 G03 G04 G05			
7	G01 G02 G03 G04 G05			
8	G01 G02 G03 G04 G05			
9	G01 G02 G03 G04 G05			
10	G01 G02 G03 G04 G05			
11	G01 G02 G03 G04 G05			
12	G01 G02 G03 G04 G05			
13	G01 G02 G03 G04 G05			
14	G01 G02 G03 G04 G05			
15	G01 G02 G03 G04 G05			
16	G01 G02 G03 G04 G05			
17	G01 G02 G03 G04 G05			

18	G01 G02 G03 G04 G05			
19	G01 G02 G03 G04 G05			
20	G01 G02 G03 G04 G05			
21	G01 G02 G03 G04 G05			
22	G01 G02 G03 G04 G05			
23	G01 G02 G03 G04 G05			
24	G01 G02 G03 G04 G05			
25	G01 G02 G03 G04 G05			
26	G01 G02 G03 G04 G05			
27	G01 G02 G03 G04 G05			
28	G01 G02 G03 G04 G05			
29	G01 G02 G03 G04 G05			
30	G01 G02 G03 G04 G05			
31	G01 G02 G03 G04 G05			

ESEMPIO

AZIENDA: XXXXXXXXXXXX	MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO	Pagina 32 di 35 rev. 00 del 00/00/0000
-----------------------	--	--

Data	Codice intervento	Firma operatore	Note	Firma responsabile
	S01 S02 S03			
	S01 S02 S03			
	S01 S02 S03			
	S01 S02 S03			
	S01 S02 S03			

Data	Codice intervento	Firma operatore	Note	Firma responsabile
	M01 M02 M03			

Esempio

MODALITA' E PERIODICITA' DELLA DISINFEZIONE E DERATTIZZAZIONE

L'intervento prevede interventi di trattamento con prodotti specifici ad uso professionale è affidato alla ditta

- 1) Modalità e periodicità
- 2) Prodotti e attrezzature impiegate
- 3) Planimetria con la posizione delle esche
- 4) Registro degli interventi
- 5) Schede tecniche dei prodotti impiegati
- 6) Schede di sicurezza dei prodotti impiegati

Esempio

**MODALITA' E PERIODICITA'
PEST CONTROL**

L'intervento prevede interventi di trattamento con prodotti specifici ad uso professionale è affidato alla ditta _____.

- 7) Modalità e periodicità
- 8) Prodotti e attrezzature impiegate
- 9) Planimetria con la posizione delle esche
- 10) Registro degli interventi
- 11) Schede tecniche dei prodotti impiegati
- 12) Schede di sicurezza dei prodotti impiegati

OSA o persona da lui delegato controlla che gli interventi della società esterna per la derattizzazione e disinfestazione vengano effettuati in maniera corretta ed efficace.

Settimana	L1	L2	Rilevamento insetti > di 20 SI - NO	Tipo di intervento	Firma rilevatore

AZIENDA: XXXXXXXXXXXX	MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO	Pagina 35 di 35 rev. 00 del 00/00/0000
-----------------------	--	--

Evento formativo / Corso di addestramento / Esercitazione

SEZIONE A CURA DEL PARTECIPANTE	
Nome e Cognome	
Funzione/Ufficio/Reparto	
Argomento/i del corso	
Attività o procedure aziendali coinvolte	
Sede del Corso	
Nome del/dei formatore/i	
Qualifica del/dei formatori	
Durata	
Mezzi utilizzati (es: audiovisivi)	
Costo (in caso di costi espliciti quali iscrizione a corsi esterni)	
Valutazione sull'efficacia (ricadute professionali ed operative)	
Valutazione sulla qualità	
Valutazione sul grado di approfondimento	
Commenti e suggerimenti	

DATA E FIRMA DEL PARTECIPANTE _____

SEZIONE A CURA DEL RESPONSABILE (es. Docente interno o referente aziendale)	
Nome e Cognome	
Funzione	
Obiettivi	
Valutazione sull'efficacia	
Verifiche effettuate (es: test/questionari)	

DATA E FIRMA DEL RESPONSABILE _____