



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

Ditta _____

**ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO
DI PRODOTTI ALIMENTARI
IN SEDE FISSA**

**Piano di autocontrollo predisposto sulla base del metodo HACCP
– integrato con procedure di Rintracciabilità.**

(con Note esplicative a cura dell'ASL TO5)

1. Generalità dell'Azienda
2. Sviluppo sintetico del metodo HACCP
3. Norme di corretta prassi Igienica
4. Principali procedure operative
5. Schede di registrazione e altra modulistica

Il testo proposto è stato elaborato da:

Ezio STECICH

Tecnico della Prevenzione S.C.I.A.N.

Con la collaborazione e la supervisione di :

Claudio MAGGI

Direttore S.C.I.A.N.

1. GENERALITÀ DELL'AZIENDA

1.1 PRINCIPALI DATI ANAGRAFICI

Nome / Ragione sociale dell'impresa alimentare	----- -----
Sede legale	-----
Sede operativa (ubicazione esercizio)	-----
Legale rappresentante	-----
Riferimenti identificativi Denuncia d'inizio attività (D.I.A.) oppure Autorizzazione sanitaria o Nulla-osta igienico sanitario	----- ----- ----- -----
Attività svolta	----- ----- ----- -----
Responsabile dell'attuazione del piano di autocontrollo	----- -----

1.2 DESCRIZIONE DEI LOCALI E RASSEGNA DELLE PRINCIPALI ATTREZZATURE

☐ Per quanto concerne le caratteristiche dei **locali** si rimanda ai dati riportati nella Relazione tecnica e nella pianta planimetrica allegata alla Denuncia d'Inizio Attività (**D.I.A.**).

oppure¹:

☐ Si precisa che l'esercizio è composto dai seguenti locali:

- ☐ n. _____ locale / vano / spazio / deposito ² (per la scorta di prodotti alimentari posti in vendita (indicato nella pianta planimetrica con il n. _____)
- ☐ n. _____ locale / vano / spazio per il deposito del materiale utilizzato per le operazioni di pulizia e disinfezione

¹ nel caso la situazione autorizzativa dell'esercizio sia stata definita prima della data di entrata in vigore dell'istituto della D.I.A. - Denuncia d'Inizio Attività – e la documentazione prodotta nella circostanza, benché conforme alle disposizioni a suo tempo vigenti, non risulti esauriente ai fini di un'adeguata indicazione di locali, impianti ed attrezzature.

² Cancellare le voci che non interessano

- ☐ n. _____ servizi igienici a disposizione del personale addetto e composti da n. _____ locali WC e da n. _____ locali anti WC.
- ☐ n. _____ locale di vendita

inoltre:

☐ Il locale di vendita comprende, al suo interno, i seguenti reparti ³:

☐ _____

☐ _____

☐ _____

oppure

- ☐ Il locale di vendita non comprende un'articolazione funzionale – ancorché parziale – in reparti.

Al riguardo, è allegata al presente Piano di autocontrollo una **pianta planimetrica** riportante indicazione dei **locali** – nonché della disposizione di principali **impianti** ed **attrezzature** – in coerenza con quanto indicato ai punti precedenti.

Viene quindi indicato, di seguito, un prospetto delle principali **attrezzature** presenti nei locali dell'esercizio e significativamente rilevanti riguardo allo sviluppo ed all'applicazione di alcuni dei passi successivi del piano di autocontrollo, e precisamente al monitoraggio dei Punti critici di controllo (CCP), all'attuazione di misure di buona prassi igienica ed all'applicazione di procedure di pulizia e sanificazione. Il numero indicato in corrispondenza di ogni apparecchiatura citata nell'elenco viene ripreso, all'occorrenza, nelle Schede di registrazione, al fine di fornire esatti riferimenti rispetto all'attività di monitoraggio svolta (ad es. nelle Schede di registrazione dell'attività di monitoraggio delle Temperature di conservazione dei prodotti deperibili, in modo da indicare chiaramente quale apparecchiatura frigorifera risulti presa in considerazione nella Scheda stessa).

³ Ad es. Gastronomia, panetteria, ortofrutta ecc. E' necessario, affinché sia fatto congruamente riferimento a questa situazione, che gli spazi dedicati alle attività riportate in elenco risultino significativamente distinti e separati.

Locale	Tipo apparecchiatura	Destinazione d'impiego ⁴
Deposito alimenti e bevande	<input type="checkbox"/> frigo n. ____	
	<input type="checkbox"/> frigo n. ____	
	<input type="checkbox"/> frigo n. ____	
	<input type="checkbox"/> frigo n. ____	
	<input type="checkbox"/> frigo n. ____	
	<input type="checkbox"/> frigo n. ____	
	<input type="checkbox"/> Cella frigo n. ____	
	<input type="checkbox"/> Cella frigo n. ____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	

Locale di vendita	<input type="checkbox"/> frigo espositore n. ____	
	<input type="checkbox"/> frigo espositore n. ____	
	<input type="checkbox"/> frigo espositore n. ____	
	<input type="checkbox"/> frigo espositore n. ____	
	<input type="checkbox"/> frigo espositore n. ____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	

Locale / Vano / Spazio per il deposito del materiale utilizzato per le operazioni di pulizia e disinfezione	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	

	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	
	<input type="checkbox"/> _____	

⁴ Ad es. per surgelati, per carni, per salumi e formaggi, per verdura ecc.

2. SVILUPPO SINTETICO DEL METODO HACCP

2.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'attività svolta dall'esercizio si colloca necessariamente nel tratto conclusivo della filiera commerciale e riguarda la sola vendita - al consumatore finale - di alimenti prodotti da altri operatori del settore. Considerato che lo scopo di questo passo del piano di autocontrollo è quello di definire le caratteristiche fondamentali dei prodotti in funzione della successiva analisi dei pericoli, si ritiene congruo ricorrere ad uno schema semplificato che tenga conto di alcune delle principali peculiarità chimico – fisiche, nonché merceologiche, degli alimenti di cui trattasi.

Al riguardo si evidenzia che l'esercizio potrebbe effettuare la vendita di un'ampia varietà di prodotti alimentari, che possono essere distinti, sulla scorta di quanto premesso, in **prodotti soggetti a regime di temperatura controllata** e **prodotti da conservarsi a temperatura ambiente**; ulteriori elementi di distinzione sono dati dalla circostanza che può trattarsi di prodotti **preconfezionati**, di prodotti **sfusi** o, ancora, **preincartati presso l'esercizio**. Alcuni tipi di prodotto, inoltre, risultano **pronti al consumo**, mentre altri sono destinati ad essere consumati soltanto **previa cottura**.

Sulla base dei criteri appena enunciati si ritiene di poter definire, per i prodotti alimentari oggetto di commercio in questo esercizio, una serie di **raggruppamenti funzionalmente omogenei**:

A. Prodotti alimentari **soggetti a regime di temperatura controllata** – **Preconfezionati**

- ☐ Salumi stagionati interi ed affettati
- ☐ Salumi cotti interi e affettati
- ☐ Formaggi a pasta dura
- ☐ Formaggi a pasta molle
- ☐ Latte e prodotti lattiero caseari freschi (burro, ricotta etc.)
- ☐ Prodotti gastronomici⁵ (*specificare*) _____

- ☐ Prodotti surgelati e congelati
- ☐ Gelati
- ☐ Pasticceria fresca
- ☐ Carne
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

I prodotti in questione vengono ricevuti preconfezionati, conservati in cella frigo (oppure collocati direttamente nel frigo espositore presso il locale di vendita) e venduti tal quali.

B. Prodotti alimentari **soggetti a regime di temperatura controllata** – **Sfusi**

- ☐ Salumi stagionati interi e affettati
- ☐ Salumi cotti interi e affettati
- ☐ Insaccati freschi
- ☐ Formaggi a pasta dura
- ☐ Formaggi a pasta molle e prodotti lattiero caseari freschi
- ☐ Prodotti gastronomici
- ☐ Prodotti congelati
- ☐ Pasticceria fresca

⁵ Ad esempio: pasta fresca con ripieno, salse (*specificare*), verdure sott'olio o in salamoia, conserve e semiconserve di pesce (insalate di mare etc.), prodotti a base di carne cotti (*specificare*), fritti, arrostiti, porchetta, insalata russa (e similari)

I prodotti considerati al presente punto vengono ricevuti per lo più confezionati, conservati in cella frigo (oppure sistemati direttamente nel banco-frigo espositore presso il locale di vendita); all'occorrenza (quando cioè richiesto dal cliente) sono posizionati negli appositi spazi individuati a tal fine dove vengono affettati (o porzionati), posti in involucro protettivo e venduti (servizio assistito).

C. Prodotti alimentari *soggetti* a regime di temperatura controllata – *suddivisi in porzioni e preincartati presso l'esercizio*

- ☐ Salumi stagionati interi e affettati
- ☐ Salumi cotti interi e affettati
- ☐ Formaggi a pasta dura
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

D. Prodotti alimentari *non soggetti* a regime di temperatura controllata – *Preconfezionati.*

- ☐ Generi vari e scatolame
- ☐ Latte a lunga conservazione
- ☐ Uova
- ☐ Prodotti da forno di panetteria
- ☐ Acqua minerale
- ☐ Bibite analcoliche
- ☐ Birra
- ☐ Vino
- ☐ Superalcolici
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

I prodotti considerati al presente punto vengono dunque ricevuti preconfezionati, conservati in ⁶ _____ e, all'occorrenza, trasferiti nel locale di vendita per essere esposti e venduti tal quali.

E. Prodotti alimentari *non soggetti* a regime di temperatura controllata – *Sfusi*

- ☐ Prodotti da forno di panetteria e pasticceria secca
- ☐ Generi vari (specificare) _____
- _____
- _____

I prodotti in questione vengono ricevuti già sfusi, stoccati presso il magazzino e, all'occorrenza, trasferiti nel locale di vendita per essere venduti con la forma del servizio assistito.

⁶ Specificare il locale / spazio/ vano

F. Prodotti da forno preparati presso l'esercizio attraverso il completamento della cottura d'impasti acquistati surgelati e parzialmente cotti .

- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

In questo caso vengono acquistati impasti surgelati e parzialmente cotti; i prodotti in questione sono stoccati in apparecchiatura frigorifera e, all'occorrenza, prelevati e posti in forno per il completamento del processo di cottura condotto ad una temperatura di ⁷.....
Il pane, dopo il completamento della cottura, viene preincartato presso l'esercizio e collocato in apposito comparto per la vendita; gli altri prodotti da forno ottenuti mediante analoghe modalità vengono posti in vendita sfusi.

G. Prodotti ortofrutticoli - Preconfezionati

- ☐ Prodotta della IV gamma
- ☐ Frutta e verdura secca

H. Prodotti ortofrutticoli - Sfusi

- ☐ Frutta e verdura fresca
- ☐ Frutta e verdure secche

I prodotti in questione, dopo il ricevimento, vengono:

- ☐ Stoccati in cella frigo - appositamente dedicata - alla temperatura di _____ °C),
- ☐ Sottoposti a cernita / mondatura,
- ☐ Preincartati / Ricoperti con pellicola protettiva
- ☐ Posti in vendita presso banchi refrigerati
- ☐ Posti in vendita presso banchi non refrigerati – **per la vendita assistita**
- ☐ Posti in vendita presso banchi non refrigerati – **per la vendita a libero servizio (self-service)**

Tutti i prodotti alimentari indicati negli elenchi di cui sopra non sono sottoposti, presso l'esercizio, a fasi operative destinate a determinarne una sostanziale trasformazione ; detti prodotti sono dunque soggetti alle sole fasi operative riguardanti il **ricevimento**, lo **stoccaggio**, l'**esposizione** (con relativa conservazione) e la **messaggio in vendita**. In alcuni casi i prodotti, ricevuti in confezioni originali, vengono, prima della vendita, mondati e/o **porzionati**, **pesati** e **avvolti in involucro protettivo**.

- ☐ La sola eccezione è rappresentata dai così detti "Prodotti da forno preparati attraverso il completamento della cottura d'impasti acquistati surgelati e parzialmente cotti".

⁷ Ad es. 250 – 300 °C.

2.2 DIAGRAMMI DI FLUSSO

Si riportano, di seguito, sotto forma di “schema a blocchi”, i diagrammi di flusso relativi alle filiere alimentari che caratterizzano i prodotti commercializzati presso l'esercizio.

(Nei suddetti diagrammi vengono altresì indicate, coerentemente con quanto definito nei punti successivi, le fasi individuate quali Punti critici di controllo - CCP).

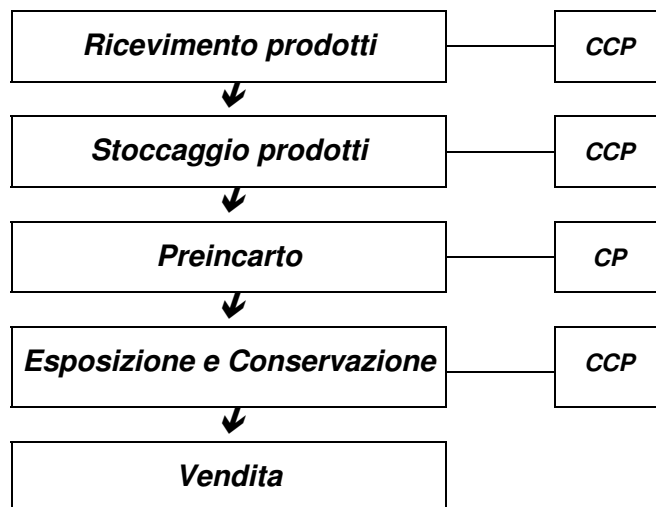
1. Prodotti alimentari *soggetti* a regime di temperatura controllata – *Preconfezionati*



2. Prodotti alimentari *soggetti* a regime di temperatura controllata – *Sfusi*



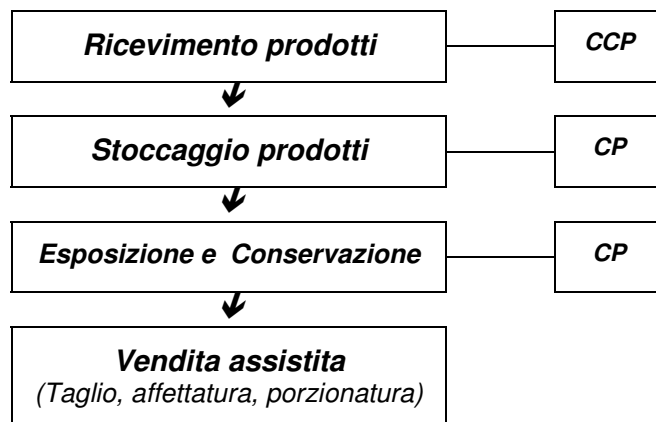
3. Prodotti alimentari *soggetti* a regime di temperatura controllata – *suddivisi in porzioni e preincartati presso l'esercizio*



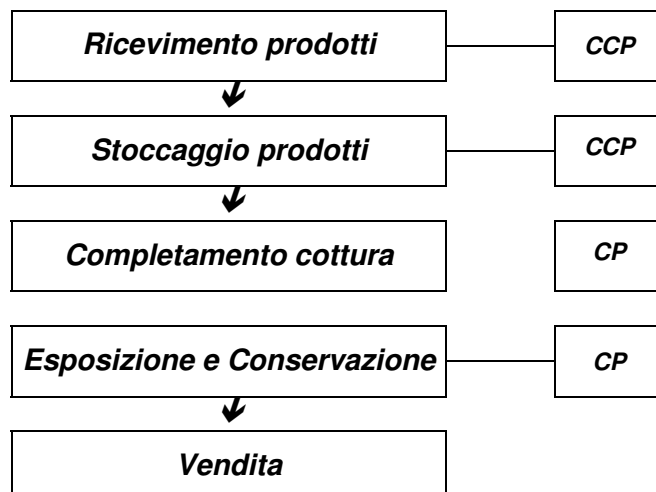
4. Prodotti alimentari *non soggetti* a regime di temperatura controllata – *Preconfezionati*.



5. Prodotti alimentari *non soggetti* a regime di temperatura controllata – *Sfusi*



6. *Prodotti da forno* preparati presso l'esercizio attraverso il completamento della cottura d'impasti acquistati surgelati e parzialmente cotti – Prodotti, al termine del procedimento, preincartati presso l'esercizio stesso.



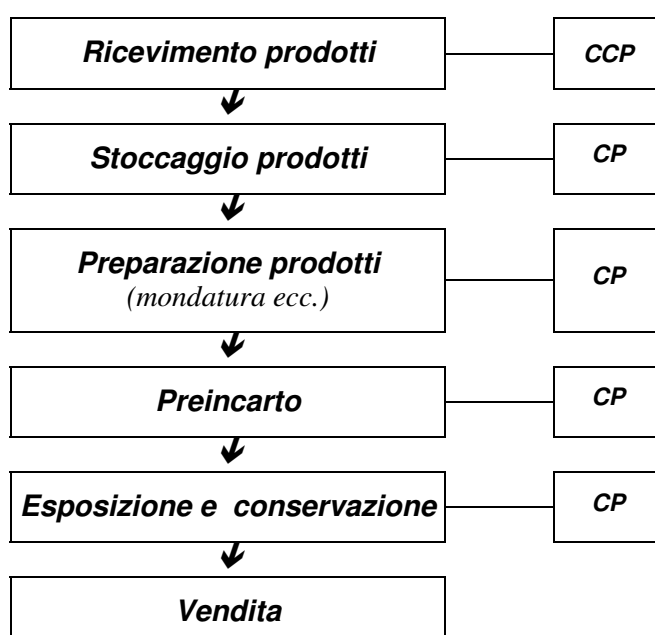
7. Prodotti ortofrutticoli – Preconfezionati (*Prodotti IV gamma, Frutta e verdura secca*)



8. Prodotti ortofrutticoli – Sfusi



9. Prodotti ortofrutticoli - Preincartati presso l'esercizio



2.3. – I. INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI

Al fine di applicare un criterio quanto più possibilmente semplificativo per l'identificazione dei pericoli, anziché esaminare, al riguardo, ogni singolo agente patogeno ecologicamente associato a ciascun alimento, si ritiene plausibile ricondurre al concetto di **pericolo** l'eventualità che possano verificarsi condizioni tali da favorire la **contaminazione** dei prodotti nonché la **sopravvivenza** e la **moltiplicazione** dei microrganismi all'interno degli alimenti stessi. Sulla base del criterio appena considerato, i **pericoli** legati ai prodotti alimentari trattati presso l'esercizio riguardano:

- la possibile **presenza** "all'origine" (cioè derivante da una contaminazione avvenuta durante le fasi di produzione e di trasporto - e prima dell'introduzione degli alimenti nell'esercizio) di agenti **biologici**, **chimici** o **fisici** nei prodotti alimentari, in grado di rappresentare una minaccia per la salute del consumatore;
- la possibile **contaminazione** dei prodotti - presso l'esercizio - durante le fasi di stoccaggio o di esposizione per la vendita;
- lo **sviluppo** e la **moltiplicazione** dei microrganismi eventualmente presenti nei prodotti alimentari (per via di una contaminazione avvenuta "all'origine" o durante le fasi di stoccaggio o di esposizione) in seguito al mancato rispetto - presso l'esercizio - di adeguate temperature di conservazione.

2.3. - II. DEFINIZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (CCP)

Pur senza entrare nel merito della presenza - e del relativo meccanismo d'azione - di ogni singolo agente patogeno notoriamente associabile a ciascun prodotto, per quanto riguarda i **pericoli biologici** si ritiene d'individuare quali **Punti critici di controllo (CCP)** quelle fasi operative in corrispondenza delle quali è possibile agire in modo **efficace** e **determinante** al fine di controllare alcuni dei pericoli considerati, eliminandoli o limitandone gli effetti (si tratta di quelli che vengono definiti anche "**Punti critici di controllo generalizzati**"). Dette fasi operative risultano essere:

- **Ricevimento dei prodotti alimentari**
- **Stoccaggio a temperatura controllata dei prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati**
- **Esposizione e conservazione dei prodotti deperibili**

Per il resto, risultando i prodotti alimentari in disamina – sia preconfezionati che allo stato sfuso – acquistati da appositi fornitori, e non essendo soggetti, presso l'esercizio, a fasi operative in grado d'incidere sulla loro composizione intrinseca, si ritiene che, rispetto ai **pericoli chimici**, le misure di cautela igienica possibili e praticabili riguardino la **Selezione dei fornitori** ed il rispetto di adeguate **Procedure di verifica durante la fase di ricevimento dei prodotti**.

2.3. - III. DETERMINAZIONE DEI LIMITI CRITICI

Riguardo ai **CCP** individuati, il parametro da utilizzarsi come indicatore per il controllo dei **pericoli biologici** è, sostanzialmente, la **temperatura**.

I relativi **limiti critici** vengono definiti tenendo conto, per alcuni dei prodotti commercializzati, dei valori espressamente contemplati dalle specifiche disposizioni di legge ; per quei prodotti alimentari invece non esplicitamente richiamati dalla normativa vigente viene fatto riferimento alla letteratura di merito.

A. Ricevimento dei prodotti alimentari.

I **Limiti critici** riferiti al parametro **temperatura** sono i seguenti:

	T durante il trasporto	T max alla consegna
- formaggi latticini, yogurt, burro	0 / 4 °C	14 °C
- latte pastorizzato	0 / 4 °C	9 °C
- carni	- 1 / + 7 °C	10 °C
- pollame e conigli	-1 / + 4 °C	8 °C
- prodotti ittici freschi	0 / 4 °C	4 °C
- congelati	≤ - 10 °C	- 7 °C
- surgelati	≤ - 18 °C	- 15 °C
- gelati alla frutta	≤ - 10 °C	- 7 °C
- altri gelati	≤ - 15 °C	- 12 °C
- prodotti d'uovo	≤ 4 °C	4 °C

Rispetto a questa fase si prevede inoltre, attraverso una **verifica visiva**, il controllo di un'ulteriore serie di aspetti, e precisamente:

- **Adeguatezza mezzo di trasporto**

E' necessario che il vano di carico del mezzo di trasporto risulti in buone condizioni di pulizia ; non devono essere presenti tracce d'infestanti e situazioni di promiscuità tra prodotti igienicamente non compatibili. Il pane deve essere trasportato, secondo norma, al riparo dalla polvere, in contenitori di materiale facilmente lavabile e disinfettabile muniti di coperchio.

- **Stato degli imballaggi, delle confezioni e caratteristiche organolettiche**

E' necessario che imballaggi e confezioni si presentino integri, senza tracce di sporco, d'infestazioni o di residui dell'azione di animali infestanti. Le confezioni non devono inoltre presentare bombature, rigonfiamenti, punti di ruggine, scheggiature, corpi estranei visibili, tracce di muffa o di altre forme di deterioramento, caratteristiche organolettiche (odore, colore, consistenza) anomale.

- **Etichettatura**

L'etichettatura deve essere conforme alle disposizioni contemplate dal D.Lg.svo 27.01.1992 e s.m.i nonché da eventuali disposizioni specifiche previste per determinate categorie di prodotti.

Da un punto di vista strettamente igienico, il **Termine minimo di conservazione** – o la **Data di scadenza** per quanto concerne i prodotti rapidamente deperibili da un punto di vista microbiologico – devono risultare nei termini di validità.

- **Lotti di produzione e corrispondenza con documento commerciale**

☐ Per specifiche questioni organizzative è previsto che ogni fornitore indichi nel Documento di trasporto i lotti di produzione degli alimenti consegnati.

Eccezioni sono rappresentate da (specificare) _____

B. Stoccaggio / Esposizione a temperatura controllata degli alimenti deperibili.

I **Limiti critici** riferiti al parametro **temperatura** sono i seguenti:

- Alimenti deperibili con copertura o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipo, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (arrosti, roast-beef etc.) e prodotti di gastronomia in genere non contemplati al punto precedente	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
- formaggi latticini, yogurt, burro, latte pastorizzato	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
- carni, pollame e conigli, prodotti ittici freschi	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
- salumi	$< 10^{\circ}\text{C}$
- prodotti d'uovo	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
- verdure IV gamma	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
- congelati	$- 10^{\circ}\text{C}$
- surgelati	$- 18^{\circ}\text{C}$
- gelati	$- 10^{\circ}\text{C}$

2.3. - IV. MONITORAGGIO DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

A. Ricevimento dei prodotti alimentari.

Si prevede di eseguire il monitoraggio dei prodotti in occasione di **ogni fornitura**, dando riscontro dell'esito di quanto rilevato nell'apposita **Scheda di registrazione** denominata "**Ricevimento prodotti alimentari**" (**Mod. 3 – Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 – “Schede di registrazione e altra modulistica”**). Al riguardo, all'atto del ricevimento della merce, acquisito il Documento di trasporto (DDT), è contemplata la verifica dei seguenti aspetti:

- **Temperatura dei prodotti deperibili**

E' previsto che la misurazione delle temperature sia effettuata leggendo i valori indicati dal termometro installato in corrispondenza del vano refrigerato del mezzo di trasporto ; qualora possano sussistere dubbi sull'attendibilità dei valori misurati dallo strumento installato sul mezzo, verrà utilizzato un **“termometro a sonda”** a disposizione presso l'esercizio : in tal caso saranno aperti alcuni imballaggi degli alimenti trasportati (avendo cura che la situazione sia rappresentativa dei prodotti in fase di consegna), inserita la sonda del termometro tra le confezioni in modo da assicurare un adeguato contatto con l'elemento sensibile dello strumento, ed atteso che il valore di temperatura segnalato arrivi a stabilizzarsi ; **il valore rilevato verrà quindi riportato nell'apposita Scheda di registrazione.**

Per quanto concerne i sotto elencati aspetti:

- **Adeguatezza mezzo di trasporto**
- **Stato degli imballaggi, delle confezioni e caratteristiche organolettiche**
- **Etichettatura**
- **Lotti di produzione e corrispondenza con documento commerciale**

Si procederà ad una verifica visiva, prendendo in considerazione tutti quegli elementi di salvaguardia igienica cui è stato fatto riferimento, con maggiore dettaglio, nel precedente passo (quello relativo alla definizione dei Limiti critici) del presente Piano di autocontrollo.

Si ritiene opportuno puntualizzare che:

- Il riscontro circa il monitoraggio delle **Temperature** viene dato, riportando, nell'apposita Scheda di registrazione **“Ricevimento materie prime”** i valori di volta in volta rilevati.
- Il riscontro circa la conformità – o meno – dei sotto elencati aspetti oggetto di verifica, e precisamente:

- **Adeguatezza mezzi di trasporto**
- **Stato degli imballaggi, delle confezioni e caratteristiche organolettiche**
- **Etichettatura**
- **Lotti di produzione e corrispondenza con documento commerciale**

viene dato, contrassegnando, nella stessa Scheda, le caselle **“Regolare”** o **“Non regolare”** (a seconda dell'esito del monitoraggio) in corrispondenza della colonna **“Condizioni del prodotto e del mezzo di trasporto”**

B. Stoccaggio / Esposizione a temperatura controllata degli alimenti deperibili.

Questa fase operativa rappresenta, per quanto concerne i **prodotti soggetti a regime di temperatura controllata**, un **Punto critico di controllo (CCP)**.

Il monitoraggio delle apparecchiature frigorifere viene eseguito con la frequenza di n. 2 volte al giorno, e precisamente all'apertura dell'attività (alle ore _____) nonché prima della chiusura dell'esercizio (alle ore _____).

La verifica delle temperature di conservazione dei prodotti deperibili viene eseguita tramite lettura del quadrante del termometro presente all'esterno dell'apparecchiatura frigorifera. Qualora si possa supporre un funzionamento anomalo di uno dei termometri in questione verrà utilizzato, in sostituzione, un **"termometro a sonda"** a disposizione presso l'esercizio : in tal caso verrà posizionata la sonda del termometro tra due o più confezioni contigue fino ad assicurare il contatto tra queste e l'elemento sensibile dello strumento, attendendo che il valore di temperatura segnalato arrivi a stabilizzarsi.

Rispetto a questa fase il riscontro circa il monitoraggio delle **Temperature** viene dato riportando, nella Scheda di registrazione **"Stoccaggio a temperatura controllata"** (**Mod. 4 – Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 – "Schede di registrazione e altra modulistica"**). i valori di volta in volta rilevati ; nella stessa Scheda vengono tra l'altro precisati l'apparecchiatura frigorifera cui deve intendersi fatto riferimento (attribuendo un numero all'apparecchiatura secondo quanto previsto nel precedente Capitolo **"Descrizione dei locali e rassegna delle principali attrezzature"**) ed indicata, di volta in volta, l'ora alla quale è stata eseguita la rilevazione.

2.3. - V. AZIONI CORRETTIVE

A. Ricevimento dei prodotti alimentari.

I prodotti alimentari che all'atto della consegna da parte di uno dei fornitori (o da un vettore da questi incaricato) **non corrispondono** ai requisiti definiti nel passo precedente del piano di autocontrollo (*Monitoraggio dei CCP*) **non vengono accettati** e sono quindi **restituiti** al fornitore stesso.

La circostanza viene annotata nell'apposita Scheda di registrazione "**Ricevimento prodotti alimentari**" in corrispondenza della voce "**Azioni correttive**".

B. Stoccaggio / Esposizione a temperatura controllata degli alimenti deperibili.

Poiché le apparecchiature frigorifere presenti nell'esercizio non sono provviste di dispositivi di rilevazione in grado di definire l'eventuale tempo di deviazione dai limiti critici stabiliti (registratori di temperatura in continuo), le azioni correttive possono essere modulate soltanto tenendo conto dell'entità dello scostamento dei valori di temperatura che caratterizzano i prodotti alimentari, in rapporto, ovviamente, ai già citati limiti critici.

Pertanto, in caso d'interruzione della catena del freddo, si procederà come segue:

- **Ripristinando – o comunque facendo ripristinare, attraverso un apposito intervento tecnico - il corretto funzionamento delle apparecchiature frigorifere venute a trovarsi in condizioni di anomalia.**
- **Per prodotti soggetti a regime di temperatura controllata e conservati a T positive (0 °C – 4 °C) :**
 - se **T è compresa tra 5°C e 8°C** (considerato che in base alla frequenza del monitoraggio dovrebbe esservi stata un'antecedente situazione d'idoneità - rilevata e debitamente registrata – riferita a non più di 8 – 12 ore prima) **i prodotti verranno trasferiti, temporaneamente, in un'altra apparecchiatura frigorifera** – a condizione che tale trasferimento non possa determinare, da un punto di vista igienico, situazioni di pericolosa promiscuità tra tipologie di prodotti non compatibili ⁸(in tal caso si provvederebbe, giocoforza, all'eliminazione dei prodotti alimentari che venissero a trovarsi in condizioni di temperatura non appropriate).
 - se **T > 8 °C** : **i prodotti alimentari verranno, cautelativamente, eliminati.**
- **Per prodotti soggetti a regime di temperatura controllata e conservati a T negative (- 18 °C)**
 - se **T è compresa tra - 18°C e - 12°C** (considerato che in base alla frequenza del monitoraggio, da definirsi in modo appropriato, dovrebbe esservi stata un'antecedente situazione d'idoneità - rilevata e debitamente registrata – riferita a non più di 8 – 12 ore prima) **i prodotti verranno trasferiti, temporaneamente, in un'altra apparecchiatura frigorifera** in grado di assicurarne la corretta detenzione (qualora, per ragioni d'ingombro non sussistesse questa possibilità, si provvederà, giocoforza, all'eliminazione dei prodotti alimentari che si trovino in condizioni di temperatura non appropriate).

⁸ A titolo del tutto esemplificativo si citano prodotti di gastronomia e / o pasticceria e carni ; prodotti di gastronomia e / o prodotti ortofrutticoli ecc.

- se $T > -12\text{ }^{\circ}\text{C}$: i prodotti alimentari verranno, cautelativamente, eliminati.
- **Tutti i prodotti alimentari - sia quelli soggetti che quelli non soggetti – a regime di T controllata :**
- in caso di superamento della **data di scadenza** o del **TMC** verranno tolti dalla filiera alimentare.

2.3. - VI. VERIFICA

Per l'implementazione di questo passo del piano di autocontrollo sono previsti il riesame delle schede di registrazione, nonché la verifica della taratura dei termometri delle apparecchiature frigorifere e del "termometro a sonda" di cui l'esercizio si è dotato.

2.3. - VII. DOCUMENTAZIONE

Vengono in seguito allegate, al **Capitolo 4** ("**Schede di registrazione e altra modulistica**") le Schede di monitoraggio dei CCP (e precisamente **Mod. 3** "**Ricevimento prodotti alimentari**" e **Mod. 4** "**Stoccaggio a temperatura controllata**") da compilarsi con la frequenza citata nel precedente passo del Piano di Autocontrollo alla voce "Monitoraggio".

Le schede di registrazione relative al monitoraggio della fase di "**Ricevimento prodotti alimentari**" – **Mod.3** – tenendo conto anche dell'implementazione delle **Procedure di rintracciabilità** in seguito riportate, vengono conservate presso l'esercizio per un periodo di tempo minimo definito secondo l'elenco sotto riportato

- **3 mesi** per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria o pasticceria, ed ortofrutticoli)
- **6 mesi** successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile, per i prodotti contraddistinti dalla locuzione "**da consumarsi entro il**"
- **12 mesi** successivi alla data di conservazione consigliata per i , per i prodotti contraddistinti dalla locuzione "**da consumarsi preferibilmente entro il**"
- **2 anni** successivi per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione né altra data

oppure:

- _____
- _____
- _____
- _____

Le schede di registrazione relative al monitoraggio della fase di "**Stoccaggio a temperatura controllata**" – **Mod. 4** – vengono conservate, presso l'esercizio, per un periodo di **12 mesi** dalla loro compilazione (viene fatto riferimento, al riguardo, alla data dell'ultima registrazione).

Si riportano, di seguito, in forma schematica (sotto forma di Schede riassuntive), gli elementi salienti definiti per la gestione delle fasi individuate quali CCP (precisamente : **Ricevimento prodotti alimentari – Stoccaggio / Esposizione a temperatura controllata degli alimenti deperibili**).

RICEVIMENTO PRODOTTI ALIMENTARI			
CCP	SI		
NATURA DEL PERICOLO	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminazione all'origine del prodotto (<u>contaminazione primaria</u> - con particolare riguardo agli alimenti che potrebbero provenire da fonti non sicure) per possibile presenza di patogeni, spore, virus, tossine, contaminanti chimici (es. prodotti fitosanitari) e corpi estranei. • Sviluppo dei microrganismi (per temperature di trasporto inadeguate, interruzione della catena del freddo, tempi di scarico troppo lunghi) • Insudiciamento del prodotto (<u>contaminazione secondaria</u> determinata da scarsa igiene del mezzo di trasporto e / o dei contenitori) 		
RIFERIMENTI DI LEGGE	<ul style="list-style-type: none"> - Art. 5 – lettere b) e d) – Legge 283/62 - Normative specifiche di settore 		
AZIONI DI CONTROLLO	<ul style="list-style-type: none"> - Scelta accurata dei fornitori - Eventuale certificazione dei produttori - Formazione del personale 		
MONITORAGGIO	<p>Vengono verificate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adeguatezza mezzo di trasporto (condizioni igieniche, assenza di promiscuità tra prodotti di diversa tipologia ed igienicamente incompatibili etc.) - Temperatura dei prodotti deperibili. - Stato delle confezioni (integrità, assenza di corpi estranei etc.) - Etichettatura (completezza, T.M.C. e scadenza nella norma etc.) - Caratteristiche organolettiche - Eventuali altri parametri peculiari in funzione della tipologia dell'alimento (Vedansi Manuali di corretta prassi igienica). - Lotti di produzione e corrispondenza con documento commerciale 		
LIMITI CRITICI	<ul style="list-style-type: none"> - Adeguatezza delle condizioni generali di pulizia del mezzo di trasporto - Idonee condizioni delle confezioni - Data di scadenza - o T.M.C. – conformi. - Corretta etichettatura dei prodotti confezionati - Tempi di sosta: < 20' per i prodotti deperibili. 		
	TEMPERATURE DI ALCUNI PRODOTTI DEPERIBILI		
		T durante il trasporto	T max alla consegna
	- formaggi latticini, yogurt, burro	0 / 4 °C	14 °C
	- latte pastorizzato	0 / 4 °C	9 °C
	- carni	- 1 / + 7 °C	10 °C
	- pollame e conigli	-1 / + 4 °C	8 °C
	- prodotti ittici freschi	0 / 4 °C	4 °C
	- congelati	≤ - 10 °C	- 7 °C
	- surgelati	≤ - 18 °C	- 15 °C
	- gelati alla frutta	≤ - 10 °C	- 7 °C
- altri gelati	≤ - 15 °C	- 12 °C	
- prodotti d'uovo	≤ 4 °C	4 °C	
FREQUENZA	<ul style="list-style-type: none"> - Ogni fornitura 		
AZIONI CORRETTIVE	<ul style="list-style-type: none"> - La merce non conforme ai requisiti stabiliti viene respinta o segregata in attesa di restituzione 		
REGISTRAZIONE DATI	<ul style="list-style-type: none"> - Vedansi Schede di registrazione 		

**STOCCAGGIO / ESPOSIZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA
DEGLI ALIMENTI DEPERIBILI**

CCP	SI	
NATURA DEL PERICOLO	<ul style="list-style-type: none">- Microbiologico. <i>I prodotti possono essere contaminati attraverso il contatto con superfici e/o attrezzature non adeguatamente pulite e sanificate. Si può verificare un indebito sviluppo microbico qualora i prodotti alimentari siano mantenuti a temperatura non adeguata.</i>- Chimico e fisico	
RIFERIMENTI DI LEGGE	<ul style="list-style-type: none">- Regolamento (CE) 852 / 2004 – Allegato – capitolo IX – punto 5.- D.P.R 327/80 – art.31- Legge 283/62 - art. 5 - lettere b) e d).	
AZIONI DI CONTROLLO	<ul style="list-style-type: none">- Rispetto delle temperature di conservazione- <i>Rispetto delle Norme di Buona prassi Igienica.</i>- <i>Rispetto delle Procedure di pulizia e sanificazione</i>- <i>Rispetto delle Procedure di manutenzione.</i>- <i>Adeguate formazione del personale</i>	
MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none">- <i>Viene misurata la temperatura dei prodotti (mediante l'impiego di termometro adeguatamente calibrato e disinfettato).</i>	
FREQUENZA		
LIMITI CRITICI	Prodotto	T °
	<ul style="list-style-type: none">- <i>Alimenti deperibili con copertura o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticceria), yogurt nei vari tipo, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare</i>	≤ 4 °C
	<ul style="list-style-type: none">- <i>Alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (arrosti, roast-beef etc.) e prodotti di gastronomia in genere non contemplati al punto precedente</i>	≤ 4 °C
	<ul style="list-style-type: none">- <i>formaggi latticini, yogurt, burro, latte pastorizzato</i>	≤ 4 °C
	<ul style="list-style-type: none">- <i>carni, pollame e conigli, prodotti ittici freschi</i>	≤ 4 °C
	<ul style="list-style-type: none">- <i>salumi</i>	< 10 °C
	<ul style="list-style-type: none">- <i>prodotti d'uovo</i>	≤ 4 °C
	<ul style="list-style-type: none">- <i>verdure IV gamma</i>	≤ 4 °C
	<ul style="list-style-type: none">- <i>congelati</i>	- 10 °C
	<ul style="list-style-type: none">- <i>surgelati</i>	- 18 °C
	<ul style="list-style-type: none">- <i>gelati</i>	- 10 °C
	<i>Piatti caldi:</i>	> 60 °C.
AZIONI CORRETTIVE	<ul style="list-style-type: none">• Ripristino del corretto funzionamento delle apparecchiature frigorifere venute a trovarsi in condizioni di anomalia.	
Segue ➔		

⁹ Valori stabiliti in modo espresso dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80 – art.31) per la maggioranza dei prodotti ; per quei prodotti non esplicitamente contemplati dalla normativa citata viene fatto riferimento alla letteratura di merito.

STOCCAGGIO / ESPOSIZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DEGLI ALIMENTI DEPERIBILI

Segue ➔

➔ segue
AZIONI CORRETTIVE

- **Ripristinano del corretto funzionamento delle apparecchiature frigorifere venute a trovarsi in condizioni di anomalia.**
- **Per prodotti soggetti a regime di temperatura controllata e conservati a T positive (0 °C – 4 °C) :**
 - se **T è compresa tra 5°C e 8°C** (considerato che in base alla frequenza del monitoraggio dovrebbe esservi stata un'antecedente situazione d'idoneità - rilevata e debitamente registrata – riferita a non più di 8 – 12 ore prima) **i prodotti verranno trasferiti, temporaneamente, in un'altra apparecchiatura frigorifera** – a condizione che tale trasferimento non possa determinare, da un punto di vista igienico, situazioni di pericolosa promiscuità tra tipologie di prodotti non compatibili¹⁰ (in tal caso si provvederebbe, giocoforza, all'eliminazione dei prodotti alimentari che venissero a trovarsi in condizioni di temperatura non appropriate).
 - se **T > 8 °C** : **i prodotti alimentari verranno, cautelativamente, eliminati.**
- **Per prodotti soggetti a regime di temperatura controllata e conservati a T negative (- 18 °C)**
 - se **T è compresa tra - 18°C e - 12°C** (considerato che in base alla frequenza del monitoraggio, da definirsi in modo appropriato, dovrebbe esservi stata un'antecedente situazione d'idoneità - rilevata e debitamente registrata – riferita a non più di 8 – 12 ore prima) **i prodotti verranno trasferiti, temporaneamente, in un'altra apparecchiatura frigorifera** in grado di assicurarne la corretta detenzione (qualora, per ragioni d'ingombro non sussistesse questa possibilità, si provvederà, giocoforza, all'eliminazione dei prodotti alimentari che si trovino in condizioni di temperatura non appropriate).
 - se **T > - 12 °C** : **i prodotti alimentari verranno, cautelativamente, eliminati.**
- **Tutti i prodotti alimentari - sia quelli soggetti che quelli non soggetti – a regime di T controllata :**
 - in caso di superamento della **data di scadenza** o del **TMC** **verranno tolti dalla filiera alimentare.**

REGISTRAZIONE DATI

- Vedasi scheda di registrazione

¹⁰ A titolo del tutto esemplificativo si citano prodotti di gastronomia e / o pasticceria e carni ; prodotti di gastronomia e / o prodotti ortofrutticoli ecc.

3. NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

3.1 Ricevimento prodotti alimentari

3.2 Stoccaggio / Esposizione

3.1 Ricevimento prodotti alimentari

I prodotti alimentari devono essere consegnati dai fornitori ad orari stabiliti - in modo da permettere un adeguato controllo della merce - e precisamente nell'ambito delle seguenti fasce orarie:

(giorno) _____	dalle _____	alle _____
(giorno) _____	dalle _____	alle _____
(giorno) _____	dalle _____	alle _____
(giorno) _____	dalle _____	alle _____

I prodotti alimentari giunti ad orari diversi da quelli stabiliti non verranno accettati e saranno restituiti al fornitore.

All'atto del ricevimento, i prodotti alimentari saranno sottoposti a tutte quelle verifiche contemplate, con adeguato dettaglio, nel paragrafo in precedenza riportato nel presente Piano di autocontrollo, e precisamente quello relativo al "Monitoraggio dei punti critici di controllo – A.Ricevimento dei prodotti alimentari" - cui si rimanda per brevità.

3.2 Stoccaggio / Esposizione

- Allo scopo di prevenire qualsiasi condizione che possa rappresentare un presupposto favorevole alla contaminazione dei prodotti alimentari, questi vengono sistemati nel locale / vano deposito subito dopo lo scarico dal mezzo di trasporto, evitando, tassativamente, che gli stessi restino incustoditi all'esterno dell'esercizio.*
- Al fine di ridurre al minimo ogni possibile interruzione della catena del freddo, i prodotti soggetti a regime di temperatura controllata vengono collocati nelle apposite apparecchiature frigorifere entro un tempo massimo di **15 minuti** dal momento dello scarico dal mezzo di trasporto. I prodotti di cui trattasi sono inoltre disposti nelle apparecchiature frigorifere evitando situazioni di sovraccarico.*
- I prodotti alimentari non soggetti a regime di temperatura controllata vengono disposti nelle scaffalature del locale deposito ad un'altezza minima di **30 cm da terra** - e nelle scaffalature del locale di vendita ad un'altezza minima di **20 cm. da terra** - in modo da ridurre le possibilità di loro contaminazione e permettere l'agevole controllo delle condizioni del pavimento nella zona sottostante i ripiani. I prodotti sono inoltre collocati evitando che classi merceologiche non compatibili da un punto di vista igienico possano trovarsi in condizioni di promiscuità.*
- Per la collocazione dei prodotti si fa riferimento ad un criterio utile a garantire un'opportuna rotazione delle scorte, in modo che i prodotti stoccati da più tempo siano posizionati davanti a quelli appena consegnati (o comunque consegnati in tempi più recenti) predisponendo, in tal modo, le condizioni per una loro più prossima commercializzazione.*

- *Le confezioni di acqua minerale vengono stoccate presso _____*

al riparo dall'irraggiamento solare diretto.

- ***Si provvede inoltre ad effettuare :***

- *con **frequenza settimanale** – la verifica del **TMC** (Termine minimo di conservazione) di quei prodotti **non soggetti** a regime di temperatura controllata*
- *con frequenza **bi-settimanale** – la verifica della **data di scadenza** di quei prodotti **soggetti** a regime di temperatura controllata*

4. PRINCIPALI PROCEDURE OPERATIVE

4.1 Procedure di selezione fornitori

4.2 Procedure di pulizia e disinfezione

4.3 Procedure per il controllo di animali infestanti

4.4 Procedure di rintracciabilità

4.1. PROCEDURE DI SELEZIONE DEI FORNITORI

Queste procedure hanno l'obiettivo di descrivere i criteri adottati per l'**individuazione** e la **scelta (qualificazione)** dei fornitori, stabilire le modalità con le quali si ritiene che i prodotti alimentari oggetto di approvvigionamento devono essere consegnati, definire alcune delle caratteristiche della documentazione di accompagnamento e le modalità di archiviazione della stessa.

4.1.1 Responsabilità.

- Responsabile della corretta attuazione della presente procedura è il Sig. _____

4.1.2 Modalità operative

La corretta applicazione delle procedure in disamina fornisce un contributo sostanziale affinché i prodotti alimentari oggetto di approvvigionamento – destinati ad essere commercializzati presso l'esercizio – risultino conformi, da un punto di vista igienico, ai requisiti contemplati dalle normative vigenti.

Al riguardo, ad ognuno dei fornitori individuati viene consegnato un **apposito modulo** – (**Mod.1** - **Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 “Schede di registrazione e altra modulistica”**), attraverso il quale ciascuno dei destinatari deve dare riscontro - sotto forma di autodichiarazione - della sussistenza di una serie di requisiti documentali ed operativi che caratterizzano la propria Ditta. I requisiti di cui trattasi risultano essere:

- Registrazione dello stabilimento, ai sensi dell'art. 6 - Regolamento (CE) 852/2004 rispetto all'attività di commercializzazione degli alimenti oggetto della fornitura (oppure, in alternativa, per le Ditte già in attività prima dell'entrata in vigore della D.G.R. 79-7605 del 26.11.2007, Autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 - Legge 30.04.1962 n. 283).
- Predisposizione ed attuazione di un sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP – così come definito dal Regolamento (CE) 852 / 2004.
- Conferma che durante la fase di trasporto - per la consegna - i prodotti sono mantenuti in condizioni appropriate utilizzando mezzi idonei nonché, nei casi espressamente previsti dalla normativa, oggetto di apposita Registrazione ai sensi dell'art. 6 - Regolamento (CE) 852/2004 (ex Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre)
- Impegno a consegnare la merce ad orari stabiliti, salvo orari diversi estemporaneamente richiesti e, nella circostanza, reciprocamente concordati.
- Eventuale applicazione di un sistema di qualità aziendale.

I fornitori che sulla base dei dati resi attraverso la propria autodichiarazione delincono una maggiore affidabilità ad assicurare elevati standard igienici e risultano meglio rispondere alle esigenze gestionali e commerciali dell'attività svolta presso questo esercizio, vengono **registrati** in un **apposito elenco** – (**Mod. 2** - **Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 “Schede di registrazione e altra modulistica”**); nel novero della registrazione è previsto che siano contestualmente indicati - anche ai fini dell'applicazione delle procedure di rintracciabilità - le **tipologie** di prodotti alimentari associate a ciascun fornitore, il **recapito telefonico** (comprensivo del numero di fax) e l'**indirizzo** del fornitore stesso.

Qualora venissero a rilevarsi, nell'arco di un anno, complessivamente n. ____ **non conformità** sui prodotti consegnati dallo stesso fornitore (il calcolo viene fatto partendo dalla data di riscontro della prima non conformità), tali da comportare il rifiuto e la restituzione dei prodotti in causa, **si provvederà a depennare il fornitore dall'elenco, interrompendo, con lo stesso, il rapporto commerciale.**

L'inserimento, nell'elenco, di un nuovo fornitore, è subordinato alla favorevole conclusione dell'iter contemplato nella presente procedura.

Non è previsto - per quanto concerne la fase di approvvigionamento - l'acquisto di prodotti alimentari da fornitori non compresi nell'elenco di cui trattasi.

1.3 Documenti

- **Modello di richiesta garanzie ai fornitori** (Modello predisposto sotto forma di Autodichiarazione – da consegnarsi a ciascuno dei fornitori per l'acquisizione di una serie d'informazioni circa il rispetto, da parte dei destinatari, delle prescrizioni normative applicabili nonché la rispondenza ad alcuni aspetti organizzativi - **Mod. 1** **Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 “Schede di registrazione e altra modulistica”**).
- Modello di registrazione dei fornitori – (**Mod. 2** - **Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 “Schede di registrazione e altra modulistica”**).

Il modello di Autodichiarazione viene conservato in archivio a completamento delle informazioni a garanzia del prodotto.

4.2. PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE

4.2.1 Obiettivo

Queste procedure hanno l'obiettivo di descrivere le misure ritenute necessarie ad assicurare che i locali utilizzati per **lo stoccaggio**, e la **vendita** dei prodotti alimentari, nonché i relativi impianti, attrezzature ed utensili siano mantenuti in condizioni igieniche adeguate al fine di evitare la contaminazione dei prodotti stessi.

4.2.2 Responsabilità.

- Responsabile della corretta attuazione della presente procedura – e del controllo della scorta dei materiali utilizzati - è il Sig. _____
- Incaricato dell'effettuazione delle operazioni di pulizia è / sono il/i Sig.____ :

4.2.3 Modalità operative

E' necessario premettere che le operazioni di pulizia vengono effettuate dal personale addetto con l'impiego di abbigliamento appositamente dedicato (camice o giacca protettiva, calzature, guanti protettivi) non utilizzato nel corso delle fasi di manipolazione e distribuzione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia e disinfezione hanno luogo soltanto dopo che i prodotti alimentari sono stati debitamente allontanati da ambienti, impianti e macchinari destinatari dell'intervento, e le apparecchiature elettriche scollegate dalla relativa rete.

I recipienti che contengono detergenti e disinfettanti sono muniti di etichetta che ne precisa il contenuto, l'eventuale pericolosità e le condizioni ottimali d'impiego. Tali recipienti sono collocati ne
(locali, spazi, settori armadi – precisare) appositamente previsti ed indicati nella pianta planimetrica allegata alla D.I.A. relativa all'esercizio - oppure allegata a ¹¹ (specificare) _____

Rispetto all'attività in disamina, i Locali / Settori cui viene fatto riferimento sono:

- ☐ Settore / Locale deposito materie prime
- ☐ Locale di vendita
- ☐ Servizi igienici e spogliatoi

¹¹ Ad es. Nulla-osta igienico-sanitario, Autorizzazione sanitaria, oppure Pianta planimetrica allegata specificatamente al presente piano di autocontrollo.

Nell'ambito di ciascun Locale / Settore i punti che vengono presi in considerazione risultano essere:

Settore / Locale deposito materie prime

- ☐ Pareti e superfici impermeabili
- ☐ Soffitto
- ☐ Pavimenti
- ☐ Porte, finestre e relativi infissi
- ☐ Scaffalature, ripiani
- ☐ Apparecchiature frigorifere

Locale/i di vendita

- ☐ Pareti e soffitto
- ☐ Pavimenti
- ☐ Porte, finestre e relativi infissi
- ☐ Arredi, ripiani, scaffalature, cassetti
- ☐ Piani di lavoro / taglieri
- ☐ Lavelli e lavandini nelle zone di preparazione, cottura e confezionamento
- ☐ Forni
- ☐ Apparecchiature frigorifere
- ☐ Apparecchiature frigorifere per prodotti surgelati

Servizi igienici e spogliatoi

- ☐ Pareti e superfici impermeabili
- ☐ Soffitto
- ☐ Pavimenti
- ☐ Porte, finestre e relativi infissi
- ☐ Sanitari, lavelli, maniglie, mensole
- ☐ Armadietti per il ricovero degli abiti da lavoro

SETTORE / DEPOSITO MATERIE PRIME

PUNTO D'INTERVENTO	TIPO D'INTERVENTO PREVISTO	PRODOTTO UTILIZZATO	PERIODICITA' DEL TRATTAMENTO	MODALITA' D'INTERVENTO
Pareti Superfici lavabili	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	7 gg.	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica delle superfici asportando i residui grossolani eventualmente presenti mediante l'ausilio di spazzole, panni sintetici, spugne etc. Lavaggio con soluzione costituita da detergente ed acqua ad una temperatura di ¹² _____ Risciacquo con acqua fredda o tiepida Applicazione della soluzione disinfettante rispettando un tempo di contatto di ¹³ (precisare) _____ Risciacquo con acqua fredda o tiepida Asciugatura all'aria o mediante carta monouso (precisare) _____
Soffitto	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia 		Mensile	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica per l'eliminazione di polvere e ragnatele mediante spazzole umide anche applicate, all'occorrenza, all'estremità di aste telescopiche.
Pavimenti	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	Giornaliera	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica della superficie mediante spazzatura. Lavaggio accurato distribuendo la soluzione detergente mediante strofinacci o mop a frange Risciacquo con acqua fredda o tiepida. Applicazione della soluzione disinfettante mediante strofinacci o mop a frange puliti. Risciacquo con acqua fredda Asciugatura all'aria per evaporazione
Porte, finestre, infissi	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	7 gg.	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica delle superfici asportando i residui grossolani eventualmente presenti mediante l'ausilio di spazzole, panni sintetici, spugne etc. Lavaggio con soluzione costituita da detergente ed acqua ad una temperatura di (precisare) _____ Risciacquo con acqua fredda o tiepida Asciugatura all'aria o mediante carta monouso (precisare) _____
Apparecchiature frigorifere (Frigoriferi, Celle frigo)	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) ----- Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) ----- 	7 gg / 15 gg precisare (_____)	<ul style="list-style-type: none"> Svuotamento completo dell'apparecchiatura e, se del caso, sistemazione temporanea dei prodotti in altra apparecchiatura – individuata sulla base di regole di buona prassi igienica - non oggetto di contestuale intervento di pulizia programmata Pulizia meccanica delle superfici rimuovendo eventuali residui grossolani con panni sintetici, spugne abrasive etc. Lavaggio con soluzione detergente di tutte le superfici, comprese griglie, guide, guarnizioni, parti esterne, maniglie Risciacquo Applicazione della soluzione disinfettante mediante (precisare) _____ rispettando un tempo di contatto di (precisare) _____ Risciacquo Asciugatura all'aria o mediante carta monouso

¹² Ad es. 55 °C ecc.

¹³ Ad es. 10', 15' ecc.

segue - SETTORE / DEPOSITO MATERIE PRIME

PUNTO D'INTERVENTO	TIPO D'INTERVENTO PREVISTO	PRODOTTO UTILIZZATO	PERIODICITA' DEL TRATTAMENTO	MODALITA' D'INTERVENTO
Apparecchiature frigorifere per prodotti surgelati	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) ----- Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) ----- 	<p>7 gg / 15 gg precisare ()</p>	<ul style="list-style-type: none"> Svuotamento completo dell'apparecchiatura e, se del caso, sistemazione temporanea dei prodotti in altra apparecchiatura – individuata sulla base di regole di buona prassi igienica - non oggetto di contestuale intervento di pulizia programmata Pulizia meccanica delle superfici rimuovendo eventuali residui grossolani con panni sintetici, spugne abrasive etc. Lavaggio con soluzione detergente di tutte le superfici, comprese griglie, guide, guarnizioni, parti esterne, maniglie Risciacquo Applicazione della soluzione disinfettante mediante (precisare) _____ rispettando un tempo di contatto di (precisare) _____ Risciacquo Asciugatura all'aria o mediante carta monouso
Scaffalature e ripiani	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	<p>7 gg.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica delle superfici asportando i residui grossolani eventualmente presenti mediante l'ausilio di spazzole, panni sintetici, spugne, spatole di plastica etc. – evitando di produrre graffi ed abrasioni che potrebbero dar luogo alla formazione di ruggine Lavaggio con soluzione costituita da detergente ed acqua ad una temperatura di (precisare) _____ Risciacquo con acqua fredda o tiepida Asciugatura all'aria o mediante carta monouso

LOCALE DI VENDITA

PUNTO D'INTERVENTO	TIPO D'INTERVENTO PREVISTO	PRODOTTO UTILIZZATO	PERIODICITA' DEL TRATTAMENTO	MODALITA' D'INTERVENTO
Pareti	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia 		7 gg.	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica per l'eliminazione di polvere e ragnatele mediante l'utilizzo di canovacci, spazzole umide eventualmente applicate all'estremità di aste telescopiche ecc.
Soffitto	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia 		15 gg.	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica per l'eliminazione di polvere e ragnatele mediante spazzole umide eventualmente applicate all'estremità di aste telescopiche
Pavimenti	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	<p>Giornaliera (Al termine del servizio)</p> <p>oppure</p> <p>Più volte nel corso della giornata in caso di necessità</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica della superficie mediante spazzatura. Lavaggio accurato distribuendo la soluzione detergente mediante strofinacci o mop a frange Risciacquo con acqua fredda o tiepida. Applicazione della soluzione disinfettante mediante strofinacci o mop a frange puliti. Risciacquo con acqua fredda Asciugatura all'aria per evaporazione
Arredi, ripiani, scaffalature, cassetti	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	7 gg.	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica delle superfici asportando i residui grossolani eventualmente presenti mediante l'ausilio di spazzole, panni sintetici, spugne abrasive etc. Lavaggio con soluzione costituita da detergente ed acqua ad una temperatura di (precisare) _____ Risciacquo con acqua fredda o tiepida Asciugare all'aria o mediante carta monouso
Piani di lavoro, taglieri etc.	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	Dopo ogni utilizzo	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica delle superfici asportando i residui grossolani mediante l'ausilio di spazzole, panni sintetici, spugne abrasive etc. Lavaggio con soluzione costituita da detergente ed acqua ad una temperatura di (precisare) _____ Risciacquo con acqua fredda o tiepida Applicazione della soluzione disinfettante rispettando un tempo di contatto di (precisare) _____ Risciacquo con acqua fredda o tiepida Asciugatura all'aria o mediante carta monouso.
Lavelli e lavandini nelle zone di preparazione, cottura e confezionamento	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	Giornaliera	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica delle superfici eliminando eventuali residui mediante l'impiego di spugne abrasive. Lavaggio con soluzione detergente Risciacquo Applicazione della soluzione disinfettante mediante (precisare) _____ rispettando un tempo di contatto di (precisare) _____ Risciacquo Asciugatura all'aria per evaporazione

segue - LOCALE DI VENDITA

<p>Attrezzature e macchinari che presentano parti destinate a venire a contatto con gli alimenti (Affettatrici ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) ----- Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) ----- 	<p>Dopo ogni utilizzo</p>	<ul style="list-style-type: none"> Disinserimento del contatto elettrico Smontaggio delle parti asportabili che compongono l'apparecchiatura. Pulizia meccanica delle superfici – sia della parte fissa che di quelle smontabili - rimuovendo eventuali residui grossolani con panni sintetici, spugne abrasive etc. Lavaggio con soluzione costituita da detergente ed acqua ad una temperatura di (precisare) _____ Risciacquo con acqua fredda o tiepida Applicazione della soluzione disinfettante mediante (precisare) _____ rispettando un tempo di contatto di (precisare) _____ Risciacquo accurato di tutte le parti Asciugatura all'aria o mediante carta monouso (precisare) _____ Al termine delle operazioni rimontaggio dei vari componenti.
<p>Apparecchiature frigorifere</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) ----- Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) ----- 	<p>7 gg / 15 gg precisare (_____)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Svuotamento completo dell'apparecchiatura e , se del caso, sistemazione temporanea dei prodotti in altra apparecchiatura – individuata sulla base di regole di buona prassi igienica - non oggetto di contestuale intervento di pulizia programmata Pulizia meccanica delle superfici rimuovendo eventuali residui grossolani con panni sintetici, spugne abrasive etc. Lavaggio con soluzione detergente di tutte le superfici, comprese griglie, guide, guarnizioni, parti esterne, maniglie Risciacquo Applicazione della soluzione disinfettante mediante (precisare) _____ rispettando un tempo di contatto di (precisare) _____ Risciacquo Asciugatura all'aria o mediante carta monouso
<p>Apparecchiature frigorifere per prodotti surgelati</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) ----- Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) ----- 	<p>7 gg / 15 gg precisare (_____)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Svuotamento completo dell'apparecchiatura e , se del caso, sistemazione temporanea dei prodotti in altra apparecchiatura – individuata sulla base di regole di buona prassi igienica - non oggetto di contestuale intervento di pulizia programmata Pulizia meccanica delle superfici rimuovendo eventuali residui grossolani con panni sintetici, spugne abrasive etc. Lavaggio con soluzione detergente di tutte le superfici, comprese griglie, guide, guarnizioni, parti esterne, maniglie Risciacquo Applicazione della soluzione disinfettante mediante (precisare) _____ rispettando un tempo di contatto di (precisare) _____ Risciacquo Asciugatura all'aria o mediante carta monouso
<p>Forni</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) ----- 	<p>Dopo ogni utilizzo</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica delle superfici asportando i residui grossolani anche mediante l'utilizzo di spazzole, spugne abrasive ecc. Applicazione del detergente mediante (precisare) _____ lasciandolo agire per il tempo necessario (secondo le indicazioni riportate in etichetta – citare opportunamente le modalità). Eliminazione dei residui mediante l'impiego di panni sintetici o spugne abrasive. Risciacquo

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

PUNTO D'INTERVENTO	TIPO D'INTERVENTO PREVISTO	PRODOTTO UTILIZZATO	PERIODICITA' DEL TRATTAMENTO	MODALITA' D'INTERVENTO
Pareti Superfici lavabili	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	Giornaliera	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica delle superfici asportando eventuali residui di sporco mediante l'ausilio di spazzole morbide, panni sintetici, spugne etc. Lavaggio con soluzione costituita da detergente ed acqua ad una temperatura di (precisare) _____ Risciacquo con acqua fredda o tiepida Applicazione della soluzione disinfettante rispettando un tempo di contatto di (precisare) _____ Risciacquo con acqua fredda o tiepida Asciugatura all'aria o mediante carta monouso (precisare) _____
Pavimenti	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ Disinfettante a base di cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	Al termine del turno lavorativo	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica della superficie mediante spazzatura. Lavaggio accurato distribuendo la soluzione detergente mediante strofinacci o mop a frange Risciacquo con acqua fredda o tiepida. Applicazione della soluzione disinfettante mediante strofinacci o mop a frange puliti. Risciacquo con acqua fredda Asciugatura all'aria per evaporazione
Soffitto	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia 		Mensile	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica per l'eliminazione di polvere e ragnatele mediante spazzole umide eventualmente applicate all'estremità di aste telescopiche
Sanitari, lavelli, maniglie, mensole	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ Disinfettante a base di Cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	Giornaliera	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica delle superfici eliminando eventuali residui mediante l'impiego di spugne abrasive. Lavaggio con soluzione detergente Risciacquo Applicazione della soluzione disinfettante mediante (precisare) _____ rispettando un tempo di contatto di (precisare) _____ Risciacquo Asciugatura all'aria per evaporazione
Armadietti per il ricovero degli abiti da lavoro	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia Disinfezione 	<ul style="list-style-type: none"> Detergente neutro o alcalino (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ Disinfettante a base di Cloro attivo oppure di composti d'ammonio quaternario (Indicare il tipo di prodotto utilizzato) _____ 	Mensile	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia meccanica delle superfici eliminando eventuali residui mediante l'impiego di spugne abrasive. Lavaggio con soluzione detergente Risciacquo Applicazione della soluzione disinfettante mediante (precisare) _____ rispettando un tempo di contatto di (precisare) _____ Risciacquo Asciugatura all'aria per evaporazione

Occorre considerare che con frequenza almeno giornaliera e, in caso di necessità, con frequenza ancora maggiore, vengono verificati e riforniti i dosatori di sapone liquido ed i contenitori di carta usa e getta.

Le operazioni di pulizia, quando nell'ambito di un locale riguardano più punti nel corso di un ciclo operativo, sono condotte, tendenzialmente, "dall'alto verso il basso", per concludersi con il pavimento.

Prospetto per la raccolta schematica di alcune informazioni relative ai prodotti che vengono impiegati nell'ambito della procedura in disamina.

PRODOTTO	PRINCIPIO ATTIVO	CAMPO DI APPLICAZIONE PREVISTO / DESTINAZIONE D'IMPIEGO	DOSAGGIO	MODALITA' DI APPLICAZIONE	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA
Indicazione del nome commerciale	Ad es. Cloro attivo, Sali d'ammonio quaternario etc.		Eventuali modalità di diluizione - Concentrazione prevista (con particolare riguardo alle indicazioni riportate in etichetta)	Ad esempio: Distribuzione manuale, a spruzzo, ad immersione etc.	
----- -----	----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- -----	<input type="checkbox"/> Schede tecniche <input type="checkbox"/> Schede tossicologiche
----- -----	----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- -----	<input type="checkbox"/> Schede tecniche <input type="checkbox"/> Schede tossicologiche
----- -----	----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- -----	<input type="checkbox"/> Schede tecniche <input type="checkbox"/> Schede tossicologiche
----- -----	----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- -----	<input type="checkbox"/> Schede tecniche <input type="checkbox"/> Schede tossicologiche
----- -----	----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- -----	<input type="checkbox"/> Schede tecniche <input type="checkbox"/> Schede tossicologiche
----- -----	----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	----- ----- -----	<input type="checkbox"/> Schede tecniche <input type="checkbox"/> Schede tossicologiche

4.2.4 Documenti e registrazione

- L'effettuazione delle operazioni di pulizia e disinfezione viene documentata attraverso apposita **Scheda di registrazione** - (**Mod. 5** - Riportato nella documentazione raccolta al **Capitolo 5** "**Schede di registrazione e altra modulistica**") nella quale sono sinteticamente riportati e/o annotati :
 - data dell'intervento di pulizia e/o disinfezione
 - il tipo d'intervento eseguito (pulizia, disinfezione, sanificazione) in conformità alle procedure sopraindicate.
 - firma della persona che ha eseguito gli interventi
 - firma del responsabile della corretta attuazione delle procedure
-

4.2.5 Verifica

Per **verificare l'efficacia** delle operazioni di **pulizia e sanificazione** – e quindi la validità dei metodi usati – è previsto un controllo periodico di laboratorio, e precisamente n. 1 volta / anno rispetto a:

- piani di lavoro (*specificare*) _____
- attrezzature (*specificare*) _____

E' prevista la determinazione di:

- Carica batterica totale
- Coliformi
- *Staphylococcus aureus*
- *Listeria monocytogenes*
- _____
- _____
- _____

4.3. PROCEDURE PER IL CONTROLLO DI ANIMALI INFESTANTI (insetti, roditori etc.)

4.3.1 Obiettivo

Queste procedure hanno l'obiettivo di descrivere le misure ritenute necessarie per prevenire e controllare, in tutti gli ambienti dove i prodotti alimentari vengono **tenuti in deposito o esposti per la vendita**, l'eventuale presenza di animali indesiderati e/o agenti infestanti, quali insetti volanti e striscianti, roditori etc., che potrebbero risultare vettori di agenti infettivi o essere responsabili di deterioramento, contaminazione e insudiciamento dei prodotti stessi.

4.3.2 Responsabilità.

- Responsabile della corretta attuazione della presente procedura – e del controllo dell'allestimento di materiali e prodotti utilizzati - è il Sig. _____
- Incaricato dell'effettuazione degli interventi di verifica è / sono il/i Sig.____ :

4.3.3 Modalità operative

4.3.3.1 Misure preventive strutturali ed organizzative

Per evitare la comparsa di condizioni favorevoli allo sviluppo di un'infestazione sono state previste, innanzitutto, una serie di **misure preventive strutturali ed organizzative**, e precisamente : ¹⁴

- ☐ *Mantenimento di un'adeguata pulizia esterna dell'esercizio, compresi gli spazi del cortile, evitando, tassativamente, accatastamenti di materiali di qualsiasi genere a ridosso dei muri, rifugi ideali per topi ed insetti striscianti.*
- ☐ *Installazione, in corrispondenza di tutte le aperture fenestrate, di reti anti intrusione a maglia fine (montate opportunamente su telai amovibili) e di adeguata resistenza per impedire l'ingresso degli insetti volanti.*
- ☐ *Dotazione di porte esterne provviste di battenti in materiale resistente alla possibile erosione da parte di roditori.*
- ☐ *Eliminazione degli "spazi di luce" (fessure) troppo ampi tra battente delle porte esterne e pavimento che potrebbero permettere l'accesso d'insetti striscianti e piccoli roditori.*
- ☐ *Obbligo, per tutti gli addetti, di provvedere all'immediata richiusura delle porte esterne di accesso ai locali dell'esercizio (ad eccezione della porta del locale di vendita); per suffragare la necessità di rispettare tale obbligo è anche previsto l'impiego di apposita cartellonistica.*
- ☐ *Installazione di griglie robuste, a maglia fine ed in materiale anticorrosione, in corrispondenza dei pozzetti di scarico delle acque di rifiuto. Gli scarichi nei pavimenti risultano correttamente sifonati.*

¹⁴ Vengono contrassegnate solo le voci che ricorrono effettivamente nella gestione dell'attività.

- ☐ *Sistematica occlusione di fori, buchi, cavità - eventualmente presenti in corrispondenza di pareti, strutture ed impianti (ad esempio, presso terminali di condotti idraulici e tubi di scarico, botole d'ispezione e quadri di controllo, condotte per il passaggio dei cavi in prossimità di macchine, cornici degli infissi etc.)*

Inoltre:

- ☐ *E' stata evitata, per quanto possibile, la creazione di "spazi morti" in corrispondenza di soffitti, pareti e pavimenti, come quelli derivanti da controsoffittature, pannelli di legno, canalizzazioni sotterranee etc. (che potrebbero fornire rifugio a roditori e ad altri infestanti). - In alternativa vedasi punto successivo.*
- ☐ *Lo spazio tra controsoffittature e soffitti è stato predisposto in modo da risultare facilmente accessibile ed ispezionabile, al fine di consentire l'effettuazione di operazioni di pulizia ordinaria e, se necessario, interventi di disinfestazione.*
- ☐ *E' stato evitato / limitato, per quanto possibile, il passaggio, lungo le pareti, di tubazioni "a vista".*
- ☐ *I punti d'entrata / uscita delle tubazioni "a vista" in corrispondenza di pareti e pavimento sono stati adeguatamente sigillati in modo da evitare la presenza di cavità ed interstizi.*
- ☐ *Arredi ed impianti sono stati collocati, per quanto tecnicamente possibile, in modo da permettere una loro completa pulizia.*
- ☐ *I contenitori per rifiuti presenti nell'esercizio sono provvisti di coperchio, con il quale vengono mantenuti opportunamente chiusi, e sono regolarmente svuotati, puliti e disinfettati.*
- ☐ *Come per altro già specificato in precedenza nel Capitolo "Norme di corretta prassi igienica – Stoccaggio / Esposizione", è previsto - riguardo alla fase di **Stoccaggio** - che le derrate alimentari siano collocate ordinatamente su appositi ripiani lavabili e disinfettabili, o su pedane (analogamente lavabili e disinfettabili), di altezza adeguata (indicativamente 30 cm.), affinché risulti possibile ispezionare, in modo agevole ed esauriente, il pavimento nello spazio sottostante.*
- ☐ *Come per altro già specificato in precedenza nel Capitolo "Determinazione dei limiti critici" è previsto che le merci in arrivo non presentino tracce d'infestazione, posto che imballaggi, cartoni, cassette di prodotti ortofrutticoli etc., possono costituire veicolo per la diffusione d'insetti e piccoli roditori.*
- ☐ *E' prevista, attraverso la corretta applicazione delle procedure di pulizia, la rapida rimozione di rifiuti, residui di prodotti alimentari, nonché eventuali ristagni d'acqua, dalle aree di immagazzinamento e conservazione degli alimenti (considerato che tali residui potrebbero attirare gli animali infestanti garantendone il sostentamento e lo sviluppo).*

☐

☐

4.3.4 Rilevamento e monitoraggio

Ferma restando l'esigenza di prevedere ed attuare accorgimenti di carattere strutturale ed organizzativo secondo quanto indicato al punto precedente, si ritiene altresì necessario predisporre un'attività di rilevamento e monitoraggio – per gli aspetti considerati nella presente procedura - allo scopo di tenere sotto controllo i locali in modo da poter mettere tempestivamente in evidenza l'eventuale presenza di agenti infestanti, e adottare, in caso di necessità, le opportune azioni di bonifica. Al riguardo si precisa che:

☐ Il programma di **rilevamento e controllo d'insetti e roditori** è affidato a **Ditta / Impresa esterna specializzata**, e precisamente _____

con la quale è stato stipulato apposito contratto. La Ditta di cui trattasi ha predisposto un **programma di controllo** che si allega al presente Piano.

Oppure:

☐ Il programma di **rilevamento e controllo** d'insetti e roditori viene gestito **in proprio** e contempla:

- La dislocazione di **esche ad azione rodenticida** nei seguenti locali / ambienti dell'esercizio

Le esche di cui trattasi:

☐ Sono caratterizzate dalla presenza, quale principio attivo, di _____

☐ Sono del tipo ¹⁵ _____

☐ Sono poste all'interno di contenitori di materiale ¹⁶ _____ che escludono la fuoriuscita, anche accidentale, dell'esca contenuta.

- Si rimette in allegato **apposita e specifica planimetria dei locali** con l'indicazione dei punti – debitamente numerati – in corrispondenza dei quali sono collocate le esche in questione (**postazioni rodenticide**).
- Il controllo dello stato delle esche è previsto con frequenza programmata e sistematica, e precisamente ogni ____ / **giorni**
- Nel corso di ogni controllo il personale addetto procede alla verifica di tutte le postazioni fisse osservando lo stato delle esche.

¹⁵ Ad es. bustine di sfarinato, bustine di pasta fresca, grani, fiocchi, cartoncini con collante, tavolette con collante ecc.

¹⁶ Ad es. di materiale plastico (box), di cartone ecc.

Qualora nel corso di uno di questi controlli fossero riscontrate tracce di un'**infestazione** in fase incipiente, o ancor peggio conclamata, ad esempio:

- contenuto di una delle esche consumato al 50 %
- presenza contestuale, in una postazione, di **n. 2 o più individui** di specie infestanti.
- presenza contestuale, in due o più postazioni, di **n. 1 individuo** di specie infestanti.
- presenza, nel corso di due verifiche consecutive (eseguite secondo calendario) in qualsiasi postazione (quindi non necessariamente la stessa) di **almeno n.1 individuo** di specie infestanti.

verrebbe predisposto un immediato **intervento di bonifica** affidandone l'esecuzione ad una **Ditta specializzata**. In tal caso sarebbe acquisito – ed allegato al presente piano, il **rapporto d'intervento** rilasciato dalla **Ditta**.

Ad intervento eseguito, verrà affidato, alla Ditta incaricata, il ripristino del contenuto - o del corretto allestimento - delle esche.

4.3.5 Documenti e registrazione.

L'effettuazione delle operazioni di verifica viene documentata attraverso **apposita Scheda di registrazione** (**Mod. 6** - Riportato nella documentazione raccolta al **Capitolo 5** "**Schede di registrazione e altra modulistica**") nella quale sono sinteticamente riportati e/o annotati:

- data dell'intervento di verifica
- postazione cui deve intendersi fatto riferimento
- esito della verifica
- azioni intraprese / provvedimenti adottati
- firma della persona che ha eseguito la verifica
- firma del responsabile della corretta attuazione delle procedure

Altra documentazione:

☐ **Schede tecniche** dei prodotti utilizzati (riportanti le prescrizioni d'uso degli stessi)

☐ **Schede tossicologiche** dei prodotti utilizzati (riportanti le precauzioni da adottarsi nel corso dell'impiego dei prodotti).

4.4. PROCEDURE DI RINTRACCIABILITÀ

4.4.1 Obiettivo

Queste procedure, integrandosi con quelle di “**Selezione dei fornitori**”, hanno lo scopo di descrivere i criteri adottati al fine di poter **individuare i fornitori** dei prodotti alimentari di volta in volta detenuti per la vendita – ed effettivamente posti in commercio presso l'esercizio - nonché stabilire le azioni da intraprendersi nel caso venga segnalato che uno o più degli alimenti in questione non risulti conforme ai requisiti di sicurezza.

4.4.2 Responsabilità

- Responsabile della corretta attuazione della presente procedura – e della tenuta delle informazioni relative alla “**rintracciabilità a monte**” - è il Sig. _____
- Incaricato dell'effettuazione degli interventi di verifica è / sono il / i Sig. ____

4.4.3 Modalità operative

Come per altro già sottolineato in precedenza, l'esercizio si configura quale “**operatore finale**” della filiera alimentare, e l'attività svolta contempla la **sola vendita**, al **consumatore finale**, di alimenti prodotti - e/o commercializzati in un tratto antecedente della filiera – da altri operatori del settore. Pertanto, sulla base delle previsioni normative stabilite dalla legislazione vigente (art. 18 - Reg. CE 178/2002), l'esercizio è soggetto a mantenere la rintracciabilità dell'alimento soltanto “a monte” della filiera alimentare di appartenenza, dovendo in tal modo essere in grado d'indicare solo **l'impresa da cui ha ricevuto il prodotto**.

Al riguardo è prevista l'adozione delle sotto elencate modalità:

A) PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI

☐ I **prodotti alimentari confezionati** vengono consegnati da fornitori che, sulla base di accordi organizzativi intrapresi, provvedono a riportare nei documenti di accompagnamento della merce (documenti commerciali di vendita) i lotti di appartenenza delle stessa; in alternativa, nel caso di prodotti per i quali la normativa consente l'esenzione dall'obbligo d'indicazione del lotto, e precisamente _____

è previsto che nei citati documenti siano riportate le seguenti indicazioni alternative _____

Gli estremi identificativi del documento di accompagnamento della merce vengono quindi riportati nella **Scheda di registrazione** denominata “**Ricevimento prodotti alimentari**” utilizzata anche per la registrazione degli altri dati riguardanti il monitoraggio della fase in questione individuata - nell'ambito dell'applicazione del presente Piano - quale CCP (**Mod. 3** – **Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5** - “**Schede di registrazione e altra modulistica**”).

Avendo a disposizione gli elementi considerati, e precisamente : Lotto di produzione – o indicazione equivalente (riportato sull’etichetta del prodotto e sul documento di accompagnamento), gli estremi identificativi del documento di accompagnamento, il nominativo del fornitore (sul documento di accompagnamento e nelle schede di registrazione) risulta possibile risalire agevolmente al fornitore di un dato alimento confezionato e posto in vendita.

Le informazioni relative ai fornitori (ragione sociale, sede stabilimento, recapito telefonico, referente commerciale ecc.), anche al fine di poterli contattare in modo efficace ed immediato, sono riportate nelle Schede **“Elenco dei fornitori”** (**Mod. 2 – Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 – “Schede di registrazione e altra modulistica”**).

Oppure, in alternativa :

☐ All’atto della consegna dei **prodotti alimentari confezionati** si provvede ad identificarne i lotti di appartenenza – oppure, nel caso di prodotti per i quali la normativa consente l’esenzione dall’obbligo d’indicazione del lotto, e precisamente _____

_____ si provvede ad identificarne le seguenti indicazioni alternative _____

e si riportano gli estremi identificativi così rilevati nella **Scheda di registrazione** denominata **“Ricevimento prodotti alimentari”** utilizzata anche per la registrazione degli altri dati riguardanti il monitoraggio della fase in questione individuata – nell’ambito dell’applicazione del presente Piano - quale CCP (**Mod. 3 – Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 - “Schede di registrazione e altra modulistica”**).

Avendo a disposizione gli elementi considerati, e precisamente : Lotto di produzione – o indicazione equivalente (riportato sull’etichetta del prodotto e sulla Scheda di registrazione), gli estremi identificativi del documento di accompagnamento, il nominativo del fornitore (sul documento di accompagnamento e nelle schede di registrazione) risulta possibile risalire sollecitamente al fornitore di un dato alimento confezionato e posto in vendita.

B) PRODOTTI ALIMENTARI NON CONFEZIONATI (SFUSI)

☐ I **prodotti alimentari non confezionati** (sfusi) quali

☐ Pane e prodotti da forno in genere

☐ Ortofrutticoli

☐ _____

☐ _____

☐ _____

vengono di volta in volta acquistati, in ragione della rispettiva tipologia, da un singolo, specifico fornitore; in tal modo, riportando gli estremi identificativi del documento di accompagnamento della merce di cui trattasi – unitamente alla denominazione di vendita del prodotto ed al nominativo del fornitore - nella **Scheda di registrazione** denominata **“Ricevimento prodotti alimentari”** utilizzata anche per la registrazione degli altri dati riguardanti il monitoraggio della fase in questione individuata – nell’ambito dell’applicazione del presente Piano - quale CCP (**Mod. 3 – Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 - “Schede di registrazione e altra modulistica”**) risulta possibile individuare, anche in modo sollecito, il fornitore di un qualsiasi alimento non confezionato e posto in vendita.

4.4.4 RITIRO E RICHIAMO DAL MERCATO

- Nel caso pervenga segnalazione – da parte dell'Autorità preposta o da un fornitore – che un prodotto alimentare che potrebbe essere detenuto presso l'esercizio non risulta conforme ai requisiti di sicurezza (o si abbia comunque sospetto che potrebbe non risultare conforme a detti requisiti), si provvederà immediatamente :
- a verificare l'effettiva presenza della merce presso l'esercizio accertando la corrispondenza – o meno - dei dati che caratterizzano i prodotti detenuti (in particolare Lotto di appartenenza e TMC o data di scadenza) a quanto oggetto di segnalazione;
- ad accantonare la merce oggetto di segnalazione - **qualora rinvenuta presso l'esercizio** - in uno spazio distinto del locale (specificare) _____ (oppure, nel caso di prodotti deperibili, in una delle apparecchiature frigorifere disponibili, e precisamente (specificare) _____) apponendo, in corrispondenza della stessa, un **cartello** (in un punto che ne permetta una significativa evidenza) riportante la dicitura **“Merce non in vendita – Ritirata dal mercato”** (o una locuzione di analogo significato). La merce di cui trattasi dovrà intendersi posta a disposizione del **fornitore** per l'eventuale ritiro – o dell'**Autorità competente (ASL competente per territorio – n. Telefono di riferimento _____)** – in attesa di specifiche disposizioni da parte di quest'ultima.
- Nel caso in cui sussista fondato motivo – sulla base di criteri derivanti dalla propria esperienza o a seguito di segnalazione da parte dei consumatori – che uno dei prodotti alimentari commercializzati presso l'esercizio possa essere ritenuto non conforme ai requisiti di sicurezza - si provvederà a dare tempestiva comunicazione, della circostanza all'**Autorità competente (Mod. 7 – Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 – “Schede di registrazione e altra documentazione”)** e, se del caso, al **fornitore (Mod. 8 – Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 – “Schede di registrazione e altra documentazione”)**

In attesa di riscontro circa eventuali provvedimenti da adottarsi, si provvederà ad apporre in uno o più punti del locale di vendita, in modo da darne significativa evidenza, un **cartello** riportante l'invito, rivolto ai clienti, a restituire, presso l'esercizio, il prodotto in causa (**Mod. 9 – Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 – “Schede di registrazione e altra documentazione”**)

4.5 Documenti e registrazione

Le informazioni relative alle imprese fornitrici dei prodotti alimentari posti in vendita sono raccolte attraverso la **Scheda di registrazione** denominata **“Ricevimento prodotti alimentari” (Mod. 3 – Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5 – “Schede di registrazione e altra modulistica”)**.

Le Schede in questione vengono conservate (tenendo conto, orientativamente, delle indicazioni riportate nell'Accordo Stato-Regioni del **28.07.2005 “Accordo ai sensi dell'articolo 4 del Decreto legislativo 28.07.2007 n. 281 tra il Ministro della salute ed i presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica”**) per un periodo di tempo minimo definito secondo l'elenco di seguito riportato :

- **3 mesi** per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria o pasticceria, ed ortofrutticoli)
- **6 mesi** successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile, per i prodotti contraddistinti dalla locuzione “**da consumarsi entro il**”
- **12 mesi** successivi alla data di conservazione consigliata per i , per i prodotti contraddistinti dalla locuzione “**da consumarsi preferibilmente entro il**”
- **2 anni** successivi per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l’indicazione del termine minimo di conservazione né altra data.

Le informazioni in disamina sono integrate dall’ **Elenco dei fornitori** (**Mod. 2** – **Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5** – “**Schede di registrazione e altra modulistica**”).

Altra documentazione:

- Modello per la tempestiva comunicazione, all’**Autorità competente**, che uno dei prodotti alimentari commercializzati presso l’esercizio può risultare non conforme ai requisiti di sicurezza (**Mod. 7** - (**Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5** “**Schede di registrazione e altra modulistica**”).
- Modello per la tempestiva comunicazione, ai **Fornitori**, che uno dei prodotti alimentari commercializzati presso l’esercizio può risultare non conforme ai requisiti di sicurezza (**Mod. 8** - (**Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5** “**Schede di registrazione e altra modulistica**”).
- Fac simile di **Cartello** da apporre presso il locale di vendita, per il richiamo di un prodotto alimentare non conforme ai requisiti di sicurezza. (**Mod. 9** - **Riportato nella documentazione raccolta al Capitolo 5** “**Schede di registrazione e altra modulistica**”).

**5. SCHEDE DI REGISTRAZIONE
E ALTRA MODULISTICA**

Spett.le _____

Ditta _____
Indirizzo _____
Legale rappresentante: _____

Si dichiara che

- ☐ *l'Azienda ha Notificato la propria attività - ai sensi dell'art. 6 Regolamento (CE) 852 / 2004 - al Comune di _____ in data _____ mediante ¹⁷ DIA semplice / DIA differita --- Rif. Protocollo del Comune assegnato alla pratica n. _____ per lo svolgimento dell'attività di _____*

oppure, in alternativa al punto precedente

- ☐ *l'Azienda risulta oggetto di Autorizzazione Sanitaria n. _____ del _____ rilasciata dal Comune di _____ ai sensi dell'ex art. 2 – Legge 30.04.1962 n. 283 - per lo svolgimento dell'attività di _____*
- ☐ *l'Azienda ha implementato, in relazione all'attività svolta, un sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP – così come definito dal Regolamento (CE) 852 / 2004.*
- ☐ *I prodotti alimentari vengono trasportati utilizzando mezzi idonei ad assicurare il rispetto di appropriate condizioni igieniche e, per quanto concerne i prodotti deperibili, le temperature di conservazione previste.*

Inoltre ¹⁸

- ☐ *L'Azienda ha implementato i seguenti Sistemi di Qualità (specificare):*
- _____
 - _____
 - _____
- ☐ *L'Azienda è in possesso delle seguenti ulteriori certificazioni:*
- _____
 - _____
 - _____
- ☐ *Nei documenti di trasporto (documenti commerciali di vendita) che accompagnano, di volta in volta, i prodotti alimentari oggetto di fornitura, saranno riportati i lotti di produzione che contraddistinguono la merce ; nel caso in cui si tratti di prodotti per i quali la normativa consente l'esenzione dall'obbligo d'indicazione del lotto - prevedendo, in alternativa, la possibilità di fare riferimento ad altre indicazioni – nel documento di trasporto verranno riportate dette indicazioni alternative utili ad identificare la merce.*
- ☐ *I prodotti alimentari potranno essere consegnati – in ragione di Vs. esigenze organizzative – nel rispetto di fasce orarie appositamente stabilite e concordate.*

Data _____

Firma _____

¹⁷ Cancella la voce che non interessa

¹⁸ Vengono contrassegnate, ovviamente, solo le voci che trovano effettivo riscontro nell'organizzazione gestionale dell'attività.

Modello n. 2

[illegible]

¹⁹ *Ragione sociale ecc.*

RICEVIMENTO PRODOTTI ALIMENTARI

Registrazione dei dati derivanti dal monitoraggio del parametro Temperatura nonché dei riscontri delle Osservazioni visive.

- I prodotti alimentari si considerano conformi alle specifiche del piano di autocontrollo – e sono quindi ritenute accettabili – se:
- Per i prodotti deperibili sono rispettate le relative temperature di conservazione. (Vedansi Limiti critici riportati nella Scheda riferita alla fase in disamina – Appendice A).
- Le condizioni del prodotto risultano del tutto regolari ; pertanto:
 - Mezzo di trasporto in condizioni igienicamente idonee.
 - Imballaggi esterni integri, senza tracce d'insudiciamenti o di danneggiamenti. Confezioni integre, senza alterazioni manifeste (bombature, rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, perdita di liquidi, tracce di ruggine, presenza di muffa o di altri difetti merceologici).
- Caratteri organolettici (colore, odore, consistenza) nella norma
- TMC – o la data di scadenza – nella norma.
- Lotti di produzione corrispondenti a quelli indicati nel documento commerciale di accompagnamento.

DATA	TIPO DI PRODOTTO	FORNITORE	QUANTITATIVO	ESTREMI DEL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO / LOTTO DI APPARTENENZA O TMC – DATA DI SCADENZA	TEMPERATURA <small>(Solo per i prodotti soggetti a regime di temperatura controllata)</small>	CONDIZIONI DEL PRODOTTO E DEL MEZZO DI TRASPORTO		AZIONI CORRETTIVE	FIRMA OPERATORE
						REGOLARI	NON REGOLARI		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Firma del responsabile _____

STOCCAGGIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

Registrazione dei dati derivanti dal monitoraggio del parametro Temperatura.

Temperature delle dotazioni frigorifere:

- **formaggi e latticini: 0 / +4 °C**
- **prodotti d'uovo: 0 / +4 °C**
- **paste fresche: 0 / +4 °C**
- **carni: 0 / +2 °C**
- **affettati: 0 / +4 °C**
- **ortofruttili: 6 / +8 °C**
- **verdure IV gamma: 0 / +4 °C**
- **congelati / surgelati: -18 °C (-21 °C / - 15 °C)**

- **formaggi e latticini:** 0 / +4 °C
- **prodotti d'uovo:** 0 / +4 °C
- **paste fresche:** 0 / +4 °C
- **carni:** 0 / +2 °C
- **affettati:** 0 / +4 °C
- **ortofrutticoli:** 6 / +8 °C
- **verdure IV gamma:** 0 / +4 °C
- **congelati / surgelati:** -18 °C (-21 °C / - 15 °C)

❑ FRIGO n.

▣ CELLA FRIGO n.

[illegible]

Firma del responsable _____

PULIZIA E SANIFICAZIONE / DISINFEZIONE

Anno _____	dal _____	Local _____
Mese _____	Settimana al _____	

PUNTO D'INTERVENTO	giorno	giorno	giorno	giorno	giorno	giorno	giorno
----- -----	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione
----- -----	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione
----- -----	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione
----- -----	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione
----- -----	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione
----- -----	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione
----- -----	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione
----- -----	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione	<input type="checkbox"/> Pulizia <input type="checkbox"/> Sanificazione <input type="checkbox"/> Disinfezione
Firma dell'operatore							

Firma del Responsabile _____

CONTROLLO D'INSETTI E RODITORI

ANNO _____

LOCAL _ _____

DATA	<ul style="list-style-type: none">NUMERO ESCAPOSTAZIONEPUNTO DI ACCERTAMENTO	ESITO VERIFICA	AZIONI INTRAPRESE - PROVVEDIMENTI ADOTTATI	FIRMA DELL'ADDETTO
	-----	<input type="checkbox"/> ESCA INTEGRA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA > 50 % <input type="checkbox"/> n. ____ INDIVIDUI CATTURATI	-----	
	-----	<input type="checkbox"/> ESCA INTEGRA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA > 50 % <input type="checkbox"/> n. ____ INDIVIDUI CATTURATI	-----	
	-----	<input type="checkbox"/> ESCA INTEGRA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA > 50 % <input type="checkbox"/> n. ____ INDIVIDUI CATTURATI	-----	
	-----	<input type="checkbox"/> ESCA INTEGRA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA > 50 % <input type="checkbox"/> n. ____ INDIVIDUI CATTURATI	-----	
	-----	<input type="checkbox"/> ESCA INTEGRA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA > 50 % <input type="checkbox"/> n. ____ INDIVIDUI CATTURATI	-----	
	-----	<input type="checkbox"/> ESCA INTEGRA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA > 50 % <input type="checkbox"/> n. ____ INDIVIDUI CATTURATI	-----	
	-----	<input type="checkbox"/> ESCA INTEGRA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA > 50 % <input type="checkbox"/> n. ____ INDIVIDUI CATTURATI	-----	
	-----	<input type="checkbox"/> ESCA INTEGRA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA <input type="checkbox"/> ESCA CONSUMATA > 50 % <input type="checkbox"/> n. ____ INDIVIDUI CATTURATI	-----	

Firma del Responsabile _____

Spett.le ASL _____

Fax n. _____

COMUNICAZIONE ALL' AUTORITA' COMPETENTE
RITIRO / RICHIAMO DAL MERCATO DI PRODOTTO ALIMENTARE

(Rif. art. 19 – comma 2 – Reg. (CE) 178/2002 - in relazione all'art. 6 – Accordo ai sensi dell'art. 4 del D.Lg.svo 28.08.1997 n. 281 tra il Ministro della Sanità ed il Presidente delle Regioni e delle Province Autonome del 28.07.2005)

<i>Data</i>	
<i>Ragione sociale esercizio - Indirizzo - Recapito telefonico - Fax</i>	<hr/> <hr/> <hr/>
<i>Tipo di prodotto alimentare</i>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<i>Tipo di confezione</i>	<hr/> <hr/>
<i>Produttore / Confezionatore / Marchio</i>	<hr/> <hr/> <hr/>
<i>Lotto di produzione / Data di scadenza</i>	<hr/> <hr/>
<i>Fornitore</i>	<hr/> <hr/>
<i>Motivi del richiamo / Natura del pericolo</i>	<hr/> <hr/> <hr/>
<i>Interventi adottati per evitare rischi ai consumatori</i>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<i>Quantitativo di prodotto ancora presente presso l'esercizio</i>	<hr/> <hr/>
<i>Quantitativo di prodotto già venduto al consumatore finale</i>	<hr/> <hr/>

Modello n. 8

Spett.le _____

Fax n. _____

COMUNICAZIONE AL FORNITORE
RITIRO / RICHIAMO DAL MERCATO DI PRODOTTO ALIMENTARE

Rif. art. 19 – comma 2 – Reg. (CE) 178/2002 - in relazione all'art. 6 – Accordo ai sensi dell'art. 4 del D.Lg.svo 28.08.1997 n. 281 tra il Ministro della Sanità ed il Presidente delle Regioni e delle Province Autonome del 28.07.2005)

<i>Data</i>	
<i>Ragione sociale esercizio - Indirizzo - Recapito telefonico - Fax</i>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<i>Tipo di prodotto alimentare</i>	<hr/> <hr/>
<i>Tipo di confezione</i>	<hr/> <hr/>
<i>Produttore / Confezionatore / Marchio</i>	<hr/> <hr/> <hr/>
<i>Lotto di produzione / Data di scadenza</i>	<hr/> <hr/>
<i>Motivi del richiamo / Natura del pericolo</i>	<hr/> <hr/> <hr/>
<i>Rif. documento di acquisto del prodotto attraverso Vs. Azienda</i>	<hr/> <hr/>
<i>Interventi adottati per evitare rischi ai consumatori</i>	<hr/> <hr/>
<i>Quantitativo di prodotto ancora presente presso l'esercizio</i>	<hr/> <hr/>
<i>Quantitativo di prodotto già venduto al consumatore finale</i>	<hr/> <hr/>

RICHIAMO DI PRODOTTO ALIMENTARE

AVVISO AI CLIENTI

Tipo di prodotto alimentare _____

Tipo di confezione _____

Produttore / Confezionatore / Marchio _____

Lotto di produzione _____

Data di scadenza _____

Chiunque avesse acquistato, presso questo esercizio, il prodotto sopra indicato, è invitato a non consumarlo e a restituirlo, in quanto :

☐ ***Sono in corso verifiche al fine di accertarne i requisiti di sicurezza***

☐ _____

Data _____

Il Responsabile dell'esercizio
