

INDICE GENERALE

PIANO DI CAMPIONAMENTO	1
LABORATORIO DI RIFERIMENTO	1
ISTRUZIONE OPERATIVA - CAMPIONAMENTO SUPERFICI E ATTREZZATURE	1
ANALISI - TIPOLOGIA, MODALITÀ E FREQUENZA	2
PLANIMETRIA DELL'IMPIANTO	3
SEZ. I HACCP - NOTE GENERALI, DEFINIZIONI E NOTE DI LINGUAGGIO	4
1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	4
2. DEFINIZIONI E NOTE DI LINGUAGGIO	4
SEZ. II HACCP – GHP E PREREQUISITI	5
1. PROCEDURA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	6
2. PROCEDURA PER IL CONTROLLO DEI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI	7
3. PROCEDURA PER IL CONTROLLO DELLA POTABILITÀ DELL'ACQUA	8
4. PROCEDURA DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA	8
5. PROCEDURA DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE	9
6. PROGRAMMA DI FORMAZIONE E PRASSI IGIENICA DEL PERSONALE	10
7. PROCEDURA DI SELEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI MATERIE PRIME E MOCA	11
8. PROCEDURA DI VERIFICA DELLE MATERIE PRIME E DEI MOCA ALL'ARRIVO	11
9. RINTRACCIABILITÀ E RITIRO DAL MERCATO DELLE MERCI NON IDONEE	12
10. PROCEDURA ALLERGENI ED ETICHETTATURA	12
SEZ. III HACCP – ANALISI AZIENDALE	13
1. PIANO HACCP	13
2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ, DEL PRODOTTO E DELLA DESTINAZIONE D'USO	13
SEZ. IV HACCP – APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME	17
1. APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E CONTROLLO MERCI	17
2. STOCCAGGIO MERCE E PRELIEVO DELLE MATERIE PRIME	18
SEZIONE V HACCP – CICLO PRODUTTIVO E HACCP	18
1. ANALISI DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEL RISCHIO	18
2. DIAGRAMMA DI FLUSSO GENERALE	19
3. DIAGRAMMI DI FLUSSO SPECIFICI – SETTORE MARKET SELF SERVICE	19
3A. DIAGRAMMI DI FLUSSO SPECIFICI – SETTORE MACELLERIA	20
3B - DIAGRAMMI DI FLUSSO SPECIFICI – SETTORE SALUMI E FORMAGGI	23
3C. DIAGRAMMI DI FLUSSO SPECIFICI – SETTORE ORTOFRUTTA	24
4. APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI	25
5. INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO	26
SEZ. VI HACCP - GESTIONE NON CONFORMITÀ(NC)	28
SISTEMA DI "ALLERTA RAPIDA" TRAMITE GRUPPO @LEA	29



MANUALE ELETTRONICO E@GREEN

PIANO DI CAMPIONAMENTO

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

SLILAB SRL - RICONOSCIMENTO RRP NR. 56 – ACCREDITAMENTO NR. 1090

Piazza Papa Giovanni Paolo II, nr. 8 – 70015 Noci (BA) – tel. 080-4977138 – e.mail: slilab srl@gmail.com

NEOLAB SRL - RICONOSCIMENTO RRP NR. 19p – ACCREDITAMENTO NR. 1875 L

Via D.co Romanazzi, 2H - 70015 Noci (BA) - tel. 3357572108 – e.mail: neolab@gmail.com

ISTRUZIONE OPERATIVA - CAMPIONAMENTO SUPERFICI E ATTREZZATURE

SCOPO della presente istruzione operativa è quello di consentire all'operatore di effettuare il prelievo da superfici e attrezzature in modo da ottenere un campione attendibile per la successiva analisi in laboratorio.

RESPONSABILITÀ - è responsabilità dell'operatore effettuare il campionamento come riportato nella seguente istruzione operativa.

MODALITÀ - ISO 18593:2004 - Microbiologia degli alimenti e dei mangimi animali - Metodi orizzontali per tecniche di campionamento da superfici usando dischi da contatto e tamponi.

INTRODUZIONE - Può essere importante determinare la presenza o il numero di microrganismi possibili, sulle superfici di utensili, superfici di lavoro e altra attrezzatura in contatto con il cibo, per stimare il livello di contaminazione durante la produzione o l'efficacia dei protocolli di pulizia e di disinfezione.

I metodi orizzontali descritti in questo Standard Internazionale riguardano un metodo di contatto su una superficie usando dischi da contatto (o Dip-Slide) e/o un metodo con tampone. Il metodo con disco da contatto è applicabile solo alle superfici piane, mentre il metodo con tampone può essere usato per tutti i tipi di superficie. Per il campionamento su superfici larghe (>100 cm²) si possono usare CLOTHS sterili o spugne. Questo metodo alternativo è utile per la stima della carica microbica delle superfici.

I risultati sono spesso presentati come indicatori di igiene basati sul numero di unità formanti colonia (UFC) per centimetro quadrato presente sulla superficie di analisi.

RIFERIMENTI NORMATIVI - I seguenti documenti di riferimento sono indispensabili per l'applicazione di questo documento. Per i riferimenti stabiliti, si applica solo l'edizione citata. Per riferimenti non datati, si applica l'ultima edizione del documento di riferimento (incluso ogni emendamento).

ISO 6887-1, Microbiologia degli alimenti e dei mangimi animali- Preparazione dei campioni di analisi, sospensione iniziale e diluizioni decimali per analisi microbiologiche - Parte 1: regole generali per la preparazione della sospensione iniziale e delle diluizioni decimali.

ISO 7218, Microbiologia degli alimenti e dei mangimi animali - Regole generali per analisi microbiologiche.

PRINCIPIO - A causa del fatto che questi metodi non sono quantitativamente certi o riproducibili, i risultati dovrebbero essere usati solo in una "analisi di tendenza".

Un disco da contatto o una slide riempito con un terreno ad Agar adatto è premuto contro la superficie che deve essere testata. Dopo incubazione, una stima della contaminazione superficiale è ottenuta dalla conta del numero delle colonie sviluppate.

Usando il metodo con tampone, una specifica area della superficie da esaminare viene contrassegnata (es. con una TEMPLATE) e poi pulito. I tamponi in stick sono rotti in una provetta o in una bottiglia contenente una diluizione sterile o un liquido neutralizzante e mescolato a mano.

Se la superficie è inumidita con un panno sterile (pulito) o una spugna, il dispositivo di campionamento viene conservato in un volume noto di un liquido di diluizione (es. 100ml per 100 cm²). Dopo il campionamento, la superficie viene pulita e disinfettata, se necessario, per evitare che tracce di nutrienti risultino rimaste dalla procedura di campionamento sulla superficie campionata.

MATERIALI - Tamponi, bastoncini che si possono rompere, con tamponi di cotone o materiale sintetico (come alginato o rayon) contenuto in una provetta o in una busta.

Il tampone deve essere spostato individualmente e sterilizzato. Deve essere documentato che il materiale usato sia libero da sostanze inibitorie.

Contenitori, come bottiglie, provette o beute, adatte per la sterilizzazione e la conservazione dei terreni di coltura.

Borse frigo, isolate, capaci di mantenere i campioni a bassa temperatura durante il trasporto al laboratorio.



TECNICHE DI CAMPIONAMENTO - è importante che il laboratorio riceva un campione che sia rappresentativo della superficie testata e che non sia stato cambiato durante il trasporto e lo stoccaggio oppure da residui di disinfettanti. I disinfettanti sono generalmente formulati per una disinfezione il cui tempo di contatto va da 5 a 15 minuti. Attendere per un periodo di tempo in accordo con le indicazioni sul disinfettante prima di analizzare la superficie con tamponi o dischi da contatto, per valutare l'efficacia del programma di pulizia e disinfezione (o altrimenti secondo le indicazioni sul disinfettante).

METODO DEL TAMPONE - Rimuovere un tampone dal terreno di trasporto sterile e inumidire la punta immergendolo in una provetta contenente il liquido di diluizione. Premere la punta del tampone contro le pareti della provetta per rimuovere l'acqua in eccesso. Porre la punta del tampone sulla superficie da analizzare e strisciare un'area stimata da circa 20 a 100 cm² ruotando il tampone tra il pollice e l'indice in due direzioni perpendicolarmente l'una all'altra.

Mettere il tampone in una provetta con il liquido di diluizione e asetticamente rompere o tagliare lo stick.

TRASPORTO Trasportare i campioni prelevati con il tampone, preferibilmente nell'arco di 4 ore, e conservarli ad una temperatura tra 1° C a 4° C. I tamponi devono essere analizzati il prima possibile e comunque non più tardi delle 24 ore successive.

ANALISI - TIPOLOGIA, MODALITÀ E FREQUENZA

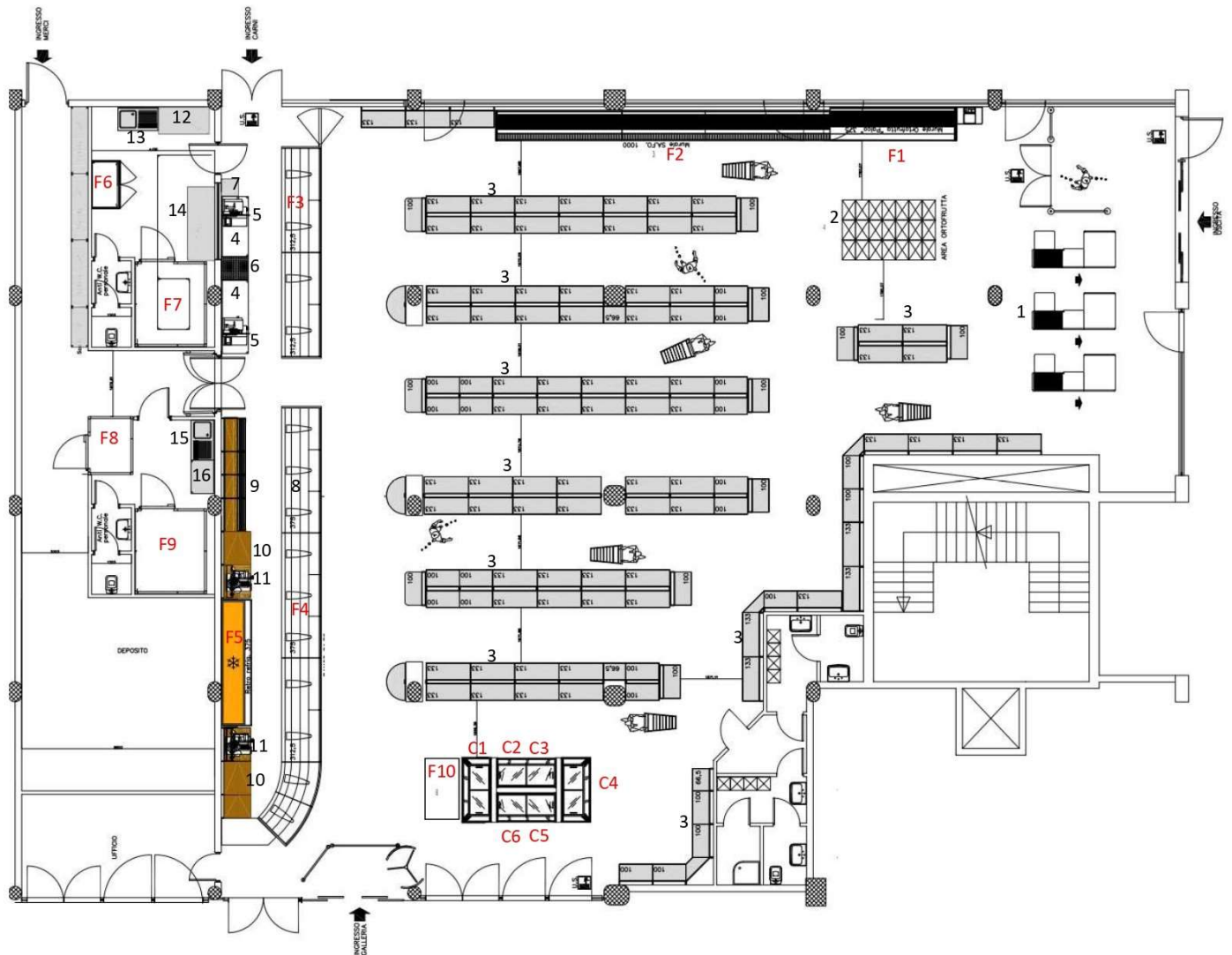
TIPOLOGIA CAMPIONI	DETERMINAZIONI	FREQUENZA DI CAMPIONAMENTO	FATTI	data prelievo*	COMPRESI NEL PIANO BASE	SUPERFICI DI PRELIEVO / ALIMENTI CAMPIONATI	PARAMETRI DI VALUTAZIONE	Legge
BIOLUMINOMETRO	TAMPONI DI SUPERFICIE BIOLUMINOMETRICA**	PARAMETRI DI CHERIMBIO LUMINESCENZA PER CONTROLLO INTERNO	SEMESTRALE su tre superfici	<input type="checkbox"/>	SI	frigo vendita - tavolo di lavoro - cella frigo - coltelleria - mestoli e strumenti - superfici di stoccaggio - piatti - tazze - taglieri - pentole	CONFORME <100 LIMITE >100 <200 - Dovranno essere nuovamente effettuati i tamponi NON CONFORME >200 - effettuazione e invio dei tamponi in laboratorio. In attesa dei risultati, si interverrà nuovamente sul processo di pulizia con nuovo controllo dei	CONTR. INTERNO
GENERALE	TAMPONI DI SUPERFICIE (effettuare il prelievo su una superficie di 10*10cm)	CARICA MICROBICA TOTALE (CMT)	ANNUALE su una superficie	<input type="checkbox"/>	SI		CONFORME <1.000 LIMITE 1.000 - 10.000 NON CONFORME - 10.000	
SET. SA&FO	TAMPONI DI SUPERFICIE (effettuare il prelievo su una superficie di 10*10cm)	CARICA MICROBICA TOTALE (CMT)	ANNUALE su una superficie	<input type="checkbox"/>	SI		CONFORME <1.000 LIMITE 1.000 - 10.000 NON CONFORME - 10.000	
SET. SA&FO	CAMPIONE DI ALIMENTI (prelevare almeno 150 gr. di prodotto)	SALMONELLA SICUREZZA ALIMENTARE	ANNUALE	<input type="checkbox"/>	SI	Prodotti propri dell'area sa&fo	CONFORME - ASSENTE in 25 gr NON CONFORME - PRESENTE	
GASTROMIA	CAMPIONE DI ALIMENTI su due campioni diversi (prelevare almeno 150 gr. di prodotto)	E.COLI IGIENE DI PROCESSO SALMONELLA SICUREZZA ALIMENTARE	ANNUALE a rotazione	<input type="checkbox"/>	SI	SUGH E/O PREPARAZIONI EFFETTUATE IN SEDE	CONFORME <100 NON CONFORME >100 CONFORME - ASSENTE in 25 gr NON CONFORME - PRESENTE	 REG.2073 / 05
SET. MACELLERIA	TAMPONI DI SUPERFICIE (effettuare il prelievo su una superficie di 10*10cm)	CARICA MICROBICA TOTALE (CMT)	ANNUALE su una superficie	<input type="checkbox"/>	SI	frigo vendita - tavolo di lavoro - cella frigo - coltelleria - mestoli e strumenti - superfici di stoccaggio - piatti - tazze - taglieri - pentole	CONFORME <1.000 LIMITE 1.000 - 10.000 NON CONFORME - 10.000	
SET. MACELLERIA	CAMPIONE DI ALIMENTI su 2 campioni (prelevare almeno 150 gr. di prodotto)	E.COLI IGIENE DI PROCESSO SALMONELLA SICUREZZA ALIMENTARE	ANNUALE a rotazione	<input type="checkbox"/>	SI	carne macinata, hamburger, polpette, salsiccia, arrosticini, etc.	CONFORME <100 NON CONFORME >100 CONFORME - ASSENTE in 25 gr NON CONFORME - PRESENTE	n = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.
SET. MACELLERIA	CAMPIONE DI ALIMENTI su 5 aliquote campionarie (prelevare almeno 150 gr. di prodotto)	E.COLI IGIENE DI PROCESSO SALMONELLA SICUREZZA ALIMENTARE	ANNUALE a rotazione	<input type="checkbox"/>	NO (COSTO € 100) FIRMA PER NON FARLO		Alla fine del processo di lavorazione m=50ufc/g - 500 ufc/g n=5 c=2 CONFORME - ASSENTE in 25 gr NON CONFORME - PRESENTE n=5 c=0	
ACQUA	ACQUA	PARAMETRI MICROBIOLOGICI E PIOMBO (CHIMICI SOLO IN CASO DI RILEV. ANOMALI)	NO FATTA PER ESPRESSA VOLONTA'	<input type="checkbox"/>	NO (COSTO € 100) FIRMA PER NON FARLO	acqua di rete prelevata da rubinetto laboratorio/cucina	D.LVO 18/2023 D.LVO 102/2025	

Verifiche analitiche prodotti - In conformità a quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005, verranno effettuate analisi periodiche e potranno essere effettuate analisi la finalità di verificare la conformità di taluni prodotti sottoposti a particolari condizioni di conservazione e, quindi, confermare la fattibilità delle procedure operative definite: per verificare l'affidabilità del fornitore in termini di qualità dei prodotti forniti. Tali controlli non avranno pertanto mai carattere preventivo, ma solo di validazione preliminare delle procedure operative da adottare.

* in caso il proprietario non voglia effettuare le analisi non comprese nel manuale e non abbia apposto la firma di diniego, procedere barrando e siglando lo spazio data

** I tamponi sulle superfici a diretto contatto con gli alimenti sono stati previsti con l'obiettivo di verificare l'efficacia degli interventi di pulizia e disinfezione e quindi validare il protocollo sviluppato e descritto nella procedura di controllo processo, come peraltro previsto dall'Art. 5 del Reg. CE 853/2004. Ulteriori interventi potranno essere effettuati in occasione di variazioni delle procedure operative, dei prodotti e/o attrezzature utilizzati, al fine di definire le modalità d'intervento efficaci (= nuova validazione). Le prove sono effettuate con Bioluminometro, il cui funzionamento è basato su un meccanismo che consente di rilevare la presenza del nucleotide ATP (Adenosin-trifosfato), molecola energetica presente in ogni tipo cellulare. Il sistema di analisi sfrutta la capacità di chemiluminescenza del reagente luciferin-luciferasi, che a contatto con il substrato ATP è in grado di emettere luce. QUESTO CONSENTE DI VALUTARE LA PULIZIA DELLE SUPERFICIE SOTTO IL PROFILO DELLA DETERGENZA (PRESENZA DI MATERIA ORGANICA), MENTRE SOTTO IL PROFILO IGIENIZZANTE LA VALUTAZIONE VIENE EFFETTUATA TRAMITE LABORATORIO ACCREDITATO. MODELLO BIOLUMINOMETRO UTILIZZATO: LUMITESTER PD-10 MATR. NR. 412513.

PLANIMETRIA DELL'IMPIANTO



LEGENDA ATTREZZATURE:

1. CASSA
2. PEDANE ESPOSIZIONE FRUTTA E VERDURA
3. SCAFFALATURA
4. RETROBANCO MACELLERIA
5. AFFETTATRICE
6. CEPPPO
7. LAVELLO
8. BANCO PANE
9. SCAFFALATURA PANE
10. RETROBANCO
11. AFFETTATRICE
12. TAVOLO LAVORO
13. LAVELLO
14. TAVOLO LAVORO
15. LAVELLO
16. TAVOLO LAVORO

LEGENDA APPARATI TERMICI:

- F1** MURALE REFRIGERATO ORTOFRUTTA
F2 MURALE REFRIGERATO
F3 BANCO REFRIGERATO MACELLERIA
F4 BANCO REFRIGERATO SALUMERIA
F5 BANCO REFRIGERATO SA&FO
F6 CELLA FRICO CARNI BIANCHE
F7 CELLA FRICO CARNI ROSSE
F8 CELLA FRICO ORTOFRUTTA
F9 CELLA FRICO SA&FO
F10 FRIGO AFFETTATI
C1 CONGELATORI PRODOTTI SURGELATI
C2 CONGELATORI PRODOTTI SURGELATI
C3 CONGELATORI PRODOTTI SURGELATI
C4 CONGELATORI PRODOTTI SURGELATI
C5 CONGELATORI PRODOTTI SURGELATI
C6 CONGELATORI PRODOTTI SURGELATI

SEZ. I HACCP - NOTE GENERALI, DEFINIZIONI e NOTE DI LINGUAGGIO

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE



Il conseguimento di un elevato livello di protezione della vita e della salute pubblica è uno degli obiettivi fondamentali della legislazione alimentare stabilito nel Regolamento CE 178.2002, considerato il regolamento cardine di un pacchetto di leggi in continua evoluzione.

Il Regolamento CE 852.2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, ha previsto le norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari e le procedure per verificare la conformità con tali norme. Per gli altri riferimenti legislativi che regolano il settore. L'assetto normativo comunitario aveva introdotto nel 1993 il sistema HACCP come modello base per garantire la sicurezza alimentare, le normative successive a cui prima si faceva riferimento hanno ribadito l'obbligo da parte degli operatori del settore alimentare di elaborare e realizzare procedure per la sicurezza degli alimenti, basati sul sistema dell'analisi dei pericoli ed il controllo dei punti critici individuati nelle diverse fasi di lavoro (HACCP – Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo). A tale attività di autocontrollo è affidata l'identificazione dei potenziali pericoli, la valutazione della loro gravità e della probabilità di comparsa, l'individuazione e l'applicazione di procedure per il loro controllo.

Pertanto, la direzione aziendale attraverso l'attuazione di quanto previsto nel presente piano, si propone di mettere in atto un sistema di autocontrollo, basato su uno studio HACCP specifico per i singoli settori produttivi di interesse aziendale, al fine di tutelare la salute del consumatore, secondo quanto richiesto dalle normative comunitarie e nazionali vigenti.

Questo documento descrive il sistema utilizzato dall'azienda per raggiungere e mantenere durante tutte le fasi, gli standard igienico-sanitari necessari ad assicurare la salubrità dei propri prodotti.

Le prescrizioni contenute nel Manuale per la sicurezza alimentare si applicano agli ambienti, agli impianti, alle attrezzature, al personale, a tutti i processi e ai prodotti in tutte le fasi di lavorazione dalle materie prime fino alla distribuzione.

2. DEFINIZIONI e NOTE DI LINGUAGGIO

**AUDIO e VIDEO – il funzionamento dei collegamenti necessita di linea internet attiva.**

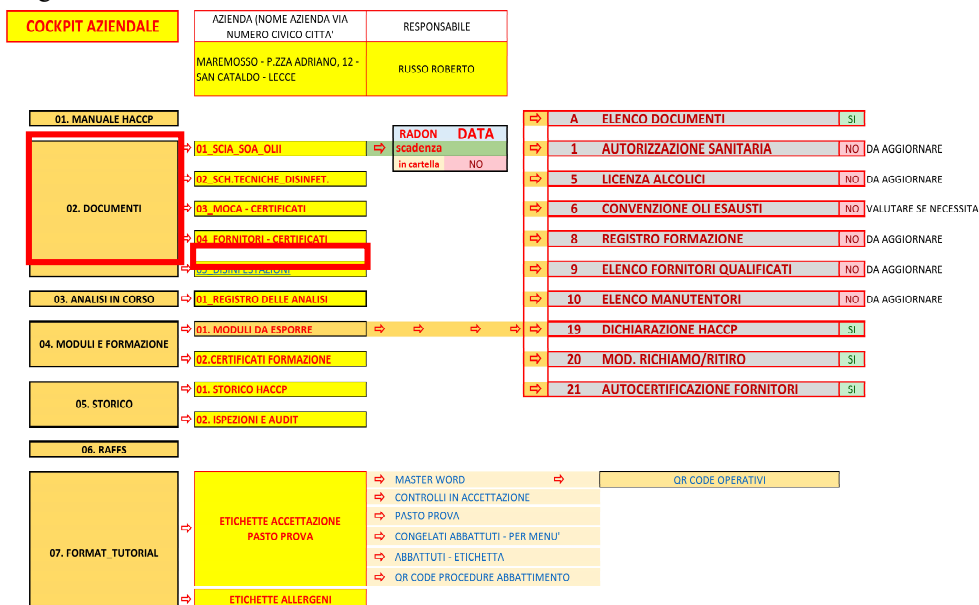
Le parti contraddistinte con il simbolo fonico all'interno del qr code sono audio ascoltabili direttamente tramite il proprio smartphone.

Le parti contraddistinte con il simbolo video all'interno del qr code sono video visibili direttamente tramite il proprio smartphone.

CLOUD

È lo strumento di lavoro con il quale l'OSA si interfaccia con il consulente. Nel cloud sono presenti i documenti aziendali dematerializzati e prontamente acquisibili dall'OSA attraverso l'accesso nel medesimo con l'uso delle credenziali di accesso rappresentate da nickname e password.

Il cloud è così articolato e all'interno delle varie sezioni del manuale, quando si rimanderà al cloud (esempio **CLOUD percorso 02-05**), il primo numero indica le macroaree in colore arancione, il secondo le micro-aree in giallo, quindi il percorso 02-05 sarà il seguente:

**CCP**

"Critical Control Point" è una fase della lavorazione critica alla quale si può applicare un controllo per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile uno o più pericoli al fine di minimizzare il rischio e che la perdita di controllo di tale pericolo potrebbe generare un rischio inaccettabile per la sicurezza alimentare. Per ogni CCP si devono poi definire i limiti critici, le azioni correttive e le attività di monitoraggio.

-I CCP possono comprendere procedure particolari di sanificazione, cottura, refrigerazione, prevenzione della contaminazione crociata