



Via Bovio, 11/a - 73048 Nardò (LE)  
 P.IVA/C.F.:04688610759  
 Dr. Cosimo GABELLONE 320 974 8403  
 D.ssa Luciana BARONE 349 390 0276  
 D.ssa Michelle Guida 339 750 0839  
 D.ssa Angela Martina 339 832 5615  
[presidente@associazionealea.eu](mailto:presidente@associazionealea.eu)

## MANUALE DI AUTOCONTROLLO E TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI

**SISTEMA HACCP**  
 Regolamento (CE) 853/2004

**SISTEMA DI TRACCIABILITÀ**  
 Regolamento (CE) 178/2002

AGGIORNATO AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 1169/2011

## MANUALE PER L'AUTOCONTROLLO DELLE LEGIONELLOSI

PER LA PREVENZIONE ED IL CONTROLLO NELLE STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE E TERMALI

D.P.R. 14 gennaio 1997 - art. 4

LEGGE REGIONALE 23 12 2008, n. 45  
 "Norme in materia sanitaria"

Conferenza Stato — Regioni  
 Accordo 13 gennaio 2005

DGR PUGLIA  
 6 maggio 2015, n. 920

<b>INSEGNA</b>
<b>ATTIVITA'</b>
<b>AZIENDA</b>
<b>SEDE</b>
<b>C.F. - P. IVA</b>
<b>CONTATTI</b>
<b>VALIDITA'</b>

<b>MANTATELURE'</b>
<b>AFFITTACAMERE – B&amp;B PROFESSIONALE</b>
<b>LE PALMERAIE S.R.L.U.</b>
Via V. dei Prioli n°42 – 73100 LECCE
04363760754
335.6135753 - palmeraie42@gmail.com
<b>FINO A FEBBRAIO 2023</b>



### DICHIARAZIONE DI INTENTI ED ASSUNZIONE DI RESPONSABILITÀ

Il titolare intende perseguire una politica volta alla garanzia della sicurezza igienico sanitaria dei prodotti aziendali destinati all'alimentazione umana. Il Titolare o suo delegato, in quanto responsabili del sistema di autocontrollo, si impegna ad attuare quanto previsto nel piano di autocontrollo, a vigilare sulla sua rigorosa applicazione ed a favorire la diffusione di una adeguata cultura dell'igiene tra tutti gli operatori aziendali e, a tal proposito enunzia la composizione del proprio **Team HACCP**:

Responsabile per l'applicazione del piano HACCP  
 e per l'effettuazione della lotta agli infestanti

**Sig. MARCO CIMMINO**

### DICHIARAZIONE DI APPLICAZIONE DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI HACCP

L'azienda opera in regime di Autocontrollo e la valutazione e prevenzione dei rischi viene effettuata seguendo i dettami del metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis And Critical Control Points).

<b>REVISIONI E ADDENDUM</b>
-----------------------------

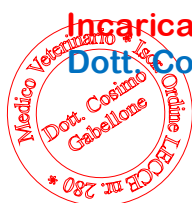
ADDENDUM INSERITI (I) o MANUALE AGGIORNATO ALL'ADDENDUM (A)			
<b>A-01</b>	D.Lgs. 15.09.17, n. 145	D. Lgs. 15.12.17, n. 231	Decreto 1 ottobre 2018, n. 131
	Reg. CE 775/18		

**IL CONSULENTE**

Incaricato della stesura  
**Dott. Cosimo Gabellone**



**Il responsabile dell'attività**



**Il sistema è caratterizzato dalle seguenti operazioni:**

Individuazione dei CCP e monitoraggio dei medesimi attraverso ricerche batteriologiche e chimiche; Aggiornamenti in corso di applicazione e controllo del Sistema.

Il sistema prevede procedure periodiche di verifica e revisione, in modo da assicurare un continuo miglioramento della sua efficacia.

Le informazioni relative agli aggiornamenti vengono fornite immediatamente attraverso il gruppo Telegram @LEA, che funge da organo ufficiale di informazione; inoltre vengono fornite in occasione delle visite periodiche annuali e costituiscono anche aggiornamento per l'OSA. Infine, allo scadere dell'annualità, gli aggiornamenti vengono inseriti anche sul presente manuale.

**IMPORTANTE:** alcune informazioni contenute in questo piano di autocontrollo sono da considerarsi segreto aziendale o proprietà dell'autore e quindi, chiunque ne venisse a conoscenza, anche per motivi ispettivi, è tenuto al segreto professionale. La titolarità e i diritti di proprietà intellettuale relativi al presente piano, sono di proprietà del Dott. Cosimo GABELLONE. La presente licenza permette al cliente di utilizzare il prodotto solo per lo scopo a cui è destinato, esclude, quindi, qualsiasi utilizzo dello stesso, per la realizzazione anche parziale di prodotti simili o analoghi (se non autorizzati dall'autore medesimo) sia in forma elettronica che cartacea. In caso di illecito utilizzo, l'autore tutelera i propri diritti nelle forme e nelle sedi che riterrà più opportune.

## CAPACITÀ RICETTIVA

## Posti n° 18, in 6 camere su unico piano

### AUTORE DEL MANUALE

Il manuale è stato redatto dal Legale Rappresentante/Titolare, sig.ra CIMMINO MARCO in qualità di Responsabile Autocontrollo Legionellosi e dal Dott. Cosimo GABELLONE, in qualità di tecnico esterno.

### OBIETTIVI DEL MANUALE

Le disposizioni contenute nel presente Manuale si applicano ai sensi del punto 1) dell'Accordo Stato - Regioni 13 gennaio 2005 (nel proseguo detto semplicemente "Accordo"), ai gestori di strutture turistico-ricettive e termali. Tali disposizioni riguardano i criteri per la prevenzione ed il controllo delle legionellosi, ai fini della tutela igienico-sanitaria e della sicurezza degli utenti e dei lavoratori della struttura. Il presente Manuale è stato redatto ai sensi del punto 3 dell'Accordo; pertanto esso riguarda l'individuazione, nella propria attività, di ogni punto che potrebbe rivelarsi critico, dal punto di vista del rischio di legionellosi, la descrizione delle misure e del programma di prevenzione/protezione, a prescindere dall'applicazione di tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza delle strutture turistico-ricettive e termali (es. D. Lgs. 626/94, antincendio, HACCP, autocontrollo piscine, ecc.). La verifica dell'applicazione di tali norme non è quindi oggetto del presente Manuale.

### FINALITÀ DEL MANUALE

- individuazione dei "fattori di rischio" e dei punti critici di controllo (punti in cui si possono verificare dei rischi) e dei relativi limiti di accettabilità
- analisi del rischio ed individuazione delle misure di prevenzione e protezione.

### Criteri e metodi di valutazione dei rischi

La metodologia seguita nell'analisi dei rischi tiene conto del contenuto specifico dell'Accordo Stato-Regioni 13 gennaio 2005, dell'Accordo Stato-Regioni 4 aprile 2000, della L.R. n. 45 del 23.11.2008 e dei documenti correlati. Per tale valutazione si fa riferimento ai seguenti criteri:

- normativa tecnica e/o legislativa vigente;
- individuazione delle competenze negli interventi e nelle procedure;
- controllo dello stato di fatto di strutture, attrezzature ed impianti sulla base delle conoscenze possedute;
- individuazione dei fattori di rischio;
- valutazione dell'esposizione ai rischi per le persone in normali condizioni d'uso delle strutture/impianti;
- misure di prevenzione/protezione presenti;
- frequenza dell'esposizione al pericolo;
- probabilità di accadimento e concause possibili.

### Elementi per la valutazione dei rischi

Le informazioni inerenti la struttura ed i suoi impianti e l'applicazione sistematica delle liste di controllo consentono di:

- valutare analiticamente i diversi fattori di rischio connessi in relazione ad ogni locale della struttura ed agli impianti utilizzati;
- individuare le persone che vi sono esposte e le modalità di esposizione;
- individuare le misure di prevenzione e protezione da adottare e redigere il programma di attuazione degli interventi.

Un aspetto di primaria importanza riguarda l'inquadramento generale sulle principali caratteristiche dell'agente "Legionella" responsabile delle legionellosi e delle modalità di contaminazione/contagio, di seguito sintetizzate.

### Organigramma del team per l'Autocontrollo delle legionellosi

Legale rappresentante/Titolare	CIMMINO MARCO
Responsabile per la prevenzione ed il controllo delle legionellosi	CIMMINO MARCO
Addetti all'Autocontrollo	CIMMINO MARCO
Responsabile tenuta Registro Autocontrollo Legionellosi	CIMMINO MARCO
Responsabile Installazione e Manutenzione degli impianti	IDROCOELUM di Stefanizzi V. e C. snc -73039 TRICASE Termoidraulica e Condizionamento
Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione (D. Lgs. 626/94)	CIMMINO MARCO
Laboratorio di Analisi	SLILAB – NOCI(BA) – ORL NR. 56

## SISTEMA DI "ALLERTA RAPIDA" TRAMITE GRUPPO @LEA

Al fine di esse quanto più tempestivi ed aderenti alla normativa relativa alla tracciabilità alimentare ed al fine di consentire agli associati di avere un sistema rapido di individuazione delle eventuali merci non conformi, oggetto di richiamo, presenti nel proprio magazzino, è stato creato questo gruppo.

TRAMITE IL GRUPPO VENGONO INVIATE, IN TEMPO REALE, LE INFORMATIVE DI RICHIAMO DIFFUSE DAL MINISTERO DELLA SALUTE. SARA' CURA DELL'OSA:

- controllare l'eventuale presenza, nei propri magazzini/scaffali/frigo, dell'alimento citato, anche grazie all'ausilio grafico fornito dalle immagini allegate al messaggio
- applicare pedissequamente le avvertenze diffuse dal MinSal e riportate nel messaggio.

## MANUALE ELETTRONICO - UTILIZZO

### SIAN

**Da:** "Mongelli" <o.mongelli@regione.puglia.it>  
**Data:** martedì 13 febbraio 2018 15:39  
**A:** <sian@ausl.le.it>  
**Cc:** <p.pasquale@regione.puglia.it>; <p.pinto@regione.puglia.it>; <g.rosa@regione.puglia.it>  
**Allega:** Richiesta SIAN manuale elettronico.pdf  
**Oggetto:** quesito manuale elettronico

7208.2.071863  
04/14/02/2018

Più precisamente, l'utilizzo della tecnologia, non può costituire un onere aggiuntivo a carico dei Servizi ASL del Dipartimento di Prevenzione ( es. apparecchiature elettroniche aggiuntive necessarie per svolgere le attività di controllo) ovvero non può costituire elemento di allungamento dei tempi necessari alle autorità per la verifica degli adempimenti legislativi da parte dell'OSA.

Al margine della premessa di carattere generale, si osserva nello specifico che la disponibilità di procedure di autocontrollo su supporto elettronico sono ammissibili se non in contrasto con quanto sopra esplicitato, nei casi in cui, mediante firma digitale, sia garantita:

- L'immodificabilità dei contenuti dei documenti stessi;
- La certezza della data e della revisione;
- La certezza dell'autore.

### NOTE DI LINGUAGGIO – CCP – CP – GMP -PRP

**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 incettabile 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 -per ogni CCP si devono stabilire dei limiti critici con un sistema di monitoraggio, cioè di rilevazione, di osservazione mediante parametri e grandezze specifiche e facilmente misurabili (Esempio termometro per la rilevazione della temperatura).

**CP - "Control Point"** è un qualsiasi punto, passo o procedura durante la lavorazione e manipolazione di un alimento durante i quali possono essere verificati fattori biologici, fisici o chimici e non prevede un controllo critico, pertanto non è obbligatorio documentare per iscritto (CP) possono essere controllati mediante le **"Norme di Buona Prassi Igienica (GMP)"** o con i **"Pre Requisite Programs (PRP)"**

	<b>Email</b> marcocimmino1@associazionealea.eu	<b>SMALTIMENTO RIFIUTI S.O.A.</b>	<b>LABORATORI</b> SLILAB 1090
	<b>Password</b> marcocimmino		<b>LABORATORI</b> NEOLAB 1875L

