

INDICE GENERALE

SEZIONE I - NOTE GENERALI.....	3
SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	3
DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ.....	3
AUTORIZZAZIONI, DIA E SCIA.....	4
PLANIMETRIA, ATTREZZATURE E DESCRIZIONE DEI LOCALI.....	4
SEZIONE II – GMP E PREREQUISITI.....	5
PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE.....	5
PIANO DI PULIZIA E PROCEDURE DI SANIFICAZIONE.....	8
PULIZIA E SANIFICAZIONE.....	8
USO DELLE MASCHERINE E DEI GUANTI.....	8
PROCEDURA PER LA SISTEMAZIONE DELLE POSATE, BICCHIERI E TOVAGLIOLI AL TAVOLO.....	9
CONDIZIONATORI – PROCEDURA DI SANIFICAZIONE.....	9
PROCEDURA PER IL CONTROLLO DEI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI.....	9
PROCEDURA PER IL CONTROLLO DELLA POTABILITÀ DELL'ACQUA.....	11
PULIZIA DEI SERBATOI DELLE ACQUE POTABILI.....	11
PROCEDURA DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA.....	12
PROCEDURA DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE.....	13
ALLEGATO C - TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI	14
REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI SUI CCP E LE TEMPERATURE.....	14
PROGRAMMA DI FORMAZIONE E PRASSI IGIENICA DEL PERSONALE.....	15
IGIENE DEL PERSONALE.....	16
COMPORTEMENTO DEL PERSONALE.....	16
AZIONI DA INTRAPRENDERE IN CASO DI IRREGOLARITÀ, CONTROLLI E REGISTRAZIONI.....	16
PROCEDURA DI SELEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI.....	16
PROCEDURA DI VERIFICA DELLE MATERIE PRIME ALL'ARRIVO.....	17
PROCEDURA PER RINTRACCIABILITÀ E RITIRO DAL MERCATO DELLE MERCI NON IDONEE.....	17
ETICHETTATURA E INDICAZIONI OBBLIGATORIE DEI PRODOTTI – REG. UE 1169/2011.....	18
VENDITA DEI PRODOTTI PREINCARTATI (cosidetti SFUSI).....	18
VENDITA PRODOTTI PREIMBALLATI (cosidetti CONFEZIONATI).....	18
ALLERGENI ED INDICAZIONI OBBLIGATORIE.....	19
ALLEGATO X - TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO.....	20
INDICAZIONI AGGIUNTIVE PREVISTE DAL DECRETO LEGISLATIVO 15 settembre 2017, n. 145.....	20
INGREDIENTE PRIMARIO – REG. 775/2018 APPL. ART. 26 C. 3 REG. 1169/2011.....	20
SANZIONATORIO 1169/2011 - D. L.VO 15.12.17, n. 231.....	21
PROCEDURA DI GESTIONE DEI RIFIUTI, REFLUI ED EMISSIONI FUMI NELL'AMBIENTE.....	21
SEZIONE III - CICLO PRODUTTIVO.....	21
APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E CONTROLLO MERCI.....	21
DEPOSITO MERCE.....	22
PRELIEVO DELLE MATERIE PRIME/DERRATE.....	22
PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI/VENDUTI.....	22
CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DOPO LA PREPARAZIONE– ELEMENTI GENERALI.....	22
SEZIONE IV – HACCP.....	23
FASI PRELIMINARI.....	23
GRUPPO DI LAVORO.....	23
OBIETTIVO DEL PIANO HACCP.....	23
ANALISI DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEL RISCHIO.....	23
ALIMENTI POTENZIALMENTE PERICOLOSI.....	23
ACRILAMMIDE- REGOLAMENTO (UE) 2017/2158 DELLA COMMISSIONE del 20 novembre 2017.....	24
SEZ. V - DEFINIZIONE DEI DIAGRAMMI DI FLUSSO ED INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI.....	25
DIAGRAMMI DI FLUSSO.....	25
ALBERO DELLE DECISIONI e CCP.....	25
ALBERO DELLE DECISIONI.....	27
INDIVIDUAZIONE DEI CCP.....	28
SEZ. VI - GESTIONE NON CONFORMITÀ(NC).....	30
SISTEMA DI "ALLERTA RAPIDA" TRAMITE GRUPPO @LEA.....	31
SEZ. VII–SCHEDE TECNICHE E DI SICUREZZA.....	32
SEZ. VIII–MODULI GENERALI.....	32
SEZ. IX – PIANO DI CAMPIONAMENTO.....	33
LABORATORIO DI RIFERIMENTO.....	33
ISTRUZIONE OPERATIVA - CAMPIONAMENTO SUPERFICI E ATTREZZATURE.....	33
CONTROLLO DELLE ACQUE – VEDERE IL CAPITOLO APPOSITO.....	33

TAMPONI BIOLUMINOMETRICI.....	33
PRODOTTI - ANALISI DI LABORATORIO SPECIFICHE - TIPOLOGIA, MODALITÀ E FREQUENZA	33
SEZ. X - ALLEGATO INTEGRATIVO COVID-19 - GESTIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO.....	34
CRONOLOGIA DEGLI AGGIORNAMENTI	34
MOTIVO DEGLI AGGIORNAMENTI	34
SCOPO	34
SETTORE RISTORATIVO	34
Campo d'applicazione	34
SETTORE RICETTIVO	35
Campo d'applicazione	35
MISURE GENERALI DI SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI CONFRONTI DEL NUOVO CORONAVIRUS	
.....	36
MISURE DA APPLICARE ALL'INTERNO DEI LOCALI AZIENDALI E MODALITÀ OPERATIVE	36
Informazioni	36
CONTROLLI ALL'INGRESSO DI PERSONE ESTERNE E TRASPORTATORI	37
POSSIBILI MISURE DI GESTIONE DEGLI INGRESSI	37
COMUNICAZIONI AL PERSONALE	37
DISPOSIZIONI A TUTELA DEL PERSONALE	37
PARTE II - LEGIONELLOSI	39
SEZIONE I - NOTE GENERALI.....	39
DEFINIZIONI	39
DESCRIZIONE DEI LOCALI.....	39
ELENCO DEGLI IMPIANTI	39
Descrizione degli impianti	39
Impianto di condizionamento (schema presente nel cloud).....	39
Impianto idrico-fognante (schema presente nel cloud).....	40
Sistemi automatici di disinfezione legionella relativo all'impianto idrico sanitario.....	40
Approvvigionamento idrico.....	40
Trattamento acqua	40
Impianto di condizionamento aria.....	41
PLANIMETRIA	41
IA - STRUMENTI E METODI DI INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEI RISCHI	43
IA - STRUMENTI E METODI DI INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEI RISCHI	43
IB - MISURE DI PREVENZIONE PER LA RIDUZIONE DEL RISCHIO	43
IC - MISURE DI CONTROLLO DELLA LEGIONELLA	43
SEZIONE II - INTERVENTI DA EFFETTUARE AL VERIFICARSI DI UN CASO O UN CLUSTER DI CASI DI LEGIONELLOSI.....	43
SEZIONE III - METODI DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DEL SISTEMA IDRICO	43
SEZIONE IV – VALUTAZIONE SPECIFICA E CONTROLLO DEI PUNTI A RISCHIO AI FINI DELLA LEGIONELLOSI	43
MISURE DI PREVENZIONE PER LA RIDUZIONE DEL RISCHIO	43
PROTOCOLLO AUTOCONTROLLO IMPIANTI IDRICI	44
Manutenzione degli impianti.....	45
Verifica e manutenzione impianti idrici.....	45
Esito valutazione del rischio di legionellosi ed interventi di prevenzione, bonifica e manutenzione.....	45
SEZIONE V - CONTROLLO DEL RISCHIO LEGIONELLOSI – SCHEDE OPERATIVE	46
SEZIONE VI – NORMATIVA DI SETTORE	48