

**PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DI
AUTOCONTROLLO:
BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE**

I PREREQUISITI DELL'HACCP

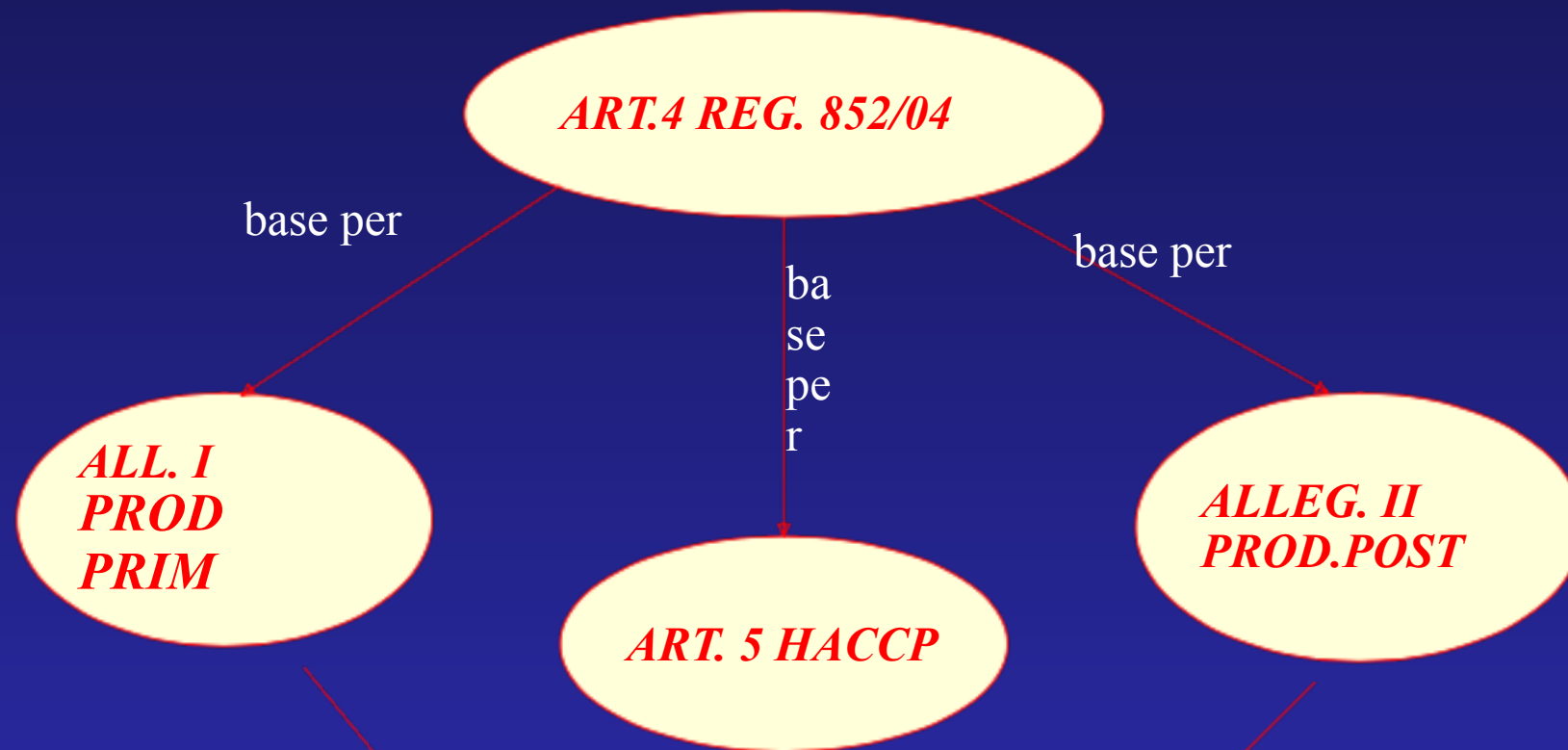
Procedure che controllano le condizioni operative in uno stabilimento permettendo che le condizioni ambientali siano favorevoli alla produzione di alimenti salubri

***GB: Food
Standards Agency -
2002***

L'implementazione di un piano Haccp può funzionare solamente se è stato già attivato un programma "pre-requisito"

***FSEP CANADA,
1993***

La corretta applicazione delle procedure semplifica i piani HACCP e concorre ad assicurare la salubrità dei prodotti



PRINCIPI DEL REG. 178/02



**FOOD SAFETY
MANAGEMETN SYSTEM**

A CUI GLI OSA
DEVONO
UNIFORMARSI

**LE IMPRESE DELLA
PRODUZIONE PRIMARIA
DEVONO SEMPRE AVERE DEI
PRP**



**PRP INTESSE
COME GHP:
CODEX
ALIMENTARIUS**



**PRP COME BUONE
PRASSI DI STALLA**

L'USO CORRETTO DI MANUALI DI BUONA PRASSI IGIENICA

CONSIDETATA 11 del REG 852/04 :

L'applicazione generalizzata dei principi del sistema HACCP alla produzione primaria non è ancora praticabile

Manuali di corretta prassi operativa dovrebbero tuttavia incoraggiare l'uso di prassi corrette in materia di igiene a livello di azienda agricola .

Tali manuali dovrebbero essere integrati con norme di igiene specifiche per la P.P

LINEE GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

I Manuali devono costituire uno strumento utile per L'OPERATORE atto a favorire l'osservanza degli art. 3,4,5 del REG 852/04 e gli allegati I e II richiamati nell'art. 4

I Manuali devono rappresentare un valido riferimento per favorire l'implementazione e l'applicazione dei cosiddetti Programmi di Prerequisito

LINEE GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

L'uso del Manuale non esime l'OSA dal reidgere le proprie specifiche procedure , fatta eccezione nel caso in cui l'osa segua la/le procedura/e descritta /e .

Di tale scelta deve essere data evidenza documentata

Esiste però il rischio che dichiarare di applicare procedure che in realtà non rispettano la realtà aziendale e questo potrebbe essere sanzionabile

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Documento contenente le regole relative alla gestione dell'igiene e dell'autocontrollo all'interno dell'azienda

Contenuti del piano

- 1** Documentazione generale
- 2** Descrizione della propria attività
- 3** Identificazione aree, attrezzature, impianti
- 4** **Prerequisiti/procedure di controllo delocalizzate**
- 5** Sviluppo dei principi del sistema HACCP

PERICOLO ALIMENTARE

ASSOCIATO AL PROCESSO /
PRODOTTO



VALUTAZIONE DEL PERICOLO



HACCP

ASSOCIATO ALL'AMBIENTE
PRODUTTIVO



PREREQUISITO

I PREREQUISITI DELL'HACCP

PROCEDURE DI CONTROLLO DELOCALIZZATE

Procedure che, se correttamente applicate, permettono di tenere sotto controllo più fasi del processo che potrebbero essere considerate critiche

- **Hanno efficacia trasversale**
- **Permettono un controllo igienico-sanitario globale dello stabilimento**

Prima dello sviluppo del piano HACCP, è richiesto agli stabilimenti lo sviluppo, la documentazione e l'implementazione di procedure che controllino i fattori che pur non essendo legati al processo produttivo, aiutano nella definizione del piano HACCP

PROCEDURE DELOCALIZZATE

Sono il risultato di alcune domande che un titolare di un'industria alimentare dovrebbe porsi

Cosa faccio per essere sicuro che l'acqua utilizzata nel processo produttivo sia potabile?

**Procedura
per il controllo della
potabilità dell'acqua**

Cosa faccio per avere locali, attrezzi, piani di lavoro in buono stato di pulizia?

**Procedura di pulizia e
disinfezione**

Cosa faccio per controllare ed eliminare le infestazioni da mosche, topi, ecc.?

**Procedura
per il controllo degli
animali indesiderati**

Il personale lavora in modo igienicamente corretto?

**Procedura per la
formazione del personale**

LE PROCEDURE DELOCALIZZATE

- Pulizia e disinfezione
- Disinfestazione e derattizzazione
- Controllo potabilità delle acque
- Referenziamento del fornitore
- Formazione del personale
- Accettazione materie prime e **E Rintracciabilità**
- Ritiro dal mercato delle merci non idonee
- controllo T° Manutenzione stabilimento ed impianti
- Smaltimento rifiuti
- Igiene ed abbigliamento del personale

PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE



Finalità

Permettere la corretta
esecuzione delle pratiche di
pulizia e disinfezione in

- Locali
- utensili
- attrezzature
- superfici di lavoro
- celle di stoccaggio

Operazioni ordinarie

Eseguite, con frequenza fissa, a prescindere dai
risultati del controllo

***Operazioni
straordinarie***

Interventi non previsti nel piano ordinario

***L'ordinarietà non è legata alla frequenza, ma alla
programmazione***

DOCUMENTAZIONE

- Planimetria dell'impianto
- Piano di pulizia dettagliato
- Scheda tecnica dei prodotti
- Piano di verifica
- Documentazione sulla formazione specifica del personale
- Documentazione sulle azioni correttive da adottare in caso di non conformità
- **Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità**



**Piano di
pulizia
dettagliato**



*Devono essere
identificati*

- aree
- attrezzature
- prodotti da utilizzare
- modalità di impiego
- frequenza
- responsabile

**E' SEMPRE FONDAMENTALE EFFETTUARE LA FORMAZIONE DEL
PERSONALE**

PROCEDURA PER IL CONTROLLO DEI RODITORI E DEGLI ANIMALI INDESIDERATI



Finalità



Pianificare e documentare i risultati relativi alla lotta ai roditori ed insetti negli stabilimenti di produzione di alimenti

Monitoraggio



Check-list apposite

Il controllo degli animali infestanti deve essere attuato mediante

Interventi preventivi

- Ostacolano l'ingresso e l'insediamento degli animali indesiderati

Interventi repressivi

- Finalizzati ad eliminare gli animali indesiderati

Gli interventi preventivi

consistono nell'adozione di misure volte ad ostacolare l'ingresso e l'insediamento di infestanti:

- **Idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio**
- **Porte doppie a chiusura automatica**
- **Assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti e pareti**
- **Finestre munite di reti antiinsetto**
- **Taglio periodico della vegetazione spontanea**
- **Allontanamento di ogni materiale di scarto dall'area perimetrale**

DOCUMENTAZIONE

- **Protocollo riassuntivo sottoscritto da un responsabile**

- *Identificazione aree*
- *frequenza e modalità interventi*
- *prodotti utilizzati*
- *operatori*
- *responsabili*

- Copia del contratto (interventi effettuati da ditte esterne)
- Planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche

- Schede tecniche e tossicologiche dei prodotti utilizzati
- Documentazione sulle azioni correttive da adottare in caso di non conformità
- **Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità**



PROCEDURA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE

Finalità

Garantire che ogni addetto, a qualunque livello, abbia le informazioni necessarie ad operare minimizzando i rischi connessi alle mansioni che svolge

Suggerimenti

- Limitare il numero di partecipanti
- Prevedere incontri di breve durata
- Raggruppare i partecipanti a seconda delle mansioni

I contenuti degli interventi formativi devono essere decisi in base a

mansioni svolte dagli addetti coinvolti

livello di conoscenze,

tipologia produttiva

DOCUMENTAZIONE



Procedura riassuntiva per la formazione del personale



Documenti, controfirmati da partecipanti e docenti, riportanti

date di esecuzione
durata incontri
argomenti trattati
presenze
docenti



Liste di distribuzione del materiale, controfirmate per accettazione



Ceck list di valutazione del comportamento del personale

Ogni attività dovrebbe essere correlata a precise procedure operative scritte fornite durante la formazione e gli addetti agli animali dovrebbero essere in possesso di competenze generali quali :

- Fisiologia mammaria
- Gestione e cura degli animali e somministrazione farmaci , scarico veicoli e manipolazione
- Riconoscimento di segni di malattie , ferite e stress
- Fabbisogni alimentari , nutrizionali, igiene cibo e acqua
- Igiene ambienti strutture attrezzature e metodi di disinfezione
- Legislazione sul benessere animale
- Gestione degli ingressi
- Emergenze



SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Devono essere stabiliti



Aree di stazionamento dei residui di lavorazione



Aree di stoccaggio dei rifiuti



Modalità di smaltimento di residui e rifiuti



Modalità di identificazione di residui e rifiuti



Tipi di contenitori utilizzati per la raccolta



Modalità e frequenza delle verifiche sugli scarichi

MANUTENZIONE DI IMPIANTI E STRUTTURE

Manutenzione degli impianti

- modalità e frequenza di manutenzione
- verifica e taratura delle principali attrezzature
- responsabile dell'esecuzione
- responsabile della verifica

Manutenzione delle strutture

- Finalizzata ad evitare l'accumularsi di inconvenienti
- Stabilire modalità e frequenza delle verifiche, predisponendo apposite check-list

Attrezzature - utensili

- Definire i materiali che possono essere utilizzati
- Costruiti in modo da permettere una pulizia completa
- Costruiti ed ubicati in modo da essere ispezionabili