INDICE GENERALE

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2
LABORATORIO DI RIFERIMENTO 2
ISTRUZIONE OPERATIVA - CAMPIONAMENTO SUPERFICI E ATTREZZATURE 2
ANALISI - TIPOLOGIA, MODALITÀ E FREQUENZA 3
PLANIMETRIA DELL'IMPIANTO 4
SEZ. I HACCP - NOTE GENERALI, DEFINIZIONI E NOTE DI LINGUAGGIO 5
1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE 5
2. DEFINIZIONI E NOTE DI LINGUAGGIO 5
SEZ. II HACCP – GHP E PREREQUISITI 6
1. PROCEDURA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE 7
2. PROCEDURA PER IL CONTROLLO DELLA POTABILITÀ DELL'ACQUA 8
3. PROCEDURA DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA 9
4. PROCEDURA DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE 9
5. PROCEDURA DI SELEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI MATERIE PRIME E MOCA 10
6. PROCEDURA DI VERIFICA DELLE MATERIE PRIME E DEI MOCA ALL'ARRIVO 11
7. PROCEDURA PER LA PREVENZIONE DEI PERICOLI 11
SEZ. III HACCP – ANALISI AZIENDALE 12
1. PIANO HACCP 12
2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ, DEL PRODOTTO E DELLA DESTINAZIONE D'USO 12
3. ATTI AUTORIZZATIVI 12
4. PERSONALE (INTERNO ED ESTERNO) 13
5. APPARATI TERMICI E ATTREZZATURE 14
6. ETICHETTATURA DEI PRODOTTI AZIENDALI 14
7. RINTRACCIABILITA' E RITIRO DAL MERCATO DELLE MERCI NON IDONEE 16
8. PROCEDURA PER IL CONTROLLO DEI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI 16
9. GESTIONE DEI RIFIUTI E REFLUI 17
SEZ. IV HACCP – APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME 20
1. APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E CONTROLLO MERCI 20
2. STOCCAGGIO MERCE E PRELIEVO DELLE MATERIE PRIME 21
SEZIONE V HACCP – CICLO PRODUTTIVO E HACCP 21
1. ANALISI DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEL RISCHIO 21
2. DIAGRAMMA DI FLUSSO GENERALE 21
3. DIAGRAMMI DI FLUSSO SPECIFICI - MACELLERIA 22
4. APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI 35
5. INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO 35
SEZ. VI HACCP - GESTIONE NON CONFORMITÀ(NC) 38
SISTEMA DI "ALLERTA RAPIDA" TRAMITE GRUPPO @LEA 39

MANUALE HACCP MACELLERIA CONTEMPORANEA

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: slilabsrl@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 tampon , una specifica area della superficie da esaminare viene contrassegnato (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 tampone 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.

SPECIFICHE RELATIVE AI PIANI DI CAMPIONAMENTO

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 852/2004. 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 le capacità di chemioluminescenza del reagente luciferin-luciferasi, che a contatto con il substrato ATP è in grado di emettere luce. QUESTO CONSENTE DI VALUTARE LA PULIZIA DELLE SUPERFICI 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.





NEL CASO SIANO PREVISTE LE 5 UNITA' CAMPIONARIE

n = numero di unità che costituiscono il campione;

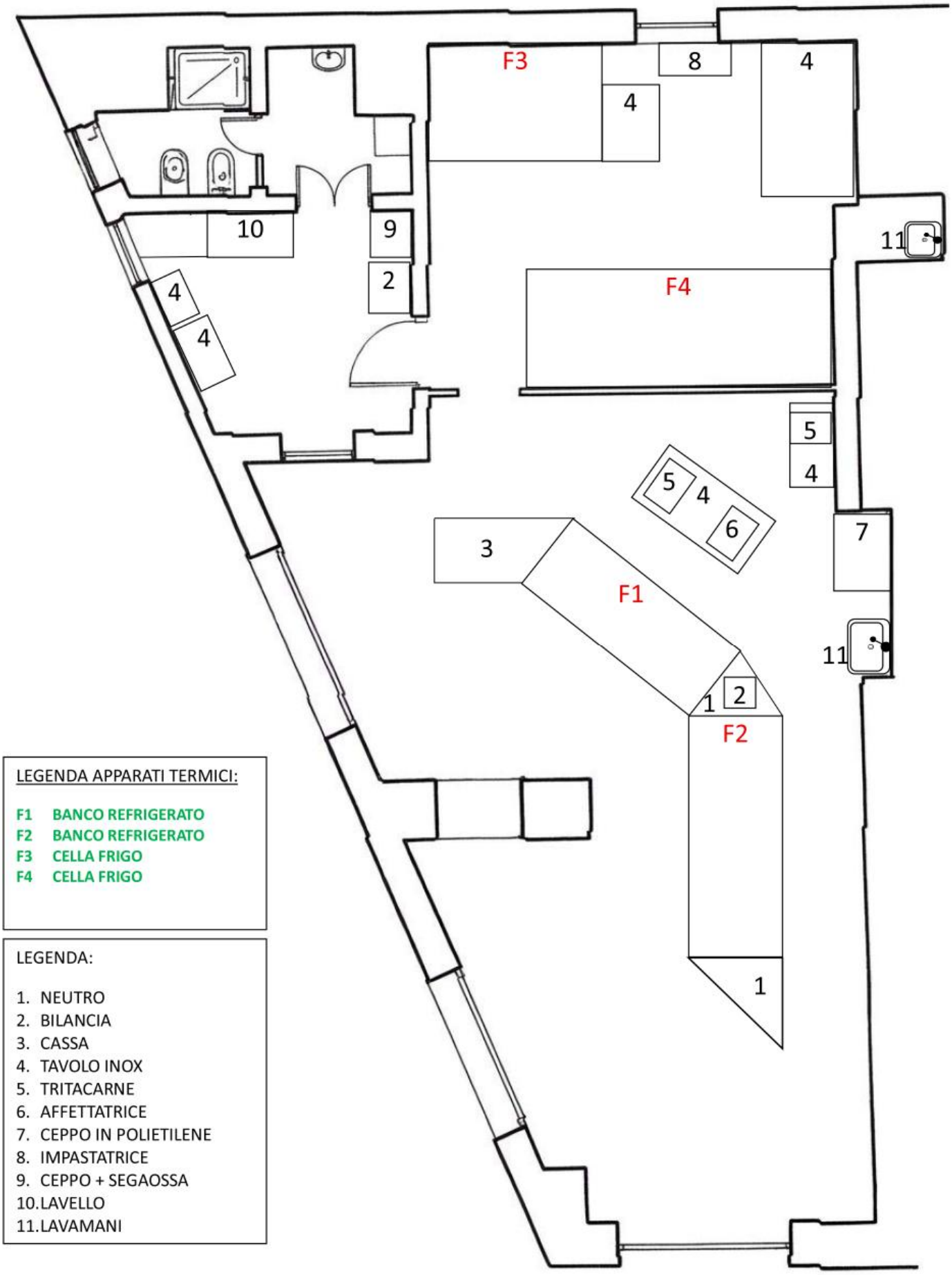
c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.





CODICE RICERCA	TIPOLOGIA RICERCA	TIPOLOGIA DI ALIMENTI CAMPIONATI/SUPERFICI SPATOLATE	TIPOLOGIA DI CAMPIONI	MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO E QUANTITÀ	FREQUENZA DI CAMPIONAMENTO	FATTO	DATA PRELIEVO	COMPRESI NEL PIANO BASE / COSTO E FIRMA	PARAMETRI DI VALUTAZIONE
BIO	PARAMETRI DI CHEMIOBIO LUMINESCENZA PER CONTROLLO INTERNO	superfici e attrezzature di lavorazione (piani, coltelleria, taglieri, attrezzature a contatto	TAMPONE SUPERFICI	Spatolare con tampone su una superficie di 10*10cm	SEMESTRALE su tre superfici	☐		SI	CONFORME <100 LIMITE >100 <200 - Dovranno essere nuovamente effettuati i
BIO					SEMESTRALE su tre superfici	☐		SI	
CMT	CARICA MICROBICA TOTALE (CMT)	superfici e attrezzature di lavorazione (piani, coltelleria, taglieri, attrezzature a contatto con l'alimento)	TAMPONE SUPERFICI	Spatolare con tampone su una superficie di 10*10cm	ANNUALE su una superficie	☐		SI	CONFORME - <1.000 LIMITE 1.000 - 10.000 NON CONFORME - 10.000
LISTERIA	LISTERIA SICUREZZA ALIMENTARE	SUGHI E/O PREPARAZIONI EFFETTUATE IN SEDE	ALIMENTO	UNICO CAMPIONE CON MINIMO 150 GRAMMI DI PRODOTTO	ANNUALE	☐		SI	CONFORME - ASSENTE in 25 gr NON CONFORME - PRESENTE
SIC52	LISTERIA SIC. ALIMENTARE	Prodotto finito in stoccaggio, in vetrina o pronto per la somministrazione	ALIMENTO	CINQUE UNITA' CAMPIONARIE CON MINIMO 150 GRAMMI DI PRODOTTO PER UNITA' CAMPIONATA	BIENNALE a rotazione ANNUALE ALTERNATO CON IGP51	☐		NO (COSTO € 100) _____ FIRMA PER NON FARLO	CONFORME - ASSENTE in 25 gr NON CONFORME - PRESENTE n=5 c=0
ACQUA2 PIOMBO	PARAMETRI MICROBIOLOGICI + Pb	acqua di rete prelevata da rubinetto laboratorio/cucina	ACQUA	UNICO CAMPIONE CON MINIMO 250 ML DI ACQUA	BIENNALE	☐		NO (COSTO € 100) _____ FIRMA PER NON FARLO	D.L.VO 18/2023 D.L.VO 102/2025

PLANIMETRIA DELL'IMPIANTO



LEGENDA APPARATI TERMICI:

F1 BANCO REFRIGERATO
F2 BANCO REFRIGERATO
F3 CELLA FRIGO
F4 CELLA FRIGO

LEGENDA:

1. NEUTRO
2. BILANCIA
3. CASSA
4. TAVOLO INOX
5. TRITACARNE
6. AFFETTATRICE
7. CEPPO IN POLIETILENE
8. IMPASTATRICE
9. CEPPO + SEGAOSSA
10. LAVELLO
11. LAVAMANI

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

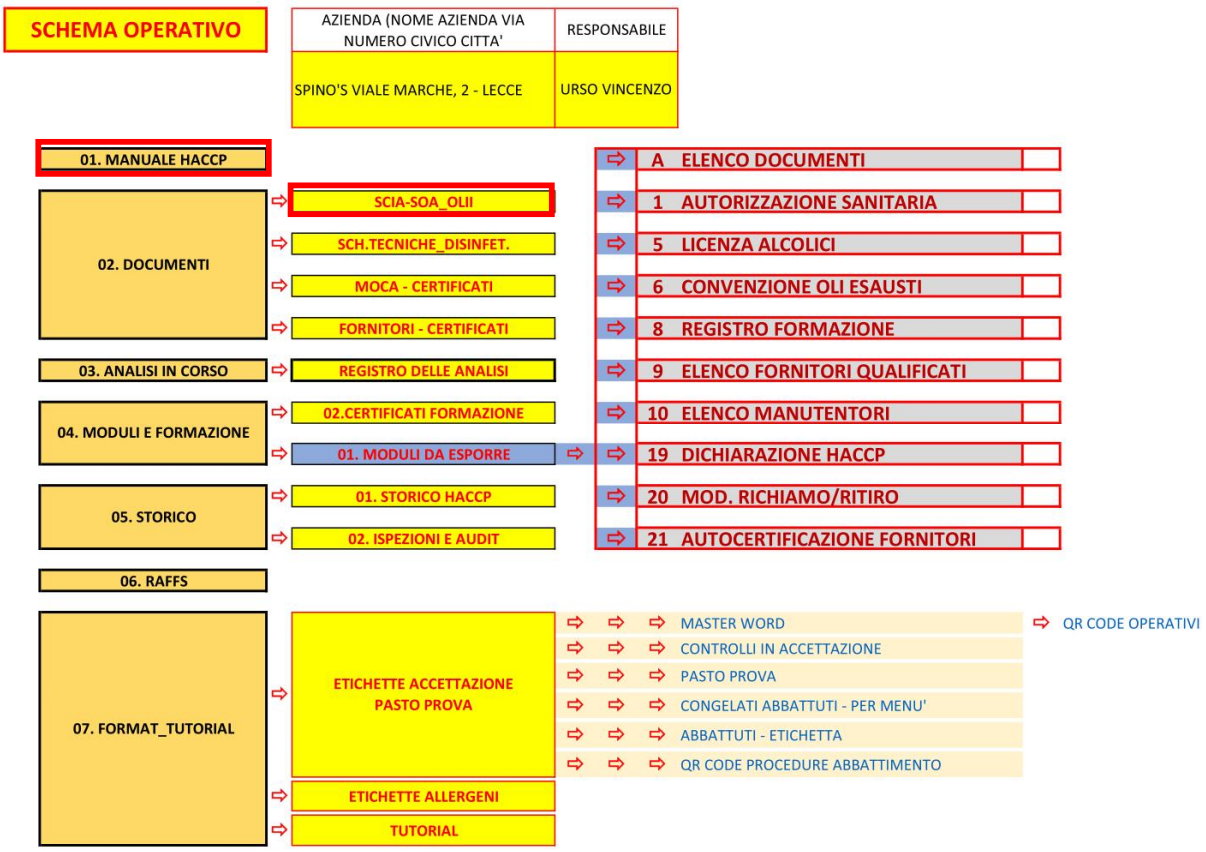
AUDIO e VIDEO – il funzionamento dei collegamenti necessita di linea internet attiva.

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 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)"

NON CONFORMITÀ(NC)

Circostanza nella quale venga superato uno o più dei limiti critici previsti per ciascuna delle fasi analizzate nel piano, nonchè tutte le volte che le analisi di laboratorio effettuate a scopo di verifica si discostano dal limiti previsti nelle relative procedure.

OSA

È la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

QR CODE

Il QR Code è un modello di codifica bidimensionale che contiene dati che possono essere letti da qualsiasi dispositivo dotato di fotocamera e che consente di reperire dati direttamente sul proprio dispositivo al fine di avere informazioni sull'argomento trattato.

SOP (PROCEDURE OPERATIVE STANDARD)

Insieme di istruzioni dettagliate compilate da un'organizzazione per svolgere al meglio le operazioni di routine. Lo scopo delle SOP è migliorare l'efficienza e l'uniformità delle prestazioni, riducendo al contempo problemi di tipo tecnico o comunicativo.

SEZ. II HACCP – GHP E PREREQUISITI

LE GHP (GOOD HYGIENE PRACTICE O BUONE PRATICHE IGIENICHE)

Sono l'insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo.

I PREREQUISITI

Sono "**ciò che è richiesto prima**", sono procedure operative standardizzate (SOP) e quindi i corretti comportamenti degli operatori e le corrette misure minime da avere al fine di garantire condizioni favorevoli e idonee alla produzione di alimenti salubri.

Le principali PROCEDURE OPERATIVE STANDARD (SOP) oggetto del presente manuale riguardano:

- PULIZIA E SANIFICAZIONE
- CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI
- CONTROLLO POTABILITÀ DELLE ACQUE
- PROCEDURE DI MANUTENZIONE
- CONTROLLO DELLE TEMPERATURE
- FORMAZIONE DEL PERSONALE
- VERIFICA DEI FORNITORI
- VERIFICA MATERIE PRIME ALL'ARRIVO
- RINTRACCIABILITA' E RITIRO DELLE MERCI
- ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

Ogni procedura deve definire con chiarezza:	**Le modalità operative devono specificare:**
• scopo e il campo di applicazione; • responsabilità ed autorità del personale coinvolto; • modalità operative; • quali informazioni, attrezzature, prodotti, personale (input) servono e quali risultati (output) devono essere raggiunti; • quale documentazione utilizza e quali registrazioni produce.	• i parametri di attività; • le attività di monitoraggio • le azioni correttive; • le attività di verifica.

All'INIZIO DI OGNI GIORNATA LAVORATIVA quindi, prima di avviare le lavorazioni, è importante verificare l'idoneità degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e del personale. Infatti, i problemi presenti in questa fase (per esempio superfici non adeguatamente sanificate, utilizzo di abbigliamento non pulito o presenza di tracce d'infestazione) possono compromettere la sicurezza igienico sanitaria della produzione del giorno.

CONTROLLI PREPRODUTTIVI

Al fine di garantire condizioni igieniche ottimali durante le attività di preparazione, preliminarmente all'avvio delle attività giornaliere di produzione il responsabile effettua mirati controlli pre-operativi in relazione a:

- igiene dei locali, attrezzature ed utensili, al fine di valutare se vi sia la necessità di effettuare interventi di pulizia straordinari e/o rilevare indizi correlabili alla presenza di infestanti;
- igiene dei locali di servizio, al fine di valutare se vi sia la necessità di effettuare interventi di pulizia straordinari;

- controllo conformità sensoriale dell'acqua utilizzata, al fine di rilevare eventuali non conformità di odore, sapore e colore;
- controllo del personale addetto alla lavorazione ed alla manipolazione degli alimenti, al fine di verificare il rispetto delle norme di corretta prassi igienica previste;
- controllo funzionalità degli impianti, con particolare attenzione a bulloni, parti mobili di piccola dimensione che potrebbero staccarsi e contaminare i prodotti allestiti.

In caso di non conformità, le attività sono bloccate fino al ripristino delle condizioni ottimali. Tali circostanze sono gestite a fronte di quanto previsto nella sez. VI.

1. PROCEDURA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

- **SCOPO** - assicurarsi, attraverso un programma di detersione e sanificazione, che le attrezzature e gli ambienti siano sanificati in modo che possano garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti.
- **CAMPO DI APPLICAZIONE**
  Procedere con la redazione di un programma di detersione e sanificazione attagliato alla realtà operativa.
- **RESPONSABILITÀ**
  Primaria: OSA, il quale dovrà assicurarsi, attraverso ispezione visiva all'inizio dell'attività lavorativa, che condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature siano conformi e non presentino sporco, sversamenti, danneggiamenti, guasti e quanto posso pregiudicare il corretto svolgimento, sotto il profilo igienico e di sicurezza, delle operazioni.
  La rilevazione di situazioni anomale/non conformità può inoltre rendere opportuna la revisione delle procedure di sanificazione ed il riaddestramento del personale in merito.
  Secondaria: a cura del personale interno che si occupa delle pulizie, degli utensili utilizzati e degli ambienti operativi - ogni addetto è tenuto a comunicare all'OSA ogni **NON CONFORMITÀ (NC)** che possa compromettere l'igienicità delle lavorazioni ed è tenuto a risolvere in autonomia le situazioni più comuni effettuando trattamenti di sanificazione (secondo la procedura indicata) ordinari o straordinari.

ESEMPI DI NON CONFORMITA' OPERATIVA	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	CARTELLO DA APPORRE NELLE AREE IN CUI VI SONO PRODOTTI NON CONFORMI

- **ISTRUZIONI DA SEGUIRE**
  La preparazione della soluzione detergente/disinfettante deve avvenire sempre seguendo le indicazioni rilasciate dal fornitore e reperibili nella scheda tecnica (CLOUD percorso 02-02) - in particolare nell'utilizzo dei prodotti occorrerà:seguire le indicazioni del produttore in merito alle diluizioni consigliate;
  - se si utilizzano contenitori diversi da quelli originali per l'utilizzo delle soluzioni preparate (nebulizzatori), questi vanno contrassegnati in maniera chiara ed indelebile;
  - conservare i contenitori dei prodotti in locale separato da quello adibito allo stoccaggio dei prodotti alimentari o in apposito armadietto contrassegnato da apposito cartello (come da qr code a latere)
- **SEQUENZA E MODALITA' DI PULIZIA:**
  - Rimozione dei residui macroscopici
  - Lavaggio e detersione
  - Risciacquo
  - Disinfezione
  - Risciacquo finale

  ⇨

  Queste fasi possono essere accorpate quando si usano prodotti detergerti /sanificanti detti 2 in 1

  Qui a lato un tutorial per sul funzionamento dei detergenti e sulle fasi della detergenza e disinfezione
- **VALIDAZIONE DELLE PROCEDURE OPERATIVE - Piano di verifica**
  L'azienda dimostra di aver messo in atto procedure di verifica dell'efficacia dei metodi di pulizia e disinfezione, elaborando un apposito piano di verifica che comprende:
  - compilazione delle schede;
  - un programma di campionamento per il controllo microbiologico delle superfici e dei prodotti[1];

    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 validare il protocollo di sanificazione sviluppato e descritto nel "piano di sanificazione", come peraltro previsto dall'art. 5 del Reg. CE 852/2004, o in occasione di variazioni delle procedure operative, dei prodotti e/o attrezzature utilizzati, al fine di definire le modalità d'intervento efficaci (= nuova validazione).

[1] I tamponi vengono analizzati:
- da laboratorio accreditato ACCREDIA, le cui generalità sono riportate sul frontespizio del piano di campionamento e che utilizza i metodi ufficiali riconosciuti.
- tamponi valutati tramite l'uso del bioluminometro, effettuati da personale ALEA – i tamponi con bioluminometro hanno lo scopo di "controllo e monitoraggio ravvicinato" - il funzionamento del bioluminometro 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 le capacità di chemioluminescenza del reagente luciferin-luciferasi, che a contatto con il substrato ATP è in grado di emettere luce. MODELLO BIOLUMINOMETRO UTILIZZATO: LUMITESTER PD-10 MATR. NR. 412513.

I referti analitici dei test effettuati presso laboratorio ACCREDIA o con l'ausilio del bioluminometro vengono firmati digitalmente e inseriti nel CLOUD percorso 03-01, mentre gli originali vengono conservati, per 10 anni, presso la sede dell'ALEA.








utensili **superfici** **attrezzature** **mani** **maniglie**

- le azioni correttive da intraprendere in caso di valori fuori limite.

- **REGISTRAZIONE DELLE DETERSIONI/SANIFICAZIONI**

A fine ciclo di pulizia delle diverse aree ed attrezzature, le operazioni dovranno essere registrare nell'apposito Modulo Z - controllo pulizie, sanificazione e manutenzione.
Tutto deve essere registrato nel Mod. Z, dove occorrerà registrare, ad effettuazione avvenuta, le pulizie e precisamente **G=giornaliero** ed **S=settimanale**
Modalità di registrazione: **C=conforme - NC=non conforme**
SE NON CONFORME, occorrerà seguire la procedura prevista nel CAPITOLO NON CONFORMITA'.

- **PIANO DI PULIZIA E PROCEDURE DI SANIFICAZIONE**

Il piano di pulizia, le procedure di sanificazione e la documentazione tecnica (schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati) sono contenute nel CLOUD percorso 02-02.
Le schede tecniche/sicurezza dei prodotti devono contenere:
- nome della ditta produttrice
- campo di applicazione raccomandato, dosaggio e modalità d'uso
- descrizione delle caratteristiche fisiche - composizione chimica, sostanze incompatibili - simboli di pericolo ed eventuali effetti nocivi per inalazione, per le mani, per gli occhi e per la pelle.

- **USO DELLE MASCHERINE**

Come disposto nell'accordo Stato Regioni recepito con il D.L. del 16.05.2020, le cui regole attuative sono state recepite con il DCPM del 17.05.2020, le mascherine sono sempre OBBLIGATORIE NELLE AREE DI SERVIZIO, A CONTATTO CON LA CLIENTELA E NEI LABORATORI QUANDO, PER MOTIVI DI SPAZI RIDOTTI, NON SIA POSSIBILE MANTERE LE DISTANZE MINIME INTERPERSONALI.

- **USO DEI GUANTI**

L'uso dei guanti aiuta a prevenire le infezioni ma solo SE COSTANTEMENTE DETERSI, diversamente possono diventare un veicolo di contagio.
L'ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ fornisce le indicazioni per un loro utilizzo corretto e consiglia l'uso dei guanti a patto che:
- non sostituiscano la corretta igiene delle mani che deve avvenire attraverso un lavaggio accurato e pe 60 secondi;
- siano ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati;
- come le mani, non vengano a contatto con bocca naso e occhi;
- siano eliminati al termine dell'uso, per esempio, al supermercato;
- non siano riutilizzati.

Alla luce delle indicazioni dell'ISS, **l'USO DEI GUANTI**:
È OBBLIGATORIO per il personale:
- addetto alle pulizie, movimentazione carichi, sgomberi etc.;
- che presenta ferite o abrasioni sulle mani e sempre che il medico competente non ritenga che sia da evitare l'impiego in aree di lavorazione alimenti fino a completa guarigione;
- che sia particolarmente irsuto su mani e/o avambracci (a meno che non proceda a eliminazione periodica dei peli);

È DA PROSCRIVERE per il personale addetto alla lavorazione di alimenti, in particolar modo in quelle aree in cui si lavorano impasti e simili (cucine/pizzerie etc.) in quanto lo sfaldamento del lattice/nitrile potrebbe costituire un inquinamento fisico. Nei casi in cui l'uso sia ritenuto necessario/opportuno/obbligatorio, utilizzare GUANTI COLORATI IL CUI COLORE COSTITUISCA CONTRASTO CON LA MATERIA PRIMA LAVORATA E CONSENTA L'INDIVIDUAZIONE DEGLI EVENTUALI PEZZI DI ROTTURA.

- **CONDIZIONATORI, ASPIRATORI D'ARIA E VENTOLE – PROCEDURA DI SANIFICAZIONE**

Periodicamente occorre effettuare una sanificazione di queste attrezzature al fine di migliorare il comfort ed evitare che polveri e batteri si annidino.
Prima di essere immessa in ambiente, l'aria passa attraverso dei filtri e/o delle lamelle, che hanno il compito di trattenere polveri, smog, pollini e infestanti.
Questi filtri/lamelle hanno la necessità di essere puliti e "liberati" periodicamente da germi, batteri e corpuscoli macroscopici.

2. PROCEDURA PER IL CONTROLLO DELLA POTABILITÀ DELL'ACQUA

- **SCOPO**

Accertare che le acque impiegate nell'azienda alimentare rispondano ai requisiti del D.Lgs. 18/2023 e al D.Lgs. 102/25 al fine di proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque destinate al consumo umano, garantendone "salubrità e pulizia", anche attraverso una revisione dei parametri e dei valori parametrici di rilevanza sanitaria.

- **CAMPO DI APPLICAZIONE**

L'acqua utilizzata all'interno degli esercizi di produzione e/o vendita degli alimenti, , ad eccezione di quella impiegata per la produzione di vapore, per la lotta antincendio, per il raffreddamento di impianti frigoriferi che può essere non potabile, purché le relative condutture, chiaramente distinguibili, non ne consentano usi diversi che possano rappresentare fonte di contaminazione per gli alimenti.

Per l'azienda in esame, l'acqua viene trattata nella sezione III – ANALISI AZIENDALE.

- **RESPONSABILITÀ**
  Il responsabile è l'OSA, il quale dovrà assicurarsi che la risorsa idrica risponda ai requisiti di legge.

3. PROCEDURA DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

- **SCOPO -** mantenere uno standard elevato di efficienza igienica e funzionale delle attrezzature di lavoro in quanto il grado di usura delle strutture ed attrezzature utilizzate nell'azienda potrebbero avere un impatto sulla sicurezza igienico sanitaria
- **OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE -** si applica a tutti gli ambienti e le attrezzature di pertinenza dell'azienda.
- **RESPONSABILITÀ**
  - **Primaria:** OSA, il quale dovrà assicurarsi, attraverso ispezione visiva all'inizio dell'attività lavorativa, che condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature siano conformi e non presentino sporco, sversamenti, danneggiamenti, guasti e quanto posso pregiudicare il corretto svolgimento, sotto il profilo igienico e di sicurezza, delle operazioni.
  - **Secondaria:** a cura del personale interno che utilizza gli utensili - ogni addetto è tenuto a comunicare all'OSA ogni **NON CONFORMITÀ (NC)**.
- **PREREQUISITI STRUTTURALI DI BASE**
  L'OSA ha predisposto adeguate procedure volte a garantire il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali di base.
  A tale scopo effettua periodici controlli volti all'eventuale effettuazione delle operazioni di manutenzione e riguardano:
  - le diverse aree operative;
  - le strutture;
  - i servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico);
  - le attrezzature fisse e mobili; gli impianti, con particolare attenzione a quelli che hanno impatto diretto sulla sicurezza alimentare del prodotto (es. condizionatori della temperatura ambientale, pastorizzatori, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.);
  - i mezzi di trasporto degli alimenti.
- **DOCUMENTAZIONE**
  Gli interventi manutentivi attuati saranno documentati e le registrazioni saranno effettuate solo ad intervento effettuato.
  La localizzazione degli impianti e delle attrezzature sono visibili sulla planimetria generale.

PIANI DI VERIFICA

- **INTERNO**
  L'azienda, al fine di dimostrare di aver messo in atto procedure di verifica dell'efficacia dei metodi di pulizia e disinfezione e di verifica dell'avvenuta manutenzione ordinaria e straordinaria, ha elaborato un apposito piano di verifica che comprende:
  - **la compilazione delle schede di verifica delle procedure** (MOD M2- PIANO DI VERIFICA DELLE MANUTENZIONI ORDINARIE – SPECIFICHE NELLA SEZIONE III . PARA 5), in cui sono anche presenti i controlli di taratura degli impianti termici (caldi e freddi) (
  - **un programma di campionamento** per il controllo microbiologico delle superfici e dei prodotti (piano di campionamento).



- **ESTERNO**
  In occasione dei sopralluoghi periodici, il consulente incaricato procederà al controllo generale supervisionando le voci relative al MOD. M2 attraverso il modulo di controllo delle manutenzioni ordinarie (MOD M1 – MODULO DI CONTROLLO DELLE MANUTENZIONI ORDINARIE PROGRAMMATE) – nel modello M1, in occasione dei sopralluoghi periodici, verranno segnalate le conformità e, soprattutto, le non conformità.

4. PROCEDURA DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE

- **SCOPO**
  controllare il corretto funzionamento degli apparati termici entro i termini previsti dalla normativa.
- **OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE**
  si applica a:
  - tutti gli apparati frigogeni;
  - tutti gli apparati caldi (vetrine/scaldavivande);
  - tutti i controller a sonda mobili.
- **RESPONSABILITÀ**
  - **Primaria:** OSA, il quale dovrà assicurarsi, attraverso ispezione visiva all'inizio dell'attività lavorativa, che condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature siano conformi e non presentino sporco, sversamenti, danneggiamenti, guasti e quanto posso pregiudicare il corretto svolgimento, sotto il profilo igienico e di sicurezza, delle operazioni.
  - **Secondaria:** a cura del personale interno che utilizza gli utensili - ogni addetto è tenuto a comunicare all'OSA ogni **NON CONFORMITÀ (NC)**.
- **RANGE TERMICO DEGLI ALIMENTI**
  La normativa prevede, per ogni tipologia di alimento, un range termico ben definito.
  Si rimanda alla tabella del qr-code a lato per l'individuazione dei limiti termici propri di ogni alimento.



- **RILEVAZIONE DELLA TEMPERATURA**
  La rilevazione termica viene effettuata:
  - **tramite** la lettura del valore riportato sul **display dell'apparato frigorifero**, controllando che rientri nelle temperature conformi. Nel caso il frigorifero ne sia sprovvisto, si possono applicare termometri a sonda con filo.



  - **tramite termometri a sonda** per controllare la temperatura di cottura a core o di particolari processi termici (es. pastorizzazione) o la corretta temperatura degli alimenti in entrata (ESEMPIO alimenti a regime caldo nelle consegne catering) secondo quanto previsto dalla norma



  Quando le norme[2] stabiliscono l'obbligo del rispetto di una determinata temperatura, si tratta di CCP e l'OSA deve:
  - adottare sistemi per dimostrare il rispetto dei valori;
  - effettuare la registrazione del dato termico.

  SOLO IN CASO DI FRIGORIFERI CHE CONTENGONO SOLO BEVANDE A SCOPO DI RAFFREDDAMENTO (VINI, BIBITE, ACQUA ETC.) LA NORMA NON PREVEDE LA REGISTRAZIONE DELLE TEMPERATURE.
- **MODALITA' DI REGISTRAZIONE DELLE TEMPERATURE (quando previsto dalla norma)**
  Ogni mattina verrà effettuata dal responsabile dell'attività una verifica delle temperature dei frigoriferi/congelatori attraverso i termometri posti su ognuno di essi.
  La registrazione delle temperature degli apparati termici viene effettuato apponendo:
  - **C** in caso di riscontro termico normativamente corretto;
  - **NC** in caso di riscontro termico normativamente non corretto.

MODALITÀ DI STOCCAGGIO CON IL FREDDO

- **REFRIGERATORI – TEMPERATURA DI ESERCIZIO TRA 0°C E 10°C.**
  La temperatura usata è sempre superiore al punto di congelamento dei liquidi cellulari (da 0°C a 10°C) . e si ha un rallentamento delle reazioni chimiche e dell'attività dei microrganismi.
- **CONGELAMENTO – TEMPERATURA DI ESERCIZIO <-18°C.**
  È una tecnica di conservazione con la quale si porta l'alimento a temperature molto basse, con conseguente solidificazione dell'acqua presente all'interno dell'alimento stesso. Gli abbattitori lavorano a temperature di esercizio superiori alla surgelazione.
  I prodotti congelati, una volta scongelati, devono essere conservati in frigorifero e consumati entro 24 ore.
- **SURGELAZIONE – TEMPERATURA DI ESERCIZIO <-18°C.**
  Avviene in tempi rapidissimi e può raggiungere in fase iniziale anche temperature inferiori ai -80°C.
- **GLI ALIMENTI GIÀ SCONGELATI NON POSSONO ESSERE RICONGELATI, a meno che essi siano stati sottoposti a lavorazioni che includano un'appropriata cottura (es. arrosti), per garantire la loro stabilità microbiologica.**
- **LA CATENA DEL FREDDO NON DEVE ESSERE INTERROTTA!**

MODALITA' DI STOCCAGGIO CON IL CALDO

Si tratta di:
- apparati scaldavivande fissi che usano diversi metodi di trasmissione del calore, per irraggiamento, contatto etc.;
- apparati scaldavivande mobili e cioè attrezzature al mantenimento della temperatura dei cibi durante il trasporto degli stessi (box isotermici passivi o, qualora alimentati elettricamente, attivi).

5. PROCEDURA DI SELEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI MATERIE PRIME E MOCA

- **SCOPO -** Assicurarsi che gli approvvigionamenti siano effettuati da fornitori che possano garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti forniti.
- **OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE -** questa procedura si rivolge a tutti i fornitori di prodotti alimentari e l'avvio di una nuova fornitura è vincolato all'espletamento della presente procedura.
- **RESPONSABILITÀ -** l'OSA che, al fine di assicurare la conformità al requisito della rintracciabilità (cfr art. 18 Reg. CE 178/2002), deve predisporre un elenco di tutti i fornitori e delle materie prime fornite.
- **MODALITÀ DI SELEZIONE -** l'azienda seleziona i suoi fornitori come di seguito specificato:
  - richiesta agli aspiranti fornitori di compilazione dell'autocertificazione secondo il **mod. E**; questa procedura si considera valida sia per i fornitori di alimenti che di prodotti a diretto contatto con gli alimenti (pellicola trasparente, bicchieri a perdere ecc) ;
  - richiesta ai fornitori delle schede tecniche di tutte le materie prime fornite;
  - affidabilità delle forniture in termini di rispetto delle norme di legge;
  - esperienze acquisite sulle forniture precedenti;
  - professionalità dimostrata nel corso del rapporto commerciale instaurato;
  - informazioni desunte dal mercato.



Sulla base delle informazioni acquisite, l'OSA elabora la LISTA FORNITORI QUALIFICATI (**Mod. E$_1$**) dai quali sono acquistate le merci e questa lista rappresenterà anche il riferimento per l'applicazione della rintracciabilità dei prodotti.

[2] **Come previsto dal DPR 327/80 – quando previsto o aggiornato da altra normativa, verrà specificato *Reg.CE853/2004 **Reg.CE852/2004**

L'elenco dei fornitori é aggiornato di continuo e la valutazione periodica è fissata nel termine di due anni.
Nel caso si riscontrino delle non conformità (es. reclami di clienti, verifica di prodotti non conformi ecc.) occorre prendere posizioni ben definite quali contestazioni scritte, ritiro dei prodotti dalla vendita, ulteriori verifiche fino ad eventuale sospensione delle forniture.

6. PROCEDURA DI VERIFICA DELLE MATERIE PRIME E DEI MOCA ALL'ARRIVO SU

- **SCOPO -** la procedura si applica durante il controllo in accettazione e ha il compito di:
  - descrivere le modalità attuate dall'azienda al momento del ricevimento delle materie prime e MOCA (materiali sussidiari es. packaging);
  - definire le verifiche da effettuare per poter accettare una determinata partita di materia prima/MOCA;
  - dettare le azioni da intraprendere nel caso in cui siano rilevate non conformità a carico della stessa partita;
  - individuare merci non conformi che superano i limiti critici previsti, superati i quali è previsto il rifiuto.

ALEA CONTROLLI IN ACCETTAZIONE

- **MODALITA' DI CONTROLLO**

L'O.S.A. controlla che le merci in entrata abbiano le caratteristiche previste nelle tabelle "Controllo in accettazione", le quali sono esposte nell'area di accettazione delle derrate e che sono sempre scaricabili attraverso il QR code a latere.
Procede quindi eseguendo:
- il controllo visivo sui prodotti assicurandosi che siano integri, conformi alle tabelle di conformità e non presentino segni di manomissione;
- la verifica delle caratteristiche del prodotto richiesto rispetto a quello fornito;
- la verifica della fattura/DDT riportante la quantità, la tipologia del prodotto consegnato.

Solo in caso di esito positivo del controllo procede all'accettazione dello stesso.

7. PROCEDURA PER LA PREVENZIONE DEI PERICOLI SU

I PERICOLI POSSONO ESSERE MICROBIOLOGICI, FISICI E CHIMICI

PERICOLI MICROBIOLOGICI

La procedura per la prevenzione dei pericoli microbiologici è la colonna portante di ogni piano HACCP. L'obiettivo è duplice: **impedire l'ingresso** di microrganismi patogeni (batteri, virus, muffe) e **impedirne la proliferazione** qualora siano presenti attraverso:

Igiene del Personale

Il personale è il principale veicolo di contaminazione (es. *Staphylococcus aureus*).
- **Lavaggio mani:** Obbligatorio dopo l'uso dei servizi, dopo aver toccato alimenti crudi, rifiuti o il viso.
- **Abbigliamento:** Uso di divise pulite, copricapo e, se necessario, mascherine e guanti (da cambiare frequentemente).
- **Stato di salute:** Allontanamento immediato dalla produzione di personale con sintomi influenzali o gastrointestinali.

Sanificazione (SSOP)
- **Detersione:** Rimozione dei residui organici (nutrimento per i batteri).
- **Disinfezione:** Uso di agenti chimici o calore per abbattere la carica microbica rimasta.
- **Validazione:** Verifica periodica dell'efficacia tramite tamponi superficiali o piastre di contatto.

Controllo delle Temperature (La regola del freddo e del caldo)
- I batteri proliferano esponenzialmente tra 5°C e 60°C (Zona di Pericolo).

Prevenzione della Contaminazione Crociata (Cross-Contamination) - Il trasferimento di microbi da un alimento contaminato (solitamente crudo) a uno pronto al consumo (cotto).
- **Separazione Fisica:** Utilizzo di aree distinte per la lavorazione di carne, pesce e verdure.
- **Codifica Colore:** Uso di attrezzature (taglieri, coltelli) colorate per categoria merceologica.
- **Flusso di Lavoro (Marcia in Avanti):** Il prodotto deve muoversi dalle zone "sporche" (ricevimento/lavaggio) alle zone "pulite" (cottura/confezionamento) senza mai tornare indietro.

PERICOLI FISICI

I pericoli fisici possono entrare nel processo in tre fasi: materie prime, attrezzature o personale.

fonte	POTENZIALI PERICOLI
Materie Prime	Presenza di sassi o metalli, frammenti di plastica, noccioli o gusci in condimenti.
Impianti/Utensili	Viti, bulloni, lame di taglierine, frammenti di teglie usurate, setacci rotti.
Ambiente/Uomo	Vetro da lampade, plastica da imballaggi, bottoni, monili, frammenti di unghie.

Gestione del Vetro e Plastiche Dure
- Vietato l'uso di contenitori di vetro in produzione.
- In caso di presenza di corpi estranei: fermo totale della produzione, pulizia profonda e scarto di tutto il prodotto esposto all'inquinante.

Manutenzione delle Attrezzature
- Controllo periodico di teglie, utensili e macchinari.
- Verifica periodica in merito all'assenza di scrostature di metallo o vernice.
- Lubrificazione con oli di "grado alimentare" per evitare contaminazioni chimico-fisiche.

Igiene del Personale
- Divieto assoluto di indossare gioielli, orologi o piercing (rischio caduta nel prodotto).

- Divieto di utilizzo di corpi estranei di qualunque tipo compresi i medicinali (blister, flaconi etc.).
- Uso di copricapo che coprano completamente i capelli.
- Divieto di tasche sopra la cintura nelle divise.

PERICOLI CHIMICI

I pericoli chimici derivano da:

- **Contaminanti Ambientali/Naturali:** Micotossine, metalli pesanti (piombo, mercurio), pesticidi e fitofarmaci.
- **Sostanze Chimiche Intenzionali:** Additivi alimentari (conservanti, coloranti) usati oltre i limiti di legge.
- **Residui di Processo:** Detergenti, disinfettanti, lubrificanti per macchine, residui di pesticidi da disinfestazione.
- **Sostanze generate dal calore:** Acrilammide (amidi bruciati) o Idrocarburi Policiclici Aromatici (fumo/griglia).
- **Cessione da MOCA:** Sostanze chimiche che migrano dai materiali a contatto (plastiche, metalli delle teglie, inchiostri).

Il primo controllo chimico avviene prima che la merce entri in azienda.

- **Azione:** Richiedere schede tecniche e **Certificati di Analisi** che garantiscano il rispetto dei limiti UE per pesticidi e contaminanti.
- **MOCA:** Verificare che ogni contenitore o utensile abbia la **Dichiarazione di Conformità** per uso alimentare

Gestione degli Additivi

- Dosaggio: Se si utilizzano additivi (es. nitriti nei salumi o solfiti), l'uso deve essere pesato con bilance di precisione secondo le ricette standardizzate.

Prevenzione delle Sostanze di Cottura (Acrilammide)

- Monitoraggio visivo della doratura: evitare la carbonizzazione di prodotti amidacei.
- Sostituzione frequente degli oli di frittura: monitoraggio dei composti polari (non devono superare il 25%).

SEZ. III HACCP – ANALISI AZIENDALE

1. PIANO HACCP

Lo sviluppo del piano HACCP prevede diverse fasi:

- **Fasi preliminari con la creazione del gruppo di lavoro.**
  Il gruppo di lavoro è indicato sul frontespizio del presente manuale.
- **Definizione degli obiettivi del piano HACCP.**
  L'obiettivo dell'HACCP è l'elaborazione di piani per la sicurezza alimentare che consentano la produzione di derrate sicure sotto il profilo alimentare e i piani devono interessare tutti gli aspetti della produzione suddividendo quindi il lavoro in moduli che interessino i diversi settori produttivi aziendali.
- **Descrizione dell'attività, del prodotto e della destinazione d'uso**
  (Sez. III – punto 2)
- **Definizione dei diagrammi di flusso generale e specifici**
  (Sez. V – punti 2 e 3)
- **Applicazione dell'albero delle decisioni**
  (Sez. V – punto 4)
- **Individuazione dei punti critici di controllo**
  (Sez. V – punto 5)

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ, DEL PRODOTTO E DELLA DESTINAZIONE D'USO

SETTORE IN CUI OPERA L'AZIENDA **VENDITA AL DETTAGLIO**

LOCALE IN ESAME	DESCRIZIONE/SPECIFICHE AGGIUNTIVE
MACELLERIA	**MACELLERIA - vendita al dettaglio di carni fresche (bovine, equine, suine, avicole, ovicaprine) e nella preparazione e vendita di preparati a base di carne (macinati, salsicce, hamburger, involtini e pronti a cuocere) destinati esclusivamente al consumatore finale, senza somministrazione sul posto.**

COMPOSIZIONE DEI LOCALI

AMBIENTI	Numero ambienti/aree	NOTE
LABORATORIO GENERICO	1	
SERVIZI IGIENICI PERSONALE	1	
SPOGLIATOIO	1	
AREE PER LA CLIENTELA	1	

3. ATTI AUTORIZZATIVI

DIA E SCIA

LA DOCUMENTAZIONE È PRESENTE NEL CLOUD NELLA SEZIONE 02 SCIA E SC. TECNICHE E CONVENZIONI

4. PERSONALE (INTERNO ED ESTERNO)

FORMAZIONE E PRASSI IGIENICA DEL PERSONALE

- **SCOPO -** fornire al proprio personale l'addestramento e una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e secondo quanto previsto dal Regolamento CE 852/04 – cap. XII.
- **OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE -** l'azienda svolge i corsi di formazione e di aggiornamento formativo a cadenza quadriennale in conformità alla normativa europea e regionale (art. 4 Legge Regionale n. 22/2007; Regolamento Regionale 15 maggio 2008 n. 5 e s.m.i.).
- **RESPONSABILITÀ**
  - **Primaria:** OSA, il quale dovrà assicurarsi che il proprio personale sia formato.
  - **Secondaria:** a cura del personale interno che opera che deve essere formato prima di operare all'interno dell'azienda alimentare.
- **DOCUMENTAZIONE** - la documentazione probatoria dell'avvenuta formazione, che l'azienda tiene agli atti è la seguente:
  - attestato di formazione per quella prevista dalla Normativa Regionale;
  - documentazione di formazione controfirmata da partecipanti e docenti, riportanti date di esecuzione, durata degli incontri, argomenti trattati, presenze;
  - formazione periodica generale e specialistica, compresa quella per il personale addetto alla disinfezione/disinfestazione.
    Oltre agli obblighi previsti per legge l'azienda organizza, con le proprie risorse interne e/o con l'ausilio di consulenti esterni qualificati, momenti di addestramento sia in campo (durante la lavorazione) sia fuori campo (riunendo le persone coinvolte) su temi specifici riguardanti argomenti afferenti agli aspetti igienico sanitari e procedurali dell'azienda i quali vengono decisi con il responsabile dell'azienda ad inizio anno, i cui argomenti vengono riportati e registrati suL CLOUD percorso 04-01.
  - **Gli argomenti del programma di formazione sono reperibili nel libretto formativo acqisibile tramite QR-CODE.**

LIBRETTO FORMATIVO

QR CODE OPERATIVI PRASSI IGIENICA PERSONALE

AZIONI DA INTRAPRENDERE IN CASO DI IRREGOLARITÀ, CONTROLLI E REGISTRAZIONI

Non è possibile redigere una lista completa e tassativa di fattispecie di comportamenti o irregolarità alle quali il personale potrebbe andare incontro, per cui, a titolo meramente esemplificativo, si può precisare che la segnalazione può riguardare azioni o omissioni che, a qualunque titolo, mettono a repentaglio la sicurezza degli alimenti e che comunque non rispettano i dettami di cui al capitolo "comportamento del personale".

In questi casi il titolare procederà dapprima con un richiamo verbale del dipendente. Nel caso in cui il dipendente dovesse ancora contravvenire alle regole di prassi igienica e comportamentale previste, si procederà con un richiamo formale per iscritto, con la sospensione temporanea dal lavoro e, nei casi più gravi e reiterati, con la proposta di licenziamento del dipendente.

Il controllo sul personale è di due tipi e riguarda due livelli di responsabilità:

- **controllo di primo livello:** viene effettuato giornalmente dal responsabile per l'applicazione del piano e viene mensilmente registrato sul modulo M2 di verifica interna.
  Azioni correttive: riaddestramento del personale
- **controllo di secondo livello:** viene effettuato annualmente "a sorpresa" dal tecnico consulente per l'autocontrollo e la registrazione viene effettuata nel modulo M1 di verifica esterna. In caso vengano rilevate non conformità, verrà effettuata apposita registrazione nel modulo D e verrà comunque recapitata lettera formale al responsabile per l'applicazione del piano con ulteriore controllo "a sorpresa" entro il mese successivo.

GESTIONE DEL PERSONALE ESTERNO (VISITATORI, FORNITORI, CONSULENTI)

Istruzioni Igienico-Comportamentali e di Sicurezza

Le seguenti istruzioni devono essere **tassativamente** rispettate da tutto il personale esterno che accede alle aree produttive.

1. Sicurezza Generale e DPI

- **Indossare i DPI Obbligatori:** Utilizzare sempre i **DPI** (Dispositivi di Protezione Individuale) forniti o richiesti dall'Azienda (es. elmetto, calzature antinfortunistiche, alta visibilità) per tutta la permanenza nell'area produttiva.
- **Vietato Fumare:** Il **divieto di fumo** (incluse sigarette elettroniche) è assoluto in tutti gli ambienti chiusi e nelle aree esterne a rischio (es. depositi infiammabili).
- **Vie di Fuga e Emergenza:** Prendere visione delle **vie di fuga** e del **punto di raccolta** in caso di emergenza, indicati dall'Accompagnatore o sulla segnaletica.
- **Non Distrarre: Non disturbare o distrarre** il personale impegnato nell'utilizzo di macchinari potenzialmente pericolosi.
- **Segnaletica:** Rispettare scrupolosamente tutta la **segnaletica** di sicurezza (divieto, obbligo, pericolo).
- **Carrelli Elevatori/Mezzi Mobili:** Prestare massima attenzione al traffico interno di carrelli elevatori e altri mezzi, mantenendosi sulle **passerelle pedonali** (ove presenti).

2. Igiene e Contaminazione

- **Igiene Personale:** Lavare e disinfettare accuratamente le mani prima di accedere e dopo aver lasciato le aree produttive, e in ogni caso di contaminazione.
- **Abbigliamento:** Nelle aree a rischio igienico (es. preparazione alimenti), è obbligatorio indossare l'**abbigliamento igienico** fornito (es. camice/tuta, cuffia, copri-barba/baffi, copri-scarpe).
- **Oggetti Personali:** È **vietato** introdurre e consumare cibi, bevande o gomme da masticare nelle aree di produzione. È vietato indossare monili (anelli, orologi, bracciali, orecchini) che potrebbero cadere o causare contaminazione.

- **Materiali Estranei:** Non introdurre o depositare **materiali non autorizzati** o non strettamente necessari all'attività da svolgere.

3. Comportamento in Caso di Emergenza

- **Allarme:** In caso di allarme o incendio, **non agire d'iniziativa** ma seguire immediatamente le istruzioni dell'Accompagnatore o del personale aziendale.
- **Evacuazione:** Abbandonare l'area di lavoro in modo **ordinato** e raggiungere il **punto di raccolta** predefinito.
- **Infortunio:** Segnalare immediatamente qualsiasi infortunio o malore all'Accompagnatore.

GESTIONE DEGLI INDUMENTI E DELLE DIVISE

Il lavaggio delle divise è a carico del datore di lavoro e lo stesso viene effettuato attraverso

- Una lavanderia esterna

Le procedure garantiscano l'efficacia del processo di pulizia per prevenire la contaminazione degli alimenti.
Le divise utilizzate sono di colore chiaro, senza tasche e con chiusure automatiche o a velcro e il personale è fornito di copricapo.
RESPONSABILE DEL LAVAGGIO: datore di lavoro
Requisiti degli indumenti:

- **Uso esclusivo**:
  Gli indumenti da lavoro devono essere diversi da quelli civili e utilizzati solo all'interno dell'ambiente lavorativo.
- **Colore chiaro**:
  Indumenti puliti e di colore chiaro permettono di riconoscere più facilmente macchie e residui.
- **Assenza di tasche e bottoni**:
  Per evitare accumuli di sporcizia, sono preferibili indumenti con bottoni automatici o a velcro, senza tasche e cuciture eccessive.

5. APPARATI TERMICI E ATTREZZATURE

MODALITA' DI REGISTRAZIONE DELLE TEMPERATURE

Ogni mattina verrà effettuata dal responsabile dell'attività una verifica delle temperature dei frigoriferi/congelatori attraverso i termometri posti su ognuno di essi.

La registrazione delle temperature degli apparati termici viene effettuato apponendo:

- **C** in caso di riscontro termico normativamente corretto
- **NC** in caso di riscontro termico normativamente non corretto

MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

Al fine di dare atto a questo passaggio, la ditta ha inserito tutte le schede tecniche e i libretti di uso e manutenzione delle attrezzature all'interno del proprio cloud cartella:

- **02_documenti/ 02_s.t.&s._libretti_uso/ 02_attrezzature**

MANUTENZIONE DI TAGLIERI E MODALITA' D'USO

L'azienda lavora gli alimenti e procede con il taglio degli stessi e pertanto utilizza i taglieri.
I taglieri hanno più di uno scopo: preservare il filo delle lame; ammortizzare i colpi; evitare il graffio dei piani di lavoro.
I taglieri in uso sono prodotti con materiale facilmente lavabile e sanificabile, mentre invece **è sconsigliato l'utilizzo di taglieri in legno**, materiale difficilmente sanificabile (Reg. CE 852/04).
Inoltre è consigliabile utilizzare taglieri di colori differenti al fine di prevenire cross contamination – I SEGUENTI SONO SOLO A TITOLO DI ESEMPIO:

COLORE	Tipologia alimento	
ROSSO	Carne cruda	I taglieri utilizzati non devono avere incisioni di profondità superiore a 2 mm per evitare la formazione di batteri che poi si trasmettano al cibo. Pertanto un tagliere deve essere mantenuto in buono stato di utilizzo tramite levigatura periodica, almeno mensile.

6. ETICHETTATURA DEI PRODOTTI AZIENDALI

- **SCOPO**
  Informare la clientela sul rischio di allergie ed intolleranze e formare il personale in materia di allergeni
- **OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE** - si applica a tutti i prodotti alimentari prodotti ed esitati dall'azienda.
- **RESPONSABILITÀ** - OSA
- **RIFERIMENTI NORMATIVI**
  Reg. CE 1169/2011: prevede l'indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato **nell'allegato II** o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata.
- **SANZIONATORIO**
  Il D.Lgs. 231/2017 ha introdotto in Italia la disciplina sanzionatoria (le multe) per le violazioni delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011.
  Inoltre all'Art. 30 ha abrogato il D.l.vo 27.12.92, n. 109 e i punti relativi agli articoli dello stesso:
  - Art. 13. Lotto
  - Art. 15. Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura





- Art. 16. Vendita dei prodotti sfusi
- Art. 17. Prodotti non destinati al consumatore

si ritrovano agli articoli 17, 18, 19 e 20 del D.L.vo 231/2017.
L'OSA è stato informato attraverso il presente strumento ed attraverso il gruppo Telegram.

ALTRE INDICAZIONI AGGIUNTIVE IN ETICHETTA

Il Reg. CE 1169/2011 prevede inoltre:

- **all'allegato III**, alcuni alimenti la cui etichettatura deve comprendere alcune indicazioni complementari, in particolare:
  - Alimenti imballati in taluni gas
  - Alimenti contenenti edulcoranti
  - Alimenti contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio
  - Bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta
  - Alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo
  - Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati
- **all'allegato X** - termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento
- **d.l.vo 145/2017** - indicazioni aggiuntive in etichetta a garanzia della corretta e completa informazione al consumatore e della rintracciabilità dell'alimento.

ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI

È un obbligo normativo in Italia, introdotto dal **D.Lgs. 116/2020 (che ha modificato l'Art. 219, comma 5, del D.Lgs. 152/2006**, il Testo Unico Ambientale). Tutti gli imballaggi (primari, secondari, terziari) immessi al consumo in Italia devono essere opportunamente etichettati. Gli obblighi principali riguardano l'identificazione del materiale e le indicazioni per la raccolta.

INDICAZIONI MINIME OBBLIGATORIE PER LA RACCOLTA

Queste indicazioni sono obbligatorie sugli imballaggi destinati al **consumatore finale (B2C)** e hanno lo scopo di informare l'utente sulla corretta destinazione a fine vita dell'imballaggio.

Per **ciascuna componente separabile manualmente** (vaschetta, film, etichetta) devono essere riportate le seguenti informazioni:

1. Codifica Identificativa del Materiale
2. Indicazione sulla Raccolta

Formule suggerite:

Componente	Esempio di Indicazione Obbligatoria
Vaschetta (es. PET)	Raccolta Plastica
Film (es. PP)	Raccolta Plastica
Etichetta (es. Cartoncino)	Raccolta Carta

È sempre **fortemente raccomandato** aggiungere un invito **"Verificare le disposizioni del proprio Comune"**, poiché le regole locali possono variare.

Possono essere apposte direttamente sull'imballaggio o su un supporto (come l'etichetta stessa), o in alternativa (soprattutto per B2B o imballaggi piccoli) anche tramite **canali digitali** (QR code, app, siti web), purché l'informazione sia immediatamente accessibile.

ALLERGENI

COSA SONO GLI ALLERGENI

Sono ingredienti di alimenti che possono scatenare reazioni immuno-mediate se ingeriti da alcuni soggetti e si tratta per lo più di proteine o peptidi dai quali deriva l'allergenicità dei cibi o dei singoli ingredienti, infatti qualunque proteina può potenzialmente innescare una reazione allergica, soprattutto nel caso dei cibi più elaborati dove spesso avviene la combinazione di più di ingredienti che le contengono.

La normativa prevede 14 classi di allergeni che sono quelle riportate nell'allegato II e sono individuabili attraverso il qr_code a lato.

1. Identificazione degli Allergeni

- **Materie prime:**

Sono state verificate le schede tecniche e le etichette di tutti gli ingredienti forniti e utilizzati per identificare la presenza dei 14 allergeni obbligatori e dei loro derivati.

- **Prodotti finiti:**

E' stato creato un elenco aggiornato degli allergeni presenti in ciascun prodotto, aggiornandolo quando cambiano gli ingredienti o le ricette.

2. Gestione della Contaminazione Crociata

- **Pulizia e sanificazione:**

Sono state implementate procedure di pulizia e sanificazione efficaci, soprattutto quando si passa dalla produzione di un prodotto allergenico a uno che non lo è.

- **Igiene del personale:**

Viene assicurato il rispetto delle procedure di igiene del personale per evitare che gli allergeni vengano trasferiti dalle mani o dagli indumenti alle superfici e ai prodotti.

- **Approvvigionamento:**

Verificare la conformità dei fornitori e la corretta gestione degli allergeni da parte loro per garantire la qualità delle materie prime.

3. Comunicazione degli Allergeni

- **Esposizione obbligatoria:**

Vengono comunicati in modo ben visibile, leggibile e indelebile con una legenda chiara e, laddove previsto,a ttraverso qr-code.

4. Verifica e Controllo

- **Analisi di laboratorio:**

Se necessario, effettuare analisi su campioni di alimenti, superfici o ambienti di produzione da laboratori specializzati per verificare la presenza di allergeni e l'efficacia delle procedure di pulizia.

- **Aggiornamento periodico:**

Integrare la valutazione degli allergeni nel proprio piano di autocontrollo HACCP, aggiornandola periodicamente o a seguito di modifiche a ingredienti o processi.

ALTRE INDICAZIONI DA FORNIRE ALLA CLIENTELA

- la denominazione di vendita;
- indicazione dei prodotti congelati/surgelati e poi rinvenuti o vicino al nome del prodotto stesso, soprattutto se venduto decongelato

7. RINTRACCIABILITA' E RITIRO DAL MERCATO DELLE MERCI NON IDONEE

- **SCOPO -** tracciare gli alimenti ai sensi del Reg. CE 178/2002 incasellando di fatto l'impresa all'interno di una catena (filiera), che la vede corresponsabile dei flussi materiali, insieme alle altre imprese presenti, in tutte le fasi, dalla produzione fino alla trasformazione e distribuzione.
  A tal fine, gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento e devono disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.
  Nota importante: all'operatore non viene richiesto di risalire all'origine della materia prima, ma semplicemente di individuare il soggetto che gli ha fornito la stessa: soggetto che potrebbe essere - a esempio - un imprenditore agricolo, un centro di raccolta, un'industria di prima trasformazione, ma anche un commerciante, un broker, un importatore.
- **OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE**
  Si applica a tutti i prodotti alimentari e al materiale a contatto destinato a venire a contatto con gli alimenti.
- **RESPONSABILITÀ -** OSA
- **RIFERIMENTI NORMATIVI**
  - **Reg. CE 178/2002:** Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
  - **Norma UNI 10939 e UNI 11020:** Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione
  - **Accordo Stato Regioni 28 luglio 2005(ASR):** «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica»
- **MODALITA' OPERATIVE -** l'impresa alimentare in oggetto, al fine di ottemperare a quanto previsto dall'articolo 18, punti 1 e 2 del Regolamento (CE) n. 178/2002, **ha stabilito che la tracciabilità degli alimenti in entrata** sarà garantita dalla **conservazione dei documenti commerciali per i prodotti forniti da terzi** CON ARCHIVIAZIONE CON GESTIONALE FATTURE fino all'esaurimento delle materie prime riportate sul documento di riferimento e comunque di conservare i documenti commerciali e generali secondo i tempi previsti da:
  l'art. 5 dell'Accordo Stato Regioni 28 luglio 2005 (Art. 5 c. 6) e precisamente:
  - **Prodotti freschi: conservare i documenti 3 MESI**
  - **Prodotti deperibili (da consumarsi entro il) : 6 MESI;**
  - **Prodotti stabili (TMC o preferibile consumo) :12 MESI**

  l'art. 5 comma 4 lett. C del Reg. Ce 852/2004 per un periodo adeguato (documenti nel cloud nella cartella storico).
- **RICHIAMI ALIMENTARI**
  L'azienda inoltre ha a disposizione un sistema informativo tramite TELEGRAM (**GRUPPO @LEA SISTEMA DI ALLERTA**) vengono pubblicati i RAFFS ministeriali e l'azienda ha inoltre la possibilità di controllare la cronologia dei richiami in corso semplicemente collegandosi al gruppo tramite questo link: https://t.me/+Ses7pQpuXg64VItW o con il QR_code a latere.
- **PROCEDURA DI RICHIAMO E RITIRO (Art. 6 – ASR)**
  Qualora si dovesse originare una non conformità* o un rischio immediato per la salute dei consumatori o se il prodotto dovesse non rispondere ai requisiti di sicurezza stabiliti dall'art.14 del Regolamento CE 178/02, l'anomalia dovrà essere identificata, segnalata, gestita e registrata secondo quanto **RIPORTATO IN SEZ. VI.**

8. PROCEDURA PER IL CONTROLLO DEI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI

- **SCOPO -** garantire che gli ambienti siano bonificati dalla presenza di agenti infestanti ed evitare l'accesso di insetti o roditori (o di altri agenti infestanti)
- **OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE -** si applica a tutti gli ambienti di pertinenza dell'azienda.
- **RESPONSABILITÀ -** a cura dell'OSA.
- **PREREQUISITI STRUTTURALI -** come evidenziato nel **Reg. CE 852/04 Allegato II, Cap. I, p.to 2.**, le aree operative devono essere tali da poter permettere la protezione dagli infestanti e ci si deve assicurare:
  - **che le aree esterne** siano sempre pulite, con le zone destinate ai rifiuti ben identificate e collocate in punti non prossimi agli accessi dell'azienda, si devono evitare accatastamenti di materiali inutili. I rifiuti devono essere allontanati con regolarità evitando lunghi stazionamenti.
  - **che le aree interne** non presentino eventuali aperture non protette, fessure negli infissi o vetri rotti. Le porte di accesso devono restare normalmente chiuse e le finestre apribili devono avere una rete di protezione. I condotti di alloggiamento delle utenze elettriche e telefoniche devono essere ostruiti o comunque isolati al fine di impedire il passaggio dei muridi. Bisogna rispettare

una pulizia scrupolosa e assicurarsi che le attrezzature in disuso vengano immediatamente rimosse.

- **PERICOLI e INFESTANTI OGGETTO DI CONTROLLO E MONITORAGGIO:**
  - **muridi e tutte le popolazioni murine**: sono comprese tutte le popolazioni di roditori molesti
  - **blattoidei:** sono comprese tutte le popolazioni (Blatte, blattelle, periplanete etc.)
  - **vettori alati molesti:** sono comprese tutte le popolazioni di alati molesti (mosche, tafani, zanzare etc.)
- **ASPETTI DA CONTROLLARE:**
  - **Presenza di rosicchiature o segni di roditori:** si fa riferimento a rosicchiature evidenti a livello strutturale (su porte, scaffali, cavi elettrici o altro) o a segni quali escrementi o residui di origine biologica come peli ecc.
  - **Presenza di roditori o altri infestanti:** da verificare sia all'interno dell'attività, che all'esterno nelle sue immediate vicinanze (zona perimetrale).
  - **Presenza di contenitori danneggiati da infestanti:** viene verificata la presenza di imballaggi rosicchiati dai roditori (scatole, cartoni, imballaggi di plastica) o altrimenti la cui integrità sia venuta meno per azione di insetti infestanti.

MODALITÀ OPERATIVE DI CONTROLLO

L'OSA (o suo sostituto delegato) effettua un monitoraggio continuo attraverso un controllo visivo ed una registrazione mensile o, all'evidenza degli infestanti o dei danni causati dagli stessi, con apertura di una non conformità.

L'azienda adotta la seguente policy per il controllo degli infestanti:

- **MODELLO G BASE**

Effettuare un controllo giornaliero indicando con una x quando dovesse essere notata presenza di roditori, blatte, alimenti danneggiati o escrementi di sinantropi.

MODULO G base- SCHEDA DI CONTROLLO DEGLI INFESTANTI (Il controllo deve essere giornaliero - indicare con una X solo quando risulta non conforme)																																
Presenza di roditori, blatte, alimenti danneggiati o escrementi di sinantropi																																
In caso di NON CONFORMITA', indicarla nell'apposito MODULO D																																

9. GESTIONE DEI RIFIUTI E REFLUI

La presente sezione descrive i flussi di gestione dei rifiuti prodotti durante l'esercizio dell'attività, con l'obiettivo di garantire l'igiene dei locali, la tutela della salute pubblica e il rispetto dell'ambiente.

INQUADRAMENTO NORMATIVO E CLASSIFICAZIONE DEI RIFIUTI

L'attività produce principalmente **rifiuti urbani** (se assimilati per quantità e qualità) o **rifiuti speciali non pericolosi**.

I principali codici EER (Elenco Europeo dei Rifiuti) coinvolti sono:

RIFIUTI BIODEGRADABILI DI CUCINE E MENSE (FRAZIONE ORGANICA) – CER 20 01 08

In questi vengono anche inseriti i prodotti che:

- **HANNO SUPERATO LA DATA LIMITE DI UTILIZZO,** infatti ai sensi dell'art.5, lett, b) della Legge 283/62 non si possono impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere e detenere per vendere e quindi vengono eliminati tramite il servizio pubblico di raccolta; in tal caso non viene effettuata, ai sensi della Circolare n. 11 del 7 agosto 1998, nessuna comunicazione alle autorità competenti.
- **SCARTI DI LAVORAZIONE ORGANICI:** derivano dalle ordinarie lavorazioni dell'azienda e sono assimilabili ai rifiuti domestici. Vengono raggruppati in un apposito contenitore di plastica, con coperchio apribile a pedale, collocato in posizione tale da non rappresentare un pericolo di contaminazione per gli alimenti ed un richiamo per insetti e roditori. Il sacco interno contenente i rifiuti viene eliminato al termine dalla fase di preparazione degli alimenti e conferito al Servizio pubblico di raccolta.

I rifiuti devono essere collocati in appositi bidoni, distinti per tipologia e gli stessi devono essere:

- in numero sufficiente,
- correttamente identificati,
- apribili mediante pedale.

La frazione organica rappresenta la tipologia di rifiuto più critica per un ristorante a causa della rapida decomposizione e del rischio di attrazione di infestanti.

- **Modalità di raccolta:** Lo scarto organico viene raccolto in sacchi biocompostabili
- **Frequenza di allontanamento:** Per prevenire esalazioni odorigene e proliferazione batterica, i sacchi vengono trasferiti dai locali di cucina all'area di deposito esterna alla fine di ogni turno di lavoro.
- **Misure Igieniche:** L'area di deposito dei rifiuti organici deve essere mantenuta fresca, pulita e regolarmente sanificata. In caso di volumi elevati, è raccomandato l'uso di locali refrigerati o contenitori stagni.

CARTA E CARTONE – CER 20 01 01

VETRO – CER 20 01 02

PLASTICA – 20 01 39

DEPOSITO TEMPORANEO DEI RIFIUTI

Il deposito temporaneo è l'allestimento di un'area interna o pertinenza esterna dove i rifiuti vengono raggruppati prima della raccolta.

Localizzazione del deposito: i contenitori sono collocati in un'area dedicata, distinta dalle zone di preparazione degli alimenti, per evitare contaminazioni incrociate (cross-contamination).

Caratteristiche contenitori: devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile, dotati di coperchio a tenuta e, preferibilmente, con apertura a pedale per evitare il contatto manuale da parte degli operatori.

Individuazione dei contenitori: ogni contenitore riporta chiaramente la tipologia di rifiuto ammessa per facilitare la corretta differenziazione da parte del personale

RACCOLTA E CONFERIMENTO

Il conferimento dei rifiuti avviene secondo le modalità stabilite dal Regolamento Comunale o tramite gestori autorizzati.

Frazione	Modalità di Conferimento	Frequenza (Indicativa)
Organico	Esposizione bidoni carrellati / Ritiro dedicato	Giornaliera o 3/4 volte a settimana
Carta/Cartone	Piegatura imballaggi e posizionamento in area dedicata	2 volte a settimana
Plastica/Metalli	Svuotamento sacchi nei contenitori stradali o condominiali	2 volte a settimana

- **SCARTI DI LAVORAZIONE O SOTTOPRODOTTI DI O.A.**

L'azienda produce scarti di lavorazione rappresentati da:

1. Scarti di lavorazione che non si prestano alle esigenze lavorative dell'azienda;
2. Residui non utilizzabili

NORMATIVA: i SOA/ROA (sottoprodotti/rifiuti di origine animale, che a mente dell'art. 3 del Reg. CE 1069/2009 sono "corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma) vengono raccolti (ottenuti in ambiente a 12°C) e temporaneamente stoccati in contenitori chiusi e stoccati nella frigorifera (4°C) appositamente individuata mediante apposizione di una striscia inamovibile alta almeno 15 cm e di lunghezza tale da renderla evidente e tale striscia deve essere di diverso colore in relazione alla categoria di materiale trattato: per gli scarti di macelleria è sufficiente la dotazione di contenitori identificati con striscia verde, per materiale di categoria 3.; i contenitori sono costruiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, esclusivamente dedicati al deposito di tali materiali.Dettiscartivengono affidati a ditta autorizzata al trasporto verso la destinazione finale; il ritiro dei SOA avviene in tempi stimati intorno ai 10 minuti edi contenitori riutilizzabili sono sottoposti ad operazioni di lavaggio e disinfezione

L'azienda non produce MSR (Materiale Specifico a Rischio (cervello, midollo spinale,ecc.) , e pertanto non viene prevista una specifica procedura.Con tale Ditta è in essere un contratto la cui copia è qui riportata. Il registro di carico/scarico e l'obbligo di registrazione può essere assolto dal destinatario dei sottoprodotti di origine animale (impianto di destinazione o impianto di transito) con il quale è stato sottoscritto un contratto di fornitura in esclusiva con le caratteristiche richieste e cioè contiene l'impegno del destinatario ad aggiornare le registrazioni di competenza dello speditore. Contiene altresì l'impegno del destinatario di assumersi l'obbligo di fornire, per ordine e conto del produttore e a richiesta degli organi di vigilanza, l'estratto cronologico del registro contenente i conferimenti effettuati.

La documentazione relativa ai SOA viene conservata per un periodo di due anni.

PROCEDURE DA ADOTTARE IN CASO DI NON CONFORMITÀ: adottare la procedura di cui alla sezione VI. Non appena vengono generati sottoprodotti animali o prodotti derivati che rientrano nell'ambito di applicazione del presente regolamento, li stessi vengono identificati e vengono stoccati nei contenitori per poi essere conferiti (punto di partenza) .

I prodotti di origine animale non più destinati al consumo umano possono essere tali per motivi commerciali, problemi di fabbricazione o difetti che comunque non presentano problemi per la salute pubblica o per quella degli animali.

IN TUTTI QUESTI CASI OCCORRERÀ NON INTERROMPERE LA CATENA DEL FREDDO

GLI SCARTI DI LAVORAZIONE O SOTTOPRODOTTI DI O.A.

Nell'azienda in parola sono rappresentati da:

3. Scarti di lavorazione che non si prestano alle esigenze lavorative dell'azienda;
4. Residui non utilizzabili

NORMATIVA: i SOA/ROA (sottoprodotti/rifiuti di origine animale, che a mente dell'art. 3 del Reg. CE 1069/2009 sono "corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma) vengono raccolti (ottenuti in ambiente a 12°C) e temporaneamente stoccati in contenitori chiusi e stoccati nella frigorifera (4°C) appositamente individuata mediante apposizione di una striscia inamovibile alta almeno 15 cm e di lunghezza tale da renderla evidente e tale striscia deve essere di diverso colore in relazione alla categoria di materiale trattato: per gli scarti di pescheria è sufficiente la dotazione di contenitori identificati con striscia verde, per materiale di categoria 3.; i contenitori sono costruiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, esclusivamente dedicati al deposito di tali materiali.

Detti scarti vengono affidati a ditta autorizzata al trasporto verso la destinazione finale; il ritiro dei SOA avviene in tempi stimati intorno ai 10 minuti e di contenitori riutilizzabili sono sottoposti ad operazioni di lavaggio e disinfezione

L'azienda non produce MSR (Materiale Specifico a Rischio (cervello, midollo spinale,ecc.), e pertanto non viene prevista una specifica procedura.

Il registro di carico/scarico e l'obbligo di registrazione può essere assolto dal destinatario dei sottoprodotti di origine animale (impianto di destinazione o impianto di transito) con il quale è stato sottoscritto un contratto di fornitura in esclusiva con le caratteristiche richieste e cioè contiene l'impegno del destinatario ad aggiornare le registrazioni di competenza dello speditore.

Contiene altresì l'impegno del destinatario di assumersi l'obbligo di fornire, per ordine e conto del produttore e a richiesta degli organi di vigilanza, l'estratto cronologico del registro contenente i conferimenti effettuati. **La documentazione relativa ai SOA viene conservata per un periodo di due anni.**

PROCEDURE DA ADOTTARE IN CASO DI NON CONFORMITÀ: adottare la procedura di cui alla sezione VI.

Non appena vengono generati sottoprodotti animali o prodotti derivati che rientrano nell'ambito di applicazione del presente regolamento, li stessi vengono identificati e vengono stoccati nei contenitori per poi essere conferiti (punto di partenza).

I prodotti di origine animale non più destinati al consumo umano possono essere tali per motivi commerciali, problemi di fabbricazione o difetti che comunque non presentano problemi per la salute pubblica o per quella degli animali.

IN TUTTI QUESTI CASI OCCORRERÀ NON INTERROMPERE LA CATENA DEL FREDDO

DIAGRAMMA DI FLUSSO DEI SOA



Prescrizioni generali in materia di igiene

L'impianto è costruito in modo da consentire:

- un'efficace pulizia e disinfezione e, ove opportuno, in modo che la costruzione di piani faciliti l'evacuazione dei liquidi;
- adeguate strutture per l'igiene personale, quali servizi igienici, spogliatoi e lavabi per il personale;
-un'adeguata protezione contro animali nocivi, quali insetti, roditori e uccelli;

SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE								
Fase	**CCP**	**Pericolo**	**Azione Preventiva**	**Limiti critici**	**Procedure di verifica**	**Azione Correttiva**	**Frequenza Verifica**	**Modalità Registraz.**
Stoccaggio	**NO**	microbiologico	controllo °T di stoccaggio se lo stesso è superiore alle 24h	Refrigerazione	Termometro della cella principale	Utilizzo di ambiente refrigerato	tutte le partite	Modulo NC in caso di NC
Consegna a ditta specializzata autorizzata al trattamento	**NO**	microbiologico	Autorizzazione allo smaltimento	Come da autorizzazione al trasporto	Documentale	Cambio ditta	Ogni consegna	Modulo NC in caso di NC
Lavaggio dei contenitori	**NO**	microbiologico	Lavaggio dei contenitori con ipoclorito di sodio	Visivo	Visiva Analitica	Riaddestramento del personale	Una tantum	Modulo NC in caso di NC

SEZ. IV HACCP – APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME

Il ricevimento dei prodotti alimentari è una fase comune a tutte le imprese che trasformano, distribuiscono, vendono o somministrano alimenti. Esso rappresenta l'inizio di ogni ciclo di lavorazione e pertanto deve avvenire nel rispetto di specifiche procedure operative e di controllo.

Un prodotto alimentare acquistato e introdotto nella propria azienda senza una opportuna verifica può, infatti, compromettere tutte le fasi che seguono, sia in termini di qualità che di sicurezza alimentare.

Le merci ricevute dall'azienda sono: acqua, alimenti e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

1. APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E CONTROLLO MERCI

- APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

TIPO DI ADDUZIONE IDRICA:		acqua da AQP
CONTROLLI GIORNALIERI SENSORIALI:		preliminarmente all'avvio delle attività giornaliere il responsabile effettua mirati controlli dell'acqua di processo al fine di rilevare eventuali anomalie organolettiche (colore, odore e sapore anomali) .
CONTROLLI DI LABORATORIO	**SCOPO**	sono controlli dell'acqua, mirati per verificare il rispetto dei limiti microbiologici e chimici previsti dalla normativa vigente.
	PERIODICITÀ	**ROUTINE:** UNA VOLTA OGNI DUE ANNI
		STRAORDINARI: in caso di rilievo di anomalie organolettiche (colore, odore e sapore anomali)
	PARAMETRI OGGETTO DI CONTROLLO	**parametri microbiologici** - E.coli, Enterococchi intestinali, coliformi, colonie a 22°C, colore, torbidità, sapore, odore, pH, conduttività (Allegato 2 parte B.1 Gruppo A del D.Lvo 23/2018 e D.L.VO 102/2025)
		parametri chimici – in caso di rilievi anomali (analitici o sensoriali) o su consiglio del consulente, verranno effettuate le analisi anche per gli aspetti chimici quali piombo o, in aggiunta, azoto ammoniacale, nitrico e nitroso, cloro residuo libero, alluminio, ferro e mercurio

- ULTERIORI SPECIFICHE

Tramite il QR code a lato, potrete consultare ulteriori dettagli sul trattamento e la gestione delle risorse idriche, definiti per l'azienda in esame:

Rif.	ARGOMENTO	INTERESSA L'AZIENDA IN ESAME	QR CODE
1	**USO E POTABILITA' DELLE ACQUE**	**SI**	
2	**PROCEDURA IN CASO DI NON CONFORMITA'**	**SI**	
3	**MODALITA' DI CAMPIONAMENTO DELLE ACQUE**	**SI**	
4	**MANUTENZIONE DEI RUBINETTI ED EROGATORI**	**SI**	
5	**PRESENZA SERBATOI PER LE ACQUE POTABILI**	**NO**	

- APPROVVIGIONAMENTO ALIMENTI

Il controllo delle merci all'arrivo permette di valutare la corrispondenza della merce richiesta con quanto consegnato e l'idoneità dei prodotti all'utilizzo.

L'approvvigionamento della materia prima consiste nell'introduzione di:

- CARNI

RICEVIMENTO DELLA MATERIA PRIMA

PERIODICITÀ DEGLI SCARICHI	giornaliera/settimanale/all'occorrenza di consumo in giorni/orari prefissati	
VERIFICHE ALLO SCARICO	• corrispondenza della consegna a quanto ordinato • integrità delle confezioni e stato sanitario del mezzo di trasporto • modalità di trasporto • temperatura delle derrate trasportate considerando gli alimenti a temperature differenziate, nello specifico: - alimenti surgelati/congelati (temperatura -18°C) – controllare il termometro del vano congelati sul mezzo di trasporto; - alimenti a regime di refrigerazione (temperatura +4°C) – controllare il termometro del vano refrigerati sul mezzo di trasporto (se in dotazione); • scadenza delle merci e le etichette poste sulle confezioni • valutazione dell'idoneità igienico-sanitaria dell'automezzo • assenza di prodotti non compatibili in condizioni di promiscuità.	

TRACCIABILITÀ ALIMENTARE:	Ai fini della tracciabilità, gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento e devono disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. **Nota importante è: all'operatore non viene richiesto di risalire all'origine della materia prima, ma semplicemente di individuare il soggetto che gli ha fornito la stessa: soggetto che potrebbe essere - a esempio - un imprenditore agricolo, un centro di raccolta, un'industria di prima trasformazione, ma anche un commerciante, un broker, un importatore.**

2. STOCCAGGIO MERCE E PRELIEVO DELLE MATERIE PRIME

Dopo aver effettuato i controlli di cui alla fase precedente, si procede con lo stoccaggio della stessa.
Le carni fresche vengono quindi trasferite all'interno:

- **della cella frigorifera/armadio frigorifero delle carni rosse;**
- **della cella frigorifera/armadio frigorifero delle carni bianche;**

I vari prodotti vengono introdotti in cella solo dopo che sono stati allontanati gli imballaggi primari che li contenevano.
Lo stoccaggio e il prelievo delle derrate segue il CRITERIO FIFO (First In - First Out), cioè il primo prodotto entrato sia il primo ad essere utilizzato e deve tener conto delle date di scadenza/TMC.
Prima del prelievo delle derrate da utilizzare per la vendita/trasformazione, viene verificata la data limite di uso di ogni materia prima.
Infatti, la collocazione dei diversi prodotti deve tener conto del TMC o data di scadenza indicati sulle etichettature, al fine di garantire una corretta rotazione degli stocks da avviare alla lavorazione.
L'OSA controlla:

- ogni settimana l'integrità delle confezioni, la TMC o data di scadenza e la disposizione razionale dei prodotti;
- ogni mese l'assenza di tracce di infestazione (filamenti nei sacchetti, tracce di rosicchiatura e di passaggio, feci).

SEZIONE V HACCP – CICLO PRODUTTIVO E HACCP

1. ANALISI DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Per ogni tipologia e in corrispondenza di tutte le fasi produttive definite nei relativi diagrammi di flusso sono stati identificati tutti i pericoli – biologici, chimici o fisici – che possono significativamente generare un rischio per la sicurezza dell'alimento prodotto dall'azienda e quindi per la salute del consumatore.
I pericoli legati al consumo di un alimento possono avere la loro origine:

- direttamente con la materia prima;
- durante il contatto con attrezzature o macchinari;
- mediante manipolazioni improprie da parte degli operatori;
- con lo stoccaggio o deposito temporaneo di materie prime e prodotti in condizioni non idonee;
- con il trasporto dei prodotti.

Pericolo microbiologico e biologico: il pericolo microbiologico è legato soprattutto all'eventuale contaminazione/moltiplicazione batterica durante la fase di conservazione degli alimenti deperibili e/o di lavorazione e di trasporto.
Per quanto riguarda i microrganismi che possono interessare gli alimenti sia per cause dirette (presenza pregressa all'entrata nell'attività), sia indirette (contaminazione dovuta alla scarsa igiene sia del personale sia dei locali e delle attrezzature) lo studio specifico è riportato al capitolo successivo "ALBERO DELLE DECISIONI E CCP".
Infestanti: fanno parte del pericolo biologico tutti i possibili infestanti di varia natura e grandezza che possono introdursi nell'attività
Pericolo fisico: il pericolo fisico può derivare dal personale (capelli, monili, fermagli, ecc.) dal fornitore (corpo estraneo nelle materie prime) o durante la lavorazione (cattiva manutenzione delle attrezzature e degli ambienti, imballi primari che finiscono nei prodotti, gusci uova, ecc.).
Pericolo chimico: i composti chimici potenzialmente pericolosi rinvenibili negli alimenti sono numerosi e quelli maggiormente rappresentati sono quelli derivanti da residui di detergenti e disinfettanti utilizzati per la pulizia e disinfezione delle superfici a contatto con gli alimenti.

ALEA ELENCO PERICOLI

2. DIAGRAMMA DI FLUSSO GENERALE[3]

ACCETTAZIONE DELLA MATERIA PRIMA – CONTROLLO DELLE MERCI (vedere Sez. III para 1)



[3] I diagrammi di flusso seguono lo schema di cui alla Comunicazione della Commissione Europea 2020/C 199/01 ed ai pareri EFSA adottati il 18 gennaio 2017 ed il 27 settembre 2018 (per i riferimenti vedasi capitolo 3), tuttavia tali diagrammi sono stati adattati, anche con delle integrazioni, per tenere conto della situazione nazionale. Inoltre, si precisa che rispetto alla Comunicazione della Commissione Europea 2020/C 199/01 ed ai pareri EFSA adottati il 18 gennaio 2017 ed il 27 settembre 2018, che trattano le seguenti attività (macellerie, negozi di generi alimentari, panetterie, pescherie, gelaterie, centri di distribuzione, supermercati e ristoranti, servizi di ristorazione collettiva e pub), il presente Manuale utilizza la medesima impostazione (FSMS semplificato) anche per le gastronomie (assimilabili in relazione alla preparazione di prodotti alimentari per certi versi ai ristoranti), i pastifici di pasta fresca e le pasticcerie.

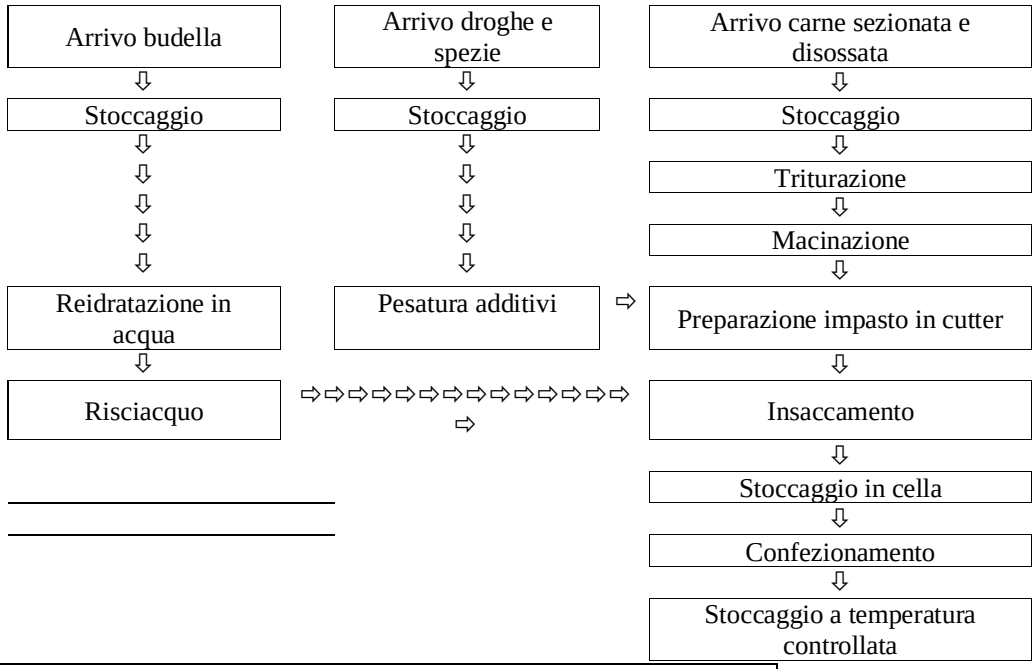
3. DIAGRAMMI DI FLUSSO SPECIFICI - MACELLERIA

Consistono nel prelievo della materia prima e nella lavorazione della stessa per ottenere:

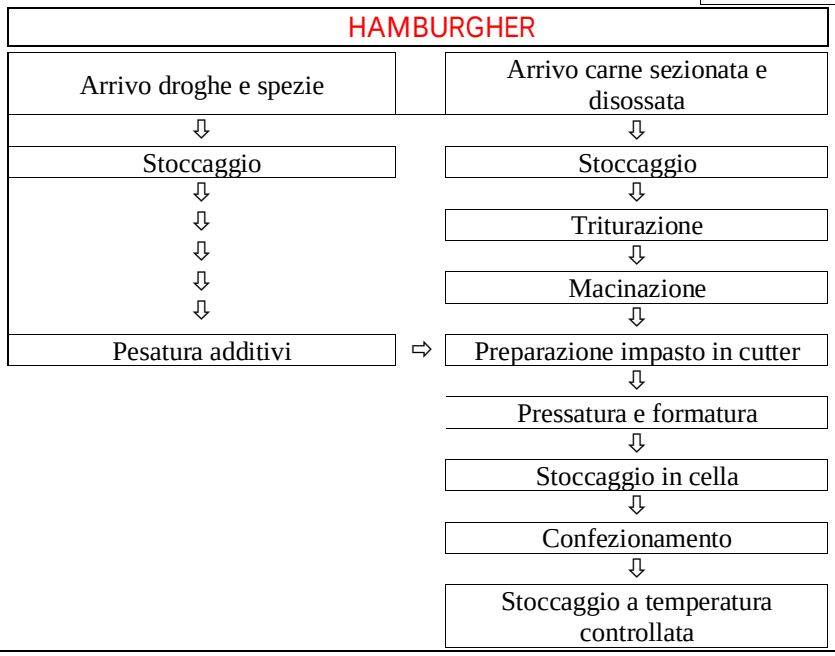
- IN LABORATORIO
  - Prodotti insaccati
  - Hamburger
  - Arrosticini, spiedini
  - Bombette, involtini
  - Polpette

PRODOTTI INSACCATI

La carne e le budella arrivano e vengono stoccate a +4°C, mentre le spezie sono stoccate a temperatura ambiente. La carne viene sottoposta al processo di triturazione e macinazione e nel cutter vengono aggiunti gli additivi e viene fatto l'impasto. Le budella verranno invece estratte dalla cella di stoccaggio e verranno prima reidratate, sciacquate e infine verranno utilizzate per la fase di insaccamento. Dopo il prodotto verrà confezionato e stoccato a temperatura di refrigerazione.



HAMBURGHER



ARROSTICINI e SPIEDINI



BOMBETTE E INVOLTINI

Verifiche: controlli visivi e della temperatura ⇨	Selezione degli ingredienti
	⇩
	Taglio a fette del capocollo
	⇩
Verificare la presenza di eventuali c.estranei ⇨	Stendimento delle fette di copocollo
	⇩
	Guarnitura delle fette
	⇩
	Avvolgimento delle fette di carne
	⇩
	Posizionamento in teglia
	⇩
Controllo dei tempi e delle temperature	Vendita in banco frigo servito

POLPETTE

Verifiche: controlli visivi e della temperatura ⇨	Selezione degli ingredienti
	⇩
	Macinatura della carne
	⇩
Verificare la presenza di eventuali c.estranei ⇨	Mescolamento della carne con gli aromi, uova, formaggio, pepe
	⇩
	Formatura del prodotto
	⇩
	Posizionamento in teglia
	⇩
Controllo dei tempi e delle temperature	Vendita in banco frigo servito

- AL BANCO VENDITA:
  - Fettine di carne e straccetti
  - Carne macinata

FETTINE DI CARNE/STRACCETTI

Verifiche: controlli visivi e della temperatura ⇨	Selezione degli ingredienti
	⇩
	Rifilatura della carne
	⇩
Verificare la presenza di eventuali c.estranei ⇨	Affettatura della carne o taglio della carne (straccetti)
	⇩
	Posizionamento in teglia
	⇩
Controllo dei tempi e delle temperature	Vendita in banco frigo

CARNE MACINATA

Verifiche: controlli visivi e della temperatura ⇨ Selezione degli ingredienti

⇩

Rifilatura della carne

⇩

Verificare la presenza di eventuali c.estranei ⇨ Macinatura della carne

⇩

Posizionamento in teglia

⇩

Controllo dei tempi e delle temperature Vendita in banco frigo

- ESPOSIZIONE E VENDITA

In questa fase occorre mettere in atto un sistema di tracciabilità idoneo al fine di evitare la commistione di carni e consenta di ottenere lotti di materie lavorate omogenee al fine di individuare lotti omogenei.
A tal proposito, il locale in esame tratta:

1. CARNI BOVINE

NORMATIVA

- Reg. CE 1825/2000 (sist. obbligatorio per i bovini)
- Reg. CE 1760/2000 (sist. obbligatorio per i bovini)
- Reg. CE 853/2004 (bollo CE)
- Reg. CE 1169/2011 (etichettatura)
- Reg. UE 1308/2013(vitello/vitellone)
- Reg. CE 653/2014
- DM 876/2015
- D.Lgs. 231/2017 (sanzionatorio)



ETICHETTATURA GENERALE - Reg. CE 1169/2011)

- Denominazione dell'alimento, cioè specie e taglio (es. "Carne bovina – fesa").
  Vitello e vitellone (bovini ≤ 12 mesi, Reg. 1308/2013, All. VII)
  - Categoria V (≤ 8 mesi): denominazione "vitello" + "età alla macellazione: fino a 8 mesi".
  - Categoria Z (8–12 mesi): "vitellone" + "età alla macellazione: da 8 a 12 mesi".
- Quantità netta: nel peso variabile si aggiungono anche prezzo/kg e prezzo totale.
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'OSA responsabile (art. 8).
- Condizioni di conservazione, con la temperatura.
- Lotto (D.Lgs. 231/2017, art. 17). Il codice di rintracciabilità bovino può fungere da lotto.
- "Confezionato in atmosfera protettiva", se il prodotto è in ATM (All. III, p. 1.1). Il sottovuoto non richiede diciture.
- "Carne ricomposta", se ci sono pezzi uniti con proteine o enzimi da sembrare un taglio unico (All. VI, parte A, p. 7).
- Non servono l'elenco ingredienti (prodotto mono-ingrediente), la dichiarazione nutrizionale (esente per prodotto non trasformato, All. V) né le indicazioni sugli allergeni.

Sistema obbligatorio BOVINI - Reg. CE 1760/2000 e 1825/2000, occorre riportare:

- Codice di riferimento, che collega la carne all'animale o al gruppo di animali.
- Nato in: [Stato]
- Allevato in: [Stato o Stati]
- Macellato in: [Stato] + n. di approvazione del macello
- Sezionato in: [Stato] + n. di approvazione del laboratorio di sezionamento
- Se nascita, allevamento e macellazione sono avvenuti nello stesso Paese, basta "Origine: [Stato]". Restano comunque obbligatorie le indicazioni su macellazione e sezionamento.
- Le informazioni facoltative (razza, alimentazione, ecc.) sono ammesse solo con un disciplinare approvato dal MASAF.

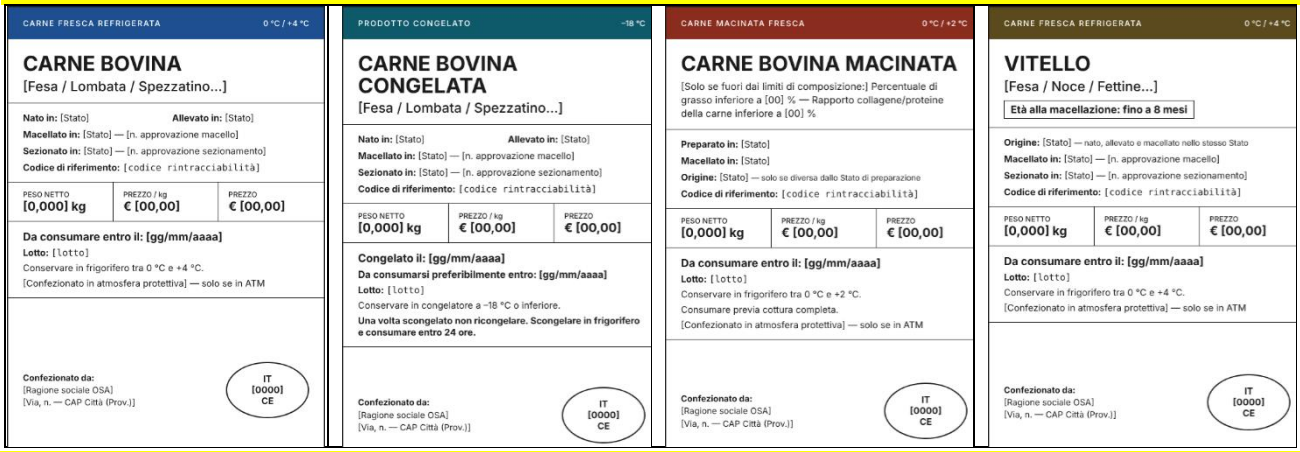
BOLLO CE - Reg. 853/2004

- Bollo di identificazione CE ovale: sigla Paese, n. di riconoscimento dello stabilimento, CE.

CARNI MACINATE (art. 14 Reg. 1760/2000 e All. VI parte B Reg. 1169/2011)

- Al posto delle quattro voci di origine bastano codice di riferimento, "Preparato in: [Stato]", "Macellato in: [Stato]", e "Origine:" se diversa dal Paese di preparazione.
- Se non rispettano i limiti di composizione (grassi, rapporto collagene/proteine), serve la dicitura "percentuale di grasso inferiore a …" e "rapporto collagene/proteine della carne inferiore a …".
- Se destinate al consumo crudo in Italia, valgono le eventuali avvertenze di cottura previste dai piani regionali o dall'OSA.

ESEMPI DI ETICHETTE



CARNE SFUSA AL BANCO (NON PREIMBALLATA)

In caso di vendita assistita al banco (carne al taglio/sfusa), l'informazione deve essere chiaramente visibile, leggibile e direttamente collegata alla merce esposta prima dell'acquisto.



INFORMAZIONE AL BANCO: SI POSIZIONA PRINCIPALMENTE IN DUE MODI:

1. Cartellino sul singolo taglio o vassoio:
   - Un cartellino plastificato o supporto idoneo per uso alimentare posizionato a contatto/accanto al vassoio.
2. Cartello unico / Quadro di Sintesi a parete o sul bancone (Scelta consigliata per praticità):
   - Un quadro/registro esposto al pubblico (es. plexiglas o lavagna ben visibile sopra o dietro il banco).
   - Il quadro riassume tutti i lotti/capi presenti in quel momento in banco, associando ad ogni numero di riferimento/lotto (es. Lotto 1, Lotto 2…) le relative informazioni d'origine e macellazione.

Informazioni da riportare sui cartellini

- Denominazione, origini, macello, sezionamento, codice, eventuale "decongelato" e prezzo/kg (D.Lgs. 231/2017, art. 19)
- Sede dello stabilimento (D.Lgs. 145/2017) – se presente il bollo CE la sede dello stabilimento non va indicata perché il bollo la identifica già.

INDICAZIONI SPECIFICHE PER STATO FISICO

	Refrigerata	Congelata
Data	"Da consumare entro il gg/mm/aa" (data di scadenza, prodotto molto deperibile)	"Da consumarsi preferibilmente entro…" (TMC)
Data di congelamento	—	"Congelato il gg/mm/aa", obbligatoria (All. III p. 6 e All. X p. 3). Se congelata più volte, vale la data del primo congelamento.
Stato fisico	—	"Congelato" accanto alla denominazione (All. VI, parte A, p. 1)
Conservazione	es. "Conservare tra 0 °C e +4 °C" (per le carni ≤ +7 °C da Reg. 853)	es. "Conservare a –18 °C"; consigliato "Non ricongelare dopo lo scongelamento"
Se venduta decongelata	"Decongelato" nella denominazione (All. VI, A, p. 2), più le istruzioni d'uso	—

Attenzione: se il prodotto è surgelato (congelamento rapido), si applica anche il D.Lgs. 110/1992. In quel caso servono la dicitura "surgelato", il TMC con il periodo di conservazione presso il consumatore in base alla temperatura, l'avvertenza "non ricongelare" e il lotto.

REQUISITI DI LEGGIBILITÀ DELLE ETICHETTE

- Altezza minima della x ≥ 1,2 mm, oppure 0,9 mm se la superficie maggiore è < 80 cm².
- Denominazione, quantità netta e, per il congelato, la dicitura "congelato" devono stare nello stesso campo visivo.
  Se le è utile, posso preparare un fac-simile di etichetta (refrigerata, congelata e macinato) o una check-list di verifica da usare durante gli audit nelle macellerie.

CATEGORIE DEI TAGLI DELLA CARNE BOVINA

BOVINI	BUFALINI	NORMATIVA GENERALE	TERMINI E DEFINIZIONI
• Vitelli • Vitelloni maschi e manzi • Vitelloni femmine • Buoi • Tori • Vacche	• Vitelli bufalini • Bufale	ALEA Normativa carni bov.	ALEA Definizioni carni bov.

TAGLI BOVINI

Tagli di Prima Categoria (Posteriore e Lombo)
Muscoli poco sollecitati, molto teneri e magri. Ideali per cotture brevi (ferri, griglia, padella) o da consumare crudi (tartare, carpaccio).

- Filetto: Il taglio più tenero e pregiato in assoluto, situato sotto la lombata. Privo di grasso muscolare, ideale per chateaubriand, tournedos, filetto al pepe verde e tartare.
- Lombata (o Controfiletto / Roastbeef): Corre lungo la colonna vertebrale. Nella parte posteriore, con l'osso e il filetto, forma la fiorentina; senza osso è il roastbeef o la costata.
- Scamone (o Sottofiletto / Pezzo Grosso): Giunzione tra la lombata e la coscia. Taglio versatile, saporito e tenero, perfetto per bistecche, ferri, arrosti brevi e straccetti.
- Fesa (o Scannello / Rosa): Parte interna della coscia. Taglio magro e molto ampio, ideale per cotolette, fettine, roastbeef e carpacci.
- Sottofesa (o Controfesa / Fricandò): Parte esterna della coscia. Leggermente più soda della fesa, usata per fettine, roslate, arrosti e brasati leggeri.
- Noce (o Pezzo del Prete / Bordone): Situata sulla parte anteriore della coscia. Taglio magro e sferico, eccellente per scaloppine, arrosti, fettine e fondue bourguignonne.
- Girello di Coscia (o Magratello / Rotolo): Parte posteriore della coscia. Muscolo molto magro e privo di grasso, perfetto per il vitello tonnato, arrosti magri e carpacci.

Tagli di Seconda Categoria (Spalla, Costato e Pancia)
Tagli ricchi di gusto, con una presenza moderata di tessuto connettivo e grasso intermuscolare. Ottimi sia per cotture veloci che per arrosti o umidi di media durata.

- Cappello del Prete (o Fesa di Spalla / Paletta): Taglio della spalla attraversato da una venatura di cartilagine che sciogliendosi in cottura lo rende morbidissimo. Ideale per brasati, stracotti, bolliti o scaloppine.
- Fuso di Spalla (o Girello di Spalla): Simile al girello di coscia ma più saporito, ottimo per spezzatini, arrosti e cotture in umido.
- Braciola di Spalla (o Quadro): Taglio muscoloso adatto a cotture in umido, cotolette o macinato di qualità.
- Costata / Reale (o Copertina di Coste): Muscoli del torace. Ricca di venature di grasso, perfetta per la griglia (da qui si ricava la ribeye / costata disossata) o bollito.
- Pancia (o Flanco / Scalfetto): Taglio piatto e venato di grasso. Ideale per la flank steak alla griglia, polpettoni, rotoli farciti e macinato per hamburger.
- Biancostato / Spuntatura: Zona delle costole inferiori, ricca di grasso. Ottima per bolliti, brodi saporiti o cotture lente al BBQ (beef ribs).

Tagli di Terza Categoria (Collo, Stinchi e Parti Basse)

Tagli molto ricchi di collagene e connettivo. Richiedono cotture molto lunghe e lente affinché il collagene si trasformi in gelatina, rendendo la carne succosa e morbida.

- Collo: Muscoloso e saporito. Eccellente per spezzatini, stracotti, ragù, polpette e macinato.
- Ossobuco / Geretto (Posteriore e Anteriore / Pesce / Muscolo): La parte inferiore della gamba. L'osso centrale contiene il midollo. Ricchissimo di collagene, è perfetto per l'ossobuco in umido, stufati, gulasch e brodi.
- Punta di Petto: Parte anteriore della pancia. Molto saporita, usata per il brisket al barbecue, il bollito misto o ripieni al forno.
- Copertina di Sotto spalla (o Sottospalla): Adatta per bolliti, spezzatini o hamburger.

2. CARNI OVI-CAPRINE

NORMATIVA

- Regolamento (UE) 2016/429 (Animal Health Law)
- Regolamento di Esecuzione (UE) 2021/520
- D.Lgs. 136/2022
- Decreto Ministeriale 7 marzo 2023
- Reg. CE 1169/2011
- Regolamento di Esecuzione (UE) n. 1337/2013 (Menzioni di origine obbligatorie per carni suine, ovicaprine e volatili).

ETICHETTATURA GENERALE - Reg. CE 1169/2011)

- Denominazione dell'alimento, cioè specie e taglio (es. "Carne ovina/caprina/ovicaprina – cosciotto").
- Quantità netta: nel peso variabile si aggiungono anche prezzo/kg e prezzo totale.
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'OSA responsabile (art. 8).
- Condizioni di conservazione, con la temperatura.
- Lotto (D.Lgs. 231/2017, art. 17). Il codice di rintracciabilità bovino può fungere da lotto.
- "Confezionato in atmosfera protettiva", se il prodotto è in ATM (All. III, p. 1.1). Il sottovuoto non richiede diciture.
- "Carne ricomposta", se ci sono pezzi uniti con proteine o enzimi da sembrare un taglio unico (All. VI, parte A, p. 7).
- Non servono l'elenco ingredienti (prodotto mono-ingrediente), la dichiarazione nutrizionale (esente per prodotto non trasformato, All. V) né le indicazioni sugli allergeni.

DAL REG. 1337/2013, SOLO PER LE CARNI PREIMBALLATE

- Allevato in: [Stato]
  Il criterio è specifico per gli ovicaprini:
  - per l'animale macellato oltre i 6 mesi di età, è lo Stato in cui ha trascorso l'ultimo periodo di allevamento di almeno 6 mesi;
  - per l'animale macellato prima dei 6 mesi, è lo Stato in cui ha trascorso l'intero periodo di allevamento. È il caso tipico di agnelli e capretti.
- Macellato in: [Stato].
- Codice del lotto che identifica le carni. Il lotto deve raggruppare solo carni con le stesse indicazioni di origine.
- Se l'animale è nato, allevato e macellato nello stesso Paese, si può scrivere "Origine: [Stato]".
- Se nessuno Stato raggiunge il periodo minimo di allevamento, la dicitura diventa "Allevato in: vari Stati membri dell'UE". In alternativa si usano "vari Paesi extra UE" oppure "vari Stati membri dell'UE e Paesi extra UE".
- La voce "Nato in" non è obbligatoria, a differenza del bovino. Rientra solo nella dicitura "Origine".
- Le voci "Sezionato in" e i numeri di approvazione del macello e del laboratorio di sezionamento non sono richiesti. Resta comunque il bollo dello stabilimento.

BOLLO CE - Reg. 853/2004

- Bollo di identificazione CE ovale: sigla Paese, n. di riconoscimento dello stabilimento, CE.

INDICAZIONI SPECIFICHE PER STATO FISICO

	Refrigerata	Congelata
Data	"Da consumare entro il gg/mm/aa" (data di scadenza, prodotto molto deperibile)	"Da consumarsi preferibilmente entro..." (TMC)
Data di congelamento	—	"Congelato il gg/mm/aa", obbligatoria (All. III p. 6 e All. X p. 3). Se congelata più volte, vale la data del primo congelamento.
Stato fisico	—	"Congelato" accanto alla denominazione (All. VI, parte A, p. 1)
Conservazione	es. "Conservare tra 0 °C e +4 °C" (per le carni ≤ +7 °C da Reg. 853)	es. "Conservare a –18 °C"; consigliato "Non ricongelare dopo lo scongelamento"
Se venduta decongelata	"Decongelato" nella denominazione (All. VI, A, p. 2), più le istruzioni d'uso	—

Attenzione: se il prodotto è surgelato (congelamento rapido), si applica anche il D.Lgs. 110/1992. In quel caso servono la dicitura "surgelato", il TMC con il periodo di conservazione presso il consumatore in base alla temperatura, l'avvertenza "non ricongelare" e il lotto.

Carni macinate e rifilature

- Il Reg. 1337/2013 permette diciture semplificate: "Origine: UE", "Allevato e macellato in: UE", "Allevato e macellato in: extra UE", "Allevato e macellato in: UE ed extra UE".
- Per i limiti di composizione si applica la voce "altre carni" dell'All. VI parte B del Reg. 1169/2011. In caso di superamento servono le diciture su grassi e collagene, come per il bovino.

ESEMPI DI ETICHETTE



Carne sfusa al banco

- Il Reg. 1337/2013 si applica solo al preimballato.
- Allo sfuso si applicano le indicazioni dell'art. 19 del D.Lgs. 231/2017: denominazione, eventuale "decongelato" e prezzo/kg.
- Per quanto mi risulta, in Italia non c'è un obbligo nazionale di indicare l'origine sullo sfuso ovicaprino, a differenza della Slovenia, che l'ha introdotto per legge. Molti operatori la riportano comunque in modo volontario.



TAGLI OVICAPRINI

Tagli di Prima Categoria (Pregiati)
Si ricavano dalla parte posteriore e lombare dell'animale. Sono i tagli più teneri, adatti a cotture rapide, arrosto o alla griglia.

- Cosciotto (o Coscia): È il taglio più pregiato e polposo in assoluto.

Utilizzo: Arrosto intero (al forno), disossato e spezzettato, oppure affettato per ricavarne braciole/bistecche.

- Lombata (o Sella): Corrisponde alla schiena dell'animale, dalla fine delle coste fino al bacino. Può essere lasciata intera o divisa in due metà.
  Utilizzo: Da qui si ricavano le costolette disossate, i filetti e i controfiletti. Se tagliata con l'osso senza separare le spine, si ottengono le classiche T-bone di agnello.
- Carré: Comprende la parte superiore delle costole.
  Utilizzo: Lasciato intero si presta per il classico carré d'agnello al forno; se scalzato tra le costole forma la spettacolare "corona"; se affettato tra osso e osso fornisce le classiche costolette (o costolette a scottadito).

Tagli di Seconda Categoria

Tagli con una buona componente muscolare ma maggiore presenza di grasso intermuscolare o connettivo, ideali per cotture in umido, stufati o arrosti arrotolati.

- Spalla: Corrisponde all'arto anteriore. Leggermente meno tenera del cosciotto ma molto saporita per la presenza di grasso dolce.
  Utilizzo: Arrosto al forno (intera con l'osso o disossata e arrotolata), spezzatino, stufato o macinata.
- Petto: Taglio lungo e sottile ricco di grasso e cartilagini, situato nella parte inferiore del torace.
  Utilizzo: Si presta benissimo per essere aperto "a tasca" e farcito, oppure per stufati, brodi e brasati.
- Costolette del Petto / Costine: La parte terminale delle costole vicina al ventre.
  Utilizzo: Cottura in umido, stufati o grigliata a lenta cottura.

3. CARNI EQUINE

NORMATIVA

- Regolamento (UE) n. 1169/2011 (Norma generale sulle informazioni agli alimenti per i consumatori).

Per gli equini il quadro è più semplice: non esiste un obbligo UE di indicare l'origine. Le carni equine sono quindi una delle poche carni fresche senza origine obbligatoria, ma se inserita deve rispettare l'art. 26 del Reg. UE 1169/2011.

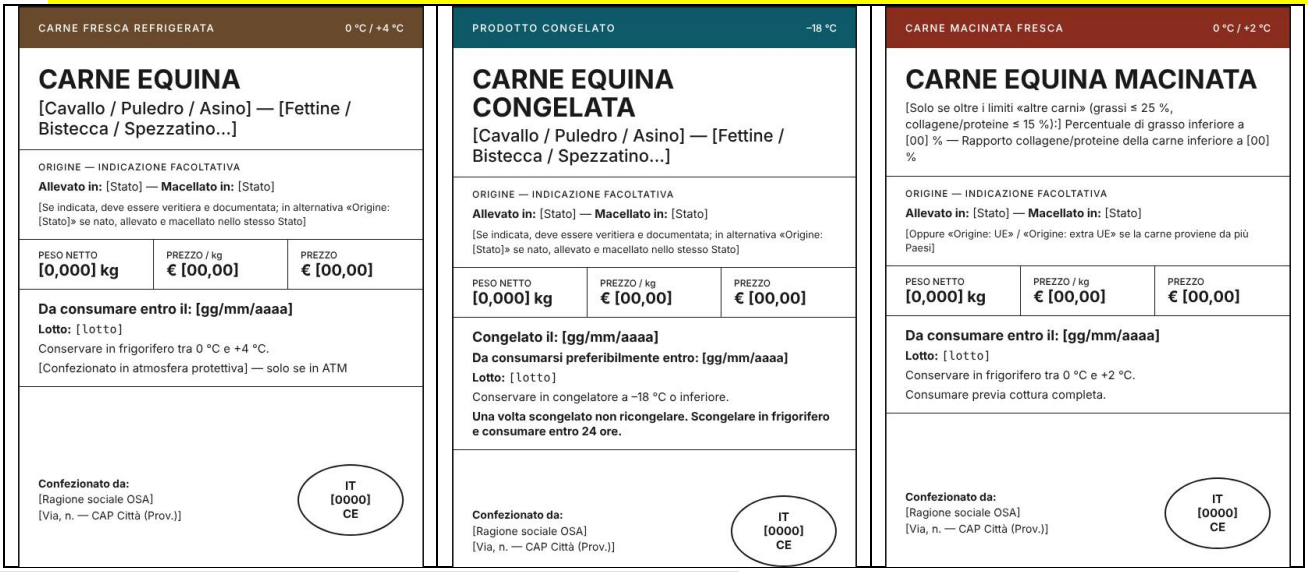
ETICHETTATURA

- Denominazione dell'alimento CON LA SPECIE BEN INDICATA: "Carne equina" o "Carne cavallina" / "Carne d'asino", specificando il taglio (es. Fesa di cavallo).
- Quantità netta: nel peso variabile si aggiungono anche prezzo/kg e prezzo totale.
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'OSA responsabile (art. 8).
- Condizioni di conservazione, con la temperatura.
- Lotto (D.Lgs. 231/2017, art. 17). Il codice di rintracciabilità bovino può fungere da lotto.
- "Confezionato in atmosfera protettiva", se il prodotto è in ATM (All. III, p. 1.1). Il sottovuoto non richiede diciture.

INDICAZIONI SPECIFICHE PER STATO FISICO

	Refrigerata	Congelata
Data	"Da consumare entro il gg/mm/aa" (data di scadenza, prodotto molto deperibile)	"Da consumarsi preferibilmente entro..." (TMC)
Data di congelamento	—	"Congelato il gg/mm/aa", obbligatoria (All. III p. 6 e All. X p. 3). Se congelata più volte, vale la data del primo congelamento.
Stato fisico	—	"Congelato" accanto alla denominazione (All. VI, parte A, p. 1)
Conservazione	es. "Conservare tra 0 °C e +4 °C" (per le carni ≤ +7 °C da Reg. 853)	es. "Conservare a –18 °C"; consigliato "Non ricongelare dopo lo scongelamento"
Se venduta decongelata	"Decongelato" nella denominazione (All. VI, A, p. 2), più le istruzioni d'uso	—

- ESEMPI DI ETICHETTE



CARNE FRESCA REFRIGERATA 0 °C / +4 °C

CARNE EQUINA

[Cavallo / Puledro / Asino] — [Fettine / Bistecca / Spezzatino...]

ORIGINE — INDICAZIONE FACOLTATIVA

Allevato in: [Stato] — **Macellato in:** [Stato]

[Se indicata, deve essere veritiera e documentata; in alternativa «Origine: [Stato]» se nato, allevato e macellato nello stesso Stato]

PESO NETTO	PREZZO / kg	PREZZO
[0,000] kg	€ [00,00]	€ [00,00]

Da consumare entro il: [gg/mm/aaaa]

Lotto: [lotto]

Conservare in frigorifero tra 0 °C e +4 °C.

[Confezionato in atmosfera protettiva] — solo se in ATM

Confezionato da:
[Ragione sociale OSA]
[Via, n. — CAP Città (Prov.)]

IT [0000] CE

PRODOTTO CONGELATO −18 °C

CARNE EQUINA CONGELATA

[Cavallo / Puledro / Asino] — [Fettine / Bistecca / Spezzatino...]

ORIGINE — INDICAZIONE FACOLTATIVA

Allevato in: [Stato] — **Macellato in:** [Stato]

[Se indicata, deve essere veritiera e documentata; in alternativa «Origine: [Stato]» se nato, allevato e macellato nello stesso Stato]

PESO NETTO	PREZZO / kg	PREZZO
[0,000] kg	€ [00,00]	€ [00,00]

Congelato il: [gg/mm/aaaa]

Da consumarsi preferibilmente entro: [gg/mm/aaaa]

Lotto: [lotto]

Conservare in congelatore a −18 °C o inferiore.

Una volta scongelato non ricongelare. Scongelare in frigorifero e consumare entro 24 ore.

Confezionato da:
[Ragione sociale OSA]
[Via, n. — CAP Città (Prov.)]

IT [0000] CE

CARNE MACINATA FRESCA 0 °C / +2 °C

CARNE EQUINA MACINATA

[Solo se oltre i limiti «altre carni» (grassi ≤ 25 %, collagene/proteine ≤ 15 %):] Percentuale di grasso inferiore a [00] % — Rapporto collagene/proteine della carne inferiore a [00] %

ORIGINE — INDICAZIONE FACOLTATIVA

Allevato in: [Stato] — **Macellato in:** [Stato]

[Oppure «Origine: UE» / «Origine: extra UE» se la carne proviene da più Paesi]

PESO NETTO	PREZZO / kg	PREZZO
[0,000] kg	€ [00,00]	€ [00,00]

Da consumare entro il: [gg/mm/aaaa]

Lotto: [lotto]

Conservare in frigorifero tra 0 °C e +2 °C.

Consumare previa cottura completa.

Confezionato da:
[Ragione sociale OSA]
[Via, n. — CAP Città (Prov.)]

IT [0000] CE

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE PER CARNI PRECONFEZIONATE O AL BANCO

- Denominazione dell'alimento: "Carne equina" o "Carne cavallina" / "Carne asina", specificando il taglio (es. Fesa di cavallo).
- Stato fisico: Specifica se fresca, refrigerata o decongelata.
- Lotto di Produzione: Fondamentale per la Rintracciabilità interno/esterno



CARNE EQUINA

[FETTINE DI CAVALLO]

[Decongelato] — solo se la carne è stata congelata e viene venduta decongelata

PREZZO AL kg
€ [00,00]

INFORMAZIONI VOLONTARIE SULL'ORIGINE

Allevato in: [Stato] — **Macellato in:** [Stato]

Lotto: [lotto]

Obbligatori per lo sfuso: denominazione con la specie ben evidente, prezzo al kg, eventuale «Decongelato».
Tenere la carne equina separata e chiaramente distinta dalle altre specie nel banco.

Cose da verificare a monte (non in etichetta)

- Il passaporto equino deve indicare che l'animale è destinato alla produzione di alimenti (DPA). Gli equidi esclusi dalla catena alimentare, per esempio quelli trattati con fenilbutazone, non possono essere macellati.
- La ricerca della Trichinella è obbligatoria su ogni carcassa equina (Reg. 2015/1375).

<u>TAGLI EQUINI</u>

Tagli di Prima Scelta (Posteriore e Lombata)

- Filetto: Il taglio più tenero e pregiato in assoluto, posizionato sotto la lombata. Privo di grasso, ideale per tagliate, bistecche al sangue o carpacci.
- Lombata (o Controfiletto / Roastbeef): Taglio dorsale molto saporito. Da qui si ricavano le bistecche con l'osso (fiorentine) o senza osso per arrosti e cotture veloci ai ferri.
- Fesa (o Scannello): Parte interna della coscia. Taglio magro, ampio e tenerissimo, perfetto per fettine ai ferri, cotolette e tartare.
- Sottofesa (o Fricandò/Controfesa): Parte esterna della coscia. Leggermente più magra e consistente della fesa, usata per fettine, rollate e arrosti.
- Noce (o Pezzo del Prete): Situata davanti alla coscia. Molto tenera e compatta, eccellente per scaloppine, fettine e tagliate.
- Scamone (o Sottofiletto): Congiunge la lombata alla coscia. Saporito e tenero, perfetto per bistecche, ferri e arrosti brevi.

Tagli di Seconda Scelta (Spalla e Costato)

- Fesa di Spalla (o Cappello del Prete / Paletta): Muscolo della spalla molto saporito, ottimo sia per fettine ai ferri che per spezzatini o brasati.
- Girello di Spalla (o Fuso di Spalla): Forma allungata, magro ma morbido. Indicato per arrosti leggeri o vitello tonnato in versione equina.
- Braciola / Costata di Spalla: Taglio ricavato dalla parte alta della spalla, adatto a cotolette o grigliate.
- Pancia (o Scalfetto / Bianco): Taglio più grasso e saporito, ideale per macinato (svizzere, polpette), ragù o braciole arrotolate al sugo.

- Costine (o Costato / Pancetta): Zona delle costole, usata soprattutto per la cottura alla griglia/brace o per brodi ricchi.

Tagli di Terza Scelta (Collo, Stinchi e Parti Basse)

- Collo: Muscoloso e saporito. Perfetto per stracotti, spezzatini a lunga cottura e per la preparazione di macinato di qualità.
- Geretto Posteriore e Anteriore (Ossobuco / Pesce / Campanello): I muscoli della parte inferiore delle gambe. Ricchissimi di connettivo, sono la base ideale per ossibuchi, stufati, gulasch e brodi gelificati.
- Geretto Anteriore / Muscolo: Parte inferiore della spalla, ideale per cotture in umido a fuoco lento.
- Geretto / Sottospalla: Utilizzato per spezzatini o carne macinata da hamburger/polpette.

4. CARNI SUINE

NORMATIVA

- Regolamento (UE) 2016/429 (Animal Health Law)
- Regolamento di Esecuzione (UE) 2021/520
- D.Lgs. 136/2022
- Decreto Ministeriale 7 marzo 2023
- Reg. CE 1169/2011
- Regolamento di Esecuzione (UE) n. 1337/2013 (Menzioni di origine obbligatorie per carni suine, ovicaprine e volatili).

ETICHETTATURA GENERALE - Reg. CE 1169/2011)

- Denominazione dell'alimento, cioè specie e taglio (es. "Carne suina – cosciotto").
- Quantità netta: nel peso variabile si aggiungono anche prezzo/kg e prezzo totale.
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'OSA responsabile (art. 8).
- Condizioni di conservazione, con la temperatura.
- Lotto (D.Lgs. 231/2017, art. 17). Il codice di rintracciabilità bovino può fungere da lotto.
- "Confezionato in atmosfera protettiva", se il prodotto è in ATM (All. III, p. 1.1). Il sottovuoto non richiede diciture.
- "Carne ricomposta", se ci sono pezzi uniti con proteine o enzimi da sembrare un taglio unico (All. VI, parte A, p. 7).
- Non servono l'elenco ingredienti (prodotto mono-ingrediente), la dichiarazione nutrizionale (esente per prodotto non trasformato, All. V) né le indicazioni sugli allergeni.

DAL REG. 1337/2013, SOLO PER LE CARNI PREIMBALLATE

- Allevato in: [Stato]
  Il criterio è specifico per gli ovicaprini:
  - animale macellato oltre i 6 mesi: lo Stato in cui ha trascorso l'ultimo periodo di allevamento di almeno 4 mesi;
  - animale macellato prima dei 6 mesi e con peso vivo di almeno 80 kg: lo Stato in cui è stato allevato dopo aver raggiunto i 30 kg;
  - animale macellato prima dei 6 mesi e sotto gli 80 kg (es. lattonzolo, maialino da latte): lo Stato dell'intero periodo di allevamento.
- Macellato in: [Stato].
- Codice del lotto che identifica le carni. Il lotto deve raggruppare solo carni con le stesse indicazioni di origine.
- Se l'animale è nato, allevato e macellato nello stesso Paese, si può scrivere "Origine: [Stato]".
- Se nessuno Stato raggiunge il periodo minimo di allevamento, la dicitura diventa "Allevato in: vari Stati membri dell'UE". In alternativa si usano "vari Paesi extra UE" oppure "vari Stati membri dell'UE e Paesi extra UE".
- La voce "Nato in" non è obbligatoria, a differenza del bovino. Rientra solo nella dicitura "Origine".
- Le voci "Sezionato in" e i numeri di approvazione del macello e del laboratorio di sezionamento non sono richiesti. Resta comunque il bollo dello stabilimento.

BOLLO CE - Reg. 853/2004

- Bollo di identificazione CE ovale: sigla Paese, n. di riconoscimento dello stabilimento, CE.

INDICAZIONI SPECIFICHE PER STATO FISICO

	Refrigerata	Congelata
Data	"Da consumare entro il gg/mm/aa" (data di scadenza, prodotto molto deperibile)	"Da consumarsi preferibilmente entro..." (TMC)
Data di congelamento	—	"Congelato il gg/mm/aa", obbligatoria (All. III p. 6 e All. X p. 3). Se congelata più volte, vale la data del primo congelamento.
Stato fisico	—	"Congelato" accanto alla denominazione (All. VI, parte A, p. 1)
Conservazione	es. "Conservare tra 0 °C e +4 °C" (per le carni ≤ +7 °C da Reg. 853)	es. "Conservare a –18 °C"; consigliato "Non ricongelare dopo lo scongelamento"
Se venduta decongelata	"Decongelato" nella denominazione (All. VI, A, p. 2), più le istruzioni d'uso	—

La dicitura "Consumare previa cottura completa" non è obbligatoria per legge, ma per il suino è prassi consolidata e la consiglio.

Carni macinate e rifilature

- Il Reg. 1337/2013 permette diciture semplificate: "Origine: UE", "Allevato e macellato in: UE", "Allevato e macellato in: extra UE", "Allevato e macellato in: UE ed extra UE".
- I limiti di composizione sono quelli della categoria "carni contenenti carne di maiale": grassi ≤ 30 % e rapporto collagene/proteine ≤ 18 %. Oltre questi limiti servono le diciture su grassi e collagene.

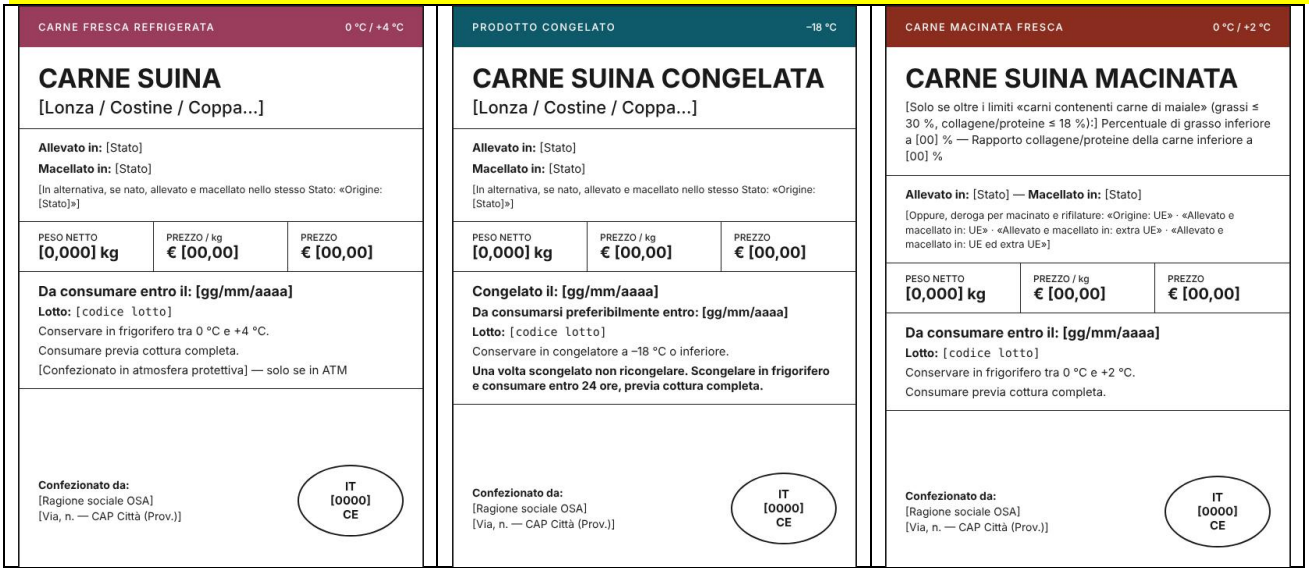
Salsiccia e altre preparazioni

- Se si aggiungono sale, aromi o altri ingredienti, il prodotto diventa una preparazione a base di carne.
- In quel caso servono anche l'elenco ingredienti con gli allergeni evidenziati, la dichiarazione nutrizionale (salvo esenzioni) e l'indicazione d'origine della carne.

Salumi e carni suine trasformate

- È ancora in vigore l'obbligo nazionale sperimentale (D.I. 6 agosto 2020): "Paese di nascita / di allevamento / di macellazione", oppure "Origine: Italia" o "100% italiano" quando ricorre il caso.
- Il decreto MASAF del 26 dicembre 2025 lo ha prorogato fino al 31 dicembre 2026, insieme ai regimi per latte, pasta, riso e pomodoro.

ESEMPI DI ETICHETTE



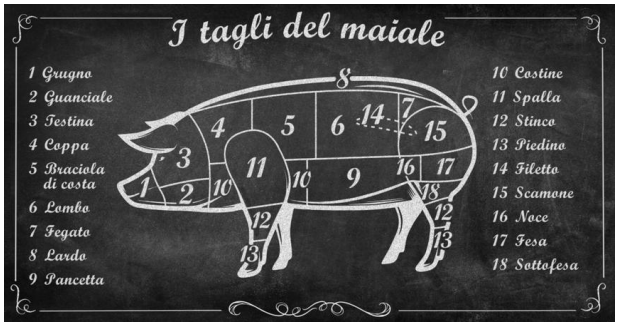
Carne sfusa al banco



- Il Reg. 1337/2013 si applica solo al preimballato.
- Allo sfuso si applicano le indicazioni dell'art. 19 del D.Lgs. 231/2017: denominazione, eventuale "decongelato" e prezzo/kg.
- In Italia non c'è un obbligo nazionale di indicare l'origine sullo sfuso.

PRINCIPALI TAGLI:

- Filetto: Il taglio più magro e tenero, ideale per cotture brevi alla piastra o arrosto.
- Lombo (o Lonza): Taglio magro situato lungo la colonna vertebrale, perfetto per scaloppine, arrosti o insaccati stagionati.
- Carrè (o Arista): Parte della lombata con le coste, spesso venduta con osso per braciole o disossata per arrosti.



- Coppa (o Capocollo): Situata dietro la testa, è saporita e adatta a bistecche, arrosti o alla produzione di salumi.
- Spalla: Taglio consistente e saporito, indicato per spezzatini, brasati o per la produzione di prosciutto cotto e mortadella.
- Coscia (o Prosciutto): Parte posteriore dell'animale, da cui si ricavano fesa, noce e sottofesa; è la base per il prosciutto crudo e cotto.
- Pancetta e Guanciale: Rispettivamente il ventre e la guancia del maiale, ricchi di grasso, fondamentali per condire paste all'amatriciana, carbonara o per avvolgere altri tagli.
- Costine (o Ribs): Costole del torace, eccellenti per barbecue, griglia o cotture in umido.
- Stinco: Parte della zampa, ricca di collagene, ideale per stufati e bolliti che rilasciano un sugo gustoso.
- Lardo: Strato adiposo sulla schiena, usato per lardellare o per salumi.
- Quinto Quarto: Include testa, orecchie, piedini e frattaglie, utilizzate in ricette della tradizione come la cassoeula o il sanguinaccio.

5. CARNI AVICOLE

DAL REG. 1169/2011:

- Denominazione con specie e taglio (pollo, tacchino, faraona, anatra; petto, fusi, cosce, ecc.). Dove previsto va indicato se il taglio è con pelle o senza pelle
- Quantità netta, con prezzo/kg e prezzo nel peso variabile
- Ragione sociale e indirizzo dell'OSA
- Condizioni di conservazione
- Lotto
- Eventuale "confezionato in atmosfera protettiva"

DAL REG. 1308/2013 (ALL. VII, PARTE V) E DAL REG. 2026/343:

- È obbligatoria la condizione di commercializzazione: carni di pollame "fresche", "congelate" o "surgelate".
- Fresche significa mai indurite dal freddo e conservate tra –2 °C e +4 °C.
- Congelate significa conservate a –12 °C o meno.
- Una carne congelata e poi scongelata non può mai essere venduta come "fresca".

	Fresche	Congelate
Condizione	"Fresche"	"Congelate" (o "surgelate" con D.Lgs. 110/1992)
Data	"Da consumare entro"	"Da consumarsi preferibilmente entro" + "Congelato il"
Conservazione	0/+4 °C (limite di legge –2/+4 °C)	–18 °C, "non ricongelare"

Consumare previa cottura completa": per il pollame la consiglio sempre, per il rischio di Salmonella e Campylobacter.

DAL REG. 1337/2013, SOLO PER LE CARNI PREIMBALLATE:

- Allevato in: [Stato], secondo la regola per il pollame:
  - animale macellato oltre 1 mese di età: lo Stato dell'ultimo periodo di allevamento di almeno 1 mese;
  - animale macellato prima di 1 mese: lo Stato in cui è stato allevato dopo essere stato messo all'ingrasso.
- Macellato in: [Stato].
- Codice del lotto.
- "Origine: [Stato]" se l'animale è nato, allevato e macellato nello stesso Paese.
- Le diciture "vari Stati UE / extra UE" seguono le stesse regole delle altre specie.

DAL REG. 853/2004: IL BOLLO CE.

NORMATIVA

Regolamenti (UE) 2026/343 e 2026/344, che introducono controlli rigorosi sul tenore d'acqua nelle carcasse congelate/surgelate e nei tagli freschi, vietando nomi ingannevoli e sanzionando l'uso di diciture come "allevato all'aperto" per prodotti non conformi.

INDICAZIONI FACOLTATIVE REGOLAMENTATE

Con il nuovo regolamento queste diciture restano facoltative, ma se si usano devono rispettare le condizioni previste.

- Classe A / B: con il Reg. 2026/343 la classificazione è diventata facoltativa.
- Metodo di raffreddamento: "ad aria", "ad aria e acqua", "per immersione".
- Forma di allevamento: "estensivo al coperto", "all'aperto", "rurale all'aperto", "rurale in libertà". Ognuna ha requisiti precisi di densità, età minima alla macellazione e accesso all'esterno, da verificare con la documentazione dell'allevamento.
- Alimentazione (es. "alimentato con il [X] % di cereali") ed età alla macellazione: solo alle condizioni del regolamento.

ESEMPI DI ETICHETTE



Carne sfusa al banco

- Il Reg. 1337/2013 si applica solo al preimballato.
- Allo sfuso si applicano le indicazioni dell'art. 19 del D.Lgs. 231/2017: denominazione, eventuale "decongelato" e prezzo/kg.
- In Italia non c'è un obbligo nazionale di indicare l'origine sullo sfuso.



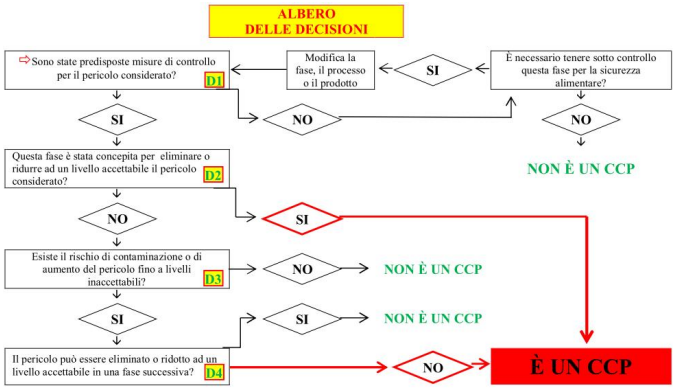
4. APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI

F - FREQUENZA D'APPARIZIONE	
Molto raramente (mai o una volta nella storia aziendale, possibile da bibliografia)	1
Raramente (qualche volta nella storia aziendale, significativo da bibliografia)	2
Abbastanza regolarmente (alcune volte all'anno)	3
Continuamente (ogni mese, settimana, giorno, ecc.)	4
G - LIVELLO DI GRAVITÀ	
Senza influenza (es. malessere)	1
Poco critico (es. indisposizione senza ricovero in ospedale)	2
Critico (es. ricovero in ospedale, invalidità temporanea, cronicità)	3
Molto critico (es. grave infermità, invalidità permanente, morte)	4
R - POSSIBILITÀ DI RILEVAMENTO	
Molto rilevabile (anche dal consumatore finale per cambiamento delle proprietà organolettiche- colore, odore, sapore, palatabilità)	1
Rilevabile (utilizzo di uno strumento ed esito immediato, come ad esempio termometro, pHmetro, kit analitici)	2
Poco rilevabile (analisi con esito entro poche ore e comunque prima della spedizione del prodotto)	3
Molto difficilmente (analisi con esito dopo giorni, o con metodi o strumentazioni non adeguati)	4

F * G * R = T

A tutti i pericoli considerati che hanno ottenuto una quotazione del rischio con un **valore:**

- **inferiore a 16:** sono dei PRPo(punti di prerequisito operativo)
- **superiore a 16:** sono considerati "CCP".



FASE	PERICOLO	F	G	R	T	D1	D2	D3	D4	CCP
ACCETTAZIONE MATERIA PRIMA	Contaminazione microbica	1	2	4	8					
	Presenza di contaminanti particellari	3	1	2	6					
	Temperature non conformi	2	3	3	18	si	no	si	no	si
SCARICO MATERIA PRIMA	Danneggiamento delle confezioni	1	2	1	2					
	Contaminazione dovuta a scarsa igiene del personale e/o ad un suo comportamento non idoneo	3	1	2	6					
SOSTA MATERIA PRIMA	Sviluppo agenti microbici	1	2	3	6					
STOCCAGGIO MATERIE PRIME (MP) PRODOTTI FINITI (PF)	Insudiciamento dovuto a scorretto stoccaggio delle materie prime	1	2	3	6					
	Infestazioni da parassiti	2	4	1	8					
	Moltiplicazione microbica per una conservazione a temperatura non idonea	2	3	3	18	si	no	si	no	si
	Contaminazione chimica derivante dai residui di sanificante	2	3	2	12					
VENDITA	Contaminazione microbica dovuta a non idonea igiene del personale oppure a contaminazioni	2	2	3	12					
	Contaminazione chimica dovuta alla presenza di residui di detergenti o sanificanti	2	2	3	12					
	Moltiplicazione microbica per una conservazione a temperatura non idonea	2	3	3	18	si	no	si	no	si
NON CORRETTA STERILIZZAZIONE DEGLI IMPIANTI DEL CICLO PRODUTTIVO.	Effettuare una corretta sanitizzazione degli utensili e dei recipienti.	2	3	2	12					
	Provvedere ad una corretta igiene personale e dei locali	2	2	3	12					

5. INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

Come riportato nell'albero delle decisioni, quando il punteggio è inferiore a 16 si hanno i PRPo (punti di prerequisito operativo) in cui il rischio per la sicurezza alimentare è minore rispetto a un CCP e non esistono limiti misurabili.

Tali punti possono essere controllati attraverso misure di controllo generali di base più elaborate previste dai PRP, ad esempio:

- il ricevimento delle materie prime seguito da un piano di campionamento per la verifica dell'approccio adottato dai fornitori in materia di sicurezza/igiene
- il controllo atto ad evitare una contaminazione degli alimenti nelle zone che richiedono un'attenzione elevata, tramite mascherine di protezione e protezione supplementare del personale

Un CCP (critical control point) è una fase in cui è possibile attuare un controllo al fine di eliminare, prevenire o ridurre a limiti accettabili un pericolo. Ogni fase rappresenta uno stadio di produzione e/o manipolazione degli alimenti, comprendenti la produzione primaria, la loro ricezione e trasformazione, la conservazione, trasporto, vendita e uso del consumatore.

Per ogni CCP è necessario definire:

- I limiti critici che possono essere monitorati (ad esempio limiti di temperatura per lo stoccaggio di prodotti deperibili)

- Le azioni preventive e correttive in caso di superamento dei valori limite (ad esempio, il controllo della temperatura della cella frigorifera, in caso di azione preventiva, intervento sull'apparecchiatura per ripristinare il corretto funzionamento, in caso di azione correttiva)
- Le attività di monitoraggio (ad esempio analisi periodiche per verificare l'accuratezza e l'efficacia del sistema).

ACQUA				
Pericoli	**Tipi di controllo**	**Limiti critici**	**Azioni Correttive**	
Anomalia di colore, odore, sapore	Visivo	Presenza dei caratteri anomali	**Anomalia prontamente risolvibile:** rimozione della N.C. e poi si effettua un nuovo controllo per valutare la persistenza riscontrata; se l'anomalia è stata rimossa, si riavvia la produzione e si effettua un prelievo delle acque con invio presso il laboratorio per l'effettuazione di una analisi di routine. **Anomalia non prontamente risolvibile**: se dipende dalla rete idrica dell'Ente gestore, chiamare il numero **800.735.735** – servizio alterazione potabilità dell'acqua e segnalare la non conformità (effettuare anche la comunicazione per PEC al seguente indirizzo ***clienti@pec.aqp.it***) ed effettuare comunque un prelievo delle acque ed inviarlo in laboratorio. imputabile alla rete idrica interna: si effettua un prelievo delle acque e si invia in laboratorio.	In attesa dei riscontri analitici e la rimozione della non conformità, si adottano i seguenti accorgimenti: - utilizzo di boccioni di acqua potabile da 25 lt.; - comodato d'uso temporaneo di silos di stoccaggio idrico da riempirsi tramite acqua acquistata dall'aqp; - posizionamento di autobotte autorizzata contenente acqua acquistata dall'aqp.
Anomalie analitiche	Analisi di laboratorio	Quelli previsti dal D.Lvo 18/2023		

ACCETTAZIONE MATERIA PRIMA				
Pericoli	**Tipi di controllo**	**Limiti critici**	**Azioni Correttive**	**Misure di prevenzione**
Fornitori operanti in stabilimenti non registrati	Richiesta della documentazione probatoria	Assenza della documentazione probatoria	Esclusione del fornitore	Effettuare la selezione dei fornitori
Rispondenza contrattuale e merceologica	Controllare categoria merceologica, TMC, etichette e integrità delle confezioni.	Non deve essere superata la data di scadenza o il TMC, le etichette devono essere conformi al Reg. 1169/2011, le confezioni devono essere integre e non ammaccate	Esclusione dei fornitori quando non esistono i requisiti. Rifiuto del prodotto quando questo presenta una o più non conformità delle specifiche richieste.	Effettuare la selezione dei fornitori
Contaminazione microbica – igiene mezzi di trasporto	Controllo visivo delle aree di stoccaggio delle merci sui mezzi di trasporto	Presenza di corpi estranei, parassiti e muffe, sporco visibile	Esclusione dei fornitori quando non esistono i requisiti. Rifiuto del prodotto quando questo presenta una o più non conformità delle specifiche richieste.	Selezione dei fornitori
Conformità delle etichette	Visivo	Non adeguato alle prescrizione di legge – Reg. CE 1169/2011 PER LE CARNI: Bovini Reg. 1760/00 E smi Avicoli Reg. CE 1234/07 smi	Rifiuto del prodotto quando questo presenta una o più non conformità delle specifiche richieste.	Esclusione dei fornitori quando non esistono i requisiti.
Proliferazione microbica – alimenti a regime freddo	Controllare visivamente le condizioni igieniche del mezzo.	 Non devono essere SUPERIORI alle temperature previste	Esclusione dei fornitori quando non esistono i requisiti. Rifiuto del prodotto quando questo presenta una o più non conformità delle specifiche richieste.	Effettuare il controllo del display del mezzo o, quando sprovvisto/guasto, tramite termometro ad infissione e registrare la conformità sul modulo Z sez. IIa

SOSTA MATERIA PRIMA				
Pericoli	**Tipi di controllo**	**Limiti critici**	**Azioni Correttive**	**Misure di prevenzione**
Proliferazione microbica	Controllare i tempi di stazionamento delle merci al di fuori degli apparati frigo.	10' a +3°C rispetto al limite massimo superiore	Trasferire i prodotti nelle strutture frigorifere. Riaddestrare il personale	Tempi di stazionamento ridotti a temperature non conformi

STOCCAGGIO MATERIE PRIME				
Pericoli	**Tipi di controllo**	**Limiti critici**	**Azioni Correttive**	**Misure di prevenzione**
Insudiciarnento dovuto a scorretto stoccaggio delle materie prime sul pavimento	Controllare che le merci siano stoccate correttamente e rialzate dal pavimento	Merci sul pavimento GHP	Ripristino condizioni ottimali di stoccaggio delle materie prime assieme al ripristino del programma di pulizia.	Posizionare correttarnente le materie prime
Infestazioni da parassiti	Gabbie di cattura e controllo a feromoni e distributori d'esca	Capitolo sugli infestanti - GHP	Intervento di disinfestazione specifico. Apertura non conformità – Modulo D	Modulo G
Scadenza delle derrate alimentari	II controllo della data di scadenza e del TMC visivo e continuo.	Non deve essere superata la data di scadenza o il TMC – Applicazione sistema FIFO	Eliminazione dei prodotti scaduti – riadddestramento del personale	Corretta applicazione del sistema FIFO

Moltiplicazione microbica per una conservazione a temperatura non idonea	**II controllo della temperatura è effettuato mediante lettura sul termometro degli apparati frigoriferi e spunto di check giornaliero su modulo Z**	Refrigeratori: >0<6°C Congelatori: < -18°C	**Qualora l'apparato frigorifero non sia stato sottoposto ad aperture recenti (max 1/2 ora) e quindi a sbalzi termici ed il display esterno all'apparto frigorifero indichi temperature superiori ai "limiti critici" occorrerà** controllare la temperatura "a core" degli alimenti conservati all'interno della struttura frigorifera con un termometro ad infissione e se la temperatura è: **INFERIORE a +6°C/-16°C:** se disponibili strutture frigorifere sussidiarie spostare gli alimenti in queste e chiamare la manutenzione, aprire la non conformità; se non sono disponibili strutture frigo sussidiarie procedere con l'eliminazione del prodotto; **SUPERIORE a +6°C/-16°C**: eliminazione del prodotto ed apertura e gestione della Non Conformità	Corretta manutenzione degli apparati frigoriferi – pulizia delle serpentine - controllo delle guarnizioni

FASI OPERATIVE DI LAVORAZIONE

Pericoli	Tipi di controllo	Limiti critici	Pericoli associati	Azioni Correttive	Misure di prevenzione
Micro Biologici per Passaggio di batteri da carni diverse (es. avicola a bovina) o da carni crude a preparati "pronti a cuocere".	Visivi e operativi	Usare i medesimi taglieri e attrezzature senza preventiva sanificazione	Salmonella, Listeria monocytogenes *ed* E. coli.	Se la temperatura della cella sale sopra i 10°C per più di 4 ore, la carne deve essere distrutta o destinata a smaltimento speciale (Categoria 3).	**Ceppi in polietilene:** Devono essere raschiati e sanificati ogni fine turno per evitare che i succhi della carne penetrino nelle fessure. **Coltelli:** Utilizzo di sterilizzatori a raggi UV o acqua calda (> 82°C) per i coltelli durante la lavorazione.

Pericoli	Tipi di controllo	Limiti critici	Tipologia di pericoli associati	Azioni Correttive	Misure di prevenzione
Fisici	Ispezione visiva	Assenza totale di corpi estranei	plastica da imballaggi o residui di guanti, bottoni, monili, peli, frammenti di unghie; viti, bulloni, frammenti di teglie usurate, setacci rotti. sassi o metalli, frammenti di plastica, noccioli o gusci in condimenti.	Blocco della Linea produttiva relativa all'indiviudato pericolo; Segregazione del Prodotto e identificazione del lotto coinvolto. Identificazione del corpo fisico inquinante per capire se proviene dal personale, da un macchinario o da una materia prima. Formazione del personale	controllo periodico di teglie, carrelli e impastatrici. Verificare l'assenza di scrostature di metallo o vernice. lubrificazione con oli di "grado alimentare" per evitare contaminazioni chimico-fisiche. divieto assoluto di indossare gioielli, orologi o piercing (rischio caduta nel prodotto). uso di copricapi che coprano completamente i capelli. divieto di tasche sopra la cintura nelle divise.

Pericoli	Tipi di controllo	Limiti critici	Tipologia di pericoli associati	Azioni Correttive	Misure di prevenzione
Chimici da residui di detergenti	Visivo e olfattivo	Formazione di bollicine sulle superfici Profumazioni forti delle superfici di lavoro	Presenza dei residui chimici, detergenti o altro	Risciacquo delle superfici	Rispettare i tempi di riscaldamento in modo che ogni parte dell'alimento raggiunga almeno i 75 °C (a core).

VENDITA

Pericoli di contaminazione	Tipi di controllo	Limiti critici	Azioni Correttive	Misure di prevenzione
Scarsa pulizia dovuta a non idonea igiene del personale oppure a contaminazioni sulle aree di distribuzione	VISIVO	GHP	Esclusione del personale ammalato Corretta applicazione delle procedure con riaddestramento del personale.	Provvedere ad una corretta igiene di personale e locali
Contaminazione chimica dovuta alla presenza di residui di detergenti o sanificanti sulle aree di distribuzione	VISIVO OLFATTIVO	GHP	Eliminazione del prodotto non conforme.	Garantire una corretta applicazione delle operazioni di risciacquo.
Moltiplicazione microbica per una conservazione a temperatura non idonea	**II controllo della temperatura è effettuato mediante lettura sul termometro degli apparati frigoriferi e spunto di check giornaliero su modulo Z**	Refrigeratori: >0<6°C Congelatori: < -18°C	**Qualora l'apparato frigorifero non sia stato sottoposto ad aperture recenti (max 1/2 ora) e quindi a sbalzi termici ed il display esterno all'apparto frigorifero indichi temperature superiori ai "limiti critici" occorrerà** controllare la temperatura "a core" degli alimenti conservati all'interno della struttura frigorifera con un termometro ad infissione e se la temperatura è: **INFERIORE a +6°C/-16°C:** se disponibili strutture frigorifere sussidiarie spostare gli alimenti in queste e chiamare la manutenzione, aprire la non conformità; se non sono disponibili strutture frigo sussidiarie procedere con l'eliminazione del prodotto; **SUPERIORE a +6°C/-16°C**: eliminazione del prodotto ed apertura e gestione della Non Conformità	Assicurarsi del raggiungimento delle temperature ottimali prima dell'inserimento degli alimenti

PULIZIA E DETERSIONE DEGLI IMPIANTI				
Pericoli	**Tipi di controllo**	**Limiti critici**	**Azioni Correttive**	**Misure di prevenzione**
Contaminazione causata da una non corretta pulizia e detersione degli impianti del ciclo produttivo.	VISIVO	Prove bioluminometriche e analitiche fuori parametro - GHP	Riaddestramento del personale.	Provvedere ad una corretta igiene di locali e riaddestramento del personale

SEZ. VI HACCP - GESTIONE NON CONFORMITÀ(NC)

ESEMPI DI NON CONFORMITÀ

MODULO D-D1

PROCEDURA

MODULO D2

Nel settore alimentare è fondamentale garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari per tutelare la salute del consumatore finale. Per questo motivo, QUANDO SI MANIFESTA UNA NON CONFORMITÀ[4] SU UN PRODOTTO ALIMENTARE SI:

DOVRÀ PROCEDERE:

- IDENTIFICANDO la non conformità con un'azione immediata per "tamponare" l'accaduto (es. bloccando il lotto del prodotto interessato)
- STOCCANDO gli alimenti interessati dalla non conformità in luogo idoneo evidenziandoli con apposito cartello;
- PROVVEDENDO all'eliminazione delle cause della non conformità evidenziata;
- ANALIZZANDO PERCHE' E' ACCADUTA LA NON CONFORMITA'(errore umano, guasto tecnico, procedura scritta male)
- SEGNALANDO la non conformità gestendola e documentandola attraverso i **MODULI D e D_1** (CLOUD percorso 06-modulo_d_d1)
- VALUTANDO se bloccare la produzione (temporaneamente o per tempi più lunghi);
- PROCEDENDO all'eventuale sanificazione straordinaria dell'area/attrezzatura interessata;
- ANNOTANDO l'accaduto nel modulo delle non conformità;

SI DOVRANNO ADOTTARE AZIONI CORRETTIVE (UNA O PIÙ):

- REVISIONANDO le procedure pre-operative;
- RIMODULANDO le concentrazioni dei prodotti utilizzati o sostituzione dei prodotti detergenti/disinfettanti adottati;
- RIMODULANDO i tempi di azione dei prodotti utilizzati o revisione del piano di pulizia e sanificazione;
- EFFETTUANDO il richiamo e la nuova formazione del personale;
- EFFETTUANDO nuovi monitoraggi e controlli delle operazioni anche sotto il profilo analitico e microbiologico.
- EFFETTUANDO un ciclo di pulizie straordinario e REVISIONANDO il piano di pulizia e sanificazione.

1. **APPURARE LA SUSSISTENZA DI UN GRAVE RISCHIO** e **predispone una comunicazione di richiamo/ritiro** - **Mod. D2** contenente l'Allegato 2 (**CLOUD** trovasi nella cartella -> 04 MODULI E FORMAZIONI -> 01 MODULI DA ESPORRE -> **07 MODULI DA ESPORRE NEW** – **FOGLIO 20**).

   SE IL PRODOTTO È STATO COMMERCIALIZZATO E QUINDI POSTO AL DI FUORI DEL CONTROLLO DELL'OSA, dovrà **informare i negozianti e i consumatori attraverso vari mezzi, tra cui cartellonistica nei punti vendita e pubblicazione sul portale del Ministero della Salute.**

   La ASL, informata attraverso i seguenti contatti:

   - **pec:** dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it
   - **Mail:** dipprev@asl.lecce.it
   - **Sito:** https://www.sanita.puglia.it/web/asl-lecce/-/dipartimento-di-prevenzione
   - **SUL SITO SONO PRESENTI TUTTI I CONTATTI NECESSARI REPERIBILE CON QR A LATERE**

   La ASL, a sua volta, valutata l'appropriatezza, provvederà, se delegata dalla Regione, a pubblicare sul sito del Ministero il modello, utilizzando la sezione del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) creata allo scopo. Diversamente sarà la Regione a provvedere direttamente alla pubblicazione sul sito del Ministero.

2. **DISPORRE L'IMMEDIATO BLOCCO DEI PRODOTTI INTERESSATI E L'EVENTUALE COMUNICAZIONE AI FORNITORI (SOLO SE LA NON CONFORMITÀ POSSA ESSERE A QUESTI ATTRIBUITA)**

   Il blocco dei prodotti deve essere disposto in tutti i casi in cui sia stato appurata la sussistenza di un grave rischio per la salute umana o se ritiene sia necessaria una valutazione del rischio o si evidenzi il **mancato rispetto dei requisiti di sicurezza che induce ad ipotizzare rischi immediati per la salute del consumatore, in attesa delle comunicazioni da parte dell'autorità competente.**

   OCCORRERÀ IDENTIFICARE IL PRODOTTO NON CONFORME

   I prodotti posti in blocco in quanto valutati non idonei al consumo umano, sono identificati come prodotti Non Conformi, mediante l'apposizione di un **apposito cartello** e in modo che ne sia impossibile la loro errata utilizzazione.

[4] **NON CONFORMITÀ(NC)** - Circostanza nella quale venga superato uno o più dei limiti critici previsti per ciascuna delle fasi analizzate nel piano, nonchè tutte le volte che le analisi di laboratorio effettuate a scopo di verifica si discostano dal limiti previsti nella relative procedure.

3. COMUNICARE L'ACCADUTO AI CONSUMATORI SECONDO LE SEGUENTI "MODALITÀ DI INFORMAZIONE DEL CONSUMATORE" :

Le modalità di comunicazione dell'accaduto ai consumatori sono le seguenti:

1. l'apposizione di una cartellonistica presso i punti di vendita interessati
2. pubblicazione del richiamo sul sito proprio web
3. pubblicazione del richiamo su social network
4. effettuazione di comunicati mezzo stampa, radio, TV a seconda del livello di distribuzione (locale, regionale, nazionale)
5. comunicato di richiamo pubblicato sull'apposita pagina del portale del Ministero della Salute

QUALI MODALITÀ DI DIVULGAZIONE UTILIZZARE	- **in caso di rischio di tossicità acuta** - **in caso di rischio di tossicità cronica** - **in caso di mancanza di sito internet o pagina nei social media dell'OSA**	- **modalità 1,2,3,4** - **modalità 1,2,3** - **anche modalità 5**

Nel caso sia necessaria una valutazione scientifica per accertare la sussistenza di un grave rischio, come illustrato nella sezione dell'allegato 1 alla procedura - sotto la voce "grave rischio da accertare", occorrerà seguire i criteri riportati sul documento EFSA "Risk communication Guidelines" per determinare il livello di rischio.

A seguito della suddetta valutazione, in caso si valuti la sussistenza di:

RISCHIO ALTO - l'OSA dovrà effettuare il ritiro del prodotto dal mercato e, per quanto riguarda il richiamo dovrà procedere ad informare il consumatore attraverso le modalità I, II e IV.

RISCHIO SCONOSCIUTO - a titolo precauzionale, l'OSA dovrà effettuare il ritiro del prodotto dal mercato e, per quanto riguarda il richiamo dovrà procedere ad informare il consumatore attraverso la modalità I.

LINEE GUIDA

SISTEMA DI "ALLERTA RAPIDA" TRAMITE GRUPPO @LEA

Inoltre, al fine di essere 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 quale **vengono inviate, in tempo reale, le informative di richiamo diffuse dal ministero della salute. SARA' QUINDI 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 semplicemente collegandosi al gruppo tramite questo link: https://t.me/+Ses7pQpuXg64VItW
- applicare pedissequamente le avvertenze diffuse dal MinSal e riportate nel messaggio.