| FASE | PERICOLO | CCP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | | | | | VERIFICA | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | AZIONI CORRETTIVE | REGISTRAZIONI | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | REGISTRAZIONI |
| RICEVIMENTO CARNI E MP NON ALIMENTARI | Proliferazione microbica per innalzamento T°C (es.CBT, Enterobatteriacee, *Listeria monocytogenes, Clstridium perfringens, campylobacter, Salmonella*) | CCP1 | T° al cuore del prodotto:<br>Carni congelate:<br>T° ≤ -10°C<br>Pollame e conigli:<br>-1°C ≤ T° ≤ 4°C<br>Frattaglie e selvaggina:<br>-1°C ≤ T° ≤ 3°C<br>Carni diverse dalle precedenti:<br>-1°C ≤ T° ≤ 7°C<br>(DPR 327/80 smi) | Verifica tramite termometro sonda;<br>(non eseguire se trasporto a caldo) | Ogni consegna<br><br>Controllo T°C a campione:<br>n. 1 capo a inizio scarico;<br>n.1 capo a metà attività di scarico;<br>n.1 capo alla fine di attività scarico<br>(calcolo fatto su una media di 100 mezzene per camion ). | R-MAG | Segregazione prodotto non conforme per una più attenta valutazione; richiamo del fornitore; eventuale reso al fornitore o smaltimento prodotto | "TIMBRO CONTROLLO RICEVIMENTO CARNI " Apposto su ddt (PRO02)<br><br>"TIMBRO CONTROLLO RICEVIMENTO MATERIALI SUSSIDIARI " Apposto su ddt (PRO02)<br><br>AS02-1 RAPPORTO NC<br><br>AS02-2 CARTELLO PRODOTTO NC<br><br>SCHEDA FORNITORE AG09-1 | ANALISI MICROBIOLOGICHE SU MATERIA PRIMA AL RICEVIMENTO (Salmonella spp., L.monocytogenes, S.aureus) e gli indicatori (Coliformi tot., E. coli) correlate alle attività svolte nell'ambito della macellazione e sezionamento.<br><br>VERIFICHE PRESSO FORNITORI | DA PIANO DI CAMPIONAMENTO<br><br>DA PIANO VERIFICHE ANNUALE | RAQ | REFERTO ANALITICO<br><br>RAPPORTO DI VERIFICA |
| | | | Assenza di anomalie visive(colpi di freddo e colpi di caldo) e di odori anomali (presenza di odore tipico di carne che ha subito alterazioni da sovra-maturazione ed eccesso di frollatura odi alterazione microbica quale odore di ammoniaca o di inizi o di putrefazione). | controllo visivo, olfattivo | | | | | | | | |
| | Presenza di corpi estranei | CP | Assenza di corpi estranei, o inquinamenti da materiali e sostanze estranee; per prodotti da imballaggio confezioni aperte | controllo visivo | | | | | | | | |
| | errata composizione della miscela gas consegnata | CP | Composizione della miscela gas per ATP diversa da quella definita in specifica di acquisto | controllo visivo etichetta delle bombole di gas; indicazione su ddt; e specifica di acquisto | | | | | | | | |

| FASE | PERICOLO | CCP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | | | | | VERIFICA | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | AZIONI CORRETTIVE | REGISTRAZIONI | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | REGISTRAZIONI |
| SCARICO | Contaminazione microbica da operatore/ambiente automezzo | CP | Condizioni igieniche automezzo non conformi | Verifica visiva | Ogni consegna | R-MAG | richiamo del fornitore; fornitura respinta. | "TIMBRO CONTROLLO RICEVIMENTO CARNI " Apposto su ddt (PRO02)<br>AS02-1 RAPPORTO NC<br>SCHEDA FORNITORE AG09-1 | VERIFICHE INTERNE | COME DA PIANO VERIFICHE INTERNE AS04-1 | RAQ | AS04-1<br>AS04-3 |
| | | | Condizioni igieniche personale/locali non conformi | Verifica visiva | Ogni giorno | RAQ | Ripristino delle condizioni di igiene Conformi; richiamo personale | AG02-1 controlli preoperativi | | | | |
| | Proliferazione microbica per innalzamento T°C (es.CBT, Enterobatteriacee, *Listeria monocytogenes, Clstridium perfringens, campylobacter, Salmonella)* | RIF. CCP2 | Temperatura dell'area di scarico inferiori a +16°C. | Far sostare il prodotto in area scarico per minor tempo possibile; verifica visiva delle T°C area di scarico (PRO01) | In continuo da sistema automatico con registrazione ogni 15 minuti.<br>Ogni giorno da RAQ | RAQ | Ripristino delle condizioni idonee; intervento straordinario di manutenzione | Registrazioni datalogger<br>AG02-1 controlli preoperativi<br>AG01-1 scheda strumento | VERIFICHE INTERNE<br>ANALISI SU PRODOTTO FINITO | COME DA PIANO VERIFICHE INTERNE AS04-1<br>COME DA PIANO DI CAMPIONAMENTO | RAQ | AS04-1<br>AS04-3<br>REFERTO ANALITICO |

| FASE | PERICOLO | CCP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | | | | | VERIFICA | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | AZIONI CORRETTIVE | REGISTRAZIONI | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | REGISTRAZIONI |
| **SEZINAMENTO, LAVORAZIONE, MACINAZIONE, PORZIONAMENTO,** | Proliferazione microbica per innalzamento T°C (es.CBT, Enterobatteriacee, *Listeria monocytogenes, Clstridium perfringens, campylobacter, Salmonella)* | RIF. CCP2 | Temperatura di tutti i reparti di sezionamento , porzionamento ,macinazione inferiori a +12°C. | verifica visiva delle T°C aree di lavorazione (PRO01) | In continuo da sistema automatico con registrazione ogni 15 minuti.<br>Ogni giorno da RAQ | RAQ | Ripristino delle condizioni idonee prima dell'utilizzo dell'area; intervento straordinario di manutenzione | Registrazioni datalogger<br>AG02-1 controlli preoperativi<br>AG01-1 scheda strumento | | | | |
| | | | T°C cuore del prodotto<br>Pollame e conigli:<br>-1°C ≤ T° ≤ 4°C<br>Frattaglie e selvaggina:<br>-1°C ≤ T° ≤ 3°C<br>Carni diverse dalle precedenti:<br>-1°C ≤ T° ≤ 7°C | Verifica T°C a cuore del prodotto | Ogni 2 ore di lavorazione | R-PROD; Operatore di reparto | Vedi AC in fase di stoccaggio a T°C controllata. | SCHEDA operativa piccole confezioni AO08-1 | | | | |
| | Contaminazione microbica da operatore/ambiente/ prodotto | CP | attrezzature, locali, operatori in condizioni igieniche non conformi; mancato rispetto regole di igiene | Verifica delle pulizie dei locali e attrezzature(PRG02; PRG03): CONTROLLI PREOPERATIVI | GIORNALIERA | RAQ<br>R-PROD o operatore di reparto | Ripristino delle condizioni idonee prima dell'utilizzo dell'area;<br>RICHIAMO PERSONALE | AG02-1 controlli preoperativi | TAMPONI AMBIENTALI ANALISI SU PRODOTTO FINITO | COME DA PIANO DI CAMPIONAMENTO | RAQ | REFERTO ANALISI |
| | | | | PRO09 gestione coltelli | OGNI 2 ORE DI LAVORAZIONE | | | SCHEDA operativa piccole confezioni AO08-1 | | | | |

| FASE | PERICOLO | CCP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | | | | | VERIFICA | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | AZIONI CORRETTIVE | REGISTRAZIONI | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | REGISTRAZIONI |
| **CONFEZINAMENTO (ATP, SOTTOVUOTO, ECC.)** | Proliferazione microbica per innalzamento T°C (es. CBT, Enterobatteriacee, *Listeria monocytogenes, Clstridium perfringens, campylobacter, Salmonella)* | RIF. CCP2 | Temperatura di ttutti i reparti di confezinamento inferiori a +12°C. | verifica visiva delle T°C area di scarico (PRO01) | In continuo da sistema automatico con registrazione ogni 15 minuti.<br>Ogni giorno da RAQ | RAQ | Ripristino delle condizioni idonee prima dell'utilizzo dell'area; intervento straordinario di manutenzione | Registrazioni datalogger<br>AG02-1 controlli preoperativi<br>AG01-1 scheda strumento | VERIFICHE INTERNE<br>ANALISI SU PRODOTTO FINITO | COME DA PIANO VERIFICHE INTERNE AS04-1<br>COME DA PIANO DI CAMPIONAMENTO | RAQ | AS04-1<br>AS04-3<br>REFERTO ANALITICO |
| | Mancata rilevazione corpi estranei di natura metallica | RIF. CCP5 | Presenza di corpi estranei di natura metallica. | verifica del funzionamento del rilevatore di metalli | ogni 2 ore di confenzinamento di piccole confezioni | R-PROD | ritiro del prodotto confezionato fino all'ultimo controllo positivo | SCHEDA operativa piccole confezioni AO08-1 | | | | |
| | Proliferazione microbica, deterioramento caratteristiche organolettiche | CP | Tecniche di confezionamento non idonee (es. pressione erogazione deve essere idonea; sistema erogazione gas funzionante; utilizzo di materiale di imballaggio idoneo; prodotto confezionato non deve presentare fori; l'attrezzatura deve essere funzionante per garantire a corretta formazione del vuoto. | Controllo visivo | Ogni 2 ore di confenzionamento/ In continuo per controllo assenza fori confezioni | R-PROD | ritiro del prodotto confezionato fino all'ultimo controllo positivo | SCHEDA operativa piccole confezioni AO08-1 | | | | |

| FASE | PERICOLO | CCP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | | | | | VERIFICA | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | AZIONI CORRETTIVE | REGISTRAZIONI | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | REGISTRAZIONI |
| **STOCCAGGIO A T°C CONTROLLATA (IN CELLA REFRIGERATA O A T° C NEGATIVA)** | Proliferazione microbica per innalzamento T°C (es.CBT, Enterobatteriacee, *Listeria monocytogenes, Clstridium perfringens, campylobacter, Salmonella)* | CCP2 | <u>Temperature di stoccaggio:</u><br><br>celle carni fresche: T°C<+4° C<br>Celle frattaglie: T°C <+3°C<br>Celle carni surgelate: T°C< - 18°C | verifica visiva delle T°C delle celle di stoccaggio (PRO01) | In continuo da sistema automatico con registrazione ogni 15 minuti.<br><br>Ogni giorno da RAQ | RAQ | Intervento manutenzione straordinaria;<br><br>Controllo al cuore del prodotto: carni fresche T°C<+7°C frattaglie T°C<+7°C Carni surgelate T°C< -15°C In caso di esito conforme spostare il prodotto in cella funzionante e impostata a T°C idonea ; in caso di esito non conforme attivarsi per smaltimento prodotto. | AG02-1 controlli preoperativi<br><br>AG01-1 scheda strumento<br><br>AS02-1 RAPPORTO NC | | | | |

| FASE | PERICOLO | CCP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | | | | | VERIFICA | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | AZIONI CORRETTIVE | REGISTRAZIONI | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | REGISTRAZIONI |
| **CONGELAZIONE** | Proliferazione microbica | CCP3 | La congelazione è effettuata a T°<-18 °C e con repentino abbassamento della T° della carne nel più breve tempo possibile<br><br>(utilizzazione di tunnel rapido) | Verifica visiva del rispetto tempi/temperature | Ad ogni congelazione;<br><br>In continuo da sistema automatico con registrazione ogni 15 minuti.<br><br>Ogni giorno da RAQ | R-PROD | Attivarsi per smaltimento prodotto o rilavorazione<br><br>Intervento manutenzione | AG01-1 scheda strumento<br><br>AS02-1 RAPPORTO NC | VERIFICHE INTERNE<br><br>ANALISI SU PRODOTTO FINITO | COME DA PIANO VERIFICHE INTERNE AS04-1<br><br>COME DA PIANO DI CAMPIONAMENTO | RAQ | AS04-1<br>AS04-3<br><br>REFERTO ANALITICO |

| FASE | PERICOLO | CCP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | | | | | VERIFICA | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | AZIONI CORRETTIVE | REGISTRAZIONI | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | REGISTRAZIONI |
| PREPARAZIONE AL CARICO E SPEDIZIONE | Proliferazione microbica per innalzamento T°C (es.CBT, Enterobatteriacee, *Listeria monocytogenes, Clstridium perfringens, campylobacter, Salmonella)* | RIF. CCP2 | Controllo della temperatura (PRO01) prodotto prelevato per carico:<br>Carni congelate:<br>T° ≤ -10°C<br>Pollame e conigli:<br>-1°C ≤ T° ≤ 4°C<br>Frattaglie e selvaggina:<br>-1°C ≤ T° ≤ 3°C<br>Carni diverse dalle precedenti:<br>-1°C ≤ T° ≤ 7°C | Controllo al cuore del prodotto della T°C | Ad ogni carico | R-MAG | Identificare e segregare il prodotto NC<br>Avvisare RAQ | Timbro PRO03 su ddt<br>AS02-1 RAPPORTO NC | VERIFICHE INTERNE<br>ANALISI SU PRODOTTO FINITO | COME DA PIANO VERIFICHE INTERNE AS04-1<br>COME DA PIANO DI CAMPIONAMENTO | RAQ | AS04-1<br>AS04-3<br>REFERTO ANALITICO |
| | Contaminazione microbica da operatore/ambiente/ prodotto | CP | Carichi promiscui | Verifica visiva dello stato igienico dei locali , attrezzature (PRG02; PRG03)<br>Evitare carichi promiscui (prodotti alimentari e non alimentari, imballati e non, prodotti di tipologie differenti es. bovino, agnello) | Ad ogni carico | R-MAG | Ripristinare le idonee condizioni di carico | Timbro PRO03 su ddt | | | | |

| FASE | PERICOLO | CCP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | | | | | VERIFICA | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | AZIONI CORRETTIVE | REGISTRAZIONI | TIPOLOGIA E MODALITÀ | FREQUENZA | RESPONSABILITÀ | REGISTRAZIONI |
| TRASPORTO E CONSEGNA | Proliferazione microbica per innalzamento T°C (es. CBT, Enterobatteriacee, *Listeria monocytogenes, Clstridium perfringens, campylobacter, Salmonella)* | CCP4 | Controllo della temperatura (PRO01) automezzo<br>Al carico, durante trasporto, allo scarico dal cliente:<br>Carni congelate:<br>T° ≤ -10°C<br>Pollame e conigli:<br>-1°C ≤ T° ≤ 4°C<br>Frattaglie e selvaggina:<br>-1°C ≤ T° ≤ 3°C<br>Carni diverse dalle precedenti:<br>-1°C ≤ T° ≤ 7°C<br>Taratura termometri per controlli (PRG11)<br>Formazione del personale (PRG06; PRG07)<br>Fornitori qualificati (trasporto) (PRG09) | Controllo visivo della temperatura del mezzo al carico e allo scarico<br>Registrazione ogni 15' del data logger | Ogni carico e scarico | Trasportatore | Avvisare RAQ<br>Verifica della T°C al cuore del prodotto:<br>carni fresche T°C<+7°C<br>frattaglie T°C<+7°C<br>Carni surgelate T°C< -15°C<br>In caso di esito conforme procedere allo scarico; in caso di esito non conforme non effettuare scarico e tornare in … per smaltimento prodotto. | AO03-2 scheda trasporto<br>Registrazioni del datalogger<br>AO03-1 timbro controlli spedizione<br>AS02-1 RAPPORTO NC<br>AG09-1 scheda fornitore | Verifiche interne e riesame delle NC<br>Valutazione del fornitore | annuale | RAQ | Verbale di riesame AS05-1<br>Schede fornitori AG09-1 |
| | Contaminazione microbica da operatore/ambiente | CP | Condizioni di igiene del mezzo di trasporto/personale non conformi | Verifica visiva dello stato igienico del mezzo trasporto | Ad ogni carico | R-MAG | Ripristino di idonee condizioni igieniche | AO03-1 timbro controlli spedizione<br>AS02-1 RAPPORTO NC<br>AG09-1 scheda fornitore | | | | |