



**LINEE DI INDIRIZZO PER LA
SEMPLIFICAZIONE
DELL'APPLICAZIONE DEL SISTEMA
HACCP NELLE MICROIMPRESE DEL
SETTORE ALIMENTARE**

SONDRIO 20 ottobre 2014

IL PERCORSO NORMATIVO

- Regolamento (CE) n.852/04, considerando (15)
- Regolamento (CE) n.852/04, Art.5, paragrafo 2, punto g) e paragrafo 5
- Working document SANCO/3069/2004 – semplificazione HACCP nelle piccole imprese alimentari
- DGSANCO/1955/2005 – linee guida applicazione semplificata

IL PERCORSO NORMATIVO

Regolamento 852/2004

- Considerando (15) I principi dell'HACCP... dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese
- Art. 5, par. 2, lett. g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure [disposte] paragrafo 5
- ...facilitare l'attuazione del presente articolo ..manuali per l'applicazione dei principi del sistema HACCP...

invito all'uso di **MANUALI O GUIDE DI BUONE PRASSI**
(artt. 7 e 8)

PARAGRAFO 3. FLESSIBILITÀ DGSANCO/1955/2005

- Il sistema HACCP costituisce uno strumento appropriato per controllare i pericoli nelle imprese alimentari, ma il concetto HACCP consente l'applicazione dei suoi principi con la giusta flessibilità, in modo da garantirne l'attuazione in qualsiasi situazione. L'allegato II della DGSANCO/1955/2005 analizza l'ampiezza di tale flessibilità e fornisce indicazioni su un'applicazione semplificata in materia di HACCP in particolare nelle piccole imprese alimentari

**DECRETO LEGGE N° 5 DEL 9.02.2012 G.U. 10.04.2012
DISPOSIZIONI URGENTI IN MATERIA DI
SEMPLIFICAZIONE E DI SVILUPPO
CONVERTITO IN L. n 35 DEL 04-04-2012)**

- CAPO III – SEMPLIFICAZIONI PER LE IMPRESE
- Art. 14 Semplificazione dei controlli sulle imprese
- 1. La disciplina dei controlli sulle imprese, comprese le aziende agricole, e' ispirata, fermo quanto previsto dalla normativa ai principi della **semplicità**, della **proporzionalità** alla effettiva tutela del rischio, nonché del coordinamento dell'azione svolta dalle amministrazioni

4. I regolamenti sono emanati ... in base ai seguenti principi

...

- a) proporzionalità dei controlli
- b) eliminazione di attività di controllo non necessarie
- c) coordinamento e programmazione per recare il minore intralcio all'esercizio delle attività dell'impresa
- d) collaborazione con i soggetti controllati
- e) informatizzazione degli adempimenti e delle procedure amministrative
- f) razionalizzazione .. ISO

**SEMPRE RISPETTANDO LE ESIGENZE DI TUTELA
DEGLI INTERESSI PUBBLICI**

- 5. Le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e gli enti locali, nell'ambito dei propri ordinamenti, conformano le attività di controllo di loro competenza ai principi di cui al comma 4. A tale fine, entro sei mesi dall'entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, sono adottate apposite Linee guida mediante intesa in sede di Conferenza unificata

Nuove disposizioni programmatiche in materia di coordinamento, semplificazione e trasparenza dei controlli (dgr n. 1105/2013)

la **DGR N. 1105/2013** "Disposizioni regionali di indirizzo programmatico in materia di coordinamento, trasparenza e semplificazione dei controlli nel settore della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria".

Il provvedimento ha l'obiettivo nel mantenimento dell'efficienza del sistema dei controlli (sicurezza alimentare) di ridurre gli oneri burocratici a carico delle imprese oggi spesso oberate dai costi della burocrazia.

Le disposizioni sono rivolte alle Amministrazioni che dispongono i controlli e agli Operatori del settore agroalimentare che sono chiamati a rispettare le leggi che disciplinano il medesimo settore.

- **Coordinamento delle Autorità Competenti**

- **Organizzazione e funzionamento dei controlli sanitari**

- **Autocontrollo semplificato per le microimprese del settore alimentare**

- **Dematerializzazione del "Passaporto bovino"**

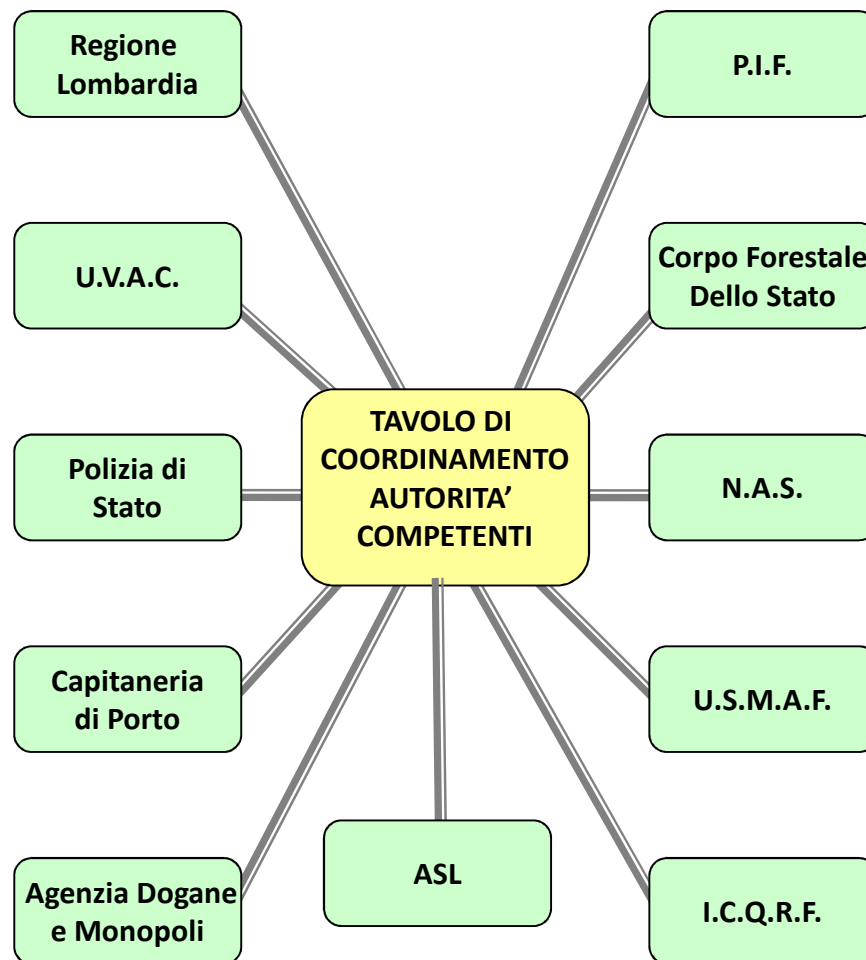
- **Certificazione dei requisiti sanitari del latte destinato alla produzione di prodotti a base di latte per l'esportazione**

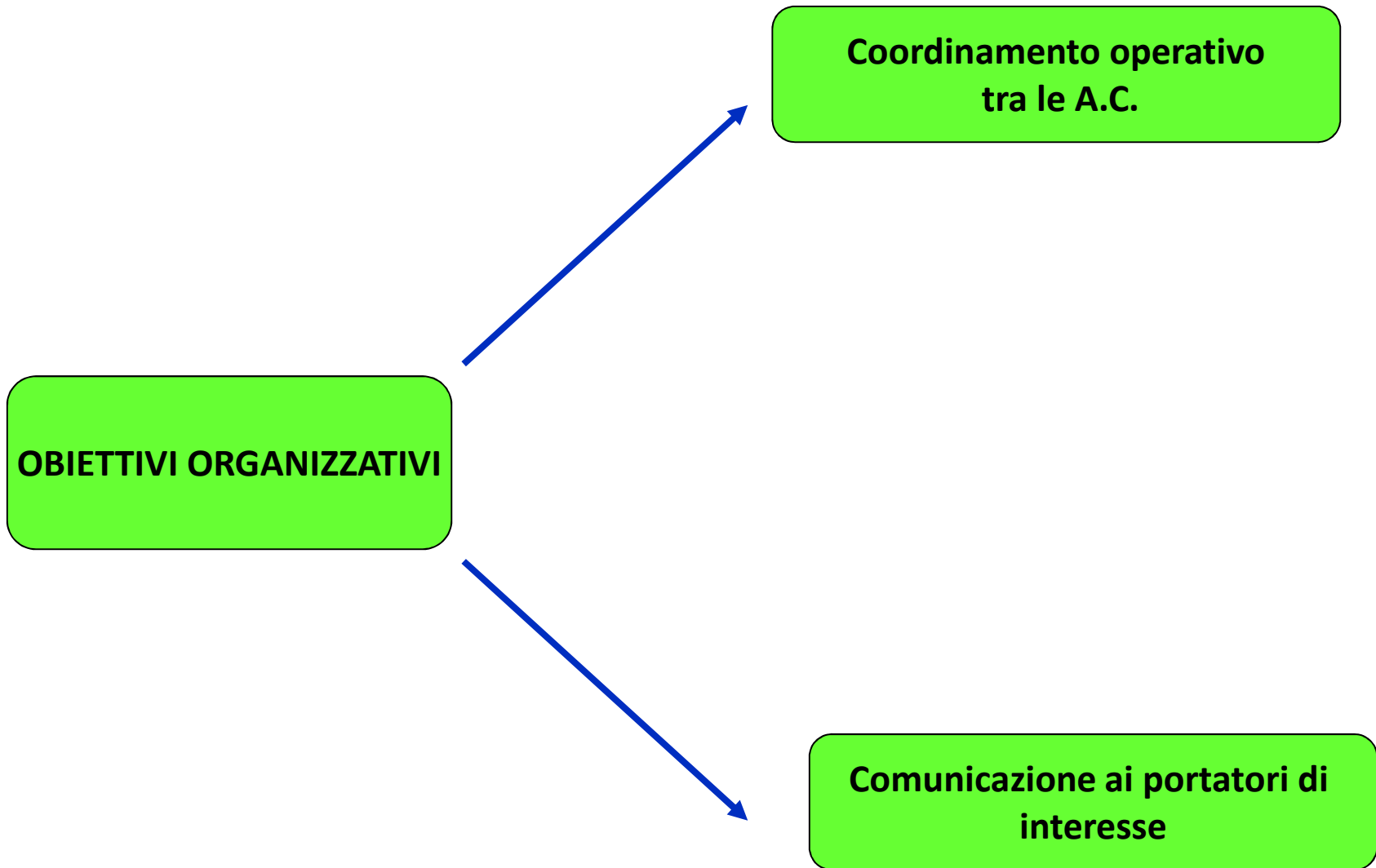
Nuove disposizioni programmatiche in materia di coordinamento, semplificazione e trasparenza dei controlli (dgr n. 1105/2013)

Istituzione tavolo tecnico coordinamento delle Autorità Competenti

Con l'istituzione del tavolo tecnico tutte le Autorità Competenti (autorità sanitarie, forze di polizia, agenzia delle dogane...) avranno modo di interagire, di condividere programmi e strategie di intervento evitando duplicazioni e sovrapposizioni nello svolgimento dei controlli. In tal modo gli obiettivi di sicurezza alimentare saranno raggiunti migliorando l'efficienza, l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli, diminuendo, al contempo, il senso di "oppressione" dell'Operatore economico che, a volte, viene controllato in successione da diverse Autorità e, in alcune circostanze, anche per le stesse cose.

SOGGETTI ATTUATORI COMPETENZE DELLE A.C. SULLA FILIERA

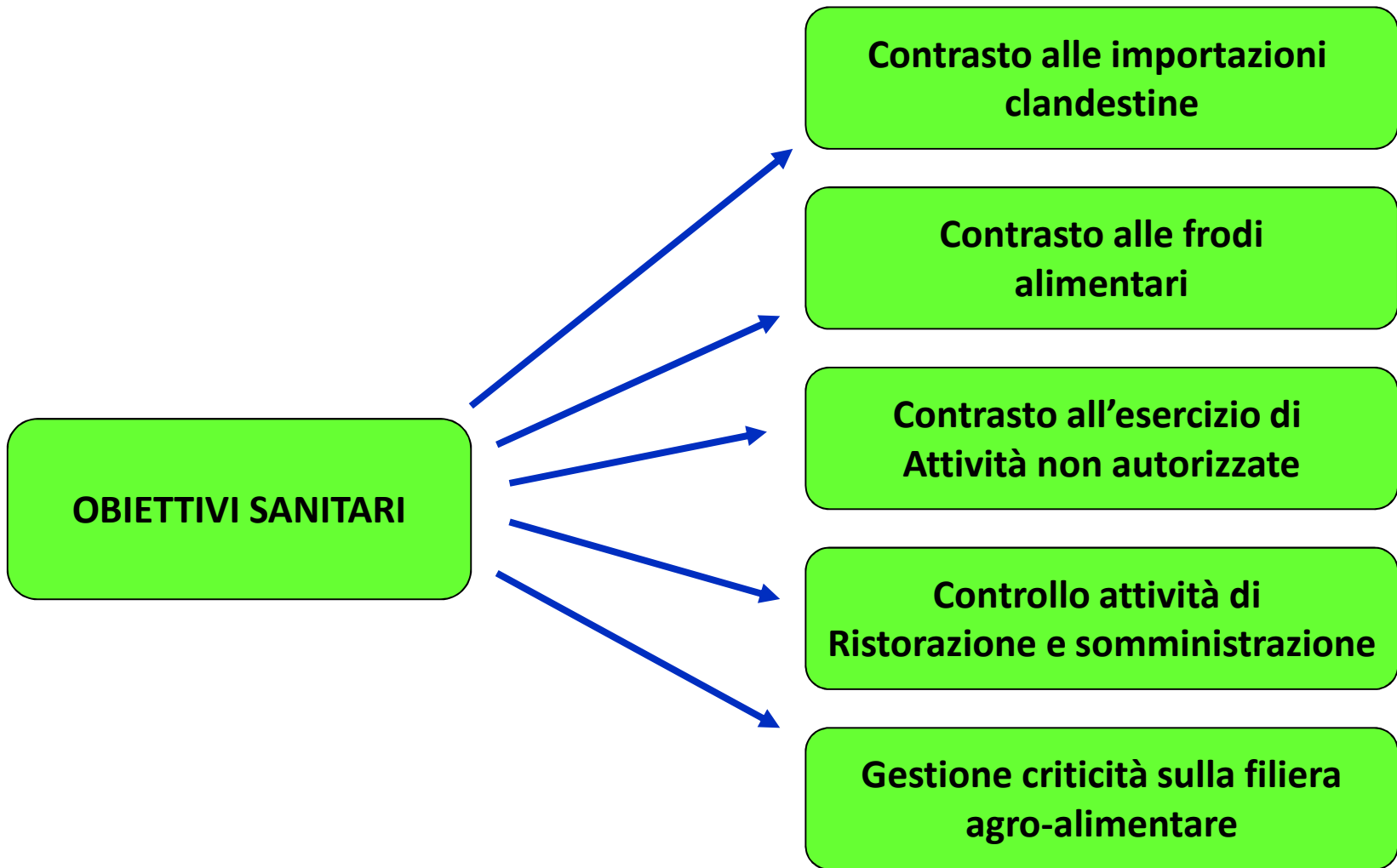




OBIETTIVI ORGANIZZATIVI

**Coordinamento operativo
tra le A.C.**

**Comunicazione ai portatori di
interesse**



**COMUNICAZIONE E TRASPARENZA
DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO**

**DECISORI
POLITICI**

CONSUMATORI

**PORTATORI
DI
INTERESSE**

**OPERATORI
A.C.**

???

???

Struttura degli Standard

 Regione Lombardia Sanità					
<h2>Manuale Operativo Delle Autorità Competenti Locali</h2> <p><i>“Aziende Sanitarie Locali Regione Lombardia”</i></p> <p><i>Standard di Organizzazione e Funzionamento ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004</i></p>					
Rev.	Data	Causale	Redazione	Verifica	Approvazione
0	01.10.2010	Prima emissione	Gruppo di lavoro Decreto n. 7630 :2009	Comitato tecnico Decreto n. 7630 :2009	Direzione Generale Sanità

PROCEDURE	
PROCEDURE DI SISTEMA	Definiscono criteri di carattere generale per lo svolgimento della attività di controllo ufficiale
1. Procedura di AUDIT	2. Procedura di ISPEZIONE
3. Procedura di CAMPIONAMENTO	4. Procedura di CERTIFICAZIONE UFFICIALE
PROCEDURE SPECIALI	Definiscono modelli operativi per la conduzione dei controlli ufficiali in specifici ambiti produttivi
1. Stabilimenti di preparazione/deposito/distribuzione di alimenti	2. Stabilimenti di produzione e trasformazione alimenti
3. Aziende Agricole	4. Stabilimenti sottoprodotti di origine animale
5. Allevamenti animali	6. Distribuzione e gestione farmaco veterinario
7. Produzione e distribuzione di mangimi	
ALTRI DOCUMENTI ATTUATIVI	Includono Procedure e/o Istruzioni operative di carattere gestionale e/o operativo
1. Gestione documentale	2. Gestione reclami
3. Gestione provvedimenti amministrativi	4. Gestione Sistemi di Allerta
5. Gestione processo formativo	6. Gestione Audit interni

U.O. VETERINARIA

OBIETTIVO REGIONALE DI NUOVA FORMULAZIONE ANNO 2014

Diffusione delle linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare e verifica della loro corretta applicazione
(approvati con DGR1105/2013)

- organizzazione e svolgimento a livello territoriale di almeno 1 incontro per la presentazione delle Linee Guida
- Nell'ambito dei Piani di Formazione del personale addetto ai controlli in conformità al Manuale ACL , vedi procedure speciali : vendita al dettaglio/ somministrazione, dare indicazioni sulle modalità di controllo per le tipologie a cui si indirizza autocontrollo semplificato



I motivi della SEMPLIFICAZIONE

Le registrazioni e la loro gestione hanno contribuito nel creare avversità degli OSA verso i sistemi di autocontrollo (c.d. HACCP)

MA ANCHE DOVUTA

approcci che spesso mutuavano procedure e sistemi derivanti da organizzazioni complesse che richiedevano un altrettanto complesso sistema documentale e di registrazioni completamente estraneo alla maggioranza delle imprese alimentari che spesso sono di piccole o piccolissime dimensioni



I motivi della SEMPLIFICAZIONE

le microimprese costituiscono in ITALIA il 95% di tutte le aziende alimentari

le microimprese, generalmente, dispongono di risorse limitate e necessitano di sostegno nell'implementazione dell'autocontrollo

la metodologia HACCP, così come definito nel Reg.852/04, risulta difficilmente applicabile nelle microimprese alimentari

lo stesso Regolamento prevede l'applicazione del principio di «flessibilità» purché si salvaguardi l'obiettivo finale che è quello dell'immissione nel mercato di alimenti non a rischio (Reg.178/02)



DGR X/1105 DEL 20/12/2013 – ALLEGATO C1

- Obiettivo primario:
- fornire uno **strumento operativo chiaro** e dal **contenuto tecnico** per consentire di predisporre un sistema di autocontrollo rispettoso degli obiettivi di sicurezza alimentare previsti dalla normativa e, nel contempo, applicativo dei principi di semplificazione

COS'È UNA MICROIMPRESA (Reg. 800/2008)

- 1) Un'impresa con meno di 10 addetti e/o meno di 2 milioni di euro di fatturato
- 2) Qualsiasi impresa che per dimensioni, limitatezza di risorse umane, carenza di expertise, natura dell'alimento manipolato e tipologia di impresa trova difficoltà nell'implementazione completa dell'HACCP

DGR X/1105 DEL 20/12/2013 – ALLEGATO C1

- Linee guida all'applicazione di un sistema HACCP semplificato per OSA che svolgono operazioni “semplici»
- Chioschi
- Autonegozi
- Pescherie
- Panetterie ecc

MA

L'approccio proposto può trovare validamente applicazione anche in realtà più complesse, inclusi gli stabilimenti riconosciuti

**SEMPRE RISPETTANDO LE ESIGENZE DI TUTELA
DEGLI INTERESSI PUBBLICI E DELLA NORMATIVA**

FATTO SALVO CHE LA SEMPLIFICAZIONE NON SI APPLICA A

tutte quelle ditte che presentano un elevato grado di complessità in ragione di:

- alimenti trattati
- processi produttivi attuati
- tipologia del consumatore finale (categorie sensibili)
- dimensione del mercato raggiunto



PRODUZIONE INDUSTRIALI



GDO



MENSE OSPEDALIERE, RSA E
SCOLASTICHE CENTRI COTTURA

A CHI SI RIVOLGE LA SEMPLIFICAZIONE? (RIVEDIAMO PER PUNTI...)

- A tutte le ditte che corrispondono alla definizione di “microimpresa” di cui al Documento di lavoro della Commissione SANCO/3069/2004, considerando:
 - dimensione dell'impresa alimentare
 - limitatezza delle risorse umane
 - carenza di expertise
 - natura dei processi e degli alimenti
 - destinazione finale dei prodotti
- e a tutti gli operatori che svolgono operazioni “semplici”: chioschi, banchi del mercato... (come da DGR 1105/X del 20.12.2013)

TIPOLOGIA di ATTIVITA'	TIPOLOGIE di IMPRESE	MODALITA' di CONTROLLO dei PERICOLI
<p>Settori alimentari in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione</p> <p>1</p>	<p>ristoranti e affini, comprese le strutture di manipolazione degli alimenti a bordo di mezzi di trasporto quali le navi, bar con piccola ristorazione, agriturismo</p> <p>ristorazione nell'ambito di sagre</p> <p>attività di catering</p> <p>terminali di distribuzione o locali di sporzionamento per la distribuzione di pasti prodotti altrove</p> <p>cucine destinate al servizio di comunità particolari per le quali siano previste le caratteristiche delle civili abitazioni</p>	<p>Se presenti MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (art. 7 e 8 del Reg. 852/2004), in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, le imprese alimentari possono usarli per rispondere agli obblighi di cui alla DGR X/1105</p> <p>In alternativa le imprese alimentari devono implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) prerequisiti in materia di igiene alimentare b) definizione di tutti i pericoli significativi riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi c) operazioni di monitoraggio: monitoraggio delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura d) registrazione: registrazioni delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate

TIPOLOGIA di ATTIVITA'	TIPOLOGIE di IMPRESE	MODALITA' di CONTROLLO dei PERICOLI
<p>Settori alimentari in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione</p> <p>2</p>	<p>Esercizi per la vendita al dettaglio (compresi gli autonegozi) con laboratori annessi e laboratori artigianali con annessa vendita quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - macellerie e pescherie - erboristerie - gastronomie/rosticcerie - pasticcerie e paste fresche - panetterie, pizze al taglio - gelaterie -chioschi con manipolazione di alimenti - caseifici - laboratori lavorazione carne e miele annessi ad aziende agricole e agriturismi (DDGS 5593/2010) 	<p>Se presenti MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (art. 7 e 8 del Reg. 852/2004), in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, le imprese alimentari possono usarli per rispondere agli obblighi di cui alla DGR X/1105</p> <p>In alternativa le imprese alimentari devono implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) prerequisiti in materia di igiene alimentare b) definizione di tutti i pericoli significativi riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi c) operazioni di monitoraggio: monitoraggio delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura d) registrazione: registrazioni delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate

TIPOLOGIA di ATTIVITA'	TIPOLOGIE di IMPRESE	MODALITA' di CONTROLLO dei PERICOLI
<p>Settori alimentari che NON svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti</p>	<p>Chioschi di vendita, banchi del mercato e banchi di vendita autotrasportati, autonegozi e banchi temporanei di vendita</p> <p>Locali in cui sono servite prevalentemente bevande (bar, caffè ecc.)</p> <p>Negozi alimentari al dettaglio (esercizi di vicinato e medie strutture di vendita, come definite dal Dlgs 114/98)</p> <p>Imprese di trasporto di prodotti alimentari confezionati e non</p> <p>Imprese di deposito di prodotti alimentari dove non vi sia alcuna manipolazione (escluse le piattaforme di distribuzione)</p>	<p>Se presenti MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (art. 7 e 8 del Reg. 852/2004), in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, le imprese alimentari possono usarli per rispondere agli obblighi di cui alla DGR X/1105</p> <p>In alternativa le imprese alimentari devono implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti:</p> <p>a) prerequisiti in materia di igiene alimentare</p> <p>b) definizione di tutti i pericoli significativi riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi</p> <p>c) operazioni di monitoraggio: monitoraggio delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura</p> <p>d) registrazione: registrazioni delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate</p>

PERCHÉ SI PUÒ APPLICARE IN TALI TIPI DI IMPRESA?

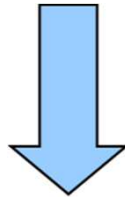
PARTIAMO DALL'ANALISI DEI PERICOLI...

- in certi casi tutti i pericoli possono essere gestiti attraverso l'implementazione dei PREREQUISITI (PRP – procedure di prerequisito); quindi può non essere necessaria un'analisi dei pericoli e lo sviluppo di un sistema HACCP
- in altri casi, l'analisi dei pericoli evidenzia che non ci sono pericoli da gestire; quindi non c'è bisogno di sviluppare ulteriormente la procedura HACCP: basta applicare Buone Pratiche Igieniche (GHP) e Buone Pratiche di Lavorazione (GMP)
- per alcune categorie, è possibile determinare a priori i pericoli che devono essere controllati; questi ultimi e le relative misure di gestione possono essere incluse in Guide HACCP generiche

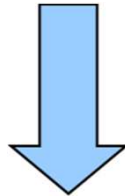
SCHEMATIZZANDO...

IN COSA CONSISTE CONCRETAMENTE

- 1) applicazione dei prerequisiti



- 2) applicazione ghp e gmp



- 3) individuazione ccp

I PREREQUISITI: COSA SONO?

- Sono procedure che:
- controllano le condizioni operative in un'attività, permettendo che le condizioni ambientali siano favorevoli alla produzione di alimenti salubri
- se correttamente applicate, permettono di tenere sotto controllo più fasi del processo che potrebbero essere considerate critiche
- hanno efficacia trasversale
- permettono un controllo igienico-sanitario globale dell'attività

I PREREQUISITI: QUALI SONO? 1

- Requisiti strutturali e delle attrezzature (manutenzione)
- Requisiti materie prime e qualifica fornitori
- Procedure di controllo degli infestanti
- Procedure di pulizia e disinfezione
- Qualità dell'acqua
- Igiene del personale (igiene abbigliamento, sistemi di lavaggio, norme comportamentali)
- Salute del personale
- Formazione del personale (può essere gestita sia esternamente che internamente, con affiancamento e addestramento sul campo, verifica dell'apprendimento)

I PREREQUISITI: QUALI SONO?

- Manipolazione degli alimenti :
- Ricevimento e conservazione materie prime
- Attività di lavorazione (a freddo - a caldo)
- Raffreddamento e congelamento
- Conservazione semilavorati e prodotti finiti
- Esposizione dei prodotti
- Somministrazione
- Trasporto
- Gestione dei rifiuti e degli scarti di lavorazione

COME SI PUÒ STRUTTURARE UN MANUALE SEMPLIFICATO

La parte operativa

Attività di inizio giornata:

- 1.verifica superfici lavoro
- 2.verifica infestanti
- 3.verifica personale
- 4.verifica funzionamento attrezzature
- 5.verifica postazioni lavaggio mani

Attività di fine giornata:

- 1.togliere da vendita prodotti scaduti
- 2.segregare e identificare gli scaduti
3. proteggere gli alimenti
4. eliminare rifiuti
- 5.registrare le NON CONFORMITA'

La parte documentale

DOCUMENTI

- Piano di sanificazione
- Piano di disinfestazione
- Schede prodotti di pulizia e tempi di conservazione (se previsto)
- Analisi dei pericoli (schematica)

REGISTRAZIONI

- Scheda di NON CONFORMITA'
- Scheda formazione interna
- Lista fornitori

RISULTATI ATTESI

- 1) ridurre gli oneri ingiustificati a carico delle microimprese
- 2) rispettare gli obblighi previsti dall'autocontrollo
- 3) aumentare l'affidabilità dell'osa (facendolo partecipare più consapevolmente al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare)
- 4) ridurre i costi della p.a.

COS'È L'HACCP?

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

è un sistema di ANALISI finalizzato a individuare i pericoli e graduare i rischi per la salute del consumatore, correlati al consumo di un alimento e a prevenirli/ridurli/eliminarli mediante la definizione di
PUNTI CRITICI di CONTROLLO

COS'È L'HACCP?

**HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT
HAI ALMENO CAPITO COME PULIRE? (F Castoldi)**









RegioneLombardia

NO!



SÌ!



RegioneLombardia

NO!



SÌ!



RegioneLombardia





RegioneLombardia



RegioneLombardia



RegioneLombardia



Regione Lombardia



1.REGISTRAZIONE NON CONFORMITA'

Data	Che problema c'è stato?	Come e quando è stato risolto?	Firma



SCHEMA FORMAZIONE INTERNA

Esempio di scheda di registrazione della formazione interna:

DATA DELL'INCONTRO FORMATIVO:	
DURATA:	
NOME E COGNOME DI CHI HA TENUTO L'INCONTRO:	FIRMA DI CHI HA TENUTO L'INCONTRO:
ARGOMENTI TRATTATI:	
ELENCO PARTECIPANTI	
NOME E COGNOME	FIRMA



Condizioni igieniche generali		
1	Qual è lo stato di pulizia complessiva dei locali di manipolazione e conservazione degli alimenti?	Valutare: presenza ragnatele, segni di infestazione, piastrelle rotte, umidità alle pareti o a soffitto, polvere, sporco, incrostazioni e untuosità di vecchia data... Valutare la presenza di odori sgradevoli.
2	Qual è lo stato degli spogliatoi (se presenti), degli armadietti del personale e dei servizi igienici?	Valutare: presenza di lavandini con rubinetteria non manuale, dispenser per il sapone e carta a perdere... Valutare la disponibilità di armadietti a doppio scomparto in numero sufficiente (e il loro utilizzo corretto, indumenti collocati all'interno degli armadietti, piano superiore sgombrato...) Valutare il grado di igiene (anche interna) degli armadietti e la disponibilità di regole (anche non scritte) per la loro pulizia.
3	Qual è il grado di definizione, conoscenza e applicazione delle regole di pulizia e sanificazione da parte degli addetti?	Valutare: piano di sanificazione, prodotti utilizzati e modalità di impiego (diluizioni, temperatura, sequenza...). Verificare la corretta gestione dei prodotti utilizzati (assenza di promiscuità tra prodotti e alimenti). Valutare la conoscenza da parte del personale delle corrette modalità di utilizzo dei prodotti.
4	Come si può giudicare l'attività di controllo degli animali infestanti?	Valutare la presenza di esche e trappole per infestanti, la loro gestione, l'eventuale subappalto dell'attività, la disponibilità di rapportini sul monitoraggio periodico. (Aspetti strutturali, assenza fessure, disponibilità di zanzariere,..)
5	Qual è lo stato di pulizia e la gestione dei contenitori per i rifiuti?	Valutare le regole (anche non scritte) per la gestione dei rifiuti. Valutare la gestione dei contenitori dei rifiuti (tipologia, collocazione, svuotamento, pulizia e sanificazione a fine giornata). Valutare l'eventuale presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori individuati.
Attrezzature		
6	Le attrezzature (frigoriferi, armadi, scaffalature...) sono adeguate per numero e tipologia all'attività lavorativa?	Valutare la tipologia e la modernità delle attrezzature. Valutare numero e dimensione frigoriferi, congelatori, armadi e scaffalature.
7	Qual è lo stato di manutenzione delle attrezzature?	Valutare presenza attrezzature usurate o malfunzionanti. Valutare la presenza di regole (anche non scritte) per la manutenzione ordinaria.
8	Qual è lo stato igienico delle attrezzature più a rischio (ad esempio: tritacarne, montapanna...)?	Valutare quali attrezzature "a rischio" (spt. biologico e fisico) ha individuato l'azienda. Valutare la disponibilità di regole (anche non scritte) per la gestione di queste attrezzature (verifica periodica efficienza). Valutare, per queste attrezzature, grado di pulizia, presenza residui, di parti che si staccano...
9	Come si può giudicare lo stato di gestione delle attrezzature (ad esempio: frigoriferi...) in caso di anomalia? Si sono verificate interruzioni di corrente, rotture di frigoriferi o congelatori tali da compromettere la conservabilità degli alimenti	Valutare la conoscenza delle problematiche legate ad interruzioni della catena del freddo e la definizione di limiti critici. Verificare se vi sono state NC e se sono documentate. Valutare eventuali condizioni di deterioramento degli alimenti nei congelatori (p.e. brina superficiale...) e nei frigoriferi.

10	Qual è lo stato di cura e igiene del personale addetto alle lavorazioni?	Valutare le condizioni dell'abbigliamento (divisa, copricapo, eventuale copricamicce...) e della persona (mani, capelli...).
11	Come si può giudicare il livello di professionalità del personale?	Valutare, soprattutto attraverso osservazione ed intervista agli addetti, la conoscenza e il rispetto delle norme di buona prassi igienica.
12	Come si può giudicare l'attività di informazione e/o formazione che viene svolta?	Valutare la frequenza degli incontri e i temi che vengono discussi. Valutare la disponibilità di registrazioni relative ad incontri su argomenti di igiene alimentare.
Materie prime (ricevimento e stoccaggio)		
13	Come si giudica l'attività di verifica delle merci al ricevimento?	Valutare se il personale verifica quanto necessario; corrispondenza tra DDT e merce consegnata, temperatura di arrivo, integrità confezioni, vita residua minima, aspetti merceologici.
14	Qual è lo stato degli alimenti (materie prime) conservati in attesa di utilizzo?	Valutare temperatura, scadenza e integrità dei prodotti, modalità di stoccaggio, rispetto del sollevamento da terra, tenendo conto delle indicazioni riportate in etichetta.
15	Come si giudica l'attività di gestione delle materie prime non idonee?	Valutare la disponibilità di regole, anche non scritte, relative alla gestione degli alimenti scaduti o alterati. Valutare che eventuali alimenti non idonei al consumo siano adeguatamente identificati e che il problema sia registrato.
16	Come si giudica l'attività di gestione dei materiali di imballaggio?	Valutare la corretta conservazione (ad esempio: protezione dalla polvere) dei materiali di imballaggio impiegati per i confezionamento. Valutare l'eventuale segregazione di imballaggi non idonei.
Contaminazione crociata		
17	Come si giudica la separazione (nel tempo e/o nello spazio) tra lavorazioni di alimenti "puliti" e "sporchi"?	Valutare se vi sono regole (anche non scritte) in merito alla lavorazione degli alimenti relativamente al rischio di contaminazione crociata. Valutare se vi sono incroci impropri e/o non correttamente gestiti tra prodotti "sporchi" e "puliti". Valutare le modalità di allontanamento di cartoni e imballaggi.
18	Come sono gestiti gli attrezzi (taglieri, coltelli...) utilizzati per le lavorazioni "pulite" (p.e. di alimenti pronti al consumo) e "sporche" (p.e. di alimenti crudi)?	Valutare la disponibilità di utensili distinti e/o dedicati.
19	Come si giudica la competenza del personale in merito alla corretta gestione delle lavorazioni "pulite" e "sporche"?	Valutare se e quando il personale si lava le mani. Valutare l'uso delle attrezzature, degli utensili, dei piani di lavoro e degli ambienti per prevenire il rischio di contaminazione crociata.
20	Come si giudica la competenza del personale in merito alla gestione del "rischio allergeni"?	Valutare se il personale è a conoscenza del problema e di quali sono gli allergeni presenti in azienda. Valutare come viene controllata la contaminazione diretta o crociata.
Cottura e mantenimento a caldo		
21	Come si giudica la gestione dei processi di cottura?	Valutare come il personale si accerta del raggiungimento delle temperature di cottura, in particolare se è utilizzato un termometro a sonda per la verifica della temperatura a cuore del prodotto. Valutare se i termometri (a sonda, del forno...) risultano adeguatamente gestiti (modalità di utilizzo, taratura...).
22	Come si giudica la gestione dell'attività di frittura?	Valutare il tipo di olio utilizzato, la temperatura di cottura (anche chiedendo al personale), le regole per la sostituzione.
23	Come si giudica l'eventuale mantenimento a caldo degli alimenti tra la fase di cottura e quella di somministrazione?	Valutare la disponibilità di banchi o altre attrezzature per il mantenimento a caldo e la temperatura effettivamente assicurata al prodotto.

Raffreddamento e Congelamento		
24	Come si giudica l'attività di raffreddamento dei prodotti cotti da conservare?	Valutare utilizzo abbattitore o di altre tecniche per il raffreddamento. Valutare se i prodotti raffreddati riescono a raggiungere i 10°C al cuore entro 4 ore e i 4° C nelle successive 4 ore.
25	Come si può giudicare l'attività di congelamento e successiva conservazione degli alimenti?	Valutare la disponibilità di regole (anche non scritte) per il corretto congelamento (prodotti che si possono congelare, modalità...) Verificare la disponibilità attrezzature dedicate (ad esempio: abbattitore). Valutare alcuni prodotti in merito alla tipologia e alla corretta etichettatura (data preparazione, data scadenza...).
26	Qual è il grado di informazione dei clienti in merito all'uso di alimenti congelati?	Valutare (ad esempio: menù / listino o banco di esposizione) la presenza dell'indicazione di "prodotto congelato"
Scongelamento		
27	Come si può giudicare l'attività di scongelamento degli alimenti?	Valutare la disponibilità di regole (anche non scritte) per il corretto scongelamento (in frigorifero, a microonde, in acqua corrente...) in funzione della diversa tipologia di prodotto.
Preparazioni "a rischio"		
28	Come si giudica la gestione di "preparazioni a rischio"?	Chiedere (e verificare sul menù / listino) l'eventuale presenza di preparazioni e/o prodotti "a rischio" (p.e. carni e pesce crudi o poco cotti, preparazioni all'uovo crudo...) Valutare il rispetto delle regole di igiene (p.e.: uso di MP freschissime, garanzie dei fornitori...).
Conservazione		
29	Come si giudica la gestione degli alimenti in frigorifero e/o in cella?	Valutare che gli alimenti conservati siano adeguatamente protetti, separati e, se necessario, identificati. Valutare eventuali situazioni di contaminazione diretta e/o crociata.
30	Come si può giudicare l'attività di corretta rotazione delle scorte?	Valutare la disposizione degli alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) conservati (a scaffale, in cella, in frigo, in congelatore...) ed il rispetto del criterio FIFO. Verificare a campione TMC / scadenza dei prodotti confezionati o data di lavorazione sui prodotti semilavorati, verificare l'eventuale disponibilità di regole (anche non scritte) per la definizione della durabilità di prodotti semilavorati o prodotti finiti.
Sistema di autocontrollo		
31	Qual è il grado di conoscenza dei pericoli alimentari e della loro gestione da parte del responsabile?	Valutare la conoscenza dei principali pericoli del settore di interesse, delle misure di controllo, dell'HACCP e delle norme di corretta prassi igienica.
32	Qual è il grado di conoscenza della documentazione relativa al sistema di autocontrollo?	Valutare se il personale ha mai visto il documento di autocontrollo, in particolare le schede di registrazione.
33	Qual è il grado di registrazione delle "non conformità" rilevate?	Valutare "registro NC" e considerare se e quante segnalazioni vi sono. Valutare la percezione delle NC da parte del personale.
Varie		
34	Come si giudica la gestione dell'attività di trasporto degli alimenti?	Valutare modalità di preparazione delle partite (stazionamento a temperatura ambiente per periodi prolungati dei prodotti deperibili prima del carico). Valutare tempi massimi di percorrenza, disponibilità di idonei contenitori (autorizzati, se del caso), di automezzi...
35	Qual è la coerenza tra le attività svolte e quelle autorizzate?	Verificare l'autorizzazione posseduta e confrontarla con quanto viene fatto.

Raffreddamento e Congelamento		
24	Come si giudica l'attività di raffreddamento dei prodotti cotti da conservare?	Valutare utilizzo abbattitore o di altre tecniche per il raffreddamento. Valutare se i prodotti raffreddati riescono a raggiungere i 10°C al cuore entro 4 ore e i 4° C nelle successive 4 ore.
25	Come si può giudicare l'attività di congelamento e successiva conservazione degli alimenti?	Valutare la disponibilità di regole (anche non scritte) per il corretto congelamento (prodotti che si possono congelare, modalità...) Verificare la disponibilità attrezzature dedicate (ad esempio: abbattitore). Valutare alcuni prodotti in merito alla tipologia e alla corretta etichettatura (data preparazione, data scadenza...).
26	Qual è il grado di informazione dei clienti in merito all'uso di alimenti congelati?	Valutare (ad esempio: menù / listino o banco di esposizione) la presenza dell'indicazione di "prodotto congelato"
Scongelamento		
27	Come si può giudicare l'attività di scongelamento degli alimenti?	Valutare la disponibilità di regole (anche non scritte) per il corretto scongelamento (in frigorifero, a microonde, in acqua corrente...) in funzione della diversa tipologia di prodotto.
Preparazioni "a rischio"		
28	Come si giudica la gestione di "preparazioni a rischio"?	Chiedere (e verificare sul menù / listino) l'eventuale presenza di preparazioni e/o prodotti "a rischio" (p.e. carni e pesce crudi o poco cotti, preparazioni all'uovo crudo...) Valutare il rispetto delle regole di igiene (p.e.: uso di MP freschissime, garanzie dei fornitori...).
Conservazione		
29	Come si giudica la gestione degli alimenti in frigorifero e/o in cella?	Valutare che gli alimenti conservati siano adeguatamente protetti, separati e, se necessario, identificati. Valutare eventuali situazioni di contaminazione diretta e/o crociata.
30	Come si può giudicare l'attività di corretta rotazione delle scorte?	Valutare la disposizione degli alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) conservati (a scaffale, in cella, in frigo, in congelatore...) ed il rispetto del criterio FIFO. Verificare a campione TMC / scadenza dei prodotti confezionati o data di lavorazione sui prodotti semilavorati, verificare l'eventuale disponibilità di regole (anche non scritte) per la definizione della durabilità di prodotti semilavorati o prodotti finiti.
Sistema di autocontrollo		
31	Qual è il grado di conoscenza dei pericoli alimentari e della loro gestione da parte del responsabile?	Valutare la conoscenza dei principali pericoli del settore di interesse, delle misure di controllo, dell'HACCP e delle norme di corretta prassi igienica.
32	Qual è il grado di conoscenza della documentazione relativa al sistema di autocontrollo?	Valutare se il personale ha mai visto il documento di autocontrollo, in particolare le schede di registrazione.
33	Qual è il grado di registrazione delle "non conformità" rilevate?	Valutare "registro NC" e considerare se e quante segnalazioni vi sono. Valutare la percezione delle NC da parte del personale.
Varie		
34	Come si giudica la gestione dell'attività di trasporto degli alimenti?	Valutare modalità di preparazione delle partite (stazionamento a temperatura ambiente per periodi prolungati dei prodotti deperibili prima del carico). Valutare tempi massimi di percorrenza, disponibilità di idonei contenitori (autorizzati, se del caso), di automezzi...
35	Qual è la coerenza tra le attività svolte e quelle autorizzate?	Verificare l'autorizzazione posseduta e confrontarla con quanto viene fatto.



SONDRIO 20 ottobre 2014: Grazie per l'attenzione, buona serata