

**MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.**

**Hazard Analysis and Critical Control Point**

# **MANUALE DI AUTOCONTROLLO**

## **DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ**

---

### **PARTE I**

- 1 DATI AZIENDALI**
- 2 ORGANIGRAMMA**
- 3 DEFINIZIONI**
- 4 NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

**MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.**  
**Hazard Analysis and Critical Control Point**

<b>Indice</b>	<b>pagine</b>
<b>1     DATI AZIENDALI</b>	<b>2</b>
1.1 Scheda anagrafica	2
1.2 Approvazione del Manuale di Autocontrollo	2
1.3 Descrizione dell'attività	2
<b>2     ORGANIGRAMMA</b>	<b>3</b>
<b>3     DEFINIZIONI</b>	<b>4</b>
<b>4     NORMATIVA DI RIFERIMENTO</b>	<b>8</b>
4.1 Elenco norme in vigore	8

# MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

## Hazard Analysis and Critical Control Point

# 1 DATI AZIENDALI

### 1.1 Scheda Anagrafica

*Ragione sociale dell'Azienda:* **Lerilog srl**

*Sede:* **Via Tessello, 71 Cesena**

*Legale rappresentante:* Davide Ripoli

*Partita IVA:* 04589330408

*Telefono:* 0547 1826210

*Fax:*

*E-mail* info@lerilog.it

### 1.2 Approvazione del Manuale di Autocontrollo

- Legale rappresentante **Sig. Davide Ripoli** \_\_\_\_\_
- Responsabile Autocontrollo **Sig. Ripoli Davide** \_\_\_\_\_

In data 25/10/2021

### 1.3 Descrizione dell'attività

La Ditta svolge l'attività di "CASA DI SPEDIZIONE" ovvero fornisce un servizio alle Aziende clienti utilizzando depositi esterni e trasportatori convenzionati.

## **2 ORGANIGRAMMA**

All'interno della Ditta sono state attribuite le seguenti responsabilità in funzione delle varie attività:

**Resp. Lerilog srl: Resp.**

**Sig. Sig. Ripoli Davide**

**Autocontrollo:**

### **Responsabile dell'Autocontrollo**

- Ha il compito di vigilare sull'attuazione delle procedure indicate nel Manuale di Autocontrollo;
- deve assicurarsi che le Aziende coinvolte nelle attività di deposito e spedizione dei prodotti alimentari siano in grado di svolgere le attività e rilascino le adeguate dichiarazioni di responsabilità (vedi Raccolta dei Dati).
- è responsabile di far rispettare gli accordi presi con le Ditte esterne;
- è responsabile dell'aggiornamento legislativo in tema di sicurezza e igiene dei prodotti alimentari;
- è interlocutore delle autorità ispettrici ufficiali;
- è responsabile della selezione e valutazione delle Ditte di autotrasporto e di deposito;
- è responsabile della formazione e aggiornamento del personale in materia igienico-sanitaria e sicurezza dei prodotti alimentari;
- si assicura che in occasione di nuove assunzioni il personale non esperto venga correttamente istruito in tema di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari;
- provvede o fa provvedere alla gestione della Raccolta dei Dati.

# MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

## Hazard Analysis and Critical Control Point

### 3 DEFINIZIONI

Ai fini del presente Manuale di Autocontrollo si intende per:

<b>Alimento o prodotto alimentare</b>	Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.
<b>Analisi del rischio</b>	<p>processo costituito da tre componenti interconnesse: <b>valutazione, gestione e comunicazione del rischio.</b></p> <p><b>Valutazione del rischio:</b> processo su base scientifica costituito da quattro fasi ovvero individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.</p> <p><b>Gestione del rischio:</b> processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento, consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.</p> <p><b>Comunicazione del rischio:</b> lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio, i responsabili della gestione del rischio, i consumatori e gli altri interessati, ivi compresa la spiegazione delle scoperte relative la valutazione del rischio ed il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.</p>
<b>Autocontrollo</b>	sistema operativo interno documentato in grado di tenere sotto controllo i rischi igienico - sanitari a tutela del consumatore finale.
<b>Autorità competente</b>	Il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome, le Aziende sanitarie locali incaricate degli audit e verifiche sul sistema e sulle procedure della rintracciabilità nonché all'adozione dei provvedimenti per fini di salute pubblica.

## MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

### Hazard Analysis and Critical Control Point

<b>Azione correttiva</b>	Azione per eliminare la causa di una non conformità o di altre situazioni indesiderabili rilevate.
<b>Azione preventiva</b>	Ogni fattore o azione da intraprendere sul processo o sul prodotto che può essere utilizzato per impedire il verificarsi di una potenziale non conformità.
<b>Contaminazione</b>	effetto provocato da un agente esterno e/o sostanza estranea al prodotto alimentare (può essere chimica, fisica o microbiologica) che può provocare un pericolo per il consumatore.
<b>Contaminazione crociata</b>	Inquinamento del prodotto alimentare dovuto al contatto diretto con altri prodotti, materiali e/o attrezzature già inquinati.
<b>Controllo</b>	implica l'identificazione di procedure e mezzi per ridurre il rischio.
<b>Controllo di processo</b>	sequenza progressiva delle attività di controllo svolte nella produzione di alimenti dall'arrivo delle materie prime fino al prodotto finito.
<b>Detergenza</b>	operazione volta a rimuovere, anche con l'ausilio di specifiche sostanze detergenti, ogni tipo di residuo, particella o sostanza capace di compromettere direttamente o indirettamente la salubrità di un alimento.
<b>Disinfestazione</b>	operazione volta ad eliminare ogni tipo di agente infestante tramite l'utilizzo di mezzi chimici o fisici.
<b>Disinfezione</b>	operazione volta, tramite l'utilizzo di mezzi chimici o fisici, ad eliminare i microrganismi patogeni; conseguenza naturale di ogni intervento di disinfezione è comunque la consistente riduzione della carica microbica complessiva (costituita da patogeni e non patogeni).
<b>Gravità</b>	importanza del pericolo.
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis Critical Control Point o meglio il sistema di analisi che permette di individuare i pericoli specifici, di valutarli e di stabilire le misure o le azioni preventive per controllarli.
<b>Igiene dei prodotti alimentari</b>	tutte le misure necessarie messe in pratica per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari in tutti gli stadi del ricevimento, dello scarico, dello stoccaggio, della lavorazione e della vendita al consumatore finale.
<b>Infestanti</b>	Insetti, uccelli, roditori e qualsiasi altro animale in grado di contaminare direttamente o indirettamente gli alimenti.

## MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

### Hazard Analysis and Critical Control Point

<b>Limite</b>	valore entro il quale devono mantenersi i parametri riscontrati in fase di monitoraggio.
<b>Limite critico</b>	valore massimo di natura biologica, chimica o fisica in grado di garantire che il rischio possa essere considerato sotto controllo. Viene posto ad un CCP e ad un CP e separa l'accettabilità dalla inaccettabilità. Il superamento del limite critico non è tollerabile dal punto di vista della sicurezza del prodotto.
<b>Lotto</b>	si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
<b>Manuale o Piano di Autocontrollo</b>	Documento necessario per la gestione della sicurezza alimentare dei prodotti ed il rispetto delle norme igienico - sanitarie previste per legge.
<b>Microrganismi o microbi</b>	Esseri viventi visibili solo al microscopio. Comprendono protozoi, batteri, funghi microscopici o muffe, lieviti, virus. Sono costituiti da una sola cellula che quando trova condizioni ambientali favorevoli si riproduce originando due cellule uguali.
<b>Moltiplicazione microbica</b>	Crescita in numero, grazie a condizioni favorevoli, dei microrganismi presenti nel prodotto alimentare.
<b>Monitoraggio</b>	Sequenza pianificata di osservazioni e misurazioni di uno o più parametri per valutare se le misure di controllo stanno funzionando come previsto. Questa operazione presuppone rapidità di risposta in modo tale da consentire l'eventuale applicazione di azioni correttive di "tipo immediato".
<b>Non conformità</b>	Scostamento di uno o più parametri dalle condizioni standard ottimali.
<b>Pericolo (Hazard)</b>	Qualsiasi fattore, agente o condizione biologica, chimica o fisica che può potenzialmente causare un effetto nocivo per la salute.
<b>Piano HACCP</b>	Documento basato sui principi del sistema HACCP che elenca le modalità seguite per determinare se una fase del processo produttivo è stata identificata come CCP.
<b>Procedure Operative Standard</b>	Rappresentano le modalità necessarie per eseguire le varie attività svolte all'interno della Ditta. Normalmente sono scritte e ben definite.
<b>Punto di controllo</b>	Ogni punto, fase o procedura in cui un fattore biologico, fisico o chimico può essere tenuto sotto controllo con la corretta applicazione delle Buone Pratiche di Lavorazione e con le Procedure di pulizia e disinfezione.

## MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

### Hazard Analysis and Critical Control Point

<b>Punto critico di controllo</b>	Ai sensi della Decisione della Commissione CEE del 20 Maggio 1994 si intende per punto critico «... <i>qualsiasi punto, tappa o processo ove sia possibile, mediante un'azione di controllo adeguata, evitare, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza alimentare...</i> ».
<b>Refrigerazione</b>	Sistema di conservazione dei prodotti mediante abbassamento della temperatura al di sopra del loro punto di congelamento.
<b>Registrazione</b>	Raccolta dei dati e conservazione della relativa documentazione di tutte le informazioni riguardanti gli autocontrolli e la loro verifica.
<b>Rintracciabilità</b>	La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
<b>Rischio</b>	Il Rischio è definito come la combinazione della probabilità e della gravità che un determinato pericolo per la salute possa verificarsi. Il rischio può essere nullo oppure più o meno grave.
<b>Ritiro del prodotto alimentare</b>	Qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità pubblica, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.
<b>Sanificazione</b>	Complesso di procedimenti e operazioni atte a rendere sani i locali, le attrezzature e gli utensili mediante l'attività di pulizia e di disinfezione.
<b>Schema di flusso</b>	rappresentazione schematica della sequenza delle fasi di un processo di lavorazione.
<b>Sicurezza Alimentare</b>	Concetto finalizzato ad escludere la possibilità che prodotti alimentari possano causare danni al consumatore se preparati e/o consumati in conformità all'utilizzo previsto.
<b>T M C</b>	Termine Minimo di Conservazione di un prodotto alimentare, ovvero periodo entro il quale un prodotto può preferibilmente essere consumato.
<b>Tossinfezioni alimentare</b>	Malattia ad insorgenza acuta, con sintomi vari, spesso con manifestazioni gastroenteriche, causata dall'ingestione di alimenti contaminati da organismi viventi o loro tossine. Le tossinfezioni più comuni sono causate da batteri e solitamente la malattia si manifesta perché il batterio ha avuto tempo e modo di riprodursi nell'alimento.

## 4                    **NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

### 4.1    **Elenco norme in vigore**

Abbreviazioni:

<b>D.L.</b>	<b>Decreto Legge</b>
<b>D.Lgs.</b>	<b>Decreto Legislativo</b>
<b>D.P.R.</b>	<b>Decreto del Presidente della repubblica</b>
<b>REG. CE</b>	<b>Regolamento CE</b>
<b>L.</b>	<b>Legge</b>

**D.P.R. 26/03/1980 n. 327** inerente: «Regolamento di esecuzione della L. 283/62 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande».

**D.M. 12/10/1981** inerente l'ATP = Accord Transport Perissable, che è l'abbreviazione di "Accordi sui trasporti internazionali delle derrate deteriorabili e dei mezzi speciali da utilizzare per questi trasporti". L'ATP è la regolamentazione per i trasporti frigoriferi refrigerati a temperatura controllata di alimenti deperibili destinati all'alimentazione umana.

**Reg. CE 28 Gennaio 2002 n. 178** inerente: «Regolamento che 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».

**Reg. CE 29 Aprile 2004 n. 852** inerente: «Regolamento riguardante l'igiene dei prodotti alimentari».

**Reg. CE 29 Aprile 2004 n. 853** inerente: «Regolamento riguardante norme specifiche per gli alimenti di origine animale».

**Reg. CE 29 Aprile 2004 n. 854** inerente: «Regolamento riguardante norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano»

## **MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.**

### **Hazard Analysis and Critical Control Point**

**Reg. CE 29 Aprile 2004 n. 882** inerente: «Regolamento riguardante i controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi ed alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

**Reg. CE 12 Gennaio 2005 n. 37** inerente: «Regolamento riguardante il controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana».

**MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.**

**Hazard Analysis and Critical Control Point**

# **1      PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP**

## **1 PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP**

L'HACCP è un sistema che è in grado di aiutare ad individuare i pericoli specifici e le misure preventive per il controllo dei pericoli al fine di garantire la sicurezza degli alimenti prodotti.

La sigla **HACCP** deriva da una definizione in lingua inglese "Hazard Analysis Critical Control Points" che tradotta letteralmente significa "**Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo**".

Il seguente **PIANO HACCP** è basato sui seguenti **n. 7 principi**:

- 1) **Identificare i potenziali pericoli** in relazione allo specifico processo e stabilire le misure preventive.*
- 2) **Determinare i punti critici di controllo CCP**, ovvero le procedure o le fasi operative che possono essere controllate al fine di prevenire, eliminare o ridurre un pericolo a livelli accettabili.*
- 3) **Stabilire i limiti critici** che devono essere rispettati per valutare se un CCP è sotto controllo.*
- 4) **Stabilire un sistema di monitoraggio** che consenta di tenere sotto controllo i CCP.*
- 5) **Stabilire le azioni correttive** da intraprendere al fine di riportare il valore del CCP nell'ambito dei limiti critici.*
- 6) **Stabilire le procedure di verifica** necessarie ad accertare la corretta applicazione delle Procedure Operative.*
- 7) **Stabilire una documentazione** relativa ai parametri da monitorare.*

## **MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.**

### **Hazard Analysis and Critical Control Point**

**Il Responsabile dell'Autocontrollo deve farsi rilasciare, dal Responsabile della Ditta esterna che effettua il servizio, la specifica dichiarazione timbrata e firmata inerente la corretta applicazione dei principi del sistema HACCP.**

**MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.**

**Hazard Analysis and Critical Control Point**

**01 SELEZIONE E VALUTAZIONE  
DELLE DITTE DI AUTOTRASPORTO**

# MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

## Hazard Analysis and Critical Control Point

### 01 – SELEZIONE E VALUTAZIONE DELLE DITTE DI AUTOTRASPORTO

#### 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura descrive le modalità con cui viene effettuata la selezione e la valutazione delle Ditte che effettuano il trasporto presso la Ditta Lerilog srl

#### 2 RESPONSABILITÀ

La responsabilità dell'applicazione della seguente procedura operativa è del Responsabile dell'Autocontrollo.

#### 3 MODALITÀ OPERATIVE

La Ditta **Lerilog srl** è una “Casa di Spedizioni” e si avvale, per la propria attività, di Ditte che effettuano il servizio di autotrasporto.

L'elenco delle Ditte di autotrasporto utilizzate è allegato alla Raccolta dei Dati

Il Responsabile dell'Autocontrollo verifica che per ogni Ditta utilizzata per l'autotrasporto sia disponibile in sede la seguente documentazione:

- Visura Camerale aggiornata con data non anteriore a sei mesi;
- Certificato di iscrizione all'Albo Nazionale degli Autotrasportatori;
- Certificato di autorizzazione all'esercizio della Professione di Autotrasporto (regolare iscrizione al Registro ELETTRONICO Nazionale – R.E.N);
- DIA (ex autorizzazione sanitaria);
- Copia della carta di circolazione del/i veicolo/i;
- Attestato A.T.P. in regime di temperatura controllata;
- Licenza comunitaria;
- Certificato conformità del termoregistratore;
- Copia delle polizza assicurative in essere (RCA e trasporto merce);
- Copia della carta d'identità, patente di guida e codice fiscale;
- Certificato Durc con validità inferiore a tre mesi;
- Termoregistrazione a bordo in base al D.M.25.9.1995 N°493;
- Dichiarazione di corretta applicazione del sistema HACCP, inerente l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari, firmata dal legale rappresentante.

La Ditta **Lerilog srl** considera il rapporto con le Ditte di autotrasporto come un rapporto fiduciario e si avvale di nuovi autotrasportatori solo dopo averne valutato il modo di operare nel rispetto dei criteri dell'HACCP. Ad ogni nuova Ditta vengono richiesti tutti i documenti sopra riportati.

# MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

## Hazard Analysis and Critical Control Point

### 3.1 Valutazione e Selezione delle Ditte di autotrasporto

La scelta della Ditta di autotrasporto e dei vettori si basa sulla raccolta di informazioni che diano evidenza della capacità da parte della Ditta di consegnare **materie prime/prodotti** e **materiali vari** secondo le esigenze della Ditta Lerilog srl

Il Responsabile dell'Autocontrollo deve effettuare i controlli ritenuti fondamentali per la valutazione e selezione della Ditta di autotrasporto.

La valutazione e selezione si basa sui seguenti parametri:

- **documentazione aggiornata;**
- **qualità automezzi;**
- **puntualità e correttezza del trasportatore.**

Questa procedura tiene conto in modo particolare della qualità delle merci fornite e delle modalità con cui le forniture vengono effettuate.

Al fine di poter dare una valutazione della Ditta utilizzata su basi oggettive, la documentazione e le prestazioni della Ditta vengono analizzate con *frequenza annuale* e vengono conteggiate le non conformità riscontrate durante l'anno.

Il Responsabile dell'Autocontrollo ha il compito di compilare e di tenere aggiornata la "**Scheda Valutazione Ditta di autotrasporto**".

La Ditta al quale vengono rilevate più di n. 3 non conformità viene escluso dall'elenco delle Ditte utilizzate per l'autotrasporto.

#### 3.3.1 Qualifica e Selezione dei Fornitori

**Buono:** se durante l'anno la Ditta non ha fatto registrare alcuna non conformità viene qualificata come "buona".

**Sufficiente:** se durante l'anno la Ditta ha fatto registrare non più di n. 3 non conformità viene qualificata come "sufficiente".

**Insufficiente:** se durante l'anno la Ditta ha fatto registrare più di 3 non conformità viene qualificata come "insufficiente" e viene escluso dall'elenco delle Ditte utilizzate per l'autotrasporto.

### 3.4 Ditte Nuove

Il Responsabile dell'Autocontrollo prima di procedere all'utilizzo di nuove Ditte deve richiedere, sul mercato, le informazioni necessarie su esperienze fatte da Aziende del settore ed, a seguito di queste, procedere oppure astenersi dall'utilizzo qualora le informazioni non fossero risultate positive.

# MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

## Hazard Analysis and Critical Control Point

### 4 NON CONFORMITÀ E AZIONI CORRETTIVE

Qualsiasi non conformità rilevata deve essere segnalata tempestivamente al Responsabile dell'Autocontrollo che deve attivarsi per risolvere la Non Conformità e poi registrare la N.C. sulla **Scheda di Non Conformità "B"**.

### 5 REGISTRAZIONI ED ARCHIVIAZIONE

I documenti inerenti la procedura di **selezione delle Ditte utilizzate per l'autotrasporto** sono i seguenti:

- **Elenco Ditte di autotrasporto**
- **Documentazione (vedi elenco precedente)**
- **Attestati e/o dichiarazioni rilasciate dalla Ditta di autotrasporto**
- **Questionario Ditte di Autotrasporto**
- **Scheda Valutazione Ditta di autotrasporto**
- **Archivio - riepilogo dati della Ditta che effettua l'AUTOTRASPORTO**
- **Schede di Non Conformità "B"**

Tutta la documentazione inerente la valutazione e selezione delle Ditte deve essere inserita nella Raccolta dei Dati ed archiviata per un periodo di **almeno n. 2 anni**.

**MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.**

**Hazard Analysis and Critical Control Point**

**02 SELEZIONE E VALUTAZIONE  
DELLE DITTE DI DEPOSITO**

# MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

## Hazard Analysis and Critical Control Point

### 02 – SELEZIONE E VALUTAZIONE DELLE DITTE DI DEPOSITO

#### 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura descrive le modalità con cui viene effettuata la selezione e valutazione delle Ditte di deposito utilizzate dalla Ditta **Lerilog srl**.

#### 2 RESPONSABILITÀ

La responsabilità dell'applicazione della seguente procedura operativa è del Responsabile dell'Autocontrollo.

#### 3 MODALITÀ OPERATIVE

La Ditta Lerilog srl è una “Casa di Spedizioni” e si avvale, in base alle reali necessità, di Ditte che effettuano il deposito dei prodotti alimentari Conto Terzi.

L'elenco delle Ditte di deposito convenzionate è allegato alla Raccolta dei Dati.

Il Responsabile dell'Autocontrollo per ogni Ditta di deposito utilizzata deve farsi rilasciare la seguente documentazione:

- dichiarazione di corretta applicazione del sistema HACCP, inerente l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari, firmata dal legale rappresentante;
- copia dell'autorizzazione sanitaria o dichiarazione sostitutiva che la Ditta è autorizzata a svolgere l'attività di deposito “Conto Terzi” dei prodotti alimentari oggetto della convenzione con la Ditta **Lerilog srl**.

L'azienda considera il rapporto con le Ditte di deposito utilizzate come un rapporto fiduciario e valuta che il modo di operare rispetti i criteri dell'HACCP e, per ogni nuova Ditta, vengono richiesti i documenti sopra riportati.

#### 3.1 Valutazione e Selezione depositi

La scelta delle Ditte che effettuano il deposito dei prodotti alimentari Conto Terzi si basa sulla raccolta di informazioni che diano evidenza della capacità, da parte della Ditta di stoccare **materie prime/prodotti finiti** secondo le esigenze della Ditta Lerilog srl e nel massimo rispetto delle normative vigenti.

La valutazione e selezione delle Ditte che effettuano il deposito si basa sui seguenti parametri:

- **adeguato stoccaggio nei locali;**
- **idonee condizioni igienico sanitarie dei locali;**
- **corretto monitoraggio delle temperature durante lo stoccaggio.**

# MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

## Hazard Analysis and Critical Control Point

Al fine di poter dare una valutazione del deposito su basi oggettive, le prestazioni delle Ditte di deposito vengono analizzate con *frequenza annuale* e vengono conteggiate le non conformità riscontrate durante lo stoccaggio delle merci.

Il responsabile dell'Autocontrollo della Ditta **Lerilog** deve compilare e tenere aggiornata la “**Scheda Valutazione Ditta di deposito**”.

Se alla Ditta che effettua il deposito vengono rilevate più di n. 3 non conformità in un anno questa deve essere esclusa dall'elenco delle Ditte da utilizzare.

### 3.3.1 Qualifica e Selezione delle Ditte da utilizzare

**Buono:** se durante l'anno la Ditta **non ha fatto registrare alcuna** non conformità viene qualificata come “**buona**”.

**Sufficiente:** se durante l'anno la Ditta ha fatto registrare **non più di n. 3** non conformità viene qualificata come “**sufficiente**”.

**Insufficiente:** se durante l'anno la Ditta ha fatto registrare **più di 3** non conformità viene qualificata come “insufficiente” e viene esclusa dall'elenco delle Ditte da utilizzare.

### 3.4 Ditte Nuove

Il Responsabile dell'Autocontrollo prima di effettuare una convenzione con una nuova Ditta che effettua il deposito Conto Terzi deve richiedere le opportune informazioni basate sulle esperienze fatte da altre Aziende/Casa di Spedizioni del settore ed, a seguito di queste, procedere oppure astenersi dal depositare qualora le informazioni non fossero risultate positive.

## 4 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E AZIONI CORRETTIVE

Nel momento in cui il Responsabile dell'Autocontrollo si accorge che si è verificata una Non Conformità all'interno della Ditta di deposito con cui la Ditta **Lerilog srl** è convenzionata deve:

- accertarsi della consistenza dell'anomalia verificatasi;
- valutare la gravità della Non Conformità ed insieme al cliente (proprietario della merce) prendere le opportune decisioni.

## 5 REGISTRAZIONI ED ARCHIVIAZIONE

I documenti inerenti la procedura di **selezione e valutazione delle Ditte che effettuano il deposito** sono i seguenti:

## **MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.**

### **Hazard Analysis and Critical Control Point**

- **Elenco delle Ditte che effettuano il deposito**
- **Dichiarazione di corretta applicazione del sistema HACCP, inerente l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari, firmata dal legale rappresentante**
- **Copia dell'autorizzazione sanitaria o dichiarazione sostitutiva che la Ditta è autorizzata a svolgere l'attività di deposito "Conto terzi" dei prodotti alimentari**
- **Attestati e/o dichiarazioni rilasciate dalle Ditte**
- **Questionario Ditte deposito**
- **Scheda Valutazione Ditta di deposito**
- **Archivio - riepilogo dati della Ditta che effettua il DEPOSITO**
- **Schede di Non Conformità "B"**

Tutta la documentazione inerente la selezione e valutazione delle Ditte deve essere inserita nella Raccolta dei Dati ed archiviata per un periodo di **almeno n. 2 anni**.

**MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.**

**Hazard Analysis and Critical Control Point**

**03      FORMAZIONE DEL  
PERSONALE**

# MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

## Hazard Analysis and Critical Control Point

### 03 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

#### 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo della seguente procedura operativa è la definizione delle modalità di formazione del personale addetto nell'attività di coordinamento dei trasporti/depositi con le Ditte esterne convenzionate.

#### 2 RESPONSABILITÀ

Il Responsabile dell'Autocontrollo ha anche la responsabilità di predisporre i momenti di formazione, contattando eventualmente Ditte esterne di consulenza specializzate.

#### 3 MODALITÀ OPERATIVE

##### Premessa

La Giunta della Regione Emilia Romagna vista la Legge Regionale 24 giugno 2003, n. 11 inerente "Nuove misure da adottare per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti" e considerata l'abolizione del libretto di idoneità sanitaria, all'art. 3 comma 2, ha previsto che:

- **il personale che svolge l'attività di coordinamento di trasporto e deposito con le Ditte esterne convenzionate** è classificato tra le mansioni di **Livello 0**. Il Livello 0 non prevede la necessità di effettuare corsi in sostituzione del libretto sanitario (vedi Delibera di Giunta n. 2004/342 "criteri e le modalità per l'organizzazione dei Corsi di Formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato).

##### Formazione

Preso Atto della Delibera sopra citata il Responsabile dell'Autocontrollo è tenuto ad organizzare corsi di formazione per informare il personale sulle norme di igiene, sulle modalità di esecuzione del carico, dello scarico, del lavaggio della cella frigorifera dell'automezzo e non ultimo sulla corretta conservazione dei prodotti alimentari sia sull'automezzo che nel deposito frigorifero. Il personale deve anche conoscere le modalità per la compilazione e l'archiviazione dei documenti previsti nel Manuale di Autocontrollo. La formazione prevede una serie di incontri informativi e divulgativi per far conoscere le esatte procedure operative e mettere in evidenza anche i probabili "errori" che quotidianamente l'operatore può commettere.

**Il programma di formazione ai fini dell'Autocontrollo prevede n. 1 corso annuale a cui devono partecipare i diretti interessati nell'attività di gestione dei trasporti/depositi.**

#### 4 NON CONFORMITÀ E AZIONI CORRETTIVE

Qualsiasi non conformità rilevata dal Responsabile dell'Autocontrollo inerente il trasporto e/o deposito dei prodotti alimentari va registrata sulla **Scheda di Non Conformità** ed archiviata

# MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.

## Hazard Analysis and Critical Control Point

alla Raccolta dei Dati

### 4.1 Compilazione della “Scheda di non conformità”

Nella Scheda di non conformità, occorre indicare:

- il numero progressivo della scheda;
- la data in cui si è verificata la non conformità;
- informazione specifica sul tipo di prodotto;
- la non conformità riscontrata descrivendo dettagliatamente le motivazioni per la quale la non conformità si è verificata;
- l’azione correttiva adottata o i provvedimenti presi precisando se l’esito è stato positivo o negativo; in quest’ultimo caso occorre indicare le ulteriori azioni che sono state eseguite per il ripristino delle condizioni ottimali;
- eventuali annotazioni nella parte finale della scheda;
- la data in cui è stata “chiusa” definitivamente la non conformità riscontrata;
- la firma del Responsabile dell’Autocontrollo (o persona da lui delegata).

## 5 REGISTRAZIONI E ARCHIVIAZIONE

I documenti inerenti la procedura di **formazione del personale** sono i seguenti:

- **attestati di formazione in cui devono essere riportati:**

- date di esecuzione del corso di formazione,
- temi trattati,
- presenze,
- docenti.

A conferma dell’effettivo svolgimento dei corsi di formazione, sia i partecipanti che i docenti, devono apporre la loro firma sugli attestati di frequenza.

- **schede di non conformità (B).**

Tutta la documentazione inerente la formazione del personale deve essere allegata alla Raccolta dei Dati ed archiviata per un periodo di **almeno n. 2 anni**.

## **MANUALE AUTOCONTROLLO H.C.C.P.**

### **Hazard Analysis and Critical Control Point**

# **2 SCHEMI DI FLUSSO**

**Il Responsabile dell'Autocontrollo deve farsi rilasciare, dal Responsabile della Ditta esterna che effettua il servizio, la specifica dichiarazione timbrata e firmata inerente la corretta applicazione dei principi del sistema HACCP.**

**3 ANALISI DEI PERICOLI E  
GESTIONE (CCP e CP)**

**Il Responsabile dell'Autocontrollo deve farsi rilasciare, dal Responsabile della Ditta esterna che effettua il servizio, la specifica dichiarazione timbrata e firmata inerente la corretta applicazione dei principi del sistema HACCP.**

## **ALLEGATO 1**

**Tabella A – Temperature di conservazione durante il trasporto**

**Tabella B – Temperature massime di conservazione degli alimenti**

**ALLEGATO 1 - Tabella A****TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE IL TRASPORTO**

(salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)

<b>Prodotto</b>	<b>Temperatura massima durante il trasporto (°C)</b>	<b>Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata oppure temperatura max tollerabile nella distribuzione frazionata</b>	<b>Normativa di riferimento</b>
<b>Latte crudo di tutte le specie da immettere in lavorazione</b>	Mantenimento della catena del freddo e temperatura non superiore a +10°C all'arrivo a destinazione		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. IX; Cap. I
<b>Latte pastorizzato, in confezioni</b>	da 0 a +4°C	MAX +9°C	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Yogurt ed altri prodotti fermentati, in confezione</b>	da 0 a +4°C	MAX +14°C	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni</b>	da 0°C a +4°C	MAX + 9°C	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Ricotta</b>	da 0°C a +4°C	MAX + 9°C	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Burro prodotto con crema di latte pastorizzata</b>	da 0°C a +4°C	MAX + 14°C	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato</b>	da 0°C a +4°C	MAX + 14°C	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Burro e burro concentrato (anidro)</b>	da 0°C a +6°C	/	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Burro anidro liquido</b>	> a 32 °C	/	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Carni fresche bovine (comprese le specie Bubalus e Bison) suine - ovicaprine - equine</b>	da +1°C a +7°C	/	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. I; Cap. VII
<b>Pollame</b>	da +1°C a +4°C	MAX +8°C	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Conigli</b>	da +1°C a +4°C	MAX +8°C	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Fratteglie</b>	da 0°C a +3°C	/	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. I; Cap. VII
<b>Carni macinate</b>	da 0°C a +2°C	/	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. V; Cap. III
<b>Preparazioni di carne</b>	da 0°C a +4°C	/	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. V; Cap. III

## ALLEGATO 1 - Tabella A

### TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE IL TRASPORTO (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)

Prodotto	Temperatura massima durante il trasporto (°C)	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata oppure temperatura max tollerabile nella distribuzione frazionata	Normativa di riferimento
<b>Carni separate meccanicamente</b>	da 0°C a +2°C	/	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. V; Cap. III
<b>Selvaggina</b>	da 0°C a +4°C	MAX +8°C	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Selvaggina allevata (cervidi, suidi)</b>	da 0°C a +7°C	/	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. III
<b>Materie prime da avviare alla trasformazione per la produzione di grassi fusi di origine animale e ciccioli</b>	da 0°C a +7°C	/	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. XII; Cap. II
<b>Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione compresi quelli sgusciati appartenenti al genere “chlamys” (canestrelli) e “pecten” (cappe sante)</b>	da 0°C a +6°C	/	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n°178)
<b>Molluschi bivalvi vivi</b>	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. VIII; Cap. VIII
<b>Prodotti della pesca freschi, decongelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati</b>	Temperatura vicino a quella del ghiaccio in fusione		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. VII; Cap. VIII
<b>Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione</b>	+7°C (tuttavia le materie prime possono essere trasportate senza refrigerazione attiva purchè siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. XII; Cap. I
<b>Uova</b>	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. X; Cap. I
<b>Paste alimentari fresche da vendere sfuse</b>	da 0 a +4°C	+ 3°C	Art. 9 DPR 187/01
<b>Paste alimentari fresche preconfezionate</b>	da 0°C a +4°C	+ 2°C	Art. 9 DPR 187/01
<b>Paste stabilizzate</b>	Temperatura ambiente (consigliato + 18°C/+20°C)		Art. 9 DPR 187/01
<b>Prodotti ortofrutticoli</b>	da 4°C a +8°C	+ 10°C	
<b>Prodotti di salumeria cotti</b>	da 0°C a +4°C	+ 8°C	
<b>Prodotti di salumeria stagionati</b>	da 0°C a +4°C	+ 14°C	
<b>Verdure IV gamma</b>	da 0°C a +4°C	+ 8°C	
<b>Carni congelate</b>	-10°C	+3°C	Allegato C Parte I DPR 327/80

## ALLEGATO 1 - Tabella A

### TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE IL TRASPORTO (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)

<b>Prodotto</b>	<b>Temperatura massima durante il trasporto (°C)</b>	<b>Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata oppure temperatura max tollerabile nella distribuzione frazionata</b>	<b>Normativa di riferimento</b>
<b>Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate</b>	-18 °C	/	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. V; Cap. III
<b>Prodotti della pesca (congelati o surgelati)</b>	-18 °C con brevi fluttuazioni verso l'alto di +3°C al massimo		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. VIII; Cap. VIII
<b>Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati</b>	-10 °C	+3 °C	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Altri gelati</b>	-15°C	+3 °C	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Burro o altre sostanze grasse congelate</b>	-10 °C	+3 °C	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Pesci interi congelati in salamoia destinati alla produzione di conserve</b>	-9°C	/	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. VIII; Cap. VII
<b>Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata</b>	-10°C	+ 3°C	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Altre sostanze alimentari congelate</b>	-10 °C	+3 °C	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Altre sostanze alimentari surgelate</b>	-18°C	+3 °C	Allegato C Parte I DPR 327/80 Art. 4DLVO 110/92
<b>Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate, trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)</b>	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. XIV e XV

**ALLEGATO 1 - Tabella B**  
**TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**  
**Magazzinaggio**  
**Esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio**  
**(salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)**

<b>Alimento</b>	<b>Fresche (°C)</b>	<b>Congelate/ surgelate</b>	<b>Normativa di riferimento</b>
<b>Bibite a base di latte non sterilizzato</b>	0/ +4	/	Art.31 DPR 327/80
<b>Yogurt nei vari tipi</b>	0/ +4		Art.31 DPR 327/80
<b>Paste alimentari fresche confezionate</b>	0/ +4 con tolleranza +2	- 18	Art.9 DPR 187/01
<b>Paste alimentari fresche da vendere sfuse</b>	0/ +4 con tolleranza +2	- 18	Art.9 DPR 187/01
<b>Paste stabilizzate</b>	Temperatura ambiente (consigliato +18/+20)	/	Art.9 DPR 187/01
<b>Latte crudo e colostro di tutte le specie animali</b>	0/+6	/	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. IX; Cap. II
<b>Prodotti di gastronomia con copertura di gelatina</b>	0/+4	/	Art.31 DPR 327/80
<b>Alimenti deperibili con copertura o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticceria)</b>	0/+4	/	Art.31 DPR 327/80
<b>Alimenti deperibili da consumarsi freddi (arrostiti, roast-beef ecc..)</b>	0/+10	/	Art.31 DPR 327/80
<b>Carne fresche (bovine, suine,ovicaprine, equine)</b>	0/ +7	- 18	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. II; Cap. VII
<b>Fratraglie e stomaci, vesciche e intestini trattati (non salati o</b>	0/ +3	- 18	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. VIII; Cap. VII
<b>Pollame, coniglio, lepre, roditori</b>	0/ +4	- 18	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. XIII
<b>Carni macinate e carni separate meccanicamente</b>	0/ +2	- 18	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. V; Cap. III
<b>Preparazioni a base di carne</b>	0/ +4	- 18	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. II; Cap. VII
<b>Selvaggina selvatica piccola</b>	0/ +4	- 18	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. IV; Cap. III
<b>Selvaggina selvatica grossa</b>	0/ +7	- 18	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. IV; Cap. II
<b>Selvaggina allevata (ratiti: struzzi, emù)</b>	0/ +3	- 18	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. III

**ALLEGATO 1 - Tabella B**  
**TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**  
**Magazzinaggio**  
**Esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio**  
**(salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)**

<b>Alimento</b>	<b>Fresche (°C)</b>	<b>Congelate/ surgelate</b>	<b>Normativa di riferimento</b>
<b>Selvaggina allevata (cervidi, suidi)</b>	0/ +7	- 18	Reg. CE 853/04 All.III; Sez. III
<b>Molluschi bivalvi vivi</b>	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. VII; Cap. VIII
<b>Prodotti della pesca freschi, decongelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati</b>	Temperatura vicino a quella del ghiaccio in fusione		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. VIII; Cap. VII
<b>Prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi</b>	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione, dopo esser stati congelati a una temperatura non superiore a -20°C in ogni sua parte della massa per almeno 24 ore		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. VIII; Cap. VII
<b>Prodotti della pesca mantenuti vivi</b>	Temperatura e condizioni che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. VIII; Cap. VII
<b>Cosce di rana e lumache</b>	Temperatura vicino a quella del ghiaccio fonde		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. XI
<b>Uova</b>	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. X; Cap. I
<b>Uova liquide</b>	0/+4 (se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a una T non sup a +4, il periodo di conservazione a +4 prima della trasformazione non deve superare le 48 ore; tuttavia questi requisiti non si applicano ai prodotti destinati ad essere privati degli zuccheri purchè tale processo sia eseguito al più presto)		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. X; Cap. II
<b>Ovoprodotti</b>	0/+4 (i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una T non sup a +4; i prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo la trasformazione)		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. X; Cap. II
<b>Ciccioli</b>	0/+7 (per un periodo max di 24 ore se fusi ad una temperatura non >70°C; per un periodo max di 48 ore se fusi ad una temperatura >70°C e se hanno tenore di umidità pari o > del 10%)		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. XII; Cap. II

**ALLEGATO 1 - Tabella B**  
**TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**  
**Magazzinaggio**  
**Esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio**  
**(salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)**

<b>Alimento</b>	<b>Fresche (°C)</b>	<b>Congelate/ surgelate</b>	<b>Normativa di riferimento</b>
<b>Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)</b>	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)		Reg. CE 853/04 All.III; Sez. XIV; Cap. II
<b>Formaggi e salumi stagionati</b>	0/ +4	/	
<b>Formaggi e Latticini freschi</b>	0/ +4	- 18	
<b>Prodotti ortofrutticoli</b>	0/ +8	- 18°	
<b>Prodotti ortofrutticoli di IV</b>	0/ +4	/	