

# PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

## CHECK LIST & MONITORAGGIO

In un Sistema di Qualità è necessario dare evidenza che, oltre alle procedure semplificate per la verifica dei piani di sicurezza alimentare, si utilizzano dei documenti di monitoraggio, al fine di un miglioramento continuo.

Per alcuni argomenti sono disponibili delle Check List:

- 1) Verifica del Sistema Haccp
- 2) Verifica della procedura per l'utilizzo degli additivi alimentari
- 3) Verifica della potabilità delle acque
- 4) Verifica della procedura di rintracciabilità
- 5) Verifica della procedura per il controllo degli animali infestanti
- 6) Verifica della conformità della documentazione relativa ai MOCA
- 7) Verifica della procedura per la pulizia e sanificazione
- 8) Verifica della procedura per la gestione dei sottoprodotti
- 9) Verifica della procedura di qualificazione dei fornitori
- 10) Verifica della procedura di manutenzione ordinaria e straordinaria
- 11) Verifica della procedura di formazione del personale

Le Check List possono essere richieste a:

[emiliano.feller@tin.it](mailto:emiliano.feller@tin.it)

