



Azienda Provinciale
per i Servizi Sanitari
Provincia Autonoma di Trento

Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria

Nucleo Operativo n. _____

Procedura semplificata per la verifica dei piani di sicurezza alimentare delle piccole imprese alimentari

Veterinario ufficiale/Tecnico della Prevenzione: _____

Rappresentante dell'impresa alimentare: _____

IMPRESA ALIMENTARE (denominazione, p.iva, indirizzo o timbro):

.....
.....
.....

Numero di riconoscimento/registrazione:

Tipologia di attività

.....
.....

<i>Prerequisiti</i>	SI	NO		
Potabilità delle acque				
Esiste una descrizione della tipologia di approvvigionamento idrico?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		1
Se del caso, sono previste verifiche dei parametri fisico-chimici e microbiologici in laboratorio accreditato ed iscritto negli appositi elenchi provinciali?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		2
Nel caso di utilizzo del ghiaccio per le lavorazioni, sono descritte le sue modalità di produzione e di conservazione?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		3
Infestanti				
Esiste una procedura per il controllo degli animali infestanti ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4
Se necessario, in planimetria sono indicati ed opportunamente numerati i punti di cattura degli infestanti?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		5
I punti esca sono opportunamente evidenziati ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		6
E' previsto l'utilizzo di prodotti atossici all'interno dello stabilimento ed esche solo all'esterno?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		7
Esiste un elenco dei prodotti utilizzati con le relative schede tecniche e/o tossicologiche?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		8
La struttura è adeguatamente protetta dall'ingresso di infestanti (le porte sono a tenuta (non presentano fessure le finestre sono provviste di reti protettive integre)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		9
Additivi alimentari				
È presente un elenco degli additivi alimentari utilizzati con le relative schede tecniche ed i riferimenti al fornitore?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10
Per ogni singola produzione esiste scheda tecnica riportante gli				11



Procedura semplificata per la verifica dei piani di sicurezza alimentare delle piccole imprese alimentari

additivi utilizzati e relative dosi ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
E' descritto un metodo di dosaggio per ciascun additivo utilizzato(<i>balance, misurini, ecc.</i>)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		12
Esiste un sistema di tracciabilità degli additivi utilizzati (<i>scheda di produzione</i>)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		14
Materia a contatto (MOCA)				
esiste un elenco che specifichi la tipologia di MOCA utilizzati (<i>plastica, ceramica, carta, cartone, acciaio, banda stagnata, ecc.</i>) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		15
E' presente una dichiarazione di conformità fornita dal produttore dei singoli MOCA datata e firmata dallo stesso?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		16
Pulizia e sanificazione				
E' presente una procedura di pulizia e sanificazione?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		17
E' stabilita la frequenza delle operazioni di pulizia e di verifica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		18
Sono stabilite le modalità di esecuzione delle sanificazioni (prodotti utilizzati, schede tecniche, temperature/tempi di contatto, durezza dell'acqua, ecc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		19
E' prevista la verifica di laboratorio sulle superfici (frequenza e modalità)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		20
Sono stabiliti i limiti di accettabilità (es. carica mesofila, enterobatteri, ecc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		21
Sono stabilite le azioni correttive da adottare nel caso del superamento dei limiti?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		22
Rintracciabilità				
Esiste una procedura di tracciabilità e rintracciabilità ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		23
La procedura prevede:				
L'individuazione dei fornitori diretti delle materie prime, additivi, materiali di imballo, ecc. (rintracciabilità a monte) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		24
Se necessario, l'individuazione delle imprese dirette alle quali vengono forniti i prodotti (rintracciabilità a valle) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		25
Le modalità di individuazione dei lotti (giorno di produzione, data di scadenza, ecc.)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		26
Formazione del personale				
Esiste una procedura di formazione del personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		27
La procedura prevede una periodicità dell'aggiornamento ed una verifica di apprendimento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		28
è presente un elenco del personale con le relative mansioni?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		29



Procedura semplificata per la verifica dei piani di sicurezza alimentare delle piccole imprese alimentari

Sottoprodotti				
Esiste una procedura per la gestione dei sottoprodotti ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		30
La procedura:				
prevede l'elenco e categorizzazione dei sottoprodotti ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		31
prevede il conferimento a raccoglitori autorizzati/riconosciuti dei SOA dal luogo di produzione (<i>giornaliera, settimanale, ecc.</i>) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		32
ai fini della tracciabilità, prevede che siano raccolti i DDT di trasporto dei SOA e/o la compilazione dell'apposito registro?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		33
Verifica del sistema HACCP				
Attività preliminari				
Risulta designato il responsabile del piano di sicurezza alimentare?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		34
Sono descritte le attività svolte e la tipologia delle produzioni?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		35
HACCP				
Sono stati individuati i pericoli delle produzioni ed effettuata un'analisi del rischio?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		36
Sono individuati i punti critici di controllo – CCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		37
se SI				
Sono stabiliti i limiti critici nei punti critici di controllo ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		38
Sono stabilite ed applicate procedure di sorveglianza dei punti critici di controllo (monitoraggio nei CCP)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		39
Sono stabilite le azioni correttive nel caso di superamento dei limiti critici?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		40
Viene effettuata una verifica periodica del piano HACCP ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		41
se NO				
Il pericolo è comunque tenuto sotto controllo con procedure di comprovata efficacia (es. adottate da manuali di corretta prassi operativa approvati dal Ministero)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		42
Verifica della corretta applicazione del sistema HACCP				
La tipologia di produzione corrisponde a quanto descritto nel manuale?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		43
Esiste un corretto monitoraggio dei punti critici individuati (<i>es. registrazioni temperature di conservazione, ecc.</i>) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		44
Il personale addetto alle lavorazioni è a conoscenza dei CCP?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		45
Le verifiche di laboratorio rispettano il piano prestabilito e sono presenti gli esiti analitici?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		46



Azienda Provinciale
per i Servizi Sanitari
Provincia Autonoma di Trento

Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria

Nucleo Operativo n. _____

**Procedura semplificata per la verifica dei piani di sicurezza
alimentare delle piccole imprese alimentari**

Le prove analitiche sono effettuate da laboratori accreditati ed iscritti negli elenchi provinciali?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		47
Le non conformità sono gestite correttamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		48

Note

Data controllo _____