

Procedura: CONTROLLO TEMPERATURE

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	criterio di conformità verificato
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4, punto 3, lettera b), c) e d) e art. 5	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004 • Rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti • Mantenimento della catena del freddo
	<p><i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.5</i></p> <p><i>DGSANCO 1995/2005 Allegato II, punto 8.3</i></p>	<p><i>La procedura di controllo delle temperature è indirizzata alla gestione e alla verifica del rispetto delle temperature di stoccaggio, di lavorazione e di trattamento termico dei prodotti alimentari.</i></p> <p><i>Descrizione di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>individuazione dei limiti critici in considerazione dei parametri Tempo/temperatura</i> • <i>correttezza scientifica e/o normativa dei limiti critici</i> • <i>gestione/taratura strumenti per la misurazione della temperatura</i> • <i>monitoraggio delle temperature, congruo con il tipo di attività e con il rischio connesso</i> • <i>gestione delle non conformità</i>
Registrazioni	<p><i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.5</i></p> <p><i>DGSANCO 1995/2005 Allegato II, punto 8.4</i></p>	<p><i>Presenza di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>registrazioni del monitoraggio delle temperature ove previsto (se il rilievo delle temperature è un CCP)</i> • <i>registrazioni della tarature degli strumenti</i> • <i>registrazioni circa la gestione delle non conformità</i>