

Procedura: IGIENE OPERATIVA E CONTROLLO OPERATIVO

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	criterio di conformità verificato
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4 punto 3 lettera b)	<p>Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004</p> <p>Sono individuati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il responsabile dell'applicazione della procedura • la frequenza delle operazioni • i responsabili del monitoraggio/controllo • i responsabili della verifica • i responsabili dell'adozione delle azioni correttive e preventive
	<i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1</i>	<p>Sono previsti almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire la contaminazione diretta degli alimenti • modalità di pulizia e disinfezione in corso di lavorazione, a cambio turno • igiene del personale nel corso delle lavorazioni (modalità e frequenza di lavaggio delle mani, dei dispositivi di protezione individuale, dei coltelli e degli altri utensili; igiene dell'abbigliamento ecc.) • corretto utilizzo degli sterilizzatori • interventi di pulizia e disinfezione delle attrezzature/ superfici a seguito di una contaminazione accidentale delle stesse • procedure di risanamento da adottare nei casi di contaminazione diretta di un alimento (es. alimenti caduti al suolo)
Registrazioni	<i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1</i>	Presenza delle registrazioni del monitoraggio, della verifica e delle azioni correttive e preventive

Procedura: IGIENE OPERATIVA E CONTROLLO OPERATIVO

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	criterio di conformità verificato
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4 punto 3 lettera b)	<p>Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004</p> <p>Sono individuati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il responsabile dell'applicazione della procedura • la frequenza delle operazioni • i responsabili del monitoraggio/controllo • i responsabili della verifica • i responsabili dell'adozione delle azioni correttive e preventive
	<i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1</i>	<p>Sono previsti almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire la contaminazione diretta degli alimenti • modalità di pulizia e disinfezione in corso di lavorazione, a cambio turno • igiene del personale nel corso delle lavorazioni (modalità e frequenza di lavaggio delle mani, dei dispositivi di protezione individuale, dei coltelli e degli altri utensili; igiene dell'abbigliamento ecc.) • corretto utilizzo degli sterilizzatori • interventi di pulizia e disinfezione delle attrezzature/ superfici a seguito di una contaminazione accidentale delle stesse • procedure di risanamento da adottare nei casi di contaminazione diretta di un alimento (es. alimenti caduti al suolo)
Registrazioni	<i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1</i>	Presenza delle registrazioni del monitoraggio, della verifica e delle azioni correttive e preventive