

Procedura: PULIZIE DI FINE LAVORAZIONE E CONTROLLO PREOPERATIVO

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4 punto 3 lettera b	Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004
	Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1	<i>Individuazione del responsabile/referente dell'attuazione delle procedure</i>
		<i>Descrizione modalità degli interventi di pulizia e disinfezione distinti per aree, attrezzature, indumenti da lavoro, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e tempi di esecuzione;</i>
		<i>Indicazione della frequenza degli interventi</i>
		<i>Indicazione dei prodotti utilizzati (con relative schede tecniche) e degli utensili utilizzati (spazzole, spatole, lance, ecc.);</i>
		<i>Descrizione delle modalità di monitoraggio/controllo e di verifica con la definizione dei limiti di accettabilità</i>
	<i>Descrizione delle azioni correttive da attuare nel caso in cui si verificano delle non conformità e misure preventive per evitare il loro ripetersi</i>	
Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1	<p>Presenza di procedure di verifica dell'efficacia dei metodi di pulizia e disinfezione che comprenda:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ispezione e compilazione di apposite schede da parte del responsabile individuato dall'azienda: l'ispezione riguarderà le modalità di esecuzione delle pulizie, i risultati ottenuti e la gestione della documentazione eventualmente prodotta;</i> • <i>un programma di campionamento per il controllo microbiologico delle superfici, ove siano specificati i punti di prelievo, i metodi utilizzati, i limiti di accettabilità, le azioni correttive da intraprendere in caso di valori fuori limite.</i> <p><i>In particolare gli OSA che:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>“producono alimenti pronti i quali possono sviluppare Listeria m.”</i> ○ <i>“producono alimenti in polvere per lattanti o destinati ai fini medici speciali per bambini in età inferiore ai 6 mesi che possono comportare un rischio da Enterobacter sakazakii”</i> <p><i>procedono nell'ambito nel loro piano di campionamento al prelievo di campioni dalle aree di lavorazione e dalle attrezzature per la ricerca di Listeria m. e di Enterobatteriacee (cfr. art. 5, Reg. (CE) n. 2073/05).</i></p> <p><i>La frequenza di campionamento e analisi nell'ambito del piano di verifica deve essere giustificata, anche alla luce dei risultati “storici” dello stabilimento.</i></p> <p><i>I relativi dati devono essere registrati e conservati</i></p>	

Registrazioni	<p>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1</p>	<p><i>Evidenze dell'attività di controllo, ove previste, e delle eventuali azioni correttive intraprese</i></p>
		<p><i>Presenza di check-list preoperative, compilate prima dell'inizio delle lavorazioni dal personale dell'azienda, per far sì che l'inizio delle lavorazioni avvenga in condizioni igienico-sanitarie accettabili, devono riguardare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>i controlli di locali, impianti ed attrezzature</i> • <i>i controlli sul personale addetto alla lavorazione e alla manipolazione di alimenti-</i> • <i>i controlli dei locali di servizio (servizi igienici e spogliatoi) e di altri locali, impianti ed attrezzature, qualora siano ritenuti opportuni dall'OSA</i>