

PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE SUPERFICI A CONTATTO

SSOP per gli stabilimenti in lista per l'esportazione verso gli USA
GHP per gli stabilimenti in liste per l'esportazione verso altri Paesi terzi

Lo stabilimento deve avere un programma scritto
La procedura deve includere pulizie e sanificazioni preoperative delle attrezzature, degli utensili e di tutte le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti e la verifica delle condizioni di pulizia e di funzionamento prima di iniziare la produzione
La procedura deve includere sanificazioni operative cioè prevedere le situazioni operative nelle quali determinate superfici di tavoli, utensili ed altre attrezzature devono essere sanificate durante le operazioni di produzione o essere escluse dall'impiego
Le procedure preoperative devono includere (almeno) la pulizia delle superfici, di attrezzature ed utensili che vengono in diretto contatto con gli alimenti; le attrezzature e gli utensili devono essere elencati e deve essere verificato lo stato di pulizia di ogni attrezzatura o utensile prima dell'inizio dell'attività produttiva
La procedura deve indicare la frequenza delle operazioni di pulizia e di verifica
La procedura deve identificare le persone responsabili per l'implementazione ed il mantenimento delle attività di pulizia e sanificazione e di verifica
I registri/documenti relativi a queste procedure e ad ogni azione correttiva adottata devono essere mantenuti su base giornaliera
La procedura deve essere datata e firmata dalla persona che ha competenza generale sullo stabilimento

HACCP

Analisi dei pericoli e monitoraggio dei punti critici di controllo

Lo stabilimento deve avere per ogni prodotto un diagramma di flusso che descrive ed elenca tutte le fasi del processo ed il percorso dell'alimento dalla materia prima al prodotto finito
Lo stabilimento, per la sicurezza dell'alimento, deve aver condotto per ogni fase del processo un'analisi dei pericoli che include tutti i probabili pericoli microbiologici, fisici e chimici
L'analisi deve includere la destinazione d'uso del prodotto o l'uso previsto a livello di consumatore
Occorre un piano Haccp scritto per ogni prodotto ove l'analisi dei pericoli abbia evidenziato uno o più pericoli per la sicurezza dell'alimento che possono ragionevolmente verificarsi
Tutti i pericoli identificati nell'analisi sono inclusi nel piano Haccp: il piano elenca un CCP per ogni pericolo identificato per la sicurezza dell'alimento
Il piano Haccp specifica per ogni CCP <ul style="list-style-type: none">• il parametro di controllo preso in considerazione;• il limite critico individuato per la misurazione del parametro;• le procedure di monitoraggio;• la frequenza del monitoraggio effettuato in corrispondenza del CCP
Il piano deve descrivere le azioni correttive da adottare quando è stato superato un limite critico
Il piano Haccp deve essere valicato periodicamente sulla base di molteplici risultati del monitoraggio
Il piano Haccp deve elencare le procedure adottate dallo stabilimento per verificare che il piano sia implementato e funzionante efficacemente, nonché la frequenza di queste procedure di verifica
Il piano Haccp deve prevedere azioni correttive per le non conformità riscontrate in fase verifica del monitoraggio e le azioni preventive riguardo alla possibile ripetizione delle non conformità
Il sistema di mantenimento delle registrazioni del piano Haccp deve documentare il monitoraggio dei CCP e deve include le registrazioni con i valori reali misurati
Il piano Haccp deve essere datato e firmato da un responsabile ufficiale dello stabilimento
Per ogni partita lo stabilimento deve garantire la rintracciabilità e la documentazione del monitoraggio dei CCP, compresa l'avvenuta adozione di eventuali azioni correttive, che per l'esportazione verso gli USA costituisce il pre-shipment review (verifica pre-spedizione)