

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____
il _____ residente a _____ Prov. _____
in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____
Comune _____ Località _____
Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione _____ dipendenti _____ esterni _____

Attività: Produzione di: Additivi Aromi Enzimi
 Confezionamento di: Additivi Aromi Enzimi
 Miscelazione e Confezionamento di: Additivi Aromi Enzimi
 Deposito all'ingrosso di: Additivi Aromi Enzimi

Autorizzazione /Riconoscimento Ai sensi del D.P.R. 514/97, Reg.852/2004 : SI n°..... NO

Altro eventuale Riconoscimento ai sensi del Reg. 853/2004 (es. nel caso del caglio) n°Approval Number

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____

dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____



**TIPOPOLOGIA DI ADDITIVI ALIMENTARI, ENZIMI, AROMI
PRODOTTI /CONFEZIONATI/TENUTI IN DEPOSITO**

<p>CATEGORIE DI ADDITIVI ALIMENTARI TRATTATI:</p> <p><input type="checkbox"/>edulcoranti</p> <p><input type="checkbox"/>coloranti</p> <p><input type="checkbox"/>conservanti</p> <p><input type="checkbox"/>antiossidanti</p> <p><input type="checkbox"/>supporti</p> <p><input type="checkbox"/>acidificanti</p> <p><input type="checkbox"/>regolatori dell'acidità</p> <p><input type="checkbox"/>antiagglomeranti</p> <p><input type="checkbox"/>agenti antischiumogeni</p> <p><input type="checkbox"/>agenti di carica</p> <p><input type="checkbox"/>emulsionanti</p> <p><input type="checkbox"/>sali di fusione</p>	<p><input type="checkbox"/>agenti di resistenza</p> <p><input type="checkbox"/>esaltatori di sapidità</p> <p><input type="checkbox"/>agenti schiumogeni</p> <p><input type="checkbox"/>agenti gelificanti</p> <p><input type="checkbox"/>agenti di rivestimento</p> <p><input type="checkbox"/>agenti umidificanti</p> <p><input type="checkbox"/>amidi modificati</p> <p><input type="checkbox"/>gas di imballaggio</p> <p><input type="checkbox"/>propellenti</p> <p><input type="checkbox"/>agenti lievitanti</p> <p><input type="checkbox"/>agenti sequestranti</p> <p><input type="checkbox"/>stabilizzanti</p> <p><input type="checkbox"/>addensanti</p> <p><input type="checkbox"/>agenti di trattamento delle farine</p>
<input type="checkbox"/> enzimi	
<input type="checkbox"/> aromi	

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Sintesi

Estrazione : Specificare i solventi utilizzati:
.....
.....

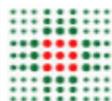
Altro:.....
.....

MATERIE PRIME

Tipologia: naturali SI NO

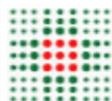
di sintesi SI NO

food grade SI NO



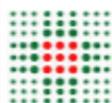
6.1 REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO

6.1.1 NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
- Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento della registrazione/riconoscimento - La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto		



6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE

6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.2.1.1 AREE ESTERNE - realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati,						
6.2.1.2 EDIFICI inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: <ul style="list-style-type: none"> - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione, - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione, - i locali e le aree di lavorazione e di deposito hanno capacità adeguate per consentire una adeguata pulizia degli ambienti e delle attrezzature 						
LOCALI – AREE Sono presenti locali/aree distinti per: <ul style="list-style-type: none"> - deposito delle materie prime - deposito dei prodotti finiti - deposito degli imballaggi - locali di lavorazione - locali di lavorazione prodotti gassosi - cisterne con carico e scarico a circuito chiuso per l'eventuale stoccaggio dei prodotti gassosi 						
6.2.1.4 ILLUMINAZIONE L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di : <ul style="list-style-type: none"> - determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute, - determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti. 						
6.2.1.5 VENTILAZIONE - è in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori						
6.2.1.6 IMPIANTO IDRICO - la progettazione, installazione e manutenzione impianto idrico previene pericolo per le produzioni, - ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa.						
6.2.1.7 SMALTIMENTO REFLUI : - Il sistema convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata, - Il sistema è idoneo a evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo.						
6.2.1.8 SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI sono : <ul style="list-style-type: none"> - in numero sufficiente e di dimensioni adeguate - convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia - separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato - dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso. - I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche 						

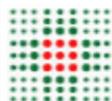


6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE

6.2.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione sono : <ul style="list-style-type: none">- costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti,- costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione,- realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento,- installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti.						

6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
- Esiste un programma per la gestione della manutenzione dei locali, impianti e attrezzature che comprenda anche : <ul style="list-style-type: none">- una programmazione degli interventi ordinari- la registrazione degli interventi straordinari- la gestione delle azioni correttive in caso di non conformità						

6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il sopralluogo evidenzia che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto : <ul style="list-style-type: none">- aree esterne allo stabilimento;- strutture (esterne ed interne);- servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico);- impianti ;- attrezzature fisse e mobili- mezzi di trasporto ;-strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, ecc. vengono sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura						



6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.3.1.1 Il programma generale prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede: - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne - l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e la loro custodia e manutenzione - le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità di pulizia e disinfezione - la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione - la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne dell'impianto è presente (pulizia zone transito, integrità recinzione, sfalcio erbe, accatastamento materiali, ecc.)						
6.3.1.2 Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività						

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.3.2.1 Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata						
6.3.2.2 Le condizioni dell'impianto (ambienti di lavorazione) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato						
6.3.2.3 Le condizioni dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale						



6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA

Giudizio
Complessivo

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

6.5.1.1 Il programma relativo alla igiene del personale e delle lavorazioni prevede :

- l'individuazione delle responsabilità
- le regole di igiene e le istruzioni per il personale
- la gestione degli indumenti da lavoro
- le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità
- i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corsi formazione interna)

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE

Giudizio
Complessivo

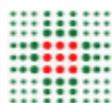
SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

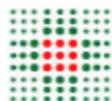
6.5.2.1 Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale.
In particolare:

- il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro,
- segue le regole igieniche personali,
- dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA



6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

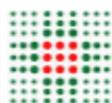
6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
6.6.1.1 Esiste un programma di formazione aziendale prevede: <ul style="list-style-type: none">- individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati- il materiale formativo predisposto ed utilizzato- la formazione differenziata per le specifiche mansioni- la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne- la documentazione relativa all'attuazione del piano di formazione		
6.6.1.3 I contenuti del piano di formazione comprendono almeno : <ul style="list-style-type: none">- L' Igiene del personale e delle attrezzature- Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo- Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		



6.7 INFESTANTI

6.7.1 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende: - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) - scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati - definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità - schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici						

6.7.2 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.7.2.2 Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive previste dal programma dell'OSA						



6.8 RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

6.8.1 RIFIUTI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.8.1.1 Il programma prerequisito è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: - dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e degli eventuali rifiuti speciali						

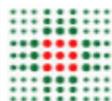
6.8.2 RIFIUTI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.8.2.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti predisposta dall'OSA è igienicamente idonea						

6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede : - l'individuazione della responsabilità - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque indicazione e numerazione dei punti di erogazione - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: • per acqua di acquedotto: copia del contratto di fornitura • per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo,sorgente,acqua superficiale,galleria filtrante): - estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa; - giudizio di idoneità rilasciato dall'AUSL competente • nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione						

6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – APPLICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
il sopralluogo ha permesso di verificare che : - le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate - le condotte di acque aventi un diverso profilo di sicurezza rispetto all'acqua potabile sono chiaramente distinguibili e sono nettamente separate da quelle dell'acqua potabile, senza raccordi e possibilità di reflusso - gli impianti di captazione, stoccaggio, e trattamento corrispondono a quanto previsto nel programma e sono correttamente gestiti - la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/ potabilizzazione è proceduralizzata - i limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti, in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste						

6.9 RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO		
6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
<p>6.9.1.1 Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli additivi-aromi enzimi prodotti :</p> <ul style="list-style-type: none"> - che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - che ponga in univoca correlazione materie prime (MOCA i compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.; - che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. - che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) - che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema - che preveda azioni correttive in caso di non conformità 		
<p>6.9.1.2 Esiste una procedura per attuare il ritiro/richiamo di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il lotto/partita del prodotto considerato - identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,) - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito - informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso ci siano motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/richiamo del prodotto - che preveda misure di gestione del prodotto ritirato 		
<p>6.9.1.3 Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli additivi/aromi/enzimi prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'attribuzione della responsabilità - il controllo in tutte le fasi - il ritiro/richiamo dei prodotti difettosi 		

6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA :</p> <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo - nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non destinabili all'uso alimentare 		



6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO- PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.10.2.3 il programma prerequisito gestione del magazzino è presente e prevede : - modalità di magazzino adeguate rispetto alle caratteristiche chimico- fisiche dei prodotti e atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli additivi aromi enzimi . Qualora la ditta sia dotata di mezzi di trasporto il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede - che i prodotti siano trasportati con modalità adeguate rispetto alle loro caratteristiche chimico-fisiche						

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.10.3.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione del magazzino è conforme a quanto previsto dalla normativa ed igienicamente idonea						
6.10.3.2 Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa						

6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI

6.11.1 QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il programma prerequisito è presente e prevede: - elenco aggiornato dei fornitori - criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite - verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate es. verifica dei requisiti di purezza, controlli analitici - limiti di accettabilità - frequenza dei controlli - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - l'OSA effettua i controlli sui fornitori previsti dal programma						

6.11.2 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.11.2.1 E' presente un programma prerequisito per il controllo di materie prime, ingredienti, semilavorati, che descrive:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche, compreso il controllo delle date di scadenza, la gestione degli allergeni, le eventuali verifiche analitiche) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						

6.11.3 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA :</p> <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo - In caso di miscelazione, confezionamento, riconfezionamento sono adottate procedure tali da evitare "scambi " di prodotti e contaminazioni crociate. 						

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

6.12.1 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.12.1.1 E' presente un programma prerequisito per il controllo dei materiali a contatto, per il confezionamento e l'imballaggio che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche.) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
<p>6.12.1.2 L'OSA ha definito</p> <ul style="list-style-type: none"> - le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti - indicazione dei saggi di identificazione - indicazione dei requisiti di purezza - valutazione della presenza di eventuali allergeni - piano di campionamento per la verifica di conformità alle specifiche, - azioni correttive da intraprendere in caso di non conformità 						
<p>6.12.1.4</p> <ul style="list-style-type: none"> - è presente un elenco delle prove utilizzate in autocontrollo - è presente un laboratorio interno per l'autocontrollo - nel caso di utilizzo di un laboratorio esterno: - Il laboratorio di prova è iscritto nell'elenco regionale dei laboratori - Se situato in altra regione, è iscritto nell'elenco della regione di appartenenza - è accreditato per le prove richieste 						

6.12.2 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
--	---------------------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

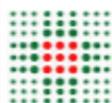
Requisiti	Evidenze
<p>6.12.2.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA :</p> <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti finiti sono adeguatamente etichettati 	
<p>6.12.2.2 il sopralluogo evidenzia che l'OSA utilizza materiale di confezionamento ed imballaggio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Idoneo per venire a contatto con gli alimenti - Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione <p>Sugli imballaggi o su recipienti o nei documenti commerciali sia dei prodotti finiti che di quelli in ingresso sono presenti le indicazioni obbligatorie previste dalle specifiche normative , in particolare sono presenti le diciture:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" o un riferimento più specifico all'uso alimentare - l'indicazione : "non destinato alla vendita al dettaglio "qualora il prodotto non sia destinato alla vendita al consumatore finale. <p>Nel caso di additivi è riportata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la denominazione e/o la sigla specifica : Ee/o la denominazione di vendita; - qualora necessario, le avvertenze particolari per il consumatore. <p>Nel caso di aromi è riportata: la descrizione di vendita : il termine "aroma" o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma o il termine "aroma naturale ".</p> <p>Nel caso di enzimi è riportata la denominazione per ciascun enzima alimentare o una denominazione di vendita che comprenda la denominazione di ciascun enzima alimentare o, in mancanza di tale denominazione, quella riconosciuta figurante nella nomenclatura dell'Unione Internazionale di Biochimica e biologia molecolare (IUBMB), nonché l'attività specifica.</p>	

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP

6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP (ADEGUATEZZA PIANO) - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
	Evidenze					
Requisiti	Evidenze					
<p>6.13.1.1 E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP .</p>						
<p>6.13.1.2 Fasi preliminari : Nel Piano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - è esplicitato il mandato della direzione; - è stato formalizzato il gruppo di lavoro - sono stati predisposti dei programmi prerequisito - Il Piano ricomprende tutte le produzioni dello stabilimento; - Sono disponibili le descrizioni di tutti i prodotti fabbricati e delle loro destinazioni d'uso. - Le descrizioni dei prodotti sono complete - I diagrammi di flusso sono disponibili e corrispondono alla realtà aziendale 						
<p>6.13.1.3 PRINCIPI HACCP _ Principio 1: analisi dei pericoli - Sono stati elencati i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili (compresi gli allergeni) - E' stata definita la significatività dei pericoli potenziali in base alla valutazione del rischio ed alla gravità di ciascun pericolo</p>						
<p>6.13.1.4 PRINCIPI HACCP _ Principio 2: identificazione dei critical control points (CCP) Sono stati identificati i Punti di Controllo Critici nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o ridurlo a livelli accettabili</p>						
<p>6.13.1.5 PRINCIPI HACCP _ Principio 3: fissazione dei limiti critici i limiti critici:- sono stati stabiliti, - sono appropriati, misurabili, pertinenti, - soddisfano i parametri di legge se questi ultimi sono esistenti</p>						
<p>6.13.1.6 PRINCIPI HACCP _ Principio 4: definizione delle procedure di monitoraggio Sono state stabilite procedure di monitoraggio nei CCP che prevedono : - il responsabile, - una frequenza (tale da consentire in caso di non conformità la gestione del prodotto), - la modalità di esecuzione, le registrazioni e la loro archiviazione</p>						

<p>6.13.1.7 PRINCIPI HACCP _Principio 5: definizione delle azioni correttive Per ogni CCP è stato individuato: - la causa della deviazione, - Il trattamento della non conformità sul prodotto , - Le azioni correttive sul processo , - il ripristino della funzionalità del processo</p>	
<p>6.13.1.8 PRINCIPI HACCP _Principio 6: definizione delle procedure di verifica Sono state stabilite procedure per la verifica del monitoraggio dei CCP che comprendono: - le responsabilità, - la revisione delle registrazioni del monitoraggio, - il controllo delle modalità di esecuzione del monitoraggio , - l'osservazione e/o la misurazione diretta di parametri - il controllo dell'affidabilità degli strumenti di misura, - la definizione di azioni correttive in caso non conformità</p>	
<p>6.13.1.11 PRINCIPI HACCP _Principio 7: definizione delle procedure di registrazione Nel Piano sono state previste le registrazioni per documentare le attività di monitoraggio e verifica e le azioni correttive adottate (documentazione temporanea)</p>	
6.14 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE	
6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE - GESTIONE	Giudizio Complessivo SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze
<p>Monitoraggio 6.14.1.1 Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano: - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione</p>	
<p>Azioni correttive 6.14.1.2 Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano: - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi - le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo). e sono correttamente aggiornate ed archiviate</p>	
<p>Verifiche 6.14.1.3 Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP sono presenti e comprendono: le verifiche del monitoraggio dei CCP</p>	
<p>Validazione del piano 6.14.1.4 Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione : - iniziale - dopo la sua implementazione con compilazione di un verbale di validazione</p>	
<p>Revisione 6.14.1.4 Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione : Periodica (almeno annuale) nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli analitici.</p>	

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE	Giudizio Complessivo SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO
UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE
ALIMENTARE PRODUZIONE -
CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI,
AROMI, ENZIMI**

Ed. 1

Rev. 0

Data
31 marzo 2015

6.14.2.1 Il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSA, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce:

- coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso,
- individuazione dei CCP e loro gestione,
- modalità di monitoraggio,
- modalità di verifica,
- modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva)
- utilizzo e gestione degli eventuali strumenti di misurazione (compresa taratura),
- conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta

6.14.2.2 Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi previsti quali:

- verifiche strumentali
- verifica dati produttivi
- osservazione diretta degli operatori