

# Gestione Rischio Listeria m. negli impianti RTE

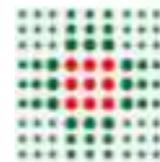
## Aggiornamento Legislazione USA

### I Controlli Ufficiali sugli impianti autorizzati all'export USA\_Modalità e tecniche



Langhirano, Aprile 2014

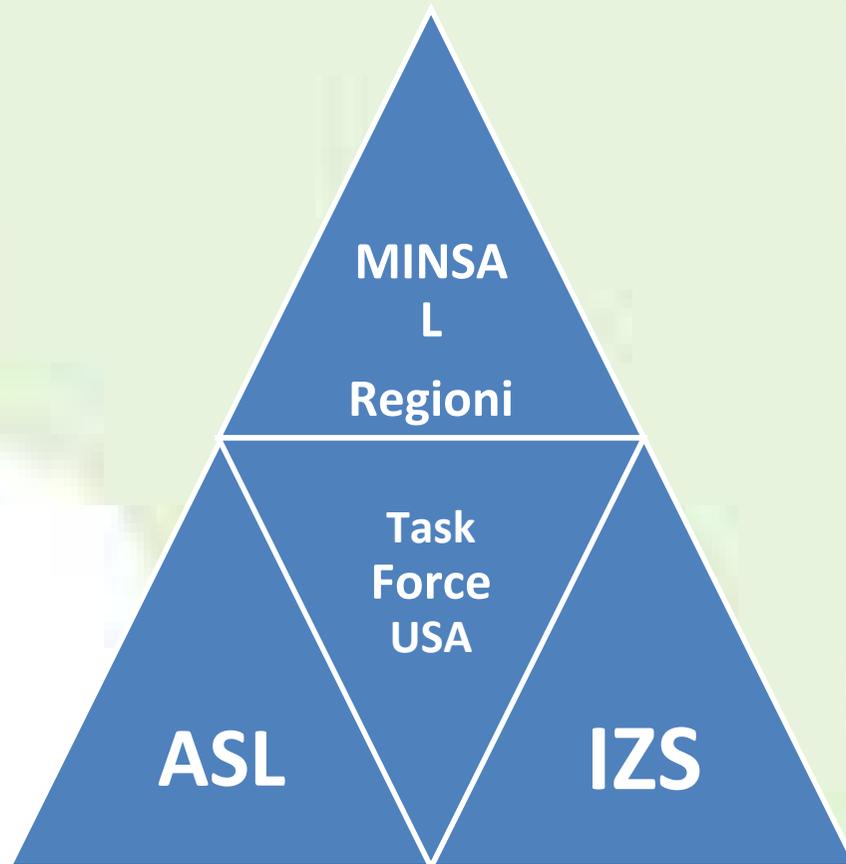
Dott. Marco Pierantoni  
Direttore Servizio Veterinario Igiene  
Alimenti di Origine Animale  
AUSL di Parma



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA

# ***CONTROLLI UFFICIALI***

## ***A.C.C.***



# Controlli Ufficiali

## **Attività ispettiva:**

A.C. Locale (AUSL)

A.C. Centrale (Regione - Ministero)

## **Attività di campionamento:**

A.C. Locale (AUSL)

A.C. Centrale (Regione - Ministero) IZS

## **Attività Certificazione Export:**

A.C. Centrale (Ministero)

A.C. Locale (AUSL)

# Controlli Ufficiali

## Attività ispettiva:

- Inserimento in Lista (AUSL-Ministero Salute)
- Ex daily inspection (AUSL)
- Attività di Supervisione (AUSL)
- Attività di Ricertificazione (AUSL\_Min.Sal.)
- Monitoraggio (Regioni-Ministero Salute)

# Modalità di iscrizione degli stabilimenti nelle liste USA

 **United States Department of Agriculture**  
**Food Safety and Inspection Service**



Prot. **DGVA-IX/26665 del 19 luglio 2006** "Nuova procedura iscrizione stabilimenti autorizzati all'export negli USA"

aggiornata da:

Prot. **DGVA-IX/33585 del 23.09.2009**

Prot **DGVA-IX/8842 del 24-03-2011**

(<http://www.sanita.gov.it/>)

prot-. **DGISAN/33976 del 05.08.2013** (iscrizione e ampliamento lista prodotti.

Prot. **Reg. E-R PG/2013/168570 del 04.07.2013** (invio diretto a min.sal.)

# Inserimento lista USA

- Presentazione domanda
- Sopralluogo AUSL
- pre-iscrizione (almeno 3 mesi)
- Validazione procedure autocontrollo
- Audit ministeriale
  - *favorevole*: lo stabilimento viene subito inserito in lista;
  - *favorevole condizionato*: lo stabilimento presenta delle non conformità da risolvere;
  - *da rivedere*: lo stabilimento presenta delle non conformità tali da necessitare, di un ulteriore audit ministeriale;
  - *sfavorevole*: lo stabilimento non soddisfa i requisiti richiesti e deve pertanto ripercorrere l'intero iter autorizzativo.

# Controlli Ufficiali

## Attività ispettiva:

- Ex daily inspection
- DGSAN/15179 del 10.05.2011
- Nuove modalità per l'esecuzione dell'ispezione veterinaria presso gli impianti abilitati all'export verso gli USA

## **Nota Ministero Salute 15179 del 10/05/11**

- Abroga le precedenti note ministeriali in materia (del 13/11/10 e del 13/12/10) ed individua:

- 1. Casistiche di obbligatorietà**
- 2. Casistiche di esenzione**
- 3. Applicazione e modulistica**

# 1. Casistiche di obbligatorietà Allegato 1 – Punto A)

- **Lavorazioni che prevedono la manipolazione del prodotto**
- **Verifica “on site” dei CCP (9CFR 417.4 - “verifica diretta del monitoraggio”)**
- **Applicazione del marchio di identificazione sui prodotti**

## **2. Casistiche di **esenzione****

### **Allegato 1 – Punto B)**

- **Assenza di prodotto USA in azienda**
- **Ricevimento e stoccaggio “materie prime” (se è CCP: on site)**
- **Ricevimento e selezione dei prodotti resi**
- **Spedizione di prodotti già etichettati e sottoposti a pre-shipment**
- **Movimentazione dei prodotti all’interno dello stabilimento**
- **Attività di pulizia e sanificazione in conformità con il programma SSOP**
- **Attività di controllo delle attività di pulizia in conformità con il programma SSOP**

## **2. Casistiche di **esenzione****

### **Allegato 1 – Punto B)**

- **Attività di monitoraggio dei CCP**
- **Attività di verifica dei CCP (calibrazione e verifica documentale)**
- **Attività di pre-shipment review**
- **Esecuzione di azioni correttive in base al piano HACCP o alle procedure SSOP**
- **Cottura, stagionatura o affumicatura dei prodotti (se è CCP: on site)**
- **Prelievo ed analisi di campioni**

### **3. Applicazione e modulistica**

- **Individuate 3 situazioni:**
- **A- Assenza di prodotto USA oppure il prodotto USA presente si trova nelle condizioni di esenzione**
- **Allegato 2**
- **Conservato presso le aziende per almeno 2 anni**

### 3. Applicazione e modulistica

- **Individuate 3 situazioni:**
- **B- Reintroduzione prodotto USA oppure il prodotto USA si trova nelle condizioni di obbligatorietà**
- **Allegato 3**
- **Deve pervenire all'ASL di competenza con preavviso di almeno 3 giorni e conservato presso le aziende per almeno 2 anni**

### **3. Applicazione e modulistica**

- **Individuate 3 situazioni**
- **C- Casi specifici in cui la sospensione di ispezione USA interessa intervalli ridotti**
- **Studio delle nuove casistiche in riferimento al diagramma di flusso di Parma e San Daniele**

SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI  
IL RESPONSABILE

**GABRIELE SQUINTANI**

	TIPO	ANNO	NUMERO
REG.	<b>PG</b>	<b>2011</b>	<b>150751</b>
DEL	21/06/2011		

MP/mp  
Lett. 699

MINISTERO DELLA SALUTE  
DGSAN  
UFFICIO IX  
Via G. Ribotta,5  
00144 ROMA

SERVIZI VETERINARI  
AA.UU.SS.LL.  
REGIONE EMILIA ROMAGNA

E p.c.

RESPONSABILE  
SERVIZIO VETERINARIO E  
IGIENE ALIMENTI  
REGIONE FRIULI – VENEZIA GIULIA

**OGGETTO:** Nuove modalità per l'esecuzione dell'ispezione veterinaria presso gli impianti di prodotti a base di carne abilitati all'export verso gli Stati Uniti. Casistiche di obbligatorietà e di esenzione dalla ispezione veterinaria USA negli impianti di produzione, disosso e affettamento di prosciutti crudi (stagionati per almeno 400 giorni con cosce provenienti da animali nati e allevati in Italia). Indicazioni operative.

## Allegato 1 – Prosciutto in osso

FASE PROCESSO	OBBLIGATORIETA'	ESENZIONE
RICEVIMENTO COSCE FRESCHE		X
RIFILATURA	X	
STOCCAGGIO COSCE FRESCHE		X
APPOSIZIONE MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	X	
STOCCAGGIO COSCE FRESCHE RIFILATE		X
PRIMA SALATURA	X	
SOSTA IN CELLA DI 1° SALE (CCP)*	verifica "on site" del CCP	
RIPASSO (DISSALATURA + MASSAGGIO + SECONDA SALATURA)	X	
SOSTA IN CELLA DI 2° SALE (CCP)*	verifica "on site" del CCP	
DISSALATURA (DISSALATURA + MASSAGGIO + APPOSIZIONE SPAGO)	X	
PRE-RIPOSO (CCP)*	verifica "on site" del CCP	
RIPOSO (CCP)*	verifica "on site" del CCP	
TOELETTATURA	X	
LAVAGGIO		X
ASCIUGAMENTO		X
PRE-STAGIONATURA		X
SUGNATURA	X	
STAGIONATURA		X
PUNTATURA	X	
APPOSIZIONE MARCHIO DOP		X
PRESHIPMENT REVIEW		X
STOCCAGGIO PRE-SPEDIZIONE		X
SPEDIZIONE		X

## Allegato 2 – Prosciutto disossato/tranci

FASE PROCESSO	OBBLIGATORIETA'	ESENZIONE
RICEVIMENTO PROSCIUTTO IN OSSO		X
STOCCAGGIO PROSCIUTTO IN OSSO		X
LAVAGGIO		X
DISOSSO E/O TRANCIATURA E CONFEZIONAMENTO	X	
STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO (CCP)*	verifica "on site" del CCP	
INCARTONAMENTO		X
PRESHIPMENT REVIEW		X
STOCCAGGIO PRE-SPEDIZIONE		X
SPEDIZIONE		X

### Allegato 3 – Prosciutto preaffettato

FASE PROCESSO	OBBLIGATORIETA'	ESENZIONE
RICEVIMENTO PROSCIUTTO DISOSSATO		X
STOCCAGGIO PRE-AFFETTAMENTO (CCP)*	verifica "on site" del CCP	
SCONFEZIONAMENTO/AFFETTAMENTO/CONFEZIONAMENTO	X	
STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO (CCP)*	verifica "on site" del CCP	
INCARTONAMENTO		X
STOCCAGGIO PRODOTTO INCARTONATO		X
PRE-SHIPMENT REVIEW		X
STOCCAGGIO PRE-SPEDIZIONE		X
SPEDIZIONE		X

- **Scopo:**
- **Sovrapporre quanto più possibile in poche giornate le lavorazioni che richiedono ispezione**
- **PROGRAMMAZIONE**

- **Quindi il veterinario ufficiale incrociando le informazioni contenute nei documenti precedenti potrà verificare che ogni singolo lotto sia stato ispezionato adeguatamente e dichiararlo idoneo per l'export**

**Allegato 4 – Esempio** di scheda per lotti USA con riepilogo fasi produttive e ispezione

<b>FASE PROCESSO</b>	<b>OBBLIGATORIETA'</b>	<b>ESENZIONE</b>	<b>data esecuzione ispezione</b>	<b>Firma Veterinario</b>
<b><i>PROSCIUTTO IN OSSO lotto n.1</i></b>				
RICEVIMENTO COSCE FRESCHE		X		
RIFILATURA	X			
STOCCAGGIO COSCE FRESCHE		X		
APPOSIZIONE MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	X			
STOCCAGGIO COSCE FRESCHE RIFILATE		X		
PRIMA SALATURA	X			
SOSTA IN CELLA DI 1° SALE (CCP)*	verifica "on site" del CCP			
RIPASSO (DISSALATURA + MASSAGGIO + SECONDA SALATURA)	X			
SOSTA IN CELLA DI 2° SALE (CCP)*	verifica "on site" del CCP			
DISSALATURA (DISSALATURA + MASSAGGIO + APPOSIZIONE SPAGO)	X			
PRE-RIPOSO (CCP)*	verifica "on site" del CCP			
RIPOSO (CCP)*	verifica "on site" del CCP			
TOELETTATURA	X			
LAVAGGIO		X		
ASCIUGAMENTO		X		
PRE-STAGIONATURA		X		
SUGNATURA	X			
STAGIONATURA		X		
PUNTATURA	X			
APPOSIZIONE MARCHIO DOP		X		
PRESHIPMENT REVIEW		X		
STOCCAGGIO PRE-SPEDIZIONE		X		
SPEDIZIONE		X		

•(\*) E' obbligatoria l'ispezione solo il giorno in cui viene effettuata la verifica "on site" del CCP

Data.....

Si conferma che il presente lotto è destinabile all'esportazione verso gli USA.

Firma del Veterinario

# Controlli Ufficiali

## Attività ispettiva:

- Attività di Supervisione (AUSL)
- DGISAN/2737 del 03.02.2014
- Autocontrollo Aziendale e controllo Ufficiale presso gli stabilimenti iscritti nella lista...
- 4/anno SH\_CP
- 2/anno in tutti gli altri
- 1/anno Impianti inseriti in lista che non esportano e non hanno prodotto

# Controlli Ufficiali

## Attività ispettiva:

- Attività di Ricertificazione (AUSL\_
- DGISAN/49431 del 06.12.2013
- Annuale entro gennaio (~~ICARUS~~ SINVSA)
- Min.Sal.) validazione

# Controlli Ufficiali

## Attività ispettiva:

- Monitoraggio (Regioni-Ministero Salute)
- DGISAN/1705 del 23.01.2014
- DGISAN/2727 del 03.02.2014
- Export USA: monitoraggio negli stabilimenti in lista Export USA
- istituzione gruppo esperti Ministero\_Regioni
- Individuazione impianti (25% = 23 per 2014)
- + IZS + CAMPIONAMENTO

# Controlli Ufficiali

## Attività di Campionamento:

- RLm (AUSL)
- RTE PROD (articolato in RTE PROD\_RAND e RTE PROD\_RISK) (AUSL)
- **Campionamento in corso di Monitoraggio** (IZS - Regione- Ministero Salute)

# Esempio campionamento RLm

fase	campionamento	n.campioni
Pre-operativa	FSC	3
Lavorazione prodotto	1° prodotto	1
Lavorazione prodotto	2° prodotto	1
Prima di operative o comunque dopo metà lavorazione	FSC	3
Lavorazione prodotto	3° prodotto	1
Lavorazione prodotto	4° prodotto	1
Lavorazione prodotto	5° prodotto	1
Fine turno lavorazione	FSC	4
Fine turno lavorazione	NFCS	5

## Controlli Ufficiali – RTE PROD

obiettivo di valutare la prevalenza di *Listeria monocytogenes* e di *Salmonella spp.*

### Campioni di prodotto

#### RTE PROD\_RAND

- campionati sia prodotti esposti che non esposti.
- verifica il raggiungimento dello step di letalità
- campioni non tengono conto della grandezza dell'impianto, volume di produzione o fattori di rischio

#### RTE PROD-RISK

- campionati stabilimenti che producono prodotti RTE esposti
- campionamento tiene in considerazione l'alternativa scelta, i campionamenti pregressi, il tipo di produzione e il volume di produzione

# Programma intensificato di campionamento (PIC-ASL)

- riscontri di NC nell'ambito dei controlli ufficiali
- riscontri di positività per *Lm* su superfici a contatto e/o prodotto nell'ambito degli autocontrolli dello stabilimento

AC

## FLUSSO DOCUMENTALE

OSA

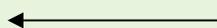
1. Comunicazione  
Positività RTE PROD  
all'OSA e  
prescrizioni



2. Apertura NC da  
parte dell'OSA



4. Valutazione della  
relazione e  
comunicazione inizio  
campionamento  
PIC\_ASL



3. Chiusura NC da parte  
dell'OSA e presentazione  
all'AUSL della relazione  
descrittiva



5. comunicazione  
esito PIC\_ASL  
all'OSA e al  
MIN.SAL



6. Chiusura gestione  
positività

Ministero Salute

# Controlli Ufficiali

## **Attività di redazione certificato export**

A.C. Centrale (Ministero)

DGSAN/2441 del 02.04.2007

DSVETOC/4540 del 07.08.2013

## **Attività di Certificazione Export:**

A.C. Locale (AUSL)

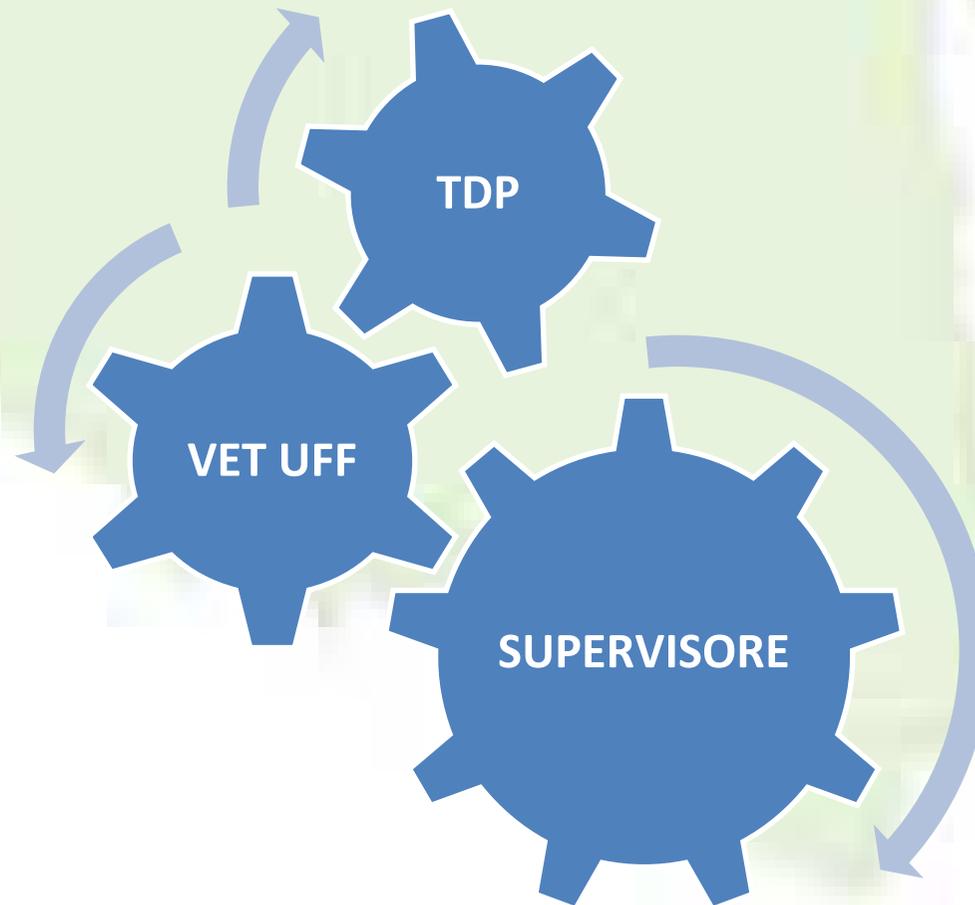
# All' AUSL di Parma

- **IO/PO\_EXP\_USA: Istruzione Operativa inerente il controllo e l'esportazione verso gli Stati Uniti d'America di prodotti a base di carne suina crudi e cotti. 01.08.2012**
- **IO/PO\_EXP\_01: Istruzione operativa certificazione generale export prodotti di origine animale**
- **Linee Guida pre la certificazione di PBC verso gli USA**

# Nella risposta a FSIS del 12 febbraio

- Il Ministero (MHO) ha confermato di avere in atto la revisione delle procedure relative alle modalità del controllo ufficiale e di sviluppare un **documento completo e aggiornato per gli addetti al controllo ufficiale** che copre tutte le attività (step by step) della CCA (Central Competent Authority) (MHO, Region, Local)

# ***ATTIVITA' DELLE AUSL***



# **CONTROLLI A. C. LOCALE**

- **Controllo ai sensi DGSAN/IX/15179/P 10.05.11**  
( ex Daily inspection)
- **Supervisione periodica**
- **Campionamenti Piano Sorveglianza**
- **Campionamento PIC-ASL**
- **Certificazioni prodotti export usa**

# **CONTROLLO EX DAILY INSPECTION**

**VETERINARIO UFFICIALE**

**+**

**TDP**

**AREE VERIFICATE:**

**SPS**

**SSOP**

**Piano HACCP**

# SUPERVISORE

## Attività

- Verifica requisiti mantenimento lista USA;
- Verifica efficacia controllo ufficiale;
- Ricertificazione annuale;

## Frequenza

- TRIMESTRALI 4 volte anno macelli/sezionamenti;
- SEMESTRALI 2 volte anno altri stabilimenti;
- ANNUALE impianti che non esportano e non hanno prodotto USA;
- Annuale entro fine Febbraio

# VERIFICHE IN DAILY INSPECTIONS SPS

9 CFR 416	REQUISITO SPS
<b>416.1</b>	Regole generali per la gestione e la manutenzione dello stabilimento al fine di mantenere lo stabilimento in condizioni sanitarie adeguate ed evitare adulterazione del prodotto
<b>416.2</b>	Gestione aree esterne e controllo animali nocivi – gestione delle condizioni edilizie strutturali – illuminazione e ventilazione – approvvigionamento e trattamento acqua – smaltimento acque reflue- ubicazione spogliatoi- bagni- lavandini – contenitori dei rifiuti
<b>416.3</b>	Attrezzature ed utensili – manutenzione, stato di pulizia, ubicazione, movimentazione, stoccaggio – gestione dei contenitori di materiale non edibile
<b>416.4</b>	Operazioni di pulizia ed igiene delle superfici (a contatto e non a contatto) – detergenti – schede di sicurezza, schede tecniche, ubicazione, modalità di utilizzazione al fine di evitare contaminazione del prodotto
<b>416.5</b>	Igiene del personale – abbigliamento – controllo patologie del personale-
<b>416.6</b>	VU/TdP possono contrassegnare utensili, attrezzature e/o aree dello stabilimenti ritenute in condizioni igieniche inadeguate. <b>TAGGING (U.S RETAINED/U.S REJECT ovvero non utilizzabili sottoposte a blocco ufficiale per impedire possibili adulterazioni del prodotto)</b> . Il tagging può essere rimosso esclusivamente dal VU/TdP

# SPS CIRCUITAZIONE



ASCENSORE PER  
TRASPORTO PROSCIUTTI

IN USO AL PERSONALE  
DELL'AREA STAGIONATO

VIETATO  
L'ACCESSO  
AI NON ADDETTI  
AI LAVORI

AREA DISOSSO

AREA  
FRESCO



# IDENTIFICAZIONE LOCALI

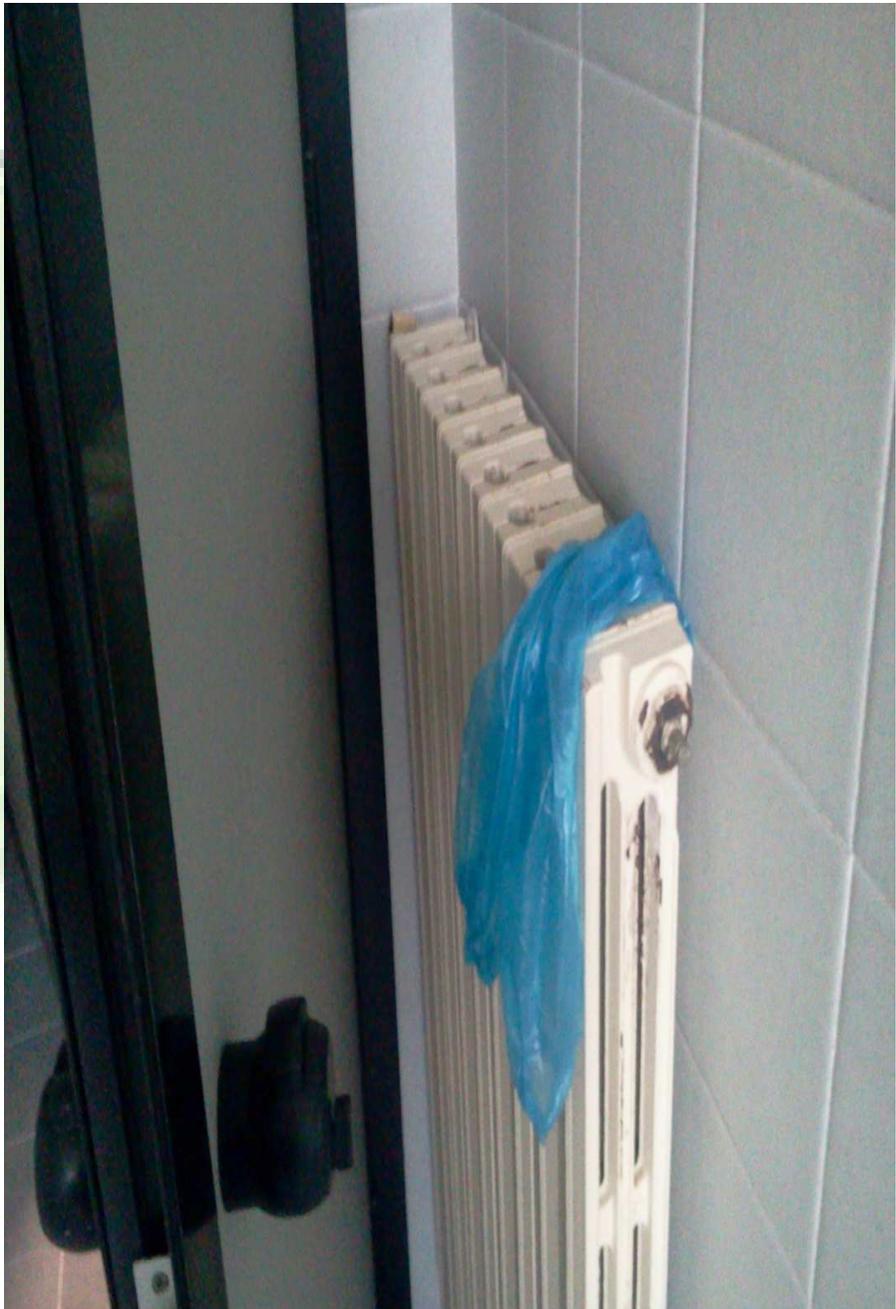


**VIETATO  
L'ACCESSO  
AI NON ADDETTI  
AI LAVORI**

**AREA DISOSSO**

# GESTIONE SPOGLIATOI







# IGIENE DELLE LAVORAZIONI







# IGIENE DELLE LAVORAZIONI

**GESTIONE RIFILATURE**



**GESTIONE RIFILATURE**



# IGIENE DELLE LAVORAZIONI

IGIENE DELLE LAVORAZIONI

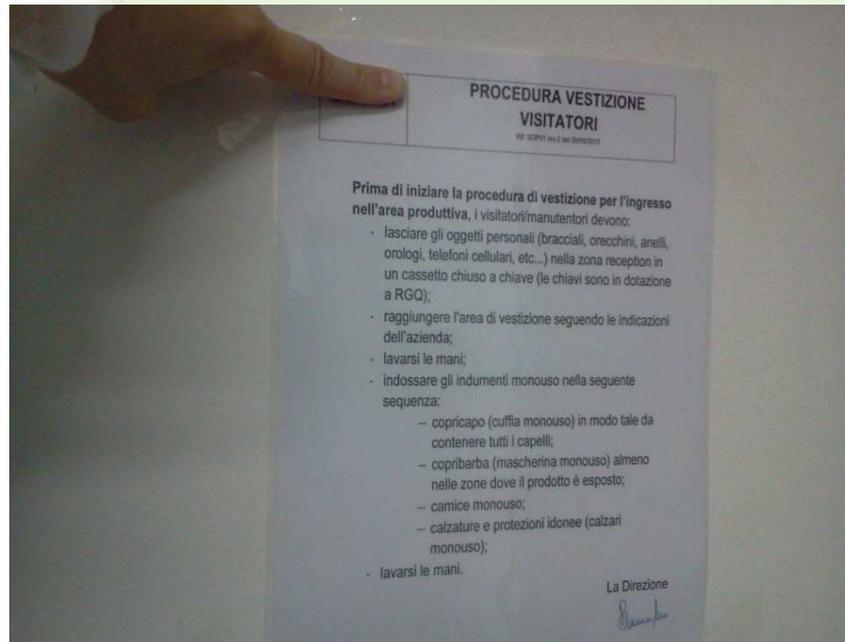
GESTIONE RIFILATURE



# IGIENE DEL PERSONALE

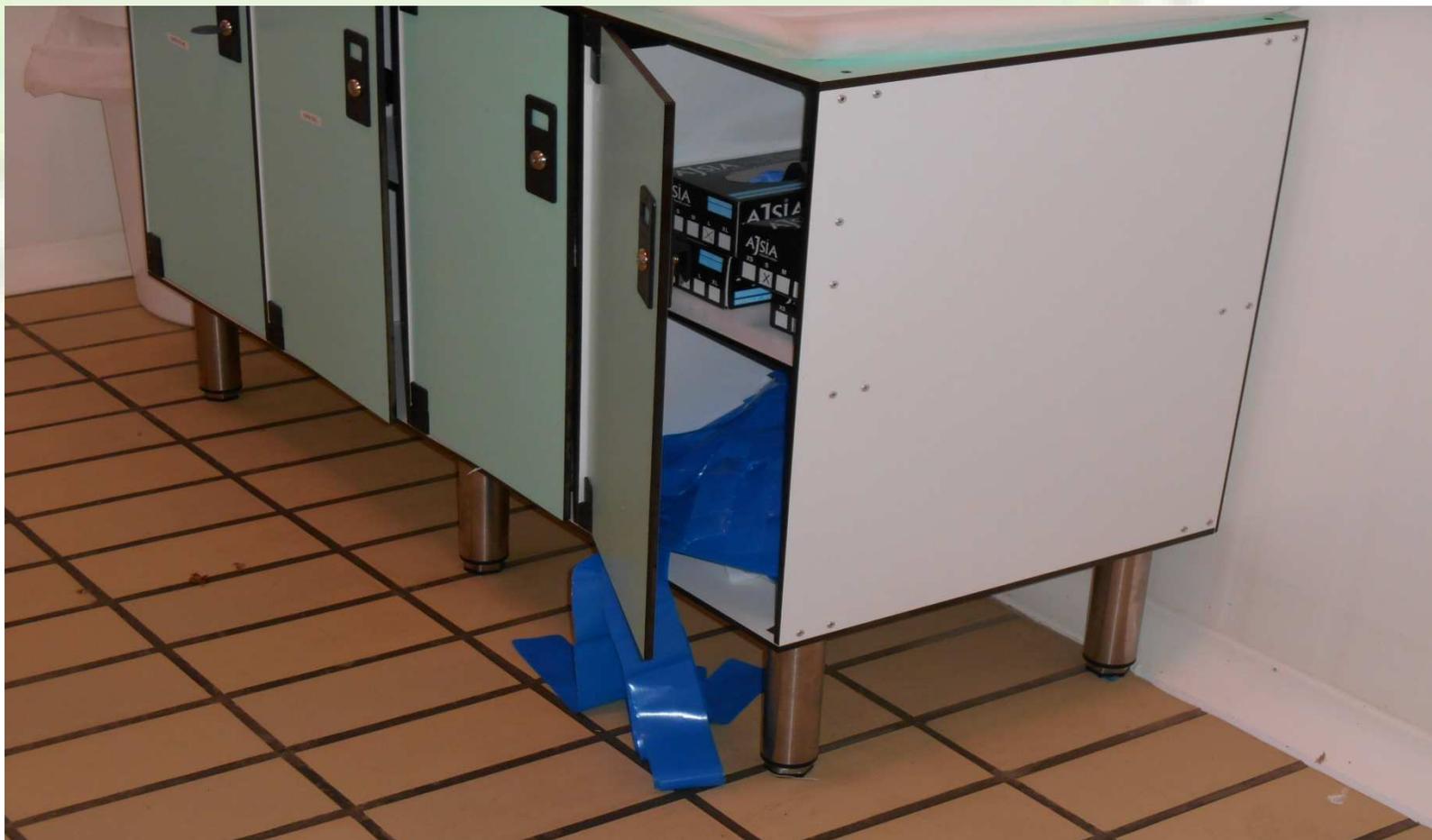
## ACCESSO VISITATORI

## INDUMENTI MONOUSO



# IGIENE DEL PERSONALE

## ABBIGLIAMENTO



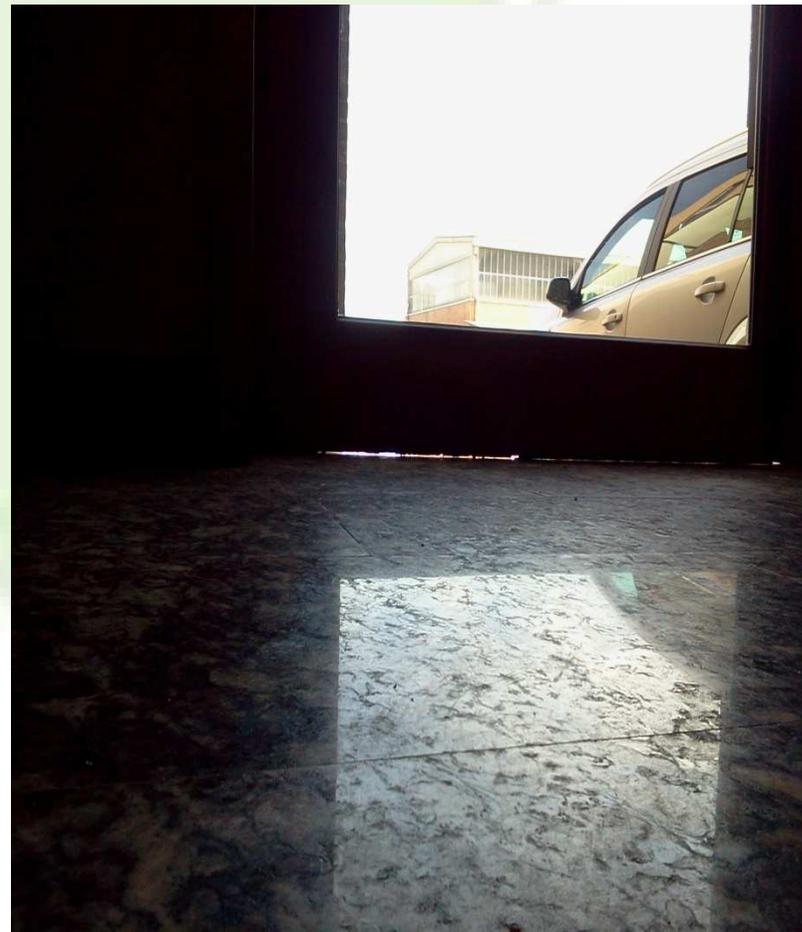
# IGIENE DELLE LAVORAZIONI



# MANUTENZIONE



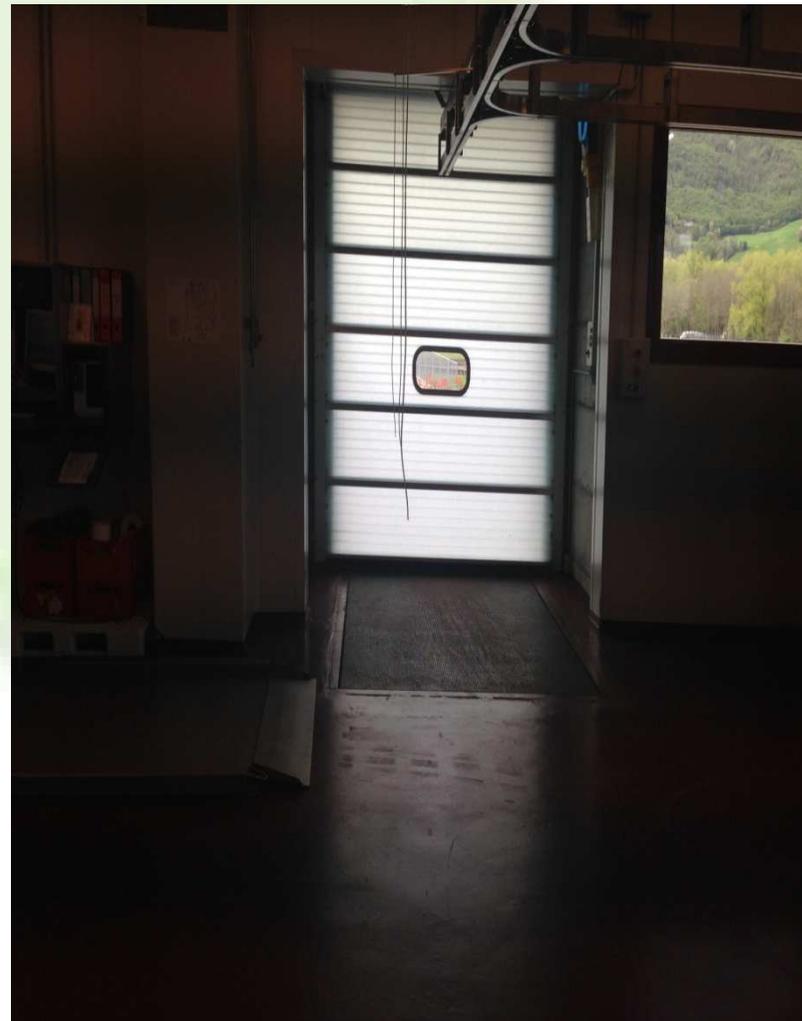
# MANUTENZIONE



# MANUTENZIONE



# MANUTENZIONE



# MANUTENZIONE



# MANUTENZIONE



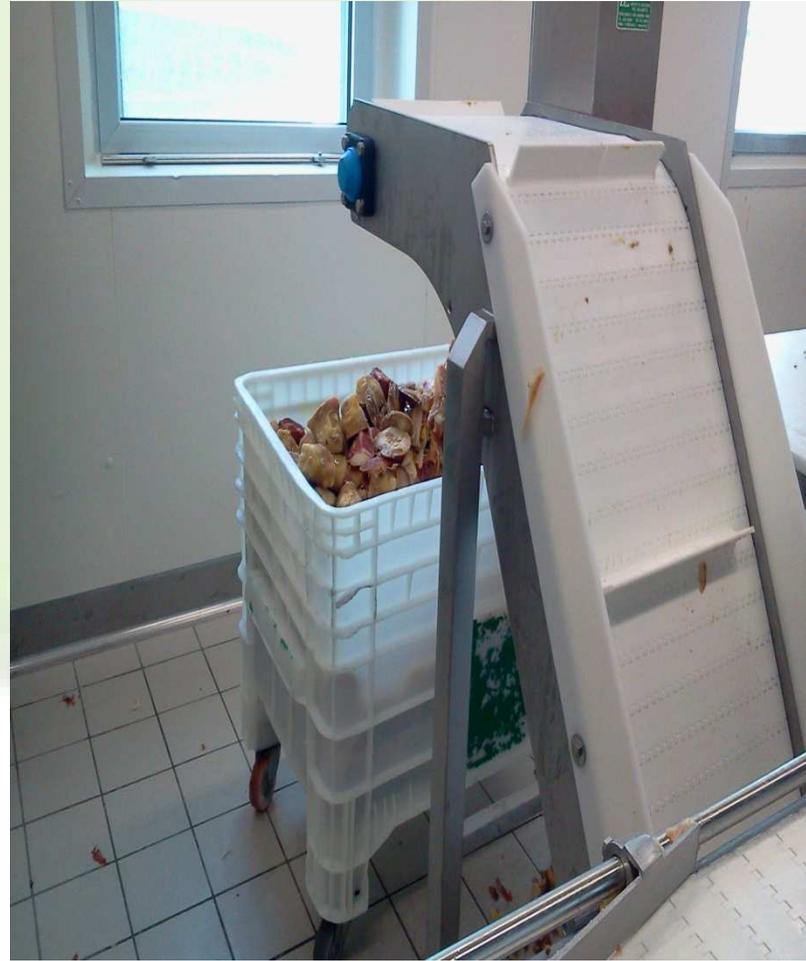
# MANUTENZIONE



# INFESTANTI



# SOTTOPRODOTTI



# DEPOSITO DETERGENTI



# IDENTIFICAZIONE ATTREZZATURE



# IDENTIFICAZIONE ATTREZZATURE

**SPORCHE ?**



**PULITE???**



# PULIZIA E SANIFICAZIONE



# PULIZIA E SANIFICAZIONE



# PULIZIA E SANIFICAZIONE





# VERIFICHE IN DAILY INSPECTIONS SSOP

9 CFR 416	REQUISITO SSOP
	<b>Implementazione e procedure SSOP</b>
<i>416.11</i>	
<i>416.12</i>	Sviluppo SSOP (descrizione SSOP da applicare prima e durante l'attività in modo da evitare l'adulterazione del prodotto) SSOP firmate e datate e mantenute aggiornate
<i>416.13</i>	Implementare quanto riportato in procedura SSOP (monitoraggio giornaliero)
<i>416.14</i>	Aggiornamento delle SSOP con frequenza prestabilita o ogni qualvolta si renda necessario (es: modifica attrezzature)
<i>416.15</i>	Azioni correttive delle SSOP (ripristino condizioni, allontanamento prodotto potenzialmente contaminato, ripristino condizioni, al ripetersi delle stesse non conformità rivalutazione dell'intera procedura SSOP)
<i>416.16</i>	Registrazioni quotidiane delle SSOP e delle relative azioni correttive (se intraprese). Datate e firmate

9 CFR 416	VERIFICA ADEGUATEZZA ED EFFICACIA SSOP AD OPERA DEL CONTROLLO UFFICIALE
<i>416.17</i>	Revisione delle SSOP
	Osservazione diretta dell'applicazione delle procedure SSOP – eventuale campionamento
	Verifica/ Osservazione delle registrazioni SSOP (corretta compilazione; presenza data- ora- firma- eventuali azioni correttive intraprese con registrazione della relativa risoluzione)

# CONTROLLO PREOPERATIVO



# CONTROLLO PREOPERATIVO



# FCS CONTROLLO PREOPERATIVO PULITA???



# GESTIONE COLTELLI



# GESTIONE COLTELLI





# GESTIONE COLTELLI



# VERIFICA SSOP OPERATIVE



# GESTIONE FCS???



# GESTIBILE COME FCS?



# VERIFICHE IN DAILY INSPECTIONS HACCP

9 CFR 417	REQUISITO HACCP
<b>417.1</b>	Definizioni
<b>417.2</b>	Analisi dei pericoli e piano HACCP – rivalutazione del piano richiesta con frequenza minima almeno annuale
<b>417.3</b>	Azioni correttive
<b>417.4</b>	Validazione iniziale- verifica (taratura strumenti per il monitoraggio –osservazione diretta del monitoraggio ed azioni correttive) – rivalutazione del piano HACCP almeno una volta anno o per cambiamenti che possano influenzare l'analisi dei pericoli o modifiche del piano
<b>417.5</b>	Conservazione di tutte le registrazioni del piano HACCP (compresi i documenti decisionali –documenti relativi al monitoraggio CCP) – prima della spedizione lo stabilimento deve riesaminare le registrazioni associate alla produzione di quel determinato prodotto (documento deve essere datato e firmato da una persona diversa rispetto a chi ha effettuato tali registrazioni)- Tali registrazioni vanno mantenute in stabilimento per almeno 6 mesi poi possono essere spostate ma rese disponibili, entro 24 ore, a richiesta del controllo ufficiale (FSIS compreso)
<b>417.6</b>	Inadeguatezza del piano (il piano non è soddisfacente, il personale non effettua le mansioni specificate nel piano, le azioni correttive non sono adottate, le registrazioni non sono conservate come previsto, sono prodotti o spediti alimenti adulterati)
<b>417.7</b>	Formazione

# VERIFICHE IN DAILY INSPECTIONS HACCP

<b>417.8</b>	<b>VERIFICHE DEL CONTROLLO UFFICIALE SU HACCP</b>
	Rivedere il piano HACCP
	Rivedere le registrazioni CCP- revisione e determinazione dell' adeguatezza delle azioni correttive intraprese quando si verificano deviazioni dei limiti critici/ revisione dei limiti critici
	Rivedere altre registrazioni relative al piano/ sistema HACCP
	Osservazione diretta e misurazione di un CCP
	Raccolta di campioni ed analisi per determinare se il prodotto soddisfa gli standard di sicurezza
	Osservazione on-site e verifica delle registrazioni

CCP 2  
3

FRIGOMECCANICA  
S.p.A. - SALA BAGNOLI (PR) - ITALIA  
CALIBRATA (C) - UNITE (U)  
SERVIZIO (S) - OK (O)  
SCALE (S)

GENERALE

0.9 76.0 P138.14  
°C LETTURE AMBIENTE UR % PROGRAMMA H-MIN FRIGOMECCANICA

SET-POINT: FISSATI  
0.5 3.5 56.0 92.0 99.99  
°C MIN °C MAX UR % MIN °C MAX UR %

PREVVISIO RFFF.-02 -18.5 -18.1 20.7 20.3  
mod JCP 53 SET-POINT LETTURE PER POINT LETTURE

FRIGOMECCANICA S.p.A. SALA BAGNOLI (PR) - ITALIA

ALLARMI

RAFF	RISC.	ASC.	STAG.	1	2	3
PROGR.	TIMER	MAN.	AUX.	4	5	6
START	STOP	TEST	3-1	7	8	9
FRIGOMECCANICA S.p.A. SALA BAGNOLI (PR) - ITALIA			ALLARMI			
T. STAG. T. RISC. T. ASC. T. STAG. T. STAG. T. STAG.			T. STAG. T. RISC. T. ASC. T. STAG. T. STAG. T. STAG.			
T. STAG. T. RISC. T. ASC. T. STAG. T. STAG. T. STAG.			T. STAG. T. RISC. T. ASC. T. STAG. T. STAG. T. STAG.			

ENTER

# VERICHE CCP

- VERIFICHE

VERIFICA  
DOCUMENTALE  
ON SITE

MONITORAGGIO TEMPERATURA CELLA  
DISSOZATO e PRODOTTO AFFETTATO

Mod. H04.2  
Vers. 7 Rev. 0  
15.03.2013

SETTIMANA N. 15

GG	DATA	ORA	PF1	PF5	PF6	C	NC	Responsabile di Riparto (DIS) PAP PIERANGELO
			°C CCP5-B	°C CCP6-B	°C CCP5-B			
1	07.04.2014	07:45	3,2	4,8	6	x		P.P.
2	08.04.2014	07:37	3,5	4,4	6	x		P.P.
3	09.04.2014	07:52	3,4	4,9	3,6	x		P.P.
4	10.04.2014	08:07	3,1	4,4	2,0	x		P.P.
5								
6								
7								

Funzionamento computer e software di rilevazione temperature

**N.B. LIMITE CRITICO + 8°C (CCP5-B) LIMITE CRITICO +8°C (CCP6-B)**

La rilevazione deve essere effettuata tutti i giorni dalle ore 07:30 alle ore 08:30

VERIFICA On-Site data: <u>10/4/14</u> ora: <u>8:07</u>	VERIFICA Documentale data: _____
RGQ (BARAZZONI ANDREA) <u>[Signature]</u>	RGQ (BARAZZONI ANDREA) _____

# NON SOLO TEMPERATURE



# Allegati

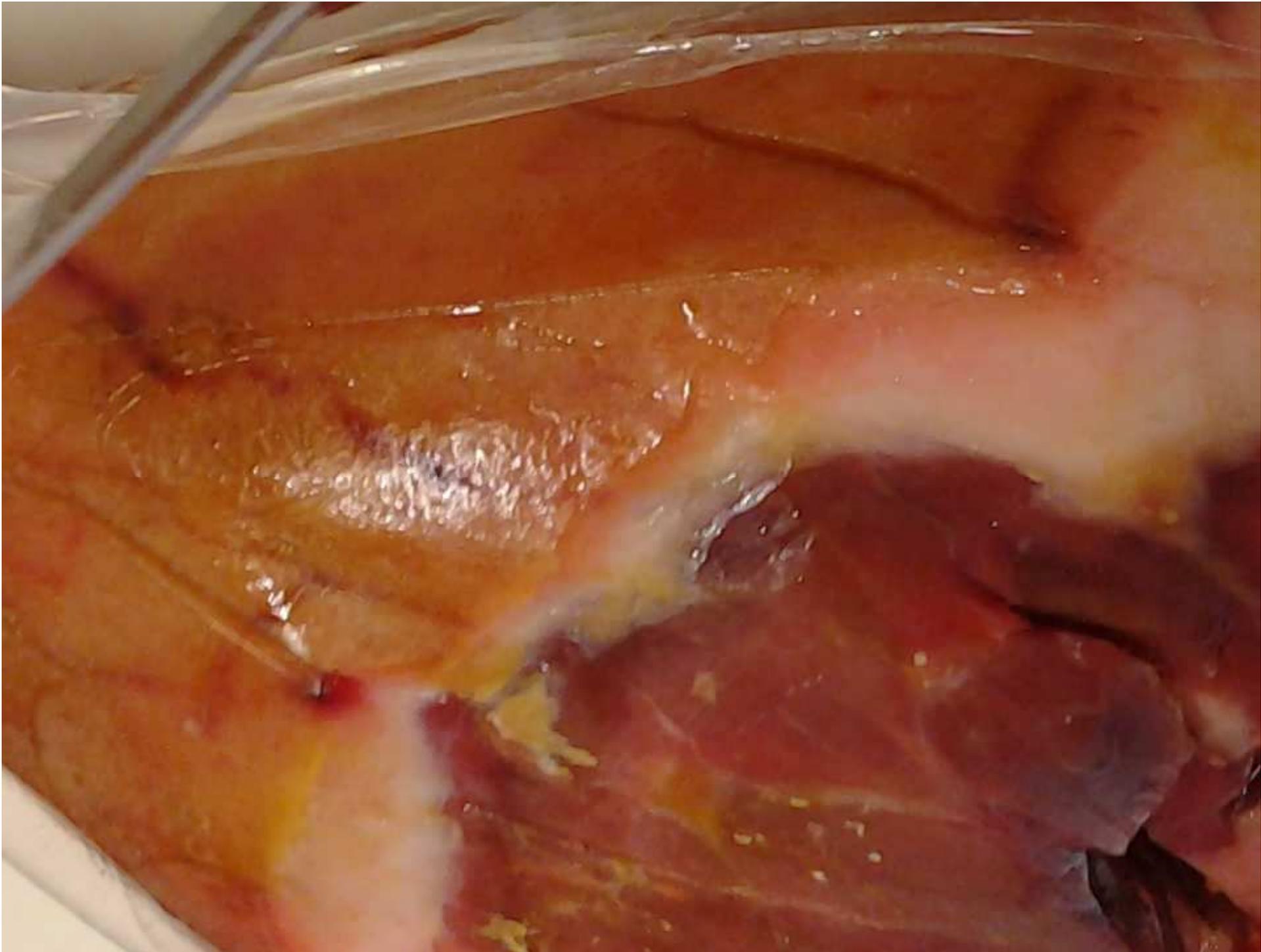
- Allegato 1: [Scheda di Controllo](#)
- Allegato 2: [Scheda di Supervisione](#)
- Allegato 3: [Scheda delle Non Conformità](#)
- Allegato 4: [Indicazioni per la compilazione delle Schede di Supervisione](#)

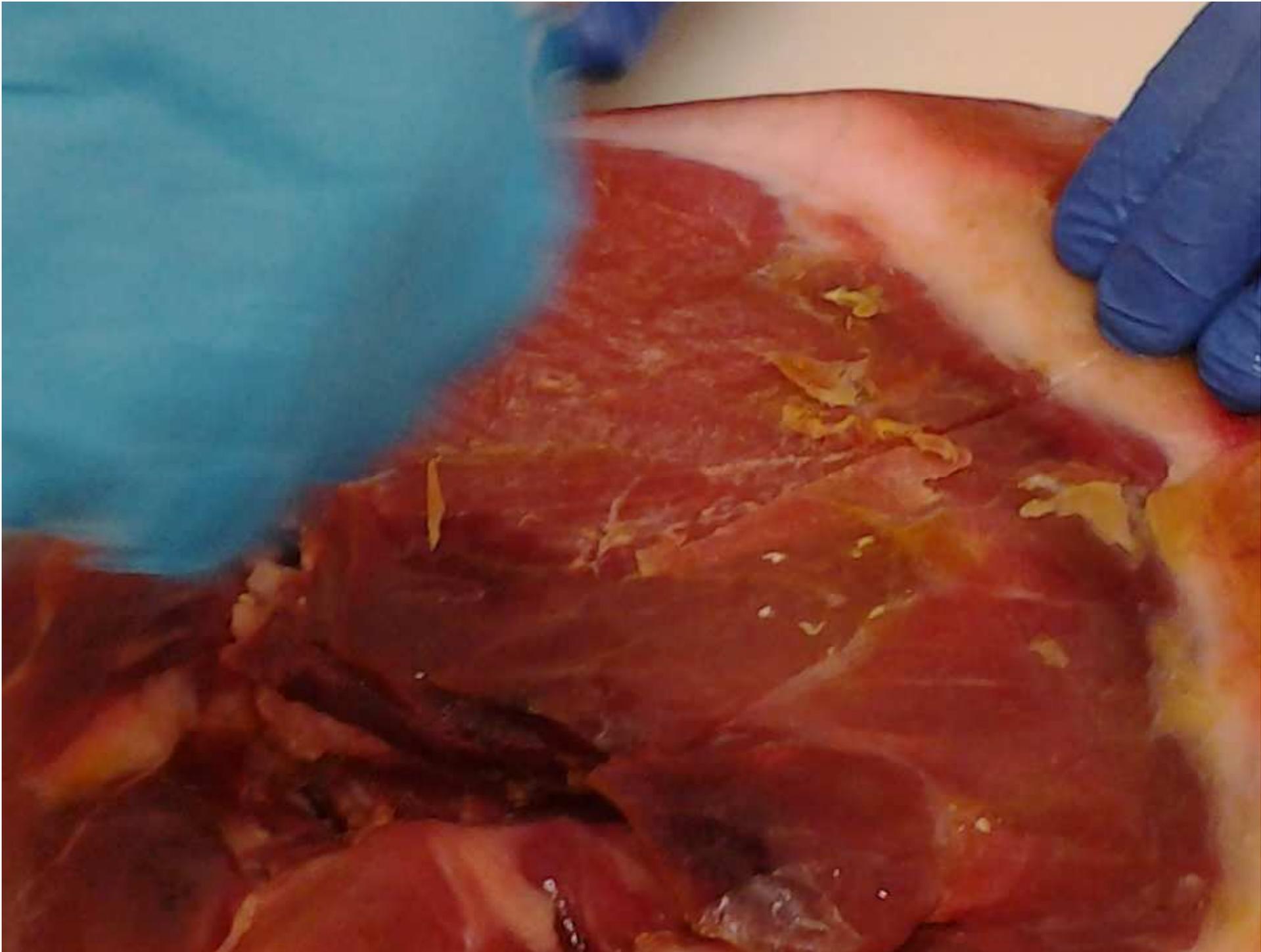
**ATTIVITA' DI CONTROLLO UFF. PER LA  
VALUTAZIONE DEL PERICOLO Lm e Salmonella spp  
campionamenti**

# Campionamento su prodotto



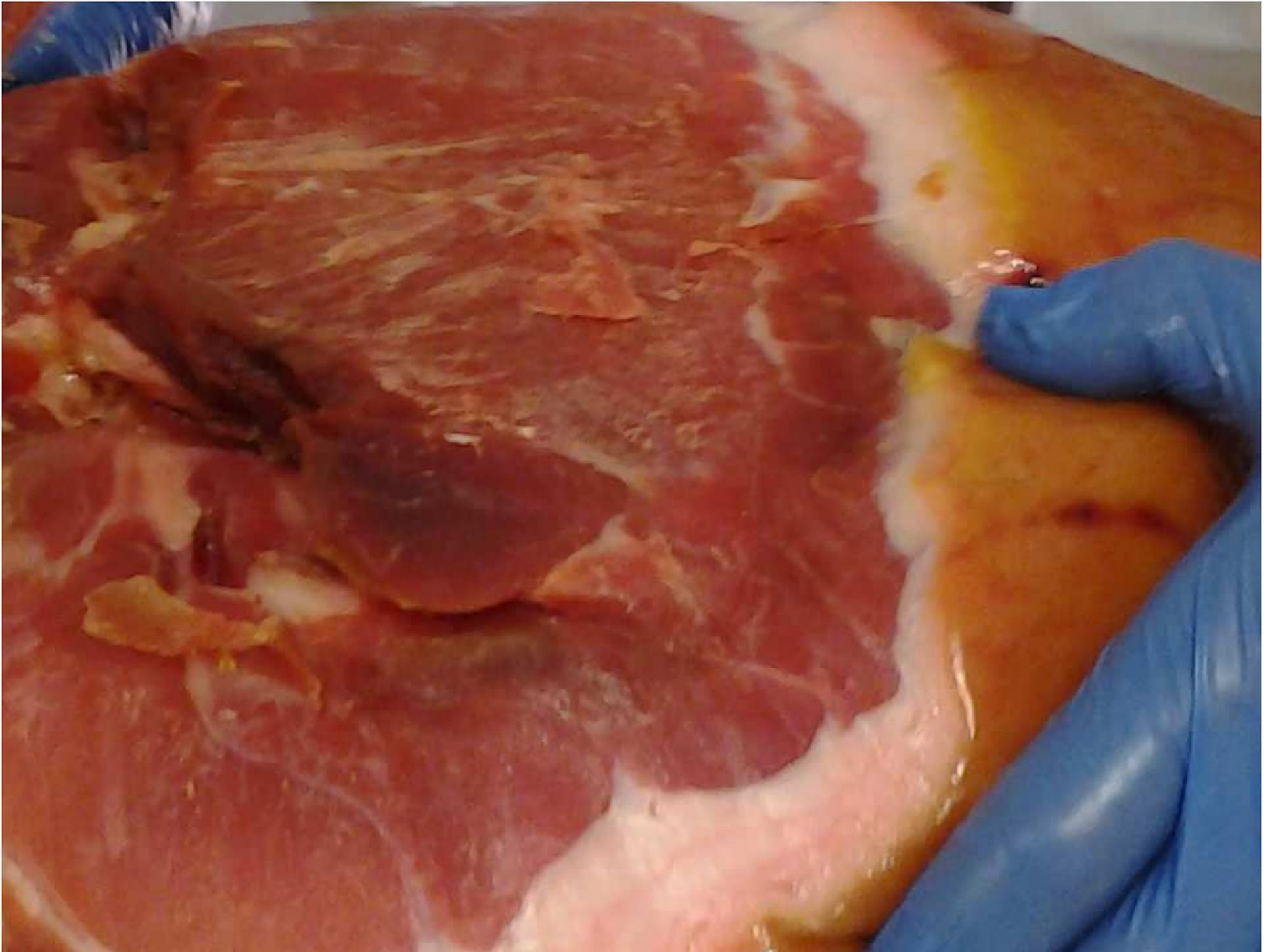












# Campionamento con spugnatura









