



Azienda Agricola “BONONI GIAMPAOLO”

Loc. Perossi 20
Gropparello (PC)

Manuale di autocontrollo igienico sanitario
basato sui principi della metodologia
HACCP e della Rintracciabilità
per la vendita diretta presso fiere/ mercati/
manifestazioni/ eventi

21 ottobre 2010

Firma del Responsabile dell'autocontrollo

Sig. **Bononi Giampaolo** _____

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

Revisioni del piano di autocontrollo

Data	Ed.	Rev.	Descrizione	Firma
04/05/2012	1	0	Pag. 10 Aggiornamento per variazione mezzo di trasporto	Impresa Verde Piacenza
09/11/2012	1	0	Pag. 7 Aggiornamento locali di frangitura	Impresa Verde Piacenza

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

INDICE

1. Introduzione
2. Definizioni
3. Profilo aziendale e specifiche del prodotto
4. Il gruppo HACCP
5. Il Sistema Rintracciabilità
6. Diagrammi di flusso per la vendita in fiere/mercati/eventi/manifestazioni
7. Vendita diretta su aree pubbliche o private in occasione di fiere/eventi/manifestazioni/mercati
8. Rintracciabilità
9. Pulizia e sanificazione
10. Manutenzioni
11. Analisi dei rischi ed individuazione dei CCP
12. Gestione prodotti non conformi
13. Norme di igiene e formazione del personale
14. Formazione del personale
 - Allegati
15. Gestione della documentazione
16. Normative e bibliografia di riferimento

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

1. Introduzione

Premessa

L'azienda agricola **“BONONI GIAMPAOLO”** con sede in Loc. Perossi - Gropparello (Piacenza) ha realizzato il proprio Piano HACCP in ottemperanza a quanto previsto dal **D.Lgs n.193/2007** (che ha abrogato il Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155 sull'igiene dei prodotti alimentari) in attuazione della **direttiva 2004/41/CE** relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore - **Reg. CE 852/2004, 854/2004 e 882/2004 (pacchetto igiene)** – e del **Reg. CE 178/2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il presente Piano HACCP e Rintracciabilità è stato allestito da Impresa Verde Piacenza S.R.L.

Obiettivi

L'azienda agricola **“BONONI GIAMPAOLO”** ha effettuato le indagini per la realizzazione del presente Piano HACCP al fine di adeguare le proprie risorse umane ed i materiali ai seguenti scopi:

- **prevenire le non conformità igienico-sanitarie nel processo di vendita diretta del prodotto finito in bottiglie presso fiere/eventi/manifestazioni/ mercati su aree pubbliche e private nel rispetto delle normative vigenti**
- **garantire la massima tutela e soddisfazione del cliente**
- **garantire il ritiro immediato dal consumo qualora il prodotto possa presentare un rischio per la salute del consumatore**

Campo di applicazione

Le indicazioni e le procedure contenute nel presente manuale si applicano nelle seguenti fasi:

- vendita diretta in bottiglie di olio di oliva presso fiere/ eventi/manifestazioni/ mercati

Responsabilità

La corretta applicazione dei contenuti del presente piano di autocontrollo HACCP e Rintracciabilità è demandata alla Sig. **BONONI GIAMPAOLO** legale rappresentante dell'azienda denominata **“Az. Agricola BONONI GIAMPAOLO”**.

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

2. Definizioni

Il presente manuale segue le definizioni riportate D.Lgs n.193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore - Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 (pacchetto igiene) – e del Reg. CE 178/2002.

- **Alimenti salubri:** gli alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico.
- **Autorità competente:** il Ministero della Sanità, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, i comuni e le unità sanitarie locali, secondo quanto previsto dalla legge 23 Dicembre 1978, n. 833, e successive modificazioni.
- **Autovalutazione:** la valutazione della corrispondenza della propria attività ai requisiti stabiliti per legge o per corretta prassi igienica, da parte del responsabile dell'azienda (esercente)
- **Azione correttiva:** qualsiasi azione intrapresa quando il monitoraggio del CCP indica una perdita di controllo.
- **Detersione:** operazione effettuata con detersivi capaci di distaccare per azione chimico-fisica lo sporco dalle superfici alle quali è attaccato.
- **Disinfezione:** operazione effettuata con l'ausilio di disinfettanti che sono agenti chimici o fisici dotati di azione batteriostatica o battericida al fine di ridurre il numero di microrganismi.
- **Esercente:** il titolare o comunque il responsabile dell'attività commerciale relativa alla vendita al dettaglio di prodotti alimentari
- **Esercizio:** il locale in cui si svolge l'attività commerciale di vendita al dettaglio di prodotti alimentari
- **Gravità:** il livello di gravità (G) è univoco per ciascun tipo di contaminazione, tiene conto del pericolo sanitario per il consumatore, nelle modalità d'uso previste per il prodotto, ed anche degli obblighi igienici di legge.
- **HACCP:** Hazard Analysis Critical Control Point (Analisi dei Rischi e dei Punti di Controllo Critici); sistema che consente di identificare, valutare e controllare i pericoli significativi per la sicurezza dagli alimenti.
- **Igiene dei prodotti alimentari:** tutte le procedure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria, che include tra l'altro la raccolta, la macellazione e la mungitura, e precisamente: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore.
- **Industria alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari.

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

- **Limite critico:** criterio con il quale si indica accettabilità o la non accettabilità.
- **Modalità preventive:** qualsiasi azione o attività che può essere espletata al fine di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili il pericolo considerato
- **Modalità preventive:** qualsiasi azione o attività che può essere espletata al fine di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili il pericolo considerato
- **Monitoraggio:** eseguire tutte le azioni per assicurare e mantenere sotto controllo i punti critici evidenziati con i criteri stabiliti dal Piano HACCP.
- **Non conformità (NC) :** si intendono le deviazioni dai limiti critici di accettabilità. In ogni caso la non rispondenza a norme di legge rappresenta una non conformità.
- **LOTTO:** è il codice identificativo assegnato al prodotto finito che ne permette la Rintracciabilità
- OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE:** persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo
- **Pericolo:** qualsiasi agente di tipo biologico, chimico o fisico all'interno dell'alimento, o la condizione di, che possa causare un danno al consumatore.
- **Piano HACCP:** il documento preparato in accordo ai principi dell'HACCP per assicurare il controllo dei pericoli rilevanti per la sicurezza degli alimenti relativamente all'attività considerata.
- **Probabilità:** la probabilità (P) di accadimento di una contaminazione, dovuta specificatamente ad una fase o all'inefficacia del risanamento o del collaudo, può essere:
- **Punto critico di controllo (CCP):** un punto, una fase, una procedura alla quale può essere applicato un controllo ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili il pericolo considerato.
- **Responsabile dell'industria alimentare:** il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificatamente delegato.
- **Riesame:** rivalidazione documentata e periodica del piano HACCP
- **Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- **Rischio:** il rischio - **R** - è dato dal prodotto fra gravità (G) e la probabilità (P) di accadimento dell'evento indesiderato.
- **Verifica:** insieme di metodologie di varia natura atte a valutare l'adeguatezza del sistema, la correttezza e la sua validità.
- **SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ:** sistema organizzato che consente la rintracciabilità nell'ambito aziendale
- **VALUTAZIONE DEL RISCHIO:** processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

3. Profilo aziendale e specifiche del prodotto

Anagrafica aziendale

Ragione sociale:	Az. Agricola "BONONI GIAMPAOLO"
Sede:	Loc. Perossi 20
Comune:	Gropparello (PC)
Partita IVA:	01323140333
Legale Rappresentante:	Sig. Bononi Giampaolo
Codice Fiscale:	BNNGPL62A15F205E

Assistenza tecnica:

1. Agronomica, analitica: presso laboratorio privato.
2. Fiscale e contabile: Impresa Verde Piacenza srl Ufficio Zona di Lugagnano.

Autorizzazioni:

La frangitura delle olive avviene nel locale presso il FRANTOIO AMBROSINI sito a Sarzana (La Spezia) in via dei Molini 396, tel 0187-620453, utilizzando un metodo di estrazione a freddo.

L'olio prodotto viene collocato in fusti di acciaio e trasportato ai fini dell'imbottigliamento nel locale dell'azienda agricola Elena Vigna Cunial in Valtermina di Traversetolo (PR) autorizzato dall'azienda sanitaria locale di Bologna con codice PR006. L'attività di vendita presso fiere/mercati/eventi è stata registrata all'AUSL con notifica presentata in data 21 ottobre 2010.

Destinazione d'uso del prodotto

La principale destinazione d'uso del prodotto è il soddisfacimento di esigenze edonistiche.

4. Il Gruppo HACCP :

Generalità

La metodologia HACCP stabilisce che per poter sviluppare ed introdurre un sistema HACCP è indispensabile la costituzione di un gruppo HACCP all'interno dell'azienda, che stabilisca i piani di intervento individuando i pericoli legati alle produzioni effettuate, stabilisca i CCP ed i relativi limiti, il sistema di monitoraggio dei CCP, le azioni correttive e la verifica del buon funzionamento del sistema.

I componenti del gruppo HACCP sono le persone coinvolte nella lavorazione e vendita del vino, ovvero il responsabile aziendale e il referente metodologico HACCP (consulente di Impresa Verde Piacenza s.r.l.).

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

Componenti fissi

NOME	QUALIFICA	FUNZIONE SPECIFICA
BONONI GIAMPAOLO	Legale rappresentante	Responsabile HACCP

Qualora l'azienda si avvallesse di collaboratori esterni/occasional/stagionali per le lavorazioni in cantina verranno informati e formati dal responsabile HACCP sulla gestione dell'autocontrollo igienico-sanitario.

5. Il Sistema di Rintracciabilità :

Per l'attuazione delle procedure del presente manuale sono attribuiti i seguenti ruoli al personale che opera in azienda.

Sono interessanti ai fini dell'applicazione delle procedure di rintracciabilità le persone che svolgono ruolo attivo rispetto ai flussi da porre sotto controllo.

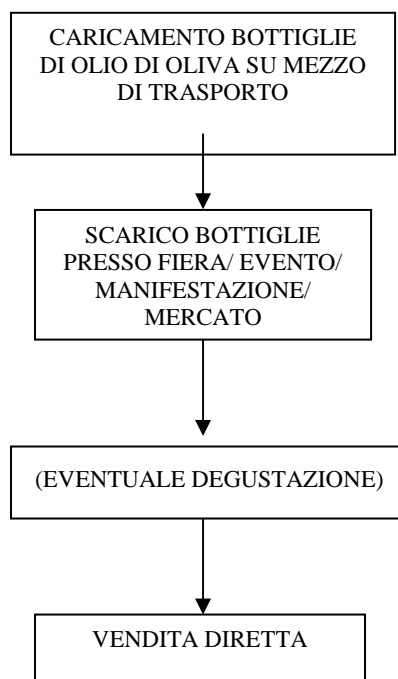
Nome	Incarico	note
BONONI GIAMPAOLO	Responsabile vinificazione	
BONONI GIAMPAOLO	Responsabile imbottigliamento	
BONONI GIAMPAOLO	Responsabile vendita	

Qualora l'azienda si avvallesse di collaboratori esterni/occasional/stagionali per le lavorazioni in cantina verranno informati e formati dal responsabile HACCP sulla gestione dell'autocontrollo igienico-sanitario.

Il Responsabile del Sistema di Rintracciabilità ai sensi dell'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, è il Sig. **BONONI GIAMPAOLO**.

NOTA BENE: tutte le informazioni relativamente ai processi produttivi sono demandate al manuale dell'autocontrollo/rintracciabilità presente in azienda.

6. Diagrammi di flusso per la vendita in fiere/mercati/eventi/manifestazioni:



<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

7. Vendita diretta su aree pubbliche o private in occasione di fiere/eventi/manifestazioni/mercati:

L'azienda denominata **Bononi Gianpaolo** con sede legale a Gropparello, Loc. Perossi (PC) presenta la suddetta notifica per la vendita di olio di oliva in piazze dei Comuni di Piacenza e province limitrofe in occasione di mercati/fiere/manifestazioni promosse da diversi enti.

Materie prime utilizzate: L'olio di oliva messo in vendita deriva dalla trasformazione di olive autoprodotte e da altre imprese agricole dell'associazione Terre di Gropparello di cui il Sig. Bononi è legale rappresentante.

Banco di vendita: il banco di vendita è costituito da n.2 tavoli 150 cm X 80 cm ciascuno sui quali vengono collocati le bottiglie di olio di oliva. I tavoli sono collocati sotto un gazebo 3m X 3m, che consente di riparare la merce posta in vendita da agenti atmosferici (sole e/o acqua).

Attrezzature presenti nell'area di vendita : l'area di vendita va ad occupare una superficie di mt 3 x 3 in cui sono presenti (riparati da gazebo) i tavoli di appoggio.

Descrizione del processo produttivo:

La trasformazione delle olive avviene nel locale sito a Gropparello, in piazza Roma (ex asilo Gandolfi) autorizzato da AUSL di Fiorenzuola in data 15/09/2010. L'olio prodotto viene collocato in fusti di acciaio e trasportato ai fini dell'imbottigliamento nel locale dell'azienda agricola Elena Vigna Cunial in Valtermina di Traversetolo (PR) autorizzato dall'azienda sanitaria locale di Bologna con codice PR006.

Per il trasporto dei fusti durante le fasi del processo e per il trasporto del prodotto finito ai mercati si utilizzano i mezzi tipo OPEL INSIGNIA targato **EJ324TM** di proprietà del Sig. Bononi. Le bottiglie di olio (collocate in cartoni) vengono trasportate sui mezzi e trasportate al mercato.

La vendita dell'olio avviene in bottiglie di vetro, regolarmente etichettate, appoggiate su tavoli eventualmente previa degustazione in bicchieri di plastica (collocati sul banco di vendita), veicolati in scatole sigillate e utilizzati solo per una degustazione.

Approvvigionamento idrico: l'eventuale acqua necessaria per le operazioni di pulizia presso il mercato viene attinta da un punto acqua messo a disposizione dove ha sede il mercato/fiera/manifestazione, mentre una pulizia più approfondita delle stesse viene effettuata in azienda utilizzando acqua dell'acquedotto di Gropparello. La pulizia del mezzo utilizzato dall'azienda per il trasporto al mercato viene effettuata in azienda, in quanto locale di ricovero del mezzo, attingendo dall'acquedotto di Gropparello.

Prodotti finiti: l'olio viene venduto in bottiglie di vetro chiuse regolarmente etichettate.

Mezzo di trasporto: il mezzo utilizzato per il trasporto dei prodotti viene ricoverato, pulito e sanificato presso la sede aziendale.

Servizi igienici: nelle vicinanze del mercato sono presenti (dove possibile) i servizi igienici pubblici messi a disposizione dall'ente gestore.

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

Gestione dei rifiuti: i rifiuti derivanti dall'attività di vendita (quali cartoni, bottiglie di vetro, bicchieri di plastica) vengono raccolti e posizionati a fine giornata in bidoni messi a disposizione dall'ente gestore.

8. Rintracciabilità

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il Responsabile dell'industria alimentare ha l'obbligo di ritirare dal mercato i prodotti che presentano un rischio immediato per la salute dei consumatori. Ne deriva l'esigenza di rintracciare la merce immessa in commercio, individuandola presso gli utilizzatori nel più breve tempo possibile.

Il concetto di "rintracciabilità" è dettagliato dal Regolamento della Comunità Europea del 28 gennaio 2002 n. 178, che dispone l'obbligo in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, di rintracciare gli alimenti e qualunque altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento.

A tal fine, gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento (Rintracciabilità in monte) e devono disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti (Rintracciabilità a valle).

- **Tali informazioni (art. 18 del Reg. CE n. 178/2002) sono documentate mediante il LOTTO indicato su ogni bottiglia di olio di oliva, le bolle di trasporto e le fatture di vendita.**

Inoltre l'azienda presenta un elenco dei fornitori e un elenco dei clienti prontamente aggiornato.

Si impone quindi la necessità di attuare un sistema efficace di controllo dei flussi in entrata e in uscita, incasellando di fatto l'impresa all'interno di una catena (*filiera*), che la vede corresponsabile dei flussi materiali, insieme alle altre imprese presenti, in tutte le fasi, dalla produzione fino alla trasformazione e distribuzione.

Le motivazioni dell'attuazione del sistema sono quelle di garantire la circolazione di alimenti sani e sicuri, verificando la reale provenienza del prodotto ed attivando procedure mirate e dirette di ritiro dal mercato dei prodotti provenienti da ingredienti definiti non sicuri, informando immediatamente gli operatori coinvolti e le autorità competenti in materia.

L'implementazione di un sistema, che offre la possibilità di poter risalire alla provenienza dei materiali utilizzati per un prodotto alimentare, è necessaria per i seguenti aspetti:

- Garanzia di sicurezza della produzione alimentare
- Individuazione delle cause dei problemi
- Attribuzione delle responsabilità tra fornitori - trasformatori - distributori
- Miglioramento della qualità dei prodotti forniti

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

- Istituzione di un sistema di allarme rapido

Sistema di allerta rapido – Comunicazione autorità competente

Qualora il Responsabile ritenga o abbia motivo di ritenere che un alimento a lui fornito o distribuito/venduto dallo stesso non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, tale da presentare un grave rischio immediato per la salute del consumatore (art. 19, art. 35, art. 50 del Reg. CE n. 178/2002) deve avviare tempestivamente le procedure per il ritiro mediante il modulo “Comunicazione urgente a cliente/fornitore” e deve informare le autorità competenti mediante il modulo “Notifica per prodotto non conforme da inviare all’ASL”. Inoltre si richiamano le procedure di rintracciabilità e di gestione non conformità (allegato 1) menzionate nei paragrafi sopraccitati del presente manuale. Il prodotto non conforme ritirato dalla rete commerciale, verrà stoccato in apposito vaso vinario debitamente identificato e successivamente inviato ad una struttura specializzata per lo smaltimento.

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

- Scopo della procedura:

garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto al fine di risalire al prodotto non conforme.

- Azione preventiva:

rispetto della procedura.

PRODOTTO	DESCRIZIONE PROCEDURA	DOCUMENTAZIONE
Bottiglie	Sull'etichetta che accompagna ogni bottiglia viene stampato il numero di lotto e vengono archiviate le bolle/fatture che accompagnano le varie fasi del prodotto.	In azienda

RESPONSABILE DELLA PROCEDURA: SIG. VITALI MARIO

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

9. Pulizia e sanificazione

Lo scopo della procedura è di formalizzare le operazioni effettuate per permettere una adeguata pulizia e disinfezione delle attrezzature e del mezzo di trasporto al fine di eliminare i rischi di contaminazione del prodotto.

Il limite critico è l'assenza di pulizia.

Come azione preventiva vengono rispettate le procedure di pulizia delle attrezzature.

Programmazione delle pulizie

La fase di pulizia e sanificazione rappresenta un momento importante per garantire la totale qualità igienica del prodotto finito.

ATTREZZATURA	DESCRIZIONE PROCEDURA E FREQUENZA (azione preventiva)	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E VERIFICA	AZIONI CORRETTIVE
Tavoli	Prima di ogni utilizzo o comunque quando se ne rilevi la necessità di la con acqua corrente e prodotto sanificante/ igienizzante	Assenza di pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della procedura
Mezzo di trasporto	Con frequenza mensile o comunque quando se ne rilevi la necessità si lava con acqua corrente e prodotto sanificante/ igienizzante	Assenza di pulizia	Controllo visivo	Ripetizione della procedura

RESPONSABILE DELLA PROCEDURA: SIG. BONONI GIAMPAOLO

Registrazioni

Le attività di pulizia e sanificazione sono svolte dal responsabile come da piano riportato.

Il responsabile HACCP effettua **monitoraggi visivi** per verificare l'avvenuta pulizia e sanificazione secondo le modalità operative indicate nelle tabelle e pertanto non si è resa necessaria l'attivazione di una scheda di registrazione in cui dover registrare le attività di pulizia e sanificazione.

10. Manutenzione

Lo scopo della procedura è garantire un' adeguata manutenzione del mezzo utilizzati nel trasporto dall'azienda al mercato e delle attrezzature utilizzate durante la vendita diretta in fiere/manifestazioni/eventi/ mercati al fine di evitare contaminazioni crociate dal punto di vista igienico-sanitarie al prodotto finito.

Il limite critico è il mancato rispetto dei tempi di manutenzione e di quanto previsto nei libretti d'uso.

Il mezzo e le attrezzature devono essere sottoposti a controlli periodici per verificare la necessità di interventi di manutenzione; è opportuno a tal fine seguire le indicazioni fornite dal produttore e comunque sostituire i materiali obsoleti e non più adeguatamente funzionanti.

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

Tali operazioni di manutenzione vengono effettuate dal responsabile della procedura: **SIG. BONONI GIAMPAOLO** e qualora se ne verifici la necessità verranno demandate a ditte autorizzate.

Registrazioni

Tutti gli interventi di manutenzione verranno registrati su apposita scheda di registrazione, nel caso di intervento della ditta produttrice viene invece archiviato il rapportino d'intervento (allegato al presente manuale).

ATTREZZATURE E O IMPIANTI	DESCRIZIONE PROCEDURA E FREQUENZA	MONITORAGGIO E VERIFICA	AZIONI CORRETTIVE
Tutte le attrezzature	Si esegue un controllo generale delle parti meccaniche con relativa lubrificazione prima del primo utilizzo annuale per evitare che perdite o rotture possano compromettere la salubrità del prodotto.	Verifica del piano di manutenzione	Manutenzione straordinaria

RESPONSABILE DELLA PROCEDURA: SIG. BONONI GIAMPAOLO

11. Analisi dei rischi ed individuazione dei CCP

11.1 Analisi dei rischi

Dopo aver individuato i possibili pericoli legati alle fasi produttive del vino dell'azienda agricola "**BONONI GIAMPAOLO**" si procede alla valutazione del rischio attraverso l'assegnazione della gravità ai pericoli individuati e alla probabilità che questi avvengano.

La gravità varia in funzione al danno che i pericoli potrebbero provocare al consumatore mentre la probabilità varia in base alla possibilità che questi pericoli/contaminazioni accadano all'interno delle fasi di processo dell'attività presa in esame.

Il prodotto che scaturisce dalla "moltiplicazione" dei due fattori individuati (gravità per probabilità) da origine alla gravità del rischio individuato.

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

Rischi di natura chimica e biologica:

- Il prodotto finito viene venduto in bottiglie chiuse, pertanto non vengono valutati rischi chimici e microbiologici.

Rischi di natura fisica:

- **frammenti di vetro nel vino:** per diversi motivi, si potrebbero trovare dei residui vetrosi, occorre allora istituire un CP che preveda il controllo visivo dei contenitori, l'eliminazione di quelli difettosi e la registrazione delle non conformità durante le operazioni di stoccaggio, lavaggio e di vendita.

11.2 Individuazione dei CCP

Questo studio è condotto principalmente attraverso l'esame della realtà aziendale, le riunioni eseguite con il Gruppo HACCP e mediante l'ausilio dell'albero delle decisioni.

La procedura per individuare i CCP (Punti Critici di Controllo) consiste nella caratterizzazione di un punto, una fase, o una procedura al livello della quale sia possibile agire in modo definitivo nei confronti del pericolo individuato per poterlo eliminare totalmente o ridurlo a livello accettabili.

Una volta individuato un CCP è necessario stabilire il limite critico relativo (parametro misurabile facilmente quale ad es. temperatura, pH, tempi, limiti di legge ecc.), i monitoraggi che devono essere eseguiti per controllare il CCP e le azioni correttive che consentono il ripristino delle normali condizioni di lavoro, da mettere in pratica nel momento in cui si abbia la perdita del controllo o il superamento del limite critico individuato.

Per tutte le fasi o punti del ciclo produttivo non identificati come CCP ma solo come CP (Punti di Controllo) occorre garantire il rispetto delle GMP (Norme di Buona fabbricazione/produzione) ossia tutte quelle modalità operative messe in atto dall'azienda. per il corretto svolgimento della propria attività di produzione che costituiscono un prerequisito all'applicazione dell'HACCP.

Le GMP sono tutte quelle azioni/modalità operative necessarie a produrre un alimento in condizioni igieniche accettabili e riguardano igiene del personale, igiene delle attrezzature e dei luoghi di lavoro, disinfestazione e derattizzazione, manutenzione delle attrezzature, ecc.

Le GMP scaturiscono dall'esperienza specifica di ogni azienda e devono tendere a garantire il rispetto di requisiti igienici prefissati che sono specifici per ogni produzione effettuata.

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

11.2.1 Descrizione dei CP

FRAMMENTI DI VETRO

- **Scopo della procedura:**
verificare ed impedire che frammenti di vetro possano rimanere nei contenitori.
- **Azione preventiva:**
adeguato stoccaggio, lavaggio e controllo delle damigiane in fase di riempimento.
- **Limite critico:**
assenza di residui vetrosi nei contenitori.

Procedure e inconvenienti:

- In caso di rottura di bottiglie si rimuovono i frammenti, si elimina il vino fuoriuscito e si esegue una pulizia accurata dell'attrezzatura.

Fase	Azione preventiva dei rischi	Limite critico	Monitoraggio	Frequenza	Azioni correttive	Documentazione
Carico/ scarico	Corretta procedura di carico e scarico	Assenza di frammenti di vetro	Controllo visivo dell'integrità delle bottiglie (durante lo scarico/carico)	Ad ogni operazione di carico/scarico	Scarto	Registrazione e delle non conformità

RESPONSABILE DELLA PROCEDURA: SIG. **BONONI GIAMPOALO**

12. Gestione prodotti non conformi

Qualora il Responsabile ritenga o abbia motivo di ritenere che un alimento distribuito/venduto non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, tale da presentare un grave rischio immediato per la salute del consumatore (art. 19, art. 35, art. 50 del Reg. CE n. 178/2002) deve avviare tempestivamente le procedure per il ritiro e deve informare le autorità competenti mediante i moduli “Notifica per prodotti non conformi da inviare all’ASL” e “Comunicazione urgente a cliente/fornitore”.

Inoltre il titolare deve:

- ❑ segregare la merce non conforme in apposito vaso vinario apponendo un cartello identificativo di “**PRODOTTO NON CONFORME**”, come da allegato 3 del presente manuale e compilare la scheda di “Registrazione non conformità” (Allegato 1).

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

- Successivamente procedere alla eliminazione dello stesso, richiedendone il ritiro presso Struttura autorizzata allo smaltimento.

13. Norme di igiene e formazione del personale

Lo scopo di questa procedura è garantire una adeguata igiene del personale che interviene lungo il processo produttivo al fine di evitare contaminazioni igienico-sanitarie al prodotto.

Ponendo come limite critico l'inosservanza delle norme d'igiene, viene posta come azione preventiva il rispetto della procedura di igiene e cura del personale.

Viene eseguita un accurata pulizia delle mani:

- prima di iniziare il lavoro
- dopo l'uso di servizi igienici
- dopo aver manipolato rifiuti
- dopo operazioni di manutenzione
- ogni qualvolta lo si ritenga necessario

Si utilizzano indumenti puliti, non si indossano bracciali , anelli , collane, e qualsiasi cosa, possa cadere accidentalmente nel prodotto.

14. Formazione del personale

In base a quanto previsto dall'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327, tutto il personale destinato a venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria.

Con la Legge Regionale nr.11 del 24.06.2003, la Regione Emilia Romagna **ha abolito il "libretto di idoneità sanitaria"** e con delibera nr.342 del 1/3/2004, la Giunta ha fissato i criteri e le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento previsti per i soggetti che prestano attività lavorativa nel settore alimentare. A tale proposito sono stati individuati livelli di rischio per i quali si evidenzia l'obbligo o meno di essere in possesso di un attestato di formazione.

Per quanto sopra citato tutto il personale non è in possesso del certificato di idoneità sanitaria, come previsto come previsto dalla L.R. 11/2003.

ALLEGATI

ALLEGATO 1 - REGISTRAZIONE DELLE NON CONFORMITA'

ALLEGATO 2- SCHEDA REGISTRAZIONE INTERVENTI DI MANUTENZIONE

ALLEGATO 3 - PRODOTTO NON CONFORME

NOTIFICA PER PRODOTTO NON CONFORME DA INVIARE ALL'ASL

COMUNICAZIONE URGENTE A CLIENTE/FORNITORE

ALLEGATO 4 – SCHEDA FORNITORI

ALLEGATO 5 – SCHEDA CLIENTI

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

ALLEGATO 2- SCHEDA REGISTRAZIONE INTERVENTI DI MANUTENZIONE

Tipo di attrezzatura	Numero di matricola	Destinazione d'uso	Ubicazione	Manutenzione	
				Tipo	Data e firma

ALLEGATO 3 – PRODOTTO NON CONFORME

**PRODOTTO
NON
CONFORME**

PRODOTTO NON UTILIZZABILE

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

Notifica per prodotto non conforme da inviare a ASL

NOTIFICA PER PRODOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI (reg. Ce 178/2002 artt. 19 e 20).

ALL'ASL DI	
DATA	

NOTIFICANTE

RAGIONE SOCIALE			
RAPPRESENTANTE LEGALE			
INDIRIZZO			
	TEL	FAX	E-MAIL

PRODOTTO

NATURA DEL PRODOTTO E RELATIVA DESCRIZIONE DETTAGLIATA			
QUANTITATIVO TOTALE(Kg e numero)			

LOTTO

N. TOTALE DEI LOTTI NON CONFORMI	
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	

NON CONFORMITA' AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

<input type="checkbox"/> NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA	<input type="checkbox"/> PERICOLO DIRETTO PER LA SALUTE	<input type="checkbox"/> ALTRO
--	--	--------------------------------

NATURA DEL PERICOLO	PERICOLO BIOLOGICO <input type="checkbox"/>	PERICOLO FISICO <input type="checkbox"/>	PERICOLO CHIMICO <input type="checkbox"/>
RILEVATO IN DATA			

INDIVIDUAZIONE DEL FORNITORE

FORNITORE	
INDIRIZZO	
RECAPITO (TEL, FAX, E-MAIL)	

INDIVIDUAZIONE CLIENTE

RAGIONE SOCIALE	
INDIRIZZO	
RECAPITO (TEL, FAX, E-MAIL)	
DDT n	
CERTIFICATO SANITARIO/MOD.4	

TRASPORTATORE(in caso di trasportatore che opera per conto terzi)

DATI IDENTIFICATIVI IMPRESA DI TRASPORTO	
TARGA AUTOMEZZO	
RECAPITO	

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

PROCEDURE ATTIVATE

Segregazione dei prodotti non conformi ancora presenti in azienda

Trasmissione delle informazioni a :

- Clienti
- Fornitori
- Trasportatori

al fine di avviare con essi le procedure di ritiro o richiamo per eventuali comunicazione clienti finali.

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

Comunicazione urgente a fornitore/cliente

Spett.le

.....
.....

Data.....

Si comunica che le consegne dei prodotti da Voi/Noi effettuate presso l'azienda:

.....

e di seguito elencate:

Prodotto	Quantità/n.	Data consegna	Lotto	Ddt

Non risultano conformi ai requisiti di sicurezza degli alimenti/mangimi.

Si richiede pertanto di contattare al più presto l'azienda scrivente al numero.....

Nella persona del Sig.....per concordare le modalità ed i tempi per il ritiro dei prodotti sopra menzionati.

Distinti saluti

Allegati:

- Certificati di analisi**
-

ALLEGATO 5 – ELENCO CLIENTI

articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002
(da non compilare nel caso di vendita diretta al consumatore finale)

Ragione sociale	Indirizzo	Telefono	Contatto / referente	Tipologia Prodotti Consegnati

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

15. Gestione della documentazione

Modalità operative

Il presente piano HACCP e tutta la documentazione deve rimanere sempre a disposizione delle Autorità competenti.

Documenti inseriti a supporto del piano HACCP:

- notifica di registrazione per vendita diretta in mercati/fiere/eventi/manifestazioni con planimetria del banco vendita
- eventuale documentazione relativa alla formazione in materia di igiene dei responsabili ed addetti (diplomi, attestati corsi di aggiornamento)
- altra documentazione (certificati di manutenzione delle attrezzature, ecc.)

Archiviazione e responsabilità

La corretta archiviazione dei documenti descritti è demandata al responsabile HACCP; la documentazione viene archiviata a supporto del manuale HACCP in apposito raccoglitore ben identificato.

<i>Azienda Agricola Bononi Giampaolo</i>	<i>Manuale di autocontrollo igienico</i>	<i>Ed 1 del 21/10/2010 Rev 0</i>
--	--	--------------------------------------

16. Normativa di riferimento e bibliografia

Legislazione

Si riporta di seguito l'elenco delle disposizioni di legge cui si è fatto riferimento per la realizzazione del presente piano HACCP:

- Legge 30 Aprile 1962, n. 283 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari”
- DPR 26 Marzo 1980, n. 327 “Regolamento di esecuzione della legge 283/62”
- D.Lgs 193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (Reg. CE 852 del 2004)
- Pacchetto igiene Reg. CE 852/2004, 882/2004
- [Reg. CE 178/2002](#) Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- D.Lgs n.193/2007
- Manuale di corretta prassi operativa “per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi” presentato dalla Coldiretti validato dal Ministero della Salute – Versione Gennaio 2009
- PROGR. N. 1869/2008, COD. DOCUMENTO VET/08/08/265558. “**Semplificazione del Sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare**”