

Indice Documenti e registrazioni

A) Documenti che devono essere disponibili presso l'azienda (vedi esempi allegati)

A.1 Identificazione azienda (*fac simile*)

A.2 Piano di sanificazione (*fac simile*)

A.3 Piano di disinfestazione (*fac simile*)

A.4 Tempi e modalità di conservazione dei semilavorati e dei
prodotti finiti (ove necessario) (*fac simile*)

B) Registrazioni minime richieste (vedi esempi allegati)

B.1 Scheda di non conformità (NC) (*fac simile*)

B.2 Scheda formazione interna (*fac simile*)

B.3 Lista dei fornitori (*fac simile*)

A.1 Identificazione azienda

fac simile

Azienda (ragione sociale):	
Sede operativa	Via _____ N. _____
	Città _____ CAP _____
	P.IVA / C.F. _____
	Tel _____ Fax _____
	E-mail / PEC _____
Sede legale (se diversa dalla sede operativa):	
Responsabile autocontrollo	nominativo: _____
	e in caso di assenza: _____
Autorizzazione Sanitaria Precedente (se presente) da allegare	N. _____
	rilasciata il _____
	da _____
Segnalazione Certificata Inizio/Modifica Attività (S.C.I.A.) da allegare	S.C.I.A. – PG n. _____
	del _____
	del Comune di _____
ASL di appartenenza: _____	
Tipologia attività (breve descrizione): _____	

A.2 Piano di sanificazione

fac simile

Punto di intervento	Intervento				Prodotto	Frequenza				Attrezzature	Note
	P	DE	DI	S		G	S	M	A		

Legenda:

P = Pulizia: rimozione dello sporco visibile con mezzi meccanici (acqua, straccio, scopa, carta a perdere, ecc.)

De = Detersione: rimozione dello sporco "unto" con detergente (anche detto "sgrassante" o "sapone")

Di = Disinfezione: eliminazione dei microrganismi patogeni

S = Detersione + Sanificazione con impiego di un unico prodotto con capacità detergente e disinfettante

G = giornaliera

S = settimanale

M = mensile

A = annuale

Procedura completa di pulizia e sanificazione:

1. Rimuovere lo sporco visibile grossolano con mezzi meccanici
2. Distribuire sulla superficie il prodotto detergente, preventivamente diluito in acqua non troppo calda (ideale da 25 °C a 45 °C, non oltre i 50 °C), secondo le proporzioni indicate dal produttore
3. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 5 minuti)
4. Risciacquare con acqua tiepida
5. Distribuire sulla superficie il prodotto disinfettante, preventivamente diluito in acqua secondo le proporzioni e alle temperature indicate dal produttore
6. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 15/20 minuti per i sali di ammonio quaternario, meno per i prodotti a base di cloro)
7. Risciacquare e lasciar asciugare oppure asciugare con panno pulito o carta a perdere

	Prodotto			Non commerciabile	% Di diluzione*	T° acqua	Tempo di contatto	Note
	DE	DI	S					
A								
B								
C								
D								
E								
...								

Legenda:

* 5% = 500 ml in 10 lt di acqua

10% = 1 lt in 10 lt di acqua

De = Detersione: rimozione dello sporco "unto" con detergente (anche detto "sgrassante" o "sapone")

Di = Disinfezione: eliminazione dei microrganismi patogeni

S = Detersione + Sanificazione con impiego di un unico prodotto con capacità detergente e disinfettante

A.3 Piano di disinfestazione

fac simile

Pianificazione			Risultati												
Postazione	Punto di monitoraggio	Frequenza	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic	Note
			Roditori												
1															
2															
3															
4															
5															
Insetti striscianti															
6															
7															
8															
9															
10															
Insetti volanti															
11															
12															
13															
14															
15															

Risultati: **X:** infestazione assente **KO:** infestazione presente

Note:

1															
2															
3															
4															
5															

A.4 Tempi e modalità di conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti

fac simile

Prodotto	Modalità di conservazione			Tempo massimo di conservazione	Note
	Temperatura ambientale	Frigorifero	Congelatore		

ESEMPIO DI COMPILAZIONE:

PRODOTTO	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE		TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE	NOTE
	Refrigerato	Congelato		
<i>Ragout</i>	X		5 giorni	
<i>Vitello arrosto sottovuoto</i>	X		4 settimane	cottura sottovuoto
<i>Salse a base di pesce</i>		X	3 mesi	

B.1 Registrazione non conformità (NC)

fac simile

Data	Che problema c'è stato?	Come e quando è stato risolto?	Firma

B.2 Formazione interna

fac simile

Data dell'incontro formativo:	
Durata:	
Nome e cognome di chi ha tenuto l'incontro	Nome:
	Cognome:
Firma di chi ha tenuto l'incontro:	
Argomenti trattati:	
Elenco partecipanti	
Nome e cognome	Firma

B.3 Lista dei fornitori

fac simile

Ragione sociale	Indirizzo	Nome da contattare	Telefono/fax	E-mail