

Esercizio 3 Valutazione dell'implementazione dei principi 2 e 3

Breve descrizione: dovete condurre un audit su due punti critici. Incominciate l'audit con la verifica della documentazione pertinente.

Compito: Esamine e commentate l'applicazione dei principi 2 e 3 del sistema HACCP (CCP e limiti critici) a disposizione nella documentazione presentata.

Utilizzate l'albero delle decisioni a pag. 18 delle Linee Guida Sanco.

Annotate i Vostri commenti nello spazio "Commento Auditor"

N.B. Il Prodotto finale viene solamente scaldato dal consumatore ed è pronto per il consumo.

Esercizio 4 HACCP_Principi 4 e 5

Breve descrizione: dovete condurre un audit programmato in merito alla verifica della gestione di due punti critici. Iniziate l'audit con l'esame della specifica documentazione.

Compito: Il Suo compito è di verificare e di valutare nella documentazione allegata se i principi 4 e 5 dell'HACCP (Monitoraggio ed azioni correttive) sono stati trattati ed applicati correttamente.

Segnate le Vostre valutazioni nello spazio riservato "Commenti dell'auditor"

Es. 3: QUALI?

Nr.	Pericoli e possibili cause	Procedure di controllo	Albero delle decisioni			
			F1	F2	F3	F4
2.1	Sopravvivenza di patogeni (ad es Salmonella.sp, Campylobacter, Listeria, Coli A seguito di una cottura insufficiente : Bassa temperatura dell'olio Cattive condizioni dell'olio breve periodo di permanenza	Processo di frittura Requisiti di base Piano di : manutenzione,calibrazione formazione	SI	NO	SI	NO

Es. 4: Questa misura correttiva impedisce che quel cibo potenzialmente non sicuro entri nella catena alimentare?

Limiti critici	Monitoraggio/Controllo			Azioni correttive
Non più di 10 ³ Batteri Es. 4: E' BASATO SU VALORI CRITICI LIMITE Es. 3: I VALORI LIMITE SONO BASATI SU UN PERICOLO - NESSUNA PROCEDURA OPERATIVA Es. 3: E' OSSERVABILE E MISURABILE?	Modalità e registrazioni Prelievo di prodotti finiti e loro invio al laboratorio di microbiologia Es. 4: COME? DOCUMENTI/ REGISTRAZIONI	Frequenza 5 test/settimana Es. 4: !!!!!? NON ADEGUATO	Responsabile Personale servizio qualità Es. 4: CHI ESAMINA IL SUPERVISORE?	Il responsabile tecnico valuta il processo di frittura, aumento del Tempo/Temperatura. Es. 4: QUINDI COSA? QUALE TEMPO/TEMP? Aumento dei prelievi a 10 test/settimana I collaboratori vengono formati in merito al processo di frittura Tutte le azioni vengono registrate

Es. 4: QUALI AZIONI IMMEDIATE A SEGUITO DEGLI ULTIMI ESAMI POSITIVI?

Commento dell'Auditor

Nr.	Pericoli e possibili cause	Procedure di controllo	Albero delle decisioni			
			F1	F2	F3	F4
4.1	Il prodotto finito contiene oggetti metallici a causa del malfunzionamento del Metalldetektor	Tutti i prodotti finiti passano attraverso un Metaldetektor e un sistema di espulsione. Azioni preventive (APR): Piano di manutenzione, servizio annuale di calibrazione, Personale formato	SI	SI		

Limiti critici	Monitoraggio/Controllo			Azioni correttive
<p>Il metaldetektor deve riconoscere e espellere gli „oggetti di prova“</p> <p>1,5mm Fe 2,0mm non Fe 3,0mm Metallo inossidabile (Inox)</p> <p><i>Es. 4: DOVE?</i></p> <p><i>E' BASATO SU VALORI CRITICI LIMITE</i></p> <p><i>Es. 3: E' BASATO SU UNA PROCEDURA OPERATIVA</i></p> <p><i>E' OSSERVABILE E MISURABILE</i></p>	<p>Modalità e registrazioni</p> <p>Il <u>metaldetektor</u> viene testato con “<u>gli oggetti di prova</u>” in merito alla effettiva <u>capacità di individuarli ed espellerli</u></p> <p>Modalità secondo procedura <u>WI-8-MD</u></p> <p>I risultati vengono registrati nel modulo <u>R-8 MD</u></p>	<p>Frequenza</p> <p><u>Ogni due ore e all'inizio e fine del turno o della fase produttiva</u></p> <p><i>Es. 4: QUANDO COSA COME DOCUMENTAZIONE</i></p>	<p>Responsabile</p> <p>Personale addetto al metaldetektor</p> <p><i>Es. 4: CHI</i></p>	<p>il personale blocca l'alimento passato al metaldetektor ed informa il servizio qualità e il tecnico. <i>Es. 4: PRESENTE</i></p> <p>Il tecnico risolve il problema, il dipendente riavvia il sistema e riprende la produzione dall'inizio(RE-Start). Il personale del servizio qualità registra il restart sullo specifico documento.</p> <p>Il personale del servizio qualità rintraccia i prodotti , riferite all'ultimo test favorevole e lo mette da parte. Tale prodotto viene nuovamente passato attraverso un metaldetektor funzionante. <i>Es. 4: PASSATO</i></p> <p>Il responsabile del servizio qualità ed il tecnico controllano il problema ed adottano gli opportuni provvedimenti. <i>Es. 4: FUTURO</i></p> <p>Tutte le azioni sono registrate</p>

Commenti dell'Auditor