

 MCS Marine Consultant and Services	MANUALE DI IGIENE ED AUTOCONTROLLO	REVISIONE:	DEL:	PAGINA:
		0	04/2002	1 di 6

DICHIARAZIONE DEL TITOLARE

L'Amministrazione della **MCS S.r.l.** garantisce il livello di Qualità dei suoi prodotti, rispondendo alle richieste ed alle esigenze dei Clienti.

La Qualità, secondo la nostra concezione, ha due aspetti fondamentali, ovvero:

1. **la manipolazione dei prodotti** nel rigoroso rispetto delle norme igieniche e con l'utilizzo di forniture accuratamente selezionate;
2. la ricerca continua della **soddisfazione del Cliente**.

L'esperienza ci insegna che per raggiungere tale obiettivo è necessario:

- Selezionare, qualificando attentamente, i nostri fornitori;
- Qualificare, con il più alto livello possibile, la specializzazione degli operatori addetti.

Con la realizzazione del presente Manuale di Autocontrollo, l'Amministrazione della **MCS S.r.l.** intende ottemperare agli obblighi di legge previsti dal D.L.155/97 e nel contempo assicurare:

- che tutte le operazioni svolte nella manipolazione degli alimenti sono sottoposte ad un **controllo preventivo sulla base del metodo HACCP**;
- che il personale addetto opera in condizioni controllate ed ha ricevuto una **adeguata formazione in materia di igiene alimentare**;

1. SCHEMA DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO

1.1 Diagramma di flusso n° 1: RICEZIONE DI MATERIE PRIME

DIAG. 1 Fase:	Pericolo	CCP	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio: frequenza, responsabile	Azioni correttive	Registrazioni HACCP
1: Ricezione		No					
2: Verifica materiale e condizioni di trasporto	<p>Possibili contaminazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Da insetti o altri animali ▪ Da microrganismi penetrati e sviluppati durante il trasporto in condizioni non idonee ▪ Da corpi estranei (pietre, vetri, plastica ecc.) 	Si	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Idoneità igienica del mezzo a carico del trasportatore ▪ Utilizzo di fornitori qualificati 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rispondenza della merce ai requisiti specificati al momento dell'ordine ▪ documentazione di accompagnamento in regola ▪ sufficiente pulizia del mezzo di trasporto, assenza di umidità, assenza di promiscuità delle merci (secche-umide ecc.), temperatura adeguata nel caso di prodotti refrigerati. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controllo visivo alla ricezione ▪ Freq.: Ogni volta che si riceve merce ▪ Resp.: Roberto Cisotto o persona presente al momento della ricezione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La mancata rispondenza della merce all'ordine comporta il rifiuto, se la merce è diversa da quella richiesta, o la richiesta di integrazione, se il quantitativo è minore del dovuto. ▪ La non regolarità della documentazione di accompagnamento sarà valutata di volta in volta, decidendo se respingere la merce o se richiedere l'adeguamento della documentazione. ▪ La presenza di condizioni di trasporto non conformi ai parametri igienici sarà valutata in modo soggettivo dal responsabile del ricevimento merce, che valuterà se accogliere o rifiutare la merce. ▪ Eliminazione del fornitore o del vettore dall'elenco dei fornitori qualificati se l'inconveniente si ripete più volte 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Annotare l'eventuale rifiuto merce ed il motivo sulla Tabella delle merci respinte alla consegna



MCS S.r.l.

MANUALE DI IGIENE ED AUTOCONTROLLO

REVISIONE:

DEL:

PAGINA:

0

04/2002

3 di 6

<p>3: Controllo prodotto e scarico</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Da microrganismi (batteri, muffe, lieviti, funghi) presenti nelle confezioni ▪ Da metalli, pesticidi, contaminanti chimici, conservanti presenti nelle confezioni. ▪ 	<p>Si</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rapidità delle operazioni di scarico ▪ Attenzione nelle operazioni di scarico per non compromettere gli imballaggi e le confezioni ▪ Applicazione del piano di sanificazione per i locali di carico e scarico ▪ Pulizia e controllo della funzionalità del carrello elevatore usato per lo scarico 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Periodo di scadenza della merce sufficiente a permettere un suo completo impiego ▪ Confezioni ed imballi integri ed etichettature rispondenti e complete ▪ Assenza di alterazioni organolettiche, muffe, sporcizia, infestanti ▪ Assenza di corpi fisici estranei 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controllo visivo alla ricezione ▪ Ogni volta che si riceve merce ▪ Resp.: Roberto Cisotto o persona presente al momento della ricezione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rifiuto merce se non conforme ai limiti posti. ▪ Eliminazione di confezioni rotte o danneggiate durante le operazioni di scarico 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Annotare l'eventuale rifiuto merce ed il motivo sulla Tabella delle merci respinte alla consegna
<p>4- Conservazione</p>		<p>No (altr o diag)</p>					

1.2 Diagramma di flusso n° 2: CONSERVAZIONE PRODOTTI A TEMPERATURA AMBIENTE

DIAG.2 Fase:	Pericolo	CCP	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio: frequenza, responsabile	Azioni correttive	Registrazioni HACCP
1. Ricezione		No					
2. Conservazione a temperatura ambiente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sviluppo di microrganismi o di alterazioni chimiche per mancato rispetto delle date di scadenza ▪ sviluppo di microrganismi e/o contaminazioni fisiche o chimiche per rottura delle confezioni ▪ presenza di infestanti (insetti, roditori) 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ pulizia e disinfestazione dei locali e delle scaffalature secondo il piano di sanificazione ▪ corretta rotazione dei prodotti immagazzinati, in base alla scadenza (First in First out) ▪ ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ data di scadenza. ▪ confezioni integre ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipo di monitoraggio: Controllo visivo ▪ Frequenza: Settimanale ▪ Responsabile: Roberto Cisotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ prodotti scaduti o con scadenza antecedente alla possibile data di consegna: eliminazione del prodotto. ▪ Nel caso si trovino confezioni deteriorate o aperte si dovrà valutare l'entità del danno e decidere se utilizzare parte dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'eliminazione di prodotti dovrà essere registrata sulla tabella delle azioni correttive
3. Spedizione	▪	No	▪	▪			

1.3 Diagramma di flusso n°3 CONSERVAZIONE PRODOTTI IN CELLE FRIGORIFERE

DIAG.3 Fase:	Pericolo	CCP	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio: frequenza, responsabile	Azioni correttive	Registrazioni HACCP
1. Ricezione		No					
2. Conservazione a temperatura controllata	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sviluppo di microrganismi per temperature troppo elevate ▪ sviluppo di microrganismi o di alterazioni chimiche per mancato rispetto delle date di scadenza ▪ sviluppo di microrganismi e/o contaminazioni fisiche o chimiche per rottura delle confezioni 	Si	<ul style="list-style-type: none"> ▪ corretta manutenzione dei macchinari e taratura degli strumenti di controllo ▪ pulizia dei locali e delle scaffalature secondo il piano di sanificazione ▪ corretta rotazione dei prodotti immagazzinati, in base alla scadenza (First in First out) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Per le celle carni e pesce/verdure: -18°C (tollerati fino a -15°C per non più di 6 ore) ▪ Per la cella gelati: -24°C (tollerati fino a -15°C per non più di 6 ore) ▪ Per la cella refrigerata: +2°C (tollerati fino a +6°C per non più di 6 ore) ▪ data di scadenza. ▪ confezioni integre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipo di monitoraggio: Controllo visivo e strumentale (per le temperature uso deiFrequency:) ▪ Controllo temperature: quattro volte al giorno escluso i festivi ▪ Controllo date di scadenza e integrità delle confezioni: Settimanale per i surgelati (-18 e -24), Giornaliero per i refrigerati (+2°C) ▪ Responsabile: Roberto Cisotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ripristino del corretto funzionamento degli impianti. ▪ Oppure: ▪ Spostamento delle merci in un'altra cella ▪ Eliminazione dei prodotti che potrebbero aver subito alterazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le rilevazioni delle temperature devono essere registrate sulle apposite tabelle ▪ Registrazione delle azioni correttive intraprese, unitamente alla data, ora e firma del responsabile, sulla tabella delle azioni correttive
3. Spedizione		No					

1.4 Diagramma di flusso n° 4

DIAG.4 Fase:	Pericolo	CCP	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio: frequenza, responsabile	Azioni correttive	Registrazioni HACCP
1. Preparazione carico	<ul style="list-style-type: none"> Presenza di microrganismi o di alterazioni chimiche per mancato rispetto delle date di scadenza 	Si	<ul style="list-style-type: none"> Corretta rotazione dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> data di scadenza, confezioni integre 	<ul style="list-style-type: none"> Tipo di monitoraggio: Controllo visivo Frequenza: al momento della preparazione del carico Responsabile: Roberto Cisotto 	<ul style="list-style-type: none"> Prodotti scaduti o con scadenza insufficiente a consentirne il consumo, presenza di muffe o altri tipi di alterazioni dei prodotti, mancata integrità delle confezioni, se tale da esporre l'alimento a possibili contaminazioni fisiche, chimiche o biologiche, comportano l'esclusione dal carico. 	<ul style="list-style-type: none"> Tutte le Azioni correttive intraprese, unitamente alla data, ora e firma del responsabile, devono essere registrate sulla tabella delle azioni correttive
2. Trasporto	<ul style="list-style-type: none"> Sviluppo di microrganismi per temperature troppo elevate Sviluppo di microrganismi e/o contaminazioni fisiche o chimiche per rottura delle confezioni 	Si	<ul style="list-style-type: none"> Corretta manutenzione dei mezzi e taratura degli strumenti di controllo Pulizia dei mezzi secondo il piano di sanificazione Utilizzo dei mezzi esclusivamente per il trasporto di alimenti Separazione dei prodotti diversi durante il trasporto 	<ul style="list-style-type: none"> Per carni e pesce/verdure: -18°C (tollerati fino a -15°C) Per i gelati: -24°C (tollerati fino a -15°C) Per i prodotti refrigerati: +2°C (tollerati fino a +6°C) 	<ul style="list-style-type: none"> Tipo di monitoraggio: Controllo visivo e strumentale. Frequenza: Controllo temperature al momento del carico se il tempo di percorrenza è inferiore a 2 ore. Responsabile: Roberto Cisotto 	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura interna del mezzo al momento del carico superiore ai limiti stabiliti: intervenire sull'impianto di condizionamento, in modo da ripristinarne il corretto funzionamento. Se questa azione non fosse possibile, rinunciare al carico sul mezzo e, se possibile, usarne un altro 	<ul style="list-style-type: none"> Le rilevazioni delle temperature devono essere registrate sulle apposite tablette Azioni correttive registrate sulla tabella delle azioni correttive
3. Consegna		No					