

### ***CCP e Limiti critici con registrazione e documentazione di verifiche e risultati***

Per la tipologia di attività e le procedure di controllo sulle buone pratiche di fabbricazione (GMP) attuate **non sono stati identificati CCP ma solo GMP e CP.**

Descrizione	FREQUENZA	Limiti critici	Classifica- zione come <b>GMP o CCP</b>	
Verifiche pre-operative di conformità (pulizie, frigoriferi, etc.) " <b>Mod_Verifica preoperativa</b> "	Giornaliera	Assenza di registrazione	GMP	
Gestione delle NON CONFORMITA' su " <b>Mod_Non Conformità</b> "	Alla riscontro dell'anomalia	Vedi di seguito	GMP	
Verifica temperatura trasporto e consegna pasti " <b>Modulo manuale del centro di sporzionamento</b> " (HACCP del cliente)	Settimanale a campione	Almeno 60/65°C per caldi e fino a 10 °C per freddi	GMP	
Verifica temperatura a caldo su " <b>Mod_Controllo temperature a caldo</b> "	Settimanale	Almeno 65° C	GMP	
Verifica temperatura banchi frigoriferi semilavorati " <b>Mod_Controllo Temperatura Banchi Frigoriferi</b> "	Settimanale	D.P.R. 327/80 e Reg. CE 852/04 Vedi allegato	GMP	
Verifica temperatura polibox in uscita per piatti caldi su " <b>Mod_Temperature Polibox</b> "	Settimanale	> 65°C	GMP	
Rilevazione temperature celle mezzo wireless con " <i>Datalogger RTR 50</i> "	Ogni ora	D.P.R. 327/80 e Reg. CE 852/04 Vedi allegato	CP	
Verifica del corretto funzionamento dei termometri tramite confronto con termometro tarato SIT	Annuale	Confronto con termometro a riferibilità SIT	GMP	
Verifica della procedura di abbattimento prodotti su " <b>Mod_Abbattimento</b> "	Mensile	Secondo istruzioni attrezzature	GMP	
Registrazione della manutenzione su modulo ISO 9001 "Manutenzione mezzi e attrezzature"	All'occorrenza	Secondo istruzioni attrezzature	GMP	
Controllo attivo degli infestanti	A necessità anche giornaliera	Contenimento dell'eventuale infestazione	GMP	
Analisi in laboratorio produzione (*)	Superfici mani operatore Parametro: CBT	N. 2 tamponi annuali (a cura di GEOS)	Limite/M =500 Valore guida/m = 100 UFC/cm <sup>q</sup>	GMP
	Superfici e attrezzature dopo sanificazione Parametro: CBT	N. 8 tamponi annuali (a cura di GEOS)	Limite/M =1000 Valore guida/m = 100 UFC/cm <sup>q</sup>	GMP
	Semilavorato o prodotto finito (*) Parametro: CBT	N. 3 prodotti annuali (a cura GEOS)	Limite/M =100'000 Valore guida/m = 10'000 UFC/g	GMP
	Ricerca microbiologica dell'acqua Parametri: E.Coli e Enterococchi	N. 1 controllo microbiologico (a cura GEOS)	Parametri del D.L.vo 2.2.01 n. 31 E. Coli = 0/100 ml Enteroc.=0/100 ml	GMP

<b>Descrizione</b>	<b>FREQUENZA</b>	<b>Limiti critici</b>	<b>Classifica- zione come GMP o CCP</b>
Formazione del personale	Biennale	Assenza attestati di formazione	GMP

(\*) Oltre alle analisi di laboratorio previste annualmente nel piano di autocontrollo possono aggiungersi saltuarie analisi per la ricerca di altri parametri non previsti nel "Piano dei Controlli" adottato dalla ditta.

Le analisi di prodotto, aggiuntive a quelle di prassi, possono essere effettuate ai fini della validazione dei piatti preparati, per la definizione delle schede tecniche di prodotto, per la determinazione di shel-life di prodotto oppure possono essere richieste direttamente dagli enti certificatori o dalla clientela stessa.

Le matrici su cui effettuare le ricerche e i parametri ricercati possono diversificarsi a seconda della necessità per le quali sono richieste (l'elenco delle analisi aggiuntive effettuate sono elencate nel modulo "**Mod\_Analisi Aggiuntive**")