

ALLEGATO C	ANALISI DEI PERICOLI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 3	26 lug 17

INDIVIDUAZIONE DEI CCP

ALBERO DELLE DECISIONI			
1. SONO STATE PREDISPOSTE MISURE DI CONTROLLO PER IL PERICOLO CONSIDERATO?			
SI		NO	
2A. QUESTA FASE DEL PROCESSO È STATA PROGETTATA SPECIFICAMENTE PER ELIMINARE O RIDURRE IL PERICOLO AD UN LIVELLO ACCETTABILE?		2B. IL CONTROLLO IN QUESTA FASE È NECESSARIO PER LA SICUREZZA DEL PRODOTTO?	
SI	NO	SI	NO
È UN CCP		3. MODIFICARE LA FASE, IL PROCESSO O IL PRODOTTO E RIPARTIRE DA 1.	NON È UN CCP
4. VI È UN RISCHIO DI COMPARSA O AUMENTO DEL PERICOLO A LIVELLI INACCETTABILI?			
SI		NO	
5. IL PERICOLO PUÒ ESSERE ELIMINATO O RIDOTTO A LIVELLI ACCETTABILI IN UNA FASE SUCCESSIVA?		NON È UN CCP	
SI	NO		
NON È UN CCP	È UN CCP		

RISTORAZIONE COLLETTIVA CENTRO COTTURA

FASE	PRESENZA DI PERICOLI?	CATEGORIA DI PERICOLI			D1 SONO STATE PREDISPOSTE MISURE DI CONTROLLO PER IL PERICOLO CONSIDERATO ? (SE SI VAI A D2 SE NO VAI A D3)	D2 QUESTA FASE DEL PROCESSO È STATA PROGETTATA SPECIFICAMENTE PER ELIMINARE O RIDURRE IL PERICOLO AD UN LIVELLO ACCETTABILE? (SE NO VAI A D4)	D3 IL CONTROLLO IN QUESTA FASE È NECESSARIO PER LA SICUREZZA DEL PRODOTTO?	D4 VI È UN RISCHIO DI COMPARSA O AUMENTO DEL PERICOLO A LIVELLI INACCETTABILI ?	D5 IL PERICOLO PUÒ ESSERE ELIMINATO O RIDOTTO A LIVELLI ACCETTABILI IN UNA FASE SUCCESSIVA ?	CCP (PUNTO CRITICO DI CONTROLLO) / CP (PUNTO DI CONTROLLO)	CODIFICA DEL PREREQUISITO O CCP CHE CONTROLLA IL PERICOLO
		BIOLOGICO	CHIMICO	FISICO							
APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO/ ACCETTAZIONE MATERIA PRIMA	SI	X		X	SI	NO		NO		CP	PRP1
APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO M.O.C.A.	SI		X		SI	NO		NO		CP	PRP1
DEPOSITO MATERIE PRIME NON DEPERIBILI	SI	X		X	SI	NO		NO		CP	PRP2
DEPOSITO MATERIE PRIME DEPERIBILI	SI	X			SI	SI				CCP	CCP1
MOVIMENTAZIONE INTERNA MERCI	SI	X		X	SI	NO		NO		CP	PRP3
REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO	SI	X		X	SI	NO		NO			PRP4
PORZIONATURA CARNI FRESCHE	SI	X		X	SI	NO		NO			PRP4
LAVAGGIO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	SI	X		X	SI	NO		NO		CP	PRP4
PESATURA E DOSAGGIO INGREDIENTI	SI	X		X	SI	NO		NO		CP	PRP4
MONDATURA / PORZIONATURA SALUMI E FORMAGGI	SI	X		X	SI	NO		NO		CP	PRP4
ASSEMBLAGGIO / FARCITURA MANUALE	SI	X		X	SI	NO		NO		CP	PRP4
COTTURA	NO										
RAFFREDDAMENTO PRODOTTO	SI	X			SI	NO		NO		CP	PRP4
MANTENIMENTO LINEA IN LEGAME CALDO	SI	X			SI	SI				CCP	CCP2

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

ALLEGATO C	ANALISI DEI PERICOLI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 2 di 3	26 lug 17

FASE	PRESENZA DI PERICOLI?	CATEGORIA DI PERICOLI			D1 SONO STATE PREDISPOSTE MISURE DI CONTROLLO PER IL PERICOLO CONSIDERATO ? (SE SI VAI A D2 SE NO VAI A D3)	D2 QUESTA FASE DEL PROCESSO È STATA PROGETTATA SPECIFICAMENTE PER ELIMINARE O RIDURRE IL PERICOLO AD UN LIVELLO ACCETTABILE? (SE NO VAI A D4)	D3 IL CONTROLLO IN QUESTA FASE È NECESSARIO PER LA SICUREZZA DEL PRODOTTO?	D4 VI È UN RISCHIO DI COMPARSA O AUMENTO DEL PERICOLO A LIVELLI INACCETTABILI ?	D5 IL PERICOLO PUÒ ESSERE ELIMINATO O RIDOTTO A LIVELLI ACCETTABILI IN UNA FASE SUCCESSIVA ?	CCP (PUNTO CRITICO DI CONTROLLO) / CP (PUNTO DI CONTROLLO)	CODIFICA DEL PREREQUISITO O CCP CHE CONTROLLA IL PERICOLO
		BIOLOGICO	CHIMICO	FISICO							
MANTENIMENTO LINEA IN LEGAME FREDDO	SI	X			SI	SI				CCP	CCP2
SOMMINISTRAZIONE	SI	X		X	SI	NO		NO		CP	PRP4
TRASPORTO PASTI	SI	X			SI	NO		NO		CP	PRP4

RISTORAZIONE COLLETTIVA CENTRO DISTRIBUZIONE

FASE	PRESENZA DI PERICOLI?	CATEGORIA DI PERICOLI			D1 SONO STATE PREDISPOSTE MISURE DI CONTROLLO PER IL PERICOLO CONSIDERATO ? (SE SI VAI A D2 SE NO VAI A D3)	D2 QUESTA FASE DEL PROCESSO È STATA PROGETTATA SPECIFICAMENTE PER ELIMINARE O RIDURRE IL PERICOLO AD UN LIVELLO ACCETTABILE? (SE NO VAI A D4)	D3 IL CONTROLLO IN QUESTA FASE È NECESSARIO PER LA SICUREZZA DEL PRODOTTO?	D4 VI È UN RISCHIO DI COMPARSA O AUMENTO DEL PERICOLO A LIVELLI INACCETTABILI ?	D5 IL PERICOLO PUÒ ESSERE ELIMINATO O RIDOTTO A LIVELLI ACCETTABILI IN UNA FASE SUCCESSIVA ?	CCP (PUNTO CRITICO DI CONTROLLO) / CP (PUNTO DI CONTROLLO)	CODIFICA DEL PREREQUISITO O CCP CHE CONTROLLA IL PERICOLO
		BIOLOGICO	CHIMICO	FISICO							
RICEVIMENTO PASTI PRONTI	NO										
MANTENIMENTO LINEA IN LEGAME CALDO	SI	X			SI	SI				CCP	CCP2
MANTENIMENTO LINEA IN LEGAME FREDDO	SI	X			SI	SI				CCP	CCP2
SPORZIONATURA / IMPIATTAMENTO PASTI	SI	X		X	SI	NO		NO			PRP3
SOMMINISTRAZIONE	SI	X		X	SI	NO		NO		CP	PRP3

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

ALLEGATO C	ANALISI DEI PERICOLI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 3 di 3	26 lug 17

ANALISI DEL RISCHIO ALLERGENI

Indicare tutti gli allergeni potenziali lavorati nelle cucine sia nella forma esplicita di ingrediente sia nella forma “nascosta” in quanto presenti in forma residuale in un ingrediente stesso (ad es. solfiti nella frutta secca morbida es. uvetta, soia nella lecitina di emulsionanti, etc.).

→ **Cereali contenenti glutine:**

- grano,
- segale,
- orzo,
- avena,
- farro,
- kamut

- **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- **Uova e prodotti a base di uova.**
- **Pesce e prodotti a base di pesce**
- **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- **Soia e prodotti a base di soia**
- **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**

→ **Frutta a guscio:**

- mandorle (*Amygdalus communis L.*),
- nocciole (*Corylus avellana*),
- noci (*Juglans regia*),
- noci di acagiù (*Anacardium occidentale*),
- noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*],
- noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),
- pistacchi (*Pistacia vera*),
- noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)

- **Sedano e prodotti a base di sedano**
- **Senape e prodotti a base di senape**
- **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- **Anidride solforosa e solfiti**
- **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		