

<b>ALLEGATO E</b>	<b>SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE PRP</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 2	26 lug 17

**CODICE PRP: PRP1**

**DESCRIZIONE DEL PRP: TUTELA DELLA SICUREZZA DELLE MATERIE PRIME**

**FASI SU CUI IL PRP ESERCITA AZIONE DI CONTROLLO:**

- *approvvigionamento delle materie prime, degli ingredienti e degli additivi alimentari*
- *approvvigionamento materiali a diretto contatto con alimento (MOCA)*

**PERICOLO CONTROLLATO: assenza dei requisiti di sicurezza delle materie prime alimentari.**

**PERICOLO CONTROLLATO: cessione da parte degli imballaggi primari di contaminanti chimici**

**AZIONI IMPLEMENTATE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO**

RIFERIMENTO DOCUMENTALE	NOME DOCUMENTO
MdA - SEZIONE 4	GESTIONE DELLE MERCI E RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI
MdA - ALLEGATO G	ELENCO FORNITORI
IO-01	LISTA DI RISCONTRO RICEVIMENTO MERCI
IO-01_A	REGISTRO MERCI NON CONFORMI

**CODICE PRP: PRP2**

**DESCRIZIONE DEL PRP: TUTELA DELLA SICUREZZA DELLE MERCI E DELL'AMBIENTE DI LAVORO**

**FASE SU CUI IL PRP ESERCITA AZIONE DI CONTROLLO:**

- *stoccaggio prodotti alimentari (materie prime non deperibili) e stoccaggio MOCA*

**PERICOLO CONTROLLATO: contaminazione da parte di animali infestanti**

**AZIONI IMPLEMENTATE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO**

RIFERIMENTO DOCUMENTALE	NOME DOCUMENTO
MdA - SEZIONE 5	GESTIONE INFESTANTI
IO-02	LISTA DI RISCONTRO LOCALI DEPOSITO

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

<b>ALLEGATO E</b>	<b>SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE PRP</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 2 di 2	26 lug 17

**CODICE PRP: PRP3**

**DESCRIZIONE DEL PRP: TUTELA DELLA SICUREZZA DELL'AMBIENTE DI LAVORO**

**FASE SU CUI IL PRP ESERCITA AZIONE DI CONTROLLO:**

- *movimentazione interna merci*

**PERICOLO CONTROLLATO: contaminazione crociata derivante dalle attrezzature/ambiente e addetti alle lavorazioni di tipo chimico, fisico e microbiologico.**

RIFERIMENTO DOCUMENTALE	NOME DOCUMENTO
IO-07	INTERVENTI DI MANUTENZIONE SULLE ATTREZZATURE
ALLEGATO D	GESTIONE CRITICA IMPIANTI TERMOREGOLATI
IO-08	TARATURA DEI TERMOMETRI
IO-03	PROGRAMMA DI SANIFICAZIONE DELL'AMBIENTE DI LAVORO
IO-04	MODALITÀ DI SANIFICAZIONE ATTREZZATURE E SUPERFICI
IO-05	GESTIONE RIFIUTI
MdA – SEZIONE 2	RISORSE UMANE E ATTIVITÀ DI FORMAZIONE DEGLI O.S.A.

**CODICE PRP: PRP4**

**DESCRIZIONE DEL PRP: TUTELA DELLA SICUREZZA DEL PRODOTTO FINITO**

**FASE SU CUI IL PRP ESERCITA AZIONE DI CONTROLLO:**

- *realizzazione dei pasti (PORZIONATURA CARNI FRESCHE, LAVAGGIO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, PESATURA E DOSAGGIO INGREDIENTI, MONDATURA / PORZIONATURA SALUMI E FORMAGGI, ASSEMBLAGGIO INGREDIENTI, ASSEMBLAGGIO / FARCITURA MANUALE).*

**PERICOLO CONTROLLATO: contaminazione crociata derivante dalle attrezzature/ambiente e addetti alle lavorazioni di tipo chimico, fisico e microbiologico.**

RIFERIMENTO DOCUMENTALE	NOME DOCUMENTO
IO-06	PIANIFICAZIONE DEI CONTROLLI
IO-09	PROTOCOLLO IGIENICO SANITARIO DEL PERSONALE
IO-10	INTRODUZIONE E GESTIONE DELLE MERCI NEI LOCALI
IO-11	LAVAGGIO E DISINFEZIONE ORTAGGI
IO-12	BUONA PRASSI IGIENICA E GESTIONE DELLE CONTAMINAZIONI CROCIATE IN CUCINA
IO-13	GESTIONE DERRATE DEPERIBILI
IO-14	GESTIONE ALIMENTI A SOMMINISTRAZIONE DIFFERITA
IO-15	GESTIONE PASTI SPECIALI
IO-16	GESTIONE NON CONFORMITÀ

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