

<b>IO-06</b>	<b>PIANIFICAZIONE DEI CONTROLLI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 2	26 lug 17

**PROGRAMMA DEI CONTROLLI ANALITICI SU MATRICI AMBIENTALI E ALIMENTARI**

IL PIANO SI ESPLICA NEI TRE LIVELLI DI CONTROLLO:

1. CONTROLLO SULLE FORNITURE (MATERIE PRIME E ACQUA POTABILE);
2. CONTROLLO SUL PROCESSO (TAMPONI DI SUPERFICIE, IGIENE OPERATORI E IGIENE DELLE LAVORAZIONI);
3. CONTROLLO SUI PIATTI PRONTI.

**PROGRAMMA PER CENTRI COTTURA (N° 11). SI COMPONE DI N° 4 INTERVENTI/ANNO DI SEGUITO DESCRITTI.**

<b>DETTAGLIO INTERVENTO N° 1 / 4</b>	
Attività	Prove
<b>Servizio di CAMPIONAMENTO</b>	A cura personale tecnico del Laboratorio secondo procedura in revisione corrente.
<b>Tampone di SUPERFICIE</b>	Enterobacteriaceae, microrganismi a 30° C
<b>Tampone di PALMARE</b>	Escherichia coli, stafilococchi coagulasi +
<b>Preparazione GASTRONOMICA (Es. cotta da consumarsi cotta)</b>	Microrganismi a 30°, Bacillus cereus, stafilococchi coagulasi positivi
<b>Preparazione GASTRONOMICA (Es. cotta da consumarsi cruda / cruda)</b>	Enterobacteriaceae, Escherichia coli, stafilococchi coagulasi positivi, anaerobi solfito riduttori.

<b>DETTAGLIO INTERVENTO N° 2 / 4</b>	
Attività	Prove
<b>Servizio di CAMPIONAMENTO</b>	A cura personale tecnico del Laboratorio secondo procedura in revisione corrente.
<b>Tampone di SUPERFICIE</b>	Enterobacteriaceae, microrganismi a 30° C
<b>Tampone di PALMARE</b>	Escherichia coli, stafilococchi coagulasi +
<b>Acqua di rete (rif. Dlgs. 31/2001)</b>	Batteri coliformi ed Escherichia coli, enterococchi intestinali
<b>Preparazione GASTRONOMICA / MATERIA PRIMA</b>	Ricerca di Salmonella spp e Listeria monocytogenes

<b>DETTAGLIO INTERVENTO N° 3 / 4</b>	
Attività	Prove
<b>Servizio di CAMPIONAMENTO</b>	A cura personale tecnico del Laboratorio secondo procedura in revisione corrente.
<b>Tampone di SUPERFICIE</b>	Enterobacteriaceae, microrganismi a 30° C
<b>Tampone di SUPERFICIE</b>	Ricerca di Listeria monocytogenes
<b>Tampone di PALMARE</b>	Escherichia coli, stafilococchi coagulasi +
<b>Preparazione GASTRONOMICA (Es. cotta da consumarsi cotta)</b>	Microrganismi a 30°, Bacillus cereus, stafilococchi coagulasi positivi

<b>DETTAGLIO INTERVENTO N° 4 / 4</b>	
Attività	Prove
<b>Servizio di CAMPIONAMENTO</b>	A cura personale tecnico del Laboratorio secondo procedura in revisione corrente.
<b>Tampone di SUPERFICIE</b>	Enterobacteriaceae, microrganismi a 30° C
<b>Tampone di PALMARE</b>	Escherichia coli, stafilococchi coagulasi +
<b>Preparazione GASTRONOMICA (Es. cotta da consumarsi cruda / cruda)</b>	Enterobacteriaceae, Escherichia coli, stafilococchi coagulasi positivi, anaerobi solfito riduttori.

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

<b>IO-06</b>	<b>PIANIFICAZIONE DEI CONTROLLI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 2 di 2	26 lug 17

**PROGRAMMA PER CENTRI DISTRIBUZIONE (N° 6). SI COMPONE DI N° 4 INTERVENTI/ANNO DI SEGUITO DESCRITTI.**

<b>DETTAGLIO INTERVENTO</b>	
<b>Attività</b>	<b>Prove</b>
<b>Servizio di CAMPIONAMENTO</b>	<i>A cura personale tecnico del Laboratorio secondo procedura in revisione corrente.</i>
<b>Tampone di SUPERFICIE</b>	<i>Enterobacteriaceae, microrganismi a 30° C</i>
<b>Tampone di PALMARE</b>	<i>Escherichia coli, stafilococchi coagulasi +</i>

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