Az. Agr. Geapan **di Covini Annibale**

Sede: Località Praticchia 38
29010 Pecorara Piacenza

Laboratorio: .....

cellulare .....

P*artita I.V.A.* : .....

Codice Fiscale : CVNNBL 60 T11 F 205 T

Matricola INPS Piacenza ..... - .....

Iscr. con n° R.E.A. Camera Comm. I.A.A. di Piacenza: .....

Manuale di autocontrollo per l'igiene e la profilassi della manipolazione, tracciabilità e vendita di prodotti per l'alimentazione umana.

Sisema di Analisi dei Rischi e di Controllo dei Punti Critici
H A C C P
(Hazard Analysis and Critical Control Points).

Edizione

2013

firma del responsabile di autocontrollo:

Covini Annibale

nota del 2021: (nel 2017 l'attività venne cessata)

1.

Revisione piano di autocontrollo

Edizione n° _____

Revisione n° _____

Data ____ / _____ / _____

descrizione: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Revisore responsabile: _

firma . . . . . .

INDICE

1 Revisioni del piano di autocontrollo (scheda da compilare) ... pagina 2
1.1 Revisione piano autocontrollo n. ..... del: ..... pagina .... a
1.2 Revisione piano autocontrollo n. ..... del: ..... pagina .... b
1.3 Revisione piano autocontrollo n. ..... del: ..... pagina c
INDICE ... ... pagina 3
2 Introduzione ... ... pagina 5
2.1 scopi e obiettivi ... ... pagina 5
2.2 il responsabile ... ... pagina 5
2.3 campo di applicazione ... ... pagina 5
2.4 istruzioni per l'uso ... ... pagina 6
2.5 definizioni ... ... pagina 6
3 L'Azienda Agricola Geapan ... ... pagina 11
3.1 dati anagrafici ... ... pagina 11
3.2 dati fiscali ... ... pagina 12
3.3 descrizione azienda agricola ... ... pagina 12
3.4 riparto colturale e descrizione lavori agricoli. ... ... pagina 12
3.5 aiutanti e collaboratori ... ... pagina 14
4 Autorizzazioni e registri ... ... pagina 14
4.1 Autorizzazioni ... ... pagina 14
4.2 Registri ... ... pagina 15
5 Descrizione delle strutture e organizzazione... ... ... pagina 15
5.1 locali di produzione ... ... pagina 15
5.2 attrezzature, macchine e mobili ... ... pagina 15
5.3 gruppo HACCP ... ... pagina 16
5.4 formazione e igiene del personale ... ... pagina 16
5.4.1 formazione ... ... pagina 16
5.4.2 igiene del personale ... ... pagina 17
6 Sistema di rintracciabilità ... ... pagina 18
6.1 Rintracciabilità ... ... pagina 19
6.2 Sistema di allarme rapido – comunicazione ... ... pagina 20
7 Produzione – diagramma processo produttivo ... ... pagina 21
7.1 Approvvigionamento materie prime ... ... pagina 21
7.1.1 gestone materie prime ... ... pagina 21
7.1.2 sistema rintracciabilità ... ... pagina 23
7.2 mondazione e pulizia prodotti ortofrutticoli - processo produttivo pagina 23
7.3 operazioni di trasformazione .... pagina 26
7.3.1 trattamenti a caldo ... ... pagina 26
7.3.2 sterilizzazione ... ... pagina 29
7.3.3 disidratazione ... ... pagina 30
7.4 preparazione dei contenitori... ... ... pagina 30
7.5 invasettamento ... ... pagina 30
7.6 sterilizzzione / pasotorizzazione / appertizzazione... ... pagina 31
7.7 etichettatura ... ... pagina 31

7.8 stoccaggio prodotto finito ... ... pagina 31
8 Analisi dei rischi ... ... pagina 31
8.1 Individuazione dei pericoli ... ... pagina 32
8.2 Analisi dei rischi ... ... pagina 33
8.3 punti critici di controllo ... ... pagina 33
9 Organizzazione del sistema HACCP ... ... pagina 34
9.1 Verifiche e controlli ... ... pagina 34
9.2 manutenzioni e tarature ... ... pagina 35
9.3 procedure di pulizia e sanificazione ... ... pagina 36
9.4 pianificazione pulizie ... ... pagina 37
9.5 disinfestazione ... ... pagina 37
9.6 Riesame del sistema HACCP - formazione ... ... pagina 38
10 Approvvigionamento acqua ... ... pagina 39
11 Gestione rifiuti ... ... pagina 39
12 Gestione prodotti non conformi ... ... pagina 39
13 riferimenti legisltivi ... ... pagina 42
14 Bibliografia ... ... pagina 46
15 Contatti ... ... pagina 47
16 Allegati ... ... pagina 48

2 .
INTRODUZIONE

Il rapporto del 1997, volume 50 dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, che concerneva la - sicurezza dei cibi e le malattie dovute ai cibi - affermava che: " Le malattie dovute ai cibi contaminati costituiscono forse il problema di salute pubblica più diffuso nel mondo contemporaneo ed un'importante causa di riduzione della produttività eonomica. Siano esse forme di diarrea infantile, colera, salmonellosi, listeriosi ed altre... o intossicazioni causate da contaminanti chimici ... .

Sostengo che l'attenzione alla coltivazione, raccolta, trasformazione e conservazione degli alimenti debba essere massima per noi agricoltori, al fine di valorizzare i prodotti locali della Terra.

2.1
Scopi e obiettivi

Il presente manuale si prefigge di:

- adeguare alla normativa vigente, in materia di igiene alimentare, la manipolazione dei prodotti trasformti per la vendita;
- produrre alimenti con la massima cura;
- ritirare al più presto i prodotti venduti con rischi per la salute del consumatore.

Il manuale di autocontrollo vorrebbe essere una nota esplicativa del processo produttivo.
La stesura del manuale è uno studio dei punti critici di produzione e gli appunti potranno esser d'aiuto agli addetti, prima e durante i lavori.
Spesso i frutti raccolti dall'Azienda Agricola Geapan non si potrebbero mngiare se non trasformati; è il caso di: *Rosa canina* (Rosa canina), *Prunus spinosa* (Prugnolo), *Sorbus aria* (Sorbo montano), *Crataegus monogyna* (Biancospino), ed altri frutti selvatici; pertanto l'attività, per questi prodotti, potrà esistere solo a seguito della trsformazione.
L'Azienda Agricola Geapan è stata aiutata in passato da altre piccole aziende agricole per la trasformazione; ora si vuole impegnare direttamente nella manipolazione e conservazione dei prodotti.

2.2
Il responsabile

Il responsabile ed unico lavoratore è Covini Annibale: CVNNBL60T11F205T, coltivatore diretto e titolare dell' Azienda Agricola Geapan.

2.3
Campo di applicazione

Il presente manuale riguarda il Sistema di Analisi e di Controllo dei Punti Critici - HACCP (Hazard Analyis and Critical Control Points) per la trasformazione ai fini della conservazione dei prodotti alimentari ortofrutticoli dell'Azienda Agricola Geapan di Covini Annibale, Località Praticchia 38,

29010 Pecorara, Picenza, Italia.
Il responsabile, Annibale Covini, vuole garantire che: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura di prodotti alimentari vengano effettuati in modo igienico.

2.4
ISTRUZIONI PER L'USO

Nel redarre questo manuale di autocontrollo seguirò le varie fasi del processo produttivo di trasformazione per la conservazione di prodotti ortofrutticoli per l'alimentazione umana:

1. raccolto in pieno campo;
2. trasporto ai locali di trasformazione;
3. eventuale stoccaggio delle materie prime;
4. trasformazione per la conservazione;
5. confezionamento dei prodotti trasformati;
6. etichettatura delle confezioni;
7. stoccaggio;
8. vendita dei prodotti.

2.5
DEFINIZIONI

Definizioni riportate da:

- Reg. Comunitario consolidato n. 178 del 2002;
- Reg. Comunitario consolidato n. 852 del 2004;
- Reg. Comunitario consolidato n. 2073 del 2005;
- Direttiva Comunitaria n. 43 del 1993;
- Decreto legge n. 155 del 1997;
- Circolare ministerile n. 1 del 26/01/1998.

1. *acqua di mare pulita* - l'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti;
2. *acqua potabile* - l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;
3. *acqua pulita* - acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga;
4. *alimenti destinati a fini medici speciali* - gli alimenti dietetici destinati a fini speciali, come definiti dalla Direttiva 1999/21/CE della Commissione;
5. *alimenti per lattanti* - i prodotti alimentari destinati specificamente ai lattanti, come definiti dalla Direttiva 91/321/CEE della Commissione;
6. *alimenti pronti* - i prodotti alimentari destinti dal produttore o dal fabbricante al consumo umano diretto, senza che sia necessaria la cotura o altro trattamento per eliminare o ridurre a un livello accettabile i microrganismi presenti;

7. *alimenti salùbri* - gli alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico;
8. *alimento* (*o prodotto alimentare, o derrata alimentare)* - qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE. Non sono compresi: gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano; i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio; i mangimi; i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE e 92/73/CEE; i vegetali prima della raccolta; il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio; le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971; residui e contaminanti;
9. *autorità competente* (def. CE)- l'autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità cui è conferita tale competenza o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo;
10. *autorita' competente* (def. ITA) - il Ministero della sanita', le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, i comuni e le unita' sanitarie locali, secondo quanto previsto dalla legge 23 dicembre 1978, n. 833, e successive modificazioni;
11. *autovalutazione* - la valutazione della corrispondenza della propria attività ai requisiti stabiliti per legge o per la corretta prassi igienica, da parte del respnsabile dell'azienda (esercente);
12. *azione correttiva* - qualsiasi azione intrapresa quando il monitoraggio del CCP (Critical Control Point) indica una perdita di controllo;
13. *campione* - una serie composta di una o più unità o una porzione dimateria selezionate tramite modi diversi in una popolazione o in una quantità significativa dimateria e destinate a fornire informazioni su una determinata caratteristica del popolazione o della materia oggetto di studio e a costituire la base su cui fondare una decisione relativa alla popolazione o alla materia in questione o al processo che le ha prodotte;
14. *campione rappresentativo* - un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della partita dalla quale è prelevato, in particolare nel caso di campionamento casuale semplice, dove ciascun componente o aliquota della partita ha la stessa probabilità di figurare nel campione;
15. *commercio al dettaglio* - la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso;
16. *comunicazione del rischio* - lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori,

imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio;

17. *confezionamento* - il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;

18. *conformità ai criteri microbiologici* - l'ottenimento di risultati soddisfacenti o accettabili di cui all'alegato I nei controli volti ad accertare l conformità ai valori fissati per i criteri mediante il prelieveo di campioni, l'effettuazione di analisi e l'attuazione di misure correttive, conformemente alla legislazioone in materia di prodotti alimentati e alle istruzioni dell'autorità competente;

19. *conservabilità* - il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della Direttiva 2000/13/CE;

20. *consumatore finale* - il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare;

21. *contaminazione* - la presenza o l'introduzione di un pericolo;

22. *controllo di identità* - un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa;

23. *criterio di igiene del processo* - un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del proesso di produzine in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti aliamentari;

24. *criterio di sicurezza alimentare* - un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato;

25. *criterio microbiologico* - un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relarive tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita;

26. *detersione* - operazione effettuata con detergenti capaci di distaccare per azione chimico-fisica lo sporco dalle superfici alle quali è attaccato;

27. *disinfezione* - operazione effettuata con l'ausilio di disinfettanti che sono agenti chimici o fisici dotati di azione batteriostatica o battericida al fine di ridurre il numero di micorganismi;

28. *equivalente* - riferito a sistemi diversi, significa capace di conseguire gli stessi obiettivi;

29. *esecizio* - il locale in cui si svoge l'attività commerciale di vendita al dettaglio di prodotti alimentari;

30. *esercente* - il titolare o comunque il responsabile dell'attività commerciale relativa alla vedita al dettaglio di prodotti alimentari;

31. *fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione* - qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;

32. *gestione del rischio* - processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo;

33. *gravità* - il livello di gravità (G) è univoco per ciascun tipo di contaminazione, tiene conto del pericolo sanitario per il consumatore, nelle modalità d'uso previste per il prodotto, ed anche degli obblighi igienici di legge;

34. *HACCP Hazard Analysis Critical Control Point* - "Analisi dei Rischi dei Punti di Controllo Critici" - sistema che consente di identificare, valutare e controllare i pericoli significativi per la sicurezza degli alimenti;

35. *igiene dei prodotti alimentari, di seguito denominata "igiene"* - tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrita' dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria, che include tra l'altro la raccolta, la macellazione e la mungitura, e precisamente: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore;

36. *imballaggio* - il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;

37. *immissione sul mercato* - la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;

38. *industria alimentare* - ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o piu' delle seguenti attivita': la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari

39. *legislazione alimentare* - le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati;

40. *limite critico* - criterio con il quale i indica l'accettabilità o la non accettabilità;

41. *lotto* - è il codice identificativo assegnato al prodotto finito che ne permette la Rintracciabilità;

42. *microganismi* – i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elementi parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti;

43. *modalità preventive* - qualsiasi azione o attività che può essere espletata al fine di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili il pericolo considerato;

44. *monitoraggio* - l'esecuzione di tutte le azioni che assicurino e mantengano sotto controllo i punti critici evidenziati con i criteri stabiliti dal piano HACCP;

45. *non conformità (NC)* - si intendono le deviazioni dai limiti critici di accettabilità. In ogni caso la noncorrispondenza a norme di legge rappresenta una nonconformità;

46. *operatore del settore alimentare* - la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;

47. *organismo di controllo* - un terzo indipendente cui l'autorità competente ha delegato certi compiti di controllo;

48. *partita* - un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito;

49. *pericolo o elemento di pericolo* - qualsiasi agente di tipo biologico, chimico o fisico all'interno dell'alimento, o la condizione di, che possa causare un danno al consumatore;

50. *piano di controllo* - una descrizione elaborata dall'autorità competente contenente informazioni generali sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale;

51. *piano di controllo HACCP* - il documento preparato, in accordo ai principi dell'HACCP, per assicurare il controllo dei pericoli rilevanti per la sicurezza degli alimenti relativamente all'attività considerata;

52. *probabilità (P)* - la probabilità di accadimento di una contaminazione, dovuta specificatamente ad una fase o all'inefficacia del risanamento o del collaudo;

53. *prodotti non trasformati* - prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;

54. *prodotti primari* - i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;

55. *prodotti trasformati* - prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche;

56. *produzione primaria* - tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;

57. *punto critico di controllo – Critical Control Point (CCP)* - un punto,una fase, una procedura alla quale può essere applicato un controllo: è essenziale per prevenire,

eliminare o ridurre a levelli accettabili il pericolo considerato;

58. *recipiente ermeticamente chiuso* - contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di pericoli;

59. *responsabile dell'industria alimentare* - il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificatamente delegato;

60. *riesame* - rivalidazione documentata e periodica del piano HACCP;

61. *rintracciabilità* - la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

62. *rischio analisi del* - processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio;

63. *rischio valutazione del* - processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio;

64. *rischio* (R)- funzione della probabilità (P) e della gravità (G) di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

65. *sistema di rintracciabilità* - sistema organizzato che consente la rintracciabilità (risalire alle origini n.d.r.) nell'ambito aziendale;

66. *stabilimento* - ogni unità di un'impresa del settore alimentare;

67. *trattamento* - qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;

68. *verifica* - il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici;

3.

L'AZIENDA AGRICOLA GEAPAN

3.1
Dati anagrafici

- *denominazione*: Az. Agr. "Geapan" di Covini Annibale
- *indirizzo:* Località Praticchia 38
- *comune:* Pecorara
- *provincia:* Piacenza
- *regione:* Emilia Romagna
- *stato:* Italia

3.2

Dati fiscali

- Partita IVA
  - *numero Partita I.V.A.* : ..... del ..... / .... / ....
  - *tipo soggetto:* ditta individuale
  - *denominazione*: Az. Agr. "Geapan" di Covini Annibale
  - *comune:* Pecorara
  - *provincia:* Piacenza
  - *indirizzo:* Località Praticchia 38
  - *attività principale:* 02.01 Silvicoltura ed altre attività forestali
  - *attività secondarie:* *01.11.1 Coltivazione cereali 01.13 Coltivazione ortaggi 01.2 Coltivazioni permanenti 01.49.3 Apicoltura 02.4 Servizi di supporto per la silvicoltura*
- Titolare
  - *cognome e nome:* Covini Annibale
  - *nato a: il:* Milano (MI) Italia 11 dicembre 1960
  - *residente a:* Loc. Praticchia 38 29010 Pecorara Piacenza
  - *fiscalcodice:* CV NN BL 60 T 11 F 205 T
- Camera Commercio
  - *iscrizione REA di Piacenza n.*: .....
- Istituto Nazionale Previdenza Sociale
  - *Direzione Provinciale di :* Piacenza
  - *Codice Azienda:* .....
  - *Redito Agrario:* 140,36

3.3

Descrizione azienda agricola

La piccola azienda agricola viene condotta da Annibale Covini, che ha studiato agraria presso l'Università Statale di Milano, senza finire il corso di laurea, ma ottimo autodidatta.
Vengono seguiti gli sviluppi naturali delle piante autoctone selezionando gli individui delle specie adatte al terreno e con frutti, bacche e altre parti commestibili. Alcune specie, come il *Ligustrum ovalifolium, Cornus sanguinea,* si lasciano (non troppi) per alimentare uccelli ed altri animali utili.
Negli interfilari troviamo erbacee miste che creano, come pacciamatura, un microclima umido per i periodi sicitosi.
Vicino ai fusti degli alberi e sufruttici, previa erpicatura manuale, si pone pacciame legno-fibroso più abbondante; con macerati di ortica e concimi pellettati si aiuta la decomposizione del pacciame si evita la risalita dei demolitori animali.
La parte zootecnica è essenzialmente l'allevamanto di api: a Praticchia di Pecorara e Pianelli di Bobbio. A Praticchia, le api, sono molto importanti per l'impollinaione di frutti ed erbe coltivati e vicini.

3.4

Riparto colturale e descrizione ulteriore dei lavori agricoli

a) Superficie totale: 6,2916 Ha

b) Prati stabili polifiti: 4,00 Ha
   b.1. non avendo allevamenti di erbivori e attrezzature o spazi per lo stoccaggio, l'erba viene utilizzata per pacciamare le giovani piante inserite e fare cumuli da usare per la concimazione e le lettiere dei funghi;
c) Selvicoltura: 2,00 Ha
   c.1. viene svolta regolarmente la pulizia delle piante morte, p.es. Castagni con cancro;
   c.2. per guidare lo sviluppo del bosco, il tereno viene ripulito dalle rampicanti e da eventuali piante morte di malattie infettive; vengono fatti cumuli caldi per evitare il diffondersi di tali patologie;
   c.3. non vengono utilizzati anticrittogamici o antiparasitari di sintesi per combattere le malattie dei vegetali;
   c.4. si preparano dei maceratidi Ortica, Equiseto e Aglio per aiutare le piante a crescere sane;
   c.5. seguo, nel limite del possibile, un calendario astronomico per gli interventi straordinari ed i lavori ordinari (agricoltura biodinamica);
   c.6. dove trovo delle radure seguo il naturale processo inserendo dei suffrutici da reddito come: Lampone, Rovo, Mirtillo (solo se il suolo è acidificato a sufficienza);
   c.7. la successione da ceduo a fustaia viene eseguita con la massima attenzione alle molteplici specie autoctone presenti o immesse;
   c.8. le pinetine di circa 80 anni, in evidente declino e poco adatte al clima e altitudine, essenzialmente di *Pinus nigra,* vengono diradate (sfollo) gradualmente, per la rinnovazione cn nuovi soggetti da seme, lasciando o inserendo specie più adatte alla altitudine 800 – 900 m. s.l.m. ed al clima;
d) Colture protette: circa 800 mq (in lavoraione)
   d.1. verranno posate piccole serre fredde, in costruzione, dove si coltiveranno verdure e funghi;
   d.2. i semi dei frutti trasformati vengono riprodotti e immessi nei terreni per la rimonta;
   d.3. esiste anche un vivaio per il rinnovo interno delle piante da forestazione;
e) Obiettivo chiusura fondi: per ora (2011) sono stati chiusi solo 3 Ha circa di coltivato con reti alte 160 cm, datemi dalla Provincia e reti da 120 cm acquistate: al fine di proteggere i nuovi impianti da danni provocati dalla selvaggina immessa e presente vorrei recintare tutte le paricelle catastali coltivate;
f) veranno piantate, nei fondi recintati, piantine micorrizate con il tartufo, già presente sui suoli di Praticchia adatti allo Scorzone e altri.

Le colture sono praticate con grande attenzione verso la spontaneità di essenze autoctone e rustiche, adatte ai terreni e al clima di Praticchia; :

- frutticoltura:
  - Ribes in varietà: nero, rosso e bianco;
  - Uva spina in varietà;
  - More e lamponi in varietà;
  - Uva: fragola bianca e nera;
  - Biancospino (*Crataegus monogyna);*
  - Prugnolo (*Prunus spinosa);*
  - Prugno selvatico *(Prunus incroci spontanei);*
  - Pero selvatico (*Pyrus sylvatica);*
  - Rosa canina (*Rosa canina, villosa e X);*
  - Melo selvatico *(Malus sylvestris);*

- Sorbi *(Sorbus aria, aucuparia, et al.);*
- Castagno selvatico (*Castanea sativa);*
- *e altri.*

- orticoltura:
  - *vengono coltivati gli ortaggi e le erbe aromatiche che possono vivere senza forzature nei terreni e con il clima di Praticchia;*
  - *sto costruendo delle serre-grotta per la coltivazione su legno o paglia semisterile di:*
    - *Lentinus edodes (*Fungo Shiitake);
    - *Stropharia ferrii sin. rugosoanulata* (Strofaria rugoso anualta);
    - *Armillaria mellea* (Chiodino, famigli buona);
    - *Pleurotus osteratus* (Orecchietta, Ostricone, Gelone);
    - *Agaricus campestris* (Prataiolo);

3.5
Aiutanti e collaboratori

a) L'Azienda Agricola Geapan non si avvale di aiutanti dipendenti; la persona addetta ai lavori è solo Covini Annibale, pertanto, per ora, non esiste un gruppo da istruire, ma il singolo.
b) L'Azienda Agricola Geapan è associata a Coldiretti, che, con "Impresa Verde", collabora per la stesura del presente manuale di autocoltrollo e la educazione alla profilassi ed igiene del sottoscritto Covini Annibale CVNNBL60T11F205T.;
   b.1. Coldiretti collabora per la tenuta della contabilità (regime normale dal 2011); per la parte fiscale (denuncia redditi, Camera commercio), sociale (Inps) e tecnico-agronomica (libretto Uma, anagrafe,agricltura bio);
   b.2. dal 2012 verrà attivata la procedura di conversione per la certificazione Bio: Suolo & Salute.
c) I locali e i mezzi materiali del laboratorio sono .....

4.
AUTORIZZAZIONI E REGISTRI

4. 1
Autorizzazioni

(a) Dichiarazione inizio attività Az. agr. ..... Dichiarazione di Inizio Attività al SUAP del Comune di ..... in data ..... per trasformazione, lavorazione, confezionamento, deposito di conserve e marmellate.
(b) Destinazione uso locale di .....:
l'Ausl di Piacenza, con protocollo n. ..... del ..... rilascia parere favorevole del cambio di destinazione d'uso del locale in via ..... per attività di preparazione conserve e marmellate.

4. 2
Registri

a) Registri contabili: fatture acqusti e vendite. Contabilità ordinaria tenuta da Coldiretti Sede di Bobbio, Piacenza;
b) Registro dei lotti preparati come da esempio tabella (allegato 4);
c) Scheda lavorazione: esempio (allegato 5);
d) Registro operazioni colturali;
e) altri registri per questo manuale come indicato negli allegati.

5.
DESCRIZIONE DELLE STRUTTURE ED ORGANIZZAZIONE

5.1
Locali di produzione

I locali utilizzati dall'Azienda Agricola "Geapan" sono dell'Az. Agr. .....; sono così composti (allegato 6 - piantina):

- locale per la preparazione conserve e marmellate (con locale deposito materie prime);
- locale deposito prodotti confezionati e imballaggi;
- spoglitoi / WC.

Nel lato est avvine la preparazione dei prodotti e nel locale attiguo è previsto il deposito dei prodotti confezionati e degli imballaggi da cui, attraverso il disimpegno e lo spogliatoio, si accede al servizio igienico.

5.2
ATTREZZATURE, MACCHINE E MOBILI

Attrezzature presenti nel <u>locale preparazione:</u>

- ✔ fornello a gas;
- ✔ forno elettrico sottostante al fornello;
- ✔ lavello in acciaio;
- ✔ cappa aspirante;
- ✔ tavolo e piano di lavoro in materiale impermeabile;
- ✔ lavandino con rubinetti a gomito;
- ✔ essiccatoio ad aria calda;
- ✔ congelatore;
- ✔ frigorifero;
- ✔ centrifuga estrattrice per frutta e verdura;
- ✔ frullatore;
- ✔ lavastoviglie;
- ✔ mixers;
- ✔ pentole: inox per la cottura; alluminio pe la sterilizzazione vasi vetro e appertizzazione;

- ✔ contenitori inox e vetro;
- ✔ setacci e schiumarole in aciaio inox;
- ✔ bilance;
- ✔ termometri;
- ✔ cronometri;
- ✔ rifrattometri;
- ✔ piaccametro;
- ✔ computer portatile;
- ✔ stampante;
- ✔ piccoli attrezzi vari;

Mobili presenti nel deposito prodotti confezionati:

- ✔ mobile per deposito prodotti confezionati;
- ✔ mobile per deposito contenitori (vasi in vetro e capsule) e imballaggi.

- ➢ Il locale è piastrellato dietro al lavandino, al fornello e al tavolo da lavoro.
- ➢ Le pareti dei rimanenti locali sono verniciate con materiale lavabile.
- ➢ Il pavimento del locale lavorazione è piastrellato; nel locale deposito il paimento è ricoperto con materiale lavabile.
- ➢ Un altro lavandino è presente nel bagno del locale.

5.3
Gruppo HACCP

L'unico componente del gruppo HACCP è il titolare autocontrollante Covini Annibale che:

- ➔ è responsabile unico per ogni operazione del manuale HACCP;
- ➔ stabilisce i piani di intervento;
- ➔ individua i pericoli legati alle produzioni effettuate;
- ➔ stabilisce i Punti Critici di Controllo (CCP) ed i relativi limiti;
- ➔ organizza il sistema di monitoraggio;
- ➔ effettua le azioni correttive del sistema;
- ➔ verifica il buon funzionamento del tutto

5.4
FORMAZIONE ED IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO AI LAVORI

FORMAZIONE
5.4.1

Annibale Covini: unico lavoratore e responsabile HACCP

- ➢ Diploma maturità tecnica di *Perito aziendale e corrispondente in lingue estere*, conseguito a Milano, Istituto VII, nell'anno scolastico 1978 - 1979.
- ➢ Corsi di specializzazione in apicoltura in Lombardia negli anni '80.
- ➢ Corso per il recupero e la valorizzazione degli scarti mediante compostaggio presso

la scuola Agraria di Monza, anno 1995;

- Corso per la certificazione di qualità per la Cooperativa Sociale "Il Giardinone" di Locate Triulzi (MI), dove ero socio lavoratore: anno 2000
- Corso per la sicurezza sul lavoro (legge 626) per conto della Cooperativa Sociale "Il Giardinone" di Locate Triulzi (MI), dove ero socio lavoratore: anno 2001
- Frequentato il corso di Laurea in Economia e Commercio presso l'Università Cattolica di Milano: due anni (1970-80, circa sei esami) ;
- Frequentato il corso di Laurea in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Milano: circa metà degli esami negli anni '80;
- Frequentato il corso di Laurea in Scienze Naturali presso l'Università degli Studi di Milano: circa 5 esami negli anni '90;
- *appena ho un attimo di tempo studio molto volentieri, come autodidatta, testi scientifici od umanistici al fine di approfondire la conoscenza personale.*
  - → Studi e ricerche con testi specifici;
  - → Aggiornamenti con riviste specializzate;
  - → Ricerche sulla normativa Nazionale (Leggi quadro, Decreti Legislativi, Decreti Legge, Circolari Ministero Sanità, e altro);
  - → Ricerche sulla normativa Comunitaria Europea (Norme, Direttive, Atti del Consiglio, e altro);
  - → Aggiornamenti e consultazioni in rete.

IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO AI LAVORI E PRESCRIZIONI 5.4.2

- ✔ Indossare indumenti puliti, mantenere un alto grado di pulizia personale.
- ✔ Lavarsi accuratamente le mani con mezzi adeguati (saponi e in alcuni casi disinfettanti), prima di iniziare il lavoro, dopo ogni assenza dal posto di lavoro e dopo un qualsiasi momento in cui le mani possono essersi sporcate, in particolare dopo esser stati in bagno.
- ✔ Togliersi anelli, bracciali e altri oggetti che non possano esser resi adeguatamente igienici quando si manipolanoalimenti con le mani o che possono cadere nel prodotto in trasformazione.
- ✔ Se nel manipolare i prodotti vengono utilizzati i guanti, mantenerli integri e puliti. I guanti devono essere di materiale impermeabile a meno che ciò nono sia compatibile con il lavoro richiesto.
- ✔ Indossar retine per i capelli, fasce sul capo per il sudore, copricapi o altri mezzi per tenere raccolti i capelli.
- ✔ Non tenere abiti personali o perlomeno fare in modo che siano coperti da vestiario protettivo, non consumare cibi o bevande e non fare uso di tabacco nelle aree in cui i prodotti alimentari e gli ingredienti siano esposti.
- ✔ Coprire tutti i tagli e le escoriazioni con medicazioni impermeabili.
- ✔ Non tossire né sternutire sopra cibi non protetti.
- ✔ Pulire le superfici di lavoro a fine lavorazione.
- ✔ Prendere qualsiasi altra precauzione per prevenire la contaminazione degli alimenti

da microrganismi o sostanze estranee come sudore, capelli, cosmetici, tabacco,prodotti chimici, medicinali, animali domestici, ecc.

- dal Decreto Legisl. 155/1997 e altro:
  - Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulilzia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi;
  - Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere infetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere utorizzata a lavorare in qualisiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni;
  - nota di Annibale Covini:
    - si suggerisce un codice personale di autoregolamentazione; questo per non invadere la privacy delle persone addette ai lavori.

6.
SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'

Il responsabile del Sistema di Rintracciabilità ai sensi dell'articolo 18 del Regolmento CE 178/2002 è il Signor Covini Annibale.
Il responsabile Covini Annibale garantisce che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.
Individua nella propria attivita' ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui e' basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points):
a) analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;
b) individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
c) decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioe' a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
d) individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
e) riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attivita', dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

6.1
RINTRACCIABILITA'

Qualora il responsabile, a seguito dell'autocontrollo per i punti del paragrafo precedente, dovesse constatare che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute, deve provvedere al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizione tecnologiche simili informando le autorita' competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro degli stessi; il prodotto ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilita' dell'autorita' sanitaria locale fino al momento in cui, previa autorizzazione della stessa, non venga distrutto o utilizzato per fini diversi dal consumo umano o tratto in modo da garantirne la sicurezza; le spese sono a carico del titolare dell'industria alimentare (D.Lgsl 155/1997 art. 3).

La rintracciabilità dei prodotti è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento.

Il responsabile Covini Annibale deve essere in grado di individuare chi abbia fornito all'Azienda Agricola Geapan un alimento destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte dell' alimento trasformato.

Il responsabile Covini Annibale deve disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

Il responsabile Covini Annibale deve disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

Gli alimenti che sono immessi sul mercato della Comunità, o che probabilmente lo saranno, devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche (Reg. CE 178/2002).

Al fine di avere un controllo dei flussi di entrate e uscite dei prodotti e poter rintracciare a monte o valle gli stessi, l'Azienda Agricola Geapan terrà ordinatamente i registri contabili e colturali.

Il sistema di rintracciabilità è necessario per ottenere:

- ✔ migliore qualità dei prodotti venduti;
- ✔ un sistema di allarme rapido ed efficace;
- ✔ individuare le cause dei problemi;
- ✔ le responsabilità fra: fornitore - trasformatore – distributore;
- ✔ maggiore sicurezza alimentare.

6.2

SISTEMA DI ALLARME RAPIDO – COMUNICAZIONE AUTORITÀ COMPETENTE

Se il responsabile del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da

lui prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il suo controllo immediato, deve avviare immediatamente le procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti.

A tal fine avvia tempestivamente le:

- procedure per il ritiro mediante il modulo:
  - COMUNICAZIONE URGENTE A CLIENTE O FORNITORE (allegato 7);
- procedure per informare le autorità competenti mediante il modulo:
  - NOTIFICA PER IL PRODOTTO NON CONFORME DA INVIARE ALL'ASL E E PROCEDURE ATTIVATE (Allegati 8 e 9);
- procedure per informare gli addetti mediante il modulo:
  - PRODOTTO NON CONFORME ! (Allegato 10);
- procedure di rintracciabilità mediante il modulo:
  - REGISTRAZIONE DELLA NON CONFORMITÀ (Allegato 11).

PRASSI DEL SISTEMA DI ALLARME:

Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, il responsabile informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Il responsabile informa immediatamente le autorità competenti quando ritenga o abbia motivo di ritenere che un alimento immesso dall'Azienda Agricola Geapan sul mercato possa essere dannoso per la salute umana.

Informa altresì le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impedisce né scoraggia la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare.

Collabora con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito.

Il prodotto ritirato, dopo la conferma da parte delle autorità, viene eliminato con procedure indicate in seguito.

7.

PRODUZIONE

DIAGRAMMA GENERICO DEL PROCESSO PRODUTTIVO

PER LA TRASFORMAZIONE

AI FINI DELLA CONSERVAZIONE

DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DELLA

Azienda Agricola Geapan di Covini Annibale

Approvvigionamento materie prime ----->	Conservazione materie prime --->	Lavaggio ------>	Mondazione -------->
Trasformazioni ----->	Preparazione dei contenitori ------>	Confezionamento --->	Sterilizzazione ----->
magazzinaggio ----->	Consegna – vendita al consumatore o rivenditore		

7.1

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

Le materie prime arrivano al laboratorio da:

- ✔ Azienda Agricola Geapan - prodotti ortofrutticoli
- ✔ Fornitori - zucchero, spezie, aceto, olio, limoni, altro

All'arrivo in laboratorio viene controllata:

- ✗ l'integrità dei contenitori;
- ✗ la quantità e qualità dei prodotti ordinati;
- ✗ la corretta documentazione della merce che entra.

7.1.1

GESTIONE MATERIE PRIME

a) <u>Prodotti non alimentari conservabili per lunghi periodi</u> (per esempio: vasi vetro, scatole, etichette, ecc.)

A. viene controllato lo stato di integrità delle confezioni e imballi;

B. sono annotate, copiando dai documenti che accompagnano la merce, le generalità dei fornitori, su un registro (Allegato 12)

C. sono accatastati e stivati in ordine, non a contatto con il pavimento e lontano dagli spazi di trasformazione;

D. non devono creare disturbo alle lavorazioni ordinarie;

E. sono prelevate dal magazzinaggio le quantità necessarie per il lavoro che si svolge;

F. viene usato per il magazzinaggio, secondo le esigenze, il sistema FIFO (First In First Out: *il primo che entra è il promo ad uscire*) o il LIFO (Last In First Out: *l'ultimo che entra è il primo ad uscire*);

b) Prodotti alimentari conservabili per lunghi periodi (per esempio: aceto, zucchero, sale, spezie disidratate, ecc.)

A. viene controllato lo stato di integrità delle confezioni e imballi;

B. sono annotate, copiando dai documenti che accompagnano la merce, le generalità dei fornitori, su un registro (Allegato 12)

C. sono accatastati e stivati in ordine, su scaffali, all'asciutto, non a contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce intensa, a dovuta distanza dagli spazi di trasformazione;

D. non devono creare disturbo alle lavorazioni ordinarie;

E. sono prelevate dal magazzinaggio le quantità necessarie per il lavoro che si svolge;

F. viene usato per il magazzinaggio, secondo le esigenze, il sistema FIFO (First In First Out: *il primo che entra è il primo ad uscire*) con una chiara evidenza e controllo delle date di scadenza;

c) I prodotti alimentari aziendali deteriorabili e non trasformabili immediatamente (p.es. piccole quantità di Rosa canina con raccolto interrotto per maltempo di più giorni),

A. accurato controllo visivo e olfattivo dell'aspetto;

B. controllo del livello di maturazione;

C. controllo dell'eventuale deperimento;

D. lavaggio in acqua corrente fredda (per evitare di togliere eventuali proprietà organolettiche del prodotto);

E. mondatura dei corpi estranei (legnosi e fibrosi) che galleggiano;

F. sgocciolatura;

G. vengono posti in contenitori di vetro, contrassegnati sui coperchi con data e provenienza e posti nel congelatore per la successiva trasformazione o vendita;

H. vengono prelevate dal magazzinaggio le quantità necessarie per il lavoro che si svolgerà;

I. viene usato per il magazzinaggio il sistema

i. FIFO (First In First Out: *il primo che entra è il primo ad uscire*);

d) I prodotti alimentari deteriorabili, acquistati per la trasformazione (p. es. limoni, mele, arance, ecc.):

A. viene controllato lo stato di integrità delle confezioni e imballi;

B. accurato controllo visivo e olfattivo dell'aspetto;

C. controllo del livello di maturazione;

D. controllo dell'eventuale deperimento;

E. sono annotate, copiando dai documenti che accompagnano la merce, le generalità dei fornitori, su un registro (Allegato 12)

F. vengono messi nel frigorifero ed utilizzati al più presto;

G. non devono creare disturbo alle lavorazioni ordinarie;

H. sono prelevate dal magazzinaggio le quantità necessarie per il lavoro che si svolge;

I. viene usato per il magazzinaggio il sistema

   i. FIFO (First In First Out: *il primo che entra è il primo ad uscire*);

7.1.2

SISTEMA RINTRACCIABILITÀ

1. Covini Annibale, responsabile dell'Azienda Agricola Geapan inserirà i dati dei fornitori sull'elenco dei fornitori (Allegato 12 - solo per un uso inerno);
2. i dati dei produttori di ogni ingrediente utilizzato, incluso il lotto, vengono segnati sulla etichetta di ogni confezione finita e venduta dalla Az. Agr. Geapan;
3. se il responsabile Covini Annibale rilevasse una non conformità in questa fase della manipolazione, annoterà il fatto riscontrato sul registro delle non conformità (allegato 11) e intraprenderà le dovute azioni correttive.

7.2

MONDAZIONE E PULIZIA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

– PROCESSO PRODUTTIVO

1. Piccoli frutti - bacche, cinorrodi, pomi ed altro non sbucciabile ne' snocciolabile - Per esempio: *Lampone, Ribes, Uva spina, Prugnolo, Biancospino, Rosa canina, Sorbo, Uva, Fragola, Corniola,:*

   1.a) pulizia visiva, a mano, sul tavolo, degli elementi estranei (legni, bacche deteriorate, foglie, ecc.);

   1.b) mettere nel contenitore forato (scolapasta o scolainsalata), non in grandi quantità;

   1.c) al lavaggio, nel lavandino, sotto acqua corrente fresca;

   1.d) il prodotto si libera dalle particelle pesanti, sabbie e sassolini, che sedimentano sul fondo, passando dal contenitore forato;

1.e) il prodotto si libera dalle particelle leggere, legnetti, foglie, frutti secchi e parti fibrose, che galleggiano e, in parte fuoriescono dal contenitore; aiutare la mondatura a mano;

1.f) sgocciolare sul piano del lavello;

1.g) versare in pentola controllando ancora visivamente le eventuali impurità rimaste per toglierle.

2. Piccoli frutti - bacche, pomi ed altro sbucciabili e snocciolabili - Per esempio: Ciliegie dolci e acide, Castagne, Fico, Melagrana, Nespola, Prugna e Susina, ecc.:

2.a) pulizia visiva, a mano, sul tavolo, degli elementi estranei (legni, frutti deteriorati, foglie, ecc.);

2.b) mettere nel contenitore forato (scolapasta o scolainsalata), non in grandi quantità;

2.c) andare al lavaggio, nel lavandino, sotto acqua corrente fresca;

2.d) il prodotto si libera dalle particelle pesanti, sabbie e sassolini, che sedimentano sul fondo, passando dal contenitore forato;

2.e) il prodotto si libera dalle particelle leggere, legnetti, foglie, frutti secchi e parti fibrose, che galleggiano e, in parte fuoriescono dal contenitore; aiutare la mondatura a mano;

2.f) sgocciolare sul piano del lavello;

2.g) sbucciare e liberare dei semi e nocciolini con vari metodi, a seconda del frutto e della consistenza; eventualmente con scottature in acqua bollente (Castagne);

2.h) versare in pentola controllando ancora visivamente le eventuli impurità rimaste per toglierle.

3. Frutti - pomi ed altro sbucciabili e snocciolabili - Per esempio: Actinidia, Albicocche, Anguria, Arancia, Fico d'India, Kaki, Limone, Mela, Melone, Pera, Pesca, Nettarina, ecc.:

3.a) pulizia visiva, a mano, sul tavolo, degli elementi estranei (legni, frutti deteriorati, foglie, ecc.);

3.b) mettere nel contenitore forato (scolapasta o scolainsalata), non in grandi quantità;

3.c) andare al lavaggio, nel lavandino, sotto acqua corrente tiepida, insistere sotto il rubinetto con le mani, sfregando e passare bene la conca con il picciolo, ricettacolo di prodotti estranei in pieno compo;

3.d) il prodotto si libera dalle particelle pesanti, sabbie e sassolini, che sedimentano sul fondo, passando dal contenitore forato;

3.e) il prodotto si libera dalle particelle leggere, legnetti, foglie, frutti secchi e parti fibrose, che galleggiano e, in parte fuoriescono dal contenitore; aiutare la

mondatura a mano;

3.f) sgocciolare sul piano del lavello;

3.g) sbucciare e liberare dei semi e nocciolini con vari metodi, a seconda del frutto e della consistenza; toglier bene la conca con il picciolo, specialmente se si usa anche la buccia (p.es. Mele cotogne, per la pectina ontenuta nella buccia);

3.h) versare in pentola controllando ancora visivamente le eventuli impurità rimaste per toglierle.

4. Verdure e funghi :

4.a) pulizia visiva, a mano, sul tavolo, degli elementi estranei (legni, parti deteriorate, foglie, terre, ecc.);

4.b) mettere nel contenitore forato (scolapasta o scolainsalata), non in grandi quntità;

4.c) andare al lavaggio, nel lavandino, sotto acqua corrente tiepida (nota che è importante il lavaggio per evitare contagi con patogeni importanti quali il *Clostridium botulinum* agente del Botulino);

4.d) il prodotto si libera dalle particelle pesanti, sabbie e sassolini, che sedimentano sul fondo, passando dal contenitore forato;

4.e) il prodotto si libera dalle particelle leggere, legnetti, foglie, frutti secchi e parti fibrose, che galleggiano e, in parte fuoriescono dal contenitore; aiutare la mondatura a mano;

4.f) sgocciolare sul piano del lavello;

4.g) sbucciare e liberare delle parti marce o deteriorate;

4.h) preparare in pezzi come si desidera, se la verdura è grande (p.es. Zucchine);

4.i) rimettere nel contenitore forato (scolapasta o scolainsalata), non in grandi quntità;

4.j) riandare al lavaggio, nel lavandino, sotto acqua corrente tiepida (nota che è importante il lavaggio per evitare contagi con patogeni importanti quali il *Clostridium botulinum* agente del Botulino);

a) versare in pentola per la cotura a vapore , preparata precedentemente con acqua bollente (eventule aggiunta nell'acqua di *Thymus officinalis,* adatto per sterilizzare meglio), controllando ancora visivamente le eventuli impurità rimaste per toglierle;

b) ridurre a fettine e mettere nel disidratatore nel caso di essiccazione del prodotto (Per esempio funghi coltivati: *Lentinus edodes* (Fungo shiitake); *Stropharia ferrii sin. rugosoanulata* (Strofaria rugoso anulata).

7.3

OPERAZIONI DI TRASFORMAZIONE PER LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Al fine di conservare i prodotti senza alterare il loro sapore e il loro aspetto, vengono eseguite delle pratiche di trasformazione differenti valide, di volta in volta, per i diversi prodotti ortofrutticoli; per esempio: la refrigerazione non è valida per i frutti di *Ficus carica*, mentre i cinorrodi di *Rosa canina* vengono raccolti solo dopo le prime gelate e, di conseguenza, riporli in un freezer è quasi come continuare il processo di gelo-disgelo necessario ad ammorbidire la dura buccia.

PRINCIPALI METODI FISICI DI CONSERVAZIONE

Trattamenti a caldo	Cottura
	Pastorizzazione
	Sterilizzazione
Trattamenti a freddo	Refrigerazione
	Congelamento e surgelazione
Concentrazione	Disidratazione
	Impiego di sale e zucchero
	Affumicamento

L'Azienda Agricola Geapan, nella sruttura di ..... non adotterà trattamenti chimici per la conservazione aggiugendo conservanti, coloranti e altro; neanche irraggiamenti. E neppure confezionamenti sottovuoto e altri metodi di confezionamento attivo.

7.3.1

TRATTAMENTI A CALDO

GENERALITÀ

- I trattamenti a caldo sono un buon metodo di conservazione per condizionare la vita commerciale dei prodotti;
- ogni microrganismo possiede un range ottimale di temperatura al quale si può sviluppare; in base a questa affermazione si possono distinguere diverse categorie microbiche:
  - psicrofili – habitat ideale a temperature da – 5 a + 30° C; optimum 0°C;

- mesofili – habitat ideale a temperature da +10 a + 45° C; optimum 30 – 37°C;
- termofili – habitat ideale a temperature da + 40 a + 60° C; optimum + 55°C;

✗ il grado di termoresistenza dei micorganismi va in questo ordine, i primi sono più sensibili:

- Gram negativi, la cui parete priva di mureina offre una protezione minore;
- Bastoncini Gram positivi la cui parete, costituita per l'80% da mureina offre una protezione maggiore;
- Cocchi Gram positivi la cui forma sferica permette una maggiore esposizione al calore;
- Spore batteriche, forme di resistenza attrezzate a sopportare condizioni ambienali avverse;

✗ il pH del mezzo in cui si trovano i micorgnismi detemina una diversa resistenza al trattamento termico:

- in alimenti molto acidi come il limone (pH 2,3 – 2,6) dove si trovano frequentemente:
  - lattobacilli , *Leuconostoc,* lieviti, muffe,
    - sono necessarie temperature sterilizzanti fino a 100°C;
- in alimenti moderatamente acidi come il pomodoro (pH 4,1 – 4,3) dove si trovano frequentemente:
  - lieviti, muffe,
    - sono necessarie temperature sterilizzanti fino a 100 – 121 °C;
- in alimenti debolmente acidi come i piselli (pH 6,1 – 6,3) dove si trovano frequentemente:
  - *Clostridium botulinum, Cl. Perfringens, Bacillus stearothermophilus,*
    - sono necessarie temperature sterilizzanti fino a 150°C;

✗ il calore umido risulta più efficace come germicida;

✗ i grassi e le cere svolgono un'azione protettiva sui micorganismi;

✗ il numero di germi uccisi è costante, in percentuale, nel tempo.

RISCALDAMENTO E COTTURA

✔ La cottura è il metodo di consevazione più semplice;

✔ provoca però variazioni a livello di consistenza, colore, gusto e qualità nutrizionale

dell'alimento;

- ✔ la cottura a mezzo umido è quella usata secondo queste possibilità:
  - Bollitura;
  - Cottura a vapore;
  - Cottura a pressione;
  - Cottura a bagnomaria;
  - Cottura in forno;
- ✔ l'obiettivo è di:
  - massimizzare l'effetto dell'acqua bollente per l'uccisione dei microorganismi;
  - minimizzare i danni termici come:
    - perdite nel mezzo di sostanze solubili (evitabile se l'acqua utilizzata non viene gettata);
    - cambiamenti fisici: diminuzione di consistenza, scolorimento o imbrunimento, aumento della permeabilità e diffusività;
    - alterazioni chimiche: denaturazione delle proteine, Maillard su aminoacidi e caboidrati, ossidazione e polimerizzazione di lipidi, distruzione e perdita di vitamine, perdita di minerali.

COTTURA CON AGGIUNTA DI ZUCCHERO E ALTRI INGREDIENTI

La fase di cottura è importante pr la trasformazione dei prodotti dell'Azienda Agricola Geapan.

Il trattamento termico determina la stabilizzazione microbica ed enzimatica del prodotto; inibisce lo svilupoo di eventuali ptogeni che possono agire a vari livelli del processo produttivo quali il *Clostridium botulinum* (Botulino).

Le temperature di cottura sono sempre superiori ai 100° C (innalzamento della costante ebulloscopica per la presenza di zuccheri sciolti nella soluzione acquosa).

I tempi sono in proporzione al prodotto idrato: da portare ad una consistenza adeguata.

Viene prelevato un campione periodicamente e controllata la sua concentrazione e consistenza.

Per esercitare un miglior livello di conservazione vengono aggiuti :

- zucchero, nel caso di confetture, conserve e marmellate di prodotti frutticoli;
  - lo zucchero ha un'azione inibente sui microrganismi;
  - alcune confetture e succhi, come quelle con mele (presenti alte concentrazioni di

monosaccaridi) vengono preparate senza aggiunta di zucchero, indicando un periodo di conservazione più breve (un anno);

- sale, nel caso di conserve dei prodotti dell'orto;
  - il sale ha un'azione inibente sui microrganismi;
  - i germi non riescono a moltiplicarsi in soluzioni saline;
  - gli ioni cloruro sono nocivi per i batteri;
  - il sale disidrata sia le cellule dell'alimento che quelle dei microrganismi e ostacola l'azione degli enzimi;

Le proporzioni di zuccheri, sale, e aceto vengono sempre indicate sull'etichetta.

7.3.2

STERILIZZAZIONE (APPERTIZZAZIONE)

- La preparazione di conserve alimentari prevede sempre un trattamento termico finale di bonifica;
- il trattamento finale viene effettuato con il prodotto nel vaso di vetro chiuso con la capsula twist off; nel caso di bottiglie: capsula T. Off o tappo corona;
- garantisce al prodotto una vita commerciale molto prolungata;
- se si effettua la sterilizzazione dei cibi deperibili con acqua bollente: si immergono e coprono i recipienti pieni del prodotto da sterilizzare e chiusi con tappo ermetico in acqua, si porta a ebollizione poi per 20 – 40 minuti, secondo la dimensione del vaso ed il prodotto alimentare da sterilizzare; spenta la fonte energetica riscaldante; si attende il completo raggiungimento della temperatura ambiente e si estraggono dalla pentola i vasi sterilizzati o appertizzati. Se le verdure vengono poste fresche o precotte nel vasetto e poi cotte durante la sterilizzazione si ha l' "appertizzazione": dal nome del cuoco *N. Appert* inventore del processo; questo metodo viene utilizzato solo per le verdure.

7.3.3

DISIDRATAZIONE

Generalità

- I microrganismi necessitano di acqua per svolgere le loro attività metaboliche;

- i batteri, le alghe e i funghi non riescono a moltiplicarsi a secco e perciò non possono alterare il prodotto disidratato;
- il tempo di conservazione di un alimento sottoposto a disidratazione varia a seconda della quantità di acqua residua che rimane nell'alimento;
- se l'alimento viene portato a valori di aw inferiori a 0,61, le prime alterazioni si possono verificare dopo due anni ad opera di pochissime specie fungine.

Il metodo dotato dall'Azienda Agricola Geapan è quello a letto fisso:

in un disidratatore ad aria calda termoregolata, l'aria filtrata viene insufflata sulla superficie degli alimenti disposti su un letto fisso.

7.4

PREPARAZIONE DEI CONTENITORI

VASI DI VETRO PULITI E NUOVI

1. apertura delle confezioni in termoretraibile;
2. controllo dello stato dell'imballaggio;
3. capovolgimento di ogni vasetto per disperdere eventuali pezzi di vetro all'interno;
4. posizionamento in vassoi con l'apertura dei vasi in su;
5. sterilizzazione in forno a 120 ° C per 30 minuti.

7.5

INVASETTAMENTO

SEGUITO DELLE FASI DI LAVORAZIONE

6. le capsule vengono pulite dalle polveri, all'interno, una ad una, con straccetto umido e messe in forno a 120 gradi per 10 minuti;
7. i vasi e le capsule, vengono estratti dal forno e lasciati raffreddare;
8. viene versato il prodotto finito nei vasi con l'ausilio di un imbuto tronco;
9. un vasetto campione viene pesato; si annota e si memorizza la volumetria sul campione per la serie successiva;
10. viene invasettato tutto il lotto subito;
11. i vasetti, chiusi con la capsula, sono capovolti su una superficie piana e resistente alle alte temperature (in questo modo si sterilizza anche la capsula e non si forzano le gomme sigillanti);

7.6

STERILIZZAZIONE / PASTORIZZAZIONE DEL CONFEZIONATO

seguito delle fasi di lavorazione indicate ai paragrafi precedenti

12. una volta raffreddati bene i contenitori, circa 10 ore a temperatura ambiente, vengono capovoli e riposti in pentoloni per la pastorizzazione/sterilizzazione;
13. si inseriscono fra i vetri degli stracci che non provochino la rottura dei vasi durante la bollitura;
14. viene aggiunta acqua fino immergere bene i vasetti con le capsule;
15. portata ad ebollizione viene tenuta la temperatura per almeno 35 minuti.

7.7
ETICHETTATURA

SEGUITO DELLE FASI DI LAVORAZIONE

16. I prodotti finiti vengono correttamente etichettati come da normativa vigente (vedi citazioni leggi nell'elenco a fine manuale).
17. Il lotto attribuito contiene la data di produzione.

7.8
STOCCAGGIO DEL PRODOTTO FINITO

18. Il prodotto finito viene stoccato in magazzino su apposite scaffalature, in scatole e contrassegnate in perfetto ordine;

    J. viene usato, per il magazzinaggio, il sistema FIFO (First In First Out: *il primo che entra è il primo ad uscire*) con una chiara evidenza e controllo delle date di scadenza;

    K. la temperatura e l'umidità del magazzino sono tali da non favorire sviluppi microbici.

8.
ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI CCP (Punti Critici di Controllo)

METODO

Per l'identificazione dei punti critici ci si pongono quattro domande che formano una gerarchia decisionale:

- ✔ sono state pediposte misure di controllo per il periolo considerato?
- ✔ Questa fase elimina il pericolo o ne riduce l'incidenza?
- ✔ Vi è rischio di contaminazione o di aumento del pericolo fino a livelli inmamissibili?
- ✔ Il pericolo può essere eliminato o ridotto ad un livello accettabile in una fase ulteriore?

Si deve considerare pricolosa l'eventualità che i prametri di controllo del processo:

- ✔ temperature;
- ✔ igiene del personale;
- ✔ separazione dei prodotti;
- ✔ e altro

si posizionino al di fuori dei limiti stabiliti.

Bisogna stabilire a monte le relazioni tra:

- ✔ pericoli biologici;
- ✔ pericoli chimici;
- ✔ pericoli fisici;
- ✔ fasi del processo;
- ✔ prodotti finali.

8.1
INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI

Sono individualbili tre categorie di pericoli:

1. BIOLOGICI
   - 1.1. microrganismi – batteri, virus, muffe e lieviti;
   - 1.2. organismi superiori – roditori, insetti, animali domestici.
2. CHIMICI
   - 2.1. residui di inadatte pratiche agricole – uso di fitofarmaci e antibiotici senza il rispetto dei periodi di carenza;
   - 2.2. residui da un non corretto utilizzo dei prodotti per le pulizie – detegenti e disinfettanti;
   - 2.3. contaminazione ambientale – metalli pesanti: piombo, mercurio, zinco.
3. PARTICELLARI E FISICI
   - 3.1. parti di insetti e di altri animali;
   - 3.2. frammenti di legno, vetro e plastica;
   - 3.3. terra, sabbia o sassolini trasportati assieme al raccolto in pieno campo;
   - 3.4. capelli, peli e oggetti indossati dal personale addetto ai lavori.

     Le contaminazioni possono:
     - o esser già presenti nelle materie prime (contaminazioni primarie da pericoli biologici, chimici e fisici);
     - o verificarsi in fase di laorazione (contaminazioni secondarie).

L'identificazione dei pericoli deve essere realizzata per ogni prodotto o categoria di prodotti omogenei e deve essere associata a tutte le fasi di produzione.

8.2
ANALISI DEI RISCHI

- La presenza di corpi estranei nel prodotto in fase di lavorazione è uno dei rischi più comuni.

- Le azioni correttive e/o le misure di controllo che si possono effettuare nelle fasi di lavaggio, cernita e nondazione vanno necessariamente integarate con il confezionamento.
- Il grado zuccherino che si vuole far raggiungere al prodotto finale va controllato con cura; esso determinerà il periodo di conservabilità attribuito al lotto e riportato in etichetta.

8.3
PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

MISURE DI CONTROLLO E PROCEDURE PER IL MONITORAGGIO

N.	FASE	RISCHI	AZIONI PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE	MONITORAGGI	
					Metodologie	Indicatori
1	Ricevimento	Proliferazione microbica	Conformità merce Igiene del personale	Contestazione del lotto	Controllo visivo dello stato di pulizia e manutenzione dei contenitori	Assenza di sporco. Segni di appassimento e infestanti
		Contaminazione microbica	Igiene mezzo di trasporto Assenza di promiscuità	Contestazione del lotto	Controllo visivo dello stato di pulizia e manutenzione dei contenitori	
		Presenza di residui chimici	Ricerca residui	Respingimento del lotto	Analisi chimiche	Legge
2	Stoccaggio	Proliferazione microbica	Conduzione dell'operazione nel rispetto delle massime condizioni igieniche. Temperatura e umidità cella. Rispetto ei tempi di conservazione	Ripristino temperatura e ventilazione. Eliminazine del prodotto	Monitoraggio e controllo termometrico	T<10 ° C Mantenimento dei parametri organolettici.
		Contaminazione microbica	Igiene ambientale Corretta separazione della merce	Ripristino delle condizioni di pulizia e di posizionamento della merce	Controllo visivo Tamponi periodici	
3	Lavaggi	Ulteriore inquinamenteo d parte delle acque di lavaggio e della diffusione di agenti microbici. Permanenza di corpi estranei	Utilizzo di acqua potabile nella giusta quantità. Cambiare spesso l'acqua durante l'operazione		Verifica visiva della buona riuscita dell'operazione ed eventuale ripetizione del lavaggio	
		Proliferazione microbica	Temperatura acqua di lavaggio Impiego di disinfettanti	Ripristino temperatura Eliminazione dei sisinfettanti impiegata	Verifica termometrica Controllo operatore	Acqua fredda Non usare Ipocloriti o altro
		Contaminazione microbica	Igiene acqua di lavaggio Igiene attrezzature e ambiente	Ripristino condizioni di igiene della rete idrica Ripristino delle condizioni di pulizia	Anlisi potabilità acqua Controllo visivo Tamponi periodici	Legge
4	Risciacquo	Proliferazione microbica	Temperatura acqua di lavaggio	Ripristino temperatura	Verifica termometrica Controllo operatore	Acqua fredda
		Contaminazione microbica	Igiene acqua di lavaggio Igiene attrezzature ed ambiente	Ripristino condizioni di igiene della rete idrica Ripristino delle condizioni di pulizia	Analisi potabilità dell'acqua Controllo visivo	Legge
		Residui inquinanti chimici utilizzati per il lavaggio	Numero dei risciacqui	Aumeto del numaro dei risciacqui	Analisi chimiche	Legge
5	Mondazione	Proliferazione microbica	Totale allontanamento delle parti alterate Temperatura del prodotto	Ripetere le operazioni di mondazione velocizzando i tempi di	Controllo visivo Verifica termometrica	Assenza di parti alterate

				lvoro		
		Contaminazione microbica	Igiene personale Igiene attrezzature ed ambiente	Maggiore attenzione degli operatori Ripristino delle condizioni di pulizia	Controllo visivo Tamponi periodici	
6	Taglio	Proliferazione microbica	Temperatura del prodotto Affilatura delle lame	Velocizzazione dei tempi di lavoro Provvedere alle operazioni di affilatura	Controllo visivo	
		Contaminazione microbica	Igiene personale Igiene attrezzature e ambiente	Maggiore attenione operatori Ripristino delle condizioni di pulizia	Controllo visivo Tamponi periodici	
7	Cottura aggiunta zucchero, sale, aceto	Permanenza di agenti microbici	Rispetto di un dosaggio minimo di zucchero, sale, aceto		Controllo dei tempi e temperature di cottura	No
8	Disidratazione	Proliferazione microbica	Riduzione al minimo dell'umidità residua del prodotto	Ripristino delle macchine usate	Controllo delle macchine e attrezzature	Prodotto asciutto
		Contaminazione microbica	Igiene attrezzature	Ripristino delle condizioni di pulizia	Controllo visivo Tamponi periodici	
9	Confezionamento	Presenza frammenti vetro o corpi estranei, reinquinamento con agenti microbici	Corretta conservazione dei vuoti. Uo di contenitori e capsule correttamente puliti e trattati termicamente	Allontanamento dei vasetti sospetti (Annotare su allegato 11 "Scheda non conformità")	Accurato controllo visivo in fase di invasettamento. Controllo ermeticità. Controllo presenza corpi estranei	No, onsiderato Punto Critico
		Contaminazione microbica	Igiene dei materiali di imballo utilizzati	Eliminazione degli imballi non idonei	Controllo visisvo Tamponi periodici	
			Igiene ambinte Igiene attrezzature Igiene operatori	Rieffettuazione delle operazioni di pulizia Allertamento operatori	Controllo visisvo Tamponi periodici	
			Controllo delle prestazioni delle attrezzature in utilizzo in merito a effettiva efficacia della chiusura	Rieffettuazione chiusura Sostituzione attrezzature in uso	Sostituzione attrezzature in uso	Controllo visivo
		Contaminazione chimica	Utilizzo di materiali per il confezionamento di alimenti, garantiti in merito al rilascio di contaminanti chimici verso il prodotto contenuto (contrnitori in plastica, films, accoppiati, ecc)	Dequalifica del fornitore. Riomologazione del ciclo di lavoro	Analisi chimiche	
10	Stoccaggio	Sviluppo di muffe nei vasetti non correttamente chiusi	Conservazione in luoghi asciutti e freschi Controllo delle capsule convesse Controllo delle confezioni gonfie	Allontanamento dei vasetti sospetti Controllo e rimozione dal magazzino delle confezioni alterate	Controllo visivo della chiusura dei vasetti Controllo visivo delle capsule convesse Controllo visivo delle confezioni gonfie	Controllo visivo
11	Distribuzione	Proliferazione microbica Anche funghi e lieviti	Controllo temperatura prodotto (impiego di banchi refrigerati) Rispetto dei tempi Mai prodotti al sole	Allerta agli operatori Migliorare le attrezzature per la distribuzione Creare zone d'ombra mettere le confezioni nei cartoni e togliere il necessario per il banco	Controllo visivo Verifica termometrica	T prodotto < 10° C

9.
ORGANIZZAZIONE DEL SISTEMA HACCP
VERIFICHE, MANUTENZIONI E MANTENIMENTO

9.1
VERIFICHE E CONTROLLI ANALITICI

I. Il sistema di autocontrollo viene verificato e mantenuto efficace ed efficiente con

metodica:

A. analitica:
   i. mantenere i fattori igienici entro limiti accettabili;
   ii. fare piani di controllo analitici;

B. tecnica:
   i. verificare le risorse tecnologiche;
   ii. manutenzione e tararura delle apparecchiature, mezzi e strumenti di controllo;
   iii. piani e procedure di pulizia;
   iv. piani e procedure di sanificazione;
   v. piani e procedure di disinfestazione ed altro;

C. organizzativa:
   i. verificare l'adeguatezza e l'effettiva applicazione del sistema di gestione;
   ii. effettuare verifiche ispettive periodiche
   iii. gestire le non conformità e azioni correttive e preventive;
   iv. riesaminare periodicamente;
   v. mantenere aggiornato il livello di professionalità del personale addetto ai lavori.

II. La pianificazione dei controlli analitici si verifica sul prodotto finito con il controllo periodico a campione:

A. il campione statisticamente prappresentativo è pari all'1% del lotto nelle conserve, confetture e marmellate, insacchettati;

B. viene controllato periodicamente:
   i. la bombatura della capsula;
   ii. l'aspetto del prodotto (colore, separazione, sedimentazione, formazione di miceti; ecc.)
   iii. eventuali odori indesiderati;
   iv. la non formazione di aria nei sacchetti sigillati;

C. nel caso di analisi dettagliata in laboratorio viene allegato il documento a questo mnuale

9.2 MANUTENZIONI E TARATURE

Le risorse tecnologiche vengono mantenute efficienti con:

- ✔ manutenzione ordinaria periodica (per es. filtri lavastoviglie, cappa, ecc), con appunti a calendario (allegato 13) e verifica del funzionamento;
- ✔ manutenzioni straordinarie per ripristinare il corretto funzionamento; da annotare sul libretto degli interventi manutentivi (allegato 13);
- ✔ gli strumenti di controllo (bilance, cronometri, rifrattometri, ecc.) vanno tarati periodicamente, con annotazione sul libretto (allegato 13).

9.3 PROCEDURE E MATERIALI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE

- Il pericolo maggiore per chi manipola e produce alimenti è rappresentato dall'inquinamento microbico;
- è necessario eliminare lo sporco costituito da residui di lavorazione o da altre sostanze estranee;
- bisogna conoscere il tipo di sporco che si vuole rimuovere per la scelta del detergente;
- lo sporco può essere di tipo:
  - organico: residui di lavorazione, ed altro;
    - sono indicati detergenti di tipo alcalino (soda caustica) per rimuoverlo;
  - inorganico: residui di calcare (legati spesso a materiale organico), ed altri;
    - sono indicati detergenti di tipo acido (acido cloridrico) per rimuoverlo;
- le concentrazioni dei detergenti sono altrettanto importanti e sono riportate sempre sulle etichette dei contenitori;
- altri fattori che determinano la resa del prodotto utilizzato per lavare sono:
  - tempo di azione;
  - temperatura;
  - l'azione meccanica;
  - gli effetti elettrocinetici e la percentuale di tenioattivi;
- le caratteristiche richieste per una buona resa del prodotto utilizzato per lavare sono:
  - effetto detergente;
  - potere bagnante e penetrante per pulire meglio nelle fessure;
  - potere emulsionante: capacità di mantenere in sospensione le particelle di sporco per facilitarne la soluzione nel detergente;
  - suddividere il sudiciume in particelle piccolissime più facilmente eliminabili;
  - capacità di oerare in acque dure;
  - essere facilmente risciacquabili.
- Le tecniche utilizzate sono:
  - manuale:
    - attuata mediante l'uso di spazzole, spugne, stracci ed altro, adatto al tipo di superficie da lavare e vanno sempre, dopo l'uso, lavate con sapone e sterilizzate con alcool;
  - per immersione:
    - viene utilizzata per la pulizia di attrezzature, pezzi smontabili, tele, ed altro: con diversi passaggi si risciacqua, deterge e sfega con stracci e spugne lo sporco visibile ad occhio nudo.
- Per la sanificazione, già svolta in parte dai detergenti citati, si utilizzano, in varie diluizioni da decidere in base agli obiettivi risanatori e solo con tutto il materiale e attrezzature chiuse:
  - alcool 90 ° denturato (diluito o no);
  - vapore acqueo (con macchine tipo “Vaporetto”);
  - acido muriatico (per sanare lo sporco basico);
  - soda caustica (per sanare lo sporco acido);
  - candeggina (ipocloriti di calcio o sodio).

9.4
PIANIFICAZIONE DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONI

Per garantire un ottimo livello di profilassi ed igiene:

1. prima e dopo ogni ciclo di lavorazione viene eseguita la pulizia generale di tutto il laboratorio;
2. si procede alla pulizia settimanale del laboratorio anche in caso di non utilizzo;
3. con incidenti straordinari che possono creare pericoli: per esempio la rottura incidentale di un vasetto di vetro; si rimuove attentamente tutto lo sporco e si pulisccono diligentemente le superfici interessate;
4. la tabella "Piano delle pulizie e sanificazione" (allegato 14), servirà agli utenti per svolgere metodicamente ed annotare i prodotti usati per le pulizie e sanificazione.

9.5
DISINFESTAZIONE

Uno dei maggiori rischi di contaminazione è la presenza di vettori animali come:

- roditori:
  - topi;
- insetti:
  - Farfalle notturne o diurne;
  - mosche e zanzare;
  - vespidi ed altri;
  - Blatte

Azioni preventive:

- ✔ sorveglianza preventiva (monitoraggio) con accurati controlli (allegato 15) nell'edificio di:
  - zone non bene in vista come angoli caldi e bui;
  - scale sottoscale;
  - armadi e spazi fra gli scaffali;
  - solai;
  - aree dietro cataste;
  - interstizi dove passano tubazioni;
- ✔ mantenere in buono stato l'edificio;
- ✔ rialzare tutta la merce;
- ✔ controllare che non ci siano rubinetti che perdono acqua;
- ✔ riporre i rifiuti in contenitori metallici chiusi (sia all'interno dei locali, che ll'esterno);
- ✔ utilizzare solo eventuali trappole con colle, se si determina la necessità;

- ✔ non utilizzare mai veleni nell'edificio e a ridoso, per il rischio della diffusione di polveri velenose calpestate dai parassiti infestanti;
- ✔ mettere alle finestre reti metalliche di protezione da insetti;
- ✔ porre all'interno dei locali lampade inattiniche con griglie in tensione per catturare insetti volanti;
- ✔ eventuali interventi di derattizzazione vengono effettuati da Cattaneo Elena dell'Azienda Agricola Casellarone, come riportato nel Manuale di autocontrollo aziendale del 10/10/2008.

9.6
RIESAME DEL SISTEMA HACCP E DEL SISTEMA RINTRACCIABILITÀ FORMAZIONE – ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE

1. Il punto e) del comma 2) dell'art.3 (Autocontrollo) del D.Lgs. 155/97 determina che il Responsabile dell'autocontrollo dell'industria almentare deve eseguire un ”riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza”.
2. Se avvenissero significativi cambiamenti nel processo e nei prodotti, la procedura dell'HACCP dovrà essere ripetuta.
3. Per un sistema consolidato è necessario un riesame periodico che prenda in considerazione:
   3.1. l'esito delle verifiche ispettive effettuate;
   3.2. le non conformità rilevate nel periodo, con particolare attenzione a quelle segnalate dai clienti;
   3.3. l'esito delle azioni preventive e correttive concluse;
   3.4. le azioni correttive e preventive ancora aperte;
   3.5. i risultati dei controlli analitici.
4. Sulla base delle risultanze di tale analisi, la direzione dovrebbe avviare una serie di azioni di miglioramento, quali:
   4.1. investimenti in attrezzature, macchinari, strumenti di controllo;
   4.2. piani di formazione / addestramento sia interni che esterni;
   4.3. revisioni / approfondimenti del sistema di controllo del processo aziendale;
   4.4. revisine di prodotti, materiali, fornitori , ed altro.

10.
APPROVVIGIONAMENTO DELL'ACQUA POTABILE

L'azienda agricola Geapan, presso i locali dell'Azienda agricola ....., Piacenza, per:

- ➢ il lavaggio e la preparazione dei prodotti trasformati;
- ➢ le operazioni di pulizia, e sanificazione dei locali;

utilizza l'acqua dell'acquedotto pubblico del Comune di ..... (Piacenza).

In caso di ordinanze del sindaco attestanti la non potabilità delle acque, verranno

prese le opportune precauzioni.

Per la gestione delle non conformità viene presa in considerazione, al fine di prendere provvedimenti per le limitazioni d'uso il:

- Decreto Legislativo n. 31 del 2 febbraio 2001 – *Attuazione della Direttiva Comunitaria n. 83 del 1998 relativa alla qulità delle acque destinate al consumo umano.*

11.
GESTIONE RIFIUTI E RESIDUI DI LAVORAZIONE

- Gli imballaggi d i materiali di scarto sono gestiti in modo da non creare rischi di contaminazione per i prodotti alimentari trasformati e da trasformare;
- il rifiuto viene messo inizialmente, in laboratorio, in un sacchetto contenuto in una pattumiera con chiusura a pedale;
- i sacchetti sono sistemati in appositi contenitori muniti di sistema con chiusura a pedale e coperchio rigido, lavabili e disinfettabili;
- I prodotti non più conformi vengono eliminati segregandoli in uno spazio apposito con affisso il cartello "Prodotto non conforme" (allegato 10)
- i rifiuti secchi, differenziati e indifferenziati, posti in apoositi contenitori messi a disposizione dal Comune, vengono ritirati dal Comune di ..... per la loro gestione;
- i rifiuti organici, quali scarti delle lavorazioni di frutta e verdure, vengono compostati dall'Azienda Agricola Casellarone.

12.
GESTIONE PRODOTTI NON CONFORMI

Se il Responsabile Covini Annibale, come da Reg. CE 178/2002:

- ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti;
- l'alimento non si trova più sotto il suo controllo immediato;
- il prodotto può essere arrivato al consumatore;

al fine di tutelare il consumatore finale

- avvia immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti:
  - compila e invia la: "Notifica dei prodotti non conformi da inviare all'Asl " (allegato 8) con la segnalazione delle procedure attivate (allegato 9);
  - compila e invia la: "Comunicazione urgente a fornitore/cliente" (allegato 7);
  - informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro;
  - richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;
  - ritira i prodotti a più presto;

- segrega la merce non conforme apponendo il cartello identificativo:
  - "Prodotto non conforme" (allegato 10);
- registra l'evento sul:
  - "registro delle non conformità" (allegato 11);
  - elimina la merce non conforme.

Per il processo organizzativo viene riportato il testo integrale con i restanti comma dell'Art. 19; gli articoli 35, 50, 51 e 52 del comma del Reg. CE 178/2002 consolidato (agg. Marzo 2011):

Art. 19

1. omissis.

2.Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.

3. Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare.
4. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito.

Articolo 35

Sistema di allarme rapido

Affinché possa espletare al meglio le sue funzioni di sorveglianza dei rischi sanitari e nutrizionali degli alimenti, l'Autorità è il destinatario dei messaggi che transitano per il sistema di allarme rapido, dei quali analizza il contenuto al fine di fornire alla Commissione e agli Stati membri tutte le informazioni necessarie all'analisi del rischio.

CAPO IV

SISTEMA DI ALLARME RAPIDO, GESTIONE DELLE CRISI E SITUAZIONI DI EMERGENZA

SEZIONE 1

SISTEMA DI ALLARME RAPIDO

Articolo 50

Sistema di allarme rapido

1. È istituito, sotto forma di rete, un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Ad esso partecipano gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità. Gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità designano ciascuno un punto di contatto, che è membro della rete. La Commissione è responsabile della gestione della rete.

2. Qualora un membro della rete disponga di informazioni relative all'esistenza di un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi, egli trasmette immediatamente tali informazioni alla Commissione nell'ambito del sistema di allarme rapido. La Commissione trasmette immediatamente le informazioni ai membri della rete.

L'Autorità può integrare la notificazione con ogni informazione scientifica o tecnica in grado di agevolare un intervento rapido e adeguato di gestione del rischio da parte degli Stati membri.

3. Nell'ambito del sistema di allarme rapido e salvo altrimenti disposto dalla normativa comunitaria, gli Stati membri notificano immediatamente alla Commissione, quanto segue:

a) qualsiasi misura da essi adottata, che esiga un intervento rapido, intesa a limitare l'immissione sul mercato di alimenti o mangimi, o a imporne il ritiro dal commercio o dalla circolazione per proteggere la salute umana;

b) qualsiasi raccomandazione o accordo con operatori professionali volto, a titolo consensuale od obbligatorio, ad impedire, limitare o imporre specifiche condizioni all'immissione sul mercato o all'eventuale uso di alimenti o mangimi, a motivo di un grave rischio per la salute umana che esiga un intervento rapido;

c) qualsiasi situazione in cui un'autorità competente abbia respinto una partita, un container o un carico di alimenti o di mangimi ad un posto di frontiera dell'Unione europea a causa di un rischio diretto o indiretto per la salute umana.

La notificazione è accompagnata da una spiegazione dettagliata dei motivi dell'intervento delle autorità competenti dello Stato membro in cui è stata fatta la notificazione. Questa è seguita in tempi rapidi da ulteriori informazioni, in particolare se le misure su cui è basata vengono modificate o revocate.

La Commissione trasmette immediatamente ai membri della rete la notificazione e le ulteriori informazioni ricevute a norma del primo e del secondo comma.

Laddove una partita, un container o un carico siano respinti da un'autorità competente ad un posto di frontiera dell'Unione europea, la Commissione ne dà immediatamente notificazione a tutti i posti di frontiera dell'Unione europea nonché al paese terzo d'origine.

4. Laddove un alimento o un mangime oggetto di notificazione nell'ambito del sistema di allarme rapido sia stato spedito in un paese terzo, la Commissione fornisce a quest'ultimo adeguate informazioni.

5. Gli Stati membri informano immediatamente la Commissione di qualunque intervento eseguito o di qualunque misura adottata in seguito alla ricezione delle notificazioni e delle ulteriori informazioni trasmesse nell'ambito del sistema di allarme rapido. La Commissione trasmette immediatamente dette informazioni ai membri della rete.

6. La partecipazione al sistema di allarme rapido può essere aperta ai paesi candidati, a paesi terzi o a organizzazioni internazionali sulla base di accordi stipulati tra la Comunità e detti paesi o organizzazioni internazionali, secondo le modalità definite da tali accordi. Questi ultimi si basano sul principio della reciprocità e contengono disposizioni sulla riservatezza equivalenti a quelle vigenti nella Comunità.

Articolo 51

Misure di applicazione

Le misure per l'applicazione dell'articolo 50 sono adottate dalla Commissione, previa discussione con l'Autorità, secondo la procedura di cui all'articolo 58, paragrafo 2. Esse indicano in particolare le condizioni e procedure specifiche relative alla trasmissione delle notificazioni e delle ulteriori informazioni.

Articolo 52

Regole di riservatezza per il sistema di allarme rapido

1. Di regola, le informazioni a disposizione dei membri della rete e riguardanti un rischio per la salute umana provocato da alimenti e mangimi sono messe a disposizione dei cittadini in conformità del principio dell'informazione di cui all'articolo 10. Di regola, i cittadini hanno accesso alle informazioni sull'identificazione dei prodotti, sulla natura del rischio e sulle misure adottate.

I membri della rete prendono tuttavia le disposizioni necessarie per fare in modo che il proprio personale sia tenuto a non rivelare, in casi debitamente giustificati, informazioni ottenute ai fini della presente sezione che per loro natura sono coperte dal segreto professionale, eccezion fatta per le informazioni che devono essere rese pubbliche, quando le circostanze lo richiedano, per tutelare la salute umana.

2. La tutela del segreto professionale non preclude la comunicazione alle autorità competenti delle informazioni utili ai fini dell'efficace sorveglianza del mercato e dell'esecuzione della legge nel settore alimentare e dei mangimi. Le autorità che ricevono informazioni coperte dal segreto professionale ne garantiscono la riservatezza a norma del paragrafo 1.

13.
RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Per la realizzazione di questo manuale, l'Azienda Agricola Geapan di Covini Annibale con sede legale in Località Praticchia 38, Pecorara (PC) ha visionato la seguente, attuale normativa (aggiornata, in parte, a marzo 2011):

PRINCIPI GENERALI SICUREZZA ALIMENTARE ED IGIENE

- **Regolamento (CE) 178/2002** - *principi e requisiti generali della legislazione alimentare, isitituzione dell'Autorità per la sicurezza alimentare, indicazione delle procedire nel campo della sicurezza alimentare;*
  - Linee guida applicative del Regolamento (CE) 178/2002; consolidato dallae modifiche:
    - Reg. CE 1642/2003;
    - Reg. CE 575/2006;
    - Reg. CE 202/2008;
    - Reg. CE 596/2009*;*
  - *Decreto legislativo 190/2006 - disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento (CE) 178/2002;*

"Pacchetto igiene"
Regolamenti europei 852, 853, 854, 882/2004 e successive modifiche:
per l'attività di questo manuale non vengono presi in considerazione
i Regolamenti 853 ed 854
poiché riguardano prodotti di origine animale

- **Regolamento (CE) 852/2004** - *sull'igiene dei prodotti alimentari; consolidato dalle modifiche:*
  - *Regolamento CE 1019/2008;*
  - *Regolamento CE 219/2009;*
  - *Rettifica GU L. 226 del 25.6.2004 pag. 3 (852/04)*
- ***Regolamento (CE) 882/2004*** *– relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità*

alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali; consolidato dalle modifiche:
  - *Regolamento CE 776/2006;*
  - *Regolamento CE 1791/2006;*
  - *Regolamento CE 180/2008;*
  - *Regolamento CE 301/2008;*
  - *Regolamento CE 737/2008;*
  - *Regolamento CE 1029/2008;*
  - *Regolamento CE 87/2011;*
  - *Regolamento UE 208/2011;*
  - *Rettifica GU L. 191 del 28.5.2004 pag. 1 (882/2004);*
- **Decreto legislativo 193/2007** - attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai *controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;*
- **Direttiva 2004/41/CE –** *abrogazione di alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e disposizioni sanitarie per la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano; modifica alle direttive 89/662/CEE del Consiglio e 92/118/Cee; decisione 95/408/CE del Consiglio;*
- **Regolamento (CE) 2073/2005** - *criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - consolidato da:*
  - *Regolamento CE 1441/2007;*
  - *Regolmento UE 365/2010;*
  - *Rettifica GU L. 278 del 10.10.2006, pag. 32 (2073/2005);*
- **Regolamento (CE) 1441/2007** - *modifica del Regolamento (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;*
- **Regolamento (CE) 365/2010** - *modifica del Regolamento (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari*

Legislazione nazionale:

- *Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155* - Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;
- *Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156* - Attuazione delle direttive 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari;
- Legge 283/1962 - modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: *Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;*
- Il Decreto legislativo 193/2007 ha abrogato l'art. 2 della Legge 283/1962, *relativo all'obbligo di autorizzazione sanitaria. Le aziende alimentari devono ora registrarsi presso l'Autorità sanitaria, come stabilito dall'art. 6 del Regolamento (CE) 852/2004;*
- Decreto del Presidente della Repubblica 327/1980 - attuazione della Legge 283/1962, e successive modificazioni, in materia di *disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;*
- *Il Titolo II del Decreto 327/1980, provvedimento tuttora in vigore, applica l'art. 2 della Legge 283/1962, abrogato dal Decreto legislativo 193/2007.*

Legislazione - per argomenti - nazionale e comunitaria:

Organizzazione comune dei mercati agricoli

- Regolamento (CE) 1234/2007 - *organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico ocm);*
- Regolamento (CE) 361/2008 - modifica del Regolamento (CE) 1234/2007 - *organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli.*

Etichettatura dei prodotti alimentari

- **Decreto legislativo 109/1992** - attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti *l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;*
- **Decreto legislativo 77/1993** - attuazione della Direttiva 90/496/CEE concernente *l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari;*
- Direttiva 2008/100/CE - modifica della Direttiva 90/496/CEE;
- **Decreto legislativo 181/2003** - attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente *l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonchè la relativa pubblicità*
- **Decreto legislativo 114/2006** - attuazione delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di *indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari*
- Decreto legislativo 178/2007 - disposizioni correttive ed integrative al Decreto legislativo 114/2006, nonchè attuazione della Direttiva 2006/142/CE
- **Regolamento (CE) 1924/2006** - *indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari*
- Regolamento (CE) 107/2008 - modifica del Regolamento (CE) 1924/2006
- Regolamento (CE) 116/2010 - modifica del Regolamento (CE) 1924/2006
- Circolare Ministero Sviluppo Economico 5107/2010 - etichettatura allergeni
- **Legge 4/2011** - *Disposizioni in materia di etichettatura e qualità dei prodotti alimentari*

Additivi

- **Decreto ministeriale 209/1996** - *disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle Direttive 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE e 95/31/CE;*
- **Regolamento (CE) 1333/2008** - *additivi alimentari*;
- **Regolamento (CE) 1334/2008** - *aromi e ingredienti con proprietà aromatizzanti alimentari;*
- **Decreto ministeriale 199/2009** - *requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari.*

Materiali a contatto con gli alimenti

- **Regolamento (CE) 1935/2004** - *materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ed abrogazione delle Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;*
- **Regolamento (CE) 450/2009** - *materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;*
- **Regolamento (CE) 10/2011** - *materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a*

contatto con i prodotti alimentari.

Macchine

- *Direttiva del Consiglio CEE 14 giugno 1989 n. 392* – Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle macchine

Legislazione specifica per i diversi tipi di alimenti

Acque

- **Decreto legislativo 31/2001** - *attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano*

Prodotti a marchio

- **Regolamento (CE) 509/2006** - *specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari*
- **Regolamento (CE) 510/2006** - *protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;*
- ***Decreto ministeriale*** - *procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del Regolamento (CE) 510/2006;*
- **Regolamento (CE) 1898/2006** - *modalità di applicazione del Regolamento (CE) 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;*
- **Regolamento (CE) 1216/2007** - *modalità di applicazione del Regolamento (CE) 509/2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari;*
- **Regolamento (CE) 628/2008** - *modifica del Regolamento (CE) 1898/2006 relativo a modalità di applicazione del Regolamento (CE) 510/2006*
- **Regolamento 607/2009** - *modalità di applicazione del regolamento (CE) 479/2008*
- **Regolamento 401/2010** - *modifica del regolamento (CE) 607/2009*
- **Intesa tra Governo, Regioni** e Province autonome di Trento e Bolzano *in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004.*

Prodotti biologici

- **Regolamento (CEE) 834/2007** - *produzione ed etichettatura dei prodotti biologici ed abrogazione del Regolamento (CEE) 2092/1991;*
- **Regolamento (CEE) 889/2008** - *modalità di applicazione del Regolamento (CE) 834/2007;*
- **Regolamento (CEE) 1235/2008** - *modalità di applicazione del Regolamento (CE) 834/2007 riguardo all'importazione di prodotti biologici da Paesi terzi;*
- **Regolamento (CEE) 537/2009** - *modalità di applicazione del Regolamento (CE) 1235/2008;*

- **Regolamento (CEE) 271/2010** - *modifica del Regolamento (CE) 889/2008;*
- **Regolamento (CEE) 471/2010** - *modifica del Regolamento (CE) 1235/2008.*

Prodotti ortofrutticoli

- **Regolamento (CE) 1580/2007** - *modalità di applicazione dei Regolamenti (CE) 2200/96, 2201/96 e 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli. Disciplina l'applicazione di provvedimenti abrogati dal Regolamento (CE) 361/2008;*
- **Regolamento (CE) 1221/2008** - *modifica del Regolamento (CE) 1580/2007 per quanto riguarda le norme di commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli. In vigore dal 1 luglio 2009, aggiorna la legislazione relativa ai prodotti ortofrutticoli, modificando il Regolamento (CE) 1580/2007 secondo quanto stabilito dai Regolamenti (CE) 1234/2007 e 361/2008;*
- **Regolamento (CE) 771/2009** - *modifica del Regolamento (CE) 1580/2007*
- **Regolamento (CE) 687/2010** - *modifica del Regolamento (CE) 1580/2007*

Prodotti surgelati

- **Decreto legislativo 110/1992** - *attuazione della Direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana*

14.
BIBLIOGRAFIA

1. *Igiene degli alimenti e Haccp – modelli applicativi: III edizione* – EPC Libri Srl, Roma, 2002;
2. *Imprenditore agricolo - edizione 2009* - Coldiretti Piacenza;
3. *Conservare e trasformare la frutta – Fausto Gorini – Edizioni L'Informatore Agrario – Verona 1992;*
4. *Vocabolario della lingua italiana – Nicola Zingarelli - Zanichelli editore – Bologna 1970;*

15.
CONTATTI

- Azienda Agricola "Geapan" di Covini Annibale – Località Praticchia 38 29010 Pecorara Piacenza Italia – tel. E fax ..... cell. Annibale .....

- Coldiretti Piacenza (sede provinciale) dal Lunedì al venerdì 8.30 - 13.00 Via C. Colombo 35 Palazzo dell'Agricoltura 1 ° Piano 29100 Piacenza PC Italia
  telefono 0523 59 65 11 fax 0523 596596 piacenza@coldiretti.it
  Cinzia Pastorelli cinzia.pastorelli@coldiretti.it int. 0523 5965 27
- Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza Sede Legale: Corso Vittorio Emanuele II, 169 - 29100 Piacenza Italia tel. 0523 3011 11 fax 0523 30 11 11
  - Serv. Veterinario 0523 31 79 17

16.
Allegati

A) GESTIONE DEI DOCUMENTI

1. copia attribuzione Partita Iva;
2. copia visura camerale;
3. copia prospetto 2011 INPS;
4. registro lotti;
5. Scheda lavorazione;
6. Piantina dei locali;
7. Comunicazione urgente a cliente o fornitore per la comunicazione non conformità;
8. Notifica per il prodotto non conforme da inviare all'Asl;
9. Procedure attivate;
10. Cartello: Prodotto non conforme;
11. Registro delle non conformità;

12. Elenco dei fornitori;
13. Libretto interventi manutentivi;
14. Scheda: “Pianificazione pulizie e sanificazioni”;
15. Scheda monitoraggio infestanti.

Allegato A al manuale di autocontrollo Haccp del: 16..11.11

Az. Agr. Geapan di Covini Annibale Località Praticchia 38 29010 Pecorara Piacenza
Laboratorio: ....

GESTIONE DEI DOCUMENTI

Il presente manuale di autocontrollo Haccp e tutta la documentazione allegata rimane a disposizione delle Autorità competenti e dei lavoratori per la consultazione.

Viene tenuto in ordine su uno scaffale del magazzino assieme agli altri documenti riguardanti questo manuale.
A tenere in ordine i documenti è:
Covini Annibale

firma: . . . . . .

Oltre agli allegati segnati nel manuale, vengono inserite delle cartelle, contententi documenti in ordine cronologico,

come segue:

1. autorizzazione di legge e piantina dei locali:
   1.1. autorizzazione sanitaria;
   1.2. lay – out produttivo;
2. schede tecniche di sicurezza dei fornitori di additivi utilizzati;
3. schede tecniche e istruzioni delle macchine, strumenti e attrezzature;
4. certificati di analisi effettuate;
5. archivio delle schede monitoraggio infestanti;
6. archivio dei libretti di interventi manutentivi;
7. archivio dell'elenco fornitori;
8. archivio dei registri di non conformità;
9. archivio delle notifiche prodotti non conformi e procedure attivate;
10. archivio delle comunicazioni urgenti a fornitori/ clienti;
11. archivio delle schede lavorazione;
12. archivio dei registri lotti;
13. archivio delle copie di attestati comprovanti formazione degli addetti;
14. archivio degli allegati al manuale;
15. archivio di altra documentazione

Allegato 4 al manuale di autocontrollo Haccp del: 16..11.11

Az. Agr. Geapan di Covini Annibale Località Praticchia 38 29010 Pecorara Piacenza
Laboratorio: .....

REGISTRO LOTTI anno ..... pagina .....

Lotto n.	Data pr.	Data sc.	descrizione	INGREDIENTI	Scheda n.	quantità

Allegato 4 al manuale di autocontrollo Haccp del: 16..11.11

Az. Agr. Geapan di Covini Annibale Località Praticchia 38 29010 Pecorara Piacenza
Laboratorio: ..... Piacenza .....

SCHEDA LAVORAZIONE: _____

Scheda N. _____ data, _____ / _____ / _____

Prodotti trasformati per la conservazione:

1.

- Produttore e provenienza:
- certificazione bio:

2.

- Produttore e provenienza:

- certificazione bio:

Ingredienti utilizzati:

3.

- Produttore e provenienza:
- certificazione bio:

4.

- Produttore e provenienza:
- certificazione bio:

5.

- Produttore e provenienza:
- certificazione bio:

6.

- Produttore e provenienza:
- certificazione bio:

Note lavori: . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

Lotto: _____ / _____ / _____ _____ Scadenza: _____ / _____ / _____

Pesi, volumi e analisi _____

Allegato 9 al manuale di autocontrollo Haccp del: 16.11.11

Az. Agr. Geapan di Covini Annibale Località Praticchia 38 29010 Pecorara Piacenza
Laboratorio: ..... Piacenza .....

PROCEDURE ATTIVATE

1. Segregazione dei prodotti non conformi ancora presenti in azienda;
2. trasmissione delle informazioni a:
   - Clienti
   - Fornitori
   - Trasportatori

Le procedure vengono avviate al fine di ritirare al più presto i prodotti non idonei all'alimentazione di esseri viventi.

Si avviano anche le procedure per le comunicazioni ai clienti finali.

Allegato 11 al manuale di autocontrollo Haccp del: 16.11.11

Az. Agr. Geapan di Covini Annibale Località Praticchia 38 29010 Pecorara Piacenza
Laboratorio: ..... Piacenza

..... Annibale Covini

PRODOTTO

NON CONFORME !

PRODOTTO NON UTILIZZABILE !!!

Allegato 11 al manuale di autocontrollo Haccp del: 16.11.11

Az. Agr. Geapan di Covini Annibale Località Praticchia 38 29010 Pecorara Piacenza
Laboratorio: ..... Piacenza .....

REGISTRO DELLE NON CONFORMITÀ

Data	Non conformità riscontrate	Azione correttiva applicata	Firma Responsab.

Allegato 12 al manuale di autocontrollo Haccp del: 16.11.11

Az. Agr. Geapan di Covini Annibale Località Praticchia 38 29010 Pecorara Piacenza
Laboratorio: ..... Piacenza ....

ELENCO DEI FORNITORI
PER I LAVORI INDICATI IN QUESTO MANUALE HACCP

Ragione sociale Fornitore	Indirizzo Fornitore e (nome eventuale del Trasportatore)	Telefono, fax, Responsabili uff. vendite	Merce acquistata alimentari e non alimentari

Allegato 13 al manuale di autocontrollo Haccp del: 16.11.11

Az. Agr. Geapan di Covini Annibale Località Praticchia 38 29010 Pecorara Piacenza
Laboratorio: ..... Piacenza .....

LIBRETTO INTERVENTI MANUTENTIVI

ATTREZ-ZATURA O MACCHINA	NUMERO DI MATRICOLA	DESTINAZIONE D' USO	UBICA-ZIONE	MANUTENZIONE	
				TIPO	DATA E FIRMA

Allegato 14 al manuale di autocontrollo Haccp del: 16.11.11

AREA	OGGETTO	PRODOTTI UTILIZZATI	FREQUENZA
Locale Preparazione	Coltelli e utensili		Ad ogni
	Teglie, pentole, bacinelle		
	Superfici lavoro e		

Trasformazione invasettamento	tutte le attrezzature		produzione
	Fuochi, forni e macchine		
	pavimento		
	Piastrellato verticale del forno e lavello		
Sale adiacenti	Ripiani e scaffali		mensile
	Pareti lavabili		
	Pavimento		
Servizi igienici	Rubinetterie e sanitari		Giornaliera nei giorni di produzione. Mensile altri periodi.
	pavimento		
	armadietti		mensile
	Pareti piastrellate		

Allegato 135 al manuale di autocontrollo Haccp del: 16.11.11

Az. Agr. Geapan di Covini Annibale Località Praticchia 38 29010 Pecorara Piacenza

Laboratorio: ..... Piacenza .....

SCHEDA MONITORAGGIO INFESTANTI

Data	Presenza di insetti		Presenza di roditori		Provvedimenti adottati	firma
	Si	No	Si	no		