

ALLEGATO D	SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE CCP	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 3	26 luglio 2017

CODICE CCP: CCP1

DESCRIZIONE DEL CCP: controllo della temperatura delle celle frigorifere ed impianti refrigerati

PERICOLO CONTROLLATO: proliferazione di microrganismi patogeni e non patogeni nelle merci in stoccaggio

GRANDEZZA O CARATTERISTICA CON LA QUALE VIENE EFFETTUATO IL MONITORAGGIO DEL PUNTO CRITICO	TEMPERATURA
SISTEMA DI RILEVAMENTO / REGISTRAZIONE DEL DATO / STRUMENTO DI MISURA	TERMOMETRO A SONDA
FREQUENZA DI MONITORAGGIO (QUANDO)	1 VOLTA AL GIORNO
MODALITÀ DI MONITORAGGIO (COME TI ACCORGI DEL FUORI STANDARD)	VISIVO
INCARICATO DEL MONITORAGGIO (CHI)	ADDETTO ALLE LAVORAZIONI
VERIFICA DEL CCP	CONTROLLO DI TARATURA ANNUALE
EVIDENZA DELLA REGISTRAZIONE	REGISTRO CARTACEO IO-13_A

LIMITI CRITICI (VALORE STANDARD DA NON SUPERARE PER UNA GESTIONE DEL CCP IN SICUREZZA)

LEGENDA:

Colonna A = si riportano le temperature di esercizio secondo normative cogenti o secondo criteri definiti nella valutazione del rischio (CCP).

Colonna B = si riportano gli scostamenti termici tollerati secondo normative cogenti o secondo criteri definiti nella valutazione del rischio (CCP).

Colonna C = si riportano i limiti di temperatura massimi tollerati secondo le normative cogenti o secondo criteri definiti nella valutazione del rischio (CCP).

Colonna D = si riportano le temperature effettive a cui sono impostati gli impianti frigoriferi o le apparecchiature di trattamento termico.

Colonna E = si riportano i limiti di temperatura per l'applicazione degli impianti o apparecchiature derivanti dalla differenza tra il limite di temperatura max tollerato e la temperatura effettiva di esercizio a cui è stato impostato l'impianto stesso. Valore necessario ai fini del controllo di taratura.

Colonna F = si riportano i valori di temperatura in corrispondenza dei quali scatta il segnale di allarme.

Colonna D = si riportano i tempi di latenza degli allarmi: cioè il tempo massimo che un impianto può rimanere ad una temperatura superiore al valore soglia prima che scatti l'allarme.

CATEGORIA DI IMPIANTO O APPARECCHIATURA	A	B	C	D	E	F	G
	TEMPERATURA DI ESERCIZIO COGENTE O LIMITE CRITICO DEL CCP	RIALZO TERMICO TOLLERATO	LIMITE DI TEMPERATURA MAX TOLLERATO (= A + B)	IMPOSTAZIONE DI ESERCIZIO	LIMITE DI TEMPERATURA PER L'APPLICAZIONE (= C - D)	SOGLIA DI FUORI STANDARD	LIMITE DI TEMPO IN FUORI STANDARD
ARMADI E FRIGORIFERI POSITIVI PER DEPOSITO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI LINEA FRESCA	+4 °C	+0 °C	+4 °C	+2 °C	+2 °C	+4 °C	30 MINUTI
ARMADI E POZZETTI NEGATIVI PER DEPOSITO MATERIE PRIME LINEA GELO	-18 °C	+3 °C	-15 °C	-18 °C	+3 °C	-15 °C	30 MINUTI

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

ALLEGATO D	SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE CCP	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 2 di 3	26 luglio 2017

CODICE CCP: CCP1

DEFINIZIONE DEI FUORI-STANDARD E SISTEMI DI ALLERTA: il termostato dell'armadio frigo è regolato ad un valore che garantisca il mantenimento della temperatura indicata nella colonna D della **tabella**. Si tollera pertanto un rialzo termico della cella corrispondente al limite di temperatura per l'applicazione (colonna E della **tabella** derivante dalla differenza tra il limite massimo tollerato per legge (colonna C della **tabella**) e la temperatura effettiva a cui la cella viene impostata (colonna D della **tabella**). Sono considerati **fuori-standard di livello 1** tutte le temperature che superano i valori riportati in colonna C della **tabella**.

Tutte le temperature che superano i valori riportati in colonna C della **tabella** per tempi superiori ai 30 minuti sono considerati **fuori-standard di livello 2**. Questo sistema di individuazione dei fuori-standard a due livelli permette di distinguere facilmente spostamenti dalla temperatura di esercizio effettivamente lunghi e quindi critici per le derrate deperibili da oscillazioni fisiologiche legate al normale funzionamento del motore refrigerante o a situazioni transitorie legate alle aperture delle celle nelle ore di lavoro.

AZIONI CORRETTIVE GESTIONE DEI FUORI-STANDARD CCP1		
LIVELLO DEL FUORI-STANDARD	POSSIBILE CAUSA	GESTIONE
1	Apertura frequente per movimentazione merci	Nessuna azione
	Ciclo di sbrinamento automatico della cella	Nessuna azione
	Nessuna causa apparente	Viene avviata una indagine tecnica al fine di poter escludere un malfunzionamento
2	Apertura frequente per movimentazione merci	Si interrompe l'attività in corso e si attende il ripristino della temperatura corretta di esercizio
	Rottura o malfunzionamento dei motori	Si effettua un intervento di manutenzione straordinaria per risolvere l'anomalia. Se il ripristino della temperatura corretta non viene effettuato entro 10 minuti, le derrate deperibili sono spostate in altra cella
	Rottura o staratura del termostato di regolazione	Si compensa, quando possibile, fino a ripristinare la temperatura corretta di esercizio
	Nessuna causa apparente	Viene avviata una indagine tecnica al fine di individuare la causa del malfunzionamento. Se il ripristino della temperatura corretta non viene effettuato entro 10 minuti, le derrate deperibili sono spostate in altra cella

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

ALLEGATO D	SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE CCP	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 3 di 3	26 luglio 2017

CODICE CCP: CCP2

DESCRIZIONE DEL CCP: controllo della temperatura pasti pronti

PERICOLO CONTROLLATO: proliferazione di microrganismi patogeni e non patogeni nei pasti differiti

GRANDEZZA O CARATTERISTICA CON LA QUALE VIENE EFFETTUATO IL MONITORAGGIO DEL PUNTO CRITICO	TEMPERATURA
SISTEMA DI RILEVAMENTO / REGISTRAZIONE DEL DATO / STRUMENTO DI MISURA	TERMOMETRO A SONDA
FREQUENZA DI MONITORAGGIO (QUANDO)	*
MODALITÀ DI MONITORAGGIO (COME TI ACCORGI DEL FUORI STANDARD)	*
INCARICATO DEL MONITORAGGIO (CHI)	ADDETTO ALLE LAVORAZIONI
VERIFICA DEL CCP	CONTROLLO DI TARATURA ANNUALE
EVIDENZA DELLA REGISTRAZIONE	REGISTRO CARTACEO IO-14_A

*

ATTIVITÀ DA SVOLGERE PRESSO CENTRO COTTURA

Viene eseguito un controllo di conformità igienica del contenitore adibito al trasporto all'atto del carico dei pasti e una misurazione della temperatura prima della partenza dei pasti dal centro cottura come controllo di verifica ai fini del rilascio del prodotto.

ATTIVITÀ DA SVOLGERE PRESSO CENTRO DISTRIBUZIONE

Viene eseguito un controllo di conformità igienica del contenitore adibito al trasporto e una misurazione della temperatura prima della somministrazione dei pasti come controllo di verifica ai fini del rilascio del pasto.

LIMITI CRITICI DEL CCP

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE	LIMITE CRITICO	SOGLIA CONSIDERATA FUORI-STANDARD
PASTI PRONTI LEGAME CALDO	> +65 °C	+60 °C
PASTI PRONTI LEGAME FREDDO	< +10°C	+12 °C

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