

**VERIFICA HACCP**

	REGOLARE	SI	NO
La tua regione prevede semplificazioni in materia di autocontrollo HACCP			
Presenza del piano di autocontrollo in azienda			
Descrizione locali e attrezzature con planimetria			
Descrizione processo di produzione			
Presenza di un documento relativo all'analisi dei rischi			
Sono stati individuati i pericoli da sottoporre a controllo?			
Il responsabile (o suo incaricato) conosce i potenziali pericoli?			
Sono stati individuati correttamente i CCP? (Verifica il regime di semplificazione)			
Sono stati fissati i limiti critici?			
Sono state definite le azioni correttive?			
E' documentato il regolare controllo dei CCP?			
Sono state codificate e sono conosciute le procedure (azioni correttive) da applicare in caso di superamento dei limiti di tolleranza?			
<b>Procedure di controllo delle temperature</b>	REGOLARE	SI	NO
<b>Stoccaggio</b>			
La temperatura di conservazione degli alimenti è un CCP?			
Esiste una procedura di controllo delle temperature di stoccaggio?			
La registrazione delle temperature avviene con frequenza stabilita?			
Sono definite le azioni correttive da applicare in caso di esposizione di alimenti a temperature non idonee?			
<b>Raffreddamento</b>			
Esiste una procedura di abbattimento delle temperature sui prodotti preparati in anticipo?			
Sono presenti le attrezzature per l'applicazione delle procedure?			
<b>Riscaldamento</b>			
Esiste una procedura per il controllo della fase di riscaldamento?			
<b>Conservazione a caldo</b>			
Esiste una procedura per il controllo della fase di conservazione a caldo?			
<b>Conservazione a freddo</b>			
Esiste una procedura per il controllo della fase di conservazione a freddo?			

## VERIFICA HACCP

<b>Piano di pulizie</b>	REGOLARE	SI	NO
E' presente un piano di pulizie e sanificazione?			
Sono presenti procedure di sanificazione chiare e specifiche?			
Dall'esame delle condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature il piano di pulizie si può considerare correttamente rispettato?			
<b>Formazione</b>	REGOLARE	SI	NO
È presente un programma di formazione?			
È previsto un aggiornamento periodico?			
Il responsabile o il preposto alla gestione del processo produttivo è in grado di illustrare una procedura definita nel piano di autocontrollo?			
<b>Procedure</b>	REGOLARE	SI	NO
E' presente la procedura che consente di adempiere ad una tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari.			
È presente un programma per la valutazione acqua potabile?			
È presente un programma per la valutazione e gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti?			
È presente un programma per la gestione degli allergeni?			
E' presente un piano di laboratorio analisi /campionamenti			