

**I PRODOTTI DI**



**POLISTUDIO**

**Modelli per la valutazione dei rischi, Kit, Linee guida, ...**

## **Modelli di Piani Haccp**

**(cod. 300.25)**

**DIMOSTRATIVO**

# MODELLO DEL PIANO H.A.C.C.P.

Modello del piano H.A.C.C.P.

**DOCUMENTO di VALUTAZIONE dei RISCHI di contaminazione chimica, fisica, biologica delle materie prime, dei mangimi e dei prodotti alimentari**  
(Cod. 300.25)

Modelli di piani  
Haccp



La valutazione dei rischi da parte del Responsabile della Impresa Alimentare (Datore di Lavoro) è uno degli aspetti di maggior rilevanza introdotti dai Regolamenti Comunitari. In effetti, la valutazione dei rischi di contaminazione e il relativo documento piano H.A.C.C.P., rappresentano il punto di partenza per la creazione di un vero e proprio "sistema per la gestione della sicurezza alimentare".

Il "modello" proposto, si pone quindi come obiettivo quello di essere uno **strumento di ausilio per la redazione di un documento piano H.A.C.C.P.** che sia realizzato secondo i principi del sistema H.A.C.C.P. orientato tra l'altro, alla facilità di lettura e comprensione dei contenuti e alla semplicità di realizzazione di eventuali future revisioni parziali o totali del documento stesso.

Il modello del documento di valutazione dei rischi è strutturato a sezioni indipendenti.

Le sezioni sono le seguenti:

Prima	Sezione	Aspetti di carattere generale
Seconda	Sezione	Analisi dei rischi di contaminazione fisica, chimica e biologica
Terza	Sezione	Registro dell'autocontrollo
Quarta	Sezione	Registro del sistema di tracciabilità / rintracciabilità
Quinta	Sezione	Misure organizzative e conclusioni

Si propongono n 3 piani H.A.C.C.P. rispettivamente per :

- Bar
- Ristorazione
- Commercio di materie prime e di prodotti alimentari



POLISTUDIO

## **MODELLO**

**PIANO H. A. C. C. P.**

**Aggiornato in accordo con i Regolamenti Comunitari**

# **Commercio dei prodotti alimentari**

**REVISIONE**  
**Gennaio 2009**



## PRIMA SEZIONE

Presentazione	pag ..
Legislazione vigente	pag ..
Etichettatura dei prodotti alimentari	pag ..
Analisi dei pericoli e valutazione dei rischi basata sul metodo H.A.C.C.P.	pag ..
Significato del piano H.A.C.C.P.	pag ..
Analisi dei rischi	pag ..
Diagramma di flusso	pag ..
Vantaggi	pag ..
Termini e Definizioni	pag ..
..	pag ..

## SECONDA SEZIONE

Sequenza delle operazioni ed applicazione del metodo H.A.C.C.P.	pag ..
---	--------

## TERZA SEZIONE

Registro dell'Autocontrollo	pag ..
-----------------------------	--------

## QUARTA SEZIONE

Registro del sistema di tracciabilità / rintracciabilità	pag ..
--	--------

## QUINTA SEZIONE

Misure Organizzative e conclusioni	pag ..
------------------------------------	--------

## ALLEGATI

ALLEGATO 1 - Planimetria dei locali

ALLEGATO 2 - Esempio del registro presenza di eventi formativi professionali o di aggiornamenti



POLISTUDIO

## MODELLO

PIANO H. A. C. C. P.

Aggiornato in accordo con i Regolamenti Comunitari

**Bar**

REVISIONE  
Gennaio 2009



### Prima Sezione

<b>Presentazione</b>	<b>pag ...</b>
<b>Legislazione vigente</b>	<b>pag ...</b>
<b>Etichettatura dei prodotti alimentari</b>	<b>pag ...</b>
<b>Analisi dei pericoli e valutazione dei rischi basata sul metodo H.A.C.C.P</b>	<b>pag ...</b>
<b>Significato del piano H.A.C.C.P.</b>	<b>pag ...</b>
<b>Analisi dei rischi</b>	<b>pag ...</b>
<b>Diagramma di flusso</b>	<b>pag ...</b>
<b>Termini e Definizioni</b>	<b>pag ...</b>

### Seconda Sezione

<b>Sequenza delle operazioni ed applicazione del metodo H.A.C.C.P.</b>	<b>pag ...</b>
--	----------------

### Terza Sezione

<b>Registro dell'Autocontrollo</b>	<b>pag ....</b>
------------------------------------	-----------------

### Quarta Sezione

<b>Specifiche per la tracciabilità e rintracciabilità</b>	<b>pag ...</b>
<b>Registro del sistema di tracciabilità / rintracciabilità</b>	<b>pag ...</b>

**pag ...**

### Quinta sezione

<b>Organizzazione del lavoro</b>	<b>pag ...</b>
<b>Conclusioni</b>	<b>pag ...</b>

### ALLEGATI

**ALLEGATO 1** - Planimetria dei locali

**ALLEGATO 2** - Norme di comportamento per una preparazione / manipolazione sicura degli alimenti

**ALLEGATO 3** - Esempio del registro presenza di eventi formativi professionali o di aggiornamenti



POLISTUDIO

## **MODELLO**

**PIANO H. A. C. C. P.**

**Aggiornato in accordo con i Regolamenti Comunitari**

## **Ristorazione**

**REVISIONE  
Gennaio 2009**



## Prima Sezione

<b>Presentazione</b>	<b>pag ...</b>
<b>Legislazione vigente</b>	<b>pag ...</b>
<b>Etichettatura dei prodotti alimentari</b>	<b>pag ...</b>
<b>Analisi dei pericoli e valutazione dei rischi basata sul metodo H.A.C.C.P</b>	<b>pag ...</b>
<b>Significato del piano H.A.C.C.P.</b>	<b>pag ...</b>
<b>Analisi dei rischi</b>	<b>pag ...</b>
<b>Diagramma di flusso</b>	<b>pag ...</b>
<b>Termini e Definizioni</b>	<b>pag ...</b>

## Seconda Sezione

<b>Sequenza delle operazioni ed applicazione del metodo H.A.C.C.P.</b>	<b>pag ...</b>
--	----------------

## Terza Sezione

<b>Registro dell'Autocontrollo</b>	<b>pag ....</b>
------------------------------------	-----------------

## Quarta Sezione

<b>Specifiche per la tracciabilità e rintracciabilità</b>	<b>pag ....</b>
<b>Registro del sistema di tracciabilità / rintracciabilità</b>	<b>pag ....</b>
	<b>pag ....</b>

## Quinta sezione

<b>Organizzazione del lavoro</b>	<b>pag ...</b>
<b>Conclusioni</b>	<b>pag ...</b>

## ALLEGATI

**ALLEGATO 1** - Planimetria dei locali

**ALLEGATO 2** - Norme di comportamento per una preparazione / manipolazione sicura degli alimenti

**ALLEGATO 3** - Esempio del registro presenza di eventi formativi professionali o di aggiornamenti