



**CONSORZIO FORMACOOOP
MARCHE SOC. COOP.**

INCREMENTO DEL VALORE AGGIUNTO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE TRAMITE LE CERIFICAZIONE DI QUALITÀ

MARCHI QUALITÀ ITALIANI



MARCHI QUALITÀ EUROPEI



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE E FONDO INVESTI NELLE ZONE RURALI



UNIONE EUROPEA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE
MARCHES

Progetto informativo n.39426 presentato ai sensi del PSR 2014/2020 – Bando Misura 1.2.A



Ente di Formazione Accreditato Regione Marche - P.IVA 01461530436
Sede legale: Via Lorenzoni 18 (V° Piano) - 62100 Macerata (MC) - Tel.:
0733261308 - Fax.: 0733264410

Sede operativa e formativa: Via Luigi Ruggeri 3G – 60121 Ancona (AN) - Tel.:
0712865164 - Fax.: 0733264410 www.formacoopmarche.org -
info@formacoopmarche.org - PEC: presidenza@pec.formacoopmarche.org



La presente pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del Progetto realizzato dal Consorzio Formacoop Marche Soc.Coop. con i Fondi Europei del PSR 2014/2020 – Misura 1.2.A.

Autore: FORMACOOOP MARCHE – Settore Agricoltura

SOMMARIO

SEZ. 1	PRESENTAZIONE DEL CONSORZIO FORMACOOOP MARCHE	3
SEZ. 2	L'EVOLUZIONE DELLA POLITICA COMUNITARIA IN TEMA DI ARMONIZZAZIONE E TUTELA QUALITATIVA DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	4
SEZ. 3	LA TUTELA DEI PRODDOTTI ALIMENTARI E LA NASCITA DELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	5
SEZ. 4	LA TUTELA LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI - Le Norme “Cornice”	7
SEZ. 5	ESEMPI DI PRODOTTI CERTIFICATI.....	18
SEZ. 6	Gli ORGANISMI DI CONTROLLO: un esempio nelle aziende biologiche.....	24
SEZ. 7	IL PACCHETTO IGIENE E L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).....	25
	BIBLIOGRAFIA.....	31

SEZ. 1 PRESENTAZIONE DEL CONSORZIO FORMACOO MARCHE

Il "Consorzio FORMACOO MARCHE - Soc. Coop.", retto e regolato dai principi della mutualità, costituito ai sensi dell'art 2615-ter del codice civile come società consortile per la formazione, è un Ente di Formazione Accreditato costituito il 17 maggio del 2002.

SEZ. 2 L'EVOLUZIONE DELLA POLITICA COMUNITARIA IN TEMA DI ARMONIZZAZIONE E TUTELA QUALITATIVA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il Mercato Interno Europeo e La libera circolazione delle merci

La tutela del patrimonio dei prodotti alimentari e l'uniformità totale delle legislazioni attraverso direttive e regolamenti:

- Verticali (che disciplinano cioè tutte le fasi comprese tra la produzione e la commercializzazione di un singolo prodotto)
- Orizzontali (che riguardano cioè requisiti di carattere generale interessanti tutti i prodotti. Si riferiscono in particolare ai problemi della sicurezza dei consumatori e della loro informazione.)

SEZ. 3 LA TUTELA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E LA NASCITA DELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

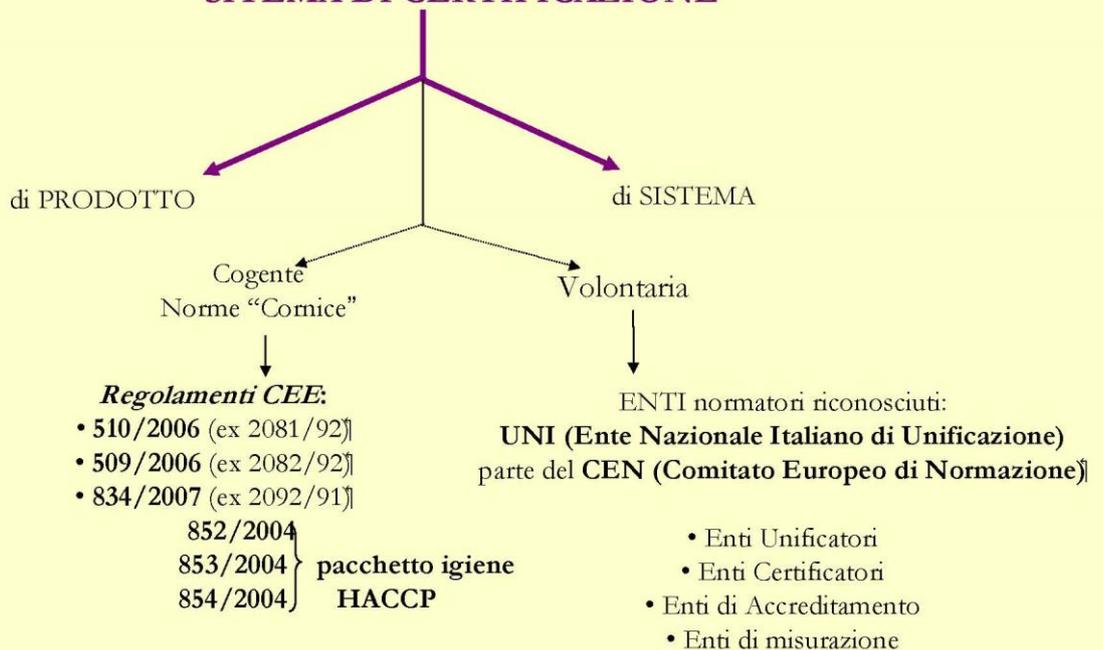
L'obiettivo era quello di tutelare produzioni tradizionali legate al territorio riservando loro l'uso esclusivo della denominazione, nonché un marchio attestante la loro origine.

Questo si è reso necessario per garantire i prodotti che hanno acquistato notorietà fuori dalla zona di origine e hanno trovato nel mercato Europeo la concorrenza sleale di prodotti che li imitavano utilizzando lo stesso nome.

Gli obiettivi nello specifico che la Comunità Europea si proponeva di:

- 1) Favorire la diversificazione della produzione agricola per consentire un migliore equilibrio tra domanda e offerta sul mercato.
- 1) Promuovere i prodotti di qualità aventi determinate caratteristiche per garantire il miglioramento dei redditi degli agricoltori e favorire la permanenza della popolazione rurale, specie nelle zone disagiate.
- 3) Seguire le esigenze dei consumatori che tendono a privilegiare, nella loro alimentazione, la qualità anziché la quantità, il che comporta una domanda sempre più consistente di prodotti agricoli o di prodotti alimentari aventi un'origine geografica determinata.
- 4) Utilizzare informazioni chiare e sintetiche sull'origine del prodotto.

SISTEMA DI CERTIFICAZIONE



Direttive:

- 83/189 relativa alla procedura di informazione nel settore delle norme e regolamentazioni tecniche. (esclusi prodotti agricoli del suolo, allevamento e pesca che non abbiano subito trasformazioni. 88/182 con la quale si estende l'attuazione della precedente.

SEZ. 4 LA TUTELA LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI - Le Norme “Cornice”

Così definite perché rappresentano vere e proprie legislazioni quadro del settore, attraverso le quali la Comunità Europea fissa l'impianto dell'indirizzo di norme di qualità dei prodotti alimentari.

Le principali “norme cornice” che caratterizzano l'attuale struttura normativa dei prodotti agro-alimentari comunitari sono tre, ciascuna delle quali riguardante specifiche tipologie di prodotti:

- 1) una prima tipologie di norme regolamenta “l'attestazione di qualità” di prodotti alimentari definiti come “industriali”, le cui caratteristiche finali dipendono unicamente dalle tecnologie produttive impiegate e non dalle zone dove viene attuata la produzione.
- 2) una seconda riguarda la protezione dei prodotti agricoli e alimentari le cui caratteristiche dipendono da particolari aree geografiche di produzione e dalla materia prima impiegata.
- 3) una terza è identificata con la regolamentazione delle “specificità” alimentari.

Si intendono prodotti alimentari che non hanno un legame diretto con determinate aree geografiche ma che costituiscono una “specialità” di consolidata tradizione del Paese produttore dovuta alla materia prima impiegata o alle condizioni di fabbricazione.

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006
relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle
denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari



DOP (Denominazione di origine protetta)

Per «denominazione d'origine», si il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani,
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

IGP (Indicazione geografica protetta)

Per «indicazione geografica», si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica,
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

Il Disciplinare di Produzione

Per beneficiare di una denominazione d'origine protetta (DOP) o di un'indicazione geografica protetta (IGP), un prodotto agricolo o alimentare deve essere conforme ad un disciplinare di produzione.

Il disciplinare di produzione è l'insieme delle regole a cui il produttore del prodotto che vuole il marchio deve attenersi. Queste regole vengono stabilite dai produttori e da enti che valutano le domande di certificazione.

Il disciplinare di produzione nelle sue caratteristiche generali è lo stesso sia per i prodotti DOP che IGP, ma scendendo nello specifico le regole imposte ai prodotti DOP, che sono molto più ferree rispetto a quelli dei prodotti IGP.

Il disciplinare di produzione per prodotti DOP e IGP deve comprendere:

- Il nome del prodotto agricolo o alimentare DOP o IGP,
- La descrizione del prodotto agricolo mediante indicazione delle materie prime e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche,
- La descrizione del metodo di ottenimento,
- Gli elementi specifici da riportare in etichetta.

La delimitazione della zona geografica indicando il legame del prodotto agricolo o alimentare con la zona geografica di riferimento.

Come si conseguono le certificazioni

Per conseguire una DOP, IGP o SGT, i produttori devono associarsi con un atto pubblico, nel quale ci deve essere la volontà di registrazione del prodotto.

L'associazione deve predisporre uno specifico disciplinare di produzione che comprende il nome del prodotto o alimento, il logo, la descrizione (materie prime, caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche, organolettiche), la delimitazione dell'area geografica, la descrizione del metodo di ottenimento, gli elementi specifici dell'etichettatura.

La domanda deve essere presentata al MIPAF, se viene dato parere favorevole si invia la domanda di registrazione correlata da documentazione alla Commissione Europea.

La Commissione Europea procede allora ad esaminare la richiesta e, nel caso in cui le conclusioni siano positive, pubblica sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee gli elementi essenziali della domanda.

- L'associazione proponente deve rappresentare sia una produzione superiore al 50% di quella ottenuta nella zona delimitata, sia una percentuale superiore al 30% delle imprese ora coinvolte nella produzione.

- Tra la documentazione che accompagna la domanda (atto costitutivo, statuto, delibera assembleare, disciplinare di produzione, relazione tecnica, relazione storica) deve essere compresa anche una relazione socio-economica che descriva non solo la produzione e l'offerta attuale ma anche quella potenziale dei prossimi 5 anni.

REGOLAMENTO (CE) N.
509/2006
relativo alle specialità
tradizionali garantite dei
prodotti agricoli e alimentari
STG



L'obiettivo di questa certificazione è quello di tutelare e definire alcune produzioni non legate al territorio, introducendo il concetto di "Specificità di un prodotto alimentare", che ha l'obiettivo di distinguere un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti appartenenti alla stessa categoria.

Quindi la specificità delle produzioni non è legata essenzialmente alla zona di origine, ma soprattutto alla ricetta o a particolari metodiche di produzione.

Una volta approvato il disciplinare di produzione, chiunque, indipendentemente dalla propria localizzazione nell'Unione Europea, può avvalersi di questa certificazione.

Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) «specificità», l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria;
- b) «tradizionale», un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni;
- c) «specialità tradizionale garantita», prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del presente regolamento;
- d) «associazione», qualsiasi associazione, a prescindere dalla sua forma giuridica o dalla sua composizione, di produttori o di trasformatori che trattano il medesimo prodotto agricolo o alimentare.

Il disciplinare di produzione per le STG deve contenere:

- a) il nome, redatto in una o più lingue;
- b) la descrizione del prodotto agricolo o alimentare, incluse le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche;
- c) la descrizione del metodo di produzione che il produttore deve rispettare, compresi, se opportuno, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto agricolo o alimentare;
- d) gli elementi chiave che definiscono la specificità del prodotto ed eventualmente le referenze utilizzate;
- e) gli elementi fondamentali che attestano la tradizionalità del prodotto.
- f) i requisiti minimi e le procedure di controllo della specificità..

REGOLAMENTO (CE) N.
848/2018

Relativo alla produzione
biologica e
all'etichettatura dei
prodotti biologici



La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.

Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.

Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) «produzione biologica»: l'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nel presente regolamento, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione;
- b) «fasi della produzione, preparazione e distribuzione»: qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto biologico fino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e subappalto;
- c) «biologico»: ottenuto mediante la produzione biologica o ad essa collegato;
- d) «operatore»: la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'ambito dell'impresa biologica sotto il suo controllo;
- e) «produzione vegetale»: la produzione di prodotti agricoli vegetali inclusa la raccolta di piante selvatiche a fini commerciali;

SEZ. 5 ESEMPI DI PRODOTTI CERTIFICATI



CIAUSCOLO IGP



Zona di Produzione: Province di MC, AP, FM, AN

Il Ciauscolo IGP è un prodotto della salumeria ottenuto dall'impasto di diverse parti di carne suina quali pancetta, spalla e rifilature di prosciutto e lonza, sale, pepe nero macinato, vino, aglio pestato.

Il Ciauscolo IGP ha forma cilindrica con diametro tra 4,5-10 cm e una lunghezza compresa tra i 15- 45 cm e peso variabile tra i 400-2.500 gr. La consistenza è morbida con tendenza alla spalmabilità. La fetta si presenta omogenea, di colore rosso-roseo uniforme. Ha un profumo delicato, aromatico, tipico, con un gusto sapido e delicato, mai acido.



Mozzarella Tradizionale



La Mozzarella STG può avere forma sferoidale, con peso da 20 a 250 gr e diametro di 15-30 cm, eventualmente con testina, o a treccia, con peso fra i 125 e i 250 gr. Si presenta priva di crosta ma ricoperta da una sottile pellicola liscia e lucente, di colore bianco latte. La pasta di colore bianco, consistenza omogenea morbida ed elastica, ha struttura fibrosa, costituita da più foglie sovrapposte; appare priva di occhiature ma può presentare lievi distacchi tra le foglie.



Pizza Napoletana STG



La Pizza Napoletana STG è un prodotto da forno farcito. La pasta è formata da farina di grano tenero 00, a cui è possibile aggiungere il tipo 0, lievito di birra, acqua naturale e sale; gli ingredienti base per la farcitura sono i pomodori pelati e/o pomodorini freschi, l'olio extravergine di oliva e il sale. La farcitura è completata, alternativamente, con Mozzarella STG o Mozzarella di Bufala Campana DOP e basilico (ingredienti della Pizza Napoletana Margherita); oppure con origano e aglio (ingredienti della Pizza Napoletana Marinara).



Maccheroncini di Campofilone” IGP



I “Maccheroncini di Campofilone” IGP sono ottenuti esclusivamente dall’impasto di uova fresche, semola di grano duro o farina di grano tenero 00 (doppio zero, senza aggiunta di acqua). Alcune caratteristiche delle materie prime: non devono contenere OGM; uova fresche provenienti da galline allevate a terra ed alimentate esclusivamente con cereali NO OGM, non devono contenere pigmenti sintetici. Metodo di lavorazione le materie prime sono impastate rispettando la quantità minima di uova da utilizzare (7-10 uova intere per 1Kg di semola di grano duro o di farina di grano tenero 00, o \geq al 33% (Quid). L’impasto è sfogliato a mano o estruso in bronzo e sfogliato su rulli fino ad ottenere una sfoglia di spessore compreso tra 0,3-0,7mm. Poi si procede al taglio, ed i Maccheroncini sono adagiati su foglietti di carta alimentare bianca con larghezza di 22-26cm, lunghezza di 32-35cm, e peso tra i 155-175g ciascuno; i foglietti vengono piegati ai quattro lati per evitare la fuoriuscita del prodotto e riposti in appositi telai per l’essiccazione che avviene in locali ad una T° di 28-40°C per 24-36 ore. Dopo l’essiccazione, i foglietti sono destinati al successivo confezionamento, che può avvenire in diverse modalità specificate nel Disciplinare.



Oliva Ascolana del Piceno DOP



La Denominazione di Origine Protetta DOP "Oliva Ascolana del Piceno" designa le olive, in salamoia o ripiene, ottenute dalla varietà d'olivo "Ascolana tenera". L'oliva in salamoia ha un colore uniforme dal verde al giallo paglierino, il sapore è leggermente acido con un leggero retrogusto amarognolo. L'oliva ripiena ha forma leggermente allungata (ellittica) irregolare con presenza di aree verdi percettibili; è caratterizzata da percezioni olfattive di media intensità con note fruttate di oliva verde e spezie.



CASCIOTTA D'URBINO DOP



Formaggio a pasta semicotta prodotto con il 70-80% di latte di pecora intero e con il 20-30% di latte vaccino derivante da due mungiture giornaliere e proveniente da allevamenti ubicati nella zona di produzione.

Metodo di lavorazione il latte è coagulato a 35 °C con caglio animale. La cagliata, una volta raggiunta la consistenza necessaria, viene rotta e sottoposta, per alcune ore, in apposite fascere di legno, ad una pressatura che favorisce la perdita di umidità. Il successivo procedimento è la salatura, effettuata manualmente, generalmente a secco oppure alternando la salamoia alla salatura a secco. Ultimo passaggio è la stagionatura che avviene in ambienti a temperatura di 10-14 °C e con umidità di 80-90%, in relazione alle dimensioni della forma e che si protrae per 30-45 giorni, dando vita ad un formaggio più fresco o più maturo.

Aspetto e Sapore: crosta sottile di colore giallo paglierino. Altezza che va da 5 a 7 cm e diametro compreso tra i 12 e 16 cm. La pasta è molle, friabile con lieve occhiatura, di colore bianco paglierino. Il sapore è dolce e persistente, caratteristico delle particolari procedure di lavorazione.

SEZ. 6 Gli ORGANISMI DI CONTROLLO: un esempio nelle aziende biologiche

Gli organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole sono enti privati a cui la legge assegna il compito di verificare il rispetto dei regolamenti attuativi da parte delle aziende biologiche e concedere il proprio marchio da apporre alle etichette dei prodotti venduti dall'azienda associata.

Tali organismi dovrebbero rispettare il principio di "terzietà" non intrattenendo altri rapporti commerciali o di consulenza con le aziende certificate;

le Regioni e le Province a statuto speciale sono preposte al controllo di questo aspetto. Gli organismi di controllo effettuano ispezioni presso le aziende associate con cadenza almeno annuale.

L'ispezione consiste in un sopralluogo di un incaricato dell'organismo certificatore che controlla il rispetto delle normative, la tenuta dei registri e se necessario, in presenza di sospette violazioni, preleva campioni da fare analizzare in laboratorio presso l'ARPAT o presso un laboratorio accreditato dal SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori).

SEZ. 7 IL PACCHETTO IGIENE E L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Dal 1° gennaio 2006 la Direttiva Comunitaria 93/43 CEE riguardante l'igiene degli alimenti, recepita in Italia con il Decreto Legislativo n. 155 del 26 Maggio 1997, è stata abrogata dal cosiddetto "Pacchetto Igiene" contenente tre regolamenti comunitari:

REG CEE:

- 852/2004
- 853/2004
- 854/2004 e successive modifiche ed integrazioni

Il REG CE 852/2004 diventa il punto di riferimento legislativo per un Piano di Autocontrollo Igienico in riferimento al Sistema HACCP

L'igiene degli alimenti è dunque rientrata sempre fra i fattori oggetto di valutazione nell'ambito della certificazione di sistema secondo le norme ISO 9000 in quella logica integrata che vede nella igienicità del processo produttivo il pre-requisito su cui costruire tutti gli altri aspetti della "qualità".

L'innovazione del sistema HACCP

La novità essenziale del sistema HACCP sta nel concetto di prevenzione, un elemento sconosciuto alle vecchie tipologie di controllo igienico - sanitario.

Il sistema HACCP, consente all'operatore di agire "a monte", prima che gli eventi potenzialmente negativi possano minare la sicurezza igienica del lavoro o contaminare l'alimento. Questo metodo viene definito pro-attivo e si basa sull'idea di fondo che "un processo ben studiato garantisca maggiormente di un controllo finale".

I pilastri che sorreggono il concetto dell' HACCP sono identificabili in sette principi, che prima della loro applicazione devono essere preceduti da cinque passi preliminari.

- Principio 1: Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio
- Principio 2: Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- Principio 3: Definizione dei Limiti Critici
- Principio 4: Definizione delle attività di monitoraggio
- Principio 5: Definizione delle azioni correttive
- Principio 6: Definizione delle attività di verifica

- Principio 7: Gestione della documentazione

I rischi potenziali di un processo alimentare

I pericoli di natura igienica che possono colpire un alimento durante il suo ciclo vitale (produzione, confezionamento, trasporto, stoccaggio, vendita, ecc.) sono molteplici e possono essere di tipo microbiologico, chimico o fisico.

Applicando correttamente il sistema HACCP, gli eventi negativi vengono accuratamente analizzati (hazard analysis) allo scopo d'individuare i punti critici di controllo (critical control point), ossia quelle fasi operative che devono essere maggiormente controllate, per garantire la salubrità del prodotto alimentare trattato.

Il rischio di un fallimento nel controllo di questi "punti critici" si può tradurre nella mancanza di sicurezza igienica dell'alimento destinato al consumatore finale.

Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio

Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento al processo, alla produzione e distribuzione fino al consumo. Valutare le probabilità che il rischio si verifichi e la gravità dell'eventuale danno ed identificare le misure preventive per il suo controllo. I pericoli che attentano alla sicurezza del prodotto possono essere classificati in fisico-chimici e biologici.

- Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- Con l'ausilio del c.d. "Albero delle decisioni" identificare le fasi che possono essere controllate, o ancor meglio "gestite", al fine di eliminare i rischi o minimizzare la probabilità del loro verificarsi (punti critici di controllo). Una fase rappresenta ogni stadio di produzione e/o manipolazione degli alimenti, comprendenti la produzione primaria, la loro ricezione e trasformazione, la conservazione, trasporto, vendita e uso del consumatore.

Definizione dei Limiti Critici

Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo. In pratica, limite critico è quel valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità. I limiti critici sono desunti da quelli di legge, ove presenti, oppure da GMP (good manufacturing practices), nel senso che possono derivare dall'adozione di una igienica pratica di lavorazione

Definizione delle attività di monitoraggio

Stabilire un sistema di monitoraggio che permetta di assicurarsi il controllo dei CCP tramite un test, oppure con osservazioni programmate. Il sistema di monitoraggio sarà, quindi, costituito dalle rilevazioni, in momenti definiti, di un determinato parametro che deve permanere entro un limite critico stabilito.

Definizione delle azioni correttive

Stabilire l'azione da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo. Le azioni correttive, meglio dette "trattamenti", richiedono sia le azioni di trattamento delle "non conformità", che la revisione del sistema per eliminare la possibilità che la deviazione dei parametri prefissati possa verificarsi nuovamente.

Definizione delle attività di verifica

Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente.

Gestione della documentazione

Stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni.

BIBLIOGRAFIA

- Gallo, M. – “Guida pratica sicurezza del lavoro ” - Editore: Il Sole 24 Ore Pirola
- Masciocchi P. – “Sicurezza sul lavoro: profili di responsabilità” - Editore: Ipsoa Inditalia
- Vitale R. - “ABC della sicurezza” - EPC Libri
- www.sicurezza.lavoro.gov.it
- it.wikipedia.org
- www.inail.it
- www.sicurezzaonline.it
- www.altalex.it
- www.safetyitalia.it

Publicazione realizzata con il sostegno ed il contributo di:

