

806.1. GENERALITÀ, SCOPO e APPLICABILITÀ

La presente procedura ha lo scopo di definire le responsabilità e le modalità di tenuta sotto controllo degli strumenti di misura relativi alle attività gestite da Farsi Prossimo, e in specifico degli strumenti per la rilevazione della temperatura delle attrezzature per la conservazione di alimenti. L'applicabilità della presente procedura è estesa a tutti i servizi realizzati nei diversi ambiti di intervento di Farsi Prossimo.

806.2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Misurazione degli indicatori di riuscita delle attività di Cooperativa

Farsi Prossimo individua specifici strumenti di misurazione delle prestazioni relative alle diverse attività gestite. Per ogni processo e relative procedure sono individuati indicatori mirati che vengono inseriti nella matrice degli indicatori (Mod. 8031) allegata al riesame annuale.

Misurazione degli indicatori

Per ogni indicatore inserito nella matrice Mod. 8031 sono indicati valore obiettivo/parametri di riferimento, frequenza della rilevazione, modalità e strumenti della raccolta dati, metodologia di controllo degli indicatori e degli strumenti, responsabile della misurazione, verifica ed eventuali azioni di miglioramento. I risultati sono inseriti da RAQ nella matrice annuale, allegata al Riesame del Consiglio di Amministrazione.

Tenuta sotto controllo degli strumenti di misurazione

Prima dell'emissione degli strumenti di riesame, annualmente RAQ valuta ed eventualmente aggiorna gli indicatori e le relative metodologie di controllo aggiornando la matrice.

Misurazione della temperatura di forniture ed elettrodomestici per la conservazione degli alimenti

La misurazione della temperatura avviene per le forniture ed elettrodomestici per la conservazione di alimenti destinati al consumo presso i centri di Farsi Prossimo, o per le attrezzature in uso ai servizi di ristorazione e preparazione dei pasti della Cooperativa (termometri per la misurazione della temperatura dei pasti, frigoriferi, freezer, celle frigorifere, abbattitori...). La misurazione è attuata da CCS o da un operatore incaricato da CCS avvalendosi di termometri idonei, o mediante dispositivi elettronici integrati alle attrezzature che registrano e memorizzano le temperature durante l'arco della giornata, alle frequenze stabilite nel "Manuale Haccp" di ciascun centro.

Punti di controllo

Come previsto dalla normativa HACCP e da regolamento europeo, nazionale e regionale, i Manuali HACCP di ciascun servizio riportano i punti critici di controllo specifici, le temperature di riferimento, le oscillazioni tollerate per la conservazione delle varie tipologie di alimenti e la frequenza dei controlli prevista.

Tenuta sotto controllo degli strumenti di misurazione della temperatura

Con cadenza almeno trimestrale CCS verifica l'efficienza dei termometri di cui sopra. La verifica viene effettuata inserendo, oltre al termometro utilizzato per la misurazione quotidiana, un ulteriore termometro, identificabile con opportuna etichetta, all'interno dell'attrezzatura (frigorifero, freezer, ecc.), per un tempo sufficiente affinché ne assuma la temperatura.

	NOME	DATA
Preparato da	M. Napoli <i>M. Napoli</i>	27/07/2021
Approvato da	A. Lodi <i>Anna Maria Lodi</i>	13/09/2021

Qualora il termometro di controllo rilevasse una temperatura diversa da quella registrata dal termometro ad uso quotidiano, si verificherà che la tolleranza sia non più del $\pm 10\%$ rispetto alla temperatura normata.

Nel caso la differenza fosse superiore, si ricorrerà al termometro primario disponibile presso la sede di Cooperativa per un'ulteriore rilevazione. Qualora il valore del termometro primario corrisponda alla temperatura del termometro di controllo, si ricorrerà all'assistenza tecnica per la verifica dell'apparecchiatura refrigerata.

In caso di sostituzione, la prova dovrà essere ripetuta per valutare l'efficienza del termometro nuovo. CCS annoterà il risultato della verifica a margine della tabella di rilevazione temperature allegata al "Manuale Haccp" relativa al mese corrente, che dovrà essere conservata fino alla verifica successiva.

Il termometro primario, che verrà conservato presso la sede della Cooperativa, verrà periodicamente verificato da RIN o da operatore delegato presso gli uffici preposti dell'ATS di riferimento o di idoneo certificatore, ai fini della correttezza della taratura.

806.3 DOCUMENTAZIONE DI RIFERIMENTO

- Manuale Haccp
- Regolamento 04/852/CE
- D. Lgs. 193/6 novembre 2007