

Farmacia

Timbro

DOCUMENTO SEMPLIFICATO DI AUTOCONTROLLO PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI

(ai sensi della DGRL 1° agosto 2000, n. 1854)

1. DESCRIZIONE DELLE PROCEDURE HACCP - MANUALE SEMPLIFICATO	<i>pag. 2</i>
2. PIANO DI AUTOCONTROLLO - Istruzioni per la compilazione	<i>pag. 9</i>
3. REGISTRO DELLE NON CONFORMITÀ	<i>pag. 18</i>

AVVERTENZE

- È opportuno leggere l'intero documento per essere in grado di dialogare con cognizione di causa in caso di eventuali controlli da parte delle Autorità competenti
- Il documento va stampato e posto in un raccoglitore dedicato.
- Sebbene sia obbligatorio esibire solo il piano di autocontrollo e il registro delle non conformità, si consiglia di mettere a disposizione degli organi di controllo l'intero documento che descrive in modo organico le procedure adottate dalla farmacia

1 - DESCRIZIONE DELLE PROCEDURE HACCP - Manuale semplificato

(Ministero della Salute prot. 26661-P del 15.9.2008)

1.0 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE:

Il presente manuale di qualità ha lo scopo di rendere possibile alla Farmacia di regolamentare in modo sistematico la propria attività produttiva al fine di espletare l'autocontrollo, a salvaguardia della salubrità e della stabilità degli articoli distribuiti, per garantire i requisiti prestabiliti dalla Direzione e richiesti dalla clientela.

Il manuale illustra in una prima parte i problemi generici correlati all'autocontrollo e alla qualità dei prodotti.

La seconda parte del manuale è costituita da procedure e allegati contenenti informazioni della Farmacia, che consentono di mettere in pratica le indicazioni contenute nella prima parte al fine di garantire l'autocontrollo della Farmacia in oggetto.

2.0 GLOSSARIO

Analisi dei rischi: Individuazione dei fattori di rischio sanitario collegati al prodotto alimentare in relazione ai rischi valutati durante tutti i processi.

Qualsiasi modificazione dei parametri sopra citati comporta una revisione dell'analisi dei rischi del piano di autocontrollo adottato.

Attività di verifica: Attività che consente di valutare l'efficacia del sistema di autocontrollo e l'importanza del monitoraggio impiegato.

Azione correttiva: Azione da intraprendere per ridurre il valore del rischio al di sotto del limite critico.

Batteri (Schizomiceti): Singole cellule vegetative. Alcune vivono sugli alimenti nutrendosi, altre sono causa di malattie.

Causa: Atto o evento.

Congelamento: Sistema di conservazione degli alimenti a temperatura inferiore a 0°C.

Contaminazione: Evento che conduce alla presenza negli alimenti di microrganismi, di agenti chimici che possono alterarne la sicurezza e l'integrità.

Detergente: Sostanza che agisce rimuovendo il grasso ed i residui di sporco.

Disinfettante: Sostanza che agisce uccidendo la maggior parte dei microbi, inattivando i patogeni sulla pelle e sulle superfici.

Grado centigrado (CC): Unità di misura della temperatura.

Igiene dei prodotti: Tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti in stoccaggio.

Limite critico: Valore o caratteristica di natura chimica, fisica o microbiologica che identifica il livello massimo accettabile. Ogni volta che per un determinato parametro viene registrato il superamento del limite critico si rende necessaria un'azione correttiva.

Miceti (funghi) o anche detti Muffe: Si producono spesso sulla superficie degli alimenti e penetrano all'interno a causa del propagarsi delle ife fungine.

Microrganismi patogeni (agente): Organismi invisibili ad occhio nudo che possono causare malattie.

Microrganismi saprofiti (agente): Organismi invisibili ad occhio nudo che vivono sugli alimenti, pelle, ecc. e non causano malattie.

Misura preventiva: Intervento atto a rimuovere o ridurre la causa.

NBD: Norme di Buona Distribuzione.

Pericolo: Fonte o causa potenziale di contaminazione e/o alterazione di natura biologica, fisica in grado di rendere il prodotto non sicuro, o addirittura nocivo, tale da ledere la salute del consumatore.

Refrigerazione: Sistema di conservazione degli alimenti deperibili a temperature inferiori a + 10°C.

Rischio: Probabilità che un pericolo di contaminazione e/o alterazione dell'alimento si verifichi. Un rischio può essere costituito da una contaminazione, di origine microbiologica o chimica, del prodotto (dovuta ad es. ad inquinamento da metalli pesanti) o altri tipi di rischio, oppure da produzione di tossine nell'alimento, o in ultimo da

fattori fisici inerenti la linea distributiva.

Surgelazione: Raffreddamento rapido degli alimenti fino a -18°C.

Tossina: Sostanza velenosa formata da microrganismi in sviluppo.

3.0 RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI

- Legge 30 aprile 1962 n. 283: “Disciplina igienica della produzione e delle sostanze alimentari e delle bevande”, (modificata dalla Legge 26 febbraio 1963 n. 441).
- Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980 n. 327: “Re esecuzione della Legge 283/62 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.
- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 109: “Attuazione delle direttive 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
- Decreto Legislativo 3 marzo 1993 n. 123: “Attuazione della direttiva 89/397 al controllo ufficiale dei prodotti alimentari”.
- Decreto Ministeriale 16 dicembre 1993: “l'individuazione delle sostanze deteriorabili alle quali si applica il regime dei controlli microbiologici ufficiali”.
- Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155: “Recepimento della Direttiva 93/4/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari”.
- Decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988 n. 236: “Att. direttiva 80/778/CEE concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano”.
- Legge 25 gennaio 1994 n. 82: “Disciplina delle attività di pulizia di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione”.
- Decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982 n. 777: “Att. direttiva 76/893/CEE relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con generi alimentari”.
- Regolamento del Parlamento Europeo n. 852/2004.
- Delibera Giunta Regione Lazio 1° agosto 2000, n. 1854
- Delibera Giunta Regione Lazio 7 gennaio 2005, n. 17
- Nota Ministero della Salute prot. 26661-P del 15 settembre 2008

4.0 CODICE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

4.1 GENERALITA'

Ogni Farmacia è tenuta all'osservanza di determinate condizioni igieniche nel corso delle fasi di ricevimento merce, stoccaggio e vendita.

Tali condizioni vengono individuate e descritte dalla Legge 283/62, nel Regolamento del Parlamento Europeo n. 852/2004.

Vengono di seguito descritte le misure minime da osservare per assicurare che le attività si svolgano in presenza di condizioni igieniche adeguate.

Tali misure definiscono il quadro generale degli adempimenti e sono da intendersi come norme buona prassi igienica.

4.2 LOCALI ED ATTREZZATURE

4.2.1 REQUISITI GENERALI DEI LOCALI

I locali devono essere tenuti puliti, sottoposti a manutenzione e tenuti in buone condizioni.

Lo schema, la progettazione, la costruzione e le dimensioni dei locali:

1. devono consentire un'adeguata pulizia e disinfezione;
2. devono essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia e il contatto con materiali tossici, penetrazione di corpi estranei nei prodotti alimentari e, per quanto possibile, la formazione o muffa indesiderabile sulle superfici;
3. devono consentire una corretta prassi igienica impedendo ogni forma di contaminazione dovuta al non corretto stoccaggio
4. devono fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

L'insediamento deve essere provvisto, in conformità dei vigenti regolamenti locali ed aree separate:

- a) per lo stoccaggio dei prodotti alimentari;
- b) per lo stoccaggio di tutti gli altri prodotti

Inoltre, l'insediamento deve essere dotato di locali adibiti a servizi igienici così come successivo punto 4.2.3..

La Farmacia deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria, ma questa è insita nel decreto autorizzativo del Sindaco in quanto rilasciato a seguito del Nulla Osta Tecnico sanitario.

Nei locali si deve provvedere ad assicurare una corretta aerazione naturale. Le finestre devono essere conformi alle vigenti normative igienico sanitarie.

In assenza di ventilazione naturale possono essere adottati sistemi di aerazione meccanica.

I locali devono essere forniti di illuminazione artificiale in conformità alle caratteristiche a cui sono destinati.

4.2.2 SERVIZI IGIENICI ED IMPIANTI SANITARI

Nei locali gabinetti devono essere posizionati lavabi con comando dell'acqua a pedale o a fotocellula.

I gabinetti devono avere un adeguato sistema di aerazione, naturale o meccanico.

I locali adibiti a servizi igienici devono essere dotati di pareti e pavimenti rivestiti in materiale impermeabile facilmente lavabili.

I lavabi devono disporre di acqua corrente calda e fredda, materiale detergente per le mani ed un sistema igienico di asciugatura (carta, getto di aria calda, rullo in stoffa monouso).

Gli spogliatoi (ove presenti) devono essere forniti di armadietti individuali lavabili, disinfettabili e a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati durante il lavoro.

4.2.3 ATTREZZATURE ED APPARECCHIATURE

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con i prodotti devono essere mantenuti puliti al fine di evitare contaminazioni.

4.2.4 CONTROLLO DEGLI INFESTANTI

Fermo restando che per prevenire infestazioni da insetti, roditori o volatili si dovranno evitare gli spazi morti ed impedire l'accesso degli infestanti all'interno degli edifici allestendo barriere fisiche; evitare le sporgenze, le crepe e i fori; garantire la pulizia delle aree di immagazzinamento; il Responsabile dovrà porre continua e giornaliera attenzione ad eventuali tracce che segnalino la presenza di infestanti quali insetti e/o roditori.

Nel caso si evidenziasse la presenza di infestanti sopra descritti dovranno essere prese misure di disinfestazione mirate e proporzionate all'entità dell'infestazione stessa.

Dovrà essere conservata la documentazione rilasciata dagli operatori addetti sull'esecuzione di eventuali disinfestazioni.

4.2.5 PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

I locali devono essere tenuti puliti, sottoposti a regolare manutenzione e tenuti in buon stato.

Sulla definizione del piano delle pulizie dovrà essere conservata documentazione.

4.3 PRODUZIONE E TRASPORTO

4.3.1 RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME

Particolare attenzione dovrà essere posta nel verificare all'atto del ricevimento l'integrità dell'imballo, le date di confezionamento e/o di scadenza nonché tutte le eventuali schede fornite dal produttore in merito alle modalità di stoccaggio, conservazione ed utilizzo.

Costituisce criterio preferenziale di scelta la disponibilità del fornitore di fornire periodicamente garanzia di conformità della merce derivanti o da **certificazioni ISO** o, in alternativa, da controlli effettuati da laboratori di analisi indipendenti e abilitati.

Qualora sussistano ragionevoli dubbi sulla conformità del prodotto si dovranno effettuare i controlli necessari.

Eventuali non conformità dovranno essere segnalati sia sul registro di non conformità (allegato n. 11) che sul documento di consegna della merce stessa.

4.3.2 STOCCAGGIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Lo stoccaggio dovrà essere realizzato garantendo una corretta conservazione, evitando qualsiasi forma di contaminazione.

4.3.3 RIFORNIMENTO IDRICO E ACQUE REFLUE

Normalmente l'approvvigionamento idrico dovrà essere realizzato dalla rete pubblica o dal pozzo. La potabilità dell'acqua deve essere verificata, normalmente è certificata dalla bolletta di utenza idrica.

Gli impianti di scarico devono essere progettati e costruiti in modo da evitare reflussi; gli scarichi devono essere dotati di sifone o accorgimenti atti ad impedire l'ingresso di infestanti e di cattivi odori.

4.3.4 SMALTIMENTO DEGLI SCADUTI

I prodotti alimentari scaduti saranno conservati in scatole adibite unicamente a questo scopo, separati quindi dalla merce in stoccaggio per la vendita.

4.4 PERSONALE

4.4.1 IGIENE DEL PERSONALE

Ogni persona che lavora in Farmacia deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale.

E' raccomandato:

1. lavarsi le mani prima di entrare in servizio o dopo aver utilizzato i servizi igienici o aver toccato materiali non puliti;
2. di non consumare cibo e bevande, di non fumare se non negli appositi locali; di mantenere pulito ed ordinato il proprio posto di lavoro.

Le raccomandazioni di cui sopra devono valere per tutto il personale addetto e costituiscono il contenuto primario delle nozioni di formazione.

4.4.2 FORMAZIONE DEL PERSONALE

In base alla vigente normativa regionale tutto il personale della farmacia è esentato dall'obbligo della frequenza dei

corsi di formazione sull'igiene degli alimenti (DGR n. 17 del 07.01.2005 pubblicata sul BURL n. 5 del 19.02.2005 ribadito dalla circolare del Ministero della Salute nota prot. 26661-P del 15 settembre 2008).

4.5 IGIENIZZAZIONE

Gli ambienti sono costituiti da superfici che, essendo a stretto contatto con l'alimento, devono essere tenute in perfetto stato di pulizia eseguendo una corretta sanificazione.

Il processo di sanificazione si basa su due operazioni ben distinte: la detersione e la disinfezione

La detersione è quella operazione che porta alla eliminazione dello sporco, costituito da qualsiasi altra sostanza indesiderabile, dalle superfici. Il detergente più adatto per la rimozione di queste sostanze si deve scegliere in funzione del tipo di sporco da dover rimuovere.

La disinfezione è invece quel processo che tende ad eliminare dalle superfici i germi patogeni ed abbattere la carica microbica, al fine di raggiungere livelli di sicurezza tali da non compromettere la qualità igienico-sanitaria e organolettica dell'alimento.

Un buon disinfettante deve operare la totale distruzione dei microrganismi, non deve lasciare sapori o odori estranei alle superfici trattate, non essere corrosivo ed essere attivo anche a basse temperature.

Molto utilizzati come disinfettanti sono quelli a base di cloro validi sia per la bassa assuefazione dei microrganismi sia per la notevole efficacia.

Una superficie è perfettamente sanificata se risponde ai seguenti requisiti: assenza di tracce di contaminanti (fisici, chimici e microbiologici); assenza di odori sgradevoli; assenza, al tatto, di sensazione di grasso o polvere.

Si riporta di seguito uno schema con la sequenza logica delle operazioni di sanificazione:

- a. Rimozione sporco grossolano.
- b. Detersione.
- c. Risciacquo.
- d. Disinfezione.
- e. Risciacquo.
- f. Asciugatura.

Modalità operative:

- Rimozione sporco grossolano: spazzole, spazzolini, getti d'acqua, tessuto monouso.
- Detersione con acqua calda e idoneo detergente. Per evitare errori grossolani bisogna porre attenzione alla temperatura dell'acqua (45/50° C), ai tempi di contatto non troppo brevi (almeno 5') e, se si utilizzano getti d'acqua per mezzo di apposite lance, alla pressione troppo bassa o troppo alta (se bassa scarsa azione meccanica, se troppo alta può provocare bio-aerosol), l'ottimale è quella di circa 80 bar.
- Risciacquo con acqua.
- Disinfezione con soluzioni opportunamente diluite, infatti se poco concentrate si ha azione batteriostatica e non battericida; attenzione ai tempi di contatto, in quanto l'effetto di un disinfettante non è mai istantaneo, ma dipende dalla composizione chimica del prodotto usato (lasciare agire almeno per 15').
- Risciacquo ancora con acqua.
- L'asciugatura comporta, se effettuata con strofinacci a perdere (monouso), oneri eccessivi. E' sufficiente lasciare asciugare spontaneamente.

Quindi sanificare significa eliminare del tutto i germi patogeni fonti di inquinamento.

5.0 AUTOCONTROLLO

Al fine di garantire che i prodotti stoccati e distribuiti dalla Ditta in oggetto siano conformi ai requisiti e alle norme in vigore, si istituisce un sistema di autocontrollo basato sul monitoraggio periodico del prodotto nelle sue tappe

all'interno della Farmacia.

L'igiene dei prodotti alimentari interessa sia il soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, **il deposito**, la distribuzione, la manipolazione, **la vendita** o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari.

Per mettere in atto quanto sopra si rende necessario:

- i. Monitoraggio delle non conformità.
- ii. Qualora venga riscontrato un valore non accettabile dei parametri ricercati, si darà luogo ad una serie di interventi correttivi (disinfezione delle superfici, controllo dei metodi di pulizia, dei processi, ecc.), i valori rientrino nei limiti dell'accettabilità.

6.0 METODOLOGIA APPLICATIVA - PIANO DI AUTOCONTROLLO

Negli allegati riportati nel "Piano di autocontrollo" vengono definite le procedure definite dalla farmacia, l'attuazione degli opportuni mezzi di controllo e per la verifica dei risultati.

6.1 INFORMAZIONI RELATIVE ALL' AZIENDA

Nell'allegato 1 sono raccolte le informazioni relative all'azienda nome, ragione sociale, elenco di prodotti, prodotti di pulizia impiegati, eventuale Società di consulenza. **Nell'allegato 2** è riportato l'organigramma della Farmacia. **Nell'allegato 3** si riporta la relazione tecnico descrittiva del ciclo distributivo e la struttura.

6.2 ASSEMBLAGGIO DEI DATI RELATIVI AL PRODOTTO, DEL CONSUMATORE E COSTRUZIONE DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO

Un'ampia valutazione della tipologia dei prodotti e delle condizioni di processo aiutano ad avere una completa conoscenza del prodotto.

A questo punto viene descritto il processo a partire dal ricevimento dei prodotti, fino alla vendita, in accordo con gli obiettivi dello studio.

Dato l'elevato quantitativo e la diversità dei prodotti finiti, si è ritenuto opportuno effettuare uno studio al fine di costruire diagrammi di flusso, riportati **nell'allegato 3**, che dovranno essere indicativi del processo e non esaustivi.

6.3 AZIONI DI AUTOCONTROLLO

Il monitoraggio è una sequenza programmata di osservazioni o misure che possano dimostrare che è sotto controllo per produrre un'accurata documentazione ai fini di future verifiche.

Le attività di verifica includono tutte quelle azioni intraprese con sistematicità allo scopo di valutare l'efficacia del programma di autocontrollo.

6.4 PROGRAMMA DI IGIENIZZAZIONE

La Farmacia ha previsto un programma di sanificazione (**allegato 6**) e una procedura per la pulizia e la sanificazione (**allegato 7**), e quanto fatto in materia di disinfestazione e derattizzazione **nell'allegato 9**.

Nell'allegato 8 vanno indicati eventuali interventi di manutenzione, ordinaria o straordinaria, riguardanti sia i locali della farmacia che le infrastrutture di cui essa è corredata (ad esempio mobili, scaffali, stigliature, ecc.).

6.5 RESPONSABILITÀ

Il Responsabile della Farmacia deve garantire che ogni fase del ciclo distributivo sia effettuata in modo igienico. Occorre, inoltre, per un corretto monitoraggio individuare all'interno dell'azienda, delle figure che siano in grado di controllare le varie fasi dei processi e evidenziando e gestendo le non conformità. In allegato 2 viene riportato l'esecutivo della ditta.

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

I Responsabili della Farmacia devono assicurare che gli addetti siano informati sul predetto manuale facendo firmare l'**allegato 5**.

6.7 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Le eventuali non conformità riscontrate durante le fasi di immagazzinamento, stoccaggio e vendita devono essere gestite dal responsabile preposto che interverrà prontamente applicando adeguate azioni correttive al fine di porre nuovamente il sistema sotto controllo (vedere registro non conformità, **allegato 11**)

Le eventuali difformità delle temperature vanno invece annotate nel prospetto **allegato 10**.

2 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

(DGRL 1° agosto 2000, n. 1854)

Istruzioni per la compilazione

Allegato 1

Da compilare in tutte le sue parti; se cambia il numero dei dipendenti va modificato o redatto nuovamente.

Allegato 2

Da compilare in tutte le parti; se cambia qualche incarico va modificato o redatto nuovamente.

Allegato 3

Statico: non va modificato, né compilato.

Allegato 4

Non presente – mancante.

Allegato 5

Preso visione del manuale di autocontrollo. Da far firmare dai collaboratori della farmacia.

Allegati 6 e 7

Statici, non vanno modificati; l'Allegato 6 va firmato e datato.

Allegato 8

Da compilare descrivendo brevemente eventuali interventi di manutenzione quali opere murarie, ristrutturazioni parziali o totali, sostituzione di mobili o scaffalature, ecc..

Allegato 9

Da compilare e da tenere possibilmente aggiornato.

L'incaricato della farmacia che provvede ad installare trappole o altri mezzi, deve registrare l'operazione effettuata; se tale compito è delegato a terzi, è sufficiente allegare la fattura del servizio prestato.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLA FARMACIA

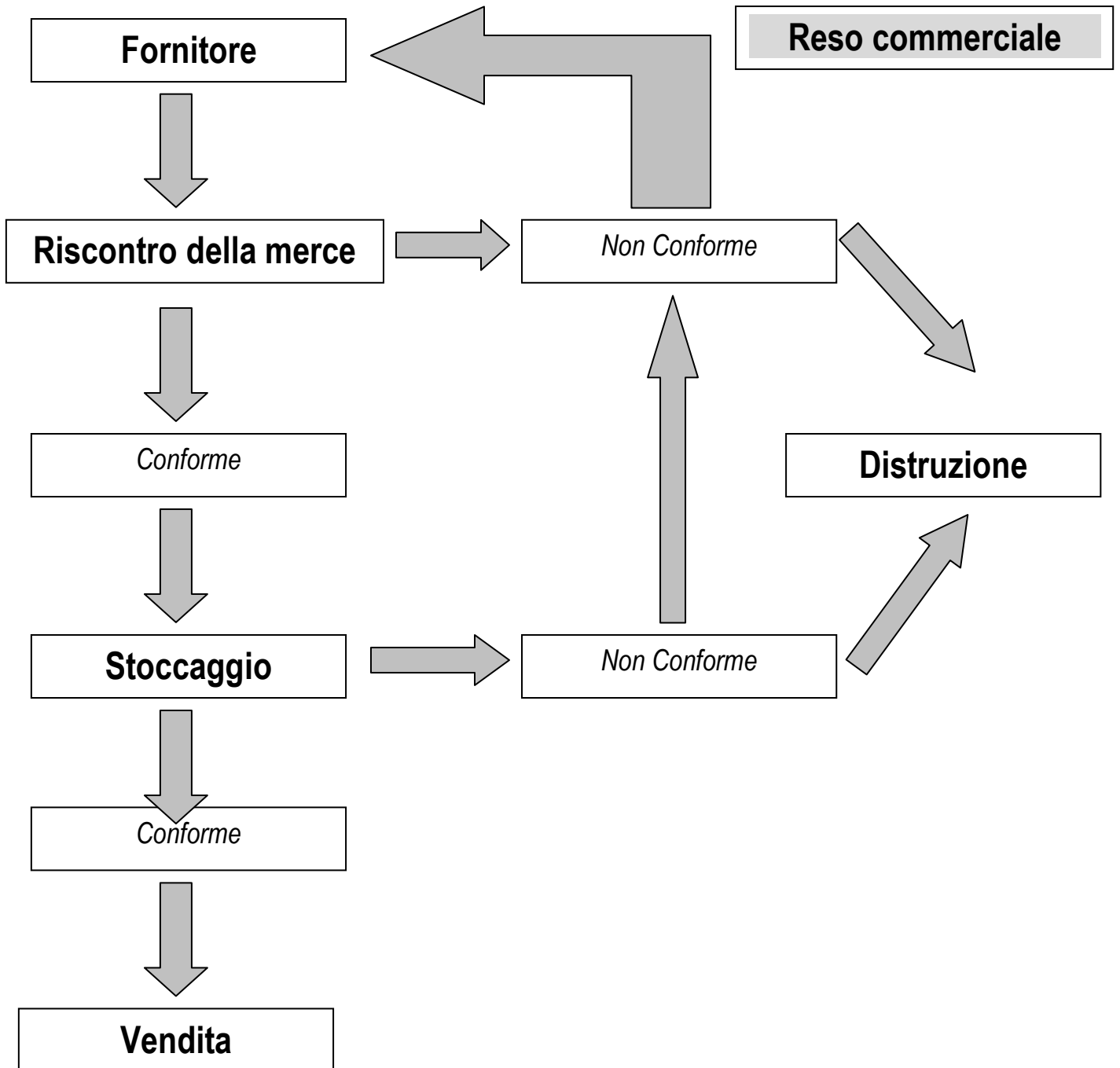
Ragione sociale ed indirizzo	
Autorizzazione	N° _____ Rilasciata da _____ Il _____
Numero di dipendenti	
Elenco prodotti trattati	Specialità medicinali, prodotti parafarmaceutici e correlati, alimenti, alimenti per alimentazione particolare, elettromedicali, materie prime, prodotti fitoterapici.
Società di consulenza (eventuale)	

<p>Tipologia dell'attività secondo la DGRL n. 1854/2000</p>	<p><input type="checkbox"/> IA Farmacia dove non vi e' alcuna manipolazione dell'alimento in quanto già confezionato (ad es. omogeneizzati, pasta apteica, latte in polvere, acque minerali, ecc.) e l'alimento stesso non necessita di particolari temperature di conservazione.</p> <p><input type="checkbox"/> IB Farmacia dove non vi e' alcuna manipolazione dell'alimento in quanto già confezionato, ma l'alimento stesso e' deperibile e/o deve essere conservato a particolari temperature (ad esempio surgelati per celiaci o altri prodotti alimentari che devono essere conservati in frigorifero).</p>
--	---

ESECUTIVO DELLA FARMACIA

Titolare	
Direttore Tecnico <i>(ove differente dal Titolare)</i>	
Responsabile controllo merci in entrata	
Responsabile pulizie	
Ditta per disinfestazione e derattizzazione <i>(eventuale)</i>	

Diagramma di flusso



ZONA	TIPO DI PAVIMENTO	PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA SETTIMANALE	PULIZIA MENSILE
1. Uffici - piano sup.	Mattonelle	Spazzamento, Lavaggio, svuotamento cestini, Spolverare mobili		
2. Magazzino	Industriale	Spazzamento pavimenti	Lavaggio, pianali consolle	
3. Bagni	Mattonelle	Spazzamento, lavaggio, sanificazione sanitari, tappeti		
4. Scaffali vendita 4.1. Spolverare 4.2. Spazzare pavimenti	Metallo, formica		Spazzare, spolverare scaffali e prodotti	
5. Spogliatoio	Mattonelle	Spazzamento e lavaggio		
6. Pareti magazzino	Intonaco			Pulizia ragnatele e polvere
7. Cassettera 7.1. smontaggio e pulizia retro cassettera	Metallo, ceramica			Spazzamento e spolverare
8. Sala vendita grande	Industriale	Spazzamento, Lavaggio, svuotamento cestini, Spolverare mobili	Spazzamento	
9. Corridoio	Industriale	Spazzamento, Lavaggio, svuotamento cestini, Spolverare mobili		Svuotamento scaffali e pulizia degli stessi

Firma Direttore Tecnico _____

Valida dal _____

Procedure per la pulizia e la sanificazione

STRUTTURA DA SANIFICARE	MODALITA'
Pavimenti dei locali	Igienizzare con prodotto detergente/sanificante e risciacquare
Piani di lavoro	Rimuovere i residui presenti con tessuto monouso o comunque lavabile, detergere con idoneo prodotto e risciacquare; quindi sanificare, e dopo aver lasciato agire il sanificante risciacquare. Va evitato l'uso di spugne abrasive al fine di prevenire il logorio dei piani. Su piani verniciati non usare corrosivi come acidi diluiti, varechina, ecc....
Macchinari vari	Smontare e bonificare i singoli pezzi, ove possibile, pulendoli meccanicamente o con un tessuto monouso (anche la carta va bene) impregnato di disinfettante. Risciacquare bene prima dell'uso; detergere e disinfettare le parti inamovibili dopo aver asportato i residui organici con tessuto monouso asciutto. Risciacquare e lasciare asciugare.
Utensili da taglio	Detergere e disinfettare dopo aver asportato i residui, lasciando in immersione in una soluzione detergente; risciacquare ed asciugare.
Macchinari aspiranti	Detergere con sgrassante alcalino le griglie dei filtri. Sostituire periodicamente i filtri.
Personale	Lavare le mani ed avambracci utilizzando sapone liquido distribuito mediante dispenser a muro, utilizzando per l'asciugatura tessuto o carta monouso. Formazione periodica del personale per la corretta applicazione delle procedure di sanificazione.
Vestiaro	Cambio anche giornaliero in caso di insudiciamento durante la lavorazione.
Spogliatoi e servizi igienici	Bagnare il panno con il detergente/disinfettante, passarlo sulle superfici, risciacquare e lasciare asciugare. Per il WC usare un detartarizzante: una volta versato lasciare agire qualche minuto, quindi risciacquare.

Interventi di manutenzione

Tipo di intervento effettuato (indicare brevemente la tipologia d'intervento ad esempio: ritinteggiatura, sostituzione delle stigliature, lavori in muratura, ecc.)	Zona della farmacia (indicare quali ambienti della farmacia sono stati soggetti alla manutenzione, ad esempio, bagno, magazzino, ecc.)
<i>Intervento n 1 data</i>	
<i>Intervento n 2 data</i>	
<i>Intervento n 3 data</i>	
<i>Intervento n 4 data</i>	
<i>Intervento n 5 data</i>	
<i>Intervento n data</i>	
<i>Intervento n data</i>	
<i>Intervento n data</i>	

Registro disinfestazione e derattizzazione

FORNITORE.....

Tipo di operazione	Programma Data	Esecuzione Data	Ordinaria/ straordinaria	Effettuata da:

Visto da Titolare (o Direttore Tecnico) _____

3 – REGISTRO DELLE NON CONFORMITA'

(DGRL 1° agosto 2000, n. 1854)

Allegato 10

Registro per il controllo di eventuali difformità delle temperature

MESE:				TEMPERATURA OTTIMALE FRIGO N..... :°C			
ANNO:				TEMPERATURA OTTIMALE FRIGO N..... :°C			
TEMPERATURA OTTIMALE FRIGO N..... :°C							
giorno	temperatura frigo N 1	temperatura frigo N 2	temperatura frigo N 3	giorno	temperatura frigo N 1	temperatura frigo N 2	temperatura frigo N 3
1				16			
2				17			
3				18			
4				19			
5				20			
6				21			
7				22			
8				23			
9				24			
10				25			
11				26			
12				27			
13				28			
14				29			
15				30			
				31			

La temperatura non va registrata quotidianamente ma solo qualora si riscontrino temperature anomale dovute ad un cattivo funzionamento del frigorifero o a temporanee interruzioni di corrente. Solo per i frigoriferi al cui interno sono conservati prodotti alimentari (es. surgelati per celiaci, ecc.).

Registro non conformità

NON CONFORMITA' RISCONTRATA									
Data	Prodotto	Errore procedure di controllo	Errore pulizia o sanificazione	Cura ed igiene del personale	Segni di deterioramento	Stato del prodotto	Scadenza	Note	Decisione adottata
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ In arrivo ▪ In giacenza ▪ In vendita 			
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ In arrivo ▪ In giacenza ▪ In vendita 			
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ In arrivo ▪ In giacenza ▪ In vendita 			
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ In arrivo ▪ In giacenza ▪ In vendita 			
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ In arrivo ▪ In giacenza ▪ In vendita 			
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ In arrivo ▪ In giacenza ▪ In vendita 			
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ In arrivo ▪ In giacenza ▪ In vendita 			

Da compilare qualora si riscontri una non conformità ad esempio in caso di un omogeneizzato rotto o con chiusura difettosa o manomesso dal pubblico, un alimento arrivato scaduto, ecc., riportando nell'ultima colonna l'operazione correttiva effettuata ad esempio "restituzione al fornitore".