

ASSOCIAZIONE . ROSSO CUORE ITALIA

VIA ENRICO FERMI 06 - 95046 - PALAGONIA (CT)
P.IVA/C.F 91025570879

PIANO DI AUTOCONTROLLO PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI

(SISTEMA HACCP)

Ai sensi dei Reg. Ce 852/2004, 853/2004, 2073/05
e D.lgs. 193/07

06 APRILE 2016

ANAGRAFICA AZIENDALE

Ragione Sociale ASSOCIAZIONE . ROSSO CUORE ITALIA

P.IVA e C.F.: 91025570879 - 91025570879

Indirizzo VIA ENRICO FERMI 06 - 95046 - PALAGONIA (CT)

Attività svolta ORTOFRUTTA

Scopo del manuale Controllo della corretta prassi igienica nella preparazione

Descrizione dell'attività VALORIZZAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CON VENDITA OCCASIONALE

N. Pasti / Giorno 6

RESPONSABILITA'

Datore di lavoro ASS. ROSSO CUORE ITALIA

Responsabile giuridico ABATE TINO ALESSANDRO

Gestore ABATE TINO ALESSANDRO

Responsabile di controllo ABATE TINO ALESSANDRO

ELENCO DEGLI ADDETTI

Nella tabella sottostante sono elencati gli addetti con le relative mansioni e se sono in possesso di adeguata formazione alla somministrazione di alimenti e non.

Nominativo	Mansione	Formato
ABATE TINO ALESSANDRO	Addetto alla distribuzione	SI
ABATE TINO ALESSANDRO	Addetto flusso produzione	SI
ABATE TINO ALESSANDRO	Addetto vendite Occasionali	SI
ABATE TINO ALESSANDRO	Magazziniere	NO

ADDETTI E RESPONSABILITA'

Nella tabella sottostante sono le responsabilità assegnate agli addetti nominati.

Nominativo	Pulizie	Controllo Materie Prime	Verifica Temperature
ABATE TINO ALESSANDRO	SI	SI	SI

DESCRIZIONE DEI LOCALI

Descrizione delle strutture ed organizzazione

L'attività aziendale si svolge negli ambienti situati in :

VIA ENRICO FERMI 06 - 95046 - PALAGONIA (CT)

Allegato al presente manuale HACCP la planimetria dei locali.

Locale	Tipologia	Struttura
SEDE ASSOCIAZIONE	MAGAZZINO	Pavimenti: Gres porcellato Finestre: Alluminio Pareti: Rasate tinteggiate Scaffali: No Dimensione: 100 mq Descrizione: SEDE LEGALE ASSOCIAZIONE ROSSO CUORE ITALIA - PRESA IN CARICO PRODOTTO ORTOFRUTTA - IMBALLAGGIO - SPEDIZIONE SU TUTTO IL TERRITORIO LOCALE - NAZIONALE ED EUROPEO VALORIZZARE E SENSIBILIZZARE I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Di seguito vengono riportate le prescrizioni generali di buona prassi aziendale.

LOCALE MAGAZZINO

Osservazione	Prescrizione	Eventuale azione correttiva
insetti e roditori	esclusi	ricerca periodica delle tracce, disinfestazione in caso positivo
stoccaggio scorte	scaffalature solide e lavabili prodotti sollevati dal pavimento (15 cm)	adeguare programmare pulizia periodica
pavimenti e porte	lavabili e disinfettabili, non assorbenti	installare pavimento idoneo tinteggiare porte e pareti con tinta chiara e lavabile
gestione scorte	rotazione rapida	collocare i prodotti in arrivo dietro o sotto quelli già esistenti