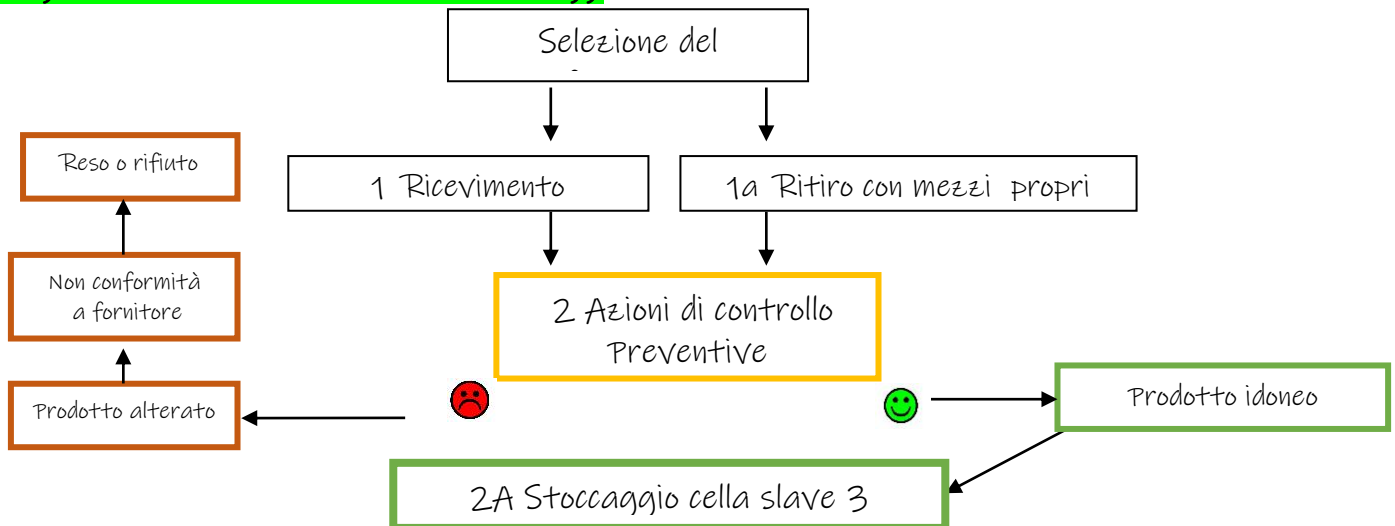


0104081	Gorgonzola DOP oro extra dolce 4 1/8	f kg 6	\\Servermago\st\LAT CAM GOR.pdf
0104082	Gorgonzola DOP oro extra dolce 2 1/8	f kg 3	
0104083	Gorgonzola DOP oro extra dolce gluten free	1/8 f kg 1,5	
0104084	Gorgonzola DOP San Giulio 4 1/8	f kg 6	
0104085	Gorgonzola DOP San Giulio 2 1/8	f kg 3	
0104086	Gorgonzola DOP San Giulio	1/8 f kg 1,5	
0104090	Gorgonzola DOP saporito 4 1/8	f kg 6	
0104091	Gorgonzola DOP saporito 2 1/8	f kg 3	
0104101	Gorgonzola naturale SD +/r picc	f kg 6	
0104102	Gorgonzola naturale DOP sd	1/2 f kg 3	
		prenot	
0104182	Taleggio L.C. DOP gluten free	f kg 2	\\Servermago\st\LAT CAM TAL.pdf
0104183	Taleggio Quartirolo magro DOP	f 4 x kg 2	\\Servermago\st\CATQUARTIROLO
0104184	Taleggio Quartirolo magro	f kg 2	LOMBARDO DOP .pdf
0104191	Fortal San Giulio	f 4 x kg 2	\\Servermago\st\CATQUADRA
0104192	Fortal San Giulio	f kg 2	FIORITA PRIMI PASCOLI .pdf
0104194	Fortal * giovane	f kg 2	
0104196	Montal San Giulio	f 4 x kg 2	\\Servermago\st\CATQUADRA
0104197	Montal San Giulio	f kg 2	FIORITA PRIMI PASCOLI .pdf
0104199	Montal * giovane	f kg 2	
0104201	Passito San Giulio	f 4 x kg 2	\\Servermago\st\CATBRIOSO PRIMI
0104202	Passito San Giulio	f kg 2	PASCOLI - art.1369 -.pdf
0104206	Formital San Giulio	f 4 x kg 2	
0104207	Formital San Giulio	f kg 2	
0104208	Formital * giovane	f kg 2	

Gruppi di lavoro interessati

01-221 FORMAGGIO	STOCCAGGIO E CONSEGNE	HACCP	DOCUMENTI IN ENTRATA E IN USCITA	ETICHETTE TRACCIABILTÀ	Qm: Negri Valentina
X	X	X			FERRARESE ANGELO
X	X	X			FORTIS CARLUCCIO
X	X	X	X	X	PICCINO BRUNO
	X	X			TONDINA VITTORIO
		X			CUILLO PAOLO
	X	X	X	X	VALENTI SIMONE
	X	X			VITAGLIONE PAOLO
	X	X			ARRIGHI MASSIMO
		X		X	LAMPIONE STEFANO
			X	X	PAMELA FORNI
			X	X	LUCIANA SCAFFIDI
	X	X	X	X	NEGRI ELISABETTA

Diagramma di flusso per la lavorazione Formaggi



1 Ricevimento									
classificazione									
N°	Fase	Pericoli potenziali	Gravità	Rischio	Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi	Applicazione decision tree per conferma	CCP
		B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Medio	Come contaminazione primaria	Qualifica e rivalutazione del fornitore (7.4.01) Esecuzione controlli al ricevimento (7.4.03) Verifica periodica delle caratteristiche microbiologiche	no	si	
		B: presenza OGM	0	0	I derivati del latte non sono costituiti da OGM				

		C: presenza allergeni	Alta	Basso	I formaggi derivano dal latte La denominazione stessa dei formaggi in etichetta richiama il lattosio	Verifica conformità etichettatura	no	si	
		C: residui di fitofarmaci, antibiotici, aflatossine, diossina, piombo	Alta	Basso	Gli allevamenti sono sottoposti a controlli veterinari per legge, inoltre dati bibliografici indicano una bassa frequenza di superamento dei limiti legali nel latte di tali sostanze	Qualifica e rivalutazione del fornitore	no	si	
		F: corpi estranei da personale e attrezzature	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Nel locale non sono presenti parti metalliche di piccole dimensioni, le operazioni vengono effettuate con utensili a lama immediatamente identificabile in caso di rottura. Per il personale vale quanto scritto nel regolamento di igiene. Controlli infrastrutture trimestrali	no	si	
2 Stoccaggio in cella slave 3									
		B: microrganismi patogeni. Proliferazione e contaminazione	Alta	Basso	Per i prodotti confezionati solo proliferazione ma lo stoccaggio avviene in cella, ci può essere contaminazione per i prodotti stagionati in forme intere se l'ambiente di stoccaggio non è adeguatamente pulito.	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controllo temperatura cella ($\leq +4^{\circ}\text{C}$). Rispetto regolamento igiene	no	si	
		B: deterioramento	Alta	Basso	Rotazione rapida dei prodotti Scorta minima	Controllo scadenze periodico Applicazione FI FO Formazione personale	no	si	
		C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si	
		C: cessione sostanze chimiche da materiali di confezionamento	Alta	Basso	Idoneità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti	Dichiarazioni di idoneità per tutti i materiali a contatto con il prodotto	no	si	
		F: corpi estranei da personale	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Rispetto del regolamento di igiene	no	si	

Azioni preventive al ricevimento

Alimento	Pericolo	Osservazioni	Misure preventive
Formaggi (D)	Soppravvenienza di patogeni e spore al trattamento di pastorizzazione dal latte ed alla stagionatura presenza di muffe. Diffusione delle stesse negli ambienti e attrezzature	Controllare temperature di trasporto. Controllare l'igiene del mezzo di trasporto. Controllare ove obbligatoria e l'etichettatura. Verificare il grado di maturazione, aroma l'integrità della buccia o crosta .Controllare l'esistenza del bollo CEE del produttore. Ottima tenuta della confezione in sottovuoto. Durabilità del prodotto.	Conservare : nella zona di stoccaggio o nella cella formaggi Verificare ove obbligatoria la scadenza.Rifiuto per prodotto alterato.Formazione del personale.

L'addetto alle lavorazioni dovrà:



1. Prelevare il prodotto partendo dalle derrate già toiletate aventi condizioni qualitative idonee per la lavorazione richiesta ed il tipo di prodotto finito, scegliendolo prioritariamente in ragione dello stato di conservazione rotativo, scadenze ravvicinate e/o migliori condizioni di stagionatura ed il buono stato.
2. Compilare la scheda ' della lavorazione ' indicando, la tracciabilità id, matricola.
3. iniziare le attività solo con un livello di

igiene BUONO .

4. Richiedere il numero adeguato di etichette, verificarne la corrispondenza
5. Spostare i formaggi dalla Cella slave 1 ai piani di lavoro, applicando tutte le precauzioni necessarie per evitare deterioramenti durante la movimentazione
6. Procedere, se necessario, alle operazioni di pulizia dei formaggi da sottoporre a lavorazione
7. Accendere trappole luminose per insetti
8. Spostare i formaggi e procedere all'incarto:



Dettaglio delle operazioni di porzionamento formaggi a lenta maturazione

- 1) si incarta il formaggio facendo attenzione dalla posizione del logo.

Confezione	Incanto
------------	---------

Vengono applicate le etichette precedentemente richieste e si procede alla pesatura.

Si effettuano le operazioni di pulizia e sanificazione

Si compila e si consegna il foglio di lavorazione da archiviare

ETICHETTATURA e REGISTRO LAVORAZIONE

Impostando i dati nella griglia Work

Etichettatura								
Nr etichetta	DATA LAVORAZIONE	Lotto	DENOMINAZIONE	id	TMC	FORNITORE	ALTRO DATI	INVOLUCRO

La durabilità è indicata sull' etichetta:

Indicazioni per il consumo in base al concetto Temperatura Ambiente tempo: da 0 a + 4° entro la data indicata.

Indicazioni per l'uso, ingredienti, allergeni e valori nutrizionali sono riportati in etichetta.

Tracciabilità Monte a valle viene garantita.

Documenti a sistema per la tracciabilità:

REGISTRO DELLE LAVORAZIONI E DELLE ETICHETTE Lotti e lavorazioni stabilimento I 1286 CE.

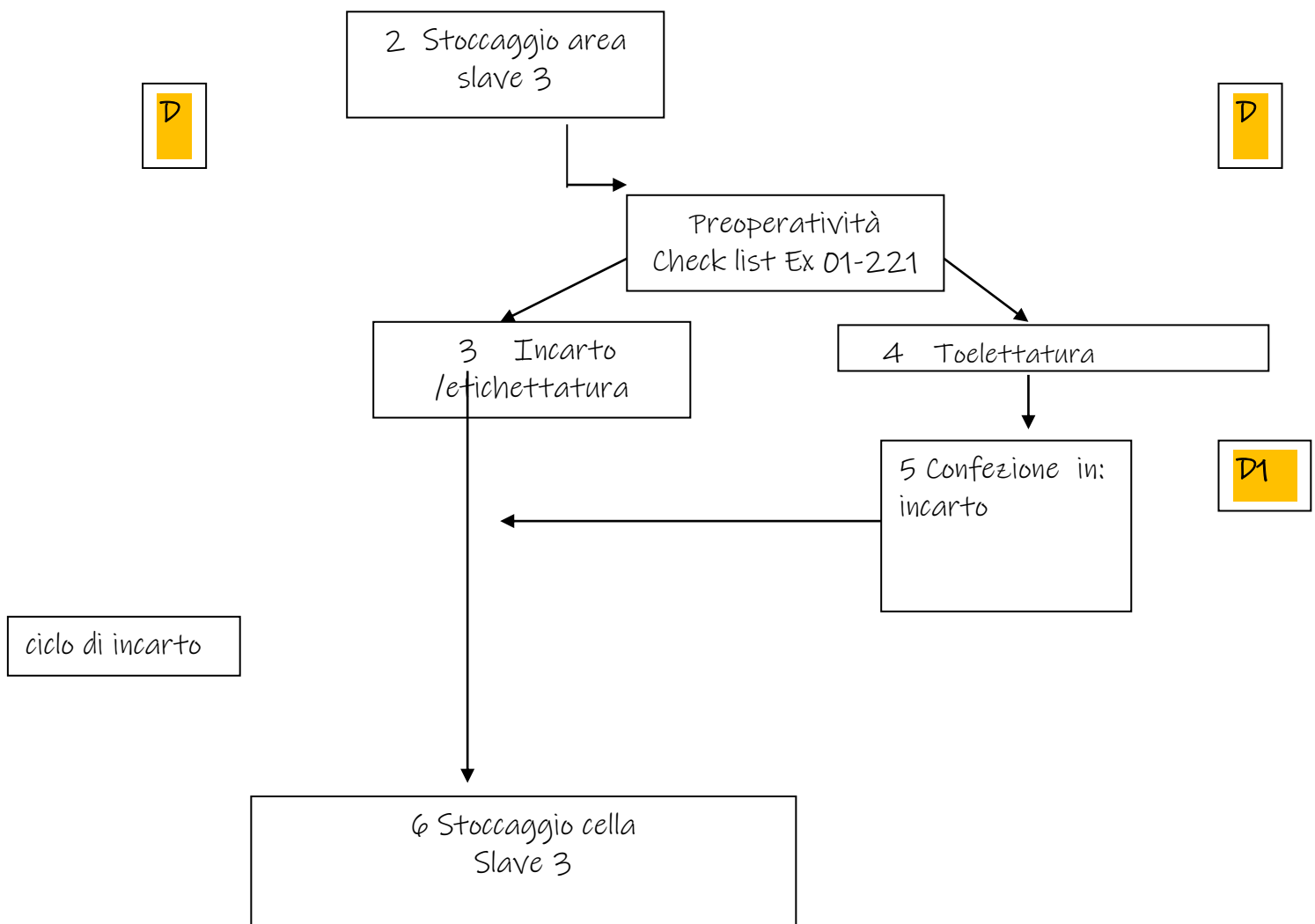
La conservazione

Le temperature sono registrate.

Trasporto

Su mezzi idonei

Diagramma di flusso per la lavorazione formaggi a pasta dura



4 Toelettatura, taglio (a filo o a coltello) e porzionamento									
			classificazione						
N°	Fase	Pericoli potenziali	Gravità	Rischio	Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi	Applicazione decision tree per conferma	CCP
5 Confezionamento incarto									
		B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	Tali microrganismi potrebbero essere portati da superfici e personale, ma solo in caso di errati comportamenti	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controlli preoperativi Rispetto regolamento di igiene Stoccaggio controllato sacchetti	no	si	
		B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Proliferazione durante le operazioni di confezionamento.	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
		B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Proliferazione per mancata tenuta delle confezioni S/V	Controllo visivo confezione	no	si	
		B: presenza infestanti o tracce	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	
6 Stoccaggio in cella formaggi									
		B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Il prodotto è confezionato e conservato a temperatura controllata	Controllo temperatura cella ($\leq +4^{\circ}\text{C}$).	no	si	
		B: deterioramento	Alta	Basso	Rotazione rapida dei prodotti Scorta minima	Controllo scadenze all'allestimento e/o periodico Applicazione FI FO Formazione personale	no	si	
		C: no							
		F: no							