

	PROCEDURA OPERATIVA	SIGLA: PO 08.01 REV. 5 PAG 1 DI 8
---	----------------------------	---

GESTIONE DEI CONTROLLI ANALITICI SULLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

1. **SCOPO**
2. **APPLICABILITÀ**
3. **MODALITÀ**
4. **RESPONSABILITÀ**
5. **RIFERIMENTI**
6. **ALLEGATI**

REV.	DATA	DESCRIZIONE	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO
			Francesca Marchi	Simone Gozzi	Sandro Stefani
5	01/02/2012	Descrizione modalità di preparazione dei campioni testimonio	Gruppo di lavoro per la Sicurezza alimentare	Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare	Direttore Centrale Gestione Strategica
4	01/03/2010	Variazione modalità gestione rapporti di prova	Gruppo di lavoro per la Sicurezza alimentare	Responsabile Assicurazione Qualità	Direttore Centrale Gestione Strategica
3	01/07/2009	Variazione modalità gestione controlli analitici	Gruppo di Lavoro HACCP	Responsabile Assicurazione Qualità	Direttore Centrale Gestione Strategica
2	16/04/2007	Variazione modalità gestione controlli analitici	Gruppo di Lavoro HACCP	Direttore Qualità, Sicurezza e Affari Legali	Direttore Operativo
1	31/03/04	Gestione Rapporti di prova materie prime non conformi	Gruppo di Lavoro HACCP	Direttore Qualità/Sicurezza e Affari Legali	Direttore Operativo
0	07/03/02	Seconda Edizione Adeguamento alla norma UNI EN ISO 9001:2000	Gruppo di Lavoro HACCP	Direttore Qualità e Sicurezza	Direttore Operativo

1. SCOPO

La presente procedura ha lo scopo di definire la gestione dei campioni di materie prime, prodotti finiti, dei tamponi ambientali e dell'acqua di rete nei Locali di Ristorazione del Gruppo CAMST e nei magazzini del CE.DI. CAMST.

2. APPLICABILITÀ

Questa procedura si applica ai Locali di Ristorazione del Gruppo CAMST e ai magazzini del CE.DI. CAMST secondo le modalità sotto riportate.

3. MODALITÀ

I controlli analitici eseguiti presso i Locali di Ristorazione del Gruppo CAMST e i magazzini del CE.DI. CAMST (**per gli aspetti applicabili**) riguardano:

- Campioni testimonio;
- Materie prime;
- Prodotti finiti;
- **Tamponi ambientali;**
- Acqua di rete

e sono effettuati secondo le modalità di seguito descritte.

3.1 CAMPIONI TESTIMONIO DELLA PRODUZIONE

3.1.1 Piano di campionamento dei campioni testimonio

Il Piano di campionamento della produzione di ciascun Locale di Ristorazione comprende al minimo:

- **un Campione Testimonio di ciascun piatto del menu giornaliero destinato alla ristorazione scolastica;**
- **un Campione Testimonio costituito da un piatto freddo multingrediente, quando previsto nel menu giornaliero, destinato ad altre tipologie di ristorazione (ristorazione sanitaria, ristorazione per la terza età, catering, ristorazione aziendale, ristorazione commerciale);**
- **una monorazione di prodotti confezionati in ATM per ogni lotto omogeneo di prodotto.**

Quando tale Piano di Campionamento debba essere personalizzato in relazione ai capitolati di fornitura specifici per locale **o in base a disposizioni normative territoriali**, viene elaborato dal Direttore di Locale e riportato nel Piano di Autocontrollo del Locale di Ristorazione **o in documento allegato**.

I campioni testimonio della produzione vengono sottoposti ad analisi di laboratorio solo nel caso di contenziosi di carattere igienico sanitario.

3.1.2 Modalità di prelievo, identificazione e conservazione dei campioni testimonio

Durante la fase di confezionamento, il Cuoco Responsabile **predispone** il prelievo dei Campioni

Testimonio previsti dal Piano di Campionamento dei prodotti finiti, secondo una o più delle seguenti modalità:

- se il confezionamento é in monoporzione, viene prelevata a caso una monoporzione;
- se il confezionamento é in multiporzione, il prelievo di una porzione (**almeno circa 150 gr di prodotto**) dei diversi prodotti finiti viene effettuato utilizzando **sacchetti sterili o vaschetta in monoporzione, successivamente termosaldata, e posateria a perdere pulita;**
- Se il confezionamento è in ATM viene prelevata una monoporzione sigillata in ATM.

Ciascun Campione Testimonio viene identificato riportando sullo stesso le seguenti informazioni:

- nome del prodotto in menu (e/o sigla abbinata)
- data di prelievo
- sigla del Cuoco Responsabile

ad eccezione dei prodotti confezionati in ATM che vengono identificati mediante l'apposizione dell'etichetta identificativa del lotto di produzione.

I Campioni Testimonio, dopo il prelievo, devono essere riposti in dotazione frigorifera a -18°C, in area dedicata, stazionando a temperatura ambiente per il minor tempo possibile.

I Campioni Testimonio di preparazioni cotte da consumarsi calde devono essere abbattuti subito dopo il prelievo e nel più breve tempo possibile mediante inserimento in abbattitore rapido di temperatura o in dotazione frigorifera a -18°C entro al massimo 30 minuti dal momento del prelievo.

I Campioni Testimonio devono essere tenuti a disposizione almeno per 3 giorni compreso il giorno di prelievo **conservati in dotazione frigorifera a -18°C.**

I campioni testimonio dei prodotti confezionati in ATM vengono posti in dotazione frigorifera a temperatura non superiore a +2°C e, per quanto possibile, separati dagli altri prodotti, tenuti a disposizione almeno per 3 giorni oltre la data di scadenza del prodotto indicata sull'etichetta.

Quando tali modalità debbano essere personalizzate in relazione ai capitolati di fornitura specifici per locale **o in base a disposizioni normative territoriali**, vengono riportate, a cura del Direttore del Locale, nel piano di Autocontrollo del locale o in apposita Disposizione di servizio.

3.2 CAMPIONI DI MATERIE PRIME

3.2.1 Piano di campionamento materie prime

Per quanto riguarda il Piano di Campionamento relativo alle materie prime da sottoporre ad analisi, questo viene elaborato annualmente dal **Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare (RQSA)** con la collaborazione della Direzione Acquisti, tenendo in considerazione eventuali specifiche richieste di capitolati in essere nei Locali di Ristorazione.

Tali specifiche richieste sono contenute nei "calendari di prelievo", redatti dal **Tecnico Qualità e Sicurezza Alimentare (TQSA)**, competente per divisione.

Tale Piano di Campionamento relativo alle materie prime viene approvato dal **Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare.**

3.2.2 Modalità di prelievo, identificazione e conservazione dei campioni di materie prime

Per quanto concerne le materie prime, presso il Centro Distributivo Camst e/o presso il LdR interessato, il prelievo finalizzato all'analisi, l'identificazione e la conservazione dei Campioni da

confezioni originali sono svolti dai **TQSA** e/o dai tecnici dei Laboratori convenzionati Camst nel modo seguente:

- con la garanzia dell'asepsi, viene effettuato il prelievo di due aliquote della materia prima, una delle quali, conservata a -18°C presso il laboratorio di analisi, da tenere a disposizione di CAMST e del produttore/fornitore per almeno un mese dalla data di prelievo
- l' identificazione del prodotto, da riportare nella "Scheda Prelievo Campioni"(mod. 08.01/1), comprende: **codice acquisto prodotto**, denominazione del prodotto, marchio, data di scadenza del prodotto o T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione), lotto di produzione (quando previsto), data e ora di prelievo, firma del tecnico che ha effettuato il prelievo;
- la conservazione dei campioni di materie prime deperibili durante il trasporto al laboratorio di analisi viene effettuata in box stagno isotermico munito di mattonelle congelate o in frigoriferi attivi collegato alla batteria del mezzo.

3.3 CAMPIONI DI PRODOTTI FINITI E TAMPONI AMBIENTALI E ACQUA DI RETE

3.3.1 Piano di campionamento dei prodotti finiti e dei tamponi ambientali

Presso i Locali di Ristorazione, che erogano un servizio di asporto superiore a 600 pasti/giorno, vengono effettuati controlli analitici con cadenza **almeno** semestrale sui campioni dei prodotti finiti e/o su tamponi ambientali.

Tali attività di monitoraggio sono riportate nel Piano di Autocontrollo del Locale di Ristorazione.

Quando tale Piano di Campionamento debba essere personalizzato in relazione ai capitoli di fornitura specifici per locale, **o in base ad eventuali criticità emerse dal riesame delle non conformità del locale**, viene elaborato dal Direttore di Locale, **se necessario in collaborazione con il TQSA, e riportato in un documento allegato** al Piano di Autocontrollo del Locale di Ristorazione.

3.3.2 Piano di campionamento dell'acqua di rete

Controlli analitici sull'acqua di rete vengono effettuati con cadenza almeno annuale nei Locali di Ristorazione in cui l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) è CAMST, ad eccezione dei terminali di somministrazione in cui non c'è somministrazione di acqua di rete o un suo utilizzo per preparazioni alimentari.

Il campione di acqua di rete deve essere prelevato dal punto di erogazione sito nella zona lavorazione verdure o dal punto di erogazione utilizzato per il prelievo dell'acqua di rete da somministrare ai commensali (nel caso di terminali di somministrazione).

Tali attività di monitoraggio sono riportate nel Piano di Autocontrollo del Locale di Ristorazione.

Quando tale Piano di Campionamento debba essere personalizzato in relazione ai capitoli di fornitura specifici per locale, **o in base ad eventuali criticità emerse dal riesame delle non conformità del locale**, viene elaborato dal Direttore di Locale, **se necessario in collaborazione con il TQSA, e riportato in un documento allegato** al Piano di Autocontrollo del Locale di Ristorazione.

3.3.3 Preparazione dei calendari di prelievo

Il TQSA di Divisione, sulla base dei Piani di Autocontrollo dei singoli Locali di Ristorazione di competenza, redige calendari di prelievo dei campioni da sottoporre a controllo analitico specifici per divisione/laboratorio analisi. Tali calendari di prelievo riportano, di minima, le seguenti informazioni:

- cdc (centro di costo) del Locale di Ristorazione;
- nome del LdR;
- nome del Direttore del LdR;
- indirizzo del LdR;
- telefono del referente del LdR a cui il Laboratorio convenzionato deve fare riferimento;
- calendario di prelievo, con riferimento al mese;
- categoria di prodotti da prelevare: PF (prodotto finito); MP(materia prima); TA (tamponi ambientale); A (acqua di rete);
- parametri analitici da ricercare, con riferimento a pannelli analitici concordati con i Laboratori di Analisi e/o a capitolati di appalto dei Clienti committenti;
- data ultimo aggiornamento.

Il TQSA invia tale calendario ai laboratori di analisi convenzionati. Eventuali richieste di analisi, non previste dai "calendari di prelievo" sono inoltrate dal TQSA ai laboratori stessi.

3.3.4 Modalità di prelievo, identificazione e conservazione dei campioni di prodotti finiti, dei tamponi ambientali e dell'acqua di rete

Il prelievo finalizzato all'analisi, l'identificazione e la conservazione dei campioni di prodotti finiti, tamponi ambientali e dell'acqua di rete sono svolti dai tecnici dei Laboratori convenzionati Camst.

All'atto del prelievo viene compilata la "scheda prelievo campioni" (mod. 08.01/1), una copia della quale viene lasciata al responsabile del LdR e/o del Centro Distributivo Camst.

L'esecuzione dei tamponi ambientali viene effettuata sulle attrezzature interessate dopo le routinarie attività di detergenza e disinfezione.

Durante il trasporto al laboratorio di analisi, nei tempi tecnici strettamente necessari, la conservazione dei campioni di alimenti deperibili viene effettuata in box stagno isotermico munito di mattonelle congelate o in frigorifero attivo collegato alla batteria del mezzo

3.4 REGISTRAZIONE DEI RISULTATI

A seguito delle analisi effettuate da Laboratori qualificati convenzionati con Camst o Società del Gruppo, i risultati sono riportati in apposito rapporto di prova, nel quale sono contenuti almeno i seguenti dati minimi:

- numero del rapporto di prova, data del prelievo e luogo del prelievo (descrizione del Locale di Ristorazione e cdc)
- descrizione del campione (per le materie prime: **codice di acquisto del prodotto**, denominazione commerciale, marchio e/o nome del fornitore, scadenza o T.M.C., numero di lotto quando previsto)
- data inizio analisi

- parametri analitici ricercati
- metodo di analisi
- risultati per ciascun parametro analitico ricercato
- data del rapporto di prova
- firma dell'analista abilitato all'analisi
- firma del responsabile tecnico abilitato del Laboratorio.

Su specifica richiesta del **Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare** CAMST, accanto ai risultati per ciascun parametro analitico ricercato, nel rapporto di prova possono essere riportati i limiti di accettabilità (di legge o aziendali o di capitolato) dello specifico parametro considerato.

I rapporti di prova delle analisi effettuate presso Laboratori convenzionati Camst vengono inviati al **RQSA**, che ne verifica la congruenza formale e valuta i risultati sulla base di limiti di accettabilità (di legge o aziendali o di capitolato) stabiliti per i prodotti finiti, per le materie prime e per i tamponi ambientali e per l'acqua di rete.

I limiti di accettabilità relativi a situazioni locali (capitolati; leggi regionali; ecc.) sono trasmessi al **RQSA** a cura del **TQSA** competente per territorio.

I rapporti di prova vengono verificati e approvati dal **RQSA** apponendo un timbro con la dicitura "APPROVATO".

I rapporti di prova validati vengono registrati dal Gestore della documentazione del Sistema Qualità nel software gestionale di **Qualità e Sicurezza Alimentare** secondo le modalità riportate nella IL 08.03. Attraverso il software i rapporti di prova analitici vengono inviati in copia al **TQSA** di competenza e al **TQSA** Acquisti (solo quelli relativi a materie prime).

Nel caso di valori al di fuori dei limiti stabiliti, il **RQSA** appone sul rapporto di prova la dicitura "Non Conforme" o la sigla "NC".

I rapporti di prova non conformi vengono registrati dal Gestore della documentazione del Sistema Qualità nel software gestionale di **Qualità e Sicurezza Alimentare** secondo le modalità riportate nella IL 08.03.

Attraverso il software gestionale di **Qualità e Sicurezza Alimentare** i rapporti di prova analitici relativi a prodotti finiti, tamponi ambientali e acque potabili non conformi vengono inviati in copia al **TQSA** competente per territorio. Questi provvede a gestire la non conformità secondo quanto riportato nella PO 04.01.

I rapporti di prova analitici relativi a materie prime non conformi vengono inviati in copia al **TQSA** competente per territorio e al **TQSA** dedicato all'area Acquisti. Quest'ultimo provvede a gestire la non conformità secondo quanto riportato nella PO 04.01. La documentazione circa il trattamento di tale non conformità è resa disponibile dal **TQSA** dedicato all'area Acquisti, al **RQSA** e al **TQSA** divisionale interessato tramite il software gestionale in dotazione al **Servizio Qualità e Sicurezza Alimentare**.

3.5 RAPPORTI TECNICI CON I LABORATORI DI ANALISI CONVENZIONATI

I rapporti tecnici con i laboratori di analisi convenzionati sono tenuti dal **Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare**. Eventuali non conformità a carico dei laboratori analisi sono registrate nel Mod. 04.01/1 ed inviate al **Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare**, che gestisce la non conformità adottando le azioni più efficaci per rimuoverne le cause (comunicazione della non conformità al laboratorio interessato, eventuale apertura di azione correttiva al laboratorio interessato).

3.6 ARCHIVIAZIONI E ANALISI STATISTICA

Il Direttore di locale conserva per almeno due anni la copia della scheda prelievo campioni, rilasciata dal laboratorio convenzionato.

Tutti i rapporti di prova sono archiviati e conservati per un periodo di almeno tre anni nel data base informatico in dotazione al **Servizio Qualità e Sicurezza Alimentare**.

Con cadenza almeno semestrale i risultati delle analisi sono analizzati statisticamente allo scopo di evidenziare la tendenza della qualità igienico - merceologica dei prodotti ed attivare eventuali azioni preventive. Il risultato di tale analisi viene inserito nel rapporto alla direzione.

4. RESPONSABILITÀ

Il Direttore di Locale é responsabile di:

- conservare per almeno due anni la copia della scheda prelievo campioni, rilasciata dal laboratorio convenzionato;
- elaborare e riportare nel Piano di Autocontrollo del Locale di Ristorazione eventuali piani di campionamento personalizzati a fronte di specifici Capitolati di fornitura **o in base ad eventuali criticità emerse dal riesame delle non conformità del locale.**

Il Cuoco Responsabile è responsabile di:

- **predisporre** il prelievo, l'identificazione e la conservazione dei Campioni Testimonio previsti dal Piano di Campionamento secondo le modalità indicate nella presente procedura.

Il **Tecnico Qualità e Sicurezza Alimentare** é responsabile di:

- effettuare il prelievo, l'identificazione e la conservazione dei campioni delle materie prime secondo le modalità indicate nella presente procedura quando tale attività non venga eseguita da personale tecnico del laboratorio convenzionato;
- redigere "calendari di prelievo" dei campioni di prodotti da sottoporre ad analisi per divisione/laboratorio ed inviarli al laboratorio convenzionato.
- tenere a disposizione, per eventuali richieste dei locali e/o delle divisioni di competenza, i rapporti di prova approvati dal **Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare** ed archiviati nel software gestionale **del Servizio Qualità e Sicurezza Alimentare;**
- gestire le non conformità analitiche ed aprire eventuali azioni correttive;

Il **Tecnico Qualità e Sicurezza Alimentare** dedicato agli acquisti è responsabile di:

- aprire azioni correttive nel caso di rapporti di prova non conformi relativi a materie prime inviati dal Gestore della Documentazione del Sistema Qualità tramite il software gestionale di **Qualità e Sicurezza Alimentare;**
- rendere disponibile la documentazione relativa al trattamento delle non conformità a carico delle materie prime al **Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare**, al **Tecnico Qualità e Sicurezza Alimentare** competente per Divisione tramite il software gestionale **del Servizio Qualità e Sicurezza Alimentare.**

Il **Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare** è responsabile di:

- elaborare annualmente il Piano di Campionamento delle materie prime in collaborazione con la Direzione Acquisti;
- tenere il rapporto tecnico con i laboratori di analisi convenzionati;
- approvare i rapporti di prova relativi agli accertamenti analitici effettuati sui prodotti finiti sulle materie prime, sui tamponi ambientali e sull'acqua di rete;
- inviare i rapporti di prova "approvati" e quelli non conformi al Gestore della documentazione del Sistema Qualità;
- archiviare gli originali di tutti i rapporti di prova per un periodo almeno di due anni;
- analizzare statisticamente con cadenza almeno semestrale **gli esiti dei rapporti di prova** riportandone i risultati nel rapporto alla direzione;
- intraprendere opportune Azioni Correttive nei confronti dei Laboratori convenzionati in caso di non conformità segnalate dai Locali di Ristorazione sul servizio.

Il Gestore della Documentazione del Sistema Qualità è responsabile di:

- inserire i rapporti di prova analitici validati dal **Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare** nel software gestionale **del Servizio Qualità e Sicurezza Alimentare** secondo le modalità indicate nella IL 08.03;
- archiviare i rapporti di prova per un periodo di almeno tre anni nel software gestionale di assicurazione qualità;

5. RIFERIMENTI

Manuale Qualità Capitolo 9 "Misurazioni, analisi, validazione, verifica e miglioramento del Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare"

Manuale Qualità Capitolo 6 "Responsabilità della direzione"

6. ALLEGATI

Mod. 08.01/1: Scheda prelievo campioni

Prelievo n. _____ Data e ora del prelievo _____

Luogo del prelievo _____ CDC Locale _____

A) TIPOLOGIA E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE PRELEVATO (barrare la voce che interessa):

prodotto finito cotto (cod.1):

denominazione: _____ data di produzione: _____

ingredienti: _____

temperatura del campione al prelievo _____

prodotto finito cotto e raffreddato (es.: roast-beef, vitello tonnato, preparazioni in ATM, ecc.) (cod. 2):

denominazione: _____ data di produzione: _____

ingredienti: _____

temperatura del campione al prelievo _____

prodotto finito crudo o con ingredienti crudi (es.: carote crude; insalata di riso con sedano) (cod. 3):

denominazione: _____ data di produzione: _____

ingredienti: _____

temperatura del campione al prelievo _____

materia prima alimentare (cod. 4)

materia prima alimentare biologica (cod. 4b)

codice acquisto prodotto _____ **denominazione:** _____

marchio: _____

data scadenza/TMC _____ lotto (quando previsto) _____

temperatura del campione al prelievo _____

acqua di rete (cod. AP)

temperatura del campione al prelievo _____

tampone su tavolo di lavoro (cod. A)

tampone su attrezzatura (cod. B)

tampone su superficie di dotazione frigorifera (cod. C)

acque di scarico produttive:

punto di prelievo: pozzetto di controllo Altro _____

tipo di prelievo: istantaneo medio in n° _____ ore - dalle ore _____ alle ore _____

quantità prelevata: n° recipienti _____ da litri _____ pari a un Totale litri _____

B) MODALITA' DI TRASPORTO DEL CAMPIONE:

in box stagno isotermico munito di mattonelle congelate

in frigorifermostato attivo collegato alla batteria del mezzo

Firma **TQSA** / Tecnico Laboratorio Convenzionato _____

Firma Responsabile del locale _____

Data arrivo al Laboratorio Analisi _____

Temperatura del campione all'accettazione c/o il Laboratorio _____