

Tabella 1)

<i>Capitolo 1 - Generalità</i>	<i>Revisione n.00</i>
<i>Paragrafo 1.1 - Identificazione della struttura</i>	<i>Data ultima revisione</i>
<i>Allegati relativi al paragrafo: ALL.01</i>	<i>Note:</i>

IDENTIFICAZIONE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA

Denominazione:	
Sede:	
Tipologia aziendale:	punto vendita prodotti farmaceutici, parafarmaceutici, alimenti confezionati ed integratori alimentari.
Destinazione d'uso:	O vendita al dettaglio all'interno della struttura O vendita al dettaglio in nr. ____ dispensari/armadi farmaceutici esterni
Tipo di lavorazione:	apertura continuativa durante tutto l'anno
Organizzazione interna:	cf. Organigramma del Personale
Autorizzazioni:	Cfr. Sezione Allegati - ALL.01

Tabella 5)

<i>Capitolo 3 - Descrizione dell'attività</i>	<i>Revisione n.00</i>
<i>Paragrafo 3.7 - Matrice delle revisioni al Manuale</i>	<i>Data ultima revisione</i>
<i>Allegati relativi al paragrafo:</i>	<i>Data prima installazione Manuale:</i>

MATRICE DELLE REVISIONI AL MANUALE

NUM.	DATA REVISIONE	TIPO REVISIONE	MOTIVO REVISIONE	DECOR. REVISIONE
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Tabella 7)

<i>Capitolo 3 - Descrizione dell'attività</i>	<i>Revisione n.00</i>
<i>Paragrafo 3.2 - Fasi di lavoro e CCP</i>	<i>Data ultima revisione</i>
<i>Allegati relativi al paragrafo:</i>	<i>Note:</i>

FASI DI LAVORO E PUNTI CRITICI

LEGENDA:

Rischio: **A** = alto **M** = medio **B** = basso
 Gravità: **a** = alta **m** = media **b** = bassa
 CCP: **1** = il controllo elimina il pericolo
 2 = il controllo riduce il pericolo

	Rischio	Gravità	CCP
FASE 1: INGRESSO MERCI			
01) CONSEGNA MERCE	_____	_____	_____
02) ALIMENTI NON DEPERIBILI SCADUTI O DETERIORATI	_____	_____	_____
03) ALIMENTI DEPERIBILI SCADUTI O DETERIORATI	_____	_____	_____
FASE 2: STOCCAGGIO MERCI			
04) PRESENZA DI RODITORI ED INSETTI	_____	_____	_____
05) TEMPERATURA REFRIGERATI NON CORRETTA	_____	_____	_____
06) CONTAMINAZIONE FRIGORIFERO	_____	_____	_____
07) CONTAMINAZIONE CROCIATA	_____	_____	_____
08) TRASPORTO ALIMENTI DA MAGAZZINI A FARMACIA	_____	_____	_____
09) TRASPORTO ALIMENTI DA FARMACIA A DISPENSARIO	_____	_____	_____
FASE 3: VENDITA			
10) ATTREZZATURE NON ADEGUATAMENTE PULITE	_____	_____	_____
11) CONDIZIONI SANITARIE DEL PERSONALE	_____	_____	_____
12) IGIENE DELLA VENDITA	_____	_____	_____
13) CONTAMINAZIONI CROCIATE (ALIMENTO / ALIMENTO)	_____	_____	_____

Tabella 12)

<i>Capitolo 3 - Descrizione dell'attività</i>	<i>Revisione n.00</i>
<i>Paragrafo 3.5 - Igiene ed abbigliamento del personale</i>	<i>Data ultima revisione</i>
<i>Allegati relativi al paragrafo:</i>	<i>Note:</i>

IGIENE ED ABBIGLIAMENTO DEL PERSONALE

FASE/AREA	INDUMENTI IN USO	MODALITA' DI CAMBIO	STOCCAGGIO PULITO/SPORCO
Tutte		Quotidiana o superiore, se necessario	A cura del personale

Il personale, prima di iniziare il lavoro, provvede ad indossare gli indumenti indicati, avendo cura di verificarne il corretto stato di pulizia e provvedendo se necessario al loro cambio con capi puliti. Il cambio viene effettuato anche durante il turno lavorativo, laddove se ne ravvisi la necessità.

All'inizio del turno, gli addetti procedono ad un accurato lavaggio delle mani, utilizzando i detergenti e disinfettanti erogati dai dosatori presenti nei servizi secondo la seguente procedura di lavaggio:

- 1) lavaggio con acqua corrente
- 2) insaponatura con energico sfregamento di mani ed avambracci
- 3) risciacquo abbondante
- 4) seconda insaponatura ed utilizzo spazzolino per unghie
- 5) risciacquo abbondante
- 6) asciugatura con asciugamani di carta a perdere
- 7) raccolta degli asciugamani usati in contenitore chiuso con coperchio a pedale

Il lavaggio delle mani secondo la procedura descritta viene nuovamente effettuato dopo ogni interruzione del lavoro e prima di riprendere l'attività, soprattutto dopo l'utilizzo dei servizi igienici.

Nel caso in cui dal punto di vista sanitario si manifestino:

- A) patologie dermatologiche (pustole, tagli o abrasioni alle mani ed alle braccia)
- B) patologie febbrili
- C) patologie infiammatorie delle prime vie respiratorie
- D) patologia gastroenterica con dissenteria

viene prestata particolare attenzione alla manipolazione degli alimenti, le mani vengono protette con guanti a perdere impermeabili e il proprio Medico di base viene informato del problema, per valutare possibili conseguenze dirette per gli alimenti e per ottenere un Certificato di avvenuta guarigione da allegare al presente Manuale.

Tabella 13)

<i>Capitolo 4 - Procedure operative</i>	<i>Revisione n.00</i>
<i>PR.02 - Pulizia e disinfezione</i>	<i>Data ultima revisione</i>
<i>Allegati relativi al paragrafo: ALL.05</i>	<i>Note:</i>

PROCEDURA 02: PULIZIA E DISINFEZIONE

SCOPI:

questa procedura è rivolta a stabilire un livello standard di igiene e pulizia, in grado di assicurare corretto stoccaggio e vendita dei prodotti.

CAMPO DI APPLICAZIONE:

la procedura viene applicata a:

- tutte le aree della struttura
- tutte le attrezzature fisse e mobili, compreso l'impianto di refrigerazione

METODO:

↳ **PULIZIA ORDINARIA:**

- 1) rimozione eventuali residui grossolani con acqua corrente
- 2) eventuale utilizzo aggiuntivo di spazzola con setole di plastica
- 3) abbondante risciacquo con acqua corrente
- 4) preparazione soluzione detergente (**cfr.ALL.04**)
- 5) utilizzo della soluzione mediante lavaggio diretto, spugnatura, spruzzatura
- 6) tempo di azione 5 minuti
- 7) abbondante risciacquo con acqua corrente
- 8) preparazione soluzione disinfettante (**cfr.ALL.04**)
- 9) tempo di azione 5 minuti
- 10) asciugatura con carta a perdere

NB: *secchi, scope e spazzoloni devono essere lavati con le stesse soluzioni, abbondantemente risciacquati e lasciati a scolare capovolti in apposito locale.*

↳ **PULIZIA STRAORDINARIA:**

Stessa procedura sopra riportata, eccettuato:

- 4) preparazione soluzione detergente a doppia concentrazione o puro per piccole superfici
- 6) tempo di azione 10 minuti
- 8) preparazione soluzione disinfettante a doppia concentrazione
- 9) tempo di azione 10 minuti

Tabella 14)

<i>Capitolo 4 - Procedure operative</i>	<i>Revisione n.00</i>
<i>PR.03 - Derattizzazione e disinfestazione</i>	<i>Data ultima revisione</i>
<i>Allegati relativi al paragrafo: ALL.05</i>	<i>Note:</i>

PROCEDURA 03: DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

SCOPI:

questa procedura mira a mantenere sotto controllo la possibilità che infestanti biologici (topi, insetti, scarafaggi, blatte) o loro tracce (feci, peli, parti del corpo, ecc.) inquinino le aree della struttura destinate allo stoccaggio degli alimenti.

CAMPO DI APPLICAZIONE:

la procedura viene applicata a:

- zone di passaggio e collegamento fra le varie aree della struttura
- magazzino scorte (localizzazione esche).

METODO:

↳ ***OPERAZIONI ORDINARIE:***

- 1) posizionamento delle esche in punti e quantità note
- 2) controllo settimanale dello stato delle esche
- 3) controllo giornaliero della eventuale presenza di tracce organiche:
 - in prossimità delle esche
 - in vicinanza degli imballi stoccati

↳ ***OPERAZIONI STRAORDINARIE:***

Vengono messe in atto, in caso di ritrovamento di:

- insetti o roditori morti
- contenitori per esche vuoti
- tracce di insetti o roditori, nonostante la presenza delle esche

- 1) rifornimento e riposizionamento contenitori per esche
- 2) spostamento imballi ed ispezione
- 3) sostituzione prodotti insetticidi e/o topicidi ove necessario

Tabella 15)

<i>Capitolo 4 - Procedure operative</i>	<i>Revisione n.00</i>
<i>PR.04/a - Prevenzione contaminazioni crociate</i>	<i>Data ultima revisione</i>
<i>Note:</i>	<i>Note:</i>

PROCEDURA 04/a: PREVENZIONE CONTAMINAZIONI CROCIATE

SCOPI:

questa procedura ha lo scopo di mettere in opera tutte le possibili misure preventive per evitare che un certo tipo di prodotto o di alimento, eventualmente inquinato, possa trasmettere contaminanti biologici ad altri alimenti o prodotti, oppure alle attrezzature di vendita e/o stoccaggio.

CAMPO DI APPLICAZIONE:

la procedura viene applicata a tutte le attività della struttura, con particolare attenzione per:

- alimenti deperibili refrigerati
- alimenti stoccati con rotazione scorte superiore a 3 mesi

METODO:

Estrazione degli alimenti dagli imballi di trasporto lontano dalla zona di lavorazione e vendita

Controllo data di scadenza delle singole confezioni negli imballi multipli

Piani di lavoro, mensole e scaffali puliti e disinfettati

Temperatura dei locali (stoccaggio, vendita, dispensari, armadi) non superiore a 25 gradi

Lavaggio mani frequente durante il turno di lavoro

Controllo giornaliero visivo ed olfattivo all'interno del frigorifero

Utilizzo di contenitore in plastica con coperchio per spostare alimenti dalla / alla Farmacia

Isolamento e chiara identificazione dei prodotti da rendere al Fornitore poichè difettosi

ROTAZIONE DELLE SCORTE (Sistema F.I.F.O. - First In First Out).

Per evitare possibili contaminazioni crociate fra alimenti appena entrati ed altri alimenti già stoccati, sistematicamente ad ogni ingresso di merce:

- 1) vengono controllati imballi, scadenze ed ogni eventuale prescrizione riguardante le modalità di conservazione presente sulle confezioni;
- 2) vengono aperti gli imballi multi-confezione per accertare l'omogeneità delle scadenze;
- 3) vengono regolate frequenza e modalità di acquisto in modo da ridurre al minimo le giacenze;
- 4) si controllano data di scadenza e condizioni di immagazzinamento delle merci già stoccate e ogni singolo imballo viene disposto in modo che i clienti e tutto il Personale possano accedere facilmente ai prodotti di minore conservazione o stoccati da più tempo;
- 5) si verifica l'eventuale presenza di prodotti o imballi caratterizzati da odore o aspetto anormali, che vengono eliminati immediatamente dalla zona di vendita e segnalati sul modulo per la registrazione dei difetti di stoccaggio.