

C.F.T.

CONSORZIO FERRARA TRASPORTI SCARL

Via E, DA ROTTERDAM 6 - 44122 FERRARA

INDICAZIONI DI BUONA PRASSI IGIENICA E
RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI
D.Lgs. 193/07 – Reg. CE 852/2004

HACCP

Sommario

PREFAZIONE

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Modulistica

REGISTRO DELLE NON CONFORMITA'

REVISIONE 01 del 01-07-2020

PREFAZIONE:

Ragione sociale:

C.F.T. Soc. Coop. a r.l.

CONSORZIO FERRARA TRASPORTI VIA E.

DA ROTTERDAM 6 – FERRARA P.IVA

00917020380

Legale rappresentante: Sig. Cesterni Massimo

Presso la sede di Ferrara in via E. da Rotterdam è presente un edificio adibito ad uso ufficio, un deposito, di superficie totale pari a 2342.28 mq, con area deposito merci su bancali e zona carico-scarico merci.

All'esterno vi sono zone riservate al parcheggio dei mezzi, una zona lavaggio e rifornimento. Il CFT ha attualmente un ulteriore deposito adibito a stoccaggio di merce varia su bancali, ubicato in via Colombo 19, Ferrara.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il Consorzio Ferrara Trasporti è una realtà che opera nel settore dell'autotrasporto di merci per conto terzi e svolge la propria attività nel campo della gestione e dell'organizzazione di trasporto di merci pallettizzata su territorio nazionale. Effettua pertanto esclusivamente attività commerciale di deposito e trasporto di varie tipologia di prodotti confezionati per conto di aziende clienti

In sede non viene effettuata alcuna attività produttiva per la vendita.

L'attività principale del CFT sono i carichi completi di merce dal cliente primario al destinatario

Inoltre il CFT effettua l'attività di spedizione di piccole partite di merce su bancali detta collettame. Per questo servizio l'azienda effettua con propri mezzi la prima fase di trasporto di merce dal cliente al proprio deposito, dove avviene uno stoccaggio delle merci stesse confezionate; prima di esse immessa nel circuito del quale il CFT è concessionario. Una volta spedita la merce arriva al concessionario di destino che effettua la consegna della merce stessa alla destinazione richiesta dal cliente primario.

La merce è di natura diversa e viene movimentata da operatori di cooperative su carrelli elevatori e stoccata su bancali in depositi in spazi definiti.

Possono essere movimentati prodotti alimentari confezionati (in vetro o in scatola) e pallettizzata: in Bins o Big Bag essi seguono un percorso preciso e specifico, distinto dalle altre merci

I locali rispondono ai requisiti del regolamento CE 852/2004 in materia di ambienti e locali di stoccaggio

I prodotti alimentari sono confezionati e pallettizzati e sono movimentati solo con carrello elevatore, mai direttamente da parte degli operatori.

Durante il ciclo di lavoro può avvenire uno stoccaggio promiscuo delle merci alimentari confezionate presso il deposito di Ferrara: non è una circostanza che si può verificare quotidianamente ma può accadere, di norma la permanenza è estremamente limitata, non più di 5-6 ore.

La merce arriva alle 12 e parte per la consegna finale su mezzo trasportatore al massimo alle 17 del giorno stesso

I prodotti alimentari confezionati sono stoccati in una zona specifica, debitamente segnalata

1. CICLO DI LAVORAZIONE

Descrizione generale:

L'attività di trasporto di prodotti alimentari e/o granaglie e mangimi sfusi avviene con l'utilizzo di varie tipologie di automezzi (Autocarri, autotreni e autoarticolati).

L'azienda si limita unicamente a svolgere il trasporto: il committente incarica il trasportatore, il destinatario è il cliente del committente.

Normalmente è sempre l'impresa committente che emette il DDT (documento di trasporto) in 3 copie: una rimane al committente, una è per il trasportatore (vettore), una è per il cliente (destinatario).

Il vettore emette solamente a fine mese la fattura riepilogativa dei trasporti eseguiti per i singoli committenti, nel quale si trovano tutti i riferimenti dei n° di DDT

2. IGIENE DELL'AZIENDA

Condizioni generali:

- Condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti in base alla tipologia di attività.

3. PULIZIA AMBIENTI DI LAVORO, ATTREZZATURE ED IMPIANTI

La pulizia dei mezzi di trasporto e dei vani di carico comprende tutte le operazioni di detergenza e disinfezione adottate per garantire condizioni igieniche adeguate alla tipologia di trasporto.

Tali operazioni vengono eseguite con le seguenti modalità:

PIANO LAVAGGIO AUTOMEZZI

TIPO DI PULIZIA	FREQUENZA	PRODOTTO UTILIZZATO O METODO UTILIZZATO*
INTERNA VANO DI CARICO	A NECESSITA'	
ESTERNA MOTRICE E RIMORCHIO	A NECESSITA'	

Anche i getti di vapore molto caldo sono efficaci nell'inattivare le forme vegetative dei patogeni.

I MEZZI DI TRASPORTO VENGONO REGOLARMENTE PULITI E RESI COMPATIBILI

AD UN NUOVO TRASPORTO OGNI QUALVOLTA SE NE DETERMINI LA NECESSITA' PRESSO:

- LA SEDE DELL'IMPRESA DESTINATARIA DEL TRASPORTO;
- LA SEDE DI C.F.T. Consorzio Ferrara Trasporti;
- PRESSO UN LAVAGGIO AUTORIZZATO.

3.1 Prodotti utilizzati

Tutti i prodotti di pulizia utilizzati sono corredati da scheda di sicurezza riportante le caratteristiche nonché i rischi legati al prodotto stesso. .

*** RICHIEDERE SEMPRE LE SCHEDE DI SICUREZZA DEI PRODOTTI SANIFICANTI ALLE AZIENDE INCARICATE ALL'ESECUZIONE DEL LAVAGGIO.**

4.2 Monitoraggio delle operazioni di sanificazione

Al fine di stabilire l'efficacia delle procedure di sanificazione in adozione è opportuno eseguire dei controlli, che devono essere il più possibile semplici e veloci.

Il monitoraggio consiste in una serie di valutazioni sensoriali e visive da eseguire dopo ogni sanificazione ovvero la mattina prima di iniziare l'attività lavorativa.

Tali valutazioni devono essere eseguite in buone condizioni di illuminazione e devono permettere di verificare che la superficie o l'attrezzatura:

- non mostrano tracce visibili di sporco,
- non originano odori sgradevoli,

4. NON CONFORMITA' ED AZIONI CORRETTIVE

Controllo: il controllo di tale procedura si basa soprattutto su una costante ispezione visiva da parte di ogni autista, e qualora dovesse emergere un risultato non favorevole, lo stesso provvederà affinché vengano messe in atto operazioni di pulizia straordinarie e aggiuntive.

Ogni situazione in cui una errata sanificazione possa aver compromesso la sicurezza e l'igiene dei prodotti, dovrà essere segnalata al responsabile dei mezzi..

Limiti di accettabilità:

VISIVI: assenza di sporco visibile

TABELLA VERIFICA VISIVA SANIFICAZIONE

OPERAZIONE	VERIFICA VISIVA SANIFICAZIONE
Sanificazione	<p>Il responsabile della sanificazione deve seguire (o eseguire direttamente) le operazioni di sanificazione per accertare che siano effettuate nel rispetto delle indicazioni contenute nel piano.</p> <p>Al termine della sanificazione dovrà valutare le condizioni di pulizia ottica di ogn superficie di lavoro che venga a contatto diretto con gli alimenti.</p> <p>Tale valutazione va effettuata, in condizioni di buona illuminazione, eseguendo le seguenti prove per la determinazione della pulizia ottica:</p> <p>1. Ricerca di tracce visibili di sporco</p>

REGISTRAZIONI:

1. Registro delle non conformità (eventuale).

5. GESTIONE IGIENE PERSONALE E ABBIGLIAMENTO DA LAVORO

Con la Delibera n. 324/04 della Giunta della Regione Emilia-Romagna, gli addetti al trasporto rientrano nel Livello 0 del personale alimentarista e NON devono partecipare ad un corso di formazione/aggiornamento. Vista la bassissima probabilità di contaminazione derivante da cattive o scorrette manipolazioni, risulta non necessario adottare particolari misure igieniche né indossare una divisa di lavoro specifica.

6. MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

Tutti i mezzi di trasporto descritti sono sottoposti a frequente manutenzione.

La manutenzione comprende:

MANUTENZIONE ORDINARIA

Comprende tutte le operazioni eseguite dagli stessi operatori e sono relative alla verifica della corretta funzionalità dei mezzi di trasporto stessi. Ogni singolo mezzo viene giornalmente monitorato al fine di garantire l'efficienza e la sicurezza.

Programma di manutenzione ordinaria

- Vani di carico dei mezzi di trasporto
- Tagliandi previsti da Libretto di Uso e Manutenzione specifico

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Viene effettuata a fronte di guasti o altri inconvenienti che possono compromettere la corretta funzionalità dei mezzi di trasporto.

Verranno effettuate le operazioni necessarie a gestire tali non conformità entro le 48 ore successive (o personalmente, se il personale è competente, oppure affidando l'incarico a ditte specializzate che rilasceranno un documento certificante la manutenzione avvenuta e che verrà adeguatamente archiviato).

Registrazioni: la documentazione di tali interventi è documentata con la scheda registro delle **MANUTENZIONI** (quando sono eseguite dagli operatori interni) o dalle schede di registrazione rilasciate dai manutentori esterni.

Si registrano solamente le manutenzioni di tipo straordinario, cioè eseguite in seguito a rottura della macchina o attrezzatura. Le manutenzioni ordinarie non sono soggette a registrazione, poiché sono considerate buone pratiche di lavorazione (GMP).

7. RICEZIONE DEI PRODOTTI

L'attività viene svolta direttamente dagli autisti dei mezzi di trasporto e del tutto meccanicamente (carico automatizzato con attrezzature specifiche direttamente da committente) con tempi strettamente necessari allo stivaggio sul mezzo di trasporto. Alla ricezione si effettua il controllo delle forniture, verificando unicamente la rispondenza del carico con i documenti di trasporto.

Qualora si verificassero condizioni difformi tra carico e DDT la merce sarà bloccata, quindi sospeso il trasporto.

Registrazioni: poiché tutti i prodotti alimentari sono a basso rischio, si ritiene considerare tale controllo come una buona pratica di lavoro (GMP), quindi soggetta solo ad una accurata verifica visiva. L'operatore addetto al controllo provvederà solamente a segnalare nel registro delle non conformità le relative problematiche eventuali riscontrate in fase di accettazione.

8. TRASPORTO

Il trasporto dei prodotti alimentari viene eseguito immediatamente dopo il carico sul mezzo di trasporto. Il carico viene sempre eseguito da committente del trasporto. L'autista esegue un viaggio diretto fino al destinatario del trasporto, ovvero il cliente del committente. Non sono mai eseguiti stoccaggio provvisori, o fermi della durata maggiore di un giorno (necessari per garantire i tempi di riposo degli autisti obbligatori per legge).

Registrazioni: poiché tutti i prodotti alimentari sono a basso rischio, si ritiene considerare tale controllo come una buona pratica di lavoro (GMP), quindi soggetta solo ad una accurata verifica visiva. L'operatore addetto al controllo provvederà solamente a segnalare nel registro delle non conformità le relative problematiche eventuali riscontrate in fase di trasporto.

9. SMALTIMENTO DI PRODOTTI

Data la tipologia di attività non sono previsti scarti di lavorazione, quindi non sono previsti specifici sistemi di smaltimento dei rifiuti.