

12.7 Piano di autocontrollo preparazioni per celiaci (modificato da corso su celiachia Regione Emilia-Romagna)

FASE	PERICOLO	GMP/CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Approvvigionamento (acquisto/trasporto) delle materie prime	Presenza di glutine Contaminazione crociata	GMP	Accreditamento dei fornitori Materie prime convenzionali con dicitura "senza glutine" Prodotti dietetici senza glutine notificati al Ministero della salute Prodotti naturalmente senza glutine Compartimentazione/identificazione dei prodotti durante il trasporto	Verifica dell' idoneità del trasporto Verifica della conformità della merce (confezione originale integra) Verifica della conformità dell' etichettatura (senza glutine, spiga barrata)	Rifiuto della merce non conforme
Stoccaggio delle materie prime	Scambio di prodotto Contaminazione crociata	GMP	Stoccaggio in vani/settori/contenitori separati e ben identificati Confezioni integre ed adeguatamente protette, se aperte	Controllo visivo	Ripristino della separazione Eliminazione del prodotto al minimo sospetto di contaminazione o se non ben identificato
Lavorazione	Contaminazione crociata	GMP	Laboratorio dedicato Linee Esclusive Differenziazione temporale delle preparazioni Attrezzature e utensili dedicati Procedure definite	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione
Conservazione del prodotto finito	Scambio di prodotto Contaminazione crociata	GMP	Conservazione in contenitori chiusi ben identificati	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati
Distribuzione/incarto/vendita	Scambio di prodotto Contaminazione crociata	GMP	Utilizzo di attrezzature ed utensili dedicati, contenitori separati, preincarti idonei	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati
Somministrazione	Scambio di prodotto Contaminazione crociata	GMP	Simbologia identificativa di menù, ordinazioni, piatti di portata Protezione da alimenti a rischio o loro residui	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati