	PROCEDURA GENERALE	PG 05
	GESTIONE DEI PRODOTTI FINITI E DEI SOTTOPRODOTTI	Rev. 0 Del..... Pagina 1 di 5
	Azienda.....	

DESTINATARI


- ❖
- ❖
- ❖
- ❖

Data di emissione.....

Redazione.....

Approvazione.....

Distribuzione.....

	PROCEDURA GENERALE	PG 05
	GESTIONE DEI PRODOTTI FINITI E DEI SOTTOPRODOTTI	Rev. 0 Del..... Pagina 2 di 5
	Azienda.....	

1. SCOPO E APPLICAZIONE

La presente procedura viene messa in atto allo scopo di descrivere le scelte strutturali e le misure predisposte e rese attive dallo stabilimento per assicurare che i prodotti finiti siano stoccati, conservati e ceduti gestiti e ceduti secondo le specifiche prefissate ed in particolare siano assenti le contaminazioni con sostanze indesiderabili ed il rispetto dei limiti di sicurezza nelle emissioni.

L'ambito di applicazione della presente Procedura riguarda anche i sottoprodotti.

2. DEFINIZIONI

Materia prima: qualsiasi sostanza di tipo vegetale ai quali viene applicata la processo di essiccazione.

Sottoprodotto (by products): prodotti e sostanze che esitano dal processo produttivo nelle fasi di pulitura, cernita, vagliatura delle materi prime e dei prodotti finiti (es. crusche, farinette, polveri ecc.).

Prodotto finito: mangime (materia prima o per alimenti o per mangimi) ottenuto attraverso un processo di essiccazione e conservaz L'utilizzo del prodotto è il seguente:

3. DESTINO DEI PRODOTTI FINITI

- Alimentazione umana quantità/anno
- Alimentazione animale quantità/anno
- Altro..... quantità/anno

L'utilizzo dei sottoprodotti è il seguente:

- Alimentazione umana quantità/anno
- Alimentazione animale quantità/anno
- Altro..... quantità/anno

4. GESTIONE DEL PRODOTTO FINITO

I prodotti sottoposto ad essiccazione viene inviato nei silos per la successiva conservazione. Le specifiche dei prodotti sottoposti a conservazione sono:

.....

	PROCEDURA GENERALE	PG 05
	GESTIONE DEI PRODOTTI FINITI E DEI SOTTOPRODOTTI	Rev. 0 Del..... Pagina 3 di 5
	Azienda.....	

5. MAGAZZINAGGIO

I silos adibiti allo stoccaggio dei prodotti finiti sono:

Silos N°	Prodotto contenuto e quantità	Data di riempimento	Data di svuotamento

I silos adibiti allo stoccaggio dei sottoprodotti sono:


Silos N°	Prodotto contenuto e quantità	Data di riempimento	Data di svuotamento

5.1 Ventilazione

Silos N°	Data di Controllo sulla ventilazione	Esito	Misure correttive	Operatore

5.2 Attacchi da volatili, roditori, insetti ed artropodi

Silos N°	Data di Controllo sulla infestazione	Esito	Misure correttive	Operatore

	PROCEDURA GENERALE	PG 05
	GESTIONE DEI PRODOTTI FINITI E DEI SOTTOPRODOTTI	Rev. 0 Del..... Pagina 4 di 5
	Azienda.....	

5.3 Controllo delle micotossine ergot compreso sul prodotto finito

Silos N°	Data di Controllo	Micotossina	Esito	Misure correttive	Operatore

5.3 Controllo delle muffe sul prodotto finito

Silos N°	Data di Controllo	Muffa (Cfu/g)	Esito	Misure correttive	Operatore

5.4 Controllo delle salmonelle sul prodotto finito


Silos N°	Data di Controllo	Salmonella tipo	Esito	Misure correttive	Operatore

5.5 Controllo dei metalli pesanti sul prodotto finito

Silos N°	Data di Controllo	Metallo	Esito	Misure correttive	Operatore

5.6 Controllo dei residui prodotti fitosanitari (PF) sul prodotto finito

Silos N°	Data di Controllo	PF	Esito	Misure correttive	Operatore

	PROCEDURA GENERALE	PG 05
	GESTIONE DEI PRODOTTI FINITI E DEI SOTTOPRODOTTI	Rev. 0 Del..... Pagina 5 di 5
	Azienda.....	

6. ETICHETTATURA DEI PRODOTTI FINITI

Responsabile dell'etichettatura, compresa l'assegnazione del il numero di lotto/partita, è il Sig.....

Le etichette vengono stampate al momento con le indicazioni di legge.

7. GESTIONE DEI RECLAMI

La gestione dei reclami avviene mediante segnalazione su apposita scheda allegata.

Scheda di gestione reclami

Allo
Stabilimento.....
Via..... N.....
CAPCittà.....

Oggetto: segnalazione di difetti del prodotto consegnato

Con la presente si segnala che il prodotto.....

Lotto..... del..... consegnato in data.....

scortato dal documento di accompagnamento.....

Che presenta le seguenti non conformità:

.....
.....
.....
.....

Rilevate da:

- autocontrollo
- controllo ufficiale da parte di.....

all'atto:

- dello scarico
- controlli successivi (specificare).....

Si allega:

- Verbale di campionamento e rapporto di prova
- Altra documentazione (specificare).....

Luogo e data.....

Il segnalante

.....

Fase di Essiccazione, Stoccaggio e Conservazione

Fattore di contaminazione (Pericolo)	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio		Azione correttiva	Documentazione
			Procedura	Frequenza		
<p>FISICO Prepulitura</p> <p>Presenza di corpi estranei</p>	<p>Controllo funzionamento pulitore</p> <p>Manutenzione periodica della macchina</p>		Verifica visiva	Periodica	<p>Rilavorazione in caso di cattivo funzionamento del pulitore</p> <p>Richiesta di intervento di manutenzione</p>	Registrazione degli interventi di manutenzione
<p>BIOLOGICO</p> <p>Grani scuri per alterazioni biologiche</p>	<p>Avviso al fornitore Eventualmente al produttore o al raccoglitore</p> <p>Allontanamento degli scarti</p>	<p>% compresa tra il 2% e l'8%</p> <p>% maggiore dell'8%</p>	Verifica visiva	Ogni fornitura	<p>Separazione partite non conformi.</p> <p>Vendita farinelle in tempi brevi</p> <p>Essiccazione e stoccaggio a parte, analisi per micotossine</p> <p>Destinazione non conformità</p>	<p>Documentaz. di vendita</p> <p>Documentaz. invio mat. prima non conforme</p>
<p>CHIMICO BIOLOGICO</p> <p>Persistenza di umidità elevata con aumento della carica fungina</p> <p>Rotture superficiali dei chicchi con aumento della carica fungina</p>	<p>Verifica corretta procedura di essiccazione in relazione all'impianto utilizzato</p> <p>Formazione del personale</p>	<p>Umidità residua > del 14%</p>	Verifica visiva	Ogni fornitura	<p>Arresto dell'impianto e richiesta di interventi di manutenzione</p> <p>Destinazione non conformità</p>	<p>Registrazione degli interventi di manutenzione</p> <p>Documentaz. invio mat. prima non conforme</p>

Fattore di contaminazione (Pericolo)	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio		Azione correttiva	Registrazione documenti
			Procedura	Frequenza		
BIOLOGICO POA Proliferazione di funghi, muffe e batteri Attacco di roditori e volatili	Verifica funzionamento sistema di ventilazione IPM	Limiti di legge Rilevamento frequente Catture frequenti Rilevamento morie	Misura della temperatura con sonda	Primi 15gg di stoccaggio ogni 7gg In seguito ogni 15gg Applicazione Piani di pulizia eIPM	Ripristino efficienza di ventilazione Richiesta intervento di manutenzione Verifica umidità Destinazione non conformità Adozione idoneo programma di lotta ai roditori Controllo IPM Esami di laboratorio Richiesta abbattimenti	Registrazione temperature Documentaz. invio mat. prima non conforme Registrazione interventi
POA BIOLOGICO Stoccaggio Attacco da parte di artropodi ed insetti	Stoccaggio di sola granella integra	Odore di insetti	Esame olfattivo alle bocchette di aspirazione	Ogni 7 gg	Periodica areazione e verifica del cereale Destinazione non conforme	Documentazione Di invio della materia prima non conforme
POA CHIMICO BIOLOGICO Stoccaggio Sviluppo di micotossine	Condizioni di stoccaggio, umidità e temperatura Verifica integrità della struttura	In relazione alla micotoss. prodotta	Se necessario esami di laboratorio	Primo periodo di stoccaggio Periodo intermedio Fine stoccaggio	Controllo delle condizioni di stoccaggio Segregazione con pulitura o cambio di destinazione Dest. non conforme	Eventuale rapporto di prova del laboratorio Documentaz. invio mat. prima non conforme