# Piano di sviluppo HACCP

**Raccolta dati aziendali**
Descrizione dei prodotti
Identificazione fornitori
Identificazione delle aree, impianti ed attrezzature

Prodotti:

Fornitori:

Area di produzione:

Impianti e attrezzature:

**Impostazione del piano di autocontrollo**

**Costruzione del diagramma di flusso**

**Applicazione dei principi dell'HACCP**

-Identificare i rischi e determinare le misure necessarie per il loro controllo (misure preventive)
-Identificare dei punti critici di controllo (CCP o CP)
-Stabilire i limiti critici per ogni CCP o CP
-Stabilire i sistemi di monitoraggio
-Definire le azioni correttive
-Stabilire le procedure di verifica
-Stabilire i PRP (Pre Requisiti)

**Predisposizione delle procedure di controllo delocalizzate:**

Procedura per l'analisi dei rischi
Procedura per la rintracciabilità
Procedura di pulizia e disinfezione
Procedura per il ritiro del prodotto
Procedura per la disinfestazione
Procedura di formazione del personale

**Impostazione della modulistica e determinazione del sistema di gestione della documentazione**

Elaborare il piano sotto forma di documento scritto
Predisporre schede e moduli per la registrazione dei dati
Approntare le modalità operative per la raccolta, l'archiviazione e l'aggiornamento dei documenti che si generano nell'applicazione del piano di autocontrollo

**Costituzione del gruppo HACCP**

**Applicazione del piano di autocontrollo**

Consiste nell'applicazione di quanto previsto e determinato dal piano di autocontrollo, nella formazione e nella responsabilizzazione del personale aziendale

**Verifica del piano di autocontrollo**

Deriva dai risultati delle verifiche e delle analisi eseguite nell'applicazione del piano di autocontrollo