

**Schema base di Piano di Autocontrollo per la produzione, distribuzione e vendita di alimenti non confezionati privi di glutine**

<b>Fase</b>	<b>Pericolo</b>	<b>GMP /CCP /CP</b>	<b>Misure preventive</b>	<b>Monitoraggio</b>	<b>Azione correttiva</b>
Acquisto materia prime	Presenza di glutine	GMP /CCP /CP	Accreditamento dei fornitori. Materie prime convenzionali con dicitura "senza glutine"; prodotti dietetici senza glutine notificati al Ministero della Salute; prodotti naturalmente privi di glutine; prodotti del prontuario AIC. Identificazione e separazione dei prodotti durante il trasporto.	Verifica conformità della merce e dell'etichetta (senza glutine, spiga barrata); verifica del trasporto	Rifiuto merce non conforme
Stoccaggio materie prime	Contaminazione crociata	GMP /CCP /CP	Stoccaggio in zone/contenitori separati e ben identificati; confezioni integre o adeguatamente protette, se aperte.	Verifica tramite ispezione visiva della dispensa e delle celle frigo	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati, ripristino della separazione
Lavorazione	Contaminazione crociata	GMP /CCP /CP	Laboratorio dedicato. Bonifica dei piani di lavoro, attrezzature, utensili, igiene della persona e degli indumenti. Linee esclusive di lavorazione o separazione fisica/temporale. Procedure definite.	Verifica tramite ispezione visiva, campionamento del prodotto	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati, ripristino delle condizioni di lavorazione
Conservazione del prodotto finito	Contaminazione crociata, scambio prodotti	GMP /CCP /CP	Conservazione in contenitori separati e ben identificati, etichettati e chiusi.	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati
Distribuzione, incarto e vendita	Contaminazione crociata, scambio prodotti	GMP /CCP /CP	Utilizzo di attrezzature apposite e identificabili; contenitori separati; preincarto idoneo.	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati
Somministrazioni	Scambio di prodotti, contaminazione crociata	GMP /CCP /CP	Simbologia identificativa su 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