

ELEMENTI DEL SISTEMA GMP	ELEMENTI DEL SISTEMA HACCP
1. Progettazione dei magazzini, degli impianti e degli strumenti di lavoro idonea a garantire l'igiene del processo di produzione e stoccaggio.	1. Periodica Analisi dei Rischi connessa al processo produttivo ed alla materia prima utilizzata per identificare i rischi di tipo biologico, chimico e fisico.
2. Sistema di manipolazione e metodologie di lavoro idonee a preservare l'integrità igienica del prodotto.	2. Identificazione dei Punti Critici di Controllo (CCP) al fine di tenere sotto controllo i principali rischi di contaminazione e degenerazione del materiale.
3. Sistema di prevenzione e controllo delle presenza di parassiti e contaminanti nel perimetro e tra gli impianti.	3. Definizione dei limiti critici di accettabilità per l'eliminazione dei rischi (es. tempi e temperature di processo)
4. Garanzia della salute e della sicurezza del personale impegnato nel sistema produttivo e di gestione della Rossetto Cereali S.p.A.	4. Definizione delle procedure di monitoraggio dei punti critici (es. per la misura dei tempi).
5. Garanzia dell'integrità igienica del prodotto e del consumatore: igiene del personale, procedure di pulizia e sistema HACCP.	5. Definizione delle modalità di attuazione di un trattamento e di un'azione correttiva nel caso in cui vengano superati i limiti critici.
6. Garanzia dell'integrità del prodotto in fase di stoccaggio, insaccaggio e trasporto.	6. Definizione delle modalità di registrazione delle condizioni di attuazione di un processo produttivo (es. temperature, tempi, controlli ecc)
7. Sistema di gestione per la qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2000 che comprende tra le altre cose registrazione dei controlli, verifiche ispettive interne, sistema di tracciabilità e analisi del prodotto	7. Attuazione di Verifiche Ispettive Interne per verificare l'efficacia e l'efficienza del sistema di gestione HACCP e GMP