	<b>PROCEDURA GENERALE</b>	<b>PG 01</b>
	<b>APPROVVIGIONAMENTO</b>	Rev. 0 Del..... Pagina 1 di 6
	Azienda.....	

### DESTINATARI


- ❖ .....
- ❖ .....
- ❖ .....
- ❖ .....

**Data di emissione**.....

**Redazione**.....

**Approvazione**.....

**Distribuzione**.....

	<b>PROCEDURA GENERALE</b>	<b>PG 01</b>
	<b>APPROVVIGIONAMENTO</b>	Rev. 0 Del..... Pagina 2 di 6
	Azienda.....	

## 1. SCOPO E APPLICAZIONE

La presente Procedura è riferita alle attività svolte dallo stabilimento per l'acquisto di:

- materie prime
- attrezzature
- servizi compresi i trasporti

Quanto descritto nella presente Procedura viene applicato ogni qualvolta si renda necessario:

- l'acquisto di prodotti, servizi, attrezzature
- la scelta di un nuovo fornitore
- la verifica, mediante controlli in accettazione, delle forniture

## 2. DEFINIZIONI

**Materie prime:** prodotti della coltivazione dei cereali e delle proteoleaginose da sottoporre ad intervento fisico di essiccazione al fine di garantirne la conservazione per lunghi periodi.

**Specifiche:** caratteristiche e requisiti delle Materie Prime da acquistare, stabilite dall'Azienda conformi alla qualità prevista/ricercata (devono essere oggetto di comunicazione ai fornitori e che gli stessi devono riportare nei documenti di fornitura, informazioni di catena)


**Controllo in accettazione:** attività di verifica effettuata in Azienda per garantire la conformità delle forniture alle prescrizioni contrattuali e alla qualità ricercata/prevista.

**Fornitori:** persone fisiche o giuridiche con le quali l'Azienda stabilisce un rapporto contrattuale per la fornitura di prodotti o servizi.

**Documento di approvvigionamento:** documento che identifica o definisce le prescrizioni quantitative e qualitative a cui i prodotti o i servizi, oggetto della fornitura devono soddisfare.

**Rintracciabilità:** capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate.

**Flussi materiali:** materie prime, che entrano nel processo produttivo.

	<b>PROCEDURA GENERALE</b>	<b>PG 01</b>
	<b>APPROVIGIONAMENTO</b>	Rev. 0 Del..... Pagina 3 di 6
	Azienda.....	

### 3. MODALITA' OPERATIVE

#### 3.1 Generalità

#### RESPONSABILITA'

Ricezione delle Materie Prime Sig.....

Acquisto di attrezzature è del Sig.....

Forniture di servizi compresi i trasporti Sig.....

#### **LISTA DI DISTRIBUZIONE DELLA PROCEDURA DI APPROVIGIONAMENTO**

Nome e Cognome	Funzione


E' attivo un sistema di selezione dei fornitori secondo i seguenti criteri:

- Economici, relativamente alle condizioni di mercato applicate
- Igienico sanitari per garantire la sicurezza dei prodotti secondo la definizione dell'art. 3 comma 1 lettera a) del regolamento (CE) 1831/05

#### 3.2 Materie prime

Le materie prime acquistate sono:

- mais granella (sfuso)
- grano tenero e duro (sfuso)
- orzo granella (sfuso)
- soia (sfusa)
- colza (sfusa)
- altro.....

	<b>PROCEDURA GENERALE</b>	<b>PG 01</b>
	<b>APPROVIGIONAMENTO</b>	Rev. 0 Del..... Pagina 4 di 6
	Azienda.....	

Le specifiche di qualità dei prodotti acquistati sono:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 3.3 Controlli

3.3.1 Prima di procedere allo scarico delle materie prime vengono effettuati dei controlli in accettazione.

3.3.2 All'arrivo dell'automezzo si procede alla pesata e alla verifica secondo quanto dichiarato dalla documentazione d'accompagnamento.

3.3.3 Si acquisiscono le informazioni di catena desumibili dal "quaderno di campagna" relative alle materie prime in entrata.


3.3.4 L'impianto è dotato di sonda per il prelievo in automatico del prodotto da sottoporre ad analisi. Il prelievo viene effettuato seguendo la procedura di campionamento V. P-O..... Campionamento

3.3.5 Se il prodotto coincide con la qualità attesa si procede allo scarico

3.3.6 All'uscita l'automezzo viene di nuovo pesato e viene compilato un cartellino con l'identificazione dell'operatore che ha seguito le operazioni di scarico, che si allega alla copia della bolla che rimane come documentazione per la società.

#### 3.3.1 Attacchi da volatili, roditori, insetti ed artropodi

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

	<b>PROCEDURA GENERALE</b>	<b>PG 01</b>
	<b>APPROVIGIONAMENTO</b>	Rev. 0 Del..... Pagina 5 di 6
	Azienda.....	

**5.3 Controllo delle micotossine ergot compreso sul prodotto in entrata**

Silos N°	Data di Controllo	Micotossina	Esito	Misure correttive	Operatore

**5.3 Controllo delle muffe sul prodotto in entrata**


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

**5.4 Controllo delle salmonelle sul prodotto in entrata**

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

**5.5 Controllo dei metalli pesanti sul prodotto in entrata**

Silos N°	Data di Controllo	Metallo	Esito	Misure correttive	Operatore

	<b>PROCEDURA GENERALE</b>	<b>PG 01</b>
	<b>APPROVIGIONAMENTO</b>	Rev. 0 Del..... Pagina 6 di 6
	Azienda.....	

### 5.6 Controllo dei residui prodotti fitosanitari (PF) sul prodotto in entrata

Silos N°	Data di Controllo	PF	Esito	Misure correttive	Operatore

### 3.4 Documentazione – Registrazione

La registrazione della fornitura di prodotto è rappresentata dalla raccolta di tutta la documentazione fiscale ed informazioni di catena fotocopiando la pagina del "quaderno di campagna citato al punto 3.3.3.

Viene trattenuto il cartellino di cui al punto 3.3.6 e viene segnato se il trasporto è stato effettuato con mezzi propri dell'azienda o con mezzi di terzi o con mezzi delle aziende agricole. (  aziendali  di terzi  del coltivatore)

## **Documento per i fornitori**

A tutti i Fornitori

Loro Sedi

Oggetto: attuazione dei regolamenti del "pacchetto igiene" in relazione alla sicurezza degli alimenti per l'uomo e per gli animali.

Con la presente, al fine di adeguarci alle disposizioni dei regolamenti comunitari del pacchetto igiene, siamo a richiedervi di confermarci con cortese sollecitudine quanto di seguito esposto:

di produrre copia della registrazione come produttori primari e di fornire prodotti conformi alla normativa vigente in materia di prodotti alimentari e mangimi;

di ottemperare a quanto previsto dagli allegati dei regolamenti (CE) 852/04 e 183/05 per il rispetto delle buone pratiche agricole secondo quanto previsto dai rispettivi allegati;

di adottare le buone pratiche di coltivazione, di raccolta e di trasporto in modo da ridurre al minimo la contaminazione del prodotto ed il tempo tra raccolta e conferimento al centro.

Cordiali saluti.

Luogo e data.....

Il Responsabile della produzione

---





## Fase di Ricevimento/Acettazione

Fattore di contaminazione/Pericolo	Limiti critici	Monitoraggio		Azione correttiva	Registrazione documenti
		Procedura	Frequenza		
<p><b>BIOLOGICO</b></p> <p>Proliferazione di funghi e batteri</p> <p>Presenza di parassiti animali</p>	24% umidità	Verifica visiva e strumentale	Ad ogni partita	<p>Non utilizzo per alimentazione umana ed animale</p> <p>Separazione partite non conformi</p> <p>Sospensione fornitura</p> <p>Respingimento</p>	Avviso scritto al fornitore per materia prima non conforme
<p><b>CHIMICO</b></p> <p><b>POA</b></p> <p>Presenza di residui di trattamenti con fitofarmaci ed altri presidi</p> <p>Presenza di metalli pesanti</p> <p><b>CCP</b></p> <p>Presenza di micotossine</p>	Limiti di legge (regolamenti, Decreti, raccomandazioni)	<p>Verifica documentazione del fornitore</p> <p>Controllo di laboratorio</p>	Secondo manuale	<p>Separazione partite non conformi controllo su sospette</p> <p>Sospensione fornitura</p> <p>Respingimento</p>	<p>Documentaz. del fornitore</p> <p>Avviso scritto al fornitore per materia prima non conforme</p>
<p><b>FISICO</b></p> <p>Presenza spezzati e/o sporco</p>	Specifiche di prodotto	Verifica visiva	Ad ogni partita	Come sopra	Avviso scritto al fornitore per materia prima non conforme