



AUDIT HACCP/2006

Scheda d'iscrizione

Periodo d'iscrizione: dal 02 al 31 novembre 2006

N.B. Requisito indispensabile per l'iscrizione agli audits HACCP:

- la società deve dimostrare di possedere l'attestazione SYSTECODE 2005, per una attività di FINITURA DEI TAPPI

I NOME DELLA SOCIETA' CANDIDATA:

.....
.....

II DOMANDE PRELIMINARI:

1. E' stata realizzata un'analisi del rischio del(dei) locale(i) per il quale(i) la società ha richiesto l'audit?

.....

2. L'analisi del rischio è revisionata regolarmente (ogni anno) e la società dispone della documentazione che lo conferma?

.....

3. La società dispone di un responsabile per HACCP? (**segnare la se è il caso**)

- La priorità è data ai punti critici da controllare?
- Esistono i registri di controllo e dell'uscita dei prodotti nelle differenti fasi della produzione e, in particolare, in ogni punto critico da controllare?
- La società dispone delle Istruzioni di Lavoro riguardanti la pulizia delle installazioni?

Indirizzo della C.E.Liège

Apartado 100
4536-904 Santa Maria de Lamas –Portugal
Tel. : (+351) 22 744 2544/ fax : (+351) 22 744 2547
E-mail : celiege.goreti@mail.telepac.pt

- 4. La società dispone delle Istruzioni di Lavoro che riguardano il controllo della sicurezza alimentare?
- 5. La società provvede a degli audits interni che riguardano la sicurezza alimentare?
- 6. La società dispone di un procedimento di correzione degli errori e di miglioramento del sistema?
- 7. I collaboratori della società hanno ricevuto della formazione sull'HACCP?
- 8. In caso affermativo, la società dispone delle registrazioni delle azioni di formazione?

III Indirizzo geografico –Sede Sociale:

.....

Cod. Postale: Città:

Paese: Telefono:

Fax:

E-Mail :

n° Partita IVA:

IV Indirizzo geografico, sito(i) da verificare:

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

V Identificazione della persona che ha compilato la domanda d'audit:

- 1- NOME:.....
- 2- FUNZIONE:
- 3- TELEFONO:FAX:
- 4- N° Cellulare:
- 5- E.mail :

VI Lista delle attività di FINITURA DEI TAPPI:

- 11 Finitura dei tappi naturali e naturali colmatati per vini fermi.
- 12 Finitura dei tappi in sughero agglomerato con rondelle di sughero naturale per vini mossi, vini frizzanti e vini gasati.
- 13 Finitura di tappi in sughero agglomerato per vini fermi, vini frizzanti, birra e sidro.
- 14 Finitura di tappi agglomerati nuova generazione per vini fermi, vini frizzanti, birra e sidro.
- 15 Finitura di tappi in sughero agglomerato con rondelle di sughero naturale (1+1) per vini fermi, vini frizzanti, birra e sidro.
- 16 Finitura di tappi multi-pezzo in sughero naturale per vini fermi, vini frizzanti, birra e sidro.
- 17 Finitura di tappi naturali per vini fermi.
- 19 Finitura di tappi con testina in sughero naturale e multi-pezzo per vini fermi liquori e alcolici.

VII Elementi indicativi della data d'audit

Indicate, qua sotto, i **giorni della settimana e il mese** ritenuti più convenienti dalla società per la realizzazione dell'audit (**tra il 20 novembre 2006 e il 31 gennaio 2007**)

Mese: _____ Giorni della settimana: _____

VIII Data:/..... / 2006

(Firma e timbro dell'impresa)

Indirizzo della C.E.Liège

Apartado 100
4536-904 Santa Maria de Lamas –Portugal
Tel. : (+351) 22 744 2544/ fax : (+351) 22 744 2547
E-mail : celiege.goreti@mail.telepac.pt