



C.R.E.A. Società Cooperativa Sociale

Sistema Gestione Aziendale per la Qualità e l'Ambiente  
UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 14001:2015

MANISIONARIO AZIENDALE  
RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE  
DEGLI ALIMENTI

Rif. sez. 5 MQ

Mod. AQ 003/PG02  
Rev. 02 del 15.11.2018

## Mansionario Aziendale

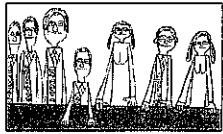
### Responsabile dell'Autocontrollo dell'igiene degli alimenti

#### Indice delle Revisioni

N° REVISIONE	DATA APPROVAZIONE	DESCRIZIONE	PARAGRAFI INTERESSATI	PAGINE	NOTE
00	29.11.2017	Emissione	Tutti	Tutte	Emissione a seguito di modifica modulistica
01	22.06.2018	Revisione	Tutti	Tutte	Emissione a seguito di integrazione con la UNI EN ISO 14001:2015
02	15.11.2018	Revisione	Tutti	Tutte	Nuova emissione e redistribuzione generale Mansionari Aziendali

#### Approvazioni

Attività	Responsabilità	Data	Firma
Elaborazione	RAQ	15.11.2018	
Approvazione	DIR	15.11.2018	
Emissione	RAQ	15.11.2018	

 <b>C.R.E.A.</b> Società Cooperativa Sociale	Sistema Gestione Aziendale per la Qualità e l'Ambiente UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 14001:2015	Rif. sez. 5 MQ
	MANISIONARIO AZIENDALE RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE DEGLI ALIMENTI	Mod. AQ 003/PG02 Rev. 02 del 15.11.2018

## Funzione aziendale

Responsabile dell'Autocontrollo dell'igiene degli alimenti

## Dipendenza funzionale dal:

Direttore

## Responsabilità

- Responsabile dell'Autocontrollo dell'igiene degli Alimenti Reg. (CE) n. 852/2004
- Del. GR Toscana n. 559 del 21 luglio 2008
- Responsabile della corretta applicazione, in azienda, del Piano di Autocontrollo secondo il principio HACCP.
- Rispetto delle norme/regolamenti inerenti il servizio ed in specifico riguardanti la sicurezza sul luogo di lavoro.
- Rispetto delle norme inerenti il trattamento dei dati personali di cui al Regolamento UE 2016/679, alla normativa nazionale applicabile e alle modalità adottate internamente alla Cooperativa in applicazione di detta normativa.
- Rispetto del Codice Etico e del Modello Organizzativo adottati dalla Cooperativa C.R.E.A. in ottemperanza al D.Lgs. 231/2001

## Mansioni (svolge, controlla, coordina, collabora)

- Controlla la corretta applicazione del sistema di autocontrollo nella realtà lavorativa al fine di garantire una efficace gestione mediante pieni poteri d'intervento decisionali e finanziari (con approvazione del responsabile amministrativo)
- Collabora con il referente infrastrutture della Cooperativa per tutte le attività operative
- Collabora alla pianificazione e al controllo della formazione obbligatoria in materia di igiene degli alimenti

## Funzioni e Responsabilità rispetto al Sistema Qualità e Ambiente

- Partecipazione alla realizzazione degli obiettivi di Miglioramento
- Svolgimento di audit interni relativi al piano di autocontrollo

## Requisiti minimi per la qualifica

- Corso di formazione specifico di almeno 16 ore con aggiornamento quinquennale di 8 ore