

MANUALE PER L'AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE

IMPRESA ALIMENTARE - ISTITUTO:

**ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE
SUPERIORE "G. FORTUNATO"**

ESERCIZIO:

**SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO CON INDIRIZZO "SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ET ALTRI**

SEDE OPERATIVA:

VIA CUPARELLA, 1 84012- ANGRI (SA)

RESPONSABILE LEGALE,

OPERATORE SETTORE ALIMENTARE (O.S.A.):

DIRIGENTE SCOLASTICO

RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE (R.A.I.):

DELEGATO DAL DIRIGENTE SCOLASTICO

EDIZIONE N° 1 REV. 0

DATA EMISSIONE 16 OTTOBRE 2023

PAGINE N° 56 + ALLEGATI

Il Redattore -Consulente: dott. Mario Fontana Firma: 

**Il DSGA per gli
adempimenti:**

dott.ssa Elena Sabrina Franco Firma: 

**Il Dirigente Scolastico
per approvazione ed
adozione :**

Prof. Giuseppe Santangelo Firma: 

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Giuseppe Santangelo)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Giuseppe Santangelo)

Timbro dell'Istituto e firma del Dirigente Scolastico

LA COPIA ORIGINALE CON FIRME AUTOGRAFE È DEPOSITATA PRESSO IL DIRIGENTE SCOLASTICO

FANNO PARTE DEL PRESENTE MANUALE LE NOMINE DEI RISPETTIVI PROFILI INDIVIDUATI.

LA DIFFUSIONE DEL PRESENTE MANUALE È SODDISFATTA CON LA PUBBLICAZIONE SUL
SITODELL'ISTITUTO.

S O M M A R I O

VALIDITÀ, AGGIORNAMENTI E REVISIONI – DICHIARAZIONE DEL REDATTORE	4
NORMATIVA DI RIFERIMENTO	5
SCOPO	6
DEFINIZIONI, SIMBOLI ED ABBREVIAZIONI.....	7
GENERALITÀ	8
IDENTIFICAZIONE	8
ORGANIGRAMMA.....	8
QUALIFICAZIONE DELLA STRUTTURA EDILE	9
DOTAZIONI IGIENICAMENTE SIGNIFICATIVE DISPONIBILI	10
ATTREZZATURE SIGNIFICATIVE	11
PIANO AUTOCONTROLLO	14
MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLE MANIPOLAZIONI	15
DESTINAZIONE DEI PRODOTTI MANIPOLATI	15
DIAGRAMMI DI FLUSSO	16
PRODOTTI DA BAR	16
COTTI A SERVIZIO IMMEDIATO	17
COTTI CONSERVATI E SERVITI CALDI.....	18
COTTI CONSERVATI FREDDI E SERVITI CALDI	19
COTTI CONSERVATI FREDDI E SERVITI FREDDI	20
COTTI NON DEPERIBILI.....	21
FREDDI A SERVIZIO IMMEDIATO.....	22
FREDDI - CONSERVATI E SERVITI FREDDI.....	23
PRODOTTI ITTICI PER IL CONSUMO CRUDO	24
FRIGGITORIA.....	25
PIZZERIA.....	26
PASTICCERIA.....	27
PASTICCERIA NON COTTA.....	28
GELATERIA PRODUZIONE.....	29
PANE E PRODOTTI DA FORNO.....	30
PRODUZIONE PASTA FRESCA.....	31
ANALISI DEI RISCHI	32
<i>Procedura per la classificazione del rischio</i>	32
QUADRO SINOTTICO	33
LIMITI CRITICI	35
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	35
LIMITI OPERATIVI.....	36
SCADENZA DA APPLICARE AI PRODOTTI OTTENUTI O RIMOSSI DALLE LORO CONFEZIONI ORIGINALI.....	36
PROCEDURE.....	37
MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE	38
DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	39
CONTROLLO MATERIE PRIME.....	40
CONTROLLO CONTAMINAZIONE MICROBICA, CHIMICA, PARTICELLARE ED INSUDICIAMENTO.....	42
CONTROLLO CONTAMINAZIONE CROCIATA	44
CONTROLLO MOLTIPLICAZIONE MICROBICA E DETERIORAMENTO	46
FORMAZIONE ED IGIENE DEL PERSONALE	48
TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ	51
BANQUETING E/O CATERING	53
GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E DELLE AZIONI CORRETTIVE E/O PREVENTIVE.....	54
FREQUENZA DELLE ATTIVITÀ.....	56

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE "G. FORTUNATO" ANGRÌ (SA)

ALLEGATI	57	
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.....	57	
ISTRUZIONI OPERATIVE	58	
ATTIVITÀ STRAORDINARIA E PIANO DI CAMPIONAMENTO	58	
IGIENE DELLA PERSONA	59	
IGIENE DEGLI INDUMENTI PER LE ESERCITAZIONI PRATICHE	60	
SANIFICAZIONE.....	61	
DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	62	
CONGELAMENTO RAPIDO E DECONGELAMENTO IN SITU.....	63	
BONIFICA DEL PESCE DA ANISAKIS	64	
FABBRICATORE DI GHIACCIO.....	65	
RAFFREDDAMENTO DEI PRODOTTI CALDI CON ABBATTITORE	66	
UTILIZZAZIONE FRAZIONATA DI PRODOTTI DEPERIBILI	67	
T.M.C. DEI PRODOTTI OTTENUTI O RIMOSI DALLE LORO CONFEZIONI ORIGINALI	68	
CONSERVAZIONE ALIMENTI.....	69	
CORRETTA GESTIONE DEI FRIGORIFERI	70	
CONSERVAZIONE SOTTO VUOTO ALIMENTI DEPERIBILI	71	
FRITTURA.....	72	
ATTENUAZIONE CONTENUTO ACRILAMMIDE NELLE PATATE.....	73	
ATTENUAZIONE CONTENUTO ACRILAMMIDE PRODOTTI DA FORNO	74	
UTILIZZAZIONE DI UOVA FRESCHE CON GUSCIO	75	
MONITORAGGIO ANISAKIS.....	76	
OPERAZIONI DI RICEZIONE MERCI STOCCAGGIO ED ESPOSIZIONE.....	77	
TRASPORTO PRODOTTI DEPERIBILI	78	
CARTELLONISTICA	79	
MANTENIMENTO IGIENE UTENSILI DI SERVIZIO	79	
SCHEDA	80	
ORGANIGRAMMA NOMINATIVO DEL GRUPPO DI LAVORO.....	80	
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ / LETTERA DI GARANZIA.....	81	
QUESTIONARIO FORNITORI.....	82	
RAPPORTO NON CONFORMITÀ AI REQUISITI DI SICUREZZA	85	
SCHEDA ATTIVITÀ ESERCITAZIONI PRATICHE	86	
SCHEDA MONITORAGGIO AMBIENTI TERMOSTATATI.....	87	
SCHEDA NON CONFORMITÀ ED AZIONE PREVENTIVA E/O CORRETTIVA.....	88	
SCHEDA LAVAGGI E/O IGIENIZZAZIONI.....	89	
CHECK LIST DI VERIFICA ISPETTIVA AMBIENTALE	90	
CHECK LIST DI VERIFICA ISPETTIVA ATTREZZI TERMOREGOLATI.....	91	
CHECK LIST DI VERIFICA ISPETTIVA DELLA LOCATION	92	
SCHEDA FORMAZIONE / INFORMAZIONE AL PERSONALE.....	93	
SCHEDA	94	
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ / LETTERA DI GARANZIA	94	
SCHEDA DETERGENTI E SANIFICANTI UTILIZZATI	95	
PRONTUARIO: "ABC DELL'IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE ALIMENTARE"		
SCHEDA FORNITORI		informatica+cartacea
SCHEDA TRACCIABILITÀ		informatica+ cartacea

VALIDITÀ, AGGIORNAMENTI E REVISIONI

Questo manuale ha efficacia dalla data della sua emissione e, non avendo scadenza imposta da legge alcuna, rimane in vigore fin quando non interverranno variazioni significative di processo e/o di attrezzature, di normative e/o prescrizioni imposte dall'autorità sanitaria, o quant'altro renda necessaria una nuova edizione.

Per piccole variazioni, aggiustamenti e perfezionamenti si potranno effettuare delle revisioni documentate, quando opportuno, sulla "scheda non conformità ed azione correttiva e/o preventiva" e riassunte nella sottostante tabella.

INDICE DELLE REVISIONI

DATA	Pagina/ rif. scheda	n° revisione	ARGOMENTO	VARIAZIONE

DICHIARAZIONE DEL REDATTORE DEL MANUALE

Il sottoscritto Redattore-Consulente, dichiara di aver redatto il presente manuale, secondo quanto in essere al momento del sopralluogo generale - AUDIT interno, che si intende svolto, ed in base alle informazioni acquisite presso lo stesso Istituto, dunque al momento dell'adozione dello stesso. Pertanto, il sottoscritto si intende manlevato da qualsiasi responsabilità connessa ad inadempienze da parte dell'Istituto Scolastico in riferimento alla normativa vigente in materia, incluso e non limitato alla normativa di riferimento riportata a pagina 5 (segunte).

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

NORMA	PUBBLICAZIONE	TITOLO
reg. CE 178/2002 del 28.01.2002	G.U.CE L 31 del 01.02.02	Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e ne fissa le procedure .
reg. CE 852/2004 del 29.04.2004	G.U.CE L 226 del 25.06.04	igiene dei prodotti alimentari
reg. CE 853/2004 del 29.04.2004	G.U.CE L 226 del 25.06.04	Norme specifiche per alimenti di origine animale
reg. CE 854/2004 del 29.04.2004	G.U.CE L 226 del 25.06.04	Organizzazione controlli ufficiali
reg. CE 882/2004 del 29.04.2004	G.U.CE L 191 del 28.05.04	Controlli ufficiali
reg. CE 1441/2007 del 5/12/2007 - all. I	G.U.CE L 322 del 7.12.2007	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
reg. CE 1169/2011 del 25.10.2011	G.U.CE L 304 del 22.11.2011	Etichettatura prodotti alimentari
reg. UE 2158/2017 del 21/11/2017	G.U.U.E. L 304 del 21/11/2017	Attenuazione presenza ACRILAMMIDE negli alimenti
Comunicazione Commissione Europea	G.U.U.E. C 278 del 30.07.16	Attuazione sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (PRP - HACCP) agevolazioni e flessibilità
D.L. n. 109 del 27.1.92 D.L. n. 181 del 23.6.03	GURI n. 39 del 17.02.92 S.O. GURI n. 167 del 21.07.03	Attuazione Direttiva 89/395/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
D.L. n. 193 del 06.11.2007	GURI n. 261 del 09.11.07 S.O. n. 228 Mod. GURI n. 31 del 06.02.08	Attuazione Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
Ordinanza. M. Salute 2 marzo 2000	GURI n. 56 del 08.03.00	Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.
R.D. n° 3298 del 20.12.1928	G.U. n. 036 del 12.02.1929	Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni.
D.P.R. n. 327 Del 26 marzo 1980	G.U. n. 193 del 16.07.80	Disciplina igienica produzione e vendita alimenti e bevande.
D.G.R. Lazio 230/06 del 21.04.06	B.U.R. Lazio n° 15 del 30.05.2006	Sospensione libretto sanitario
D.G.R.Lazio 282/02 del 08.03.02	B.U.R. Lazio n° 14 del 20.05.2002	Modalità di vigilanza in caso di autocontrollo. Formazione del personale alimentarista. Valutazione delle cariche microbiche di cui alla D.G.R.L. n. 5575/1998
L. R. Lazio n° 33 del 18.11.99	B.U.R. Lazio n° 33 S.O. n° 54 del 30.11.99	Disciplina relativa al settore commercio
L.R. Lazio n° 21 del 29.11.06	B.U.R. Lazio n° 34 S.O. n° 10 del 09.12.06	Disciplina dello svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande.
Accordo Stato / Regioni del 17.06.04	G.U. R.I. n° 173 del 26.07.04	Requisiti minimi e criteri per il riconoscimento dei laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari, ai fini dell'autocontrollo
Accordo Stato / Regioni del 28/07/2005	G.U. R.I. n° 294 del 19.12.2005	Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica
Accordo Stato / Regioni del 10/11/2016 n. 212		Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei reg. CE 882/2004 e 854/2004
D.G.R. Lazio 1854 del 01.08.00	B.U.R. Lazio n° 28 del 10.10.2000	Norme di semplificazione delle procedure del sistema HACCP e procedure di iscrizione dei laboratori di analisi degli alimenti negli elenchi regionali.
D.G.R. Lazio n. 1 del 19.01.09	B.U.R Lazio n° 4 del 28.01.09	Modifiche delle L.R. 29.11.06 n. 21, 06.08.99 n. 14 e 18.11.99 n.33
D.G.R. Lazio 825 del 03.11.09	B.U.R Lazio n° 44 del 28.11.09	Formazione alimentaristi modifiche DGRL 1854/00, 5575/98, 282/02
D.G.R. Lazio n. 3 del 14.01.11 mod. il 24.06.2011	B.U.R Lazio n° 6 del 14.02.2011	Recepimento accordo Gov. Reg. 29.4.2010 rep. n. 59/CSR ed approvazione linee guida applicative reg. CE 852/04
Codex alimentarius.		Linee guida per l'applicazione del sistema dell'analisi del rischio - Punti critici di controllo (Haccp)

SCOPO

Questo manuale stabilisce il:

“SISTEMA AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO DELL’IGIENE CON IL METODO H.A.C.C.P.”
in ottemperanza a quanto sancito dalla vigente normativa (reg. 852/2004 art. 5).

- a. IDENTIFICARE OGNI PERICOLO
- b. IDENTIFICARE I PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (C.C.P.)
- c. STABILIRE I LIMITI CRITICI
- d. STABILIRE PROCEDURE DI SORVEGLIANZA
- e. STABILIRE AZIONI CORRETTIVE
- f. STABILIRE PROCEDURE DI VERIFICA
- g. PREDISPORRE DOCUMENTI E REGISTRAZIONI

STABILISCE INOLTRE LA PROCEDURA ADOTTATA PER SODDISFARE, NEI LIMITI DELLA PROPRIA COMPETENZA, IL REG. CE 178/2002 RIGUARDANTE LA TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI.

Questo manuale è articolato nelle seguenti parti:

PARTE PRIMA: DESCRIZIONE DELL’AZIENDA (GENERALITÀ, UBICAZIONE, ORGANIGRAMMA, STRUTTURE ED ATTREZZATURE);

PARTE SECONDA: CICLO DI LAVORAZIONE, MATERIE PRIME, PRODOTTI OTTENUTI, DESTINAZIONE DEI PRODOTTI, DIAGRAMMI DI FLUSSO, INDIVIDUAZIONE C.C.P. E LIMITI CRITICI);

PARTE TERZA: PROCEDURE ADOTTATE AI FINI DELLA SORVEGLIANZA, VERIFICA ED AZIONI CORRETTIVE CIASCUNA CONNESSA AD OGNI SINGOLO RISCHIO O PIÙ RISCHI CONNESSI IN UN’UNICA FASE O RICONDUCIBILI AD UN ATTEGGIAMENTO COMPORTAMENTALE;

PARTE QUARTA: ALLEGATI

- ISTRUZIONI OPERATIVE, UTILIZZABILI COME CARTELLONISTICA A PRONTO USO DEGLI ADDETTI, CHE FORNISCONO INDICAZIONI SCHEMATICHE NELLE SINGOLE FASI LAVORATIVE;
- MODULISTICA

TUTTA LA DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA H.A.C.C.P. DEVE ESSERE CONSERVATA ED ARCHIVIATA, DI FACILE CONSULTAZIONE ED A DISPOSIZIONE DI EVENTUALI ISPEZIONI.

LA DISTRUZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE PUÒ AVVENIRE SOLO DOPO LA SCADENZA FISIOLÓGICA DEL PRODOTTO CUI SI RIFERISCE, MAI INFERIORE AD 1 ANNO, 2 PER I PRODOTTI SENZA INDICAZIONE DI SCADENZA.

LE REGISTRAZIONI SULLA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI SONO LEGATE ALLA DOCUMENTAZIONE FISCALE CHE PREVEDE DI PER SÈ UNA CONSERVAZIONE DI 10 ANNI SODDISFACENDO AMPIAMENTE L’ACCORDO STATO REGIONI DEL 28 LUGLIO 2005 ART. 5, COMMA 6.

ANCHE LE REGISTRAZIONI DELLE NON CONFORMITÀ CHE COSTITUISCONO ARCHIVIO STORICO VENGONO CONSERVATE PER ALMENO 10 ANNI.

DEFINIZIONI, SIMBOLI ED ABBREVIAZIONI

H.A.C.C.P.	HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS
C.C.P.	PUNTI CRITICI DI CONTROLLO ultima fase o procedura al livello della quale si può agire nei confronti di un pericolo eliminandolo o riportandolo a livello accettabile. Il suo monitoraggio deve essere documentato.
C.P.	PUNTI DI CONTROLLO come C.C.P. ma non riveste carattere di "CRITICITÀ" in quanto il pericolo può ancora essere rilevato e controllato in fasi successive (C.C.P.)
PERICOLO	qualsiasi fattore che possa nuocere alla salute (contaminazione chimica o biologica; sopravvivenza o moltiplicazione di microrganismi patogeni; presenza di tossine)
RISCHIO	gravità del pericolo correlata alla frequenza ed all'ampiezza del mercato.
L. C.	LIMITE CRITICO: Parametro che per prassi e/o per norma separa l'accettabilità dalla non conformità, in grado di garantire che il C.C.P. sia sotto controllo, facilmente identificabile
L. O.	LIMITE OPERATIVO: Parametro più restrittivo utilizzato a salvaguardia del L.C.
G.H.P. G.M.P. B.P.I	GOOD MANUFACTURING PRACTICE BUONA PRASSI IGIENICA
P.R.P.	PROGRAMMI DI PREREQUISITI
FSMS	SISTEMA DI GESTIONE (O DI CONTROLLO) PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
R.L.	Responsabile Legale
O.S.A.	OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE
R.A.I.	RESPONSABILE AUTOCONTROLLO IGIENE
N. C.	NON CONFORMITÀ
I. O.	ISTRUZIONE OPERATIVA
A.C.	AZIONE CORRETTIVA
A.P.	AZIONE PREVENTIVA
D.C.	DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ/ LETTERA DI GARANZIA

GENERALITÀ

L'ISTITUTO:

Istituto Statale Istruzione Superiore "G. Fortunato" di Angri (SA)

Gestisce un esercizio-laboratori
didattici denominato:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ET ALTRI

IDENTIFICAZIONE

Sede legale ed operativa	VIA CUPARELLA, 1 – 84012 ANGRI (SA)
C.F. e Partita I.V.A.	94062740652
Proprietario dell'immobile	PROVINCIA DI SALERNO
Telefono	0815135420
fax	0815133346
PEC	sais04300d@pec.istruzione.it
E.mail	sais04300d@istruzione.it

A.S.L.	INDIRIZZO	TELEFONO	PEC
Distretto 61	Via De Goti 84012 Angri (SA)	081 5356250	ds61@pec.aslsalerno.it

Organigramma:

QUALIFICA	N°	Membro del gruppo di lavoro
RESPONSABILE LEGALE	Dirigente scolastico	SI
PERSONALE QUALIFICATO		
RESPONSABILE MAGAZZINIERE	1	SI
RESPONSABILE TRACCIABILITÀ	1	SI
INSEGNANTI DI CUCINA	(*)	SI
INSEGNANTI DI SALA	(*)	SI
INSEGNANTI 3 ^A AREA	(*) (**)	NO
PERSONALE NON QUALIFICATO		
INSERVIENTI	(*)	NO
MAGAZZINIERI	(*)	NO
ALUNNI	(*)	NO
CONSULENTI AUTOCONTROLLO	1 (*)	SI

IN UNA APPOSITA SCHEDA VIENE TENUTO AGGIORNATO L'ORGANIGRAMMA
NOMINATIVO DEL GRUPPO DI LAVORO

(*) il numero è variabile in funzione del numero di iscritti

(**) esterni all'amministrazione

Qualificazione della struttura edile

L'insediamento è suddiviso in numerosi ambienti legati ad esigenze didattiche quali aule scolastiche, palestra, etc.

I sotto elencati locali ospitano le zone ed i reparti collegati alle manipolazioni ed alla somministrazione di alimenti

VANO	ZONA	Reparto
LAB N.1 CUCINA LATO DX	PIANI DI LAVORO FRIGORIFERI PUNTI ACQUA PUNTI FUOCO	Conservazione alimenti
		Preparazione alimenti
		Lavaggio attrezzature per esercitazioni
SALA RISTORANTE N.1 LATO DX	BANCO SERVIZIO	
		Conservazione bevande ed alimenti
		Preparazione e servizio caffetteria
	TAVOLI	Somministrazione bevande ed alimenti
LABORATORIO PIZZERIA LATO SX	FRIGORIFERI	Conservazione alimenti
	PIANI DI LAVORO	Preparazione alimenti
	PUNTI ACQUA	Lavaggi alimenti e mani
	TAVOLI	Somministrazione bevande ed alimenti
LABORATORIO BAR DIDATTICO LATO SX	FRIGORIFERI	Conservazione alimenti
	PIANI DI LAVORO	Preparazione alimenti
	PUNTI ACQUA	Lavaggi alimenti e mani
		Preparazione e servizio caffetteria
		Esposizione
LABORATORIO PASTICCERIA ARTE BIANCA LATO SX	FRIGORIFERI	Conservazione alimenti
	PIANI DI LAVORO	Preparazione alimenti
	PUNTI ACQUA	Lavaggi alimenti e mani
	PUNTI FUOCO (INDUZIONE)	Cottura alimenti
MAGAZZINO LATO DX	RICEZIONE	Controllo materie prime
	FRIGORIFERI	Conservazione alimenti a temperatura controllata
	DISPENZA	Conservazione alimenti a temperatura ambiente
	DEPOSITO	Stoccaggio prodotti alimentari
SERVIZI	(*)	
	LAVANDERIA	Stoccaggio tovaglie sporche (chiuso) in attesa di "Lavanderia"
SPOGLIATOIO LATO SX		Personale responsabile ed addetti
AREA LAVAGGIO LATO DX	PLONGE - ATTREZZATURE PER ESERCITAZIONI	Stoccaggio in armadi di materiali per lavaggio e sanificazione dei locali

(*) Dei numerosi servizi disponibili all'interno dell'istituto scolastico quelli siti nella zona dei laboratori di cucina sono utilizzati dal personale e dagli studenti in occasione delle esercitazioni.

Dotazioni igienicamente significative disponibili:

RIFORNIMENTO IDRICO :	- Acqua di acquedotto pozzo
PROTEZIONE ANTINSETTI ALLE FINESTRE	- Reti zanzariere
PROTEZIONE ANTINSETTI ALLE PORTE	- Le porte sono interne all'istituto
PROTEZIONE ANTINSETTI INTERNA	- Sostanze anti-infestanti
PROTEZIONE ANTIMURIDICA	- Esche e trappole
AEREAZIONE LOCALI	- Impianto ricambio d'aria - Ventilazione naturale
APERTURA RUBINETTI	- a pedale - a leva
MATERIALE IN DOTAZIONE E/O A DISPOSIZIONE DEL PERSONALE	- Guanti igienici - Cuffie e cappelli per capelli - Grembiuli - Carta asciugamani - MOCA - Divisa da lavoro personalizzata - Occhiali protettivi - Palette monouso per assaggi - Sessole per alimenti - Pinza per gastronomia salumi - Pinza per pasticceria
ASCIUGATURA MANI	- Carta a perdere
IGIENIZZAZIONE AUTOMATICA	NO
TERMOMETRO PER VERIFICA APPARECCHIATURE	NO
SOFTWARE PER GESTIONE TRACCIABILITÀ	SI - Modalità blended cartaceo
SPOGLIATOIO DOCENTI ED ATA	SI
ARMADIETTI GUARDAROBA PERSONALE	Non sono disponibili armadietti spogliatoi riservati agli alunni ma il vestiario utilizzato dagli studenti (comprese cuffie e cappelli) è personale ed essi debbono igienizzarlo presso le proprie abitazioni e portarlo in perfette condizioni quando sono programmate le esercitazioni pratiche (VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE).
ARMADI DETERSIVI SITUATO NEL	Magazzino
MACCHINE PER LA PULIZIA	- Idropulitrice
SCOPE, SECCHI, STROFINACCI E MATERIALI VARI	Q.B.
PRODOTTI PER L'IGIENE	Vedi ISTRUZIONI OPERATIVE

Attrezzature significative

(*) AM = Analisi Microbiologica; V= vista; O= olfatto; T=tatto; °C = temperatura

IN NERETTO LE ATTREZZATURE PER LE QUALI SONO ALLEGATE SPECIFICHE ISTRUZIONI OPERATIVE

MAGAZZINO

ATTREZZO	identificativo	mezzo di controllo (*)	n°
CELLE POSITIVE	1-2-3-4-5	AM - V - O - °C	5
CELLE NEGATIVE	6-7	AM - V - O - °C	2
BILANCIA ELETTRONICA + MACCHINA SOTTOVUOTO		AM - V - O - T	
SCAFFALI ALIMENTI MATERIALI ED ACCESSORI		AM - V - O - T	q.b.
MATERIALI ED ACCESSORI		AM - V - O - T	q.b.
CONTENITORI ISOTERMICI PER TRASPORTO CIBI		AM - V - O - T	
BIDONE RIFIUTI		V - O	1

LABORATORIO BAR DIDATTICO

ATTREZZO	identificativo	mezzo di controllo (*)	n°
MACCHINA E MACINA CAFFÈ		V - O	1
PIANI DI LAVORO E RETRO BANCO		AM - V - O - T	q.b.
LAVELLO LAVAMANI		AM - V - O - T	1
LAVATAZZINE		AM - V - O - T	
FRIGORIFERI POSITIVI (UNO SOLO BEVANDE)	21-22	AM - V - O - °C	2
FABBRICATORE DI GHIACCIO	23	AM - V - O	1
FORNO MICROONDE		V - O	1
TURN MIX		AM - V - O	1
GRANITORI		AM - V - O	2
VETRINA ESPOSIZIONE		AM - V - O - °C	1
BIDONE RIFIUTI		V - O	6

LABORATORIO N.1 CUCINA

ATTREZZO	identificativo	mezzo di controllo (*)	n°
PIANI DI LAVORO CON SOTTOSTANTI ARMADI O MENSOLE		AM - V - O - T	q.b.
FRIGORIFERI POSITIVI	13	AM - V - O - °C	1
CELLA NEGATIVA	14	AM - V - O - °C	1
ABBATTITORE TEMPERATURA	15	AM - V - O - °C	1
CAPPA		V - O	2
FORNI TRADIZIONALI		V - O - °C	4
FORNI CONVENZIONE		V - O - °C	2
FORNI TRIVALENTI		V - O - °C	1
FRIGGITRICI	16-17	V - O - °C	2
PIASTRA		V - O - °C	2
BOLLITORI		V - O	2
BAGNOMARIA		V - O - °C	1
ROBOT/CUTTER		AM - V - O	1
IMPASTATRICE/PLANETARIA		AM - V - O	1
PENTOLE, PADELLE, ETC. IN ACCIAIO INOX O ALLUMINIO		V - O	q.b.
COLTELLERIE ED ACCESSORI DIVERSI		AM - V - O	q.b.
BIDONE RIFIUTI		V - O	4

LABORATORIO PASTICCERIA - ARTE BIANCA

ATTREZZO	identificativo	mezzo di controllo (*)	n°
PIANI DI LAVORO CON SOTTOSTANTI ARMADI O MENSOLE		AM - V - O - T	q.b.
LAVELLO MULTIFUNZIONE		AM - V - O - °C	1
FRIGORIFERI POSITIVI	19	AM - V - O - °C	1
FRIGORIFERI NEGATIVI	18	AM - V - O - °C	1
ABBATTITORE TEMPERATURA	20	AM - V - O - °C	1
GELATIERA		AM - V - O - °C	1
CAMERA LIEVITAZIONE		AM - V - O	1
CAPPA		V - O	1
FORNI TRIVALENTI		V - O - °C	1
FORNI MICROONDE		V - O	1
PIASTRE A INDUZIONE		V - O - °C	2
SFOGLIATRICE E SPIANATRICE		AM - V - O	1
ROBOT VARI USI		AM - V - O	1
IMPASTATRICE/ PLANETARIA 25KG		AM - V - O	1
PLANETARIE DA BANCO 5KG		AM - V - O	1
COLTELLERIE ED ACCESSORI DIVERSI		AM - V - O	q.b.
BIDONE RIFIUTI		V - O	2

LABORATORIO SALA PIZZERIA

ATTREZZO	identificativo	mezzo di controllo (*)	n°
BANCO SERVIZIO			
PIANI DI LAVORO CON SOTTOSTANTI ARMADI		AM - V - O - T	3
ACQUAI		AM - V - O - °C	1
LAVASTOVIGLIE / LAVABICCHIERI		AM - V - O - °C	1
FRIGORIFERO (SOTTOBANCO)	24	AM - V - O - °C	1
FABBRICATORE DI GHIACCIO	25	AM - V - O	1
MACCHINA E MACINA CAFFÈ		V - O	1
BIDONE RIFIUTI		V - O	2
ARMADIO TOVAGLIATO		AM - V - O - T	1
Tavoli, sedie, tovagliato, vassoi, stoviglie, bicchieri ed accessori diversi per posti tavola			40

LABORATORIO SALA RISTORANTE 1

ATTREZZO	identificativo	mezzo di controllo (*)	n°
BANCO SERVIZIO			
PIANI DI LAVORO CON ARMADI		AM - V - O - T	2
LAVASTOVIGLIE / LAVABICCHIERI		AM - V - O - °C	1
FRIGORIFERO	8-9-10-11	AM - V - O - °C	4
FABBRICATORE DI GHIACCIO	12	AM - V - O	1
MACCHINA E MACINA CAFFÈ + CAPPA		V - O	1
FRULLATORE - SPREMI AGRUMI		AM - V - O	1
BIDONE RIFIUTI		V - O	2
ARMADIO TOVAGLIATO		AM - V - O - T	1
Tavoli, sedie, tovagliato, vassoi, stoviglie, bicchieri ed accessori diversi per posti tavola			40

PIANO AUTOCONTROLLO

ATTIVITÀ
<p>RISTORAZIONE A SCOPO DIDATTICO I laboratori sono dedicati alle esercitazioni pratiche di cucina e di sala per gli alunni della scuola alberghiera. I CIBI PREPARATI RIVESTONO TUTTE LE TIPOLOGIE E SONO PIANIFICATI DAL PROGRAMMA SCOLASTICO O CONCORDATI CON L'ENTE COMMISSIONARIO.</p>

REPARTO-LABORATORI	ARTICOLO	MANIPOLAZIONI (*)
BAR	PREPARAZIONI DI CAFFETTERIA CALDE A SERVIZIO IMMEDIATO O DOPO CONSERVAZIONE A SERVIZIO FREDDO.	- Preparazione e somministrazione
GASTRONOMIA CALDA	PRODOTTI COTTI A SERVIZIO IMMEDIATO PRODOTTI COTTI CONSERVATI E SERVITI CALDI PRODOTTI COTTI SERVITI CALDI DOPO CONSERVAZIONE A FREDDO PRODOTTI COTTI CONSERVATI E SERVITI FREDDI PRODOTTI COTTI NON DEPERIBILI	- Approntamento, cottura e somministrazione.
GASTRONOMIA FREDDA	PREPARAZIONI FREDDI NON SOTTOPOSTE A COTTURA A SERVIZIO IMMEDIATO PREPARAZIONI FREDDI NON SOTTOPOSTE A COTTURA SERVITE DOPO CONSERVAZIONE PRODOTTI ITTICI CRUDI	- Approntamento, somministrazione. - Bonifica (vedi allegate istruzioni operative)
PASTICCERIA	TUTTE LE TIPOLOGIE (SECCA, CON CREME, SEMIFREDDI, ETC.)	- Approntamento, cottura e somministrazione
GELATERIA	TUTTE LE TIPOLOGIE ALLA FRUTTA E CREME E SEMIFREDDI	- approntamento e somministrazione
PRONTI	BEVANDE E PRODOTTI SERVITI TAL QUALI	- somministrazione

(*) meglio specificate nei diagrammi di flusso

- Responsabili dell'igiene durante le esercitazioni sono gli insegnanti tecnico pratici (ITP) di cucina e di sala e gli assistenti tecnici (AT) dei laboratori (nell'ambito della conduzione tecnica).
- Occasionalmente si preparano banchetti a scopo didattico per ospiti provenienti da vari enti o i preparati vengono consegnati agli enti destinatari con servizio catering come da apposita procedura.
- Almeno 1 volta l'anno, allo scopo di accertare l'efficacia del piano di autocontrollo, a cura Responsabile/Consulente HACCP o suo delegato, viene eseguita una verifica ispettiva documentata su apposita allegata scheda.
- Essendo la ditta accreditata alla norma ISO 9001 le registrazioni sono, per quanto possibile, unificate.
- Tutte le schede cartacee possono essere sostituite da schede informatiche.

LA TECNOLOGIA ADOTTATA NELLA TRASFORMAZIONE DELLE MATERIE PRIME E NELL'APPONTAMENTO DEI PRODOTTI DESTINATI ALLA VENDITA E/O SOMMINISTRAZIONE È QUELLA ORDINARIA IN RELAZIONE ALLE ATTREZZATURE DISPONIBILI ED ALLA VIGENTE NORMATIVA

Materie prime utilizzate nelle manipolazioni

- Acqua,
- Pane e prodotti da forno,
- Pasta,
- Farina,
- Sale, pepe, aromi naturali, spezie;
- Olio ed aceto;
- Zucchero, miele;
- Uova e derivati;
- Latte e derivati;
- Prodotti sott'olio, sotto aceto ed in liquido di governo;
- Prodotti conservati in scatola;
- Carni bovine, suine, ovine, pollame e selvaggina;
- Salumi;
- Prodotti ittici;
- Frutta e verdure;
- Alimenti conservati secchi;
- Prodotti surgelati;
- Prodotti semilavorati;
- Prodotti precotti;
- Dolci e gelati confezionati;
- Prodotti per caffetteria;
- Vini, birra e bevande alcoliche;
- Liquori e bevande super alcoliche;
- Acqua minerale e bevande analcoliche.

Destinazione dei prodotti manipolati

- I preparati sono consumati dagli stessi manipolatori.
- I prodotti offerti in somministrazione sono destinati a consumatori non affetti da allergie alimentari o celiachia o particolari esigenze alimentari.
- Quando dovesse presentarsi la necessità di alimentazioni particolari si adottano tutte le precauzioni del caso richieste dal consumatore stesso e, nel caso non sia possibile adattarsi alle esigenze esposte, ne viene edotto il richiedente.
- Le sostanze che possono provocare allergie sono elencate nell'allegata scheda ed evidenziate sull'elenco ingredienti.

DIAGRAMMI DI FLUSSO

I C.C.P. sono stati individuati con il metodo "ALBERO DELLE DECISIONI"

PRODOTTI DA BAR

F A S I		NOTE
ARRIVO PRODOTTI (*)		C.C.P.
↓		
LAVAGGIO (OVE OPPORTUNO)		CP
↓		
CONSERVAZIONE ESPOSIZIONE CERNITA		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓		
↓	MANIPOLAZIONI: (EFFETTUATE ALL'ATTO DELLA RICHIESTA DEL CLIENTE)	C.P.
	CAFFETTERIA - APPRONTAMENTO DI TUTTE LE TIPOLOGIE SIA CALDE CHE FREDE.	
	BEVERAGE - MESCOLOMENTO INGREDIENTI PER LA PREPARAZIONE DI COCKTAIL	
	ORTO-FRUTTA - SPREMITURA AGRUMI - CENTRIFUGAZIONE, - MESCOLOMENTO INGREDIENTI, - FRULLATURA, - ETC.	
↓		
SOMMINISTRAZIONE		C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE		

COTTI A SERVIZIO IMMEDIATO

F A S I	N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)	C.C.P.
↓	
CONSERVAZIONE (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
MANIPOLAZIONI	C.P.
↓	
COTTURA	C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SOPRAVVIVENZA PATOGENI PER PATATE E FARINACEI RISCHIO CHIMICO FORMAZIONE DI ACRILAMMIDE
↓	
AGGIUNTA SALSE/INGREDIENTI A RICHIESTA DEL CLIENTE	C.P.
↓	
SOMMINISTRAZIONE	C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE	

COTTI CONSERVATI E SERVITI CALDI

F A S I	N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)	C.C.P.
↓	
CONSERVAZIONE (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
MANIPOLAZIONI	C.P.
↓	
COTTURA	C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SOPRAVVIVENZA PATOGENI PER PATATE E FARINACEI RISCHIO CHIMICO FORMAZIONE DI ACRILAMMIDE
↓	
CONSERVAZIONE CALDA (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
SOMMINISTRAZIONE	C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE	

COTTI CONSERVATI FREDDI E SERVITI CALDI

F A S I		N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)		C.C.P.
↓		
CONSERVAZIONE (*)		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓		
MANIPOLAZIONI		C.P.
↓		
COTTURA		C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SOPRAVVIVENZA PATOGENI PER PATATE E FARINACEI RISCHIO CHIMICO FORMAZIONE DI ACRILAMMIDE
↓		
RAFFREDDAMENTO (*)		C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SVILUPPO SPORE
↓		
CONSERVAZIONE FREDDA (*)		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓		
RISCALDAMENTO		C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SOPRAVVIVENZA PATOGENI
↓	↓	
	CONSERVAZIONE CALDA (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
	↓	
SOMMINISTRAZIONE		C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE		

COTTI CONSERVATI FREDDI E SERVITI FREDDI

F A S I	N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)	C.C.P.
↓	
CONSERVAZIONE (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
MANIPOLAZIONI	C.P.
↓	
COTTURA	C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SOPRAVVIVENZA PATOGENI PER PATATE E FARINACEI RISCHIO CHIMICO FORMAZIONE DI ACRILAMMIDE
↓	
RAFFREDDAMENTO (*)	C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SVILUPPO SPORE
↓	
CONSERVAZIONE FREDDA (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
SOMMINISTRAZIONE	C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE	

COTTI NON DEPERIBILI

COMPRESA PASTICCERIA SECCA DA FORNO

F A S I	N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)	C.C.P.
↓	
CONSERVAZIONE (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
MANIPOLAZIONI APPRONTAMENTO DELLA RICETTA, EVENTUALE LIEVITAZIONE E FORMAZIONE	C.P.
↓	
COTTURA	C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SOPRAVVIVENZA PATOGENI PER PATATE E FARINACEI RISCHIO CHIMICO FORMAZIONE DI ACRILAMMIDE
↓	
CONSERVAZIONE (*)	C.P.
↓	
SOMMINISTRAZIONE	C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE	

FREDDI A SERVIZIO IMMEDIATO

COMPRESI FRUTTA ED ORTAGGI FRULLATI O CENTRIFUGATI

F A S I	N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)	C.C.P.
↓	
LAVAGGIO (OVE OPPORTUNO)	CP
↓	
CONSERVAZIONE ESPOSIZIONE CERNITA	C.P.
↓	
MANIPOLAZIONI: (EFFETTUATE ALL'ATTO DELLA RICHIESTA DEL CLIENTE) - AGGIUNTA INGREDIENTI, - CENTRIFUGAZIONE O FRULLATURA.	C.P.
↓	
SOMMINISTRAZIONE	C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE	

FREDDI - CONSERVATI E SERVITI FREDDI

COMPRESA PASTICCERIA NON COTTA

F A S I	N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)	C.C.P.
↓	
CONSERVAZIONE	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
MANIPOLAZIONI	C.P.
↓	
CONSERVAZIONE FREDDA (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
SOMMINISTRAZIONE	C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE	

PRODOTTI ITTICI PER IL CONSUMO CRUDO

F A S I			NOTE
ACQUISTO ARRIVO PRODOTTI (*)			
PRODOTTI BONIFICATI	PRODOTTI CONGELATI	PRODOTTI FRESCHI	C.C.P.
(**)	↓	↓	
↓	DECONGELAMENTO	BONIFICA (***)	C.C.P. MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
	↓	↓	
MANIPOLAZIONI: - SQUAMATURA - EVISCERAZIONE, - SFILETTATURA, - LAVAGGIO. - MESCOLAMENTO INGREDIENTI, - APPRONTAMENTO PREPARATI.			C.P.
↓			
MANIPOLAZIONI SU RICHIESTA DEL CLIENTE:			C.P.
↓			
SOMMINISTRAZIONE			C.P.
<p>(*) Vedi allegate istruzioni operative ricezione merci.</p> <p>(**) Per il rischio anisakis, sono acquistati già bonificati e garantiti dalla ditta fornitrice; viene effettuato monitoraggio come da allegate istruzioni operative ricezione merci.</p> <p>(***) Per la bonifica da anisakis dei prodotti ittici acquistati freschi vedi allegate istruzioni operative</p>			

FRIGGITORIA

F A S I		N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)		C.C.P.
↓		
CONSERVAZIONE (*)		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓		
MANIPOLAZIONI		C.P.
↓	↓	
	COTTURA IGREDIENTI	C.P.
	↓	
	RAFFREDDAMENTO (*)	C.P.
	↓	
	CONSERVAZIONE FREDDA	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
	↓	
MANIPOLAZIONI (DIFFERENZIAZIONE SPECIALITÀ)	C.P.	
↓		
FRITTURA (*)	C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SOPRAVVIVENZA PATOGENI PER PATATE E FARINACEI RISCHIO CHIMICO FORMAZIONE DI ACRILAMMIDE	
↓		
CONSERVAZIONE CALDA (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA	
↓		
SOMMINISTRAZIONE	C.P.	
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE		

PIZZERIA

F A S I	N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)	C.C.P.
↓	
CONSERVAZIONE (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
MANIPOLAZIONI (IMPASTO E LIEVITAZIONE)	C.P.
↓	
FORMAZIONE E DIFFERENZIAZIONE SPECIALITÀ	C.P.
↓	
COTTURA	C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SOPRAVVIVENZA PATOGENI PER PATATE E FARINACEI RISCHIO CHIMICO FORMAZIONE DI ACRILAMMIDE
↓	
MANIPOLAZIONI (FARCITURA)	C.P.
↓	
CONSERVAZIONE CALDA (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
SOMMINISTRAZIONE O INCARTO E VENDITA	C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE	

PASTICCERIA

F A S I	N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)	C.C.P.
↓	
CONSERVAZIONE (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
MANIPOLAZIONI: - IMPASTO - LIEVITAZIONE - DIFFERENZIAZIONE SPECIALITÀ	C.P.
↓	
COTTURA	C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SOPRAVVIVENZA PATOGENI PER PATATE E FARINACEI RISCHIO CHIMICO FORMAZIONE DI ACRILAMMIDE
↓	
RAFFREDDAMENTO (*)	C.P.
↓	
CONSERVAZIONE FREDDA (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
MANIPOLAZIONI - FARCITURA - DECORAZIONE	C.P.
↓	
CONSERVAZIONE FREDDA (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
SOMMINISTRAZIONE	C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE	

PASTICCERIA NON COTTA

(TIRAMISÙ ED ALTRI PRODOTTI A BASE PRECOTTA)

F A S I		N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)		C.C.P.
↓		
CONSERVAZIONE (*)		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MOLTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	↓	
PREPARAZIONE BAGNE	LAVAGGIO UOVA (*) (**)	C.P.
↓	↓	
MANIPOLAZIONI ALTRI IGREDIENTI	PREPARAZIONE CREMA	C.P.
↓	↓	
	PASTORIZZAZIONE	C.C.P. SOPRAVVIVENZA PATOGENI
	↓	
ASSEMBLAGGIO		C.P.
↓		
CONSERVAZIONE SECONDARIA FREDDA (*)		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MOLTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓		
VENDITA		C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE		
(**) IN ALTERNATIVA SI UTILIZZANO UOVA PASTORIZZATE		

GELATERIA PRODUZIONE

F A S I		N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)		C.C.P.
↓		
CONSERVAZIONE (*)		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓		
LAVAGGIO INGREDIENTI (OVE OPPORTUNO)		C.P.
↓		
↓	SURGELAZIONE FRUTTA FRESCA PULITA (*)	C.P. VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI
↓		
CONSERVAZIONE FREDDA (*)		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓		
↓	DECONGELAMENTO (*)	C.P. VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI
↓		
ASSEMBLAGGIO		C.P.
PASTORIZZAZIONE		C.C.P. AOPRAVVIVENZA PATOGENI
RAFFREDDAMENTO MANTECAZIONE		C.P.
↓		
RIEMPIMENTO VASCHETTE / APPRONTAMENTO SEMIFREDDI CONFEZIONAMENTO		C.P.
↓		
CONSERVAZIONE / ESPOSIZIONE FREDDA (*)		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓		
MANIPOLAZIONI SU RICHIESTA DEL CLIENTE: - ASSEMBLAGGIO E DOSAGGIO DELLE DIVERSE SPECIALITÀ IN CIALDE O COPPETTE O VASCHETTE DA ASPORTO; - FARCITURA E/O AGGIUNTA INGREDIENTI (ES. "AFFOGATI").		C.P.
↓		
SOMMINISTRAZIONE		C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE		

PANE E PRODOTTI DA FORNO

F A S I	N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)	C.C.P.
↓	
CONSERVAZIONE (*)	C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓	
MANIPOLAZIONI (IMPASTO E LIEVITAZIONE)	C.P.
↓	
FORMAZIONE E DIFFERENZIAZIONE SPECIALITÀ	C.P.
↓	
COTTURA	C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SOPRAVVIVENZA PATOGENI PER PATATE E FARINACEI RISCHIO CHIMICO FORMAZIONE DI ACRILAMMIDE
↓	
MANIPOLAZIONI (FARCITURA O DECORAZIONE)	C.P.
↓	
CONSERVAZIONE (*)	C.P.
↓	
CONSEGNA O INCARTO E VENDITA	C.P.
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE	

PRODUZIONE PASTA FRESCA

F A S I		N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME (*)		C.C.P.
↓		
CONSERVAZIONE (*)		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓		
MANIPOLAZIONI: - MESCOLAMENTO INGREDIENTI, - IMPASTO, - ASCIUGATURA, - TAGLIO.		C.P.
↓		
↓	↓	
	COTTURA DEI RIPIENI	C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO SOPRAVVIVENZA PATOGENI
↓		
DIFFERENZIAMENTO SPECIALITÀ		C.P.
↓		
↓	↓	
	ESSICCAMENTO (SOLO PASTE SENZA RIPIENI)	C.P.
↓		
CONSERVAZIONE (*)		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
↓		
COTTURA E SOMMINISTRAZIONE		C.C.P. PRODOTTI DEPERIBILI MULTIPLICAZIONE BIOLOGICA
(*) VEDI ALLEGATE ISTRUZIONI OPERATIVE		

ANALISI DEI RISCHI

Procedura per la classificazione del rischio

Dall'analisi della buona prassi igienica sono stati evidenziati i sotto elencati pericoli ai quali sono stati assegnati dei coefficienti di gravità e di frequenza in base ad una scala da 0 a 3.

Tali coefficienti sono stati poi moltiplicati fra loro per ottenere una valutazione del rischio con scala da 0 a 9. I risultati di questa ultima moltiplicazione ne hanno permesso la classificazione in:

GRAVITÀ	3	3	6	9
	2	2	4	6
	1	1	2	3
	0	1	2	3
FREQUENZA				

- **NULLO** **0**
- **BASSO** **> 0 - 2**
- **MEDIO** **> 2 - 6**
- **ALTO** **> 6 - 9**

Nella stesura del presente manuale sono stati ignorati tutti i punti dove anche un solo coefficiente sia 0 in quanto ne deriverebbe rischio zero.

Sono state poi elaborati i quadri sinottici che sintetizzano il piano di autocontrollo dove si indicano:

- le fasi,
- i pericoli,
- la gravità del rischio,
- l'indicazione C.P. o C.C.P. (già determinata nei diagrammi di flusso)
- i limiti critici per i C.C.P. ed i limiti operativi per i C.P.
- le azioni preventive,
- il metodo di controllo e la frequenza,
- le azioni correttive,
- le modalità delle verifiche,
- le modalità delle registrazioni
- l'indicazione delle procedure nelle quali le modalità sono descritte nel dettaglio.

QUADRO SINOTTICO

PRODOTTI NON ALIMENTARI

FASE	PERICOLO	RISCHIO	CP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	CONTROLLO	L.C. / L.O. (VEDI CAPITOLO)	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	EVIDENZA (*)	PROCEDURE
ARRIVO MATERIALI ED ATTREZZATURE DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI CHIMICHE,	ALTO	CCP	QUALIFICAZIONE FORNITORI	ISPEZIONE VISIVA CONTROLLO DOCUMENTAZIONE AD OGNI FORNITURA	PRESENZA DI SIMBOLI, DICITURE O DICHIARAZIONI ATTESTANTI IDONEITÀ INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI	RICHIAMO AL FORNITORE RIFIUTO DELLA FORNITURA PER CONTAMINAZIONI DI MATERIALI NON RECUPERABILI	RIESAME ANNUALE DELLA QUALIFICA DEI FORNITORI	REGISTRAZIONE SU PROGRAMMA INFORMATICO. SCHEDA NON CONFORMITÀ CHECK-LIST ANNUALE	3 4 5 6
	CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, PARTICELLARI, CROCIATA. MOLTIPLICAZIONE BIOLOGICA	BASSO	CP			PROTEZIONE DA CONTAMINAZIONI	RIFIUTO DELLA FORNITURA PER CONTAMINAZIONI DI MATERIALI NON RECUPERABILI RIQUALIFICAZIONE DEI FORNITORI			
STOCCAGGIO PRODOTTI NON ALIMENTARI	CONTAMINAZIONI CHIMICHE, BIOLOGICHE, PARTICELLARI	BASSO	CP	FORMAZIONE DEL PERSONALE PULIZIA E MANUTENZIONE STRUTTURE PREVENZIONE CONTAMINAZIONI (SOLLEVAMENTO DA TERRA, DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE AEREAZIONE)	ISPEZIONE VISIVA GIORNALIERA		INTERVENTO DITTA DERATTIZZAZIONE DISINFESTAZIONE, ELIMINAZIONE UMDITÀ E POLVERE	ISPEZIONE ANNUALE	FRAPPORTI DITTA DERATTIZZAZIONE SCHEDA NON CONFORMITÀ CHECK-LIST ANNUALE	2 4 6

RICEZIONE E STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI

FASE	PERICOLO	RISCHIO	CP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	CONTROLLO	L.C. / L.O. (VEDI CAPITOLO)	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	EVIDENZA (*)	PROCEDURE
RICEVIMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI ALIMENTARI	CONTAMINAZIONI CHIMICHE,	ALTO	CCP	QUALIFICAZIONE FORNITORI	AD OGNI RICEZIONE: - ISPEZIONE VISIVA ED OLFATTIVA DELLA MERCE E DEL MEZZO DI TRASPORTO - PER I PRODOTTI DEPERIBILI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DI ARRIVO NEI CASI DI DUBBIO MISURARE AL CUORE DEL PRODOTTO - CONTROLLO DOCUMENTAZIONE	ATTESTAZIONI DI IDONEITÀ E GARANZIE PRESENZA DI DOCUMENTAZIONI SANITARIE PER PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	RICHIAMO AL FORNITORE PER SCARSA DOCUMENTAZIONE RIFIUTO DELLA MERCE PER INSUFFICIENZA DI GARANZIE RIFIUTO DELLA FORNITURA PER DANNEGGIAMENTO DEGLI IMBALLI E CONTAMINAZIONI IRRECUPERABILI DI PRODOTTI ALIMENTARI E TEMPERATURE OLTRE I LIMITI CRITICI RIQUALIFICAZIONE DEI FORNITORI	RIESAME ANNUALE DELLA QUALIFICA DEI FORNITORI	REGISTRAZIONE SU PROGRAMMA INFORMATICO. SCHEDA NON CONFORMITÀ	3
	CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, PARTICELLARI PER I PRODOTTI DEPERIBILI ANCHE DETERIORAMENTO PER MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	ALTO	CCP			CONFORMITÀ ETICHETTA TMC E DATA DI SCADENZA STATO IGIENICO DEL VANO DI CARICO ASSENZA DI PROMISCUITÀ INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI PROTEZIONE DA CONTAMINAZIONI		VERIFICA EFFICIENZA DEI TERMOMETRI CONTROLLO MICROBIOLOGICO	CERTIFICATO ANNUALE TARATURA TERMOMETRI CHECK-LIST ANNUALE	
SCARICO	DANNEGGIAMENTO PER I PRODOTTI DEPERIBILI MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	MEDIO	CP	FORMAZIONE DEL PERSONALE	VERIFICA INTEGRITÀ IMBALLI		ELIMINAZIONE PRODOTTI IRRECUPERABILI	VERIFICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE ISPEZIONE ANNUALE	CHECK-LIST ANNUALE	3
STOCCAGGIO PRODOTTI NON DEPERIBILI	CONTAMINAZIONI CHIMICHE, BIOLOGICHE, PARTICELLARI	MEDIO	CP	FORMAZIONE DEL PERSONALE PULIZIA E MANUTENZIONE STRUTTURE PREVENZIONE CONTAMINAZIONI (SOLLEVAMENTO DA TERRA, DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE AEREAZIONE)	CONTINUA VERIFICA INTEGRITÀ IMBALLI DELLA MERCE IN MAGAZZINO		ELIMINAZIONE PRODOTTI IRRECUPERABILI	ISPEZIONE ANNUALE	RAPPORTI DITTA DERATTIZZAZIONE SCHEDA NON CONFORMITÀ CHECK-LIST ANNUALE	4 5 6
	DETERIORAMENTO	BASSO	CP	ROTAZIONE DELLE SCORTE						
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI	CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, CHIMICHE, PARTICELLARI E CROCIATE	MEDIO	CP	FORMAZIONE DEL PERSONALE PULIZIA E MANUTENZIONE STRUTTURE PREVENZIONE CONTAMINAZIONI (SOLLEVAMENTO DA TERRA, DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE AEREAZIONE)	ISPEZIONE VISIVA ED OLFATTIVA GIORNALIERA		ELIMINAZIONE PRODOTTI DETERIORATI RIPRISTINO CONDIZIONI IGIENICHE OTTIMALI INTERVENTO STRAORDINARIO PULIZIA E SANIFICAZIONE ELIMINAZIONE UMDITÀ E POLVERE	VERIFICA TARATURA TERMOMETRI ISPEZIONE ANNUALE RISPETTO PROCEDURE E TENUTA DOCUMENTAZIONE	CERTIFICATO ANNUALE TARATURA TERMOMETRI CERTIFICATI ANALISI MICROBIOLOGICHE RAPPORTI DITTA DERATTIZZAZIONE	4 5 6
	MOLTIPLICAZIONE MICROBICA	ALTO	CCP	MANUTENZIONE DEI FRIGORIFERI COME DA ISTRUZIONI D'USO DEL COSTRUTTORE	MONITORAGGIO DELLE TEMPERATURE DEGLI AMBIENTI TERMOSTATATI I AD INIZIO DEI TURNI DI LAVORO	RISPETTO DELLE TEMPERATURE PREVISTE NELLA TABELLA LIMITI CRITICI	RIPRISTINO TEMPERATURE FRIGORIFERI INTERVENTO STRAORDINARIO MANUTENZIONE	CONTROLLO MICROBIOLOGICO	SCHEDA NON CONFORMITÀ CHECK-LIST	

MANIPOLAZIONI PRODOTTI ALIMENTARI

FASE	PERICOLO	RISCHIO	CP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	CONTROLLO	L.C. / L.O. (VEDI CAPITOLO)	AZIONE CORRETTIVA	VERIFICA	EVIDENZA (*)	PROCEDURE
PREPARAZIONE MONDATURA LAVAGGIO TAGLIO MESCOLAMENTO INGREDIENTI	CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, CHIMICHE, PARTICELLARI E CROCIATE MULTIPLICAZIONE E MICROBICA	ALTO	CP	ELIMINAZIONE IMBALLI ESTERNI PRIMA DI ENTRARE NELLE AREE DI MANIPOLAZIONE RISPETTO DELLE PROCEDURE DI IGIENIZZAZIONI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE	ORGANOLETTI CO CONTINUO		ELIMINAZIONE PRODOTTI DETERIORATI	VERIFICA ANNUALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE ANALISI MICROBIOLOGICHE DELLE SUPERFICI		4 5 6 7
COTTURA	SOPRAVVIVENZA PATOGENI	MEDIO	CCP	FORMAZIONE DEL PERSONALE	TERMOMETRICO AD OGNI OPERAZIONE	RAGGIUNGIMENTO DI +75°C AL CUORE DEL PRODOTTO	PROLUNGARE I TEMPI	TARATURA TERMOMETRI	CERTIFICATI DI TARATURA SCHEDE NON CONFORMITÀ	5
	PATATE E FARINACEI SINTESI ACRILAMMIDE	ALTO AD ALTA TEMPERATURA	CCP	FORMAZIONE DEL PERSONALE	TEMPO TEMPERATURA	VEDI I.O.	ELIMINAZIONE PRODOTTI IMBRUNITI	VISIVA ASSENZA DI IMBRUNIMENTI		5
RAFFREDDAMENTO / ABBATTIMENTO	CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, CHIMICHE, PARTICELLARI MULTIPLICAZIONE E MICROBICA GERMINAZIONE SPORE	MEDIO	CCP	FORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO PIANO PULIZIA E SANIFICAZIONE	TEMPO E TEMPERATURA AD OGNI OPERAZIONE	RAFFREDDAMENTO +65°C ÷ +10°C IN TEMPO < A 3 ORE CONGELAMENTO RAPIDO -18°C AL IN TEMPO < A 4 ORE VEDI ISTRUZIONI OPERATIVA	BONIFICA O ELIMINAZIONE PRODOTTI CHE HANNO SUPERATO I LIMITI CRITICI ADEGUAMENTO ATTREZZATURE	CONTROLLO MICROBIOLOGICO	CERTIFICATI ANALISI MICROBIOLOGICHE SCHEDE NON CONFORMITÀ	4 5 7
DECONGELAMENTO	CONTAMINAZIONE E FISICA E PARTICELLARE	BASSO	CP	FORMAZIONE DEL PERSONALE RISPETTO PIANO PULIZIA E SANIFICAZIONE	ORGANOLETTI CO AD OGNI OPERAZIONE VISIVO E TERMOMETRICO AD OGNI OPERAZIONE	ASSENZA DI CONTAMINANTI	ELIMINAZIONE PRODOTTI DETERIORATI	VERIFICA ANNUALE DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLA DOCUMENTAZIONE	SCHEDE NON CONFORMITÀ CHECK-LIST ANNUALE	5
	MULTIPLICAZIONE E MICROBICA	ALTO	CCP			VEDI ISTRUZIONI OPERATIVA	ELIMINAZIONE PRODOTTI CHE HANNO SUPERATO I LIMITI CRITICI			
PASTORIZZAZIONE	SOPRAVVIVENZA PATOGENI E SPORE PERSISTENZA TOSSINE	ALTO	CCP	MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE	TERMOMETRICO	65°C PER 60 SEC.	RIPROCESSARE I PRODOTTI	CONTROLLO MICROBIOLOGICO	CERTIFICATI ANALISI MICROBIOLOGICHE	5
RISCALDAMENTO	CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, CHIMICHE, PARTICELLARI	MEDIO	CP	MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE ED IGIENE AMBIENTALE	TERMOMETRICO	SECONDO NECESSITÀ	RIPROCESSARE I PRODOTTI	CONTROLLO MICROBIOLOGICO	CERTIFICATI ANALISI MICROBIOLOGICHE	5
TRASPORTO PRODOTTI	MULTIPLICAZIONE E MICROBICA	ALTO	CCP	VERIFICA EFFICIENZA POLIBOX	TERMOMETRICO OGNI TRASPORTO	RISPETTO DELLE TEMPERATURE PREVISTE NELLA TABELLA LIMITI CRITICI	ELIMINAZIONE PRODOTTI CHE HANNO SUPERATO I LIMITI CRITICI	TARATURA TERMOMETRI	CHECK LIST LOCATION,	9
ESPOSIZIONE CALDA	MULTIPLICAZIONE E MICROBICA	ALTO	CCP	FORMAZIONE DEL PERSONALE	TERMOMETRICO AD OGNI ESPOSIZIONE	> 60°C < 1 ORA	BONIFICA CON RISCALDAMENTO < 75°C ALLA VENDITA	CONTROLLO MICROBIOLOGICO	CERTIFICATI ANALISI MICROBIOLOGICHE	6
ESPOSIZIONE FREDDA	MULTIPLICAZIONE E MICROBICA	ALTO	CCP	FORMAZIONE DEL PERSONALE	TERMOMETRICO AD OGNI ESPOSIZIONE	0<T<4 °C < 6 ORE	SMALTIMENTO DEL PRODOTTO	CONTROLLO MICROBIOLOGICO	CERTIFICATI ANALISI MICROBIOLOGICHE	6
SOMMINISTRAZIONE	CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, CHIMICHE, PARTICELLARI, MULTIPLICAZIONE E MICROBICA	MEDIO	CP	MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE ED IGIENE AMBIENTALE	VISIVO	RISPETTO DELLE TEMPERATURE PREVISTE NELLA TABELLA LIMITI CRITICI O OPERATIVI	SMALTIMENTO DEL PRODOTTO	CONTROLLO MICROBIOLOGICO	CERTIFICATI ANALISI MICROBIOLOGICHE	6

(*) tutte le operazioni ordinarie sono registrate sulla scheda "attività esercitazioni pratiche"

LIMITI CRITICI

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

- Le temperature da rispettare per i vari prodotti sono riportate nel prontuario a pag. 46 e nelle seguenti tabelle

PRODOTTI CONFEZIONATI | Rispetto delle modalità esposte dal produttore in etichetta

ALIMENTO SFUSO rimosso dalla sua confezione originale	TEMPERATURE MASSIME in °C		
	conservazione e/o esposizione	trasporto	Consegna (*)
Latte / ricotta	0 □ + 4	+ 6	+ 9
Latticini freschi, panna.	0 □ + 4	+ 8	+ 14
Latti fermentati,	0 □ + 4	+ 8	+ 14
Formaggi stagionati	+ 15	+ 20	Oltre + 32
Salumi freschi	+ 5	+ 7	+ 10
Salumi stagionati	+ 6	+ 9	+ 15
Conserve alimentari	+ 4	===	===
Gastronomia fredda	+ 6	+ 8	+ 10
Ovoprodotti aperti	+ 6	==	==
Surgelati generici e pesce	- 18	- 15	- 15
Surgelati carni burro e grassi	- 10	- 7	- 7
Gelati alla frutta e semifreddi	- 8	- 6	- 4
Gelati al latte	- 13	- 10	- 8
Carni fresche rosse	+1 □ + 6	+ 7	+ 10
Carni fresche bianche	+1 □ + 4	+ 6	+ 8
Carni macinate	+ 2	+ 4	+ 6
Frattaglie e selvaggina	+1 □ + 3	+ 5	+ 8
Prodotti ittici freschi	Sotto ghiaccio	Sotto ghiaccio	Sotto ghiaccio
Frutti di mare vivi	+ 6	+ 8	+ 10
(*) sono tollerati questi limiti massimi durante il periodo della distribuzione frazionata che comporta numerose operazioni di apertura per lo scarico della merce			
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI SFUSI	Per questi prodotti non è applicabile un limite critico di temperatura ma, per avere un T.M.C. accettabile, solo una temperatura massima "consigliata" di 15°C. Temperature più alte, o eccessivamente basse, accelerano i processi di deterioramento, per altro, facilmente rilevabili al semplice esame visivo. Non sono soggetti a scadenza. Nella fase di stoccaggio la legge non prevede limiti di carica microbica.		
BEVERAGE	La temperatura di refrigerazione delle bevande condizionate non è legata ad una esigenza di buona prassi igienica ma solo ad un piacere edonistico del cliente pertanto non riveste alcun ruolo nell'autocontrollo dell'igiene.		

PRODOTTI IN ESPOSIZIONE CALDA

- Temperatura minima: 60 °C
— Tempo massimo di conservazione prima del servizio: 1 ora

I LIMITI CRITICI DI TEMPERATURE (OVE APPLICABILI) SONO RIPORTATI PER OGNI APPARECCHIATURA NELL'ETICHETTA CHE CONTRASSEGNA IL NUMERO DI IDENTIFICAZIONE

CARICA MICROBICA SU SUPERFICI

SUBSTRATO	SPECIE	LIMITE CRITICO	UNITÀ DI MISURA	METODO DI RILEVAZIONE	FONTE
A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	CBT	360	UFC /dm ²	Piastra a contatto	Casa produttrice
VERIFICA IGIENIZZAZIONI	CBT	108	UFC /dm ²	Piastra a contatto	Casa produttrice

CTB = Carica Batterica Totale

CARICA MICROBICA SU ALIMENTI

— Vedi allegato I del reg. 1441 del 5 dicembre 2007 G.U. C.E. L 322 del 7/12/2007
 “sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari”

LIMITI OPERATIVI

Per l'esposizione a buffet dei prodotti di gastronomia sono posti i seguenti L.O.

- ✓ calda, pizzeria e friggitoria, in considerazione che provengono direttamente dalla cottura (quindi sterili), conservazione a temperatura ambiente per un tempo massimo di 2 ore, oltre le quali i prodotti vengono eliminati o bonificati con riscaldamento alla somministrazione.
- ✓ fredda conservazione a temperatura ambiente per un tempo massimo di 1 ora. oltre la quale i prodotti vengono eliminati.

SCADENZA DA APPLICARE AI PRODOTTI OTTENUTI O RIMOSSI DALLE LORO CONFEZIONI ORIGINALI

- PRODOTTI OTTENUTI NELLA SCUOLA:
 - I prodotti, nella totalità, vengono approntati espressamente l'esercitazione ed il consumo immediato.
 - Per i prodotti idonei alla conservazione la scadenza è stata fissata secondo la tabella riportata in allegato.
- PRODOTTI RIMOSSI DALLE LORO CONFEZIONI ORIGINALI:
 - Attenersi alle prescrizioni riportate in etichetta e, quando mancanti, da un esame visivo ed olfattivo utilizzando le linee guida riportate alle pagine da 47 a 50 del prontuario e la tabella in allegato.
 - I giorni indicati nella tabella in allegato sono quelli successivi all'apertura della confezione ma la data non può comunque superare quella di scadenza quando imposta dal produttore.
- REVISIONI: Il numero di giorni è soggetto a correzioni cui dare evidenza sulla scheda delle azioni preventive/correttive e da riportare in tabella.

PROCEDURE

ai fini di:

- mantenere sotto controllo i C.C.P. individuati,
- applicare le GMP (buone pratiche di manipolazione)

sono state elaborate le seguenti procedure:

PROCEDURE

- 1. MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE**
- 2. DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE**
- 3. CONTROLLO MATERIE PRIME**
- 4. CONTROLLO CONTAMINAZIONE MICROBICA, CHIMICA, PARTICELLARE ED INSUDICIAMENTO**
- 5. CONTROLLO CONTAMINAZIONE CROCIATA**
- 6. CONTROLLO MOLTIPLICAZIONE MICROBICA E DETERIORAMENTO**
- 7. FORMAZIONE ED IGIENE DEL PERSONALE**
- 8. TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ**
- 9. BANQUETING E/O CATERING**
- 10. GESTIONE DELLE N.C. E DELLE A.C. E/O A.P.**

PROCEDURA

MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE

REVISIONE N°	0
DATA	
RESPONSABILE DELLA PROCEDURA	ASSISTENTE TECNICO

SCOPO:

- Garantire la rispondenza delle strutture alle norme igieniche come stabilito dal Reg. CE 852/2004 allegato II.

LIMITI CRITICI DI ACCETTABILITÀ:

- Strutture ed attrezzature non rispondenti a criteri di igienicità.

ATTREZZATURE:

- Vedi tabella "DOTAZIONI SIGNIFICATIVE"
- Schede tecniche e/o istruzioni per l'uso previste dal fornitore

ATTIVITÀ E FREQUENZA:

- Il personale addetto esegue la pulizia:
 - o Ogni ciclo di lavoro ed ogni qual volta ci sia presenza di sporcizia per cause accidentali dei pavimenti, delle parti insudiciate, delle attrezzature utilizzate e dei bidoni dei rifiuti;
 - o Giornalmente dei pavimenti a traffico scarso e di tutti i locali utilizzati;
 - o Settimanalmente delle pareti e degli infissi;
 - o Mensilmente dei magazzini e di tutti gli angoli nascosti.
- Le modalità di sanificazione sono descritte nelle istruzioni in allegato.
- Indipendentemente dalla frequenza o dal ruolo chiunque è tenuto a segnalare al R.A.I. ed al Responsabile HACCP eventuali non conformità rilevate.

AZIONI CORRETTIVE:

- Consulta l'apposita procedura "gestione delle non conformità e delle azioni correttive e/o preventive"

DOCUMENTAZIONE ED EVIDENZE

- Alle operazioni è data evidenza sulla scheda "lavaggi e/o igienizzazioni".
- Le ispezioni sono documentate sulla check list
- Alle non conformità è data evidenza sulla apposita scheda.

PROCEDURA

DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

REVISIONE N°	0
DATA	
RESPONSABILE DELLA PROCEDURA	RESPONSABILE DEI LABORATORI

SCOPO:

Impedire la presenza di insetti, ratti ed altri animali come previsto dal Reg. CE 852/2004 allegato II, capitolo I, comma 2 lettera C. ed allegato II, capitolo IX, comma 4

LIMITI DI ACCETTABILITÀ:

Assoluta assenza di animali infestanti.

ATTREZZATURE:

Vedi tabella "DOTAZIONI SIGNIFICATIVE"

ATTIVITÀ:

- Affidamento a ditta specializzata iscritta presso una C.C.I.A.A. legata con un contratto il quale costituisce parte integrante del presente manuale,
- Il personale addetto esegue il monitoraggio vigilando sull'assenza di infestanti e soprattutto sull'assenza di tracce lasciate negli intervalli di chiusura come meglio specificato nelle pagine da 64 a 69 del prontuario e nelle allegate istruzioni operative.
- Il personale addetto vigila affinché sia osservato il divieto di introdurre animali domestici.

FREQUENZA:

- **GIORNALIERA:** controllo e monitoraggio della presenza di infestanti.
- **SETTIMANALE:** verifica protezioni anti intrusioni ed assenza, nei muri e negli arredi, di cavità idonee alla riproduzione degli infestanti.
- **ANNUALE:** check list generale di tutta la struttura.
- **Interventi:** secondo il calendario previsto nel contratto.

AZIONI CORRETTIVE:

- Eliminazione prodotti infestati.
- Ripristino alla conformità.
- Pronto intervento della ditta specializzata indicata nelle allegate istruzioni operative.
- Aumento frequenza interventi.
- Riqualificazione della ditta specializzata
- Consulta l'apposita procedura "gestione delle non conformità e delle azioni correttive e/o preventive"

DOCUMENTAZIONE ED EVIDENZE

- Alle operazioni è data evidenza sulla scheda "attività esercitazioni pratiche".
- Alle non conformità è data evidenza sulla apposita scheda.
- Archiviazione documentazione rilasciata dalla ditta specializzata.

PROCEDURA 3.

CONTROLLO MATERIE PRIME

REVISIONE N°	0
DATA	
RESPONSABILE DELLA PROCEDURA	RESPONSABILE TRACCIABILITÀ ADDETTO RICEZIONI MERCI

SCOPO:

- Impedire l'introduzione nell'azienda di materie prime, materiali, accessori, coadiuvanti, attrezzature etc. non conformi.

LIMITI DI ACCETTABILITÀ:

- Contaminazione e deterioramento degli alimenti nelle fasi antecedenti la ricezione (Reg. CE 178/2002 art. 18 e 852/2004 allegato II, capitolo IX)

ATTIVITÀ E FREQUENZA:

ad **OGNI SCARICO DI MERCI** si effettua un **CONTROLLO VISIVO** di:

- Presenza del numero di lotto sulle etichette dei prodotti (non obbligatoria solo per i prodotti agricoli sfusi e dove la scadenza è indicata con mese e giorno)
- Riferimento del numero di lotto sui documenti (obbligatorio solo per alcuni prodotti di origine animale)
 - Nel caso sia riportato sul documento verifica della coincidenza su più confezioni.
 - Nel caso sia mancante annotarlo sul documento stesso.
- idoneità ed igiene del mezzo di trasporto,
- integrità degli imballi,
- data di scadenza (TMC),
- temperatura di arrivo: come da tabella "LIMITI CRITICI"
- separazione tra prodotti non compatibili (vedi contaminazione crociata),
- stato di conservazione,
- quando si acquistano prodotti ittici decongelati destinati al consumo crudo il fornitore deve fornire garanzia, scritta o in etichetta, che il prodotto è stato bonificato da anisakis e ne viene effettuato il monitoraggio che deve dare esito assolutamente negativo.
- rispetto delle norme sull'etichettatura,
- regolarità dei documenti,
- regolarità dei bolli sanitari (obbligatorio su: carni di tutti i tipi esclusa cacciagione, prodotti ittici e molluschi bivalvi, ovoprodotti, latte e derivati)
- Il tempo di scarico dei prodotti deperibili deve essere < a 20 minuti e dei surgelati quanto più rapido possibile.

AZIONI CORRETTIVE:

- Rifiuto della fornitura e richiamo.
- Riqualficazione del fornitore dopo il 3° richiamo.
- Consulta l'apposita procedura "gestione delle non conformità e delle azioni correttive e/o preventive"

DOCUMENTAZIONE ED EVIDENZE

- L'addetto alla ricezione merci, sul documento che ha scortato la merce, appone un timbro ed un visto che da evidenza degli avvenuti controlli.
- Le merci vengono poi registrate sul programma informatico di gestione del magazzino.
- Alle non conformità è data evidenza sulla apposita scheda.
- Ogni fornitore di materie prime, ausiliari, attrezzature e quant'altro possa andare a contatto con gli alimenti, di servizi e di trasporti di prodotti alimentari rilascia quanto meno un'autocertificazione dove garantisce che gli alimenti forniti sono conformi alla vigente normativa ed in modo particolare per quanto concerne:
 - o Attenuazione dei contenuti di acrilamide come da reg. UE 2158/2017,
 - o Bonifica da anisakis su prodotti ittici decongelati destinati a consumo crudo,
- Il R.A.I e/o Responsabile della tracciabilità-magazzino. archivia tutte le dichiarazioni in apposite cartelle. Ad ogni modo tutta la documentazione viene archiviata nel modo corretto.

NOTA: la D.C. può essere sostituita con un timbro o una scritta in calce al documento fiscale relativo alla merce o al servizio fornito riportante una dicitura che abbia il senso della seguente: **“si dichiara che la fornitura (o il servizio) relativa al presente documento è conforme ai reg. CE 178/2002 – 852/2004 – 853/2004 e successive modificazioni ed integrazioni”**

PROCEDURA 4.

***CONTROLLO CONTAMINAZIONE MICROBICA, CHIMICA,
PARTICELLARE ED INSUDICIAMENTO***

REVISIONE N°	0
DATA	
RESPONSABILE DELLA PROCEDURA	RESPONSABILE MAGAZZINIERE E DOCENTI ESERCITAZIONI

SCOPO:

- Impedire l'inquinamento degli alimenti da parte di agenti patogeni ed il contatto con materiali non conformi, con residui di detersivi e con qualunque sostanza estranea.

LIMITI DI ACCETTABILITÀ:

- Vedi tabelle "CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI"
- Contaminazione di luoghi ed alimenti (Reg. CE 852/2004 allegato II. e codex alimentarius)
- Deterioramento degli alimenti per presenza di batteri o funghi patogeni (Reg. CE 852/2004 allegato II. e codex alimentarius)

ATTREZZATURE E MATERIALI:

Vedi tabella "ATTREZZATURE SIGNIFICATIVE"

Ed inoltre:

- pellicola trasparente autosigillante ed alluminio in lamina avvolgente,
- sacchetti per alimenti
- telo di protezione degli alimenti.

ATTIVITÀ:

- Sono allegate delle istruzioni operative riportanti le specifiche modalità di esecuzione delle operazioni di igienizzazione, che verranno affisse nei relativi reparti.
- Pulizia superfici di lavoro e di contatto con gli alimenti.
- Lavaggio degli alimenti.
- I prodotti sfusi non sono mai posti direttamente sul piatto della bilancia ma preservati con una stoviglia o un foglio di materiale monouso pre-incarto.
- Protezione con pellicola trasparente o film di alluminio delle superfici degli alimenti deperibili che, dopo il taglio, restano esposte all'aria. Al riutilizzo verifica ed eventuale eliminazione del primo strato.
- Uso di apposite palette monouso per assaggiare i cibi durante le manipolazioni.
- Uso, nel passaggio in luoghi pubblici durante lo scarico, di una protezione degli alimenti privi di imballo e non soggetti a lavaggio.
- Rimozione del calcare.
- Rettifica delle superfici dei taglieri qualora presentino intaccature molto evidenti.
- Igiene del personale.
- Eventuali detersivi e/o sanificanti, quando ne necessita l'uso, sono rimossi, dalle superfici sulle quali sono stati impiegati, attraverso adeguati risciacqui.

– **RISCHIO ACRILAMMIDE:**

Nella cottura delle patate e farinacei ad alte temperature ed in assenza d'acqua (friggitrice o forno) allo scopo di ridurre la sintesi di acrilamide, si mettono in atto misure di attenuazione come descritte nelle allegate specifiche Istruzioni Operative.

- Quando si effettua il servizio a buffet, il consumatore viene invitato con apposita cartellonistica prima di utilizzare gli utensili da portata disponibili nei vassoi ad uso di tutti, ad igienizzare le proprie mani avvalendosi del dispenser automatico appositamente disposto oppure ad indossare i guanti igienici monouso messi a disposizione.
- CHIUNQUE, per accedere nelle zone dove siano in corso delle manipolazioni, è obbligato ad osservare le norme esposte nel cartello "PROCEDURE PER L'IGIENE DELLA PERSONA".
- Gli scaffali dei prodotti per l'igiene sono nettamente separati da quelli per gli alimenti.
- quando si utilizzano uova fresche con guscio destinate al consumo crude si rispettano le istruzioni descritte nell'apposito allegato.
- Quando si effettua frittura si rispettano le raccomandazioni emanate dal Ministero della Salute con circolare n° 1 del 11/01/91 di riportata in allegato.
- **GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI:**
 - I preparati deperibili invenduti alla chiusura serale ed i prodotti scaduti che non possono avere altra collocazione sono eliminati.
 - I prodotti da rendere alla ditta produttrice o che possano trovare una destinazione alternativa vengono ritirati e riuniti in contenitori diversi etichettati con le diciture:

"PRODOTTI NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO" O

"PRODOTTI DESTINATI A DONAZIONI"

- **GESTIONE DEI RIFIUTI** come riportato nel prontuario a pagina 40 e specificatamente:
 - Apertura dei bidoni dei rifiuti solo nei momenti in cui sono utilizzati.
 - Chiusura dei sacchi pieni ed allontanamento dalle aree di manipolazione fino allo smaltimento.
 - Smaltimento rifiuti: cassonetti raccolta differenziata.
 - Smaltimento reflui: fognatura comunale
 - Gli oli esausti sono ritirati da una ditta specializzata nella raccolta.

FREQUENZA:

- Ad ogni ciclo di lavorazione

AZIONI CORRETTIVE:

- Consulta l'apposita procedura "gestione delle non conformità e delle azioni correttive e/o preventive"

DOCUMENTAZIONE ED EVIDENZE:

- Alle operazioni è data evidenza sulla scheda "attività esercitazioni pratiche".
- Alle non conformità è data evidenza sulla apposita scheda.

PROCEDURA 5.

CONTROLLO CONTAMINAZIONE CROCIATA

REVISIONE N°	0
DATA	
RESPONSABILE DELLA PROCEDURA	RESPONSABILE MAGAZZINIERE

SCOPO:

- Impedire lo scambio di agenti patogeni tra alimenti.

LIMITI DI ACCETTABILITÀ:

- Obbligo di separazione per:
 - Carni fresche esenti da piuma, pelo, zampe, testa ed interiora;
 - Pollame;
 - Frutta e verdura.
 - Uova.
 - Latte, burro e formaggi
 - Salumi.
 - Pesce fresco.
 - Bivalve vivi,
 - Prodotti surgelati,
 - Prodotti decongelati,
 - Prodotti da forno,
 - Pasticceria.
 - Bevande.
 - Rifiuti.

ATTREZZATURE:

- Pellicola trasparente autosigillante e film di alluminio,
- Buste e contenitori ermetici diversi.
- Sessole dedicate per tipologie di alimenti;
- Taglieri da banco
- Condizionatore sotto vuoto

ATTIVITÀ:

- Le cucine di gastronomia sono dotate di anticucina dove si effettuano i lavaggi delle stoviglie sporche, degli utensili e degli alimenti contaminanti (verdure, etc.). mentre nel laboratorio di pasticceria a tale scopo è riservata un'area con relativa attrezzatura.
- Quando i cibi pronti che vengono portati in sala e le stoviglie sporche che rientrano nelle aree di lavaggio si incrociano attraverso un passaggio unico le operazioni si svolgono in tempi alternati in modo da ridurre il rischio di contaminazione.
- Le manipolazioni relative preparazioni diverse non compatibili fra loro sono eseguite in aree sparate o in tempi alternati come da allegate ISTRUZIONI OPERATIVE.
- Qualora si usi uno stesso tagliere, attrezzo od accessorio per più prodotti, non compatibili fra loro, esso deve essere accuratamente igienizzato tra i diversi utilizzi.
- Utilizzare celle o frigoriferi o vani diversi per prodotti non compatibili fra loro:
- Confezionamento in scatole o buste a chiusura ermetica degli alimenti non compatibili tra loro durante la conservazione in una cella o in un vano comune.

FREQUENZA:

- Continua.

AZIONI CORRETTIVE:

- Consulta l'apposita procedura "gestione delle non conformità e delle azioni correttive e/o preventive"

DOCUMENTAZIONE ED EVIDENZE:

- Alle operazioni è data evidenza sulla scheda "attività esercitazioni pratiche".
- Alle non conformità è data evidenza sulla apposita scheda.

PROCEDURA 6.

CONTROLLO MOLTIPLICAZIONE MICROBICA E DETERIORAMENTO

REVISIONE N°	0
DATA	
RESPONSABILE DELLA PROCEDURA	RESPONSABILE MAGAZZINIERE

SCOPO:

- Inibire od ostacolare la moltiplicazione microbica ed il conseguente deterioramento degli alimenti nonché la proliferazione di agenti patogeni sugli attrezzi ed accessori nell'industria alimentare.

LIMITI DI ACCETTABILITÀ:

- vedi tabelle "CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI"

ATTREZZATURE:

- vedi elenco attrezzature significative.

ATTIVITÀ:

- Controllo temperature di conservazione secondo la tabella "condizioni di conservazione degli alimenti":
- Ispezione visiva ed organolettica.
- Indicazione, sugli alimenti a vendita o a consumo frazionato, della data di preparazione o di apertura della confezione e nuova scadenza.
- Controllo date di scadenza e corretto turnover.
- Confezionamento sotto vuoto, come da allegate istruzioni operative, dei prodotti a più lenta utilizzazione.
- Per le operazioni di congelamento, scongelamento e conservazione prodotti seguire le apposite allegate istruzioni operative.
- Controlli microbiologici di superfici ed alimenti come da allegate istruzioni operative
- Controlli microbiologici di superfici ed alimenti come da allegate istruzioni operative

FREQUENZA:

- Alla fine di ogni esercitazione tutto (gli ambienti, le attrezzature e quant'altro) deve essere lasciato perfettamente pulito ed igienizzato.
- Le temperature dei frigoriferi vengono rilevate dai relativi display prima che inizino le attività lavorative affinché siano scese dall'influenza dell'apri-chiudi dello sportello. I controlli successivi effettuati dal personale in occasione di deposito o prelievi di prodotti assumono significato solo quando un eccesso frequente di temperatura dia sospetto ad un cattivo funzionamento dell'attrezzatura mentre un superamento momentaneo non costituisce L.C. (fase di sbrinamento / carico recente della camera frigorifera / apertura prolungata dello sportello / etc.)
- La taratura del termometro di controllo è calendarizzata nella scheda delle attività straordinarie

ATTIVITÀ STRAORDINARIA E PIANO DI CAMPIONAMENTO:

- Vedi allegate istruzioni operative.

AZIONI CORRETTIVE:

- Bonifica con cottura o ricottura per i prodotti recuperabili.
- Eliminazione prodotti deteriorati.
- Consulta l'apposita procedura "gestione delle non conformità e delle azioni correttive e/o preventive"

DOCUMENTAZIONE ED EVIDENZE:

- Le verifiche microbiologiche sono documentate dai certificati di analisi rilasciati dal laboratorio
- La verifica del termometro di controllo è documentata dall'apposito certificato di taratura o, se effettuata internamente, come da I.O. "corretta gestione dei frigoriferi".
- Le verifiche dei termometri delle attrezzature si documentano nella scheda di verifica ispettiva.
- Alle temperature di conservazione degli ambienti termostatati contenenti prodotti deperibili è data evidenza sulle schede "monitoraggio ambienti termostatati" ed "attività esercitazioni pratiche";
- Alle non conformità è data evidenza sulla apposita scheda.

PROCEDURA 7.

FORMAZIONE ED IGIENE DEL PERSONALE

REVISIONE N°	0
DATA	
RESPONSABILE DELLA PROCEDURA	RESPONSABILE/CONSULENTE HACCP

SCOPO:

- Fornire al personale le cognizioni tecniche, normative e legislative sull'applicazione delle procedure per tenere sotto controllo tutti i C.C.P. ed assicurare la corretta prassi igienica, nonché istruire il personale stesso a svolgere un ruolo collaborativi attivo nell'attuazione delle procedure stesse.

LIMITI DI ACCETTABILITÀ:

- Scarso standard igienico della persona e dell'abbigliamento (Reg. CE 852/2004 allegato II. capitolo VIII).
- Il personale deve essere in idonee condizioni di salute e di igiene al fine di non contaminare gli alimenti.
- Tale requisito è vincolante per gli addetti alla manipolazione dei prodotti alimentari non confezionati.
- Assume particolare importanza per l'operatore alimentare:
 - L'igiene della persona; in particolare delle mani, della cute e della capigliatura.
 - L'abbigliamento deve essere sempre curato e pulito.
 - Indossare adeguati coprivesti di colore chiaro nello svolgimento di attività di preparazione, manipolazione e preincarto degli alimenti.
 - Il copricapo deve raccogliere completamente i capelli e deve essere indossato prima dell'ingresso nelle zone di lavorazione.
 - Quando un addetto esegue più mansioni, incompatibili fra loro ed in modo particolare nel caso maneggi sia alimenti che denaro, deve:
 - lavarsi le mani fra l'una e l'altra,
 - indossare guanti igienici diversi per generi diversi di alimenti e/o cose.
 - L'osservanza rigorosa del lavaggio delle mani e degli avambracci:
 - prima di iniziare il lavoro,
 - dopo aver fatto uso dei servizi igienici,
 - dopo ogni sospensione del lavoro
 - quando vi è stata occasione di insudiciamento e/o contaminazione.
 - Divieto di fumare negli ambienti adibiti alla manipolazione e/o conservazione degli alimenti.
 - Divieto di consumare alimenti durante l'attività.
 - Evitare di indossare gioielli ed orologi per chi è addetto alla manipolazione ed assoluto divieto che detti oggetti vadano a contatto con gli alimenti.
 - Divieto assoluto di manipolare alimenti per coloro che sono affetti, anche temporaneamente, da affezioni del cavo orofaringeo, da malattie dell'epidermide o che presentano lesioni cutanee non adeguatamente protette.

ATTREZZATURE:

- A tutto il personale che frequenta i locali ove avviene la manipolazione degli alimenti viene fornito un corredo e/o viene messo a disposizione in appositi contenitori quanto necessario in funzione della specifica mansione svolta (cappelli, guanti igienici, giacche, grembiuli, mascherine, tute, etc.).
- NEI REPARTI INTERESSATI SONO AFFISSI DEI CARTELLI SCHEMATICI SULLE PRINCIPALI NORME CONCERNENTI L'IGIENE DEL PERSONALE.

FORMAZIONE:

AD OGNI ADDETTO, IN FUNZIONE DEI COMPITI SPECIFICI AFFIDATIGLI, VERRÀ TENUTO UN CORSO DI FORMAZIONE NEI MODI E TERMINI STABILITI DALLA D.G.R. LAZIO 8/3/2002 N° 282 MODIFICATA IL 3/11/2009 DALLA D.G.R. N° 825.

- Quando il R.A.I. lo riterrà opportuno verrà tenuta un'assemblea formativa a tutto il personale per:
 - illustrare le procedure poste in atto, gli obblighi ed i doveri che incombono su ciascuno, nonché fornire le indicazioni dei responsabili delle procedure medesime;
 - analizzare e discutere le osservazioni proposte dal personale con ruoli sia di responsabilità che esecutivi;
 - porre particolare attenzione nella valutazione dei C.C.P. che hanno evidenziato maggiore pericolosità nel corso del precedente ciclo produttivo nonché sulle relative procedure di controllo.
- Sessioni straordinarie di formazione al personale verranno tenute in occasione delle seguenti motivazioni:
 - verificarsi di N.C. imputabili ad insufficiente addestramento del personale;
 - variazione delle procedure;
 - variazioni delle produzioni aziendali;
 - variazioni disposte da nuove norme o dagli organi di controllo;
 - assunzioni di nuovo personale;
 - cambiamento di mansioni del personale;
 - acquisizione o sostituzione di attrezzature.
- L'addestramento, riferendosi specificatamente alle pagine da 61 a 63 del prontuario, viene effettuato mediante:
 - affiancamento a personale già esperto,
 - training tenuto da esperti qualificati delle ditte fornitrici e dal consulente dell'autocontrollo dell'igiene (formazione sul campo)
 - corsi di formazione tenuti all'interno o all'esterno dell'azienda che soddisfino l'esigenza di:
 - disposizioni dettate da norme comunitarie o nazionali o regionali;
 - qualificazione per mansioni particolari.

AZIONI CORRETTIVE:

- Riaddestramento del personale.

DOCUMENTAZIONE ED EVIDENZE:

- Alla corretta igiene degli alunni e del loro vestiario ne è data evidenza dai docenti sulla scheda "attività esercitazioni pratiche"
- Tutti gli istruttori sono tenuti a rilasciare una dichiarazione di avvenuta esecuzione del programma di formazione.
- L'evidenza dei programmi svolti è riportata sull'attestato stesso.
- Il personale sottoscrive la ricevuta formazione
- Il personale sottoscrive ricevuta per il materiale avuto in dotazione e/o per presa visione della disponibilità dello stesso e si impegna al suo corretto utilizzo.
- Alle non conformità è data evidenza sulla apposita scheda.

PROCEDURA 8.

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

REVISIONE N°	0
DATA	
RESPONSABILE DELLA PROCEDURA	RESPONSABILE TRACCIABILITÀ

SCOPO E LIMITI:

- Ai sensi dell'articolo 18 del Reg. CE 178/2002 essere in grado di ricostruire in ogni momento la filiera di ogni prodotto: individuare, per ogni lotto, chi lo abbia fornito ed a chi sia stato venduto.
- Ai sensi dell'articolo 19 del regolamento CE 178/2002 allertare l'autorità competente e pubblicizzare il pericolo nel caso il prodotto sia arrivato al consumatore.

DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLA RINTRACCIABILITÀ



ETICHETTATURA PER STOCCAGGIO	
PRODOTTI ACQUISTATI CONFEZIONATI ✓ MANTENERE L'ETICHETTA ORIGINALE FINO ALL'ESAURIMENTO DEL PRODOTTO. ✓ INDICARE LA DATA DI APERTURA DELLA CONFEZIONE. ✓ EVENTUALE NUOVA SCADENZA	PRODOTTI OTTENUTI O ACQUISTATI SFUSI ✓ NOMENCLATURA DEL PRODOTTO. ✓ DATA DI PRODUZIONE E/O DATA DI SCADENZA. ✓ OVE APPLICABILE IL N° DI LOTTO

(*) ELENCO INGREDIENTI

- Quando il prodotto non subisce alcuna manipolazione ma solo la vendita sfusa si espone l'etichetta originale apponendo, con scritta indelebile, la data di apertura della confezione.
- Quando i prodotti sono ottenuti dall'impresa ci si attiene alle seguenti istruzioni:
 - o deve seguire l'ordine decrescente degli ingredienti;
 - o quando l'ingrediente è caratterizzante deve esserne indicata la percentuale minima;
 - o quando l'ingrediente costituisce allergene deve essere evidenziato in un modo qualunque.

- Il carattere particolare dell'impresa implica la pianificazione delle lezioni pertanto l'elenco ingredienti rientra nella ricetta approntata a scopo didattico.

N.B. Quando si utilizzano prodotti decongelati il cliente deve esserne edotto.

Tale obbligo non trova applicazione nei seguenti casi:

- o quando da tale prodotto non scaturisca un maggior profitto in rapporto al fresco,
- o quando il congelamento sia effettuato per un fine tecnologico,
- o quando il decongelato costituisca ingrediente di una preparazione con altri ingredienti freschi.

ATTREZZATURE:

- Software di gestione dei fornitori e dei prodotti a mezzo dei codici a barre.

ATTIVITÀ E DOCUMENTAZIONE / FREQUENZA DELLE REGISTRAZIONI:

- **OGNI ARRIVO PRODOTTI:** controlli come previsti nella procedura n° 3 e registrazioni come sotto specificato in "TRACCIABILITÀ".
- **CONSERVAZIONE ETICHETTE**
 - o quando i prodotti contenuti in una confezione sono venduti o utilizzati in modo frazionato l'etichetta deve essere conservata fino all'esaurimento della materia prima e dei prodotti derivati
 - o le etichette di alcuni prodotti debbono essere conservate per un tempo prestabilito dalla normativa (come, es., molluschi bivalvi 2 mesi).
- **TRACCIABILITÀ':**
 - o **OGNI SCARICO MERCI:** Registrazione nel programma di gestione.
 - o **OGNI ESERCITAZIONE DIDATTICA:** registrazione, sul programma di gestione del magazzino, delle materie prime utilizzate.
 - o Nel programma informatico sono elencati i fornitori con i loro recapiti affinché siano rapidamente rintracciabili.
- Alle non conformità viene data evidenza sull'apposita allegata scheda.

AZIONI CORRETTIVE:

- Eventuale riqualificazione dei fornitori.
- In caso di errori formali: riaddestramento del personale,
- Consulta l'apposita procedura "gestione delle non conformità e delle azioni correttive e/o preventive"

PROCEDURA 9

BANQUETING E/O CATERING

REVISIONE N°	0
DATA	
RESPONSABILE DELLA PROCEDURA	DOCENTE INCARICATO

SCOPO:

Preservare l'igiene degli alimenti durante le operazioni di manipolazioni, trasporto e consegna ai clienti (Reg. CE 852/2004 allegato II. capitolo IV)

LIMITI ED ACCETTABILITÀ:

Alimenti indenni da contaminazioni chimiche, particellari, microbiologiche e crociate, da insudiciamenti, da moltiplicazioni microbiche e deterioramenti.

ATTREZZATURE:

- Il mezzo di trasporto è noleggiato.
- Accessori diversi: termometri, ceste, teli, contenitori iso-termici (polibox) con piastre eutettiche, imballi monouso, materiale d'incarto, etc.

ATTIVITÀ E FREQUENZA:

- **OGNI EVENTO:**
 - Ispezione preventiva della location con stesura di una check list dove dare evidenza ai seguenti C.C.P.:
 - Stato delle strutture,
 - Prevenzione sulla presenza di animali infestanti,
 - Funzionalità e stato igienico delle attrezzature,
 - Adempimento di eventuali azioni correttive e/o preventive
 - Uso di un incarto, a protezione degli alimenti privi di imballo, durante le operazioni di carico e scarico effettuate passando per luoghi pubblici.
 - Pulizia ed igienizzazione dei contenitori degli alimenti;
 - Per il trasporto vedi apposita istruzione operativa.

DOCUMENTAZIONE ED EVIDENZE:

- Alle operazioni è data evidenza sulla "check list di verifica ispettiva della location" e sulla scheda "attività esercitazioni pratiche".
- Alle non conformità è data evidenza sulla apposita scheda.
- Il committente o la location dovrà dare le più ampie garanzie scritte di assunzione di responsabilità sulla potabilità dell'acqua e quando:
 - Vi siano eventuali non conformità evidenziate nella check list e, per qualunque motivo, non risolte;
 - Vi sia somministrazione di cibi e/o bevande estranee alla fornitura della ditta appaltatrice e non possa essere dimostrata una univoca e diretta responsabilità della stessa.

AZIONI CORRETTIVE:

- Consulta l'apposita procedura "gestione delle non conformità e delle azioni correttive e/o preventive"

PROCEDURA 10.

GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E DELLE AZIONI CORRETTIVE E/O PREVENTIVE

REVISIONE N°	0
DATA	
RESPONSABILE DELLA PROCEDURA	RESPONSABILE/CONSULENTE HACCP

GUIDA PER LA RISOLUZIONE DI EVENTUALI PROBLEMATICHE IGIENICO-SANITARIE ED ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DELLA APPOSITA ALLEGATA SCHEDA

1) ITER

- la persona che rileva l'evento ed apre l'azione comunica al suo superiore (capo reparto o direttamente all'O.S.A.) il rilievo effettuato e questi deve provvedere in funzione delle proprie responsabilità e competenze ad effettuare l'azione correttiva o preventiva.

2) PROCEDURA E/O REPARTO

- Localizzare l'evento che ha mosso l'azione.

3) DESCRIZIONE

- Descrivere brevemente l'evento che ha mosso l'azione (es. indicazione di una temperatura non conforme, presenza di infestanti, guasto di un'attrezzatura, etc.)

4) CLASSIFICAZIONE DELL'EVENTO :

- GRAVE: quando una N.C. riguarda un C.C.P. e compromette la salubrità del prodotto;
- LIEVE: in tutti gli altri casi.

5) AZIONE CORRETTIVA

- consiste nel:
 - o riportare alla conformità con i mezzi interni all'impresa (rimozione di inquinanti o inquinamento, richiami al personale, etc.);
 - o eliminare o allontanare eventuali derrate alimentari compromesse;
 - o quando il guasto interessa un frigorifero disporre lo spostamento e la collocazione provvisoria dei prodotti deperibili in esso contenuti;
 - o prendere tutti i provvedimenti urgenti che il caso richiede, nel dubbio sospendere l'attività dell'esercizio;
 - o convocare il gruppo di lavoro o il consulente esterno per ricercare eventuali soluzioni urgenti provvisorie o che definitivamente migliorino o semplifichino il problema rilevato e/o quando necessiti un aggiornamento al personale.
 - o eventualmente richiedere l'intervento di una ditta esterna per il ripristino alla conformità;
 - o quando la riparazione risulti onerosa oltre il budget a disposizione o di competenza di altro soggetto richiedere l'intervento della figura che rivesta tali poteri (sostituzione di attrezzature particolarmente costose, interventi sulla struttura edile se in affitto o legata a vincoli urbanistici, etc.)

- Quando si renda necessario il blocco del prodotto non conforme, in funzione della causa, le A.C. sono specificate nella seguente tabella:

CAUSA PROVOCANTE	AZIONI CORRETTIVE
PROVENIENTE DAL FORNITORE E SEGNALATA DALLO STESSO	1. BLOCCO DEL PRODOTTO NON CONFORME: individuazione del prodotto e/o del numero di lotto fuori norma nella sua fase di stoccaggio e/o manipolazione ed allontanamento in aree riservate del prodotto stesso e dei suoi eventuali derivati come da "gestione prodotti non conformi" in procedura 4.
PROVENIENTE DAL FORNITORE MA EVIDENZIATA ALL'INTERNO DELL'IMPRESA	2. stessa azione descritta in n° 1 3. notifica immediata al fornitore.
ORIGINATA ALL'INTERNO DELL'IMPRESA	4. stessa azione della n° 1 5. in caso la non conformità costituisca pericolo per la salute il R.A.I. allerta l'autorità competente utilizzando l'allegato rapporto completo in ogni sua parte applicabile.
QUALORA IL PRODOTTO SIA GIÀ STATO IMMESSO SUL MERCATO SI PROVVEDERÀ AD ALLERTARE IMMEDIATAMENTE EVENTUALI CLIENTI A RISCHIO CON CARTELLONISTICA E/O ANNUNCI	

6) AZIONE PREVENTIVA

- Consiste nell'apportare migliorie alle procedure e/o alle istruzioni di esecuzione, ravvisandone l'opportunità e la fattibilità, per prevenire l'insorgenza di una non conformità prima che questa si manifestati.

7) ORDINE DI INTERVENTO

- breve descrizione delle misure adottate.

8) VERIFICA FINALE

- Controllo dell'efficacia dell'azione e/o del ripristino alla conformità da parte del RESPONSABILE/CONSULENTE HACCP ratifica del DIRIGENTE SCOLASTICO

9) NOTE

- nelle note dare evidenza, se opportuno, della programmazione di ulteriori verifiche ed eventuali periodicità.

10) DOCUMENTAZIONI ED EVIDENZE

- l'azione viene registrata sull'apposita allegata scheda alla quale vanno allegate tutte le evidenze, o annotati i riferimenti, relativi all'azione conclusa (rapporti di lavoro di qualunque ditta esterna, es. derattizzazione-disinfestazione, sostituzioni di attrezzi o parti di ricambio, formazione del personale, etc., etc.).

N.B. la scheda deve essere compilata anche in regime di documentazione semplificata e deve essere conservata per 10 anni.

FREQUENZA DELLE ATTIVITÀ

A RIEPILOGO E/O COMPLETAMENTO DELLE RELATIVE PROCEDURE

OGNI SCARICO MERCI:

- Controllo ed apposizione del visto di avvenuto controllo sul documento di accompagnamento.
- Acquisizione della dichiarazione di conformità.

OGNI ESERCITAZIONE:

— LAVAGGIO E/O IGIENIZZAZIONE:

- Pavimenti.
- Attrezzature ed accessori utilizzati.
- Acquai, lavelli, lavabi.
- Servizi igienici.
- Bidoni dei rifiuti.

— CONTROLLI:

- Corretto turnover.
- Monitoraggio presenza animali infestanti
- Registrazione inizio consumo ed esaurimento delle materie prime.
- Temperature ambienti termocondizionati.
- Temperatura lavastoviglie.
- Risciacquo lavastoviglie.

OGNI SETTIMANA:

— LAVAGGIO E/O IGIENIZZAZIONE:

- Cappe e filtri.
- Frigoriferi.
- Pareti ed infissi.
- Banchi e vetrine.
- Mensole e scaffali.

OGNI MESE:

— LAVAGGIO E/O IGIENIZZAZIONE:

- Frigoriferi negativi.
- Magazzini, dispense, armadi ed angoli nascosti.
- Lampadari ed accessori in genere.

OGNI 3 MESI:

- ANALISI microbiologiche.

OGNI 12 MESI:

- Controllo strutture.
- Taratura termometro di controllo.
- Controllo termometri attrezzature
- VERIFICA ISPETTIVA PER DA DOCUMENTARE SU APPOSITA ALLEGATA SCHEDA

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
reg. CE 1169 / 2011 DEL 25 OTTOBRE 2011 – G.U. C.E. L 304 DEL 22/11/2011 – ALLEGATO II

1.	Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2.	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3.	Uova e prodotti a base di uova.
4.	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5.	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6.	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7.	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8.	Frutta a guscio, vale a dire: - mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), - nocciole (<i>Corylus avellana</i>), - noci (<i>Juglans regia</i>), - noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), - noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], - noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), - pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), - noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9.	Sedano e prodotti a base di sedano.
10.	Senape e prodotti a base di senape.
11.	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12.	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13.	Lupini e prodotti a base di lupini.
14.	Molluschi e prodotti a base di molluschi.
(1)	E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

ISTRUZIONI OPERATIVE

ATTIVITÀ STRAORDINARIA E PIANO DI CAMPIONAMENTO

OPERAZIONE

VERIFICA ISPETTIVA CON COMPILAZIONE DELLA CHECK LIST ED EVENTUALE EVIDENZIAMENTO DI N.C.









FACENDO RIFERIMENTO AD UN TERMOMETRO TARATO E CERTIFICATO L.A.T., SI VERIFICA UN TERMOMETRO PORTATILE CON IL QUALE SI EFFETTUERANNO I CONTROLLI SU TUTTI I TERMOMETRI IN USO APPLICATI ALLE ATTREZZATURE.

TALE TARATURA PUÒ ESSERE ESEGUITA ANCHE INTERNAMENTE COME DA I.O. "CORRETTA GESTIONE DEI FRIGORIFERI".










LE ANALISI SONO PROGRAMMATE COME ESPOSTO NELLA SEGUENTE TABELLA CHE POTRÀ ESSERE REVISIONATA DANDONE EVIDENZA SULLA SCHEDA DELLE AZIONI PREVENTIVE/CORRETTIVE

MATRICI	ANALISI	1^ REVISIONE	2^ REVISIONE
MATERIE PRIME E PRODOTTI INTERMEDI O FINITI	COLIFORMI TOTALI STAPHYLOCOCCI ENTEROBACTERIACEAE SALMONELLE (*)		
ATTREZZATURE DA LAVORO IN USO ED INTERNO FRIGORIFERI	CARICA TOTALE BATTERI E MUFFE		
ATTREZZATURE DA LAVORO IGIENIZZATE	CARICA TOTALE BATTERI E MUFFE		






E' TASSATIVO LAVARE LE MANI:

-  DOPO AVER USATO I SERVIZI IGIENICI;
-  PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO E/O DI RIPRENDERLO DOPO UNA PAUSA;
-  DOPO AVER MANIPOLATO RIFIUTI;
-  DOPO AVER TOCCATO OGGETTI SPORCHI (SUPERFICI, UTENSILI, DANARO);
-  DOPO AVER MANGIATO E/O FUMATO;
-  DOPO AVER TOSSITO E/O STARNUTITO PORTANDO LA MANO DAVANTI ALLA BOCCA;
-  DOPO AVER TOCCATO ZONE DEL CORPO QUALI: CAPELLI, ORECCHIE, NASO, BOCCA, FACCIA, ETC.
-  PASSANDO DALLA MANIPOLAZIONE DI UN ALIMENTO AD ALTRO DI DIVERSO GENERE.








MODALITÀ PER IL CORRETTO LAVAGGIO DELLE MANI

-  UTILIZZARE LAVABI CON COMANDO A PEDALE O A LEVA O ELETTRONICI;
-  UTILIZZARE UN SAPONE LIQUIDO GERMICIDA;
-  REGOLARE LA TEMPERATURA DELL'ACQUA, SENZA SCOTTARSI, OLTRE 50°C ;
-  SFREGARE VIGOROSAMENTE MANI ED AVAMBRACCI;
-  SPAZZOLARE LE UNGHIE CON APPOSITO SPAZZOLINO;
-  RISCIAQUARE ABBONDANTEMENTE;
-  ASCIUGARE CON PANNI CARTA O ARIA CALDA;
-  NON CONTAMINARE LE MANI CON LE MANIGLIE DELLE PORTE (IGIENIZZARLE O MANOVRARLE CON LA CARTA STESSA);
-  SMALTIRE LA CARTA NEL CESTINO SENZA TOCCARLO.

NORME PER IL VESTIARIO

-  NELLE AREE DI MANIPOLAZIONE UTILIZZARE COPRIVESTI DI COLORE CHIARO;
-  INDOSSARE GLI INDUMENTI OPERATIVI SOLO NEL POSTO DI LAVORO;
-  TENERLI PULITI ED IN ORDINE;
-  USARE PARTICOLARE CURA NELLE CALZATURE (PULIZIA O CAMBIO ALL'ENTRATA NELLE ZONE DI LAVORO E SOPRASCARPE NELLE CELLE FRIGORIFERE);
-  ELIMINARE ANELLI E MONILI CHE POSSANO ANDARE A CONTATTO O CADERE NEGLI ALIMENTI.

E SOPRATTUTTO

-  PROTEGGERE ADEGUATAMENTE TAGLI E/O FERITE E/O INFEZIONI;
-  NON MANIPOLARE CIBI IN CASO DI INFEZIONI DEL CAVO ORO-FARINGEO O GASTRO-INTESTINALI;
-  RACCOGLIERE I CAPELLI IN UN ADEGUATO COPRICAPO;
-  MANTENERE LE UNGHIE SEMPRE CORTE;
-  NON FUMARE NÉ CONSUMARE PASTI NELL'AMBIENTE DI MANIPOLAZIONI;
-  NON ASSAGGIARE IL CIBO CON LE DITA O CON UTENSILI DI SERVIZIO (PALETTE MONOUSO);
-  NON PARLARE, TOSSIRE O STARNUTIRE SUGLI ALIMENTI.

1.	SPECIFICHE INDUMENTI PRESCRITTI A TUTTO IL PERSONALE PRESENTE NELLE AREE DI MANIPOLAZIONI: ☞ COLORE CHIARO (ANCHE SE DIVERSO PER LE VARIE SEZIONI), ☞ CAPELLI RACCOLTI IN ADEGUATO COPRICAPO, ☞ CALZATURE IDONEE, ☞ ASSENZA DI MONILI.
2.	UTILIZZO GLI INDUMENTI PER LE ESERCITAZIONI PRATICHE SIA DI CUCINA CHE DI SALA POSSONO ESSERE UTILIZZATI PER UNA SOLA LEZIONE, POI CIASCUNO PROVVEDE AL LORO LAVAGGIO.
3.	CUSTODIA DOPO IL LAVAGGIO GLI ABITI VANNO CONSERVATI IN SACCHETTI O ALTRETTANTO IGIENIZZATI O MONOUSO
4.	TRASPORTO GLI ABITI DA ESERCITAZIONE VENGONO PORTATI A SCUOLA NEL SACCHETTO DI CUSTODIA CHE IMPEDISCA CONTAMINAZIONI DA AGENTI INQUINANTI (MATERIALI DIDATTICI E SCARPE)
5.	CAMBIO IL CAMBIO DI ABBIGLIAMENTO SI EFFETTUA NEGLI APPOSITI SPOGLIATOI. I VESTITI ORDINARI VENGONO RIPOSTI NEL BORSONE PERSONALE A SUA VOLTA CUSTODITO IN APPOSITI ARMADI PREDISPOSTI NELLO STESSO SPOGLIATOIO O NEI CORRIDOI PROSPICIENTI. TALI ARMADI VENGONO CHIUSI A CHIAVE ALL'INIZIO DELLA LEZIONE DAL DOCENTE CHE NE È CUSTODE FINO A FINE ESERCITAZIONE
6.	I DOCENTI SONO PREPOSTI ALLA VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DELL'ABBIGLIAMENTO DEGLI ALUNNI PRIMA CHE INIZINO LE MANIPOLAZIONI.

ISTRUZIONI OPERATIVE

SANIFICAZIONE**ATTENZIONE**

- DETERGERE = ELIMINARE L'INQUINAMENTO CHIMICO E PARTICELLARE (SPORCO)
- DISINFETTARE = ELIMINARE L'INQUINAMENTO MICROBIOLOGICO (BATTERI)
- RISCIAQUARE = ELIMINARE CON ACQUA POTABILE OGNI TRACCIA DI DETERSIVO
- LAVARSI ACCURATAMENTE LE MANI E/O USARE GUANTI IGIENICI
- NESSUNA LEGGE NÉ LA METODOLOGIA H.A.C.C.P. PREVEDONO DETERSIVI E/O SANIFICANTI "A NORMA".
- LA G.M.P. VUOLE CHE TUTTO L'INSIEME (AMBIENTI, ATTREZZI, SUPERFICI, ETC. E SOPRATTUTTO L'ALIMENTO) SIA IGIENICAMENTE SANO E BEN RISCIAQUATO DAL DETERGENTE E/O SANIFICANTE STESSO.
- PER LA SCELTA DEL PRODOTTO VALUTARE IL PRINCIPIO ATTIVO (CLORO O ACQUA OSSIGENATA O IODIO O SODA CAUSTICA O BASI QUATERNARIE DI AMMONIO O ACIDO PERACETICO, ETC.) PIÙ IDONEO AL TIPO DI SPORCO ED ALLO SCOPO (PULIZIA E/O DISINFEZIONE)
- QUALUNQUE SIANO I PRODOTTI O LE ATTREZZATURE È INDISPENSABILE ATTENERSI ALLE MODALITÀ D'USO FORNITE DALLA DITTA PRODUTTRICE IN ETICHETTA O SULLE SCHEDE TECNICHE CHE PER I PRODOTTI EFFETTIVAMENTE IN USO DEBBOSSERE A DISPOSIZIONE DEL PERSONALE.
- DI OGNI PRODOTTO È NECESSARIO CONOSCERE ED ATTENERSI A: - MODALITÀ DI UTILIZZO, - DOSI E DILUIZIONI, - COMPOSIZIONE CHIMICA, - INCOMPATIBILITÀ CON ALTRI PRODOTTI, - SIMBOLI DI PERICOLO, - DISPOSIZIONI PER LA CONSERVAZIONE ED IL TRASPORTO, - MISURE DA ADOTTARE IN CASO DI DISPERSIONE, - EFFETTI NOCIVI PER INALAZIONE, INGESTIONE E/O CONTATTO CON PELLE O OCCHI, - INDICAZIONI DI PRIMO INTERVENTO.
- OVE POSSIBILE UTILIZZARE PREFERIBILMENTE VAPORE ACQUEO.
- I SANIFICANTI DEVONO ESSERE CONSERVATI IN APPOSITO ARMADIETTO CHIUSO NELLA CONFEZIONE ORIGINALE E MAI TRAVASATI IN CONTENITORI ANONIMI.
- PER I PAVIMENTI SI UTILIZZANO SECCHI E STROFINACCI DEDICATI ED I REFLUI SONO SMALTITI NEL WATER
- L'ELENCO DEI PRODOTTI IN USO È REGISTRATO SULL' ALLEGATA APPOSITA SCHEDA

FREQUENZA	PUNTI CRITICI	NOTE
OGNI UTILIZZO	TAGLERI DA BANCO - PIANI DI LAVORO - UTENSILI CONTENITORI PANE E CIBI SFUSI - STOVIGLIE COLTELLERIA	SE PRESENTI SCALFITURE PROFONDE: LEVIGARE
OGNI CICLO DI LAVORO	LAVELLI - PIANI COTTURA - FORNI - SCARICHI SERVIZI IGIENICI - PATTUMIERE - PAVIMENTI	DISINCROSTANTI ED ANTICALCARE RISPETTARE I TEMPI DI CONTATTO
GIORNALIERA	FORNI A MICROONDE	LASCIARE BOLLIRE ACQUA PER 1 MINUTO
SETTIMANALE	FRIGORIFERI POSITIVI - CAPPE - FILTRI - ARREDI - INFISSI - ZANZARIERE	
MENSILE	FRIGORIFERI NEGATIVI - SOFFITTI - PARETI	

FASE	NOTE
PULIZIA GROSSOLANA	RIMOZIONE DEI RESIDUI PARTICOLATI DA SMALTIRE NEI BIDONI DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA
□	
PRELAVAGGIO	RIMOZIONE RESIDUI ANCORA PRESENTI CON ACQUA TIEPIDA 40/50°C (SE <32°C I GRASSI SOLIDIFICANO, SE >70°C LE PROTEINE DENATURANO)
□	
DETERSIONE	ELIMINAZIONE DELLO SPORCO CHIMICO ORGANICO ED INORGANICO E PARTICELLARE PER MEZZO DI DETERGENTI: SGRASSANTI, DISINCROSTANTI, ETC. IN ACQUA CALDA (~60°C)
□	
RISCIAQUO	ELIMINAZIONE DELLO SPORCO E DEL DETERGENTE UTILIZZATO CON ACQUA
□	
DISINFEZIONE	ELIMINAZIONE DELL'INQUINAMENTO MICROBIOLOGICO (BATTERI) CLORO, ACQUA OSSIGENATA, ACIDO PERACETICO, BASI QUATERNARIE DI AMMONIO, ETC.
□	
RISCIAQUO FINALE (*)	ELIMINAZIONE DEI RESIDUI DI QUALSIASI NATURA OD ORIGINE COMPRESI DETERGENTI E DISINFETTANTI PER MEZZO DI ACQUA POTABILE.
□	
ASCIUGATURA	ENTRO 15 MINUTI DAL RISCIAQUO

(*) IN CASO DI DUBBIO SI VERIFICA IL PERFETTO RISCIAQUO CON L'UTILIZZO DI CARTINE AL TORNASOLE E L'EFFICACIA DEL TRATTAMENTO CON ANALISI MICROBIOLOGICHE DI SUPERFICIE COME PREVISTO NEL PIANO DI CAMPIONAMENTO RIPORTATO NELLA PROCEDURA DI CONTROLLO DELLA MOLTIPLICAZIONE MICROBIOLOGICA.

**ALLA FINE DI OGNI CICLO DI LAVORO TUTTO (AMBIENTI, ATTREZZI, ETC.)
DEVE ESSERE LASCIATO PERFETTAMENTE PULITO ED IGIENIZZATO**

ISTRUZIONI OPERATIVE DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE		
ATTREZZATURA	<ul style="list-style-type: none"> – Reti zanzariere alle finestre. – Sostanze anti-infestanti in prossimità delle aperture. – trappole collanti utilizzabili per la cattura ed il monitoraggio di insetti striscianti, formiche, ed insetti delle derrate. – esche per il monitoraggio dei roditori. <p>N.B. il posizionamento delle esche e trappole è indicato nella planimetria.</p>	
FREQUENZA	INCARICATO	ATTIVITÀ
AD OGNI CICLO DI LAVORO	L'ADDETTO CHE ENTRA NELL'ESERCIZIO ALL'APERTURA.	<ul style="list-style-type: none"> – verifica delle esche e trappole; – controllo eventuali tracce (scie e/o escrementi) lasciate dagli infestanti nelle ore di chiusura con particolare riguardo nelle zone caldo umide ed angoli meno illuminati.
	TUTTO IL PERSONALE	<ul style="list-style-type: none"> – alla fine del ciclo di lavoro pulizia ed igienizzazione di tutti gli ambienti, utensili, accessori, posti tavola, pavimenti, etc. come da apposita procedura di sanificazione. – vigilanza che sia osservato il divieto di introdurre animali domestici.
SETTIMANALE	R.A.I.	<ul style="list-style-type: none"> – verifica assenza di crepe ed interstizi nei muri e negli arredi dove gli infestanti possano depositare uova e riprodursi. – verifica integrità delle reti zanzariere.
COME DA CONTRATTO	DITTA SPECIALIZZATA	– Monitoraggio, manutenzione e sostituzione trappole
ANNUALE	R.A.I. o DELEGATO	– Verifica ispettiva dell'intera struttura e compilazione della check list.
<p><u>N.B. CHIUNQUE NOTI DELLE NON CONFORMITÀ, ANCHE SOLO SOSPETTE, DEVE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – COMPILARE IMMEDIATAMENTE L'APPOSITA SCHEDA ed – AVVISARE IL R.A.I.- Responsabile - Consulente HACCP CHE DEVE PRENDERE PROVVEDIMENTI CONSULTANDO LA PROCEDURA "GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E DELLE AZIONI CORRETTIVE E/O PREVENTIVE" 		

ISTRUZIONI OPERATIVE CONGELAMENTO RAPIDO E DECONGELAMENTO IN SITU																		
PER I CALCOLI È STATA UTILIZZATA LA LEGGE DI PLANCK																		
ATTREZZATURA: ABBATTITORE																		
F A S I	RISCHIO	CONTROLLI E NOTE																
ARRIVO PRODOTTI	CCP	CONTROLLI COME DA PROCEDURA "3"																
↓																		
CONSERVAZIONE	CCP (3) (5)	CONTROLLI COME DA PROCEDURE "4 - 5 - 6"																
↓																		
MANIPOLAZIONI	CP	LAVORAZIONE / APPRONTAMENTO / COTTURA																
	CP (1) (2) (3) (4)	FORMAZIONE ALIQUOTE: SPESSORE MAX: 5 cm NON SOVRAPPORRE STRATI DI PRODOTTI N° MAX CONTENITORI : 5 QUANTITATIVO TOTALE: MAX kg _____																
↓																		
CONFEZIONAMENTO	CP	<ul style="list-style-type: none"> - INCARTO CON PELLICOLA TRASPARENTE - IMBUSTAMENTO - IMBUSTAMENTO SOTTO VUOTO 																
		ETICHETTATURA: <ul style="list-style-type: none"> - NOMENCLATURA, - n° LOTTO (solo per i prodotti congelati senza manipolazioni - ripreso dal fornitore) - DATA CONGELAMENTO - DATA SCADENZA - TMC: vedi tabella al lato. (Per i preparati utilizzare quello dell'ingrediente più deperibile) <table style="display: inline-table; vertical-align: top; border: none;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">o CARNI SUINE :</td> <td style="text-align: right;">6 mesi</td> </tr> <tr> <td>o CARNI BOVINE:</td> <td style="text-align: right;">9 mesi</td> </tr> <tr> <td>o POLLAME</td> <td style="text-align: right;">3 mesi</td> </tr> <tr> <td>o PESCE GRASSO</td> <td style="text-align: right;">2 mesi</td> </tr> <tr> <td>o PESCE MAGRO</td> <td style="text-align: right;">4 mesi</td> </tr> <tr> <td>o PISELLI</td> <td style="text-align: right;">12 mesi</td> </tr> <tr> <td>o FRAGOLE</td> <td style="text-align: right;">12 mesi</td> </tr> <tr> <td>o SPINACI</td> <td style="text-align: right;">6 mesi</td> </tr> <tr> <td>o PRODOTTI COTTI</td> <td style="text-align: right;">12 mesi</td> </tr> </table>	o CARNI SUINE :	6 mesi	o CARNI BOVINE:	9 mesi	o POLLAME	3 mesi	o PESCE GRASSO	2 mesi	o PESCE MAGRO	4 mesi	o PISELLI	12 mesi	o FRAGOLE	12 mesi	o SPINACI	6 mesi
o CARNI SUINE :	6 mesi																	
o CARNI BOVINE:	9 mesi																	
o POLLAME	3 mesi																	
o PESCE GRASSO	2 mesi																	
o PESCE MAGRO	4 mesi																	
o PISELLI	12 mesi																	
o FRAGOLE	12 mesi																	
o SPINACI	6 mesi																	
o PRODOTTI COTTI	12 mesi																	
↓		Non avendo esigenza di lunga conservazione si utilizza un TMC estremamente prudenziale di 90 giorni per tutti i prodotti																
ABBATTIMENTO TEMPERATURA	CCP (3) (5)	<ul style="list-style-type: none"> - PRE- RAFFREDDARE LA CELLA CON UN CICLO A VUOTO - INNESTARE LA SONDA TERMOMETRICA AL CUORE DI UN'ALIQUOTA DEL PRODOTTO - RAGGIUNGIMENTO AL CUORE DEL PRODOTTO DI ≤ - 18°C - QUANDO L'ABBATTITORE AVVISA DEL RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA VERIFICARE CHE IL TEMPO INTERCORSO SIA STATO < A 4 ORE. - SFILARE LA SONDA DAL PRODOTTO UTILIZZANDO L'APPOSITO DISPOSITIVO 																
↓																		
CONSERVAZIONE	CCP (3) (5)	<ul style="list-style-type: none"> - L'ABBATTITORE NON PUÒ ESSERE UTILIZZATO PER LA CONSERVAZIONE - TRASFERIMENTO IN FRIGORIFERO NEGATIVO A - 18° C - I PRODOTTI POSSONO ESSERE CONSERVATI IN PROMISCUITÀ SOLO SE SOTTO VUOTO O CONFEZIONATI ERMETICAMENTE 																
↓																		
DECONGELAMENTO	CP	<ul style="list-style-type: none"> - IL DECONGELAMENTO AVVIENE IN FRIGORIFERO AD UNA TEMPERATURA ≤ 4°C IN UN CONTENITORE FORNITO DI UNA GRIGLIA CHE SOLLEVI IL PRODOTTO DAI LIQUIDI SCOLANTI. - IN CASO DI URGENZA O SOTTO GETTO DI ACQUA FREDDA CONTINUA O NEL FORNO A MICRO ONDE UTILIZZANDO L'APPOSITO PROGRAMMA. 																
↓																		
CONTROLLO	CP	<ul style="list-style-type: none"> - SI ESEGUE UNA ISPEZIONE VISIVA PER ACCERTARSI DELL'ASSENZA DI SCOTTATURE DA FREDDO. - SI ESEGUE UN ESAME OLFATTIVO (NEI PRODOTTI ITTICI VERIFICARE L'ASSENZA DI TRIMETILAMMINA - ODORE DI AMMONIACA) 																
↓																		
APPRONTAMENTO	CP	<ul style="list-style-type: none"> - PRONTO TAL QUALE, / SOGGETTO ALLA SOLA COTTURA, - INGREDIENTE DI UNA PREPARAZIONE 																
↓																		
UTILIZZAZIONE	CCP (1) (2) (3) (4) (5)	CONSERVAZIONE / ESPOSIZIONE / SOMMINISTRAZIONE / INCARTO / VENDITA																
RISCHI: (1) contaminazione biologica, (2) contaminazione chimica, (3) contaminazione crociata, (4) insudiciamento, (5) moltiplicazione microbica																		
<ul style="list-style-type: none"> - IL PRODOTTO DECONGELATO DEVE ESSERE UTILIZZATO ENTRO 48 ORE DAL DECONGELAMENTO. - L'INUTILIZZATO DOPO LA SCADENZA VIENE SMALTITO. 																		

ISTRUZIONI OPERATIVE
BONIFICA DEL PESCE DA ANISAKIS
 PER I CALCOLI È STATA UTILIZZATA LA LEGGE DI PLANCK

ATTREZZATURA:

F A S I	RISCHIO	CONTROLLI E NOTE
ARRIVO PRODOTTI	CCP	CONTROLLI COME DA PROCEDURA "3"
↓		
CONSERVAZIONE	CCP (3) (5)	IN FRIGORIFERO MAX 4 °C TEMPO MAX. 24 ORE
↓		
MANIPOLAZIONI	CP	EVISCERAZIONE E LAVAGGIO
	CCP (1) (2) (3) (4)	FORMAZIONE ALIQUOTE: <ul style="list-style-type: none"> - SPESSORE MAX: 5 cm - NON SOVRAPPORRE STRATI DI PRODOTTI - N° MAX CONTENITORI : 5 - QUANTITATIVO TOTALE: MAX _____ kg
↓		
CONFEZIONAMENTO	CP	<ul style="list-style-type: none"> - INCARTO CON PELLICOLA TRASPARENTE - IMBUSTAMENTO - IMBUSTAMENTO SOTTO VUOTO
		ETICHETTATURA: <ul style="list-style-type: none"> - NOMENCLATURA - DATA CONGELAMENTO - DATA SCADENZA,
↓		
ABBATTIMENTO TEMPERATURA	CCP (3) (5)	<ul style="list-style-type: none"> - L'ABBATTITORE NEL CORSO DEL CONGELAMENTO PER BONIFICA NON PUÒ ESSERE UTILIZZATO PER ALTRI SCOPI. - PRE-RAFFREDDARE LA CELLA CON UN CICLO A VUOTO - RAGGIUNGIMENTO AL CUORE DEL PRODOTTO DELLA TEMPERATURA DI ALMENO - 20°C IN < DI 4 ORE. - VERIFICA CON SONDA TERMOMETRICA.
↓		
CONSERVAZIONE	CCP (3) (5)	<ul style="list-style-type: none"> - L'ABBATTITORE NON PUÒ ESSERE UTILIZZATO PER LA CONSERVAZIONE - TRASFERIMENTO IN FRIGORIFERO NEGATIVO A - 20° C PER ALMENO 24 ORE - I PRODOTTI POSSONO ESSERE CONSERVATI IN PROMISCUITÀ SOLO SE SOTTO VUOTO O CONFEZIONATI ERMETICAMENTE
↓		
DECONGELAMENTO	CP	<ul style="list-style-type: none"> - IL DECONGELAMENTO AVVIENE IN FRIGORIFERO AD UNA TEMPERATURA ≤ 4°C - IN CASO DI URGENZA O SOTTO GETTO DI ACQUA FREDDA O NEL FORNO A MICRO ONDE UTILIZZANDO L'APPOSITO PROGRAMMA.
↓		
CONTROLLO	CP	<ul style="list-style-type: none"> - SI ESEGUE UNA ISPEZIONE VISIVA PER ACCERTARSI DELL'ASSENZA DI SCOTTATURE DA FREDDO. - SI ESEGUE UN ESAME OLFATTIVO PER VERIFICARE L'ASSENZA DI TRIMETILAMMINA (ODORE DI AMMONIACA)
↓		
APPONTAMENTO	CP	<ul style="list-style-type: none"> - PRONTO TAL QUALE, - INGREDIENTE DI UNA PREPARAZIONE
↓		
UTILIZZAZIONE	CCP (1) (2) (3) (4) (5)	CONSERVAZIONE / ESPOSIZIONE / SOMMINISTRAZIONE / INCARTO / VENDITA

RISCHI: (1) contaminazione biologica, (2) contaminazione chimica, (3) contaminazione crociata, (4) insudiciamento, (5) moltiplicazione microbica

- IL PRODOTTO DECONGELATO DEVE ESSERE UTILIZZATO ENTRO 48 ORE DAL DECONGELAMENTO.
- L'INUTILIZZATO DOPO LA SCADENZA VIENE SMALTITO.
- REGISTRARE LE OPERAZIONI SULLA SCHEDA ATTIVITÀ ESERCITAZIONI PRATICHE

PRODOTTI ACQUISTATI CONGELATI O GIÀ BONIFICATI

PER LA CONSERVAZIONE ED IL DECONGELAMENTO DEI PRODOTTI ACQUISTATI CONGELATI O GIÀ DECONGELATI SI SEGUONO LE ISTRUZIONI FORNITE DALLA DITTA PRODUTTRICE IN ETICHETTA O SULLA SCHEDA TECNICA.

FREQUENZA	OPERAZIONE
AD OGNI AVVIAMENTO	PRIMA DELL'ACCENSIONE DEVE ESSERE ACCURATAMENTE DISINFETTATO CON VAPORE O CON CLORO 0,2 ÷ 0,3% (SODIO IPOCLORITO COMMERCIALE DILUITO 20 VOLTE) O CON ACIDO IPERACETICO (0,5 ÷ 1 %) IRRORANDO CON LO SPRUZZATORE TUTTE LE PARTI INTERNE E RISCIAQUANDO CON ACQUA CORRENTE.
DURANTE IL PERIODO DI UTILIZZO	<p style="text-align: center;"><u>NON DEVE ESSERE MAI SPENTO.</u></p> <p>LA SESSOLA (PALETTA POSSIBILMENTE A MANICO LUNGO) DEVE ESSERE TENUTA ALL'ESTERNO IMMERSA IN ACQUA CLORATA (1 CUCCHIAINO DA CAFFÈ DI SODIO IPOCLORITO OGNI 2 – 3 LITRI DI ACQUA.</p>
OGNI PRELIEVO DI GHIACCIO	PRIMA DI PRELEVARE IL GHIACCIO LAVARSI LE MANI E PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE AD EVITARE OGNI CONTAMINAZIONE.
OGNI FINE CICLO DI UTILIZZO	SVUOTAMENTO ED ASCIUGATURA (ANCHE CON L'AUSILIO DI UN VENTILATORE) PER EVITARE LA FORMAZIONE DI MUFFE.
<p><u>N.B. CHIUNQUE NOTI DELLE NON CONFORMITÀ, ANCHE SOLO SOSPETTE, DEVE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – COMPILARE IMMEDIATAMENTE L'APPOSITA SCHEDA ed – AVVISARE IL R.A.I. CHE DEVE PRENDERE PROVVEDIMENTI CONSULTANDO LA PROCEDURA "GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E DELLE AZIONI CORRETTIVE E/O PREVENTIVE" 	

ISTRUZIONI OPERATIVE RAFFREDDAMENTO DEI PRODOTTI CALDI CON ABBATTITORE		
F A S I	RISCHIO	CONTROLLI E NOTE
COTTURA	CCP	CONTROLLO TERMOMETRICO 75 °C AL CUORE DEL PRODOTTO
↓		
RAFFREDDAMENTO	CP	SI PUÒ LASCIARE AL RAFFREDDAMENTO NATURALE ALL'ARIA PROTEGGENDO IL PRODOTTO DA INQUINAMENTI AMBIENTALI CON IDONEA COPERTURA FINO ALLA TEMPERATURA DI 65 °C
↓		
ABBATTIMENTO	CCP	PORRE IL PRODOTTO CALDO NELL'ABBATTITORE SECONDO LE ISTRUZIONI FORNITE DALLA DITTA COSTRUTTRICE E SOTTO SCHEMATIZZATE:
		QUANTITÀ TOTALE MASSIMA: Kg. _____
		SPESSORE MASSIMO DELLE ALIQUOTE : cm. _____
		RAGGIUNGERE UNA TEMPERATURA, AL CUORE DEL PRODOTTO, ≤ A 10 °C. IL TEMPO MASSIMO DEL CICLO DA + 65°C A + 10°C DEVE ESSERE < A 3 ORE
		PER I PRODOTTI DA TRASFERIRE IN FRIGORIFERO PER LA CONSERVAZIONE PORTARE LA TEMPERATURA ≤ A 4 °C
		SUCCESSIVAMENTE, ANCHE SENZA INTERRUZIONE DI CONTINUITÀ (NEL RISPETTO DELLE QUANTITÀ, SPESSORI E DEI TEMPI), IL PRODOTTO PUÒ ESSERE SOTTOPOSTO A CONGELAMENTO RAPIDO SECONDO PERTINENTI ALLEGATE ISTRUZIONI.
↓		
CONSERVAZIONE	CCP	SI ETICHETTA E SI TRASFERISCE IL PRODOTTO NEL FRIGORIFERO PER LA CONSERVAZIONE FREDDA (0 - 4 °C) PER UN TEMPO NON SUPERIORE A 6 GIORNI
↓		
UTILIZZAZIONE	CP	
IL SUPERAMENTO ANCHE DI UN SOLO LIMITE CRITICO COMPORTA L'AVVIAMENTO DELLA PROCEDURA DI NON CONFORMITÀ		

**ISTRUZIONI OPERATIVE
UTILIZZAZIONE FRAZIONATA DI PRODOTTI DEPERIBILI**

CONTROLLI	FASE	AZIONI CORRETTIVE
Come da procedura n° 3	ARRIVO MERCI	RIFIUTO DEL "NON CONFORME"
CONTAMINAZIONI - biologica, - chimica, - crociata ed - insudiciamento MULTIPLICAZIONE MICROBICA	□	
	CONSERVAZIONE	ELIMINAZIONE PRODOTTI "NON CONFORMI"
	□	
NON NECESSARIO QUANDO TUTTO IL PRODOTTO CONTENUTO NELLA CONFEZIONE VIENE ESAURITO NEL CORSO DI UN UNICO CICLO DI LAVORO	INIZIO CONSUMO QUANDO SI APRE LA CONFEZIONE ORIGINALE INDICARE SULL'ETICHETTA LA DATA DI APERTURA E/O LA DATA DI NUOVA SCADENZA COME DAL CAPITOLO LIMITI CRITICI	
QUANDO OPPORTUNO (PRODOTTI A LENTO CONSUMO) UTILIZZARE IL CONFEZIONAMENTO SOTTO VUOTO		CORRETTA PRASSI IGIENICA DI TAGLIERI, AFFETTATRICE E COLTELLERIA
CONSERVARE L'ETICHETTA ORIGINALE FINO ALL'ESAURIMENTO DEL LOTTO		RECUPERO DEI PRODOTTI CON L'ELIMINAZIONE DELLO STRATO ESTERNO DETERIORATO
	PESATURA / DOSAGGIO	
	□	
• conformità materiali	APPONTAMENTO / INCARTO	
	□	
	SOMMINISTRAZIONE	

N.B. LA VERIFICA DELL'EFFICACIA DELLA PRASSI IGIENICA VIENE EFFETTUATA MEDIANTE ANALISI MICROBIOLOGICHE DI ALIMENTI E SUPERFICI DI CONTATTO CON FREQUENZA DI MESI 3.

T.M.C. DEI PRODOTTI OTTENUTI O RIMOSSI DALLE LORO CONFEZIONI ORIGINALI

- Per i prodotti rimossi dalle loro confezioni originali attenersi alle prescrizioni riportate in etichetta e, quando mancanti, utilizzare le seguenti istruzioni.
- I giorni indicati sono quelli successivi all'apertura della confezione ma la data non può comunque superare quella di scadenza quando imposta dal produttore.
- Eventuali preparazioni deperibili a fine esercitazione sono smaltite.
- Per i prodotti idonei alla conservazione IL T.M.C. e' stato fissato secondo la tabella in calce.
- Tenere gli alimenti non compatibili tra loro correttamente separati in scatole o buste a chiusura ermetica.
- I prodotti debbono essere etichettati con:
 - **NOMENCLATURA**
 - **DATA DI APERTURA DELLA CONFEZIONE O DI PRODUZIONE**
 - **LOTTO (OVE APPLICABILE)**

PRODOTTI SFUSI	T.M.C. giorni	Temp. °C
Prodotti marinati	8	0 ÷ 4
Ortaggi grigliati conditi	4	0 ÷ 4
Salse, brodo, condimenti	3	0 ÷ 4
Cibi cotti in genere	6	0 ÷ 4
Latte / ricotta	2	0 ÷ 4
Latticini freschi, panna.	3	0 ÷ 4
burro	10	0 ÷ 4
Formaggi stagionati	30	2 ÷ 8
Salumi freschi	3	0 ÷ 4
Salumi stagionati affettati	3	0 ÷ 4
Salumi stagionati a tranci	15	2 ÷ 8
Conserve alimentari	3	0 ÷ 4
Prodotti facilmente deperibili	1	0 ÷ 4
Ovoprodotti aperti	1	0 ÷ 4
Preparati con carni fresche rosse	3	0 ÷ 4
Preparati con carni fresche bianche	2	0 ÷ 2
Carni macinate	1	0 ÷ 2
Frattaglie e selvaggina	2	0 ÷ 4
Prodotti ittici freschi	2	Sotto ghiaccio
Frutti di mare vivi	3	Sotto ghiaccio
Prodotti decongelati	2	0 ÷ 4
Pasticceria con creme	1	0 ÷ 4
Pasticceria secca da forno	30	Ambiente
Biscotteria	60	Ambiente
PRODOTTI CONFEZIONATI PASTORIZZATI		
Cibi cotti in genere	365	Ambiente
PRODOTTI SURGELATI	VEDI ALLEGATA I.O.	≤ 18° C
PRODOTTI CONDIZIONATI SOTTO VUOTO	VEDI ALLEGATA I.O.	0 ÷ 4

ISTRUZIONI OPERATIVE

CONSERVAZIONE ALIMENTI

1

MATERIE PRIME

QUANDO I PRODOTTI SONO STOCCATI TAL QUALI COME ACQUISTATI CONSERVARE FINO ALL'ULTIMA ALIQUOTA L'ETICHETTA ORIGINALE APPLICATA DAL PRODUTTORE CON SCRITTA LA DATA DI APERTURA DELLA CONFEZIONE O NUOVA SCADENZA.

2

PRODOTTI MANIPOLATI

QUANDO I PRODOTTI SONO OTTENUTI DALL'IMPRESA APPLICARE UN'ETICHETTA CHE INDICHI:

- NOMENCLATURA DEL PRODOTTO,
- DATA DI PRODUZIONE

3

CONTAMINAZIONE CROCIATA

TENERE GLI ALIMENTI NON COMPATIBILI TRA LORO CORRETTAMENTE SEPARATI IN SCATOLE O BUSTE A CHIUSURA ERMETICA.

4

MOLTIPLICAZIONE MICROBICA

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE E/O ESPOSIZIONE:

- FRUTTA SBUCCIATA $\leq 8^{\circ}\text{C}$
- MISTICANZE E MINESTRONI $\leq 13^{\circ}\text{C}$
- PRODOTTI DEPERIBILI $0 < T < 4^{\circ}\text{C}$
- PRODOTTI SURGELATI $\leq \square 18^{\circ}\text{C}$
- GELATI ALLA FRUTTA, GRANITE E SEMIFREDDI IN VENDITA $\leq \square 8^{\circ}\text{C}$
- GELATI AL LATTE IN VENDITA $\leq \square 13^{\circ}\text{C}$
- PRODOTTI IN ESPOSIZIONE CALDA:
 - IN BANCO CALDO O BAGNOMARIA $\geq + 60^{\circ}\text{C}$ / TEMPO ≤ 1 ORA
 - PIZZERIA O FRITTI SOTTO LAMPADA I.R. : TEMPO ≤ 1 ORA
- PRODOTTI IN ESPOSIZIONE A BUFFET:
 - COTTI: TEMPO ≤ 2 ORA
 - CRUDI: TEMPO ≤ 1 ORA

ISTRUZIONI OPERATIVE

CORRETTA GESTIONE DEI FRIGORIFERI

PREMESSA

OGNI APERTURA DEGLI SPORTELLI O LA CATTIVA TENUTA DELLE GUARNIZIONI PROVOCA LA CIRCOLAZIONE DI ARIA CON INGRESSO DI VAPORE ACQUEO ATMOSFERICO CHE RAFFREDDANDOSI CONDENSA FORMANDO BRINA, POI GHIACCIA SULLE SUPERFICI DI SCAMBIO. OGNI FORMAZIONE DI GHIACCIO COMPORTA UN CONSUMO ENERGETICO PARI AD 80°C (CHE POI VIENE SPERPERATO NELL'OPERAZIONE DI SBRINAMENTO) NONCHÉ UN MAGGIOR CONSUMO DI ELETTRICITÀ PER PERDITA DI EFFICIENZA NELLO SCAMBIO TERMICO.

COLLOCAZIONE DEI PRODOTTI NEI FRIGORIFERI

I PRODOTTI DEBONO ESSERE POSTI NEI FRIGORIFERI QUANDO ABBIANO UNA TEMPERATURA SUFFICIENTEMENTE BASSA. SE TROPPO CALDI RISCALDANO TUTTI QUELLI GIÀ FREDDI CONTENUTI NELLA CAMERA REFRIGERATA.

- FRIGORIFERI POSITIVI : MAX 30°C
- FRIGORIFERI NEGATIVI: MAX -18°C

N.B. I FRIGORIFERI MANTENGONO IL FREDDO MA NON SONO FABBRICATORI DI GHIACCIO.

QUANTITÀ DI CARICO NELLA CAMERA FRIGORIFERA

NELLA CAMERA FRIGORIFERA LA QUANTITÀ DI PRODOTTI DEVE PERMETTERE LA CIRCOLAZIONE INTERNA DI ARIA. UN CARICO ECCESSIVO OSTACOLA, FINO ANCHE AD IMPEDIRE, LO SCAMBIO TERMICO.

LAVAGGI ED IGIENIZZAZIONI ORDINARIE

FREQUENZA (SALVO INDICAZIONI DIVERSE PER MOTIVI PARTICOLARI):

- FRIGORIFERI POSITIVI : SETTIMANALE
- FRIGORIFERI NEGATIVI: MENSILE

AD OGNI OPERAZIONE VERIFICARE L'INTEGRITÀ DELLE GUARNIZIONI.

- **SBRINAMENTI:** QUANDO SULLE SUPERFICI DI SCAMBIO C'È PRESENZA DI GHIACCIO.

RILEVAZIONE TEMPERATURA DAL VISUALIZZATORE

- LA LETTURA DELLA TEMPERATURA DAL VISUALIZZATORE, DIGITALE O ANALOGICO, IN DOTAZIONE AL FRIGORIFERO DEVE ESSERE EFFETTUATA ALL'APERTURA DELL'ESERCIZIO PRIMA CHE INIZINO LE OPERAZIONI DI APRI/CHIUDI DEGLI SPORTELLI.
- I CONTROLLI SUCCESSIVI EFFETTUATI DAL PERSONALE IN OCCASIONE DI DEPOSITO O PRELIEVI DI PRODOTTI ASSUMONO SIGNIFICATO SOLO QUANDO UN ECCESSO FREQUENTE DI TEMPERATURA DIA SOSPETTO AD UN CATTIVO FUNZIONAMENTO DELL'ATTREZZATURA MENTRE UN SUPERAMENTO MOMENTANEO NON COSTITUISCE L.C. (FASE DI SBRINAMENTO / CARICO RECENTE DELLA CAMERA FRIGORIFERA / APERTURA PROLUNGATA DELLO SPORTELLI / ETC.)

VERIFICA DEL TERMOMETRO DEL FRIGORIFERO

PORRE NEL FRIGORIFERO IL TERMOMETRO DI CONTROLLO CON LA SONDA O IL BULBO IMMERSO IN UN CONTENITORE D'ACQUA. DOPO ALMENO 12 ORE, DURANTE LE QUALI NON CI SIA APERTURA DEI SPORTELLI, VERIFICARE, IN VELOCE SUCCESSIONE, CHE I 2 TERMOMETRI DISCOSTINO MENO DI 1°C

TARATURA TERMOMETRO DI CONTROLLO

1. PORRE IN UN CONTENITORE ISOTERMICO (THERMOS O BICCHIERE DI POLISTIROLO) DEL GHIACCIO TRITATO OTTENUTO DA ACQUA DI RUBINETTO (LA DIFFERENZA CON QUELLO OTTENUTO DA ACQUA DISTILLATA È IRRILEVANTE) ED IMMERGERSI LA SONDA O IL BULBO DEL TERMOMETRO DA CONTROLLARE.
2. ATTENDERE CHE PARTE DEL GHIACCIO SI FONDA SCIOLGENDOSI IN ACQUA.
3. PRIMA CHE TUTTO IL GHIACCIO SIA FUSO VERIFICARE CHE IL TERMOMETRO INDICHI 0 °C ACCETTABILE FINO A ± 0,5 °C. O VALUTARE LO SCOSTAMENTO.
4. STILARE UN'ETICHETTA, FIRMATA DALL'ADDETTO, CHE DIA EVIDENZA DELLA SCADENZA E DELL'EVENTUALE CORREZIONE DA APPORTARE ALLA LETTURA.

**ISTRUZIONI OPERATIVE
CONSERVAZIONE SOTTO VUOTO ALIMENTI DEPERIBILI**

F A S I	N O T E
ARRIVO MATERIE PRIME	C.C.P. (VERIFICA DOCUMENTALE)
↓	
CONSERVAZIONE	C.C.P. MOLTIPLICAZIONE MICROBICA (LIMITE CRITICO 0 - 4°C CONTROLLO TEMPERATURA)
↓	
MANIPOLAZIONI	C.P. APPONTAMENTO - PORZIONAMENTO CON O SENZA PRECOTTURA O COTTURA
↓	
CONFEZIONAMENTO (*) SOTTO VUOTO	C.P. ATTENERSI ALLE ISTRUZIONI D'USO FORNITE DALLA DITTA COSTRUTTRICE DELL'ATTREZZATURA
↓	
CONSERVAZIONE FREDDA	C.C.P. MOLTIPLICAZIONE MICROBICA (LIMITE CRITICO 0 - 4°C CONTROLLO TEMPERATURA)
↓	
RISCALDAMENTO O COTTURA	C.C.P. RISCHIO BIOLOGICO: SOPRAVVIVENZA PATOGENI (LIMITE CRITICO 65°C AL CUORE DEL PRODOTTO SU PEZZO CAMPIONE)
↓	
MANIPOLAZIONI	C.P. APPONTAMENTO - PORZIONAMENTO CON O SENZA PRECOTTURA O COTTURA
↓	
SOMMINISTRAZIONE	C.P.

(*) ETICHETTATURA

È SUFFICIENTE UNA SOLA ETICHETTA SULLA CONFEZIONE (BUSTA O CONTENITORE) CHE CONTIENE TUTTE LE ALIQUOTE PROVENIENTI DALLO STESSO LOTTO MESSE SOTTO VUOTO ANCHE SEPARATAMENTE.

DICITURE	PRODOTTO	SCADENZA
<ul style="list-style-type: none"> - NOMENCLATURA, - n° LOTTO (OVE APPLICABILE) - DATA CONFEZIONAMENTO SOTTO VUOTO - DATA NUOVA SCADENZA QUANDO POSSIBILE UTILIZZARE LA STESSA ETICHETTA ORIGINALE DEL PRODOTTO COMPLETATA DALLA DATA DI MANIPOLAZIONE E NUOVA SCADENZA.	<ul style="list-style-type: none"> o CARNI SUINE E VITELLA: o CARNI BOVINE ROSSE o POLLAME o PRODOTTI FACILMENTE DEPERIBILI o SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI o CIBI COTTI IN GENERE o CIBI COTTI CONDIZIONATI CALDI (>65°C) 	15 GIORNI 21 GIORNI 7 GIORNI 7 GIORNI 6 MESI 3 MESI 6 MESI
<p>N.B. LA CONSERVAZIONE SOTTO VUOTO DI PRODOTTI CONDIZIONATI TAL QUALI COME ACQUISTATI PROROGA IL T.M.C. IMPOSTO DALLA DITTA PRODUTTRICE MA NEL CALCOLO DELLA NUOVA SCADENZA BISOGNA TENER CONTO DEL TEMPO MANCANTE A QUELLA IMPOSTA E CALCOLARE LA NUOVA IN MODO PROPORZIONALE MOLTIPLICANDO X 5</p>		

ISTRUZIONI OPERATIVE FRITTURA RACCOMANDAZIONI EMANATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE CIRCOLARE N° 1 DEL 11/01/91	
1.	UTILIZZARE PER LA FRITTURA SOLO GLI OLI O I GRASSI ALIMENTARI IDONEI A TALE TRATTAMENTO IN QUANTO PIÙ RESISTENTI AL CALORE.
2.	CURARE UNA ADEGUATA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI DA FRIGGERE, EVITANDO PER QUANTO POSSIBILE LA PRESENZA DI ACQUA E L'AGGIUNTA DI SALE E SPEZIE CHE ACCELERANO L'ALTERAZIONE DEGLI OLI E DEI GRASSI. IL SALE E LE SPEZIE DOVREBBERO ESSERE AGGIUNTI ALL'ALIMENTO, PREFERIBILMENTE, DOPO LA FRITTURA.
3.	<u>EVITARE TASSATIVAMENTE CHE LA TEMPERATURA DELL'OLIO SUPERI I 180°C.</u> TEMPERATURE SUPERIORI AI 180°C ACCELERANO INFATTI L'ALTERAZIONE DEGLI OLI E DEI GRASSI. È OPPORTUNO QUINDI MUNIRE LA FRIGGITRICE DI UN TERMOSTATO.
4.	PER LA FRITTURA DELLE PATATE VEDI ANCHE LE ISTRUZIONI PER L'ATTENUAZIONE DELL'ACRILAMMIDE.
5.	DOPO LA FRITTURA È BENE AGEVOLARE MEDIANTE SCOLATURA L'ELIMINAZIONE DELL'ECESSO DI OLIO ASSORBITO DALL'ALIMENTO.
6.	PROVVEDERE AD UNA FREQUENTE SOSTITUZIONE DEGLI OLI E DEI GRASSI. VIGILARE SULLA QUALITÀ DELL'OLIO DURANTE LA FRITTURA, TENENDO PRESENTE CHE UN OLIO MOLTO USATO SI PUÒ GIÀ RICONOSCERE DALL'IMBRUNIMENTO, DALLA VISCOSITÀ E DALLA TENDENZA A PRODURRE FUMO DURANTE LA FRITTURA. (*)
7.	FILTRARE L'OLIO USATO, SE ANCORA ATTO ALLA FRITTURA, SU IDONEI SISTEMI E/O SOSTANZE INERTI (COADIUVANTI DI FILTRAZIONE); PULIRE A FONDO IL FILTRO E LA VASCA DELL'OLIO. LE CROSTE CARBONIZZATE, I RESIDUI OLEOSI VISCOSI O I RESTI DI UN OLIO VECCHIO ACCELERANO L'ALTERAZIONE DELL'OLIO.
8.	<u>EVITARE TASSATIVAMENTE LA PRATICA DELLA "RICOLMATURA"</u> (AGGIUNTA DI OLIO FRESCO ALL'OLIO USATO). L'OLIO FRESCO SI ALTERA MOLTO PIÙ RAPIDAMENTE A CONTATTO CON L'OLIO USATO.
9.	PROTEGGERE GLI OLI ED I GRASSI DALLA LUCE.
(*) N.D.R	<p>A VISTA SI VALUTA L'AUMENTO DI VISCOSITÀ E LA TENDENZA A FORMARE SCHIUMA.</p> <p>LA DETERMINAZIONE % DEI COMPONENTI POLARI DEVE ESSERE INTERPRETATA COME SOTTO RIPORTATO:</p> <p>1 □ 14 = OLIO FRESCO; 14 □ 18 = LEGGERMENTE USATO; 18 □ 22 = USATO, ANCORA ACCETTABILE; 22 □ 24 = MOLTO USATO ; 24 □ 25 = OLIO DA FRITTURA CONSUMATO ; > 25 OLIO ESAUSTO.</p>

ISTRUZIONI OPERATIVE
ATTENUAZIONE CONTENUTO ACRILAMMIDE NELLE PATATE

F A S I

NOTE (fonte reg. UE 2158/17 ed EFSA)

SCELTA VARIETÀ	OPTARE PER VARIETÀ CONTENENTI MENO ASPARAGINA E ZUCCHERI (PATATE A BUCCIA ROSSA)
CONSERVAZIONE	TEMPERATURA AMBIENTE > 8°C. A TEMPERATURE INFERIORI L'AMIDO SI IDROLIZZA IN ZUCCHERI RIDUTTORI
TEMPI DI CONSERVAZIONE	MEGLIO APPENA RACCOLTE - LE PATATE SI RACCOLGONO TUTTO L'ANNO MA NELLO STOCCAGGIO L'AMIDO SI IDROLIZZA IN ZUCCHERI RIDUTTORI
TAGLIO	TAGLIARLE IN MODO UNIFORME SCARTANDO EVENTUALI RESIDUI E PEZZI TROPPO PICCOLI CHE DURANTE LA COTTURA POTREBBERO IMBRUNIRSI PIÙ FACILMENTE I BASTONCINI OTTENUTI DA PASTA DI PATATE SVIPIPPANO UNA QUANTITÀ INFERIORE DI ACRILAMMIDE.
IMMERSIONE IN ACQUA	UNA MEZZ'ORA A BAGNO DISPERDE GLI ZUCCHERI RIDUCENTI SUPERFICIALI
ADDITIVI	NELL'IMMERSIONE L'AGGIUNTA DI ESTRATTO DI TÈ VERDE (1g/litro) PER 1 MINUTO PRIMA DI CUOCERLE AL FORNO O FRIGGERLE RIDUCE L'ACRILAMMIDE DEL 62%.
SBOLLENTATURA	SBOLLENTARLE PER 6-8 MINUTI IN ACQUA E ACETO PRIMA DI FRIGGERLE O CUOCERLE AL FORNO (14 g DI ACETO /LITRO). L'AMBIENTE ACIDO RALLENTA LA FORMAZIONE DI ACRILAMMIDE).
FRITTURA VEDI ANCHE LE I.O. SPECIFICHE	TEMPERATURA MAX: – BASTONCINI 175°C – CHIPS 168°C
IN FORNO	– USARE LA CARTA FORNO PER EVITARE BRUCIATURE A CONTATTO CON LA TEGLIA. – DISPORLE BEN STESE NELLA TEGLIA IN MODO CHE CUOCIANO IN MODO OMOGENEO. – TEMPERATURA 150-160°C (MAX 200) PER 30-40 MINUTI, – MEGLIO SE CON UN 25% DI VAPORE
DORATURA	CONTROLLARE SEMPRE IL COLORE DURANTE LA COTTURA, QUESTE DEVONO RISULTARE DORATE E NON MARRONCINE.

ISTRUZIONI OPERATIVE
ATTENUAZIONE CONTENUTO ACRILAMMIDE PRODOTTI DA FORNO

F A S I

NOTE (fonte reg. UE 2158/17 ed EFSA)

SCELTA VARIETÀ

- LA FARINA DI SEGALE E QUELLE INTEGRALI PRODUCONO MAGGIORI QUANTITÀ DI ACRILAMMIDE.
- È PREFERIBILE UTILIZZARE FARINE RAFFINATE ADDIZIONATE CON ALTRE FIBRE, COME AD ESEMPIO LA FIBRA DI BAMBÙ O L'INULINA (REPERIBILI IN ERBORISTERIA O FARMACIA).
- IN COMMERCIO SI TROVANO PREPARATI PER PANIFICAZIONE E PIZZERIA.
- SE SI PREFERISCONO I PRODOTTI INTEGRALI IL COLORE DEVE ESSERE APPENA DORATO.

INGREDIENTI

- L'AGGIUNTA ALLA FARINA DI SEGALE E DI GRANO SARACENO DI ASPARAGINASI RIDUCE LA FORMAZIONE DI ACRILAMMIDE.
- NELLA PANATURA PREFERIRE FARINA DI RISO O MAIS AL PANGRATTATO.
- SOSTITUIRE CON SACCAROSIO TUTTI GLI ZUCCHERI RIDUTTORI COMPRESO IL MIELE.

LIEVITAZIONE

OVE POSSIBILE SOSTITUIRE I LIEVITI CON AGENTI LIEVITANTI QUALI BICARBONATO + ACIDI ORGANICI (IL LIEVITO IDROLIZZA L'AMIDO CON LIBERAZIONE DI GLUCOSIO)

IN FORNO

PREDILIGERE COTTURE PIÙ LUNGHE MA A TEMPERATURA PIÙ BASSA.
L'ACRILAMMIDE SI FORMA PIÙ VELOCEMENTE A TEMPERATURE SUPERIORI A 180°C.

DORATURA

CONTROLLARE SEMPRE IL COLORE DURANTE LA COTTURA, QUESTE DEVONO RISULTARE DORATE E NON MARRONCINE IN MODO PARTICOLARE QUANDO SIANO STATE USATE FARINE INTEGRALI.

**ISTRUZIONI OPERATIVE
UTILIZZAZIONE DI UOVA FRESCHE CON GUSCIO**

FASE	NOTE	
CONSERVAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ○ NELLA CONFEZIONE ORIGINALE BEN SEPARATE DAGLI ALTRI PRODOTTI ○ IN FRIGORIFERO A 0 – 4°C (FACOLTATIVO) 	
PULIZIA GROSSOLANA	<p>NEL LAVANDINO DEI PRODOTTI E/O ATTREZZI SPORCHI SI PROCEDE ALL'APERTURA DELLE CONFEZIONI E SI PROVVEDE, SOTTO IL GETTO DI ACQUA CORRENTE, ALLA RIMOZIONE DEI RESIDUI PARTICOLATI.</p>	
	SE LE UOVA SONO DESTINATE AD UNA PREPARAZIONE FREDDA VENGONO SOTTOPOSTE ALLA SUCCESSIVA FASE DI SANIFICAZIONE.	SE LE UOVA SONO DESTINATE A COTTURA VENGONO POSTE IN UN CONTENITORE PER ESSERE PORTATE ALLA ROTTURA DEL GUSCIO.
SANIFICAZIONE DEL GUSCIO	<p>LE UOVA SONO POSTE IN UN CATINO CONTENETE ACQUA CON CLORO LIBERO TRA 1 E 2 MG/LITRO (IL CONTENUTO DI 1 CUCCHIAINO DA CAFFÈ, □ 2 ML, DI SODIO IPOCLORITO COMMERCIALE AL 5 ÷ 6 % IN 25 ÷ 50 LITRI DI ACQUA POTABILE.</p>	
ASCIUGATURA	LE UOVA SONO LASCIATE SGOCCIOLARE	
ROTTURA DEL GUSCIO	SEPARAZIONE DELLE PARTI EDULI ED ELIMINAZIONE DEL GUSCIO	
LAVAGGIO DELLE MANI	PARTICOLARMENTE ACCURATO QUANDO SIANO STATE APERTE UOVA NON SANIFICATE	

ISTRUZIONI OPERATIVE	
MONITORAGGIO ANISAKIS	
Rif. normativi:	— reg. CE 853/04, all. III, sez. VIII, cap. V, lett. d); — reg. CE 2074/05, all. II, sez. I
SPECIE A RISCHIO	1. Engraulis encrasicolus (acciuga o alice), 2. Clupea arengus (aringa), 3. Sardina pilchardus (sardina), 4. Lepidopus caudatus (pesce sciabola), 5. Merluccius merluccius (merluzzo o nasello), 6. Coryphaena hippurus (lampuga o capone), 7. famiglia Mullidae (triglie), 8. Sgomber sgombrus (sgombro o maccarello). N.B. Sulle specie a rischio il controllo viene effettuato sistematicamente, sulle altre specie, compresi cefalopodi, il controllo viene esteso se motivato da un seppur minimo sospetto.
F A S I	CONTROLLI da effettuare alle partite di prodotti ittici appartenenti alle specie sopraelencate
ARRIVO PRODOTTI	Esame visivo superficiale per verificare l'assenza di parassiti migranti.
↓	
PRELIEVO CAMPIONI	Disporre i campioni su superficie chiara e pulita;
↓	
CONTROLLO	<p>— Verificare l'assenza di parassiti sull'esterno ed in particolare nella zona anale;</p> <p>— con le forbici aprire la cavità addominale; asportare i visceri ed esporli sotto una lampada per almeno 15 minuti;</p> <p>— con la punta delle forbici muovere più volte i visceri ripetendo l'operazione più volte aspettando, tra l'una e l'altra circa 10 minuti;</p> <p>— individuare visivamente eventuali parassiti;</p> <p>— con una pinzetta prelevarli e porli in un piattino con poca acqua;</p> <p>— eliminare i visceri e rimuovere i campioni esaminati;</p> <p>— verificare ulteriore presenza di parassiti sul piano di lavoro;</p> <p>— procedere al conteggio dei parassiti.</p> <p>— In caso di presenza sfilettare i precedenti campioni e guardarli contro una forte sorgente luminosa che permette di rilevare, in speratura, presenza di parassiti nelle carni.</p>
	<p>LIMITI CRITICI:</p> <p>— campioni infestati : max 10 %</p> <p>— larve / campione infestato: max 3</p> <p>ESITO:</p> <p>— in caso di assenza di parassiti i prodotti possono essere liberamente venduti;</p> <p>— In caso di presenza di parassiti inferiore ai limiti critici il prodotto può essere venduto solo se non rivela palese presenza di parassiti nelle carni.</p> <p>— quando si supera anche un solo limite critico i prodotti debbono essere considerati N.C.</p>
AZIONI CORRETTIVE	<p>— Eliminazione prodotti contaminati,</p> <p>— Ripristino alla conformità.</p> <p>— Consulta l'apposita procedura "gestione delle non conformità e delle azioni correttive e/o preventive"</p>
DOCUMENTAZIONE	<p>— Alle operazioni è data evidenza sulla scheda "controlli arrivi prodotti e rintracciabilità".</p> <p>— Le registrazioni ordinarie conformi possono essere omesse in regime semplificato</p> <p>— Alle non conformità è data evidenza sulla apposita scheda.</p>

	ISTRUZIONI OPERATIVE OPERAZIONI DI RICEZIONE MERCI STOCCAGGIO ED ESPOSIZIONE
--	---

FASE	CONTROLLI DA EFFETTUARE
-------------	--------------------------------

RICEZIONE MERCI	<p style="text-align: center;">COME DA PROCEDURA n° 3</p> <ul style="list-style-type: none"> — Presenza del numero di lotto sulle etichette dei prodotti (non obbligatoria solo per i prodotti agricoli sfusi e dove la scadenza è indicata con mese e giorno) — Riferimento del numero di lotto sui documenti (obbligatorio solo per alcuni prodotti di origine animale) <ul style="list-style-type: none"> — Nel caso sia riportato sul documento verifica della coincidenza su più confezioni. — Nel caso sia mancante annotarlo sul documento stesso. — idoneità ed igiene del mezzo di trasporto, — integrità degli imballi, — data di scadenza (TMC), — temperatura di arrivo come da tabella in calce — separazione tra prodotti non compatibili, — stato di conservazione, — rispetto delle norme sull'etichettatura, — regolarità dei documenti, — regolarità dei bolli sanitari (obbligatorio su: carni di tutti i tipi esclusa cacciagione, prodotti ittici e molluschi bivalvi, ovoprodotti, latte e derivati) — verifica sui MOCA della presenza, ove obbligatoria, dei pittogrammi o delle scritte che garantiscono, da parte del costruttore, l'idoneità al contatto con gli alimenti. — monitoraggio presenza di anisakis sui prodotti ittici. Se destinati al consumo crudo ed acquistati già bonificati l'esito deve essere assolutamente negativo
------------------------	---

SCARICO	IL TEMPO DI SCARICO DEVE ESSERE PER: <ul style="list-style-type: none"> — PRODOTTI DEPERIBILI < A 20 MINUTI, — SURGELATI QUANTO PIÙ RAPIDO POSSIBILE.
----------------	---

STOCCAGGIO ED ESPOSIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> — CORRETTO TURNOVER - verifica date di scadenza dei prodotti e posizionamento in primo piano dei prodotti con scadenza più breve, — TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE come da tabella in calce.
----------------------------------	--

DOCUMENTAZIONI - L'ADDETTO ALLA RICEZIONE DEVE:

1. Vidimare il documento che ha accompagnato la merce per dare evidenza dell'avvenuto controllo.
 2. Conservarlo e tenerlo a disposizione fino a 2 giorni successivi all'esaurimento dei prodotti (e dei derivati) cui si riferisce.
 3. Successivamente lo trasferisce alla contabilità per l'iter amministrativo.
 4. Nel caso debba essere trasferito prima che i prodotti siano esauriti ne predispone una copia anche solo su supporto informatico.
 5. Conserva le etichette che ne hanno l'obbligo per i tempi prestabiliti nella procedura di rintracciabilità
- IN CASO DI "NON CONFORMITÀ" COMPILARE L'APPOSITA SCHEDA.

TABELLA DEI LIMITI MASSIMI DELLE TEMPERATURE IN °C
SALVO DIVERSE INDICAZIONI FORNITE DAL PRODUTTORE

ALIMENTO	conservazione e/o esposizione	trasporto	consegna
LATTE / PANNA / RICOTTA	+ 4	+ 6	+ 9
FORMAGGI FRESCHI	+ 6	+ 8	+ 14
SALUMI FRESCHI	+ 5	+ 7	+ 10
GASTRONOMIA FREDDA	+ 6	+ 8	+ 10
CARNI FRESCHE ROSSE	+ 6	+ 7	+ 10
CARNI FRESCHE BIANCHE	+ 4	+ 6	+ 8
FRATTAGLIE E SELVAGGINA	+ 3	+ 5	+ 8
PRODOTTI ITTICI FRESCHI	Sotto ghiaccio	Sotto ghiaccio	Sotto ghiaccio
FRUTTI DI MARE VIVI	+ 6	+ 8	+ 10
SURGELATI generici e pesce	- 18	- 15	- 15
SURGELATI carni burro e grassi	- 10	- 7	- 7
GELATI alla frutta / semifreddi	- 8	- 6	- 4
GELATI alle creme	- 13	- 10	- 8

ISTRUZIONI OPERATIVE
TRASPORTO PRODOTTI DEPERIBILI

**PROCEDURA DA ESEGUIRE PER IL TRASPORTO DI
PRODOTTI DEPERIBILI CALDI E FREDDI**

- I PRODOTTI VENGONO IMBALLATI IN CONTENITORI ISOTERMICI (POLIBOX);
- I POLIBOX DEBONO ESSERE RIEMPITI QUANTO PIÙ POSSIBILE PER MINIMIZZARE LA DISPERSIONE DI TEMPERATURA.
- NESSUN POLIBOX PUÒ ESSERE APERTO DURANTE IL TRASPORTO.
- **VERIFICARE:**
 - PULIZIA DEL VANO DI CARICO,
 - PULIZIA DEI POLIBOX,
 - PRESENZA DI UN TERMOMETRO PER CONTROLLARE LA TEMPERATURA DI ARRIVO DEI PRODOTTI COME DA TABELLA DELLE TEMPERATURE MASSIME NEL CAPITOLO “LIMITI CRITICI”.

IN CASO DI “NON CONFORMITÀ” SEGUIRE L’APPOSITA PROCEDURA ED INDICARE IL NUMERO PROGRESSIVO IMPUTATO ALLA N.C.

PRODOTTI FREDDI

- CONTROLLARE L’EFFICIENZA DELLE PIASTRE EUTETTICHE CHE DEBONO ESSERE CONGELATE NELL’ABBATTITORE DI TEMPERATURA E CONSERVATE FINO ALL’USO NEL FRIGORIFERO NEGATIVO
- LE PIASTRE EUTETTICHE POSSONO ESSERE SOSTITuite DA BOTTIGLIE IN P.V.C. CONTENENTI GHIACCIO CHE ALL’ARRIVO DEVE ESSERE ANCORA PRESENTE.

PRODOTTI CALDI

- PORRE I PRODOTTI NEI POLIBOX DIRETTAMENTE DALLA COTTURA O DAL RISCALDAMENTO ALLA TEMPERATURA PIÙ ALTA POSSIBILE E CHIUDERLI IMMEDIATAMENTE MINIMIZZANDO I TEMPI DI ATTESA.
- ALLO SCOPO DI MANTENERE L’AMBIENTE “PASTORIZZATO” NON APRIRE I POLIBOX FINO AL MOMENTO DELLO SPORZIONAMENTO.
- ALMENO UNO DEI POLIBOX DEVE ESSERE CORREDATO DA UN TERMOMETRO PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

CARTELLONISTICA

MANTENIMENTO IGIENE UTENSILI DI SERVIZIO

**IN CONSIDERAZIONE CHE
GLI UTENSILI DI SERVIZIO
SONO UTILIZZATI DA TUTTI
PER MOTIVI IGIENICI
I SIGNORI COMMENSALI
SONO PREGATI, PRIMA
DI FARNE USO, DI
SANIFICARE LE MANI
CON IL PRODOTTO
EROGATO DAL
DISPENSER O
INDOSSARE I GUANTI
IGIENICI MONOUSO A
DISPOSIZIONE**

ORGANIGRAMMA NOMINATIVO DEL GRUPPO DI LAVORO

QUALIFICA	COGNOME E NOME	DATA INSEDIAMENTO	FIRMA PER ACCETTAZIONE	DATA CESSAZIONE
PERSONALE QUALIFICATO				
RESPONSABILE MAGAZZINIERE				
RESPONSABILE TRACCIABILITÀ				
INSEGNANTI DI CUCINA				
INSEGNANTI DI SALA				
CONSULENTE AUTOCONTROLLO				

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ / LETTERA DI GARANZIA

ESIGERE DAI FORNITORI

Il sottoscritto

In qualità di Responsabile dell'Autocontrollo dell'Igiene della ditta:

Sotto la propria responsabilità

DICHIARA

Che i prodotti:

Forniti alla Scuola- Istituto:

Istituto Istruzione Superiore G. Fortunato di Angri (SA)

Nel periodo:

SONO CONFORMI
ai Reg. CE n° 178/2002 – 852/2004 – 853/2004
e successive modificazioni ed integrazioni

luogo e data

In fede
(Timbro e firma)

QUESTIONARIO FORNITORI

RICHIEDERE AI FORNITORI

ISTITUTO RICHIEDENTE:

Istituto Istruzione Superiore "G. Fortunato" di Angri (SA)

Via Cuparella, 1- 84012 – Angri (SA)

Si prega di compilare il presente questionario che, firmato in calce, costituisce anche dichiarazione di conformità/lettera di garanzia. (Sbarrare i quesiti non pertinenti ai vostri prodotti)

- o - o - o - o - o - o - o - o - o - o -

SEZIONE A – GENERALITÀ ANAGRAFICHE

RAGIONE SOCIALE	
SEDE LEGALE / AMMINISTRATIVA	sito web indirizzo Telefoni e-mail / pec referente:
SITO / I PRODUTTIVO	indirizzo Telefoni e-mail referente:
settore commerciale	Produttore : artigianale <input type="checkbox"/> - industria <input type="checkbox"/> Commerciante: grossista <input type="checkbox"/> - dettagliante <input type="checkbox"/>
Livello operativo	Regionale <input type="checkbox"/> - nazionale <input type="checkbox"/> comunitario <input type="checkbox"/> - extra comunitario <input type="checkbox"/>

SEZIONE B – LIVELLO TECNICO ORGANIZZATIVO

A NOSTRA RICHIESTA POTETE FORNIRE:	
- ELENCO DEI VOSTRI FORNITORI DI MATERIE PRIME	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
- CERTIFICAZIONE DI ORIGINE DELLE MATERIE PRIME	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
- LISTA DELLE PRINCIPALI ATTREZZATURE ED IMPIANTI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
VIENE APPLICATO IL N. DI LOTTO SUL DOCUMENTO FISCALE?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
VIENE APPLICATO IL N. DI LOTTO SULL'ESTERNO DEGLI IMBALLI?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
VIENE APPLICATO IL CODICE A BARRE?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
SU CODICE A BARRE è INSRITO IL N. DI LOTTO?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
CHE METODOLOGIA PREVEDE LA VOSTRA PROCEDURA DI RICHIAMO DEI PRODOTTI NON CONFORMI?	
ESISTE UN SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
MODALITÀ DI CONSEGNA DEI PRODOTTI:	

SEZIONE C – SISTEMA DI QUALITÀ

LA VOSTRA AZIENDA È CERTIFICATA?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
NORMA _____		
ENTE CERTIFICATORE _____		
SCADENZA CERTIFICAZIONE _____		
PRODOTTI CERTIFICATI _____		
I VOSTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE SONO CERTIFICATI CON IL MARCHIO CE?		
I PRODOTTI HANNO UNA CERTIFICAZIONE DI FILIERA?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
QUALE?		
DOP/IGP <input type="checkbox"/>	- BIOLOGICO <input type="checkbox"/>	- VEGAN <input type="checkbox"/>
	- GLUTEN-FREE <input type="checkbox"/>	
ALTRO _____		
È STATO IMPLEMENTATO UN SISTEMA DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE CON IL METODO HACCP?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
EFFETTUATE CONTOLLI NEL PROCESSO PRODUTTIVO? QUALI?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
SONO REGISTRATI I CONTROLLI EFFETTUATI? CON QUALI MODALITÀ?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
SONO PRESENTI O.G.M. O DERIVATI NEI VOSTRI PRODOTTI?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
QUALI PROCEDURE AVETE ADOTTATO PER EVITARE LA CONTAMINAZIONE DA ALLERGENI ?		
<input type="checkbox"/> RISCHIO NON PRESENTE		
<input type="checkbox"/> LABORATORI SEPARATI		
<input type="checkbox"/> SEPARAZIONE NEL TEMPO		
<input type="checkbox"/> ALTRO _____		
SONO STATE ATTUATE, NEI PRODOTTI A RISCHIO, LE MISURE DI ATTENUAZIONE DELLA ACRILAMMIDE PREVISTE NEL Reg. UE 2158/2017?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
SONO DISPONIBILI ESITI DI PROVA SULLE VERIFICHE EFFETTUATE?		
ANALISI MICROBIOLOGICHE:		
<input type="checkbox"/> SUGLI ALIMENTI -	<input type="checkbox"/> SULLE SUPERFICI -	<input type="checkbox"/> CONTROLLO IGENIZZAZIONI
ANALISI CHIMICHE:		
<input type="checkbox"/> METALLI PESANTI -	<input type="checkbox"/> AFLATOSSINE -	<input type="checkbox"/> RESIDUI DI FITOFARMACI
<input type="checkbox"/> ACRILAMMIDE	<input type="checkbox"/> CONTAMINAZIONE DA ALLERGENI	
<input type="checkbox"/> CONTAMINAZIONE DA IGIENIZZANTI		
<input type="checkbox"/> ALTRE _____		
SIETE DISPONIBILI AD ACCETTARE UNA VISITA DI UN NOSTRO TECNICO?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

SEZIONE D – CATALOGO PRODOTTI

IN IMBALLI PER GRANDE UTILIZZATORE

IN CONFEZIONI PER VENDITA AL DETTAGLIO

- Conscio delle responsabilità assunte si solleva l'acquirente dei nostri prodotti da ogni conseguenza derivante da dichiarazioni false o incomplete.
- In caso di variazioni a quanto dichiarato il cliente ne sarà tempestivamente informato.

_____, _____
(Luogo e data)

In fede
Il responsabile legale della ditta fornitrice
(Timbro e firma)

RAPPORTO NON CONFORMITÀ AI REQUISITI DI SICUREZZA

DATA	
A.S.L. COMPETENTE	
NOTIFICANTE	
O.S.A.	
RAGIONE SOCIALE	
STABILIMENTO	
RECAPITI	Tel. Fax e-mail
PRODOTTO	
DENOMINAZIONE	
MARCHIO	
DESCRIZIONE	
INGREDIENTI	
QUANTITATIVO	
LOTTO	
SCADENZA	
NON CONFORMITÀ	
PERICOLOSO	<input type="checkbox"/> biologico <input type="checkbox"/> chimico <input type="checkbox"/> fisico
ETICHETTATURA	<input type="checkbox"/> scadenza <input type="checkbox"/> ingredienti <input type="checkbox"/> altro
DESCRIZIONE	
RILEVAZIONE N.C.	
DATA	
INDIVIDUAZIONE	<input type="checkbox"/> campionamento <input type="checkbox"/> verifica <input type="checkbox"/> segnalazione fornitore/cliente <input type="checkbox"/> altro
CAUSA	<input type="checkbox"/> sospetta <input type="checkbox"/> accertata
DESCRIZIONE	Indicare tutti gli elementi che possano essere utili (ingrediente, fornitore, errore umano, malfunzionamento apparecchiature, etc.
DISTRIBUZIONE	Indicare tutti i clienti noti, l'arco temporale, le aree geografiche, raggiungimento del consumatore finale, etc.
AZIONI CORRETTIVE	
DESCRIZIONE	<input type="checkbox"/> Ritiro <input type="checkbox"/> Rettifica <input type="checkbox"/> Altro
COMUNICAZIONI	<input type="checkbox"/> a mezzo stampa <input type="checkbox"/> cartellonistica <input type="checkbox"/> diretta al cliente (tel. Fax. e-mail)
INFORMAZIONI TRASMESSE	
NOTE	
Firma	

SCHEDA ATTIVITÀ ESERCITAZIONI PRATICHE

OGNI ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA O SALA (da consegnare all' Assistente Tecnico ed in sua assenza al Responsabile dei laboratori)

DATA _____

DOCENTE RESPONSABILE _____

CLASSE IN ESERCITAZIONE _____

SALA / CUCINA / LABORATORIO UTILIZZATO _____

VERIFICA IGIENE AMBIENTALE _____

VERIFICA IGIENE DEL PERSONALE E CONFORMITÀ VESTIARIO _____

MONITORAGGIO AMBIENTI INSETTI E RATTI _____

TEMPERATURE FRIGORIFERI _____

TEMPERATURE FORNI / FRIGGITRICI _____

VERIFICA DORATURA / ASSENZA IMBRUNIMENTI SU AMIDACEI _____

VERIFICA SCADENZE MATERIE PRIME _____

VERIFICA SEPARAZIONE PRODOTTI _____

ETICHETTATURA PRODOTTI CONSERVATI _____

MONITORAGGIO ABBATTITORE:

PRODOTTO ABBATTUTO _____

SCOPO; Raffreddamento prodotto caldo _____

Congelamento rapido (indicare scadenza) _____

Bonifica da anisakis _____

PRODOTTI DECONGELATI E MODALITÀ _____

ALLONTANAMENTO RIFIUTI _____

VERIFICARE LA CONFORMITÀ IN FUNZIONE DELLE G.M.P. ED INDICARE: "C" = CONFORME o NC = NON CONFORME
(IN CASO DI NC INSERIRE NELLE NOTE IL N° PROGRESSIVO DELLA SCHEDA DI NON CONFORMITÀ ATTIVATA).

NOTE _____

FIRMA DEL DOCENTE _____

IL DOCENTE INCARICATO DELL'ESERCITAZIONE DIDATTICA E' RESPONSABILE DELL'ORGANIZZAZIONE DEGLI ALUNNI IN RIFERIMENTO ALLE POSTAZIONI DI LAVORO ED ALL'INFORMATIVA SULLE CORRETTE PRATICHE DI UTILIZZO DELLE ATTRETTAZZATURE INCLUSA L'INFORMAZIONE E FORMAZIONE SULLE NORME IGIENICHE E DI COMPORTAMENTO NEI LOCALI ADIBITI ALLE SUDETTE ATTIVITA'.

SCHEDA NON CONFORMITÀ ED AZIONE PREVENTIVA E/O CORRETTIVA

PER OGNI INTERVENTO STRAORDINARIO **N.B. QUESTA EVIDENZA DEVE ESSERE CONSERVATA 10 ANNI**

n° PROGRESSIVO		GRAVE <input type="checkbox"/>	LIEVE <input type="checkbox"/>
PROCEDURA E REPARTO			
DESCRIZIONE DELLA NON CONFORMITÀ O RICHIESTA DI AZIONE PREVENTIVA			
DATA / QUALIFICA E FIRMA			
AZIONE CORRETTIVA ED ORDINE DI INTERVENTO A CURA DEL SOGGETTO (CAPO REPARTO - R.A.I. - O.S.A. - R.L. - GRUPPO DI LAVORO) CHE NE ABBIAMO LE RESPONSABILITÀ E LE COMPETENZE ECONOMICO-GESTIONALI			
DATA / QUALIFICA E FIRMA			
VERIFICA FINALE DI CONFORMITÀ E CHIUSURA DELLA AZIONE			
NOTE			
DATA / QUALIFICA E FIRMA			

SCHEDA LAVAGGI E/O IGIENIZZAZIONI

OGNI GIORNO EFFETTIVO DI LAVORO

Anno _____ n° progressivo _____

Responsabile (C.S. + A.T.) (Addetto/i alle pulizie di reparto) _____

ISTITUTO ISIS "G. FORTUNATO" ANGRI (SA)

DATA gg / mm ->						
ORDINARIE						
Corridoio						
Magazzino						
Laboratorio cucina 1						
Laboratorio Ristorante						
Laboratorio Pizzeria						
Laboratorio Bar Didattico						
Lab. Pasticceria - arte bianca						
Spogliatoio						
Servizi igienici						
SETTIMANALI						
Cappe e Filtri						
Frigoriferi positivi						
Pareti						
Infissi						
Piani di lavoro						
Vetrine						
Mensole						
MENSILI						
Frigoriferi negativi						
Fabbricatori di ghiaccio						
Magazzini						
Dispense						
Armadi						
Lampadari						
Accessori						
NOTE: inserire eventuali osservazioni e non conformità rilevate e le misure adottate						
Data e Firma						

CHECK LIST DI VERIFICA ISPETTIVA AMBIENTALE

Data _____ n° progressivo _____ Responsabile/ Consulente HACCP

ISIS" G. FORTUNATO" ANGRÌ (SA)

ATTREZZATURE DI STOCCAGGIO	STATO IGIENICO		SEPARAZIONE ALIMENTI	NOTE (1)		
	A VISTA	AD OLFATTO				
ARMADI						
CASSETTI						
SCAFFALI						
MENSOLE						
ATTREZZATUREVARIE				RISCIACQUI	AMMACCATURE	NOTE (1)
PIANI LAVORO						
TAGLIERI						
CAPPE						
ACCESSORI CUCINA						
STOVIGLIE E POSATE						
ACCESSORI SALE						
BIDONI RIFIUTI						
CONTROLLI AMBIENTALI	PAVIMENTI	PARETI	INFISSI	ACCESSORI	NOTE (1)	
CORRIDOIO						
MAGAZZINO						
LABORATORIO N.1 CUCINA						
LABORATORIO SALA RISTORANTE N.1						
LABORATORIO PIZZERIA						
LABORATORIO BAR DIDATTICO						
LABORATORIO PASTICCERIA-ARTE BIANCA						
AREA LAVAGGIO - PLONGE						
SPOGLIATOIO						
SERVIZI IGIENICI						
CONTROLLI VARI	NOTE (1)					
LOTTA INSETTI						
LOTTA RATTI						
CORRETTO TURNOVER						
IGIENE PERSONALE						
MATERIALI A DISPOSIZIONE						
TENUTA DOCUMENTAZIONE						
ELENCO INGREDIENTI						
SCHEDE TRACCIABILITÀ						
CONTROLLI ARRIVI						
FORMAZIONE DEL PERSONALE						
(1) indicare il n° progressivo della relativa scheda di non conformità eventualmente aperta.						
Data e Firma						

Questa scheda viene compilata in ottemperanza ed in funzione delle attività di laboratorio in termini quantitativi e qualitativi anche a campione. Questo modulo può essere usato anche dal Responsabile, Consulente HACCP per controlli ispettivi interni all'Istituto.

CHECK LIST DI VERIFICA ISPETTIVA ATTREZZI TERMOREGOLATI

Data _____ n° progressivo _____ Responsabile/Consulente HACCP

ISIS "G. FORTUNATO" ANGRI (SA)

ATTREZZATURE TERMOCONDIZIONATI		STATO IGIENICO		SEPARAZIONE ALIMENTI	TEMPERATURE			NOTE (1)
		A VISTA	AD OLFACTO		PREVISTA	INDICATA	VERIFICATA	
FRIGORIFERO	1							
FRIGORIFERO	2							
FRIGORIFERO	3							
FRIGORIFERO	4							
FRIGORIFERO	5							
FRIGORIFERO	6							
FRIGORIFERO	7							
FRIGORIFERO	8							
FRIGORIFERO	9							
FRIGORIFERO	10							
ABB. TEMPERATURA	1							
ABB. TEMPERATURA	2							
ABB. TEMPERATURA	3							
PASTORIZZ. MANTEC.								
LAVASTOVIGLIE	1							
FORNO	1							
FORNO	2							
FORNO	3							
FORNO	4							
FORNO	5							
FORNO	6							
FRIGGITRICE								
FABBRICATORE GHIACCIO	1							
FABBRICATORE GHIACCIO	2							
FABBRICATORE GHIACCIO	3							
MACCHINA CAFFÈ	1							
MACCHINA CAFFÈ	2							

(1) indicare il n° progressivo della relativa scheda di non conformità eventualmente aperta.

Data e Firma _____

CHECK LIST di VERIFICA ISPETTIVA DELLA LOCATION

Data _____ n° progressivo _____ Responsabile: Responsabile/Consulente incaricato HACCP

ISTITUTO G. FORTUNATO ANGRÌ (SA)

ISPEZIONE PREVENTIVA DELLA LOCATION	Data ed indirizzo
Stato delle strutture e servizi igienici.	
Prevenzione sulla presenza di animali infestanti	
Funzionalità e stato igienico delle attrezzature	
Disponibilità acqua ed elettricità	
Garanzia sulla potabilità dell'acqua	

ATTREZZATURE TERMOCONDIZIONATI	STATO IGIENICO		SEPARAZIONE ALIMENTI	TEMPERATURE			NOTE (1)
	A VISTA	AD OLFATTO		PREVISTA	INDICATA	VERIFICATA	
FRIGORIFERI POSITIVI							
FRIGORIFERI NEGATIVI							
FABBRICATORE GHIACCIO							
ABBATTITORE							
ESPOSITORE							
FORNI							
LAVASTOVIGLIE							
ATTREZZI COTTURA							
MACCHINE CAFFETTERIA							
EROGATORE BEVANDE							
LAVELLI							
LAVAMANI							
ATTREZZATURE DI STOCCAGGIO				NOTE (1)			
ARMADI							
SCAFFALI							
MENSOLE							
ATTREZZATURE VARIE				RISCIACQUI	AMMACCATURE	NOTE (1)	
PIANI LAVORO							
TAGLIERI							
AFFETTATRICE							
ROBOT							
CAPPA ASPIRANTE							
BIDONI RIFIUTI							
CONTROLLI AMBIENTALI	PAVIMENTI	PARETI	INFISSI	ACCESSORI	NOTE (1)		
SALA							
CUCINA							
MAGAZZINO							
SERVIZI IGIENICI CLIENTI							
SERVIZI IGIENICI PERSONALE							
CONTROLLI VARI							
LOTTA INSETTI E RATTI							
IGIENE PERSONALE							
MATERIALI A DISPOSIZIONE							
TARATURA TERMOMETRO							
ELENCO INGREDIENTI							
ETICHETTATURA PRODOTTI							
CONTROLLI TRASPORTO							

- In ogni casella inserire: se conforme C ; se non conforme NC ed in n° attribuito alla relativa scheda.

- Nella colonna NOTE inserire l'eventuale riferimento all'osservazione sotto riportata.

- N.C. riscontrate nel periodo : gravi _____ lievi _____ - giudizio sulle azioni correttive e/o preventive : _____

- OSSERVAZIONI:

QUALIFICA E FIRMA DEL COMPILATORE

SCHEDA FORMAZIONE / INFORMAZIONE AL PERSONALE

DA UTILIZZARE IN TUTTE LE OCCASIONI DI INFORMAZIONE ANCHE PER ISTRUZIONI ALL'USO DA PARTE DI DITTE FORNITRICI

Il sottoscritto _____

Nella qualità di _____

DICHIARA

di aver istruito il personale sottoelencato, ai sensi dei regg. CE n° 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 come disposto dalla D.G.R. Lazio n° 825 del 03.11.09 pubblicata sul B.U.R. Lazio n° 44 del 28.11.09 e successive modificazioni ed integrazioni e/o comunicazioni Commissione Europea G.U.U.E. C 278 del 30/07/2016, ai compiti relativi ciascuno alla propria qualifica.

ARGOMENTI TRATTATI:

Nel caso in cui eventuali indicazioni di interesse relative alla formazione del personale interno, su apposito incarico del Dirigente scolastico, vengano espletate dal Responsabile/Consulente HACCP, resta inteso che i riceventi le informazioni in merito alle procedure in ottemperanza del manuale adottato, siano comunque in possesso dei requisiti previsti per legge in riferimento alla manipolazione e somministrazione degli alimenti.

Firma dell'istruttore

PER RICEVUTA FORMAZIONE

COGNOME E NOME		QUALIFICA	FIRMA

Data e Firma del Responsabile

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ / LETTERA DI GARANZIA

ESIGERE DAI FORNITORI

Il sottoscritto

In qualità di Responsabile dell'Autocontrollo dell'Igiene della ditta:

Sotto la propria responsabilità

DICHIARA

Che i prodotti:

Forniti alla ditta - Istituto:

**Istituto Istruzione Superiore
"G. FORTUNATO" ANGRI (SA)**

Nel periodo:

SONO CONFORMI
ai Reg. CE n° 178/2002 – 852/2004 – 853/2004
e successive modificazioni ed integrazioni

luogo e data

In fede
(Timbro e firma)

MODELLO AUDIT INTERNO

Il modello è a scopo esemplificativo e sarà modificato in base alle necessità

PARTECIPANTI:

ARGOMENTI TRATTATI/DISCUSSIONE:

OBIETTIVI:

RISULTATI:

CONCLUSIONI:

Data e Luogo _____

I PARTECIPANTI:

Figura/Profilo: _____ Nome e Cognome: _____ Firma: _____

Figura/Profilo: _____ Nome e Cognome: _____ Firma: _____

Figura/Profilo: _____ Nome e Cognome: _____ Firma: _____

Figura/Profilo: _____ Nome e Cognome: _____ Firma: _____

SCHEDA DI REGISTRAZIONE

ATTIVITA' DI MANUTENZIONE ORDINARIA

(Da compilare a cura dell'AT di reparto ed in sua assenza dal Responsabile del laboratorio – uso interno)

DENOMINAZIONE ATTREZZATURA: _____

MARCHIO O AZIENDA DI PRODUZIONE _____

NUMERO DI INVENTARIO (EVENTUALE): _____

Data	Pulizia (sanificazione)	Esame obiettivo di funzionamento	Check di sicurezza	Utilizzabile

Firma del Responsabile del laboratorio per sottoscrizione

La presente scheda viene archiviata in apposito raccoglitore a disposizione di eventuali visite ispettive interne ed esterne all'Istituto.