

# Documento semplificato di autocontrollo per l'igiene degli alimenti



## AVVERTENZE

- È opportuno leggere l'intero documento per essere in grado di dialogare con cognizione di causa in caso di eventuali controlli da parte delle Autorità competenti.
- Il documento va stampato e posto in un raccoglitore dedicato.
- Sebbene sia obbligatorio esibire solo il piano di autocontrollo e il registro delle non conformità, si consiglia di mettere a disposizione degli organi di controllo l'intero documento che descrive in modo organico le procedure adottate dall'azienda.

# Piano d'autocontrollo

Azienda ristorativa .....

INDIRIZZO: .....

RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO: .....

## PREMESSA

Il presente manuale di qualità ha lo scopo di regolamentare in modo sistematico l'attività produttiva dell'Azienda ristorativa al fine di espletare l'autocontrollo, a salvaguardia della salubrità e della stabilità degli alimenti distribuiti.

Il manuale illustra in una prima parte i problemi generici correlati all'autocontrollo e alla qualità dei prodotti. La seconda parte del manuale è costituita da procedure e allegati contenenti informazioni dell'Azienda ristorativa, che consentono di mettere in pratica le indicazioni contenute nella prima parte al fine di garantire l'autocontrollo in oggetto.

La presente procedura si applica nelle seguenti fasi:

- ricevimento materie prime e stoccaggio;
- preparazione dei pasti;
- servizio di somministrazione ed eventuale loro conservazione.



## INDICE

### Prima parte

Descrizione delle procedure HACCP - manuale semplificato

Diagramma dei flussi operativi

### Seconda parte

Schede per l'analisi dei rischi

Check-list di controllo

## Principi del metodo HACCP

**L'HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point** - (*Analisi dei Rischi e dei Punti di Controllo Critici*) è uno strumento utilizzato per valutare i pericoli, stimare i rischi e stabilire specifiche misure di controllo in tutte le fasi della produzione di un alimento necessarie al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria, esso enfatizza la prevenzione ed il controllo del processo di produzione piuttosto che affidarsi alle verifiche sul prodotto finito.

1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.
2. **I principi del sistema HACCP sono i seguenti:**
  - a. identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
  - c. identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
  - d. stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
  - e. stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
  - f. stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
  - g. stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
  - h. predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

## Scopo e campo di applicazione

Il presente manuale di qualità ha lo scopo di regolamentare in modo sistematico l'attività produttiva dell'Azienda ristorativa al fine di espletare l'autocontrollo, a salvaguardia della salubrità e della stabilità degli alimenti distribuiti.

Il manuale illustra in una prima parte i problemi generici correlati all'autocontrollo e alla qualità dei prodotti. La seconda parte del manuale è costituita da procedure e allegati contenenti informazioni dell'Azienda ristorativa, che consentono di mettere in pratica le indicazioni contenute nella prima parte al fine di garantire l'autocontrollo in oggetto.

La presente procedura si applica nelle seguenti fasi:

- ricevimento materie prime e stoccaggio;
- preparazione dei pasti;
- servizio di somministrazione ed eventuale loro conservazione.

## Gruppo HACCP e responsabile

Cognome e Nome di ciascun membro del gruppo di lavoro e del responsabile che può essere il datore di lavoro o un suo rappresentante.

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

## Formazione del personale

Il personale che opera nelle aree di preparazione e consumo dei pasti è dotato di vestiario e protezioni appropriate e mantiene un comportamento adeguato al fine di evitare contaminazioni dei prodotti che manipola (corretto portamento del vestiario, frequente lavaggio delle mani, divieto di fumare, adeguata protezione delle ferite, ecc.).

Tutto il personale è informato relativamente alle tecniche di conservazione e manipolazione degli alimenti, ai principali pericoli di contaminazione e alle buone norme di pratica igienica.

## Attività

### Descrizione della sede d'attività

.....

.....

.....

.....

## Glossario

**Analisi dei rischi:** individuazione dei fattori di rischio sanitario collegati al prodotto alimentare in relazione ai rischi valutati durante tutti i processi. Qualsiasi modificazione dei parametri sopra citati comporta una revisione dell'analisi dei rischi del piano di autocontrollo adottato.

**Attività di verifica:** attività che consente di valutare l'efficacia del sistema di autocontrollo e l'importanza del monitoraggio impiegato.

**Azione correttiva:** azione da intraprendere per ridurre il valore del rischio al di sotto del limite critico.

**Batteri (Schizomiceti):** singole cellule vegetative. Alcune vivono sugli alimenti nutrendosi, altre sono causa di malattie.

**Causa:** atto o evento contaminante.

**Congelamento:** sistema di conservazione degli alimenti a temperatura inferiore a 0 °C.

**Contaminazione:** evento che conduce alla presenza negli alimenti di microrganismi, di agenti chimici che possono alterarne la sicurezza e l'integrità.

**Detergente:** sostanza che agisce rimuovendo il grasso ed i residui di sporco.

**Disinfettante:** sostanza che agisce uccidendo la maggior parte dei microbi, inattivando i patogeni sulla pelle e sulle superfici.

**GHP = Good Hygienic Practice** (buone pratiche igieniche).

**GMP = Good Manufacturing Practice** (buone pratiche di produzione).

**Igiene dei prodotti:** tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti in stoccaggio.

**Limite critico:** valore o caratteristica di natura chimica, fisica o microbiologica che identifica il livello massimo accettabile. Ogni volta che per un determinato parametro viene registrato il superamento del limite critico si rende necessaria un'azione correttiva.

**Muffe:** si producono spesso sulla superficie degli alimenti e penetrano all'interno a causa del propagarsi delle ife fungine.

**Microrganismi patogeni (agente):** organismi invisibili ad occhio nudo che possono causare malattie.

**Microrganismi saprofiti (agente):** organismi invisibili ad occhio nudo che vivono sugli alimenti, pelle, ecc. e non causano malattie.

**Misura preventiva:** intervento atto a rimuovere o ridurre la causa.

**NBD:** norme di buona distribuzione.

**OSA:** operatore del settore alimentare.

**Pericolo:** fonte o causa potenziale di contaminazione e/o alterazione di natura biologica, fisica in grado di rendere il prodotto non sicuro, o addirittura nocivo, tale da ledere la salute del consumatore.

**Refrigerazione:** sistema di conservazione degli alimenti deperibili a temperature inferiori a + 10°C.

**Rischio:** probabilità che un pericolo di contaminazione e/o alterazione dell'alimento si verifichi. Un rischio può essere costituito da una contaminazione, di origine microbiologica o chimica, del prodotto (dovuta ad es. ad inquinamento da metalli pesanti) o altri tipi di rischio, oppure da produzione di tossine nell'alimento, o in ultimo da fattori fisici inerenti la linea distributiva.

**SOP = Standard Operating Procedures** (procedure operative standard).

**Surgelazione:** raffreddamento rapido degli alimenti (-30 °C) e mantenimento nella catena del freddo a -18 °C.

**Tossina:** sostanza velenosa formata da microrganismi in sviluppo.

# Norme di comportamento per una preparazione/manipolazione sicura degli alimenti

Allegato B del Decreto R.V. n. 438 del 24.11.2004

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise NORME DI COMPORTAMENTO, che l'Organizzazione Mondiale della sanità ha riassunto nel seguente DECALOGO, adattato alle locali esigenze:

## 1. Lavarsi le mani ripetutamente

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- aver fatto uso dei servizi igienici;
- essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

## 2. Mantenere una accurata igiene personale

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

## 3. Essere consapevole del proprio stato di salute

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso, gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione da astenersi dal lavoro.

## 4. Proteggere gli alimenti da insetti, roditori e altri animali

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili), sia con adeguati comportamenti, in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

## 5. Mantenere pulite tutte le superfici e piani di lavoro

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

## 6. Rispettare le temperature di conservazione

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore; ad esempio:

- i prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, uova, panna, yogurt e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +4 °C;
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60 °C e i +65 °C, in speciali banchi con termostato;
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10 °C.

## 7. Evitare di mettere a contatto cibi crudi con quelli cotti

I cibi crudi, per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa CONTAMINAZIONE CROCIATA può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli e taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti. (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto)

## 8. Cuocere e riscaldare gli alimenti

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72 °C per almeno due minuti.

## 9. Usare acqua sicuramente potabile

## 10. Rispettare il piano di autocontrollo

Ogni impresa alimentare, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi ai sensi del D.Lgs. 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

# Igiene personale

### Vestiaro:

- tenere la divisa in ordine e pulita
- mantenere le calzature pulite
- raccogliere i capelli con il copricapo adeguato
- proteggere ferite e tagli
- mantenere curato barba e baffi
- togliere orologi, anelli, bracciali

### Comportamento:

- rigorosamente vietato:
- fumare nei luoghi di lavoro
- assaggiare il cibo con le dita
- manipolare alimenti senza protezione di tagli e ferite o infezioni di varia natura alle mani
- tossire, starnutire e parlare sopra gli alimenti

### Lavare le mani dopo aver:

- usato i servizi igienici
- manipolato i rifiuti
- toccato alimenti crudi
- toccato la faccia, il naso, la bocca, le orecchie

### Corretto lavaggio delle mani:

- utilizzare lavabi con comando automatico
- usare il sapone
- risciacquare bene
- asciugare con panno carta o aria calda
- smaltire la carta nel cestino senza toccarlo



## Avvertenze generali

Nel processo di preparazione degli alimenti, l'obiettivo da raggiungere è la vendita/servizio di un prodotto salubre (non contaminato) e valido dal punto di vista organolettico per poter garantire al cliente (utente) preparazioni soddisfacenti, ma soprattutto salubri.

Le avvertenze si applicano:

- al personale di servizio;
- agli ambienti e attrezzature;
- agli alimenti;
- alle modalità di lavorazione.

In sintesi, le tre grandi aree da monitorare sono:

- L'igiene dei laboratori, dei luoghi di stoccaggio e servizio.
- Modalità di cottura di alimenti.
- Modalità di refrigerazione e conservazione degli alimenti.

La procedura H.A.C.C.P. è un sistema che permette di tenere sotto controllo tutti gli aspetti sopracitati, individuando con precisione il percorso che gli alimenti seguono dal loro ingresso in azienda fino al servizio/consumo.

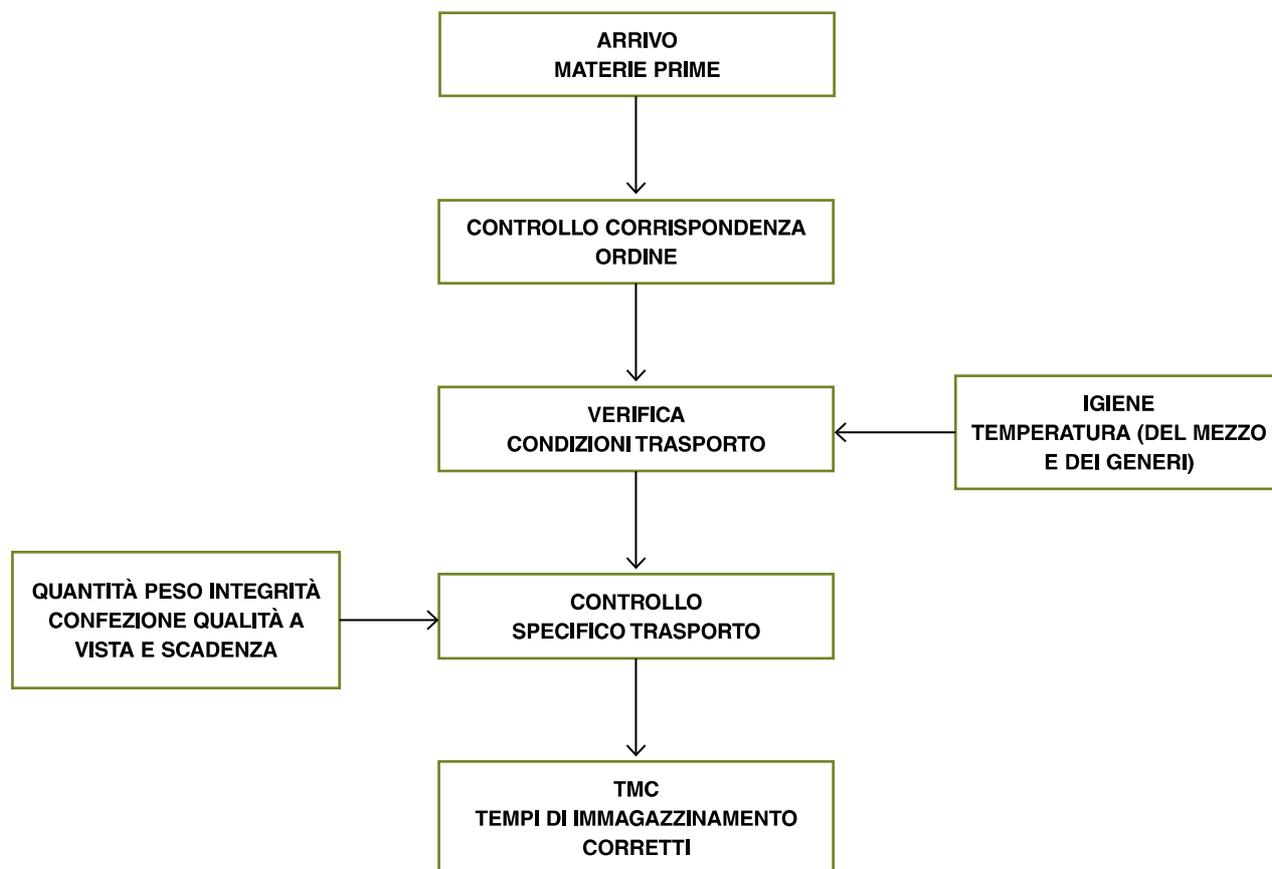
Analizzando tale percorso, è possibile individuare le eventuali situazioni di rischio (igienico) e applicare metodi di lavoro tali da poter prevenire queste situazioni.

L'articolo n° 3 del regolamento europeo n° 852/2004 prevede che gli **operatori del settore alimentare (OSA)** debbano garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati dallo stesso regolamento.

In altre parole, tutti gli operatori vengono investiti della responsabilità in relazione al lavoro che svolgono.



## Diagramma di flusso Ricezione materie prime



## Ricevimento merci

La consegna dai fornitori presso la sede di lavorazione, avverrà in tempi e con le modalità prestabiliti per velocizzare al massimo le procedure e non permettere l'ingresso in azienda di prodotti non idonei infestati, deteriorati o contaminati.

## Controllo derrate

L'addetto al ricevimento effettuerà un controllo sui prodotti come previsto dalla scheda.

Controllando integrità imballaggi, data di scadenza, qualità a vista, temperatura di conservazione e tempi di stoccaggio. Per effettuare la prova temperatura dei prodotti surgelati è possibile inserire la sonda tra le confezioni surgelate. Verifica documenti idonei alla tracciabilità (n° lotto per carne, latticini, uova e insaccati) nel documento di trasporto o fattura accompagnatoria e nell'involucro delle aziende fornitrici.

I prodotti non idonei devono essere isolati ed eventualmente sostituiti.

## Stoccaggio derrate in luogo idoneo

I prodotti deperibili vengono stoccati rapidamente nelle celle frigorifere divise per generi di alimento e con temperature appropriate (carne, pesce, latticini, verdure, surgelati, insaccati).

I prodotti non deperibili vengono conservati in locali idonei asciutti, freschi in modo da impedirne il deterioramento.

Le scorte non devono superare la capacità di magazzino.

Le derrate surgelate non usate immediatamente devono essere rapidamente collocate in congelatore alla temperatura adeguata (uguale o inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ ).

## Preparazione degli alimenti

La lavorazione deve essere effettuata in tempi brevi, senza interruzioni, su piani di lavoro rigorosamente puliti, sgombri da altre derrate o utensili che possono contaminare gli alimenti.

Il lavoro deve essere organizzato nello **spazio** e nel **tempo** secondo il principio della “**marcia in avanti**”, per evitare la contaminazione diretta o indiretta tra alimenti cotti e crudi.

Nelle preparazioni tecnicamente più complesse o dove si renda necessario in alternativa alle normali attrezzature lavabili e riutilizzabili, è bene utilizzare i guanti e sac à poche monouso.

Durante la preparazione prelevare gli alimenti dalle celle in piccoli quantitativi alla volta, per limitare il tempo di permanenza al caldo.

Gli imballaggi esterni devono essere eliminati il più possibile prima dell'ingresso nell'ambiente di lavorazione (sacchi di juta, cartoni, polistirolo o altro materiale, ecc.) e se si ritiene necessario gli alimenti possono essere collocati in contenitori puliti.

### Lavorazione cibi crudi

Gli alimenti crudi di origine animale (soprattutto) ma anche vegetale devono essere lavorati in area separata rispetto a quelli già cotti (cucina fredda).

Quando per motivi di spazio i cibi cotti e crudi vengono lavorati nello stesso ambiente è di obbligo separare “nel tempo” le 2 fasi e intervallarle con adeguata pulizia.

Frutta e verdura, da consumare cruda, deve essere lavata con acqua potabile e conservata a max +7 °C in contenitori puliti. Ai fini della lavorazione, è bene ricordare che alcuni prodotti necessitano di maggior attenzione rispetto ad altri ad esempio: uova e pollame.

Le carni avicole sono facilmente contaminabili dalla salmonella, così come i gusci d'uovo.

Le carni tritate o disossate si contaminano più velocemente rispetto ai pezzi interi, anche a causa delle precedenti lavorazioni.

I molluschi sono naturalmente predisposti alle contaminazioni virali e devono essere consumati in poche ore.

In generale sono da considerarsi a rischio tutti gli alimenti proteici.

Nell'utilizzo di prodotti surgelati, si ricorda che gli ortaggi possono essere cotti ancora surgelati.

I prodotti di origine animale devono essere scongelati in frigo e mantenuti a +4 °C e lavorati entro le 24 ore.

La legge vieta la risurgelazione del prodotto scongelato.

In linea con i principi espressi nei paragrafi precedenti e in particolare dei prodotti proteici quali uova, panna, pesci, carni, si esemplifica qui di seguito la procedura consigliata nell'esecuzione di alcune particolari preparazioni quali:

**A. Tartare di carne:** la lavorazione e il taglio della carne (a coltello o a macchina) deve avvenire negli appositi spazi e lontano da fonti di calore, subito dopo aver prelevato la carne dalla cella. Appena terminata l'operazione la carne verrà riposta in frigorifero fino al momento del servizio quando si effettuerà il condimento della stessa con gli ingredienti prescelti compreso il tuorlo. È da evitarsi l'uso del guscio come contenitore del tuorlo se non sterilizzato.

**B. Pesce crudo:** per questa preparazione è opportuno utilizzare pesci precedentemente surgelati per evitare la presenza del parassita *Anisakis*.

La lavorazione segue lo schema riportato al punto A: taglio, abbattimento, condimento, servizio rapido. Il prodotto non distribuito può essere cotto o eliminato.

**C. Tiramisù:** per questa preparazione si può procedere in 2 modi:

1. “metodo tradizionale” con l'impiego di uova / tuorli freschi.
2. “metodo pastorizzato” con uova/ tuorli freschi montati a caldo con sciroppo di zucchero a 119 °C e abbattimento rapido (+2 °C) o utilizzo di uova già pastorizzate.

Questo secondo metodo è da preferirsi nel caso il consumo non avvenga in giornata.

**D. Maionese:** utilizzare uova fresche e procedere secondo ricetta. Abbattimento a +2 °C e consumo entro le 24 ore.

## Scongelamento

In base agli ordini di servizio programmare in anticipo i quantitativi di prodotto da scongelare che deve essere di prassi prelevato dal freezer e riposto in frigorifero a temperatura non superiore ai 4 °C fino al completo scongelamento. Se è necessario utilizzare in giornata il prodotto surgelato, effettuare lo scongelamento ponendo la confezione chiusa in un lavandino facendo scorrere acqua corrente fredda fino a completo scongelamento, operazione da eseguire solo per il pesce.

Il prodotto scongelato dev'essere conservato in frigorifero e utilizzato entro 48 ore.

Le verdure surgelate vanno utilizzate senza scongelarle.

Il pane e prodotti affini vengono rigenerati in forno.

## Lavorazione cibi cotti

La cottura dell'alimento ha come scopo di modificare la consistenza, il gusto, l'aspetto, e di ridurre o inibire la carica batterica dello stesso, la modalità è di adottare il miglior sistema di cottura per preservare il valore nutritivo, considerando tempo e temperatura di cottura per assicurare la salubrità dell'alimento.

Tra la preparazione e la cottura i prodotti devono sostare in cucina il minore tempo possibile.

### Tabella dei principali sistemi di cottura

SISTEMA DI COTTURA	TEMPERATURA SUPERFICIALE
Alla piastra	Fino a 200 °C
A bagnomaria	70-80 °C
Bollitura	Temperatura di ebollizione
Lessatura	Temperatura di ebollizione
Affogatura	80 °C
Sbollentatura	Temperatura di ebollizione
A vapore	Temperatura di ebollizione
Frittura	160-180 °C
Grigliatura	Fino a 200-220 °C
Allo spiedo	Fino a 200-220 °C
Al forno	Fino a 200-250 °C
A microonde	In base alla potenza
Gratinatura	Fino a 200-220 °C
Al cartoccio	Fino a 200-220 °C

## Rigenerazione prodotti cotti

La rigenerazione dei prodotti già cotti è una delle fonti statisticamente più a rischio tossinfezioni, in quanto durante lo stoccaggio la carica batterica può aver superato la soglia di tollerabilità.

Solo un'accurata rigenerazione può ridurre il rischio, a tale scopo è importante che **l'alimento raggiunga a cuore i 72° per 2 minuti.**

Operazione facilmente raggiungibile, es: rigenerare l'arrosto preaffettato.

Attenzione all'uso del microonde che rigenera il prodotto in tempi troppo brevi.

A rigenerazione ultimata mantenere a +65° per la distribuzione.

È consigliabile rigenerare una sola volta, ed eliminare poi il prodotto.

## Servizio sala

Valgono le stesse regole di mantenimento delle temperature.

È opportuno ricordare di mantenere una distanza tra l'operatore e i cibi preparati.

Gli stessi devono essere serviti in tempi rapidi, nel rispetto dei percorsi puliti, per evitare ulteriori contaminazioni.

Si ricorda che vanno sempre sostituite le stoviglie e le *clips* tra un alimento e l'altro.

## Servizio a Self-Service

È obbligatorio mantenere gli alimenti alle temperature di legge richieste:

- piatti caldi > 65°C da consumarsi entro le 24 ore;
- piatti freddi < 4°C e non devono stazionare più di 1 ora a temperatura ambiente.

Per alcune preparazioni può essere previsto l'uso di pellicola; è consigliabile esporre sempre un quantitativo minimo, tale da poter essere distribuito in tempi brevi.

## Raffreddamento e stoccaggio dei prodotti cotti

I piatti preparati e cotti (semilavorati e lavorati) non distribuiti, devono essere raffreddati subito, utilizzando l'abbattitore di temperatura (abbattimento temperatura da +65 °C a +2 °C max in 2 ore al cuore).

Vengono poi stoccati a 4 °C max per le successive lavorazioni o per il consumo. In questa fase può essere utile l'uso del sottovuoto, pellicola o di recipienti coperti.

**È necessario inoltre specificare con etichetta o altra forma, il tipo di alimento e la data di produzione.**

**I prodotti alimentari confezionati e deperibili, ma aperti devono avere la data di apertura.**

La temperatura dei frigoriferi deve essere costantemente monitorata.

## Congelazione

### PROCEDURA PER CONGELAZIONE ALIMENTI

Preparazione e pulizia dell'alimento in ambiente pulito-sanificato.

Confezionamento in apposito sacchetto o contenitore.

Dati informativi con etichetta o scritta indelebile.

Abbattimento con abbattitore negativo preraffreddato.

Stoccaggio a -18 per tempo limitato.

Compilazione scheda.

### Dati informativi:

data confezionamento;

tipo di alimento;

operatore.

### Modalità di abbattimento:

con sonda a cuore fino a -18 °C

a tempo 4 ore x kg 5 (inteso pezzo intero).

# Indicazioni per la conservazione dei prodotti crudi e cotti

## Lavorati e semilavorati - a temperatura positiva

### Dopo l'apertura delle confezioni e/o lavorazione

**Molte sono le variabili che influiscono e contribuiscono a determinare la durata di conservazione di detti prodotti:**

- presenza di conservanti all'origine
- l'umidità, l'acidità del prodotto
- pezzatura
- tempo di lavorazione a temperature non idonee
- tipo di lavorazione (a caldo o a freddo)
- raffreddamento con abbattitore rapido
- condizione igieniche dell'ambiente di lavoro
- contaminazione crociata dei prodotti
- *choc* termici nel periodo di conservazione
- continue aperture della confezione per prelevare parte del prodotto
- aggiunte di prodotto (sugo su sugo) **VIETATO!**
- rigenerazione del prodotto e ulteriore conservazione **VIETATO!**

Tutte queste variabili non permettono di fissare un tempo preciso di conservazione, la decisione è delegata a ogni addetto o manipolatore/operatore, così come specificato **nell'art. 3 del Regolamento 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio**, che dovrà valutare se il prodotto è utilizzabile, tenendo conto delle variabili esposte.

Per la preparazione dei pasti è spesso necessario anticipare parte della lavorazione dei prodotti a uno/due giorni prima del consumo; per esempio nelle attività di mensa, nei laboratori in occasione dei saggi genitori o altre manifestazioni e per alcune ricette caratteristiche.

A fronte di questa necessità è opportuno porre molta attenzione alla preparazione e alla conservazione dei semilavorati-lavorati osservando scrupolosamente le indicazioni HACCP in tutte le fasi.

Preparazione mondata dell'alimento, lavorazione in ambiente pulito in tempi brevi, marcia in avanti, contaminazione crociata, conservazione o cottura con conseguente abbattimento rapido e conservazione, refrigerazione o confezionamento-stoccaggio in ambiente adeguato.

Indicativamente in presenza di prodotti proteici come carni, pesci, uova, panna, possiamo considerare una conservabilità di due giorni.

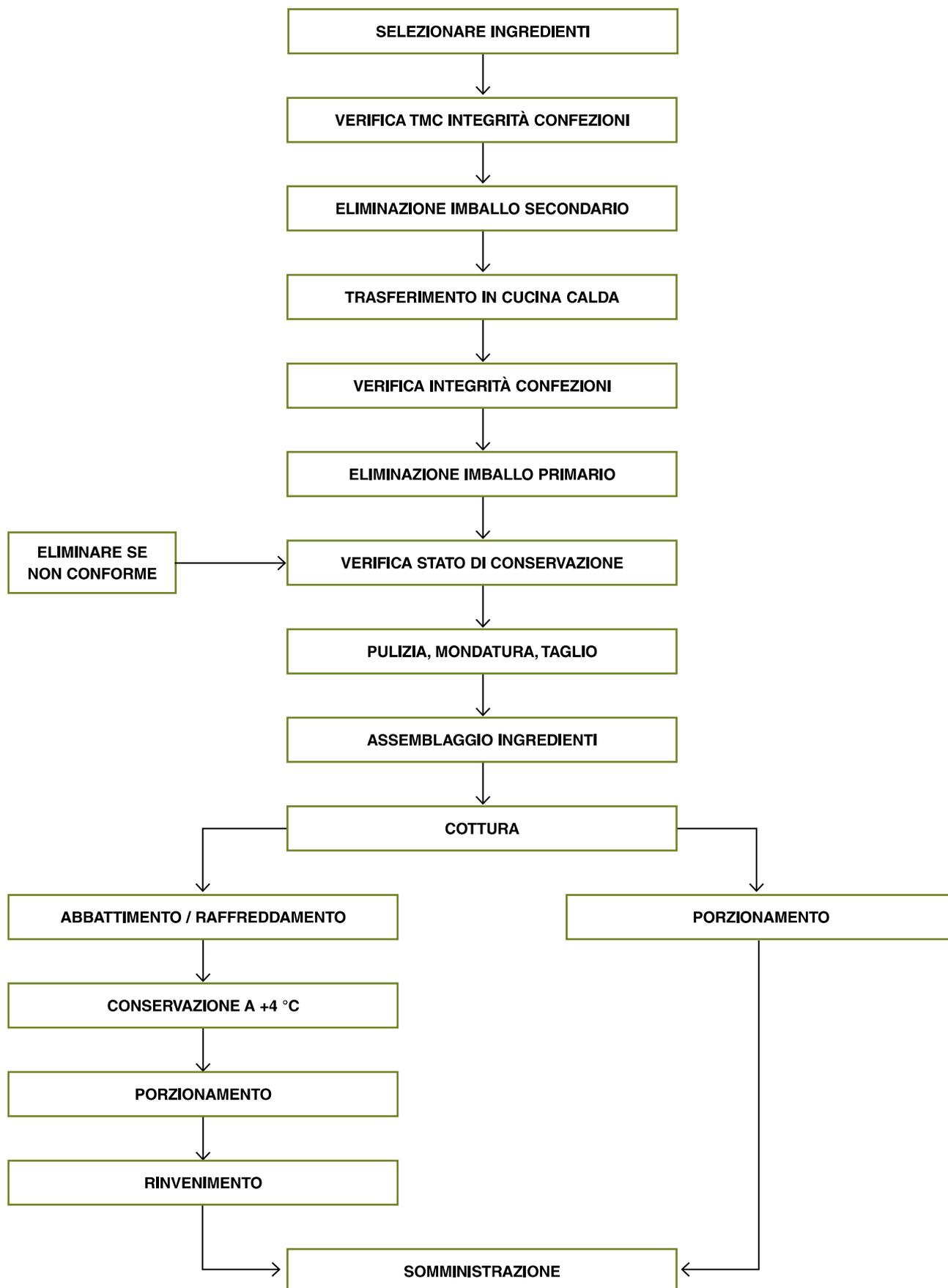
Periodi più lunghi possono essere valutati per prodotti già stabilizzati in origine con conservanti o altre forme di conservazione o sanificazione (cottura-abbattimento) che garantiscano una maggior durata, oltre ovviamente alle corrette fasi di lavoro.

Valido aiuto è dato dall'utilizzo del sottovuoto che offre più sicurezza in fase di trasporto e stoccaggio; migliora anche il tempo di conservazione.

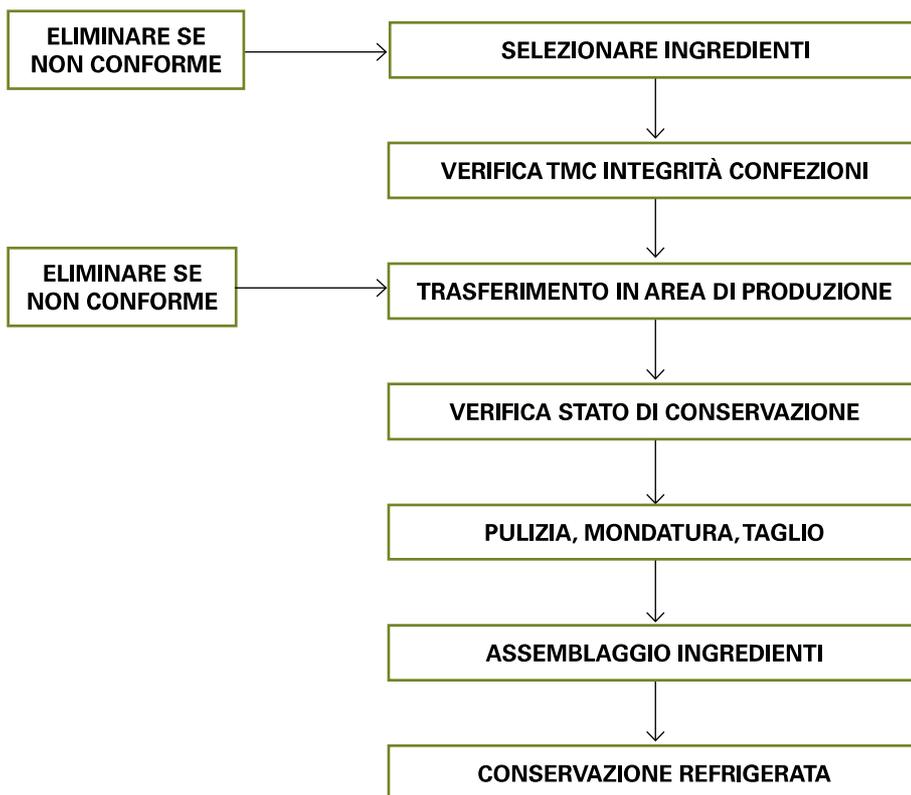
Si ricorda inoltre che per tutti i prodotti e tipi di confezione deve essere precisata la data di lavorazione e il tipo di prodotto (dove non chiaramente riconoscibile).

Qualora la data di scadenza originaria risulti inferiore ai tempi previsti dopo l'apertura, fare riferimento alla data di scadenza stessa.

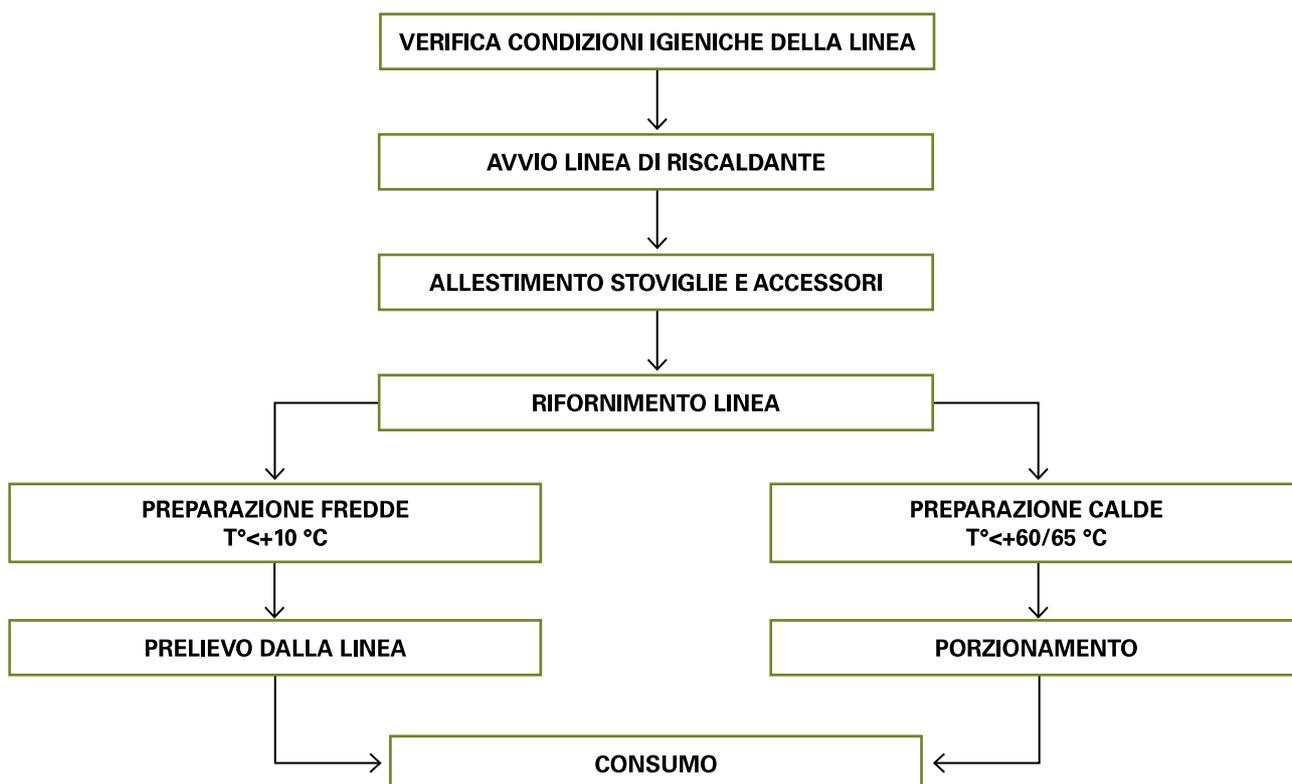
## Diagrammi di flusso Produzione calda



## Diagrammi di flusso - Produzione fredda



## Diagramma - Servizio con Self-Service



# Procedura essenziale

## Criteri generali

La lavorazione di tutti i prodotti deve essere effettuata velocemente, in modo che gli alimenti rimangano il meno possibile esposti a temperature non idonee, pertanto il lavoro deve essere organizzato in modo da garantire che ciò avvenga.

### Lavorazione alimento crudo

Controllare il prodotto dal punto di vista visivo, olfattivo e poi la consistenza e scadenza.  
Non riutilizzare attrezzature, coltelli, taglieri e contenitori senza averli prima puliti.

1° fase: pulizia verdure, paratura carni.  
Lavaggio alimento.  
Pulizia attrezzature e luogo di lavoro.

2° fase: taglio verdure, taglio carni.  
Pulizia e riordino attrezzature e luogo di lavoro.  
Conservare l'alimento in frigorifero se non utilizzato subito.

### Lavorazione alimento cotto

Controllare il prodotto dal punto di vista visivo, olfattivo e poi la consistenza e scadenza.  
Non riutilizzare attrezzature, coltelli, taglieri e contenitori senza averli prima puliti.

1° fase: cottura.  
2° fase: mantenimento della temperatura +65 °C -> distribuzione.  
3° fase: raffreddamento rapido (max h 2.00) -> Conservazione in frigorifero.  
4° fase: eventuale rigenerazione del prodotto già cotto, portando la temperatura min.72 °C al cuore per 2 minuti, compatibilmente con le indicazioni della ricetta.  
Si riutilizza l'alimento una sola volta.

## Controllo infestanti

Fermo restando che per prevenire infestazioni da insetti, roditori o volatili si dovranno evitare gli spazi morti ed impedire l'accesso degli infestanti all'interno degli edifici allestendo barriere fisiche; evitare le sporgenze, le crepe e i fori; garantire la pulizia delle aree di immagazzinamento; il Responsabile dovrà porre continua e giornaliera attenzione ad eventuali tracce che segnalino la presenza di infestanti quali insetti e/o roditori. Nel caso si evidenziasse la presenza di infestanti sopra descritti dovranno essere prese misure di disinfestazione mirate e proporzionate all'entità dell'infestazione stessa.

Il controllo è effettuato tramite monitoraggio a vista, anche con l'aiuto di esche provvisorie per i periodi a rischio. L'eventuale intervento su infestazione massiccia è attuato con l'ausilio di una ditta specializzata. Le registrazioni degli interventi saranno archiviate in una scheda apposita.

### ***Pest control (lotta agli insetti)***

La lotta agli insetti è fatta attraverso:

1. azione indiretta con protezione finestre (retine anti-insetti);
2. identificazione aree a rischio;
3. azioni d'intervento in caso di fuori standard.

## Smaltimento rifiuti

La corretta gestione dei rifiuti limita le potenziali fonti d'infestazione da parte di roditori e insetti e il proliferare di germi. Al fine di garantire una corretta eliminazione dei rifiuti, anche nel rispetto dell'ambiente, si attuano le seguenti modalità di raccolta e smaltimento differenziato.

I rifiuti devono essere allontanati frequentemente e comunque alla fine del turno di lavoro.

All'interno della cucina devono essere sistemati in zona appartata per evitare contaminazioni.

**GRASSI E OLI:** vengono raccolti in appositi recipienti e prelevati da una ditta esterna specializzata.

## Conclusioni

Il regolamento (CE) n. 852/2004 stabilisce che le prescrizioni in materia di **HACCP** dovrebbero essere abbastanza **flessibili** per poter essere applicate in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese.

L'obiettivo fondamentale dell'applicazione di una procedura basata sui principi del sistema HACCP è quello di **controllare i pericoli negli alimenti**. Tale obiettivo può essere conseguito utilizzando strumenti diversi, tenendo presente che le procedure volte a controllare i pericoli devono essere basate sui **rischi**, ordinate in funzione delle priorità e incentrate su ciò che è importante per la sicurezza degli alimenti nelle imprese alimentari. Tali procedure possono essere sviluppate nel quadro di manuali di corretta prassi operativa o di manuali generali sulla gestione della sicurezza alimentare o in conformità a un processo tradizionale di HACCP, come più appropriato. In molti casi, in particolare nelle imprese alimentari che non procedono ad una trasformazione degli alimenti, i pericoli possono essere tenuti sotto controllo esclusivamente attraverso l'applicazione di prescrizioni di base in materia di igiene alimentare.

