

MANUALE AZIENDALE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO
Rettifica del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari

Capas s.c.a.r.l. Via XX Settembre 13100 Vercelli
- P.IVA 02012840027

ATTIVITA' Presso Scuola Elementare di Vistrorio
Piazza Cavour n°2
10080 Vistrorio (TO)

INDICE REVISIONI

N° Rev.	Data	Descrizione
0	18/10/2010	Prima edizione
1	01/05/2011	Aggiornamento procedura tracciabilità

INDICE

1 DATI GENERALI
1.1 Attività azienda
1.2 Scopo del presente manuale
1.3 Campo di applicazione
1.4 Riferimenti normativi e di buona prassi
2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO
2.1 Oggetto
2.2 Documentazione allegata al presente manuale
2.3 Personale
2.4 Dimensioni della struttura
2.5 Definizione dei menù
2.6 Definizione delle materie prime
2.7 Impostazione del piano di autocontrollo
3 DEFINIZIONE DEI PROCESSI
3.1 Definizione del diagramma di flusso
3.2 Diagramma di flusso generale
3.3 Identificazione del diagramma di flusso
3.4 Analisi dei rischi ed identificazione dei punti critici
3.5 Analisi dei rischi e piano di autocontrollo dei punti critici
4 DESCRIZIONE DELLE SINGOLE FASI
4.1 Fase ricevimento merci
4.2 Fase conservazione refrigerati e surgelati
4.3 Fase conservazione in dispensa
4.4 Fase scongelamento
4.5 Fase preparazione "non cotti"
4.6 Fase conservazione a freddo prodotti finiti
4.7 Fase preparazione prodotti da cuocere
4.8 Fase cottura
4.9 Fase raffreddamento
4.10 Fase conservazione a caldo
4.11 Fase riscaldamento
4.12 Fase distribuzione
4.13 Fase raccolta
4.14 Fase trasporto pasti all'asilo
4.15 Fase consegna pasti trasportati
5 PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE
5.1 Piano di pulizia e disinfezione cucina e dispensa
5.2 Piano di pulizia e disinfezione area refettorio e zone transito
5.3 Piano di pulizia e disinfezione area servizi e spogliatoio
5.4 Procedure di pulizia e disinfezione ordinarie
6 PROCEDURE COMUNI
6.1 Procedure per il controllo potabilità dell'acqua
6.2 Disinfestazione e derattizzazione
6.3 Smaltimento rifiuti
6.4 rintracciabilità dei prodotti alimentari
6.5 procedura adottata per allergeni e celiachia
7 PERSONALE
7.1 Formazione del personale
7.2 Igiene del personale
8 MONITORAGGIO
8.1 Modulistica

1. DATI GENERALI

1.1 ATTIVITA' AZIENDA

L'azienda, gestisce i servizi socio- assistenziali, compresa la gestione delle cucine e delle mense, in case di riposo e asili, prevalentemente in regime di appalto.

Tale attività può contemplare: tutte le fasi dall'acquisto delle merci alla somministrazione dei pasti e la pulizia dei locali di proprietà degli enti appaltanti; soltanto una delle fasi. Ciò viene esplicitato nei capitolati d'appalto.

Il responsabile dell'elaborazione e del controllo delle procedure è il legale rappresentante della Capas Scarl **Sig. Martinelli Moreno**; responsabili dell'applicazione dell'autocontrollo sono le addette cucina in turno debitamente formate sulle norme di corretta prassi igienica contenute nel presente manuale.

1.2 SCOPO DEL PRESENTE MANUALE

Lo scopo del presente manuale, elaborato conformemente al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, è quello di descrivere le modalità operative messe in atto per realizzare un efficace sistema di autocontrollo a garanzia dell'igiene alimentare, attraverso l'individuazione dei punti critici che devono essere tenuti sotto controllo.

Il manuale oltre al rispetto delle prescrizioni vigenti, permette all'Azienda di raggiungere una serie di risultati:

1. Il continuo miglioramento qualitativo dei prodotti, soprattutto dal punto di vista igienico;
2. Il miglioramento della formazione professionale del personale;
3. La riduzione degli sprechi, cioè dei prodotti che non vengono proposti alla clientela in quanto non sufficientemente sicuri igienicamente, attraverso un attento monitoraggio preventivo;
4. Maggior credibilità e fiducia da parte dei clienti.

1.3 CAMPO DI APPLICAZIONE

In tutte le fasi del processo di lavorazione delle attività indicate al § 2.1, nei locali delle strutture in cui si svolgono, a tutto il personale addetto.

1.4 RIFERIMENTI NORMATIVI E DI BUONA PRASSI

L. 283/62	Disciplina igienica della produzione di alimenti e bevande	D.L.gs. 156/97	Controllo ufficiale dei prodotti alimentari
L. 441/63	Modifiche e integrazioni alla legge 283/62	Circolare 54/97	Min. Sanità: autocontrollo e laboratori riconosciuti
D.P.R. 327/80	Regolamento di attuazione della legge 283/62	Direttiva 1/97	Reg. Piemonte: linee guida per l'autocontrollo
L. 462/86	Prevenzione e repressione di frodi alimentari	Circolare 1/98	Min. Sanità: linee guida per i manuali di corretta prassi ig.
D.L.gs. 65/93	Ovoprodotti	Circolare 11/98	Min. Sanità: applicazione del D. L.gs. 155/97
D.L.gs. 123/93	Controllo ufficiale dei prodotti alimentari	D.M. 250/98	Additivi consentiti negli alimenti
Circolare 21/95	Min. Sanità: linee guida per i manuali di corretta prassi ig.	D.M. 264/98	Ingredienti per paste alimentari fresche e secche
D.P.R. 54/97	Latte e derivati	D.M. 312/98	Pane speciale confezionato
D.L. gs. 155/97	Igiene prodotti alimentari	Leg. Com. '99	Art. 10, modif. D.L. 155/97
Reg.CE 852/2004	del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari	Reg.CE 178/2002	stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

2. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

2.1 OGGETTO

L'azienda in qualità di impresa appaltatrice provvede, con proprio personale e organizzazione, alla gestione e all'espletamento delle seguenti prestazioni ricadenti nel campo di applicazione regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari:

- Acquisto derrate alimentari;
- Preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione;
- Riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate per la preparazione e consumo dei pasti.

2.2 DOCUMENTAZIONE ALLEGATA AL PRESENTE MANUALE

1. Autorizzazione sanitaria per avvio attività
2. Certificazione di applicazione sistema di autocontrollo HACCP dei fornitori
3. Copia menù vistate dall'ASL
4. Originali schede di monitoraggio

2.3 PERSONALE

- Unità addette alla cucina e alla pulizia dei locali: n°: 1

2.4 DIMENSIONI DELLA STRUTTURA

La Scuola materna di Lugnacco occupa un edificio disposto su 2 piani in cui i locali oggetto del presente documento sono i seguenti:

- dispensa, cucina, zona lavaggio, zona preparazione, aree di transito, refettorio,

2.5 DEFINIZIONE DEI MENÙ

Alleghiamo al presente Manuale il menù completo di grammature attualmente seguito e mirato per i bambini della scuola elementare..

2.6 DEFINIZIONE DELLE MATERIE PRIME

Di seguito elenchiamo i fornitori delle derrate alimentari:

Pollo Eporedia snc di Strambino: carne pesce e verdure surgelate

Docks di Burolo: derrate confezionate salumi e formaggi

Boggio Michele per frutta e verdura fresche

Latteria Valle Sacra di Borgiallo (TO): Formaggi freschi

Fornitore principale per le derrate alimentari: DAC Via Marconi 15 25020 Flero (BS) fax 015-691070 tel rappresentante Sig. Acerbi 348-3301451

Pane: Panettiere Gaido Mattia Via Provinciale della Valchiusella 19 Alice Superiore

2.7 IMPOSTAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Le seguenti schede hanno lo scopo di identificare in modo univoco le aree, le attrezzature e gli impianti interessati dalla normativa attinente l'igiene degli alimenti, permettendo la più corretta applicazione dell'autocontrollo e delle procedure di controllo delocalizzate (pulizia, disinfestazione, ecc.).

Vengono riportate: 1) scheda di identificazione delle aree e delle rispettive attrezzature;
2) scheda di identificazione degli impianti.

ATTREZZATURE CUCINA VISTRORIO

	Q.tà	Destinazione d'uso
CUCINA		Lavaggio e mondatura frutta e verdura, Preparazione piatti caldi e freddi. Cottura degli alimenti.
n° 4 fuochi + forno cuocipasta	1	
friggitrice	1	
cappa aspirante 2 m	1	
lavello 1 vasca	1	
banco acc 160 cm	1	
carrelli acciaio	2	
MAGAZZINO		Conservazione derrate .
scaffali acciaio 3 ripiani	3	
freezer pozzetto 2m	1	
ZONA VERDURA		Lavorazione materie prime
lavabo 2 vasche	1	
banco acciaio 2 m	1	
batticarne acciaio 1mx1m	1	
affettatrice	1	
tritacarne + grattugia	1	
frigo vert. 700l	2	
ZONA CARNE		Lavorazione materie prime
lavabo cm 180c 2 vasche	1	
banco acciaio 1mx1m	1	
frigo vert 500 l	1	
ZONA LAVAGGIO		Lavaggio piatti, pentole e stoviglie
lavabo acciaio 180cm	1	
mobile acciaio ante scorrevoli h180cm	1	
Lavastoviglie	1	
SALA DA PRANZO E CORRIDOIO DI TRANSITO		Somministrazione dei pasti principali, colazione e merenda
Tavolini, sedie, carrelli		

SCHEDA IDENTIFICAZIONE IMPIANTI			
Identificazione	Destinazione d' uso	Caratteristiche tecniche	Responsabile
Impianto di refrigerazione (frigoriferi e freezer)	Conservazione a freddo degli alimenti	1 frigo verticale 1 congelatore a pozzetto	Capas scarl
Impianto idrico	Distribuzione acqua	Acquedotto comunale,	Comune di Vistrorio
Impianto scarico acque nere	Scarico acque in rete fognaria	Rete fognaria comunale	Comune di Vistrorio
Impianto elettrico	Distribuzione elettricità	L' impianto è conforme alle vigenti normative.	Comune di Vistrorio
Impianto termico	Riscaldamento locali e uso cucina	L' impianto è conforme alle vigenti normative.	Comune di Vistrorio
Gas	Cottura cibi	L' impianto è conforme alle vigenti normative.	AEG di Ivrea

3. DEFINIZIONE DEI PROCESSI

3.1 DEFINIZIONE DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO

Per un piano di autocontrollo derivante principalmente dalla identificazione dei punti critici insiti nel proprio processo di produzione, è necessaria una dettagliata descrizione della singole fasi di lavorazione.

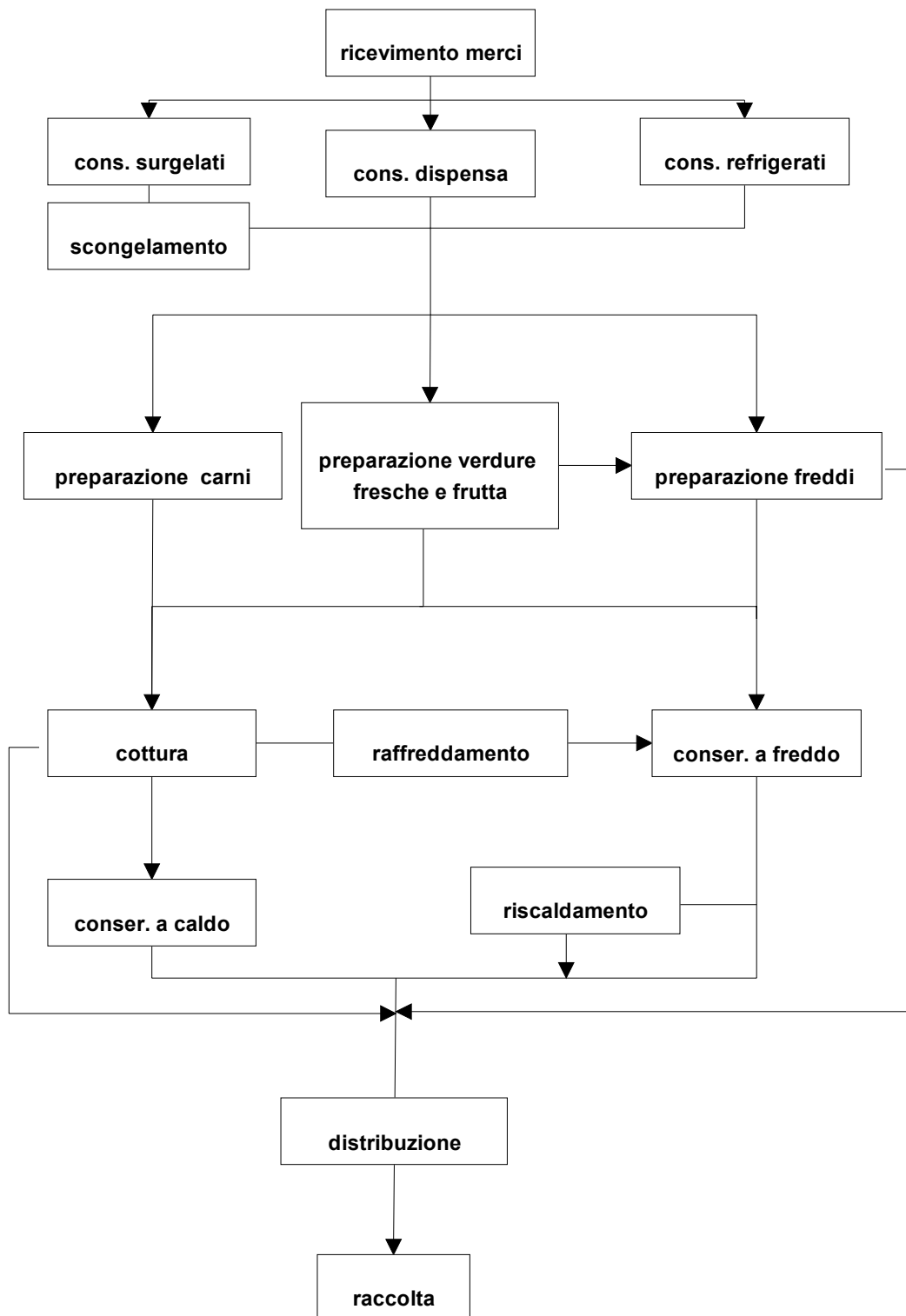
In considerazione della grande varietà dei piatti cucinati, descritti nel menù allegato, si ritiene non indispensabile stilare un diagramma di flusso per ciascuna tipologia di piatto che viene cucinato, ma classificare gli alimenti in categorie che subiscono simili trattamenti, scomporre e specificare le procedure per ogni singola fase, in modo che siano adattabili anche ai processi relativi ai piatti non descritti.

In sostanza si è stilato un diagramma che sia il più possibile sintetico ma anche sufficientemente esauriente da evidenziare le fasi del ciclo di produzione di questa struttura. Esso costituirà la base per individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, cioè ogni punto in cui possono verificarsi dei rischi, e successivamente per applicare gli altri punti del sistema HACCP.

Nel diagramma infatti non sono riportate le fasi di pulizia dei locali e di lavaggio degli utensili, attrezzi e macchinari, come manca tutto ciò che è inerente al personale. La scelta è dovuta al fatto che essendo dette operazioni di importanza fondamentale al fine di ridurre le possibilità di contaminazione, si è ritenuto più utile trattare tali argomenti nell'apposito capitolo riservato al Piano di pulizia e disinfezione.

Nel diagramma non compare la fase di acquisto, in quanto la scelta dei fornitori e le ordinazioni successive sono effettuate dalla direzione amministrativa della Cooperativa.

3.2 DIAGRAMMA DI FLUSSO GENERALE



3.3 IDENTIFICAZIONE DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO

FASE	LOCALE	ATTREZZATURA	RESPONSABILE
Ricevimento merci	Dispensa		L'addetta in turno come da programma esposto
Conserv. surgelati	Dispensa	N° 3 Freezer a pozzo per surgelati da -8° a -25° C	L'addetta in turno come da programma esposto
Conserv. dispensa	Dispensa	Scaffalature	L'addetta in turno come da programma esposto
Conserv. refrigerati	Dispensa	N° 2 Armadi doppio scomparto T - 2° +8° C	L'addetta in turno come da programma esposto
Scongelamento	Dispensa	Armadio a temp positiva	L'addetta in turno come da programma esposto
Prep. verdure fresche	Cucina	Lavello bivasca, bancone d'appoggio, tagliere, utensili vari	L'addetta in turno come da programma esposto
Prep. prod. da cuocere	Cucina	Bancone d'appoggio, tagliere, coltelli e utensili vari.	L'addetta in turno come da programma esposto
Cottura	Cucina	Forni, fornelli, pentole, padelle, utensili vari	L'addetta in turno come da programma esposto
Prep prod. non cotti	Cucina	Affettatrice, piatti, vassoi, utensili	L'addetta in turno come da programma esposto
Raffreddamento	Cucina e dispensa	Contenitore usato per cottura e coperchio e armadio frigorifero	L'addetta in turno come da programma esposto
Conserv. a freddo	Dispensa	Armadio frigor a temp positiva, contenitore con coperchio o film trasparente	L'addetta in turno come da programma esposto
Riscaldamento	Cucina	Fornello o forno Contenitore.	L'addetta in turno come da programma esposto
Conserv. a caldo	Cucina	Pentola o padella in forno o sul fornello.	L'addetta in turno come da programma esposto
Distribuz. In sala	Sala da pranzo	Carrello, pentole o padelle, pinze e attrezzi da servizio, stoviglie.	Le addette in turno come da programma affisso
Raccolta	Sala da pranzo	Contenitori per rifiuti, carrelli	Le addette in turno come da programma esposto

3.4 ANALISI DEI RISCHI E IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI

Un punto critico di controllo (CCP) è un punto di una fase di lavoro, al livello del quale si può esercitare un controllo al fine di prevenire, ridurre od eliminare il pericolo.

In virtù di ciò, per ciascuna fase del diagramma di flusso appena illustrato, classificheremo i rischi, valuteremo identificheremo le misure preventive per ridurre la probabilità di accadimento, nonché le conseguenti misure correttive.

Nel processo produttivo in esame si possono individuare diversi punti di controllo (CP), ma non tutti si possono considerare critici (CCP).

Dove il rischio è basso, dove ci sono poche probabilità che il rischio raggiunga livelli inaccettabili, si richiederà un controllo da effettuarsi secondo le più comuni regole di buona prassi e buona diligenza nell'applicazione delle norme di buona produzione, intrinseche nella tecnica di lavorazione.

Dove, invece, si riterrà che il rischio possa raggiungere livelli inaccettabili, si individueranno dei CCP (punti critici di controllo), che a loro volta saranno graduati nel seguente modo:

- CCP 1, punto critico di controllo richiedente un'operazione (di controllo appunto) tale, da sola, da poter assicurare l'eliminazione di uno o più fattori microbici pericolosi;
- CCP 2, punto critico di controllo richiedente un'operazione che, a differenza del primo, può soltanto ridurre al minimo i rischi ma non fornisce una identica sicurezza.

L'identificazione dei CCP si otterrà attraverso il diagramma di flusso delle singole fasi scomposte in semplici operazioni e con l'utilizzo dell'albero delle decisioni (CCP decision tree) elaborato nel 1991 dal Codex Alimentarius.

3.5 ANALISI DEI RISCHI E PIANO DI AUTOCONTROLLO DEI PUNTI CRITICI

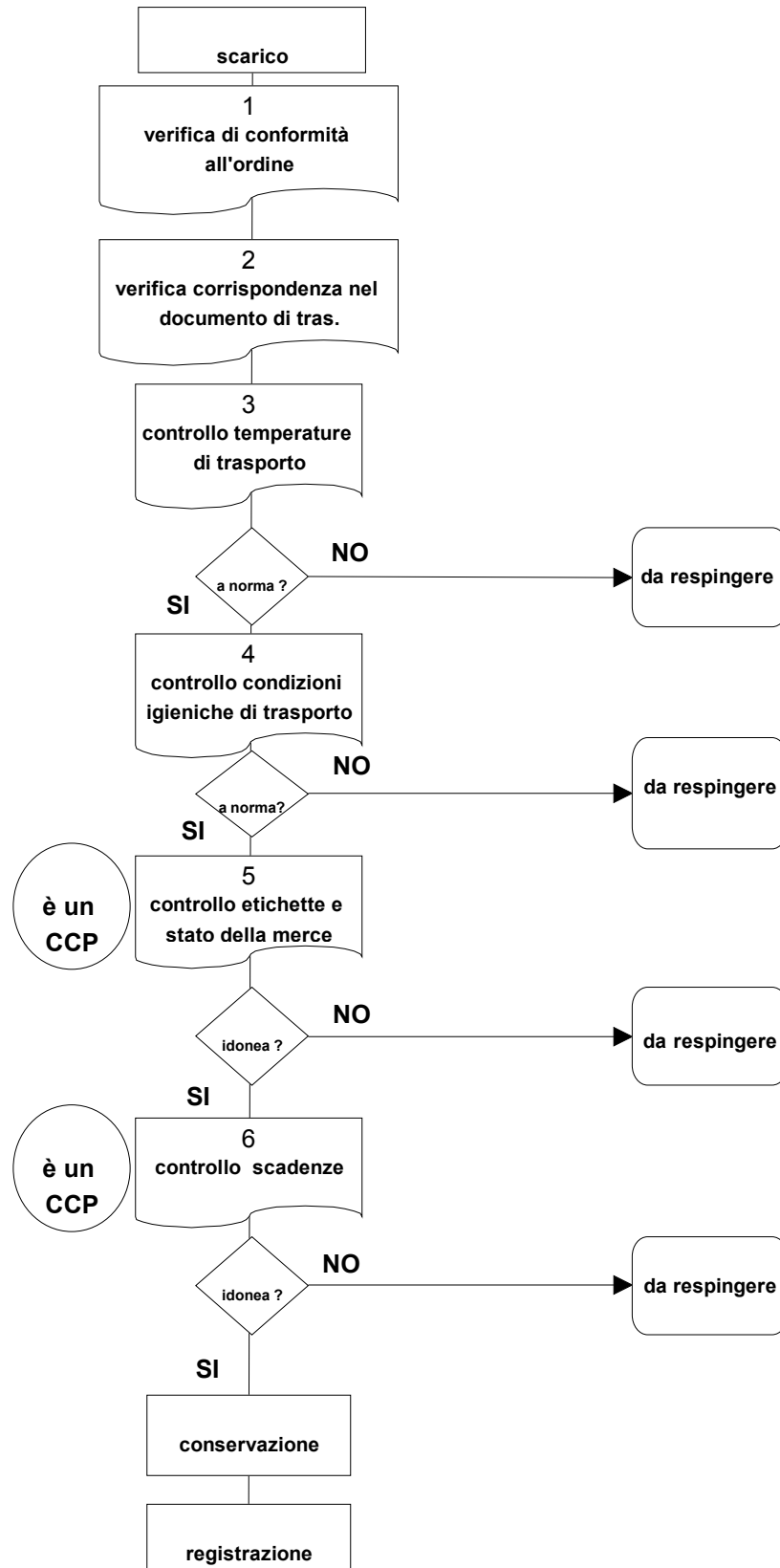
FASI	CCP	PERICOLI	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	LIMITI CRITICI	PERIODICITA'	CORREZIONI
RICEVIMENTO MERCI	CCP 1	Origine alimenti non sicura Patogeni negli alimenti Interruzione catena del freddo Imballaggi non integri	Acquisiti da origine sicura Richiedere certificazione di autocontrollo ai fornitori Operazioni di scarico in tempi brevi	Ispezione visiva Verifica delle conformità al ricevimento	Temperatura di trasporto: freschi max. +4° congelati max. - 10° surgelati max. - 18° rialzo max. tollerato: +3° Scadenze troppo ravvicinate	Ad ogni consegna	Respingere la merce non conforme Segnalare tutte le irregolarità al responsabile acquisti Contestazioni
CONSERVAZIONE DEI SURGELATI	CCP 2	Origine alimenti non sicura Interruzione catena del freddo Crescita microbica a temperature non idonee e non uniformi	Acquisiti da origine sicura Manutenzione apparecchi di conservazione Pulizia e disinfezione attrezzature.	Ispezione visiva della pulizia e della temperatura Controllo manutenzione apparecchi Verifica rotazione alimenti Integrità imballaggi	Temperature di conservazione Cong/surg da -18° a - 30° TMC	Giornaliera	Ripristinare le temperature e le condizioni igieniche Eliminare le derrate sospette deteriorate o rigonfie Esecuzione piano pulizie. Riaddestramento addetti
CONSERVAZIONE IN DISPENSA	CP	Rotture delle confezioni Sostanze tossiche vicino agli alimenti Sviluppo microbico per temperatura elevata e conservazione prolungata Presenza di animali	Procedure di sanificazione delle attrezzature e dei locali Corretta rotazione delle confezioni Disinfestazione e derattizzazione Corretta conservazione	Ispezione visiva della pulizia dispensa Integrità confezioni e scadenze	TMC	Ad ogni consegna	Ripristino condizioni igieniche. Riaddestramento addetti
CONSERVAZIONE REFRIGERATA	CCP 2	Interruzione catena del freddo Crescita microbica a temperature non idonee e non uniformi Sviluppo microbico per conservazione prolungata Contaminazione crociata (semilavorati)	Pulizia e disinfezione attrezzature. Manutenzione attrezzature Corretta rotazione e separazione dei prodotti , in particolare i semilavorati	Ispezione visiva della pulizia e della temperatura Controllo manutenzione apparecchi Verifica rotazione alimenti Integrità imballaggi	Temperature di conservazione Da 0 a + 4° TMC	Giornaliera .	Ripristinare la temperatura e le condizioni igieniche Eliminare le derrate sospette deteriorate o rigonfie Esecuzione piano pulizie. Riaddestramento addetti
SCONGELAMENTO	CP	Sviluppo microbico Contaminazione crociata	Pulizia e disinfezione attrezzature. Protezione del prodotto Mai a temperatura ambiente	Controllo rispetto delle procedure da parte del personale	Tempi e temperature di scongelamento: 24 ore in frigor a max +4° C GMP	Ad ogni scongelamento	Riaddestramento addetti Eliminare le derrate sospette
PREPARAZIONE VERDURE	CP	Contaminazione crociata da personale, da attrezzature Contaminazione da detergenti e/o disinfettanti Persistenza di cariche batteriche anche dopo il lavaggio di verdura e frutta	Igiene del personale Igiene dell'area di lavorazione Igiene attrezzature Utensileria riservata a questa fase	Ispezione visiva stato di pulizia dei coltelli, piani di lavoro e utensili Osservazione stato di salute del personale	GMP (norme di buona produzione) Freschezza, colore, odore Norme di qualità TMC	Continua	Ripristino condizioni igieniche Riaddestramento addetti Scartare merce inidonea

FASI	CCP	PERICOLI	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	LIMITI CRITICI	PERIODICITA'	CORREZIONI
PREPARAZIONE FREDDI	CP	Contaminazione crociata da alimenti, personale, attrezzi Contaminazione da detergenti e/o disinfettanti	Igiene del personale Igiene dell'area di lavorazione Igiene attrezzature Evitare di manipolare in successione alimenti diversi senza aver prima sanificato i piani di lavoro e le mani Utensili riservati alla fase	Ispezione visiva stato di pulizia dei coltelli, affettatrici, piani di lavoro e utensili Osservazione stato di salute del personale	GMP (norme di buona produzione) Freschezza, colore, odore Norme di qualità TMC	Continua	Ripristino condizioni igieniche Riaddestramento addetti Scartare merce inidonea
PREPARAZIONE CARNI	CP	Contaminazione crociata da alimenti, personale, attrezzi Contaminazione da detergenti e/o disinfettanti	Igiene del personale Igiene dell'area di lavorazione Igiene attrezzature Evitare di manipolare in successione alimenti diversi senza aver prima sanificato i piani di lavoro e le mani. Utensili riservati alla fase	Ispezione visiva stato di pulizia dei coltelli, affettatrici, piani di lavoro e utensili Osservazione stato di salute del personale	GMP (norme di buona produzione) Freschezza, colore, odore Norme di qualità TMC	Continua	Ripristino condizioni igieniche Riaddestramento addetti Scartare merce inidonea
COTTURA	CCP 1	Sopravvivenza di patogeni con un trattamento tempo - temperatura inadeguato. Guasto del termometro.	Pulizia e disinfezione attrezzature. Manutenzione attrezzature Affidabilità degli apparecchi di misurazione. Temperature al cuore.	Ispezione visiva della pulizia dei piani di lavoro, di cottura e forni e dei contenitori; rispetto del limite critico	Temperatura di cottura min 75° al cuore del prodotto.	Ad ogni cottura di alimenti di una certa pezzatura (arrosti, rollate, bolliti, ecc..) e "primi in teglia".	Prolungamento cottura Rimessa in efficienza apparecchi difettosi. Eliminare la produzione non idonea.
RAFFREDDAMENTO	CP	Germinazione di spore a temp ambiente prolungata. Contaminazione crociata da utensili, attrezzature e personale.	Limitare il tempo tra cottura e conservazione in frigor Proteggere i prodotti Pulizia e disinfezione attrezzature. Igiene del personale.	Verifiche visive. Sorveglianza del personale.	GMP (norme di buona produzione) Utilizzo dell'abbattitore di temperatura o, qualora non fosse possibile, max 2 ore a temp. ambiente	Ad ogni raffreddamento	Ripristino di idonee condizioni di tempo e temperatura. Ripristino delle idonee condizioni igieniche.
CONSERVAZIONE A FREDDO	CCP 2	Interruzione catena del freddo Crescita microbica a temperature non idonee e non uniformi Sviluppo microbico per conservazione prolungata Contaminazione crociata da attrezzature e personale	Pulizia e disinfezione attrezzature. Manutenzione attrezzature Corretta rotazione e separazione dei prodotti, in particolare i semilavorati Igiene del personale Conservazione max 24 ore	Ispezione visiva della pulizia e della temperatura Controllo manutenzione apparecchi Verifica rotazione alimenti Integrità imballaggi	Temperature di conservazione Da 0 a +4° TMC	Giornaliera .	Ripristinare la temperatura e le condizioni igieniche Eliminare le derrate sospette Riaddestramento addetti
CONSERVAZIONE A CALDO	CCP 1	Sviluppo dei batteri a temperature basse e tempi lunghi	Mantenimento della temperatura al cuore degli alimenti con recipienti termici	Verifica della temperatura di mantenimento	Temperatura di mantenimento min.+65° Per max 2 ore	Ad ogni mantenimento	Ripristino di idonee condizioni di tempo e temperatura. Eliminazione del prodotto

FASI	CCP	PERICOLI	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	LIMITI CRITICI	PERIODICITA'	CORREZIONI
RISCALDAMENTO	CCP 1	Persistenza tossine	Pulizia e disinfezione attrezzature. Manutenzione attrezzature Affidabilità degli apparecchi di misurazione. Temperature al cuore.	Ispezione visiva della pulizia dei piani di lavoro, di cottura e forni e dei contenitori. Rispetto del limite critico	Temperatura di riscaldamento min 75° al cuore del prodotto.	Ad ogni riscaldamento	Prolungamento cottura Rimessa in efficienza apparecchi difettosi. Eliminare la produzione non idonea.
DISTRIBUZIONE	CP	Contaminazione crociata da operatori, ambiente, stoviglie	Pulizia e disinfezione dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie e degli utensili per distribuzione Curare l'igiene e l'abbigliamento del personale Formazione del personale	Ispezione visiva	GMP (norme di buona produzione)	Continua	Ripristino delle idonee condizioni igieniche. Riaddestramento addetti
RACCOLTA	CP	Rischio di contaminazione biologica attraverso le attrezzature di raccolta anche per il personale Rischio di attirare roditori, insetti e simili.	Pulizia e disinfezione delle attrezzature, eliminazione immediata degli avanzi, uso di dispositivi di protezione.	Ispezione visiva	GMP (norme di buona produzione)	Continua	Ripristino delle idonee condizioni igieniche. Riaddestramento addetti

4. DESCRIZIONE DELLE SINGOLE FASI

4.1 FASE RICEVIMENTO MERCI



FASE : RICEVIMENTO MERCI

ACCETTAZIONE DELLE DERRATE

Accettazione derrate alimentari – prodotti inscatolati o confezionati

- a) Verifica di conformità all'ordine;
- b) Verifica di conformità al quantitativo riportato nel documento accompagnatorio;
- c) Verifica visiva dello stato delle merci, delle confezioni e delle etichette;
- d) Verifica che la scadenza riportata non sia imminente;
- e) Controllo di qualità all'assaggio (reso posticipato);

L' inosservanza dei punti c) e d) può dar corso a contaminazioni di sporigeni e batteri, quindi:

- **si respinge sempre la merce** se vengono riscontrate irregolarità
- **si barra** la casella del fornitore imputato giustificando l' eventuale inosservanza sulla scheda di ricevimento fornitura apposita (allegata)
- si allega alla scheda di ricevimento fornitura apposita (allegata) una fotocopia del documento accompagnatorio evidenziando i prodotti non idonei

Eseguiti i controlli di rito le merci vengono riposte nell' apposito scaffale della dispensa.

Accettazione derrate alimentari – frutta e verdura

- a) Verifica di conformità all'ordine;
- b) Verifica di conformità al quantitativo riportato nel documento accompagnatorio;
- c) Verifica visiva dello stato delle merci (grado di maturazione o deperimento)
- d) Verifica, ove previsto, che la scadenza riportata non sia imminente;
- e) Verifica che il trasporto sia avvenuto in condizioni igieniche adeguate
- f) Controllo di qualità all'assaggio (reso posticipato);

L' inosservanza dei punti c), d) ed e) può dar corso a contaminazioni di sporigeni e batteri, quindi:

- Si provvede immediatamente al ritiro della merce negli appositi armadi frigoriferi
- **si respinge sempre la merce** se vengono riscontrate irregolarità
- **si barra** la casella del fornitore imputato giustificando l' eventuale inosservanza sulla scheda di ricevimento fornitura apposita (allegata)
- si allega alla scheda di ricevimento fornitura apposita (allegata) una fotocopia del documento accompagnatorio evidenziando i prodotti non idonei

Accettazione derrate alimentari – prodotti freschi

Per prodotti freschi si intendono:

salumi, formaggi e latticini, pane, uova, latte, etc.

- a) Verifica di conformità all'ordine;
- b) Verifica di conformità al quantitativo riportato nel documento accompagnatorio;
- c) Verifica visiva dello stato delle merci, delle confezioni, delle etichette, dei sigilli per i salumi
- d) Verifica, ove previsto, che la scadenza riportata non sia imminente;
- e) Verifica che la temperatura della merce all' arrivo sia inferiore ai 4°C
- f) Controllo di qualità all'assaggio (reso posticipato);

L' inosservanza dei punti c), d) ed e) può dar corso a contaminazioni di sporigeni e batteri, quindi:

- Si provvede immediatamente al ritiro della merce negli appositi armadi frigoriferi
- **si respinge sempre la merce** se vengono riscontrate irregolarità
- **si barra** la casella del fornitore imputato giustificando l' eventuale inosservanza sulla scheda di ricevimento fornitura apposita (allegata)
- si allega alla scheda di ricevimento fornitura apposita (allegata) una fotocopia del documento accompagnatorio evidenziando i prodotti non idonei

Accettazione derrate alimentari – prodotti surgelati o congelati

- Verifica di conformità all'ordine;
- Verifica di conformità al quantitativo riportato nel documento accompagnatorio;
- Verifica visiva dello stato delle merci, delle confezioni, delle etichette
- Verifica, ove previsto, che la scadenza riportata non sia imminente;
- Verifica che la temperatura della merce all' arrivo sia inferiore ai -18°C
- Controllo di qualità all'assaggio (reso posticipato);

L' inosservanza dei punti c), d) ed e) può dar corso a contaminazioni di sporigeni e batteri, quindi:

- Si provvede immediatamente al ritiro della merce negli appositi armadi frigoriferi a temperatura negativa
- **si respinge sempre la merce** se vengono riscontrate irregolarità
- **si barra** la casella del fornitore imputato giustificando l' eventuale inosservanza sulla scheda di ricevimento fornitura apposita (allegata)
- si allega alla scheda di ricevimento fornitura apposita (allegata) una fotocopia del documento accompagnatorio evidenziando i prodotti non idonei

Condizioni di temperatura da rispettarsi nel trasporto delle sostanze alimentari

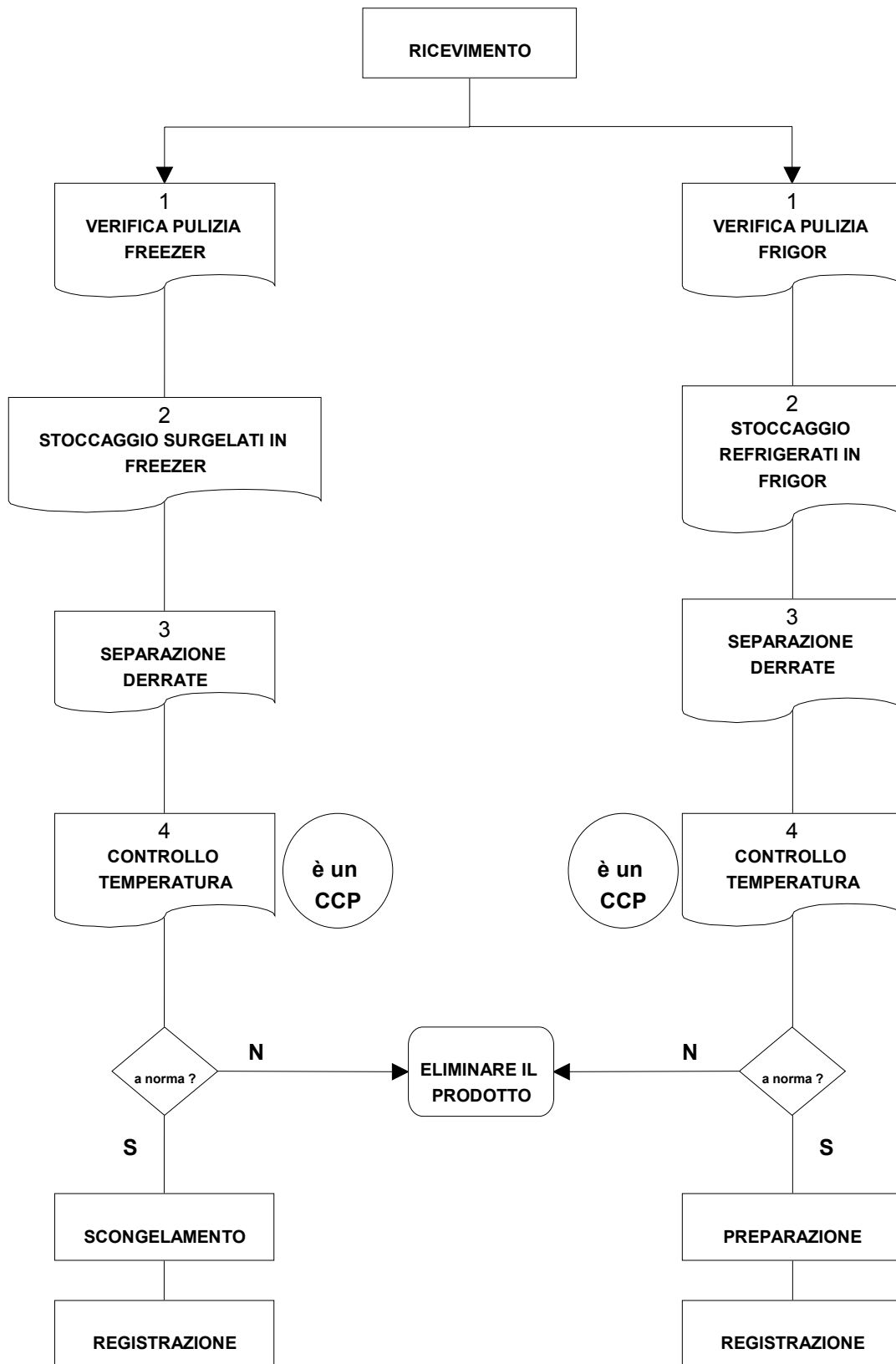
d.p.r. 26/3/80 N° 327, ALL. C, PARTE I E II

Sostanze alimentari congelate e surgelate	Temperatura massima al momento del carico e trasporto in °c	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata in °c
Gelati alla frutta congelati	- 10 °C	+ 3 °C
Succhi di frutta congelati	- 10 °C	+ 3 °C
Burro o altri grassi congelati	- 10 °C	+ 3 °C
Frattaglie congelate	- 10 °C	+ 3 °C
Uova sgusciate congelate	- 10 °C	+ 3 °C
Pollame congelato	- 10 °C	+ 3 °C
Selvaggina congelata	- 10 °C	+ 3 °C
Carni congelate	- 10 °C	+ 3 °C
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	- 10 °C	+ 3 °C
Altri gelati	- 15 °C	+ 3 °C
Prodotti della pesca congelati	- 18 °C	+ 3 °C
Prodotti della pesca surgelati	- 18 °C	+ 3 °C
Altre sostanze alimentari surgelate	- 18 °C	+ 3 °C

Sostanze alimentari non congelate ne' surgelate	Temperatura durante il trasporto in °c
Frattaglie	Tra -1 e +3 °C
Selvaggina	Tra -1 e +3 °C
Carni	Tra -1 e +4 °C
Pollami e conigli	Tra -1 e +4 °C
Latte in cisterna cisterna, crudo o pastorizzato	Tra 0 e +4 °C
Prodotti lattiero caseari	Tra 0 e +4 °C
Prodotti per la pesca freschi	Tra +1 e +6 °C
Burro	Tra +1 e +6 °C

Per i pasti trasportati sono redatti i menù autorizzati con l'indicazione delle temperature che devono essere rispettate al momento della consegna dei pasti.

4.2 FASE: CONSERVAZIONE REFRIGERATI E SURGELATI



FASE . CONSERVAZIONE REFRIGERATI E SURGELATI

Vengono ritirate negli apparecchi per la conservazione a temperatura positiva e/o negativa le derrate deperibili assicurando il rispetto delle norme seguenti:

- Carne e prodotti a base di carne sono ritirati in cella con temperatura compresa tra 0°C e +2°C.
- La carne non tagliata a pezzi (in mezzene o quarti) si sospende con ganci
- Pesce fresco si ritirano in celle con temperatura compresa tra -1°C e +0°C
- Latte, derivati e uova: si ritirano in celle con temperatura compresa tra +4°C e +6°C
- Frutta e verdura si ritirano in celle con temperatura compresa tra +2°C e +8°C
- Salumi si ritirano in celle con temperatura compresa tra +2°C e +8°C
- Eventuali cibi cotti (che saranno conservati per max 24 ore) si ritirano in celle con temperatura compresa tra 0°C e +2°C
- I prodotti congelati e surgelati si ritirano in celle apposite con temperatura compresa tra -18°C e -30°C
- Per i prodotti non nominati nel punto all'atto del ritiro le persone preposte ritirano le derrate alimentari in apposite celle osservando le temperature sotto riportate.

All'atto del ricevimento merci gli operatori riporranno i prodotti lattiero caseari, uova, carni, pasce, pollame, frutta e verdura, alimenti cotti, salumi e formaggi in frigoriferi o celle mantenendo separato ciascun alimento.

Gli operatori hanno cura di:

- non ammassare gli alimenti uno contro l'altro
- di non porre a contatto diretto il cibo con scaffali metallici

Conservazione: gli standard di temperatura

Tipo sostanza alimentare	Temperatura in °c
Carni fresche	Tra 0 e +2 °C
Pesce fresco	Tra -1 e +0 °C
Frutta e verdure	Tra +2 e +8 °C
Salumi	Tra +2 e +8 °C
Prodotti lattiero caseari	Tra +2 e +4 °C
Cibi cotti (massimo 24 ore)	Tra +0 e +2 °C
Prodotti surgelati e congelati	Tra -18 e -30 °C

LE TEMPERATURE DEGLI APPARECCHI DEVONO ESSERE RILEVATE DALL' ESTERNO

4.3 FASE . CONSERVAZIONE IN DISPENSA

L'operatore dopo aver ricevuto le merci da stoccare, ha cura di riporle sugli scaffali tenendo conto della data di scadenza descritta sull'etichetta in modo da consentire l'utilizzo delle derrate alimentari con scadenza più imminente.

Ha cura di posizionare le confezioni separate e suddivise per qualità e tipologia merceologica, sempre distanti da eventuali fonti di calore diretto.

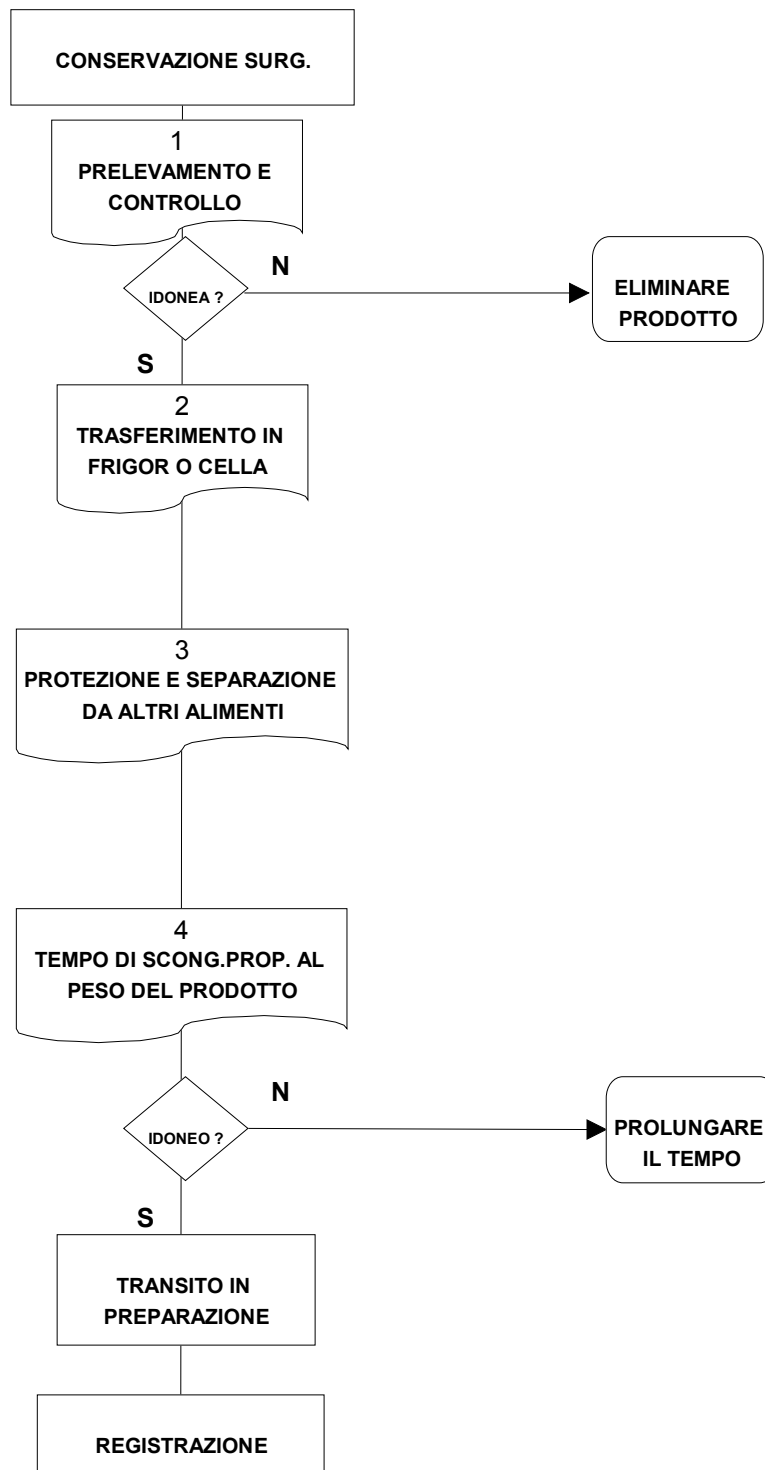
Il locale deve essere sempre pulito, fresco e ben aerato, non sono ammesse tracce di insetti o altri animali. Durante le operazioni di stoccaggio l'operatore ha cura di mantenere intatte le confezioni originali.

Le confezioni non devono mai restare aperte nel locale dispensa, all'occorrenza quando serve usare una parte della confezione si dovranno seguire le seguenti disposizioni.

- Aprire la confezione in modo che si legga sempre la data di scadenza;
- Prelavare la quantità di materia prima occorrente;
- Richiudere la confezione originale come meglio si può;
- Riporre la confezione così ottenuta in un contenitore con chiusura ermetica;
- Riposizionare il tutto sullo scaffale;

TUTTE LE CONFEZIONI DI TUTTI I GENERI DEVONO ESSERE SOLLEVATE DA TERRA

4.4 FASE: SCONGELAMENTO



FASE . SCONGELAMENTO

Se il congelamento deve essere rapido, lo scongelamento deve essere lento per consentire alla struttura della carne o del pesce o della verdura, di riprendere il volume originale.

Durante lo scongelamento il ghiaccio passa allo stato liquido con più o meno abbondanti perdite di liquido di scongelamento.

Tale liquido è molto appetibile per i microorganismi presenti alla superficie e provenienti sia dall' ambiente che dal prodotto stesso.

Tali microorganismi, se tenuti a temperature vicine agli 0°C si sviluppano molto lentamente, lasciando inalterato il prodotto; se viceversa lo scongelamento avverrà a temperatura ambiente, la loro crescita sarà molto rapida e sarà dovuta anche alle maggiori perdite di liquido di scongelamento.

Il prodotto scongelato viene utilizzato interamente e nel più breve tempo possibile.

Il prodotto scongelato non viene mai ricongelato.

Lo scongelamento viene eseguito quindi a temperature vicine a zero gradi centigradi quindi in un frigorifero o in anticella, SEMPRE NEL RIPIANO PIU' BASSO..

Il prodotto viene protetto dagli inquinamenti: viene mantenuto quindi separato dagli altri alimenti.

Il prodotto viene posizionato o su griglie o su appositi recipienti che consentano lo sgocciolamento dai liquidi fuoriusciti.

Si è diffidato pertanto il personale dallo scongelare i prodotti a temperatura ambiente nei lavandini della cucina o altro.

Talvolta vengono cotti direttamente alcuni prodotti senza la fase dello scongelamento (solo verdure).

4.5 FASE: PREPARAZIONE “NON COTTI”

DIAGRAMMA DI FLUSSO FASE: PREPARAZIONE VERDURA FRESCA

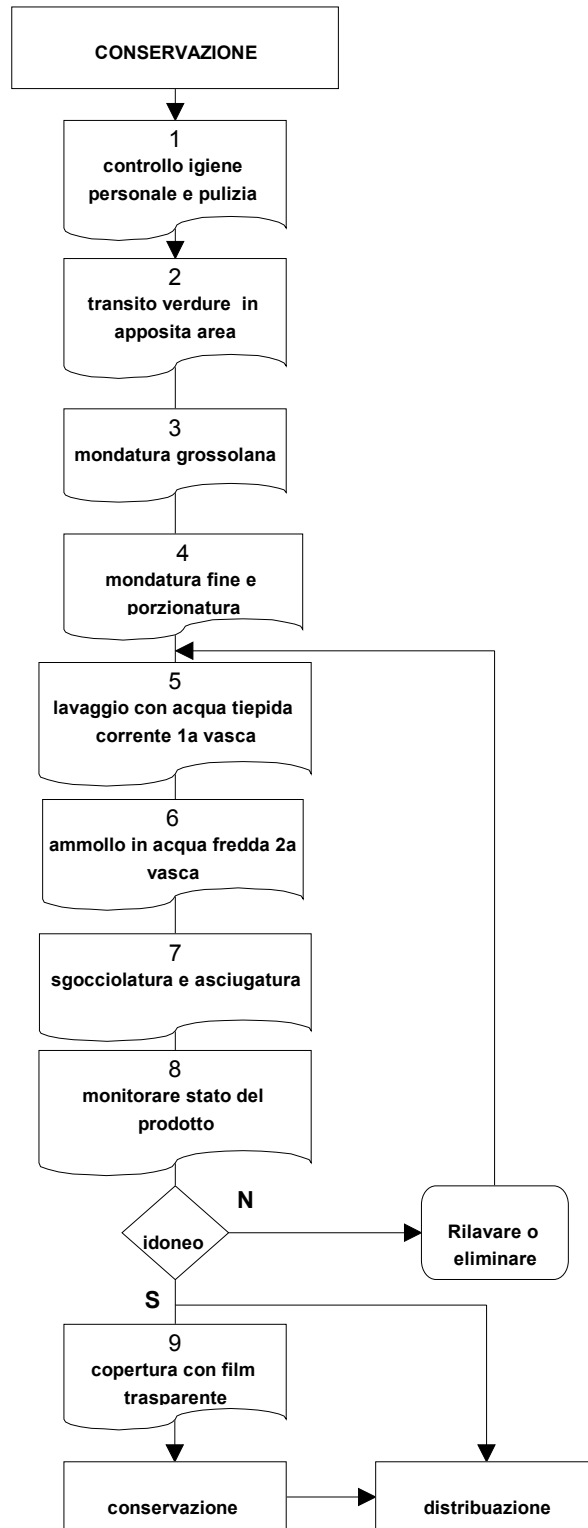
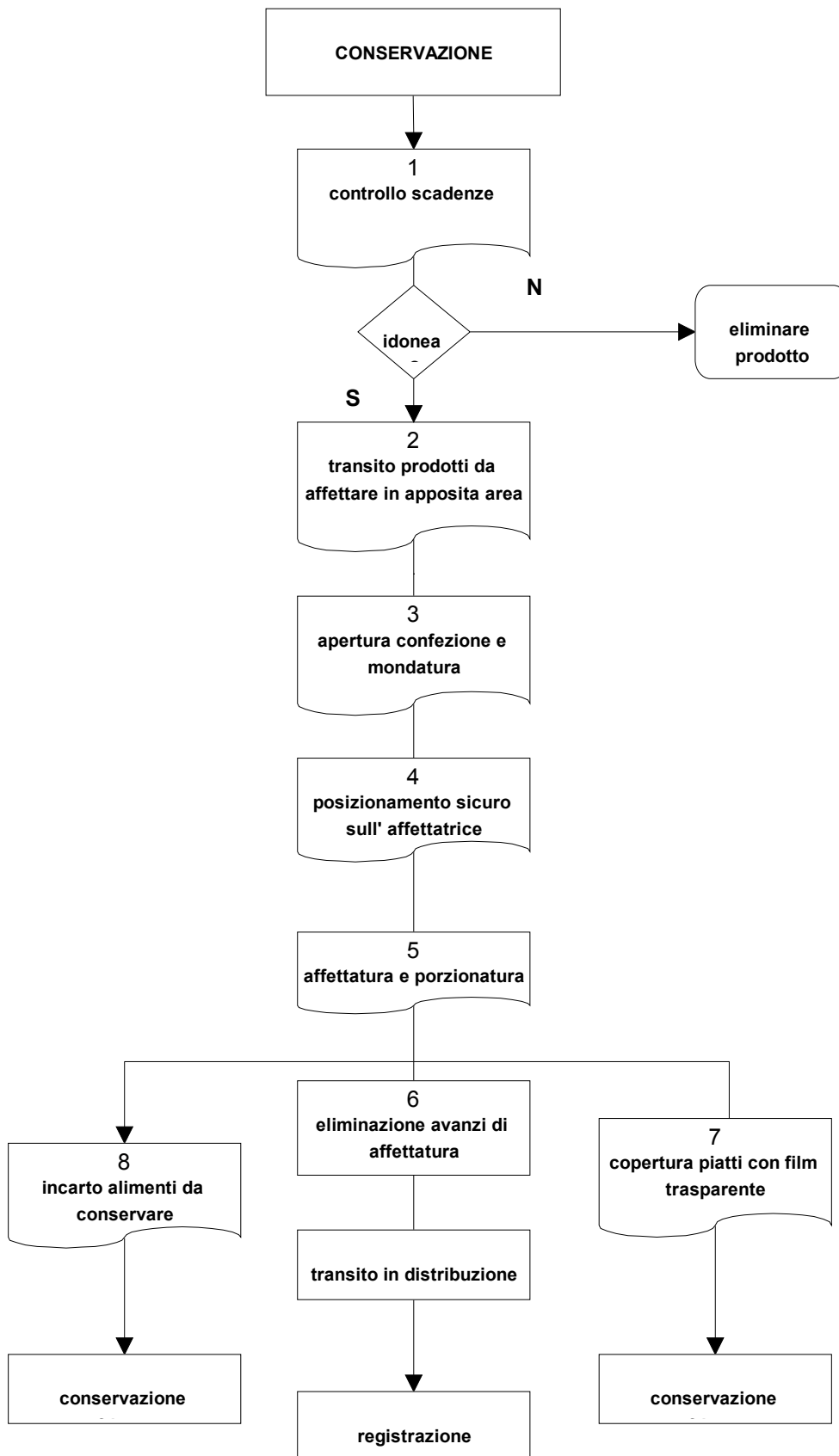


DIAGRAMMA DI FLUSSO FASE: PREPARAZIONE AFFETTATI



FASE : PREPARAZIONE NON COTTI

La procedura che si segue nella preparazione degli alimenti consiste:

- nell'impiego di corretti procedimenti igienici nella manipolazione dei cibi in cucina
- nel provvedere al corretto mantenimento dei cibi alle varie temperature raccomandate
- nel provvedere alla corretta procedura di preparazione dei cibi congelati o surgelati

A tal fine gli addetti alla preparazione dei cibi saranno debitamente formati e addestrati affinché:

Non vengono usati gli stessi utensili per cibo cotto e cibo crudo a meno che non siano stati debitamente puliti e sanificati.

.....I contenitori e i piani d'appoggio saranno separati dai cibi cotti

Gli operatori si lavano sempre le mani dopo aver toccato alimenti crudi.

.....Gli operatori proteggono sempre i recipienti con coperchio o con carta di alluminio o film trasparente quando i prodotti finiti o semilavorati devono essere conservati in frigorifero.

Preparazione frutta e verdura

Nell'apposita area identificata in pianta si effettua la cernita, il lavaggio e la preparazione delle verdure.

La zona è dotata di attrezzature specifiche: tavolo da lavoro, doppio lavello per il lavaggio.

Siccome le insalate consumate crude possono essere veicoli di parassiti (lombrichi, ossiuri, amebe, etc.) o di germi, sorge la necessità di lavarle meticolosamente.

Per il lavaggio si usa acqua corrente tiepida, si rimuove così completamente la sporcizia e si procede ad un nuovo lavaggio dei prodotti con acqua fredda lasciandoli poi sgocciolare.

Se l'operatore sospetta la presenza di insetti, risciacqua i prodotti ancora ma in acqua fredda, salata per 20 minuti: il sale fa salire gli eventuali insetti alla superficie dell'acqua rendendoli eliminabili.

Preparazione prodotti non cotti

Di norma gli alimenti che si utilizzano sono già mondati: in attesa di essere distribuiti questi prodotti vengono stoccati momentaneamente in frigorifero.

Gli affettati sono da preparare all'ultimo momento, cioè nei tempi tecnici necessari per il taglio e la distribuzione immediata, sempre in quantità proporzionali alle reali esigenze.

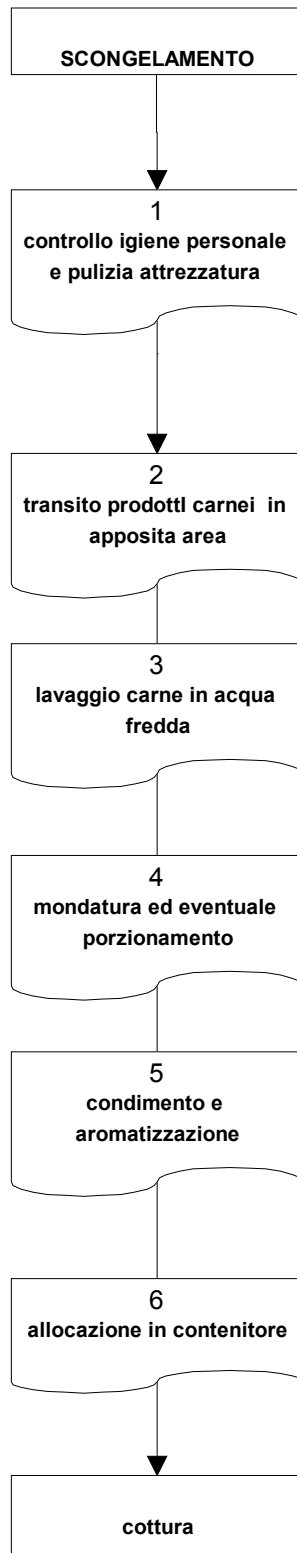
Procedere alla pulizia e disinfezione della lama e del piano d'appoggio ad ogni cambio di prodotto.

4.6 FASE : CONSERVAZIONE A FREDDO PRODOTTI FINITI

Gli operatori proteggono sempre i recipienti con coperchio o con carta di alluminio o film trasparente quando i prodotti finiti o semilavorati devono essere conservati in frigorifero, separati fra loro e/o da altri prodotti, anche quando ciò serve per poco tempo in attesa della distribuzione.

4.7 FASE: PREPARAZIONE PRODOTTI DA CUOCERE

DIAGRAMMA DI FLUSSO FASE: PREPARAZIONE CARNI PER COTTURA



FASE : PREPARAZIONE PRODOTTI DA CUOCERE

Premessa

Durante questa fase occorre proteggere il cibo dalla contaminazione di sostanze estranee e di certi tipi di batteri al fine di evitare intossicazioni.

Pertanto è indispensabile essere consapevoli della pericolosità di questa fase e tenere sotto controllo il più rigidamente possibile tutte le operazioni che si effettuano.

Procedure

Controllare l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale.

Lavare e disinfettare le mani e avambracci, indossare sempre indumenti puliti.

Non bere, non mangiare, non fumare, non parlare o starnutire durante la preparazione.

Estrarre le confezioni dal frigorifero immediatamente prima della preparazione. Evitare il contatto con alimenti pronti al consumo.

Lavare disinfettare utensili e stoviglie utilizzate e da utilizzare, minimizzare i tempi delle lavorazioni a temperatura ambiente.

Preparazione carni

L'area cottura e preparazione carni, viene utilizzata esclusivamente per la preparazione delle carni, qualora fosse utilizzata per un ciclo di lavorazione anche di alimento diverso si provvede alla detergenza e sanificazione del tavolo di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

Nel caso di pollame crudo e di pesce fresco gli operatori lavano gli alimenti prima di cuocerli: si usa acqua tiepida seguita da un risciacquo con acqua fredda, dopodichè gli alimenti vengono accuratamente sgocciolati.

Se le derrate non devono essere cotte immediatamente, vengono tenute in frigorifero fino al momento della cottura.

Preparazione uova

Il guscio viene contaminato da batteri, comprese le salmonelle, durante il processo di cova e anche successivamente.

Usare sempre uova confezionate e garantite dal fornitore.

Non usare mai le uova del contadino.

All'interno le uova non danneggiate sono praticamente senza rischio: le uova sporche, qualora siano rotte, vengono eliminate in quanto fonte di pericolo.

Preparazione latte, formaggi freschi e yogurt

Viene utilizzato esclusivamente il latte a lunga conservazione.

Nel latte a lunga conservazione (come anche nella panna da cucina o da dolce) tutti i patogeni e la maggior parte di tutti i microorganismi sono stati eliminati.

Come il latte, i formaggi freschi e lo yogurt sono utilizzati solo se pastorizzati e garantiti dal fornitore.

Le derrate non servite immediatamente, vengono tenute in frigorifero.

4.8 FASE: COTTURA

DIAGRAMMA DI FLUSSO FASE: COTTURA RAGU' DI CARNE

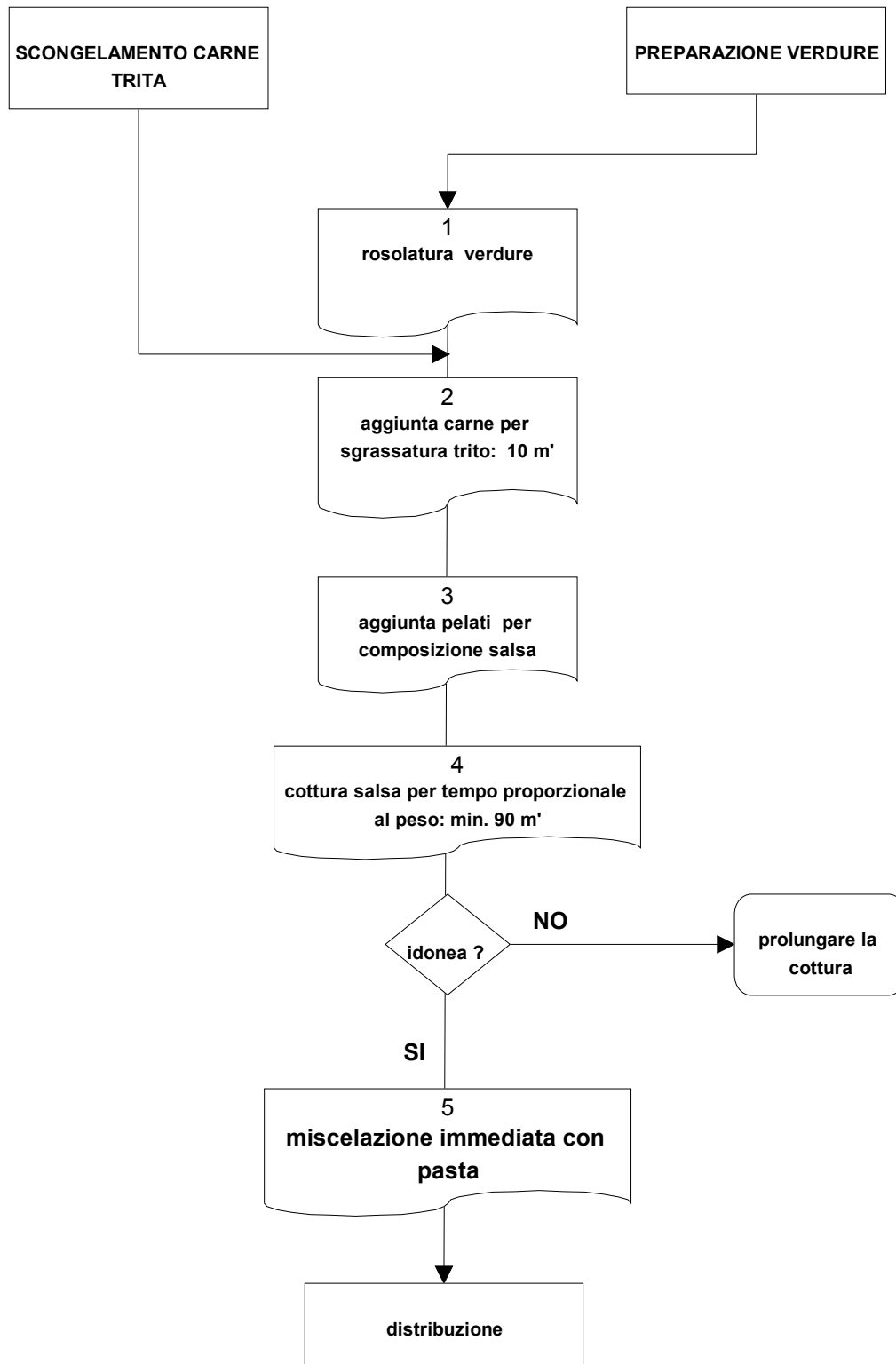


DIAGRAMMA DI FLUSSO FASE: COTTURA PASTA DI GRANO DURO

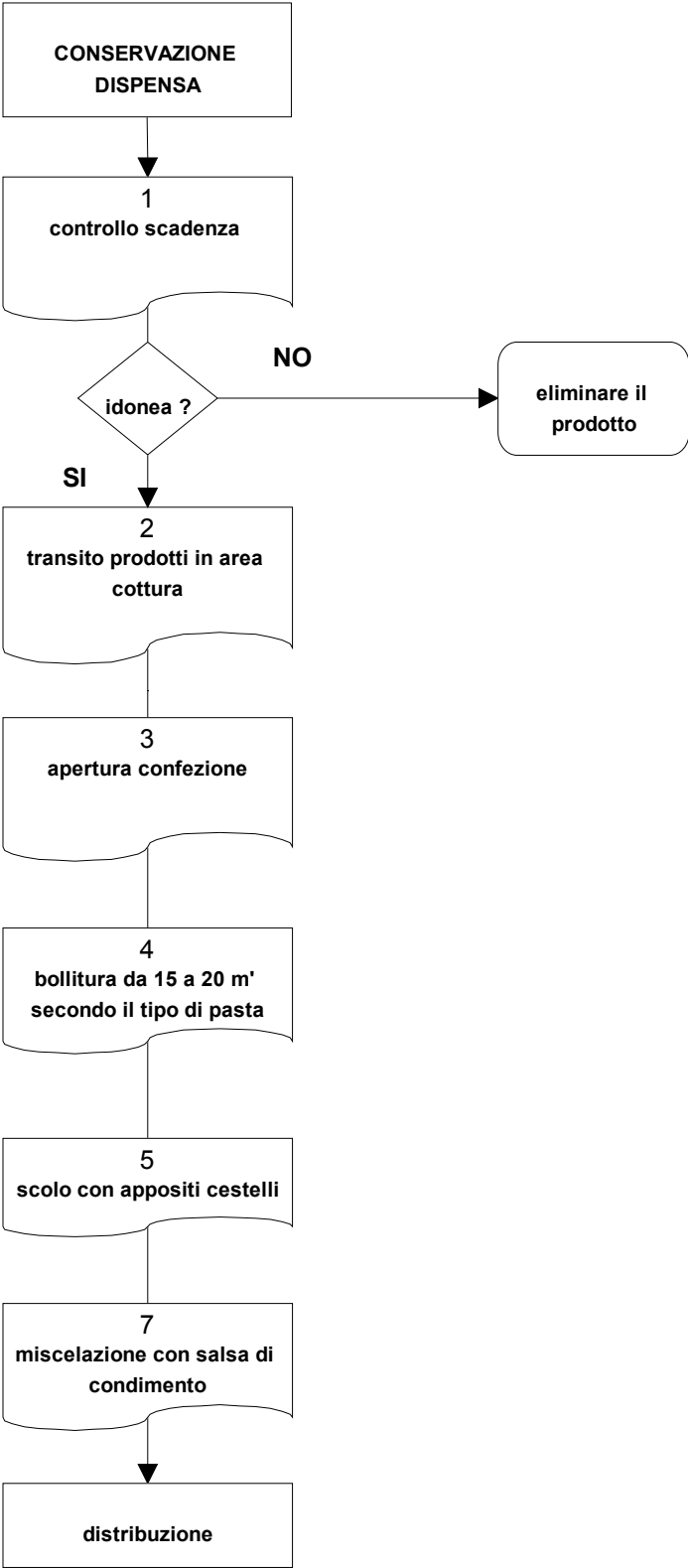
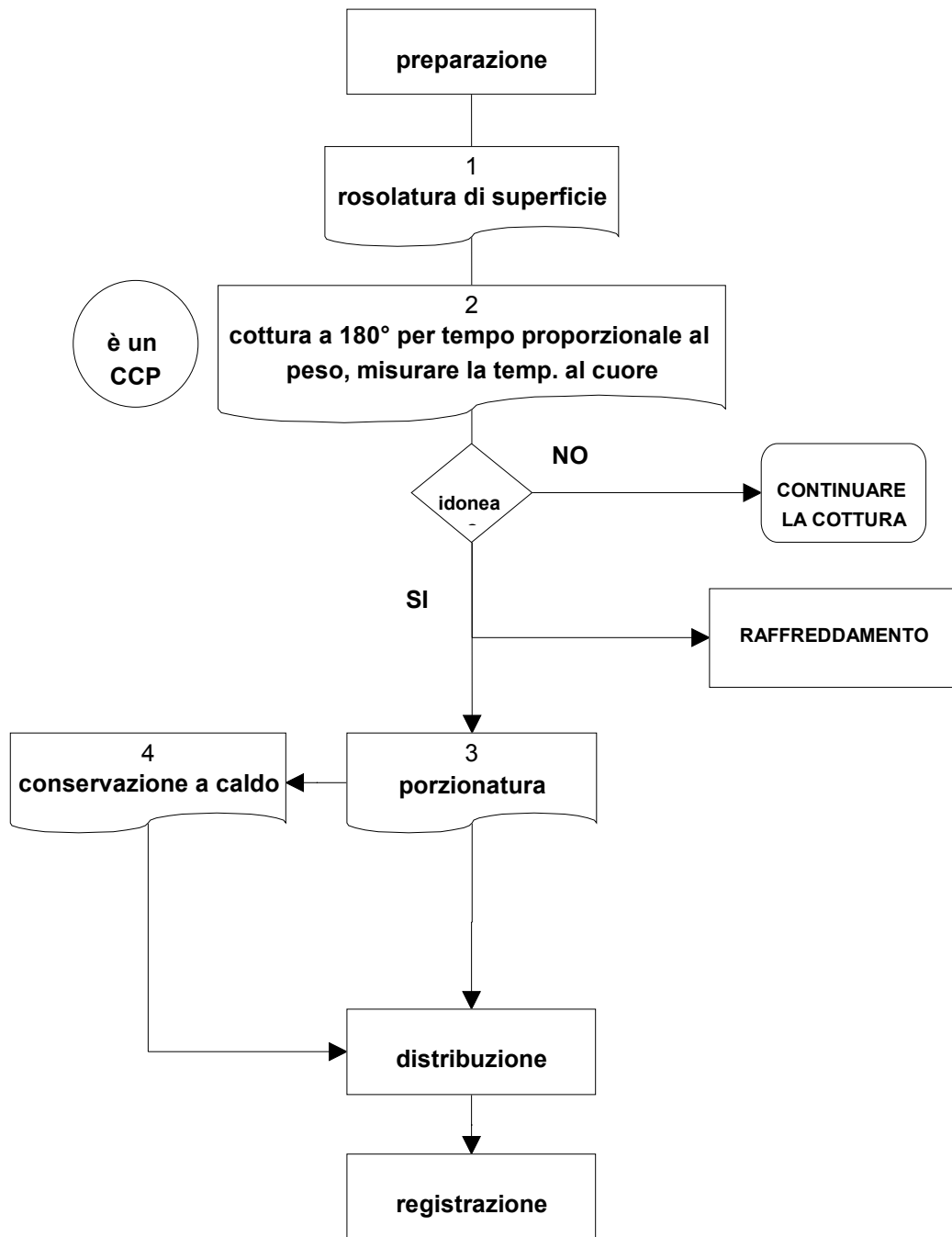


DIAGRAMMA DI FLUSSO: COTTURA IN FORNO, ARROSTO DI CARNE



FASE : COTTURA

La carne ed il pollame richiedono la massima attenzione, soprattutto se si tratta di grossi pezzi di carne o di volatili. La carne e il pollame, non tanto la bovina ma in particolare il maiale o la selvaggina, devono essere cotti in modo da raggiungere nella parte più interna del pezzo o del volatile, la temperatura di 75° C. Pezzi arrotolati di carne, a loro volta, hanno bisogno di una attenzione maggiore rispetto ai pezzi interi. Ciò in quanto presentano un rischio di contaminazione proporzionale alla maggior superficie che viene arrotolata. Per questo motivo si richiedono ai nostri cuochi SOLO IL MONITORAGGIO E LA CONSEGUENTE REGISTRAZIONE della temperatura al cuore dei secondi di carne di una certa pezzatura (arrosti, rollate, bolliti, ecc..).

Allo stesso modo, considerando la dimensione quantitativa del prodotto si richiede ai nostri cuochi IL MONITORAGGIO E LA CONSEGUENTE REGISTRAZIONE della temperatura al cuore dei primi piatti in teglia.

METODI DI COTTURA

Una cottura veloce ad alta temperatura è la migliore per la sicurezza del cibo.

Le principali tipologie di cottura sono due: 1) a mezzo umido; 2) a mezzo secco.

Entrambe sono presenti nel nostro ciclo di produzione: bollitura in pentola o in padella, in forno per la prima. Friggitura per la seconda.

Uso corretto degli oli nella frittura

L'operatore che eventualmente utilizzi l'olio nella frittura si attiene alle seguenti norme:

Utilizzare **olio di oliva** che sopporta alte temperature avendo il *punto di fumo* (momento di inizio della deformazione molecolare di qualsiasi olio che denuncia il dannoso inizio del processo di ossidazione) a 290 gradi;

La friggitrice viene tenuta pulita;

Immergere nell'olio già caldo gli alimenti a temperatura ambiente in modo da non far abbassare quella d'olio;

All'olio usato non si aggiunge mai olio fresco;

Asciugare bene gli alimenti una volta fritti;

Il sale e le spezie eventuali sono aggiunte dopo la frittura;

Usando solo **olio di oliva** si possono fare (**a ciclo continuo**) due o tre frittiture in padella e 15 nella friggitrice elettrica con il termostato che contiene costante la temperatura;

Se la produzione di oli di friggitura è continua e abbondante (**almeno 2 litri al mese**) deve comunicarla all'Area tecnica della Cooperativa affinché questa possa attivarsi per stipulare un contratto con ditta specializzata nello smaltimento degli oli esausti.

N. B.:

1) le temperature ideali di friggitura sono le seguenti:

130- 145 gradi C per vegetali e altri alimenti in pezzi piuttosto grossi;

160- 170 gradi C per alimenti tagliati piccoli e ripassati all'uovo e impanati.

2) Se si usano padelle per friggere bisogna comunque **asciugarle sempre con carta assorbente** prima di lavarle

Uso corretto del forno

Nel forno a convezione l'aria circola grazie ad una ventola che migliora lo spostamento del calore e rende la cottura più veloce, più uniforme e più efficace. Per una buona resa di cottura è opportuno seguire le seguenti regole:

a) non introdurre prodotti surgelati

b) evitare di sovraccaricare il forno, due cotture veloci rendono meglio di una lenta

c) prima di introdurre gli alimenti, preriscaldare il forno alla temperatura di cottura

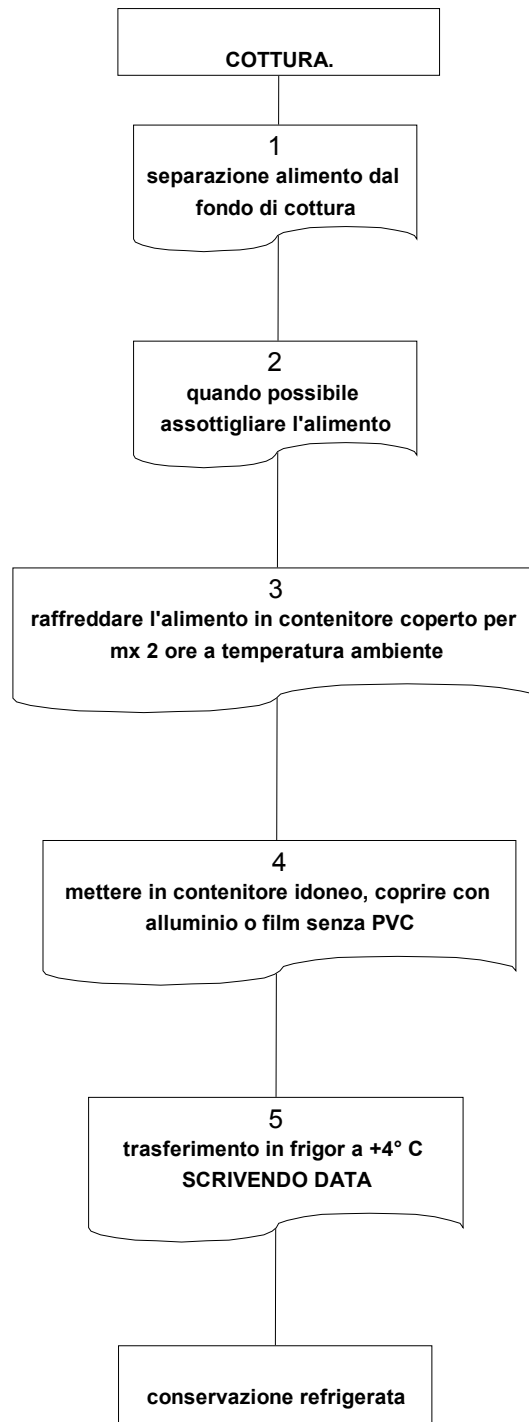
d) evitare frequenti aperture durante la cottura

e) verificare l'arresto della ventola e del bruciatore in caso di apertura del portello

f) la pulizia da eseguire con frequenza settimanale a forno freddo con prodotti specifici

4.9 FASE: RAFFREDDAMENTO

DIAGRAMMA DI FLUSSO FASE: RAFFREDDAMENTO



FASE : RAFFREDDAMENTO

Una efficace procedura di raffreddamento deve essere ottenuta nel più breve tempo possibile. In assenza dell'abbattitore di temperatura, dov'è possibile si adatterà un frigorifero esclusivamente per questo uso, in alternativa i nostri operatori sono addestrati e operano secondo la seguente procedura:

- a) controllare la pulizia dell' area interessata
- b) utilizzare recipienti puliti e coperti
- c) separare l' eventuale fondo di condimento dall ' alimento da raffreddare
- d) lasciare raffreddare per due ore mx a temperatura ambiente**
- e) introdurre i prodotti in frigorifero a +4° C sempre coperti o avvolti con film trasparente e separati da altri prodotti
- f) conservare come periodo mx 24 ore, scrivendo la data di cottura sulla confezione.**
- g) gli alimenti così conservati possono essere riscaldati una volta soltanto

4.10 FASE: CONSERVAZIONE A CALDO

E' importante tenere sempre presente che gli alimenti cotti non possono restare molte ore in aree di sosta. Che per mantenere sotto controllo il rischio di proliferazione microbica durante la sosta, la temperatura deve essere mantenuta fra 60° e 65° C.

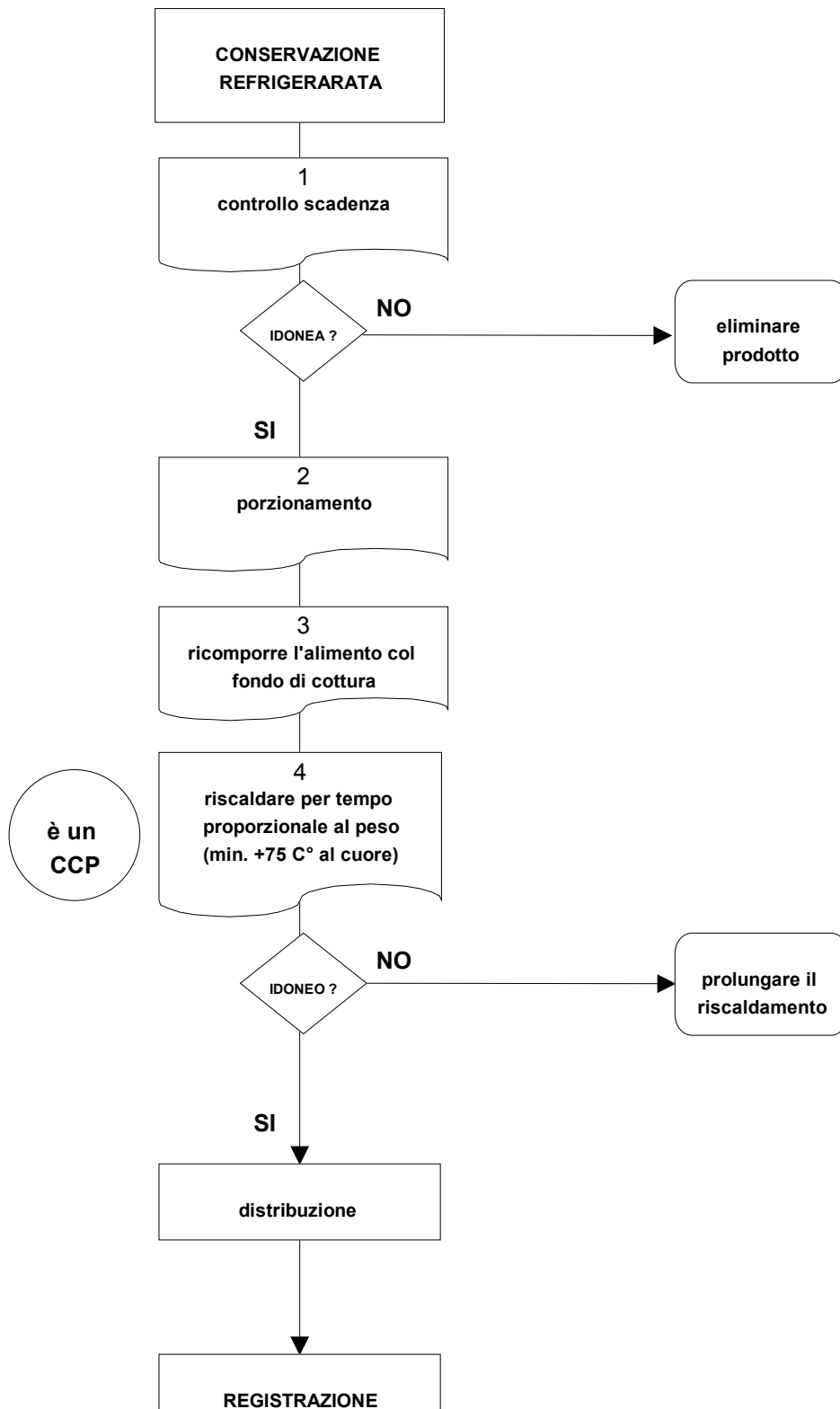
Pertanto gli operatori devono preparare i cibi cotti considerando di finire la cottura a ridosso della fase distributiva.

L'attesa eventuale da 15 a 30 min. che può succedere in casi non ordinari prima della distribuzione, può essere superata mantenendo i cibi nell'apposito contenitore scaldavivande. In ogni caso è bene non superare mai le due ore. Quando l'attesa si presenta molto più lunga è consigliato procedere al raffreddamento e al riscaldamento successivo, riportando l'alimento a temperatura di cottura.

La fase di conservazione a caldo è da considerarsi un **CCP** pertanto è previsto che venga compilata l'apposita scheda di autocontrollo di corretto funzionamento dello scaldavivande in dotazione; le temperature da rilevare sono 2: piano superiore e piano inferiore.

La temperatura dell'acqua deve essere almeno 80°C affinché sia garantita all'interno dei contenitori una temperatura di almeno 60°C.

4.11 FASE: RISCALDAMENTO



FASE: RISCALDAMENTO

Premesso che il riscaldamento degli alimenti è possibile a condizione che vengano rispettate le corrette procedure di raffreddamento e conservazione, cioè che non abbiano mai a sostare a temperature comprese tra +10° e +60° C, gli alimenti cotti anticipatamente possono essere riscaldati una sola volta, entro le 24 ore dalla cottura, riportandoli alla temperature di cottura, cioè almeno a +75° C al cuore.

4.12 FASE : DISTRIBUZIONE

La distribuzione deve ovviamente avvenire in tempi brevi per non interrompere la catena del caldo ne quella del freddo, cioè il cibo caldo deve essere servito a non meno di 60° C, mentre il cibo freddo va servito a non più di 10° C.

Va osservato il rispetto delle norme igieniche del personale e del proprio abbigliamento, l'igiene dei locali, dei vassoi, del carrello, dei piatti, posate e bicchieri, nonché dei mobili della mensa come i tavoli, le sedie e le due credenze.

4.13 FASE: RACCOLTA

Questa fase prevede la raccolta degli avanzi degli alimenti costituenti il pasto, che l'ospite ha lasciato nel piatto, i quali devono essere riposti in idonei contenitori muniti di coperchio o in sacchi di plastica che vengono immediatamente depositati nei cassonetti all'esterno dei locali, per essere smaltiti dal servizio di nettezza urbana.

Queste operazioni sono eseguite dagli operatori con la protezione di guanti monouso.

5. PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE

5.1 PIANO DI PULIZIA E DISINFIONE AREE CUCINA, DISPENSE

PUNTO DI INTERVENTO	AZIONE RICHIESTA	TIPO DI PRODOTTO	FREQUENZA
Pavimenti e pareti lavabili	Detergere e disinfettare	Sapone potassico + ammonio cloruro	Giornaliera
Scaffalatura, esterni armadi, apparecchi refrigeranti e abbattitore; mensole, carrelli, maniglie e porte	Detergere e disinfettare	Sapone potassico + ammonio cloruro	Giornaliera
Interni apparecchi refrigeranti e armadi	Detergere e disinfettare	Sapone potassico + ammonio cloruro	Settimanale
Lavelli, lavamani e rubinetteria	Detergere, disinfettare e disincrostare	Sapone potassico + ammonio cloruro + acido formico (di base)	Giornaliera

PUNTO DI INTERVENTO	AZIONE RICHIESTA	TIPO DI PRODOTTO	FREQUENZA
Piani di lavoro, taglieri, robot, tagliaverdure, bilancia, esterno cappa	Detergere e disinfettare	Sapone potassico + ammonio cloruro	Giornaliera
Posateria, vassoi, piatti, contenitori vari, teglie, pentole, bacinelle (lavaggio manuale).	Detergere	Base sodica (ad es. solfanato sodico)	Dopo ogni uso
Forno e cucina (fuochi)	Detergere e sgrassare	Sapone potassico + idrossido potassio	Detersione giornaliera; disincrostazione mensile
Lavastoviglie	Disincrostare	Base sodica (ad es. solfanato sodico)	Mensile
Filtri cappa	Sgrassare	idrossido potassio	Mensile
Portarifiuti	Detergere e disinfettare	Sapone potassico + base sodica	Detersione giornaliera; disinfezione settimanale
Vetri e plafoniere lampade	Detergere		Mensile
Pareti non lavabili e soffitti	Tinteggiare in chiaro con materiale lavabili ed epossidico		Quando si presentano muffe o aloni scuri
Soffitti, e coperture varie.	Deragnatura e aspirazione polveri		Mensile

5.2 PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE AREA REFETTORIO e ZONE TRANSITO

PUNTO DI INTERVENTO	AZIONE RICHIESTA	TIPO DI PRODOTTO	FREQUENZA
Pavimenti	Detergere e disinfettare	Sapone potassico + ammonio cloruro	Giornaliera
Tavoli, sedie, piani di lavoro, porte e maniglie	Detergere e disinfettare	Sapone potassico + ammonio cloruro	Detersione giornaliera

5.3 PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE AREA SERVIZI e SPOGLIATOI

PUNTO DI INTERVENTO	AZIONE RICHIESTA	TIPO DI PRODOTTO	FREQUENZA
Pavimenti e pareti lavabili	Detergere e disinfettare	Ammonio cloruro	Giornaliera
Sanitari	Detergere e disincrostare	Base etilica - alcossilato	Giornaliera
Porte, maniglie e accessori; interno/esterno armadietti	Detergere e disinfettare	Sapone potassico + ammonio cloruro	Giornaliera; settimanale per l'interno armadietti
Vetri e plafoniere	Togliere bene le ragnatele, aspirare la polvere, detergere, sciacquare e asciugare		Mensile
Pareti non lavabili e soffitti	Tinteggiare in chiaro		Quando si presentano muffe o aloni scuri
Soffitti, e coperture varie.	Deragnatura e aspirazione polveri		Mensile

5.4 PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE ORDINARIA

Le seguenti procedure descrivono le operazioni ordinarie da compiere con frequenza fissa come indicato nei piani di pulizia e disinfezione e prescindono da risultati di controllo o eventi esterni.

Pavimenti

Procedura: Sgombrare l'ambiente
Scopare la superficie
Riempire un secchio con acqua pulita
Diluire il prodotto detergente nell'acqua pulita
Immergere il mop nel secchio
Pulire una piccola parte della superficie (mq. 20/25)
Strizzare bene il mop in un secondo sechiello e procedere ad asciugare la medesima superficie con il mop bene asciutto; strizzare ancora bene il mop nel secondo sechiello quindi immergerlo nel secchio con il prodotto diluito per detergere una nuova parte di superficie.
Ripetere le stesse operazioni con prodotto disinfettante

Autocontrollo: Verifica visiva del risultato

- Verificare l' assenza di odori anomali
- In caso di anomalia ripetere il lavaggio
- Registrazione

Prodotti da utilizzare descritti nel piano

Frequenza di utilizzo: Quotidiana

- quando occorre ristabilire un corretto grado di igiene

attrezzature di supporto: Carrello di pulizia dotato di idonei secchi

- mop
- guanti
- grembiule

punti critici: residui resistenti alle operazioni di pulizia

- eventuali pilette di scarico
- non miscelare detergente e disinfettante

Vetri e plafoniere

Procedura: Allontanare eventuali alimenti dall'area circostante:

- Rimuovere lo sporco sgrossolano con straccio leggermente umido
- Spruzzare il prodotto detergente su vetri ed infissi
- Lasciare agire per quanto basta
- Passare con carta monouso
- Procedere all' operazione di risciacquo

Autocontrollo: Verifica visiva del risultato

- Verificare l' assenza di odori anomali
- In caso di anomalia ripetere il lavaggio
- Registrazione

Prodotti da utilizzare descritti nel piano

frequenza di utilizzo: cadenza mensile

- quando occorre ristabilire un corretto grado di igiene

attrezzature di supporto: carta monouso

- spruzzatore per detergente
- guanti
- grembiule

punti critici: sollevamento polvere

- allontanamento degli alimenti
- residui resistenti alle operazioni di pulizia
- non miscelare prodotti detergenti e disinfettanti

Scaffalature, esterno armadi e frigoriferi, esterno apparecchiature, (lavatrici, lavastoviglie), tavoli, sedie...

Procedura: * Allontanare alimenti dall'area circostante

- * Rimuovere lo sporco con straccio leggermente umido
- * Spruzzare il prodotto detergente sulla superficie
- * Lasciar agire
- * Passare con carta monouso
- * Ripetere l'operazione con prodotto disinfettante

Autocontrollo: Verifica visiva del risultato
Verificare l' assenza di odori anomali
In caso di anomalia ripetere il lavaggio
Registrazione

*Prodotti da utilizzare descritti nel piano

frequenza di utilizzo: * cadenza giornaliera
* quando occorre ristabilire un corretto grado di igiene

attrezzature di supporto: * carta monouso

- * spruzzatore per detergente
- * guanti
- * grembiule
- * secchio
- * spugna

punti critici: * sollevamento polvere
residui resistenti alle operazioni di pulizia

Interno armadi e frigoriferi

Procedura: * Disinserire l' impianto

- * Svuotare completamente gli scomparti trasferendo il materiale in altro frigorifero.
- * Eventualmente sbrinare
- * Asportare eventuali residui grossolani
- * Detergere con idoneo prodotto
- * Risciacquare con acqua calda
- * Disinfettare con idoneo prodotto
- * Lasciare agire almeno 5 minuti
- * Risciacquare con acqua calda
- * Asciugare accuratamente

Autocontrollo: * Verifica visiva del risultato
* Verificare l' assenza di odori anomali
* Risciacquo
* In caso di anomalia ripetere il lavaggio
* Registrazione

*Prodotti da utilizzare descritti nel piano

frequenza di utilizzo: * settimanale

- quando occorre ristabilire un corretto grado di igiene

attrezzature di supporto: * Spugna

- * Mop
- * guanti
- * secchio
- * carta monouso
- * grembiule

punti critici: * svuotamento del frigorifero o freezer prima di iniziare la pulizia
* non interrompere la catena del freddo
* Residui essiccati
* Punti di difficile accesso
Risciacquo

Piani di lavoro e taglieri

Procedura: * Rimuovere eventuali residui

- * Effettuare una prima pulizia di fondo con detergente
- * Risciacquare con acqua calda
- * Effettuare la pulizia/disinfezione con soluzione disinfettante utilizzando una spugna come per la normale pulizia
- * Lasciare agire 5 minuti circa
- * Risciacquare abbondantemente con acqua calda
- * Asciugare con carta monouso

Autocontrollo: * Verifica visiva del risultato

- * Verificare l' assenza di odori anomali
- * In caso di anomalia ripetere il lavaggio
- * Registrazione

*Prodotti da utilizzare descritti nel piano

frequenza di utilizzo: *dopo ogni uso

- * dopo ogni ciclo di lavorazione
- * quando occorre ristabilire un corretto grado di igiene

attrezzature di supporto: * Secchio

- * Spugne
- * guanti
- *grembiule
- *carta monouso

punti critici: * residui resistenti alle operazioni di pulizia

Affettatrice,frullatore, tritacarne, robot, etc.

procedura: * Staccare la spina

- * Smontare la parti amovibili
- * Effettuare una prima pulizia di fondo con prodotto sgrassante
- * Risciacquare con acqua calda
- * Immergere le parti amovibili nella soluzione detergente
- * Lasciare agire 5 minuti circa
- * Lavare e spazzolare
- * Passare le parti fisse con una spugna imbevuta di disinfettante
- * Lasciare agire 5 minuti circa
- * Risciacquare con acqua calda
- * Asciugare con carta monouso

Autocontrollo: * Verifica visiva del risultato

- * Verificare l' assenza di odori anomali
- * In caso di anomalia ripetere il lavaggio
- * Registrazione

*Prodotti da utilizzare descritti nel piano

frequenza di utilizzo: * dopo ogni uso

- * dopo ogni ciclo di lavorazione
- * quando occorre ristabilire un corretto grado di igiene

attrezzature di supporto: * Spazzola
* Spugna
* guanti
* grembiule
* carta monouso

punti critici: * Punti di difficile accesso

Interno forno

Procedura: * Rimuovere eventuali residui
* Spruzzare uniformemente la soluzione detergente per forno
* Riscaldare le superfici circa 50°C. Lasciare agire 10-15 min.
(se a freddo lasciare agire per 30-45 min.)
* Far raffreddare le superfici
* Risciacquare con acqua calda
* Asciugare con carta monouso

Autocontrollo: * Verifica visiva del risultato
* Verificare l' assenza di odori anomali
* In caso di anomalia ripetere il lavaggio
* Registrazione

*Prodotti da utilizzare descritti nel piano

frequenza di utilizzo: * quando occorre ristabilire un corretto grado di igiene

attrezzature di supporto: * Secchio
* Spazzola
* guanti
* occhiali
* guanti
* carta monouso
* grembiule
* stivali

punti critici: Parti esterne:
* risciacquo
* Punti di difficile accesso
* Parti interne:
* risciacquo
* Punti di difficile accesso

Parti esterne:
*risciacquo
*Punti di difficile accesso

Cappe e filtri

Procedura: * Allontanare gli alimenti
* rimuovere i filtri dove sia possibile
* lavare il filtro in ammollo con acqua calda e soluzione sgrassante
* Spruzzare il prodotto detergente su tutta la struttura della cappa
* Passare con una spugna o spazzola
* Lasciare agire per quanto basta
* Procedere all'operazione di risciacquo
* Asciugare con cura

Autocontrollo: * Verifica visiva del risultato
* In caso di anomalia ripetere il lavaggio
* Registrazione

*Prodotti da utilizzare descritti nel piano

frequenza di utilizzo: * cadenza settimanale per l'esterno; mensile per i filtri;
* quando occorre ristabilire un corretto grado di igiene

attrezzature di supporto: * spazzola

- * spruzzatore per detergente
- * guanti
- * grembiule
- * occhiali protettivi
- * spugna

punti critici: * prima di iniziare all' operazione di pulizia liberare la zona sottostante da cibi, stoviglie e qualsiasi altro oggetto che possa poi contaminare gli alimenti

- * tette le parti smontabili dovranno essere lavate a terra
- * residui resistenti alle operazioni di pulizia

Contenitori rifiuti

Procedura: * svuotare il contenitore

- * sciacquare con acqua corrente
- * effettuare la pulizia e la disinfezione con prodotto detergente
- * lavare e spazzolare accuratamente
- * Lasciare agire per quanto basta
- * Procedere all'operazione di risciacquo con acqua calda
- * Ripetere l'operazione con prodotto disinfettante

Autocontrollo: * Verifica visiva del risultato

- * Verificare l' assenza di odori anomali
- * In caso di anomalia ripeter il lavaggio
- * Registrazione

*Prodotti da utilizzare descritti nel piano

frequenza di utilizzo: * cadenza giornaliera

- * quando occorra ristabilire un corretto grado di igiene

- attrezzature di supporto:

- * spazzola
- * guanti
- * grembiule

punti critici: * manici e ruote

- * allontanamento degli alimenti
- * residui resistenti alle operazioni di pulizia
- non miscelare prodotti detergenti e disinfettanti.

Lavastoviglie

disincrostare l'apparecchiatura dal calcareo formatosi durante i precedenti lavaggi

verificare che gli ugelli di espulsione dell'acqua di lavaggio siano liberi da incrostazioni e/o da residui di cibo

- procedere come indicato nel manuale di manutenzione

Autocontrollo: * Verifica visiva del risultato

- * Verificare l' assenza di odori anomali
- * In caso di anomalia ripeter il lavaggio
- * Registrazione

*Prodotti da utilizzare descritti nel piano

frequenza di utilizzo: * giornaliera;

- * disincrostazione settimanale

attrezzature di supporto: * Spugna

- * Raschietto
- * guanti
- * occhiali
- * carta monouso
- * grembiule
- * stivali

punti critici: * particolari amovibili fortemente incrostati possono essere immersi in una soluzione di disincrostante

- * Parti interne:
risciacquo

Pareti lavabili e porte

Procedura: Rimuovere lo sporco con straccio leggermente umido

Spruzzare il prodotto detergente sulle superfici

Passare con carta monouso

Passare le maniglie e i pannelli con spugna imbevuta di prodotto disinfettante

Lasciare agire e asciugare

Autocontrollo: * Verifica visiva del risultato

* Verificare l' assenza di odori anomali

* In caso di anomalia ripetere il lavaggio

* Registrazione

*Prodotti da utilizzare descritti nel piano

frequenza di utilizzo: * cadenza settimanale

* quando occorra ristabilire un corretto grado di igiene

attrezzature di supporto: * carta monouso

* spruzzatore per detergente

* guanti

* grembiule

punti critici: * sollevamento polvere

* residui resistenti alle operazioni di pulizia

non miscelare prodotti detergenti e disinfettanti

Lavatrice

Verificare che gli ugelli di espulsione dell' acqua di lavaggio siano liberi da incrostazioni:

pulizia settimanale dei filtri

- procedere come indicato nel manuale di manutenzione

Autocontrollo: * Verifica visiva del risultato

* In caso di anomalia ripetere l'operazione

* Registrazione

frequenza di utilizzo: * settimanale

* quando occorra ristabilire un corretto grado di igiene

attrezzature di supporto: * * guanti

* occhiali

* grembiule

punti critici: * particolari amovibili fortemente incrostati possono

essere immersi in una soluzione di disincrostante

* Parti interne:

risciacquo

Tovagliati

Procedura: * Separare il tovagliato dal materiale di pulizia

* Caricare la lavatrice

* Effettuare il prelavaggio a 40°C con detersivo appropriato

* Effettuare il lavaggio a 90°C con detersivo appropriato

* Procedere all' operazione di risciacquo a 40°C aggiungendo il disinfettante

* Procedere all' operazione di risciacquo con acqua

* Eseguire centrifuga finale

* Al termine delle operazioni sopra descritte estrarre immediatamente il

tovagliato dalla lavatrice

* Fare asciugare il tovagliato in idoneo locale

Autocontrollo: * Verifica visiva del risultato

* Verificare l' assenza di odori anomali

* In caso di anomalia ripetere il lavaggio

..... * Registrazione

*Prodotti da utilizzare descritti nel piano
frequenza di utilizzo: * quando occorra ristabilire un corretto grado di igiene
* materiale di pulizia sempre a fine giornata
attrezzature di supporto: * lavatrice
* guanti
* grembiule
punti critici: * residui resistenti alle operazioni di pulizia
cattivo funzionamento della lavatrice

Lavabi-water-doccia:

Procedura: * Rimuovere lo sporco con straccio leggermente umido
* Spruzzare il prodotto detergente
* Lasciare agire per quanto basta
* Procedere all' operazione di risciacquo
* Passare con carta monouso
* Ripetere le stesse operazioni con prodotto disinfettante
Autocontrollo: * verifica visiva del risultato
* verificare l' assenza di odori anomali
* In caso di anomalia ripetere il lavaggio
Registrazione
*Prodotti da utilizzare descritti nel piano
frequenza di utilizzo: * cadenza giornaliera
* quando occorra ristabilire un corretto grado di igiene
attrezzature di supporto: * carta monouso
* spruzzatore per detergente
* guanti
* grembiule
punti critici: * residui resistenti alle operazioni di pulizia
non miscelare prodotti detergenti e disinfettanti

armadietti

Procedura: * Sgombrare l' armadietto
* Rimuovere lo sporco con straccio leggermente umido
* Spruzzare il prodotto detergente
* Passare con carta monouso
* Ripetere l'operazione con prodotto disinfettante
* Procedere all' operazione di risciacquo
Autocontrollo: * Verifica visiva del risultato
* Verificare l' assenza di odori anomali
* In caso di anomalia ripetere il lavaggio
* Registrazione
*Prodotti da utilizzare descritti nel piano
frequenza di utilizzo: * cadenza settimanale
* quando occorra ristabilire un corretto grado di igiene
attrezzature di supporto: * carta monouso
* spruzzatore per detergente
* guanti
* grembiule
punti critici: * residui resistenti alle operazioni di pulizia
* mantenere la separazione nei tre scomparti dell' armadietto (divise pulite, sporche e scarpe).

6. PROCEDURE COMUNI

6.1 PROCEDURE PER IL CONTROLLO DELLA POTABILITA' DELL'ACQUA

Come già descritto nella scheda identificazione impianti, viene utilizzata acqua potabile proveniente da acquedotto comunale .

In base al D.lgs n° 31 del 2 febbraio 2001 la salubrità dell'acqua potabile deve essere garantita dall'ente gestore fino al contatore e i limiti di accettabilità dei valori di parametro sono fissati dall'allegato I del suddetto Decreto.

La Cooperativa Capasa comunque predispone di effettuare almeno 1 volta all'anno l'analisi sulla potabilità dell'acqua onde verificare che la salubrità di quest'ultima non sia compromessa dal contatore al rubinetto. I risultati di queste analisi sono allegate al presente manuale.

6.2 DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Il personale della Cooperativa Capas effettua un monitoraggio visivo quotidiano in funzione PRE OPERATIVA finalizzato ad individuare eventuali tracce di roditori, (oltre che insetti, striscianti, ecc., ecc..).

6.3 SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

All'interno dei locali di produzione sono presenti i contenitori per rifiuti con coperchio e sacchi intercambiabili in cui vengono riposti gli scarti della lavorazione. Quando i sacchi sono pieni e comunque a fine turno, vengono rimossi e portati all'esterno dell'asilo, nei cassonetti appositi, i quali vengono poi smaltiti attraverso la raccolta dei rifiuti solidi urbani del comune.

6.4 RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La Cooperativa Capas al fine di individuare e garantire la rintracciabilità di un prodotto affida le forniture di generi alimentari a fornitori che siano in grado di documentare i vari passaggi compiuti lungo la filiera e disporre di elementi conoscitivi e metodici per gli accertamenti strumentali.

Questo al fine di individuare eventuali responsabilità, ritirare dal mercato in modo mirato un prodotto rivelatosi non conforme e quindi garantire il più possibile consumatore finale sulla sicurezza alimentare.

Per il raggiungimento di tale scopo la Capas. si avvale di fornitori che abbiano attivato presso la propria struttura un sistema di tracciabilità che si basa sui seguenti parametri:

PROCEDURE A CARICO DEL FORNITORE DI MATERIE PRIME , PRODOTTI, INGREDIENTI e ADDITIVI

i fornitori degli stessi devono attuare edocumentare un sistema di tracciabilità a partire dalle materie prime fino al prodotto finito;

il fornitore della Capas deve poter identificare la merce in entrata presso i propri magazzini codice articolo, data di scadenza, ubicazione a magazzino, e codice lotto progressivo interno.

Devono poter registrare nel proprio sistema informativo dei prodotti in entrata le seguenti informazioni: codice articolo, codice fornitore, data consegna, n° ordine di acquisto, n° documento, quantità.

Devono poter registrare nel proprio sistema informativo dei prodotti in uscita le seguenti informazioni: codice articolo, codice cliente, data di consegna, n° ordine, n° documento, quantità.

Per ogni articolo appartenente alla categoria dei prodotti freschi registrazione sulla gestione ordine della data di scadenza.

PROCEDURE A CARICO DEL PERSONALE INTERNO (CUOCHE, ADDETTE CUCINA)

Al fine di poter individuare la merce che eventualmente deve essere segregata per la restituzione o distruzione al fornitore il personale che si occupa dell'immagazzinamento delle derrate alimentari dovrà adottare un sistema che gli consenta di identificare i prodotti relativamente alle diverse forniture (date di consegna).

Quanto sopra vale esclusivamente per tutti quei prodotti che non riportano il n° di lotto sulla confezione.

Quindi se i prodotti alimentari sono privi del n° di lotto il sistema di identificazione potrà essere effettuato attraverso l'etichettatura dei prodotti in entrata oppure segnalando in dispensa le diverse forniture tenendo scrupolosamente separate le merci per tipologia ma soprattutto per data di consegna così da poter individuare i lotti di derrate alimentari e le materie prime che sono state utilizzate giorno per giorno dalla cuoca nella preparazione dei pasti. Il personale in cucina sarà così in grado di identificare i prodotti e le materie prime utilizzate allo scopo di segnalare al fornitore le non conformità di determinate forniture che potrebbero essere state la causa di intossicazione alimentare.

La segnalazione di eventuali derrate non conformi deve essere tempestivamente segnalata via fax a:

- autorità competente (ASL 9 Ivrea S.I.A.N.) Via Aldisio, 2 tel . 0125-414712
- al fornitore

utilizzando il modulo "Segnalazione prodotto alimentare non conforme" allegato al presente manuale.

Infine tenere i prodotti non conformi in luoghi separati con l'indicazione "NON UTILIZZARE! PRODOTTI NON CONFORMI" in attesa del ritiro da parte del fornitore o di indicazioni da parte dell'autorità competente.

Al fine di accertare la causa di eventuali intossicazioni alimentari, per i pasti prodotti si predispongono che di ogni piatto preparato presso la cucina venga conservato un campione da conservare a temperatura di refrigerazione in sacchetti monouso per un tempo di 72 ore dal termine della cottura.

I campioni sono conservati in contenitori divisi per giorno di preparazione.

6.5 PROCEDURA ADOTTATA PER ALLERGENI E CELIACHIA

Premessa

Distinzione tra allergia e intolleranza alimentare.

L'allergia alimentare rappresenta l'effetto che hanno sul nostro organismo le sostanze contenute nei cibi che fanno parte della nostra dieta abituale, compresi quegli alimenti che assumiamo occasionalmente.

Parlare di allergia significa parlare di una sintomatologia scatenata entro pochi minuti dall'assunzione di un determinato alimento o gruppo di alimenti (da 2-3 minuti a 30-120 minuti), la quale mette in azione il nostro sistema immunitario.

L'allergia alimentare è mediata immunologicamente e i sintomi sono scatenati dall'assunzione anche di piccole quantità dell'alimento responsabile.

L'intolleranza alimentare invece agisce in relazione alla quantità di alimenti non tollerati ingeriti e con un fenomeno di accumulo di cosiddette "tossine" nell'organismo, tale fenomeno determina l'insorgere di sintomi spesso sovrapponibili a quelli delle allergie, ma che se ne differenziano in quanto non interessano il sistema immunitario.

Per migliorare il gusto, l'aspetto e la conservazione dei cibi, questi vengono addizionati con sostanze particolari (conservanti, coloranti, antiossidanti, sapidificanti). Le sostanze aggiunte (additivi), come pure gli alimenti stessi possono essere causa di manifestazioni a carico sia degli organi interni, per esempio a livello dell'intestino ed anche all'esterno a carico della pelle.

Gli eventi organici che accadono a seguito all'ingestione di cibi vengono generalmente definiti con il termine di "reazioni avverse agli alimenti" e comprendono tutti quegli effetti indesiderati che vengono determinati dall'assunzione di cibi, con additivi e/o contaminanti

L'intolleranza alimentare è sempre legata alla quantità di alimento assunto, quindi dose-dipendente ed è determinata da particolari molecole che sono farmacologicamente attive e che sono presenti negli alimenti, oppure per disfunzioni dell'apparato digerente (per cui risulta utile trattare questi disturbi con l'Agopuntura) ad un disturbo della digestione o delle catene enzimatiche devolute all'assorbimento attivo dei principali costituenti alimentari

Normativa

Secondo i contenuti del Codex Alimentarius in relazione alle problematiche connesse agli allergeni,

la Commissione Europea ha emanato la direttiva 2003/89/CE, recepita in Italia con il D.lgs. 114/2006 che ha modificato il D.lgs. 109/92 con l'obiettivo di garantire ai cittadini, soprattutto a quelli con sensibilità nota a componenti od additivi alimentari, il diritto ad un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti introducendo una lista positiva di sostanze considerate "allergeniche" da dichiarare obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare.

Allergeni

Le sostanze considerate "allergeni" nella normativa in vigore sono le seguenti:

• **Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati**

Crostacei e prodotti derivati;

Uova e prodotti derivati;

Pesce e prodotti derivati;

Arachidi e prodotti derivati;

Soia e prodotti derivati;

Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)

Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni

(*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K.

Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland

(*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;

Sedano e prodotti derivati;

Senape e prodotti derivati;

Semi di sesamo e prodotti derivati;

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

La lista è stata integrata dalla direttiva 2006/142/CE, che ha aggiunto l'obbligo di indicare in etichetta

anche:

lupino e prodotti a base di lupino ;

molluschi e prodotti a base di molluschi;

ed ulteriormente modificata dalla direttiva 2007/68/CE .

La Capas SC a r.l. gestisce il problema allergeni considerando che la presenza di un ingrediente, tra quelli potenzialmente allergenici da dichiarare obbligatoriamente in etichetta, potrebbe avere un impatto negativo sull'utente e pertanto sulle ricadute economiche dell'azienda.

L'impiego di materie prime contenenti sostanze allergeniche richiede inoltre particolari attenzioni volte ad evitare contaminazioni crociate che potrebbero portare ad avere tracce più o meno significative di allergeni in alimenti nei quali non è prevista la presenza come ingredienti e quindi alla necessaria indicazione in etichetta.

Celiachia e alimenti senza glutine

Nonostante il glutine sia molto presente nel vasto panorama alimentare, la soluzione per il celiaco è oggi "a portata di scaffale". Oltre ad alimenti naturalmente privi di glutine, egli può trovare infatti in commercio una vastissima gamma di prodotti concepiti per questa tipologia di intolleranza alimentare.

Mangiare senza glutine non comporterà alcuna rinuncia effettiva se si acquisteranno quei prodotti naturalmente privi di glutine o concepiti specificamente per la celiachia: infatti l'ampia scelta e soprattutto la differenza pressoché nulla con i prodotti tradizionali consentono di mangiare di tutto senza privarsi del piacere di gustare le più ghiotte portate.

In natura, alcuni alimenti sono naturalmente privi di glutine, ossia non ne contengono o ne presentano percentuali poco rilevanti e sotto la soglia d'allarme.

Di seguito indichiamo un elenco dei più comuni tra gli alimenti senza glutine:

Riso,
mais,
castagne,
sorgo,
patate,
pesci (evitare il pesce surgelato precotto e tutti gli impanati),
molluschi,
brodo di carne,
brodo vegetale,
carni bovine, carni suine, carni caprine, bovine ed avicole (tutte le carni NON impanate),
uova,
yogurt naturali,
formaggi stagionati (evitare il gorgonzola ed i formaggi aromatizzati),
prosciutto crudo,
latte per la prima infanzia, burro, strutto,
lardo,
frutta, frutta sciroppata, verdura,
legumi,
sale,
erbe aromatiche pure,
cibi sott'olio, olio (d'oliva, arachidi, extravergine, di mais, girasole, noci), aceto balsamico
DOP, funghi freschi, funghi secchi o conservati,
vino, spumante,
the, latte, tisane, camomille, caffè.

Un cereale privo di glutine è il miglio e le farine derivate, così come permesse sono le farine ed i fiocchi di soia, la farina di ceci e di tapioca, la fecola di patate, la farina e la crema (anche amido e fiocchi) di riso ed il mais, la farina di legumi. Attenzione, in ogni caso, alla composizione delle farine su indicate. Altra possibilità, per il celiaco, è quella di consumare prodotti specifici "gluten-free": in tale direzione si può far riferimento a linee di prodotti di aziende note o ad aziende specializzate del settore, che sfornano numerose varietà di alimenti. Alleghiamo al presente manuale l'elenco degli alimenti cosiddetti "gluten free".

Procedura

Alla base della procedura di seguito descritta c'è l'indispensabile formazione per acquisire conoscenze sul problema dell'allergia alimentare e dell'intolleranza alimentare in generale e al glutine in particolare; questo per la gestione di un "pasto sicuro" sia durante la preparazione, sia al momento della somministrazione; si allega a tal proposito il registro comprovante la seduta di aggiornamento formativo in cui si è trasmesso al personale addetto alla preparazione dei pasti i contenuti di questo capitolo.

Raccolta delle informazione

Innanzitutto per informare il personale di mensa in merito ad un'allergia o intolleranza alimentare di cui può essere affetto un utente (nella fattispecie alunno/a di scuola materna) è indispensabile che al centro cottura pervenga il "Certificato medico" attestante l'allergia del bambino/a.

il Certificato deve indicare:

- Nome Cognome.
- Allergie.
- Eventuali tipologie e/o marche dei prodotti risultanti allergici al bambino/a
- Altro di interesse ai fini dell'allergia.

Tale certificato deve essere accompagnato dalla dichiarazione permesso all'utilizzo dei dati personali del bambino/a indicante nome e cognome e firma dei genitori ai fini del riconoscimento per la preparazione dei pasti.

Fac simile di dichiarazione:

*Alla C:A personale addetto alla preparazione
Dei pasti presso*

Il sottoscritto/a (nome e cognome) genitore del bambino/a (nome e cognome del bambino), con la presente autorizzo il trattamento dei dati del bambino/a (Nome Cognome); il trattamento è finalizzato esclusivamente per la predisposizione del servizio mensa affinché i pasti siano preparati e somministrati secondo le indicazioni contenute nel Certificato medico allegato

Data

Firma del genitore

.....

La cuoca preparerà quindi il pasto in modo che al consumatore interessato da problemi di allergia, intolleranza alimentare o celiachia non siano somministrati gli allergeni: La preparazione avverrà attraverso le modalità operative, secondo buona prassi igienica, descritte nel piano di autocontrollo. **Non sarà necessaria alcuna registrazione.**

Piano di autocontrollo allergeni e celiachia

FASE	PERICOLO	GMP CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Acquisto materie prime	Presenza allergene	GMP	Accreditamento fornitori; invio delle schede tecniche dei prodotti alimentari	Verifica conformità merce e etichettatura	Rifiuto merce non conforme
Stoccaggio materie prime	Contaminazione crociata	GMP	Stoccaggio in zone/contenitori separati e ben identificabili	Verifica della dispensa e delle celle frigo	Ripristino della separazione prevista
Lavorazione	Contaminazione crociata	GMP	Procedure ben definite. Linee esclusive e bonifica dei piani di lavoro, attrezzature, utensili, mani e indumenti. Formazione e informazione al personale addetto alla preparazione dei pasti	Verifica dell'esecuzione delle lavorazioni secondo le GMP. Ispezioni visive. Eventuale campionamento ed analisi di verifica. Verifica adeguata etichettatura. Verifica formazione attraverso test mirati.	Eliminazione dei cibi non conformi, aggiornamento formazione.
Distribuzione, Somministrazione	Contaminazione crociata. Scambio di prodotti.	GMP	Utilizzo di attrezzature apposite e identificabili. Confezionamento del pasto senza soluzioni di continuità. Formazione e informazione al personale addetto alla somministrazione dei pasti	Controllo Visivo Verifica formazione attraverso test mirati.	Eliminazione dei pasti non identificabili. Aggiornamento formazione.
Conservazione del prodotto finito	Contaminazione crociata. Scambio di prodotti.	GMP	Conservazione in contenitori separati e ben identificabili possibilmente chiusi	Controllo Visivo Verifica formazione attraverso test mirati.	Eliminazione dei pasti non identificabili. Aggiornamento formazione.

6.6 CONTROLLI MICROBIOLOGICI

1. SCOPO

Validazione delle procedure adottate (GMP).

2. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Reg CE 852/2004, Reg. (CE) n.2073/2005

(5) La sicurezza dei prodotti alimentari è garantita principalmente da misure di prevenzione, quali la messa in atto di pratiche corrette in materia di igiene e di procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (procedure HACCP). I criteri microbiologici possono essere applicati per la validazione e la verifica di procedure HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene; è pertanto opportuno fissare criteri microbiologici che definiscano l'accettabilità dei processi nonché criteri microbiologici di sicurezza dei prodotti alimentari che fissino una soglia oltre la quale un alimento sia da considerarsi contaminato in modo inaccettabile dai microrganismi cui tali criteri si riferiscono.

(6) A norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a rispettare i criteri microbiologici; a questo scopo, attraverso il prelievo di campioni, essi devono procedere a controlli per accertare il rispetto dei valori fissati per i criteri, eseguire analisi e prendere provvedimenti correttivi, conformemente alla legislazione in materia di prodotti alimentari e alle istruzioni dell'autorità competente. È pertanto opportuno stabilire misure di attuazione relative ai metodi analitici, compresi, ove necessario, l'incertezza di misura, il piano di campionamento, i limiti microbiologici, il numero di unità analitiche che devono risultare conformi a tali limiti. È inoltre opportuno stabilire misure di attuazione riguardanti i prodotti alimentari ai quali si applica il criterio, i punti della catena alimentare ai quali si applica il criterio, nonché le azioni da intraprendere nei casi in cui il criterio non sia soddisfatto. Le misure che gli operatori del settore alimentare devono adottare per garantire la conformità ai criteri che definiscono l'accettabilità di un processo possono comprendere, tra l'altro, controlli delle materie prime, dell'igiene, della temperatura e della conservabilità del prodotto.

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Prodotto finito (pasti pronti al consumo); derrate alimentari conservate in dispensa o a freddo; superfici a contatto con gli alimenti .

4. ISTRUZIONE OPERATIVA

Al fine di verificare l'affidabilità delle procedure descritte nel presente manuale la si sottopone il prodotto finito ad analisi microbiologiche atte a stabilire la presenza di batteri e microorganismi.

Di seguito indichiamo i parametri microbiologici e valori guida all'interno dei quali il controllo è considerato positivo.

Alimenti preparati con ingredienti crudi o con ingredienti cotti manipolati dopo la cottura.

Carica batterica totale	limite accettabilità	< 1x10 ⁵ /g
Enterobatteri totali	limite accettabilità	< 1x10 ⁴ /g
Escherichia coli	limite accettabilità	< 1x10 /g
Stafilococchi aurei	limite accettabilità	< 1x10 ² /g
Stafilococchi aurei dotati di potere enterotossigeno	limite accettabilità	Assenti
Salmonelle	limite accettabilità	Assenti in 25g

Microbiologia ambientale

Superfici orizzontali sanificate (esclusi i pavimenti)

Carica batterica totale	> 200ufc/cm ^q	non accettabile	Alta carica batterica
Carica batterica totale	> 100ufc/cm ^q <200ufc/cm ^q	non accettabile	medio/alta
Carica batterica totale	> 50 ufc/cm ^q <100ufc/cm ^q	non accettabile	media
Carica batterica totale	> 30 ufc/cm ^q <50ufc/cm ^q	non accettabile	medio/bassa
Carica batterica totale	> 10 ufc/cm ^q <30ufc/cm ^q	accettabile	bassa
Carica batterica totale	< 10 ufc/cm ^q	accettabile	bassa quasi nulla

Pavimenti sanificati

Carica batterica totale	> 1000ufc/cm ^q	non accettabile	Alta carica batterica
Carica batterica totale	> 500 ufc/cm ^q <1000ufc/cm ^q	non accettabile	medio/alta
Carica batterica totale	> 200 ufc/cm ^q <500 ufc/cm ^q	non accettabile	media
Carica batterica totale	> 100 ufc/cm ^q <200 ufc/cm ^q	non accettabile	medio/bassa
Carica batterica totale	> 50 ufc/cm ^q <100 ufc/cm ^q	accettabile	bassa
Carica batterica totale	< 50 ufc/cm ^q	accettabile	bassa quasi nulla

Superfici verticali sanificate

Carica batterica totale	> 100ufc/cm ^q	non accettabile	Alta carica batterica
Carica batterica totale	> 70 ufc/cm ^q <100ufc/cm ^q	non accettabile	medio/alta
Carica batterica totale	> 50 ufc/cm ^q <70 ufc/cm ^q	non accettabile	media
Carica batterica totale	> 20 ufc/cm ^q <50 ufc/cm ^q	non accettabile	medio/bassa
Carica batterica totale	> 10 ufc/cm ^q <20 ufc/cm ^q	accettabile	bassa
Carica batterica totale	< 10 ufc/cm ^q	accettabile	bassa quasi nulla

Interni frigo e credenze

Carica batterica totale	> 80 ufc/cm ^q	non accettabile	Alta carica batterica
Carica batterica totale	> 60 ufc/cm ^q <100ufc/cm ^q	non accettabile	medio/alta
Carica batterica totale	> 40 ufc/cm ^q <60 ufc/cm ^q	non accettabile	media
Carica batterica totale	> 20 ufc/cm ^q <40 ufc/cm ^q	non accettabile	medio/bassa
Carica batterica totale	> 5 ufc/cm ^q <20 ufc/cm ^q	accettabile	bassa
Carica batterica totale	< 5 ufc/cm ^q	accettabile	bassa quasi nulla

N.B.: le analisi microbiologiche non essendo compatibili con il sistema HACCP vengono effettuate come prova di validazione delle procedure e non come controllo di un punto critico.

Il valore di tolleranza è quella quantità di microrganismi che, in base all'esperienza, non è superata se le materie prime sono state scelte accuratamente, se è stata rispettata la buona prassi di fabbricazione e di igiene e se il prodotto è stato conservato adeguatamente. I prodotti, i cui valori di tolleranza sono stati superati, sono considerati di qualità inferiore. Il valore limite è invece quella quantità di microrganismi superata la quale un prodotto è ritenuto pericoloso per la salute.

*UFC/g = Unità Formanti Colonia per grammo

5. REGISTRAZIONI

Periodicamente, e comunque almeno 1 volta all'anno, vengono inviati presso il laboratorio di analisi accreditato di cui al punto 8, i campioni di prodotto finito.

6. ALLEGATI

Gli esiti spediti dal laboratorio sono allegati al presente manuale e le registrazioni effettuate sulla scheda **autoc 06**.

7 AZIONI

Nel caso i controlli diano esiti non accettabili si provvederà attraverso la consulenza tecnica di personale specializzato (biologi, consulenti sull'igiene alimentare, ecc.), a riesaminare il piano di autocontrollo e le procedure delocalizzate fissando anche date per la formazione specifica degli addetti. Inoltre si fisseranno periodicità più ravvicinate per i monitoraggi derivanti dai controlli microbiologici.

I controlli microbiologici **non sono un CCP** ma sono finalizzati agli scopi di cui al punto 1.

8 LABORATORIO INCARICATO

I controlli saranno effettuati presso il seguente laboratorio accreditato dalla regione Piemonte.

CDV Loren S.r.l. Via Thaon De Revel n.3 - 13100 Vercelli (VC)

Tel. 0161.203014 Dott. Finiguerra 339-5267600

Di questo laboratorio si allega copia del certificato di accreditamento.

7. PERSONALE

7.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE

La formazione è stata indirizzata a tutti/e i/le soci/socie che sono coinvolte tanto in modo permanente quanto in modo periodico alle operazioni di manipolazione, distribuzione o somministrazione degli alimenti, nonché di pulizia delle aree interessate.

Il livello del corso di formazione è quello di “IGIENE DI BASE” secondo quanto indicato dalla direttiva 1/97 della Regione Piemonte.

Si allega copia del registro di partecipazione controfirmato dai partecipanti con l’indicazione delle tematiche trattate.

7.2 IGIENE DEL PERSONALE

Abbigliamento di lavoro	<p>Gli addetti durante la preparazione degli alimenti, devono osservare strettamente le norme di pulizia del personale, in particolare devono:</p> <ul style="list-style-type: none">• presentarsi in servizio sempre con abiti puliti; utilizzati esclusivamente per questo scopo;• cambiarsi la divisa regolarmente e ogni volta che contrasti con le regole fondamentali della pulizia e dell'igiene;• adoperare calzature adeguate e pulite;• indossare l' idoneo copricapo, che è parte integrante dell' abbigliamento di lavoro sia per uomini che per donne, il quale deve contenere tutta la capigliatura;• utilizzare tutti i tipi di protezione individuali forniti dall' azienda come: guanti, mascherine, stivali, eskimo, ecc.
Comportamento del personale	<p>Gli addetti durante la preparazione degli alimenti devono:</p> <ul style="list-style-type: none">• portare sempre i capelli, la barba e i baffi puliti e ordinati;• rispettare il divieto di fumare;• non umettare le dita con la saliva per prendere oggetti leggeri come i tovaglioli, bustine, ecc;• parlare a sufficiente distanza dagli alimenti ed evitare assolutamente starnuti e colpi di tosse su di essi;• utilizzare sempre i rotoli di carta monouso come strofinaccio;
Igiene delle mani	<p>Le mani sono il principale veicolo di contaminazione, perciò:</p> <ul style="list-style-type: none">• è vietato indossare anelli, bracciali, orologi, durante le lavorazioni;• le unghie devono essere pulite, corte, senza smalto;• lavare le mani e gli avambracci: <p>all'entrata in servizio; all'uscita dai servizi igienici; dopo aver toccato parti del corpo; naso, orecchi, bocca, capelli; dopo aver tossito e starnutito; dopo aver utilizzato il fazzoletto; dopo aver maneggiato cose sporche o rifiuti; dopo aver manipolato materie prime crude; prima di manipolare i cotti; dopo aver mangiato o bevuto; tra due lavorazioni di materie differenti;</p> <ul style="list-style-type: none">• per il lavaggio delle mani utilizzare sapone liquido disinfettante con erogatore idoneo, acqua potabile corrente calda (45°), spazzola per le unghie;• per asciugare le mani devono essere impiegate salviette di carta monouso;• i responsabili devono accertarsi costantemente del rispetto delle regole.
Autocontrollo del personale all' inizio del lavoro	<p>Il personale prima di prendere servizio, deve comunicare al responsabile qualsiasi malattia o eventuale ferita riportata, suscettibili di essere fonte di inquinamento o di contaminazione degli alimenti, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none">• mal di gola;• congiuntivite;• ascessi dentali;• infezioni e tagli della pelle, particolarmente le mani e gli avambracci;• malattie gastrointestinali.

8. MONITORAGGIO

8.1 MODULISTICA

Al fine di effettuare la registrazione dei controlli effettuati per il regolare ed efficiente monitoraggio de diversi CCP individuati, è predisposta l'apposita modulistica da compilare al momento di effettuazione dei controlli.

Di seguito sono allegate le seguenti schede:

autoc 01:registrazione dei fornitori

autoc 02/a: controllo al ricevimento delle merci

autoc 02/b: controllo al ricevimento del pane

autoc 03:controllo temperature apparecchi refrigeranti

autoc 04:controllo igiene aree dispensa e cucina

autoc 05:registro generale di non conformità

autoc 06 Scheda di registrazione dei controlli microbiologici

Fac simile di lettera per la segnalazione di prodotti non conformi all'autorità competente e ad al fornitore.

Scuola elementare di Vistrorio

SCHEDA DI REGISTRAZIONE DEI FORNITORI

Data aggiornamento 01/09/2010

Fornitore principale per le derrate alimentari: DAC Distribuzione Alimentari
Convivenze DAC S.P.A. - 25020 FLERO - Via G. Marconi, 15 - Codice Fiscale e
P.IVA 03038290171 -
Ufficio Vendite: Tel. 030/3581089 - Fax 030/2568229
Ufficio Contabilità: Tel. 030/2568260 - Fax 030/3582710
Internet: www.dac-catering.it - E-mail: info@dac-catering.it

- Pane: Panettiere Gaido Mattia Via Provinciale della Valchiusella 19 Alice Superiore tel 333-7229789
- Frutta e verdura: Boggio Michele per frutta e verdura fresche Tel 330-452563
- Carni bianche e rosse e prodotti Surgelati: *Pollo Eporedia SNC Di Brunasso Cassinino G. & C. a Strambino*

* *Allegato elenco e catalogo prodotti acquistabili*

Scuola elementare di Vistrorio

Scheda di controllo al ricevimento delle merci

Fornitore: _____ **N° Documento/Fattura:** _____

Data Di Emissione: _____ Vettore: _____

CRITERI PER IL CONTROLLO E LA VERIFICA

1. VERIFICA CONFORMITA' ALL' ORDINE IMPARTITO.
2. VERIFICA CONFORMITA' AL QUANTITATIVO RIPORTATO NEL DOCUMENTO DI TRASPORTO.
3. VERIFICA DELLO STATO DELLA MERCE, DI OGNI SINGOLA CONFEZIONE E DELLE ETICHETTE.
4. VERIFICA CHE LA SCADENZA DELLE CONFEZIONI NON SIA IMMINENTE.
5. VERIFICA CHE IL TRASPORTO SIA AVVENUTO ALLA TEMPERATURA PRESCRITTA:
 - A) PER I CONGELATI E SURGELATI, INFERIORE A - 18°
 - B) PER I REFRIGERATI INFERIORE A + 4°.
6. VERIFICA CHE IL TRASPORTO SIA AVVENUTO IN CONDIZIONI IGIENICO-ADEGUATE.

ATTENZIONE: L'INOSSERVANZA DEI PUNTI 3, 4, 5 e 6 PUÒ DAR CORSO A CONTAMINAZIONE DI SPORIGENI E BATTERI.

Quando si riscontra la suddetta inosservanza, respingere sempre la merce

LA MERCE RISULTA CONFORME ALLE VERIFICHE	SI	NO
---	-----------	-----------

- **Se non è conforme compilare correttamente la tabella sottostante**
- Trascrivere nella prima colonna i prodotti non conformi;
- Barrare nella seconda colonna la casella corrispondente al numero di non conformità riscontrata;
- Nell' ultima colonna barrare la casella corrispondente alla decisione assunta;

Riportare la merce non conforme, RESPINTA O NO, nel registro generale di non conformità

MERCE RICEVUTA NON CONFORME (tipologia dei prodotti)	NON CONFORMITA'						RESPINTA	
	1	2	3	4	5	6	SI	NO

DATA: _____ RILEVATORE: _____

Scuola elementare di Vistrorio

Mese: _____ Anno: _____

Scheda di controllo al ricevimento giornaliero del PANE.

Fornitore: _____

CRITERI PER IL CONTROLLO E LA VERIFICA

- 1) CONFORMITA' ALL' ORDINE IMPARTITO.
- 2) CONFORMITA' AL QUANTITATIVO RIPORTATO NEL DOCUMENTO DI TRASPORTO.
- 3) VERIFICA VISIVA DELLO STATO DEL PRODOTTO.
- 4) VERIFICA DELLE CONDIZIONI IGIENICHE DEL MEZZO DI TRASPORTO.
- 5) VERIFICA DELLA QUALITA' ALL' ASSAGGIO (RESO POSTICIPATO).

Data	Conforme		Non conforme					Respinto		D.D.T.	L' incaricato al controllo
	SI	NO	1	2	3	4	5	SI	NO		
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											

Riportare la merce non conforme, RESPINTA O NO, nel registro generale di non conformità

**SCHEDA DI AUTOCONTROLLO GIORNALIERA
DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE**

MESE _____ ANNO _____

data	ore	TEMPERATURE RILEVATE				INTERVENTO		ESITO			INCARICATO
		F1	F2	F3	C1	ore	azione	ore	P	N	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											

**Leggenda: CF= cella frigor; F= frigorifero; S= surgelatore; BR= banco refrigerato;
/ = Spento o non funzionante; P= Esito Positivo; N= Esito Negativo**

**RIPORTARE TUTTE LE NON CONFORMITA'
NEL REGISTRO GENERALE DI NON CONFORMITA'**

AZIONE	Contrassegno	Tabelle temperature standard	
R = Regolazione termostato	F : Frigorifero	Alimento	Gradi centigradi
T = Intervento Tecnico	C : congelatore	Carni fresche	Tra -1 e +2
S = Sanificazione		Pesce fresco	Tra -1 e 0
		Frutta e verdura	Tra +2 e +8
		Salumi	Tra +2 e +8
		Latticini	Tra +2 e +4
		Cibi cotti	Tra 0 e +2
		Surgelati	Tra -18 e -30

REGISTRO GENERALE DI NON CONFORMITA' ANNO _____

N°	SCHEDA	DATA	OGGETTO	IDENTIFICAZIONE NON CONFORMITA'	AZIONI ATTUATE	RESPONSABILE

Scuola elementare di Vistrorio
Piazza Cavour 2
10080 Vistrorio (TO)

Spett.Fornitore

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

Fax

P.C. Spett. ASL 9 Ivrea
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Tel 0125-41412
Fax 0125-48118

Oggetto: segnalazione delle NON CONFORMITA' all'apertura dei prodotti confezionati
successivamente al momento della consegna

Relativamente alla consegna del **N° Documento/Fattura.....**

con la presente segnaliamo che il prodotto.....

lotto n° (se scritto sulla confezione)..... con scadenza.....

All'apertura della confezione presentava la seguente non conformità:

- Presenza di materiale indesiderato (per esempio pezzetti di legno, ferro ecc.); descrizione del corpo estraneo
- Presenza o tracce di animali indesiderati (per esempio tracce di insetti, blatte, ecc.); descrizione
- Presenza di muffe;
- Colore non congruo alla tipologia dell'alimento; descrizione
- Odore non congruo alla tipologia dell'alimento; descrizione.....
- Altro.....

Vi preghiamo di organizzare il ritiro dei prodotti interessati alla non conformità riscontrata in concomitanza delle consegne normalmente effettuate.

Cordiali saluti