

# MANUALE DI AUTOCONTROLLO -HACCP-

PREDISPOSTO AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 852/04  
E DEL REGOLAMENTO CE N. 178/02

|  |  |
|--|--|
| Azienda  | LATINA FORMAZIONE E LAVORO S.P.A.<br>VIA EPITAFFIO KM 4,2 LATINA   |
| Attività   | AGENZIA PER I SERVIZI FORMATIVI E PER IL<br>LAVORO DELLA PROVINCIA DI LATINA<br>SETTORI ALBERGHIERO-RISTORAZIONE-<br>BAR-GELATERIA |
| Sede Operativa Attività                              | VIA EPITAFFIO KM 4,2 LATINA  |
| Operatore Settore Alimentare<br>(Responsabile Haccp) |  |

|                               |  |             |
|-------------------------------|--|-------------|
| Elaborato in data             | 13/01/2013   | Edizione 02 |
| Redatto in collaborazione con | <b>LABORATORI VITA SRL</b><br>Via Sabaudia n. 19 04100 Latina<br>Laboratorio con Sistema Qualità Certificato ISO 9001:2000<br>(Certificato N. 11576/04/S)<br>Laboratorio iscritto nell'elenco Regionale dei Laboratori che<br>effettuano analisi ai fini dell'Autocontrollo<br>(Determinazione n. B04778 del 30/07/2012 Regione Lazio) |             |

|   |   |
|---|---|
| Approvato dall' Operatore<br>Settore Alimentare<br>(Responsabile Haccp) | Firma<br>Latina Formazione e Lavoro S.p.A.<br>Amministratore Unico<br>(dr. Francesco ULGIATI) |
|---|---|

## **INDICE GENERALE**

### **TITOLO 01 : INTRODUZIONE AL SISTEMA HACCP E GLOSSARIO**

- 1.1 *Introduzione*
- 1.2 *Glossario*

### **TITOLO 02 : ORGANIZZAZIONE AZIENDALE**

- 2.1 *Identificazione*
- 2.2 *Descrizione attività aziendale*
- 2.3 *Locali aziendali*
- 2.4 *Attrezzature aziendali*

### **TITOLO 03 : GRUPPO DI LAVORO HACCP E RESPONSABILI APPLICAZIONE PROCEDURE HACCP**

- 3.1 *Gruppo di lavoro*
- 3.2 *Responsabili applicazione procedure haccp*

### **TITOLO 04: DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO, DEI PRODOTTI E DELLA LORO DESTINAZIONE**

- 4.1 *Descrizione del processo produttivo*
- 4.2 *Prodotti e loro destinazione*

### **TITOLO 05: FORMAZIONE DEL PERSONALE**

- 5.1 *Formazione del personale*

### **TITOLO 06: IGIENE DELLA PERSONA, DEI COMPORTAMENTI E DELL' ABBIGLIAMENTO**

- 6.1 *Igiene della persona*
- 6.2 *Igiene del comportamento*
- 6.3 *Igiene dell'abbigliamento*

### **TITOLO 07: PROCEDURE DI DETERSIONE E DISINFEZIONE AMBIENTALE , DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI**

- 7.1 *Definizioni Detersione, Disinfezione, Sanificazione*
- 7.2 *Generalita' sui prodotti detergenti*
- 7.3 *Generalita' sui prodotti disinfettanti*
- 7.4 *Procedura di Sanificazione*

**TITOLO 08: PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

8.1 *Piano di pulizia e sanificazione ambientale*

8.2 *Piano di pulizia e sanificazione delle attrezzature, degli utensili, e delle superfici di lavoro*

**TITOLO 09: LOTTA AGLI INFESTANTI**

9.1 *Procedura di disinfestazione e derattizzazione*

9.2 *Monitoraggio infestanti*

**TITOLO 10: MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE**

10.1 *Manutenzione delle strutture*

10.2 *Manutenzione delle attrezzature*

**TITOLO 11: PROCEDURE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA ED OPERATIVE**

11.1 *Selezione dei fornitori*

11.2 *Ricevimento merci*

11.3 *Stoccaggio deperibili e non deperibili*

11.4 *Cottura*

11.5 *Raffreddamento*

11.6 *Riscaldamento*

11.7 *Pastorizzazione/Raffreddamento miscela gelato*

11.8 *Mantecazione e indurimento del gelato*

11.9 *Manipolazione uova*

11.10 *Potabilità dell' acqua*

11.11 *Gestione delle non conformità*

11.12 *Smaltimento dei rifiuti e dei prodotti non idonei*

**TITOLO 12: DIAGRAMMI DI FLUSSO**

12.1 *Diagrammi di flusso*

**TITOLO 13: PIANO HACCP**

13.1 *Piano haccp*

**TITOLO 14: VERIFICA PIANO HACCP**

14.1 *Verifica piano haccp*

**TITOLO 15: GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE**

15.1 *Gestione della documentazione*

**TITOLO 16: RINTRACCIABILITA'**

16.1 *Rintracciabilità*

16.2 *Procedure di blocco e ritiro del prodotto non conforme*

16.3 *Conservazione della documentazione*

16.4 *Revisione del sistema di rintracciabilità*

**TITOLO 17: Raccolta schede adempimenti manuale di autocontrollo**

*Allegato n.1: Planimetria Aziendale*

*Allegato n.2: Schede tecniche prodotti detergenti e disinfettanti*

*Allegato n.3: Interventi di disinfestazione e derattizzazione*

## **TITOLO 01: INTRODUZIONE AL SISTEMA HACCP E GLOSSARIO**

### **1.1 INTRODUZIONE**

*L'approccio al controllo igienico-sanitario degli alimenti negli ultimi anni, si è concentrato sull'analisi preventiva dei pericoli e sul controllo dei cosiddetti "punti critici" rilevati nel processo di produzione-lavorazione; la possibilità di rimuovere o minimizzare i pericoli all'origine sposta l'interesse dell'impresa e dell'organo di controllo, dalla verifica della sicurezza dei prodotti finali, all'attento monitoraggio del processo di produzione.*

*Questa strategia di controllo, che va sotto il nome di **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**, presenta i seguenti vantaggi:*

- ❖ è un sistema di controllo attivo che permette di valutare il processo "in tempo reale";*
- ❖ sono possibili interventi correttivi immediati;*
- ❖ concorre ad organizzare l'attività secondo procedure definite, responsabilità ben individuate e risultati costanti nel tempo.*

*Con il sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo HACCP si tende a concentrare l'attenzione sui fattori essenziali per la sanità e l'igiene dei prodotti lasciando in secondo piano i fattori non determinanti, spesso causa di inutile dispendio di risorse (umane ed economiche).*

*L'autocontrollo (secondo il modello HACCP) rappresenta l'insieme di tutte le misure che " l'operatore del settore alimentare" deve adottare per garantire la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari .*

*È di fondamentale importanza in questo ambito rilevare all'interno dell'azienda i rischi igienico-sanitari e adottare misure idonee per tenere sotto controllo questi rischi o almeno per ridurli ad un livello accettabile.*

*Il modello HACCP si limita esclusivamente alla prevenzione di rischi rilevanti per la salute e non riguarda espressamente gli aspetti qualitativi, anche se salute e qualità sono strettamente collegate.*

*Il sistema di autocontrollo è specifico dell'azienda e si riferisce all'intero processo aziendale e non solo al controllo del prodotto finale.*

*Il sistema deve essere documentato da un "piano di autocontrollo HACCP". La documentazione non deve essere necessariamente voluminosa, ma comunque adattata e specifica alla singola azienda.*

*Il responsabile dell'azienda alimentare deve garantire che l'attività aziendale si svolga nel rispetto delle norme igieniche; egli deve inoltre elaborare i documenti sull'autocontrollo e tenerli a disposizione degli organi di vigilanza; egli dovrà ovviamente provvedere anche alla loro attuazione in azienda.*

*Il sistema HACCP è stato introdotto e resa obbligatoria la sua applicazione in Italia con il Decreto Legislativo del 26 maggio 1997 n. 155, oggi tale decreto è stato abrogato e*

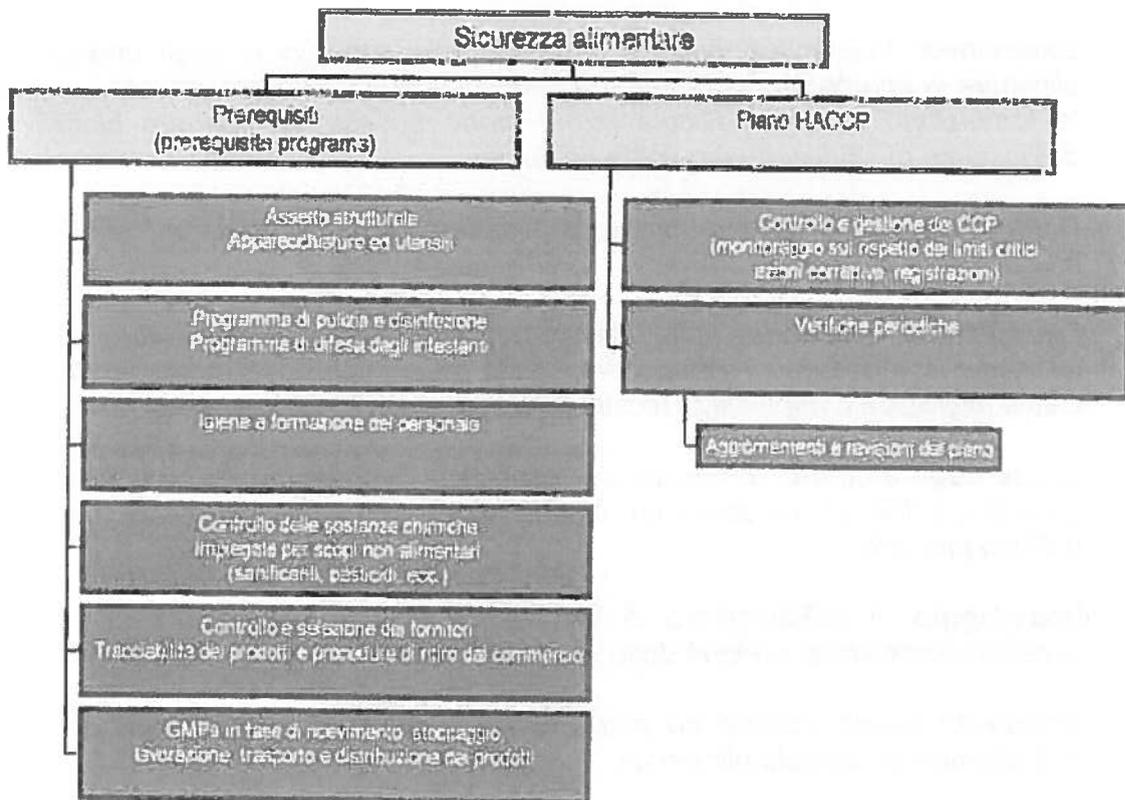
*negli ultimi anni sono entrati in vigore un'insieme di Regolamenti Comunitari (Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 178/02 ecc.) che hanno comunque sostenuto e rafforzato i principi cardini dal D.lvo 155/97 in merito al sistema di autocontrollo HACCP.*

## **SEQUENZA LOGICA PER L'APPLICAZIONE DI UN SISTEMA DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL METODO HACCP**

- *Costituzione del gruppo di lavoro.*
- *Descrizione del prodotto e delle sue modalità di utilizzo e consumo abituali.*
- *Costruzione del diagramma di flusso e sua verifica sul posto.*
- *Identificazione dei pericoli connessi alle diverse fasi della linea e delle misure più idonee per il loro controllo (I principio).*
- *Individuazione dei CCP o punti di controllo critici (II principio).*
- *Fissazione dei limiti critici per tutti i CCP (III principio)*
- *realizzazione di un sistema di sorveglianza (monitoraggio) per ogni CCP (IV principio).*
- *Individuazione delle azioni correttive in caso di spostamento dai limiti critici prefissati (V principio).*
- *Identificazione delle idonee procedure di verifica del piano (VI principio).*
- *Registrazione e raccolta di tutti i documenti connessi al funzionamento del piano (VII principio)*

La produzione di alimenti sicuri richiede che il sistema HACCP venga costruito sulle solide fondamenta dei "prerequisite programs" (Programmi Preliminari): essi costituiscono le condizioni di base ambientali ed operative per la realizzazione di cibi sani e sicuri.

## Approccio moderno alla sicurezza alimentare



## 1.2 Glossario

**Alimenti salubri:** *gli alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico.*

**Azione correttiva:** *tutte le misure atte a riportare sotto controllo un CCP ed a garantire che il prodotto la cui salubrità era stata compromessa, non determini danni alla salute umana.*

**Confezionamento:** *il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore. (Reg. CE 852/04).*

**Detersione:** *Indica una pulitura a fondo delle superfici e degli attrezzi al fine di eliminare lo sporco rappresentato da residui alimentari, da polvere, ecc.. e di prevenire la formazione di una pellicola più o meno spessa denominata biofilm costituita dall'insieme di sudiciume e colonie batteriche..*

**Disinfestazione:** *intervento mirato ad eliminare gli agenti infestanti tramite l'utilizzo di mezzi fisici o chimici.*

**Disinfezione:** *operazione volta, tramite l'utilizzo di mezzi chimici o fisici, ad eliminare i microrganismi patogeni; conseguenza della disinfezione è, la notevole riduzione della carica microbica complessiva (costituita da patogeni e non patogeni).*

**Igiene degli alimenti:** *le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto;*

**Imballaggio:** *il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore. (Reg. CE 852/04).*

**Infestanti:** *insetti, roditori od altri animali in grado di contaminare direttamente o indirettamente i prodotti alimentari.*

**Inpresa alimentare:** *Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Reg. CE 178/02).*

**Limiti critici:** *limiti d'accettabilità entro i quali può variare un determinato parametro posto sotto controllo a livello di uno specifico CCP, senza che sia compromessa la salubrità del prodotto in quella fase.*

**Metodo HACCP:** *Metodo scientifico e sistematico per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, dalla produzione primaria al consumo finale attraverso l'individuazione, la valutazione e il controllo dei pericoli significativi. (ISO 10854).*

**Microrganismi patogeni:** microrganismi potenzialmente in grado di produrre un'azione lesiva sull'uomo, attraverso l'invasione di organi e/o tessuti, oppure la sintesi di sostanze tossiche.

**Misura preventiva:** intervento strutturale e/o gestionale volto a rimuovere in tutto o in parte la causa di un pericolo.

**Monitoraggio:** sequenza programmata di misurazioni e/o osservazioni relative al parametro posto sotto controllo in un CCP, al fine di verificare il rispetto dei limiti critici prefissati.

**Operatore Settore Alimentare:** La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg. CE 178/02).

**Pericolo:** Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute (Reg. CE 178/02).

**Procedure di verifica:** procedure atte a sottoporre a verifica periodica il piano HACCP per valutarne il corretto funzionamento e l'eventuale necessità di modificarlo.

**Punto critico di controllo (CCP):** punto, procedimento o fase della lavorazione ove, applicando uno specifico sistema di controllo, è possibile eliminare o ridurre a livelli accettabili un determinato rischio alimentare significativo e dove la perdita di controllo conduce a conseguenze inaccettabili per la salubrità dell'alimento.

**Punto di controllo (CP):** punto, procedimento o fase della lavorazione ove è possibile applicare una misura preventiva o di controllo nei confronti di un determinato rischio alimentare significativo; la perdita di controllo a questo livello, tuttavia, non conduce a conseguenze inaccettabili per la salubrità dell'alimento.

**Richiamo dell'alimento:** qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

**Rintracciabilità,** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. (Reg. CE 178/02).

**Rischio:** Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo (Reg. CE 178/02).

**Ritiro dell'alimento:** qualsiasi misura, dell'operatore o dell' autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare. (Accordo Stato-Regioni 28 Luglio 2005)

**Sanificazione:** *Con il termine di sanificazione si intende l'insieme delle operazioni di deterzione e disinfezione che hanno rispettivamente lo scopo di eliminare lo sporco e di inattivare, o comunque ridurre, i microrganismi*

## **TITOLO 02: ORGANIZZAZIONE AZIENDALE**

### **2.1 IDENTIFICAZIONE**

RAGIONE SOCIALE:

**LATINA FORMAZIONE E LAVORO S.P.A.**

**VIA EPITAFFIO KM 4,2 LATINA**

SEDE OPERATIVA:

**VIA EPITAFFIO KM 4,2 LATINA**

OPERATORE SETTORE ALIMENTARE :

---

S.C.I.A.

---

### **2.2 DESCRIZIONE ATTIVITA' AZIENDALE**

*L'attività in oggetto si occupa della formazione di giovani alunni provenienti dal territorio della Provincia di Latina. Tra i settori formativi principali vi è il comparto alimentare, in particolare sono presenti i locali e le attrezzature tipici delle attività di pasticceria, gelateria, ristorazione, bar e in generale dell'attività alberghiere, ove gli studenti apprendono tutte le tecniche di preparazione e somministrazione degli alimenti tipici dei settori sopra visti, svolgendo anche attività pratiche e partecipando attivamente anche a manifestazioni locali all'interno della struttura. Tutte le attività vengono svolte con l'ausilio di docenti ed operatori specializzati.*

### **2.3 LOCALI AZIENDALI**

*I locali in cui svolge l'attività l'azienda, sono rappresentati in pianta nella planimetria allegata (Allegato N° 1). I locali sono dotati di pavimenti di materiale non assorbente, resistente e facilmente lavabile. Le pareti sono lavabili. I soffitti e le parti di pareti oltre i due metri sono di materiale resistente e non friabile. I locali sono opportunamente aerati ed idoneamente illuminati.*

### **2.4 ATTREZZATURE E UTENSILI**

*Le attrezzature e gli utensili utilizzati per l'attività sono :*

#### **Elenco attrezzature Pasticceria**

- Congelatore Colonna 2 ante
- Frigo Colonna 2 ante
- Banco Frigo 4 ante + Cassetto
- Forno elettrico ventilato
- Lievitatrice 2 ante
- Bruciatore 2 Fuochi
- Planetaria Indi
- Planetaria P.B.
- Friggitrice Indi
- Bagnomaria scaldatore n°2
- Banco da lavoro acciaio n°7
- Lavello acciaio n°1
- Scaffale 2 ante acciaio n°1

#### **Elenco attrezzature Gelateria**

- Macchina per il gelato Indi
- Pastorizzatrice
- Abbattitore
- Banco Frigo 3 Ante
- Stendipasta a pedale

**Elenco Attrezzature Cucina 1**

- N°3 Frigo a colonna 2 ante
- Congelatore 1 Anta
- Forno elettrico ventilato
- N°2 cucine complete di 6 fuochi, 1 bollitore, piastra e forno
- N° 2 cucine complete di 4 fuochi, 1 bollitore, piastra, forno e friggitrice
- Banco frigo 3 ante + cassetto
- Pelapatate (Non collegato)

**Elenco attrezzature Cucina 2**

- Affettatrici n°3
- Griglia pietra lavica
- Frigo colonna 2 Ante
- Armadio frigo pesce 1 Anta
- Pulisci cozze
- Sterilizzatore coltelli a lampada
- Macchina per il ghiaccio
- Tritacarne
- Banco frigo 3 ante + cassetto
- 1 Cucina (2 Bollitori + 4 fuochi + 1 piastra + 1 forno)
- 1 Cucina (4 Fuochi + 2 friggitrici + 1 piastra + 1 forno)
- Pulisciverdure (Non collegato)
- Gratin

**Elenco attrezzature area pizzeria**

- Forno
- Frigoriferi

**Elenco attrezzature plonge**

- Lavastoviglie
- Lavabicchieri

*Le attrezzature e gli utensili sono di materiale facilmente lavabile e disinfettabile. Le attrezzature sono mantenute in buono stato di manutenzione. I macchinari vari sono sottoposti a periodiche verifiche allo scopo di garantire un perfetto funzionamento. I vari tipi di interventi sono annotati nella scheda di manutenzione delle attrezzature. Tutte le schede sono archiviate e conservate per n°1 anno*

**TITOLO 03: GRUPPO DI LAVORO HACCP E RESPONSABILI APPLICAZIONE  
PROCEDURE HACCP****3.1 GRUPPO DI LAVORO REDAZIONE MANUALE HACCP**

| <b>NOME E COGNOME</b>                          | <b>QUALIFICA PROFESSIONALE</b>                       |
|--|--|
| DOTT. PARADISO GIUSEPPE<br>LABORATORI VITA SRL | CONSULENTE ESTERNO SICUREZZA<br>ALIMENTARE           |
|  | OPERATORE SETTORE ALIMENTARE<br>(RESPONSABILE HACCP) |

**3.2 RESPONSABILI APPLICAZIONE PROCEDURE HACCP**

|  | <b>NOME E COGNOME</b> |
|--|-----------------------|
| OPERATORE SETTORE ALIMENTARE<br>(RESPONSABILE HACCP) |                       |
| RESPONSABILE ACCETTAZIONE<br>MATERIE PRIME           |                       |
| RESPONSABILE STOCCAGGIO<br>ALIMENTI                  |                       |
| RESPONSABILE LAVORAZIONE                             |                       |
| RESPONSABILE PULIZIE                                 |                       |

**OPERATORE SETTORE ALIMENTARE**  
**(Firma per accettazione)**

---

## **TITOLO 04 : DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO, DEI PRODOTTI E DELLA LORO DESTINAZIONE**

### **4.1 DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO**

*L'azienda si occupa della formazione degli alunni nell'ambito dei settori della ristorazione, pasticceria, gelateria, bar e alberghiero in generale, durante l'attività lavorativa si alternano diverse fasi tra cui :*

- *Ricevimento dei prodotti e dei materiali*
- *Stoccaggio dei prodotti e dei materiali*
- *Cottura*
- *Raffreddamento*
- *Riscaldamento*
- *Preparazione prodotti*
- *Etc.*

### **4.2 DESCRIZIONE DEI PRODOTTI E LORO DESTINAZIONE**

*I prodotti preparati e somministrati nell'attività sono diversi tra i quali ricordiamo antipasti, primi, secondi, pizze, contorni, dolci, dolci, bevande etc.*

*I destinatari dei prodotti su menzionati sono di tutte le tipologie, compresi anziani, bambini e quindi anche soggetti deboli, poiché vengono svolti occasionalmente manifestazioni a carattere culinario. E' necessario ricordare che principalmente sono gli stessi alunni che consumano i pasti e le pietanze da loro stessi preparati durante l'attività formativa.*

## **TITOLO 05: FORMAZIONE DEL PERSONALE**

### **5.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE**

*Il capitolo XII del Reg. Ce 852/04 prevede che" i responsabili dell'industria alimentare devono assicurare che gli addetti siano controllati ed abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività".*

*In seguito alla Delibera della Giunta della Regione Lazio n. 230 del 21 aprile 2006, a partire dal 10 Giugno 2006 è sospeso il rilascio/rinnovo del LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA (art. 14 legge 30 aprile 1962, n. 283). quindi il libretto sanitario è stato sostituito con un adeguata formazione del personale in materia di Autocontrollo, così come stabilito dalla Delibera della Giunta della Regione Lazio del 3 novembre 2009, n. 825.*

*La formazione del personale andrà effettuata secondo le normativa regionale con l'obiettivo di mettere gli addetti del settore alimentare nelle condizioni di poter adempiere in modo adeguato a tutte le attività previste per le loro mansioni; a tale scopo particolare cura sarà rivolta alla trattazione degli aspetti applicativi ed operativi del Sistema di Autocontrollo basato sull'HACCP*

*Gli argomenti della formazione sono stati suddivisi secondo categorie distinte di operatori (Delibera della Giunta della Regione Lazio del 3 novembre 2009, n. 825) :*

#### **1°) IL RESPONSABILE DELLA QUALITA' E/O RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (OPERATORE SETTORE ALIMENTARE).**

*Vista la delicatezza del ruolo di cui trattasi e delle responsabilità di suddetta figura professionale si prevede un corso della durata di 20 ore.*

*Nel corso dello svolgimento del programma dovranno essere trattati i seguenti argomenti:*

- 1) Autocontrollo secondo i principi dell'HACCP;*
- 2) Applicazione delle misure di autocontrollo secondo le procedure HACCP;*
- 3) L'igiene alimentare;*
- 4) Nozioni di approfondimento sulle caratteristiche degli alimenti;*
- 5) L'etichettatura degli alimenti;*
- 6) La rintracciabilità degli alimenti;*

#### **2°) PERSONALE ALIMENTARISTA**

*Per questo secondo gruppo è stato previsto un corso della durata di almeno 6 ore, così suddiviso:*

- 1) Autocontrollo secondo i principi dell'HACCP;*
- 2) Applicazione delle misure di autocontrollo secondo le procedure HACCP;*
- 3) L'igiene alimentare;*

*Il responsabile "dell'industria alimentare" deve assicurare altresì che gli addetti ricevano un addestramento in relazione al tipo di attività.*

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

*La metodologia di apprendimento privilegia lezioni di tipo interattivo favorendo il coinvolgimento dei partecipanti in discussioni e confronti di opinioni.  
Ampio spazio sarà riservato al confronto diretto.*

#### **MATERIALE DIDATTICO**

*A ciascun partecipante sarà distribuito una dispensa contenente tutti gli argomenti trattati durante le lezioni in aula*

#### **VERIFICHE E ATTESTAZIONI**

*Il rilascio dell'attestazione di frequenza è subordinato alla frequenza al corso e al superamento di test per valutare il livello di apprendimento acquisito.*

*A ciascun partecipante sarà rilasciato un attestato di frequenza che comprende, oltre al curriculum vitae del formatore, le generalità dell'operatore formato, il numero di ore effettuate e la dicitura: "il programma svolto è conforme a quello previsto dalla presente Delibera della Giunta della Regione Lazio del 3 novembre 2009, n. 825. "*

#### **FORMAZIONE CONTINUA DEL PERSONALE ALIMENTARISTA**

*Così come previsto dall'attuale normativa europea ( Reg. Ce 852/04 etc.) e ribadito con la normativa regionale (Delibera della Giunta della Regione Lazio del 3 novembre 2009, n. 825) la formazione del personale alimentarista dovrà essere periodicamente rinnovata (almeno una volta ogni due anni) ed ogni qual volta subentrino modifiche nel ciclo produttivo o di impianti o della normativa.*

***Qualora dovesse essere assunto nuovo personale questo dovrà essere formato secondo la normativa vigente.***

## **TITOLO 06 : IGIENE DELLA PERSONA, DEI COMPORAMENTI E DELL' ABBIGLIAMENTO**

### **6.1 IGIENE DELLA PERSONA**

#### *Generalità*

*Il corpo può essere fonte di contaminazione del cibo specie quando si è a contatto con gli alimenti, come ad esempio nella fase di preparazione e manipolazione. Le fonti di contaminazione possono essere:*

- *pelle e superficie delle mani*
- *occhi, naso, orecchie e gola*
- *feci ecc.*

*Gli addetti alla lavorazione, manipolazione e distribuzione degli alimenti devono curare la pulizia e la propria igiene personale, al fine di fornire alimenti salubri, prevenire malattie alimentari, nonché prevenire malattie professionali.*

#### *Igiene delle mani*

*Le mani e gli avambracci devono essere accuratamente lavati usando il sapone disposto nel dispenser:*

- *prima di manipolare gli alimenti*
- *prima e dopo aver fatto uso dei servizi igienici*
- *dopo ogni sospensione del lavoro e dopo ogni cambio di attività*
- *dopo aver riparato il naso o la bocca da starnuti e colpi di tosse o dopo l'uso di fazzoletti*
- *in caso di contaminazione*
- *sempre quando si passa dalla lavorazione di un alimento ad un altro.*
- *Infine piccole ferite, tagli, escoriazioni, scottature, infezioni localizzate alle mani vanno protette con medicazioni rinnovate ogni giorno.*

*La procedura raccomandata per il lavaggio delle mani viene elencata di seguito e si trova affissa nei servizi igienici del personale:*

#### **1. CONTROLLO DEL MATERIALE DI UTILIZZO**

*Verificare il materiale necessario: assicurarsi che sapone liquido, spazzolino per unghie e asciugamani monouso siano disponibili*

#### **2. BAGNATURA DELLE MANI**

*Aprire il rubinetto dell'acqua calda e miscelarla con la fredda fino ad una temperatura di 45°C. Bagnare le mani ed avambracci con l'acqua calda*

#### **3. PRIMA APPLICAZIONE DEL SAPONE LIQUIDO**

*Applicare il sapone in quantità idonea sulle mani e sullo spazzolino, per produrre una schiuma sufficiente. Sfregare e spazzolare con vigore le unghie, le dita, il dorso ed il palmo della mano. Lo spazzolino facilita il distacco dello sporco ed il suo trasferimento nella schiuma*

#### **4. RISCIAQUO DELLE MANI**

*Risciacquare abbondantemente le mani e gli avambracci con l'acqua abbastanza calda. Risciacquare lo spazzolino e riportarlo nel suo astuccio*

#### **5. SECONDA APPLICAZIONE DEL SAPONE LIQUIDO**

*Prelevare una nuova dose di sapone liquido, lavare nuovamente le mani formando un'abbondante schiuma e sfregando lo spazio fra le dita*

#### **6. SECONDO RISCIAQUO DELLE MANI**

*Allontanare tutta la schiuma con un secondo abbondante risciacquo con acqua corrente*

#### **7. ASCIUGATURA DELLE MANI**

*Asciugare mani ed avambracci con gli appositi asciugamani di carta monouso che saranno poi gettati nel cestino porta rifiuti*



Bagnare bene sotto acqua corrente calda.



Applicare il prodotto sanificante.



Strofinare vigorosamente per alcuni secondi.



Pulire bene sotto le unghie e tra le dita.



Risciacquare abbondantemente.



Asciugare con carta monouso (o termoverificatore)

## **6.2 IGIENE DEL COMPORAMENTO**

- *Non starnutire, tossire o soffiare sugli alimenti*
- *Non pulirsi le mani sugli abiti di lavoro*
- *Non fumare durante il lavoro*
- *Non masticare gomma americana*
- *Non toccarsi il naso, i capelli, i baffi o altre parti del corpo durante le operazioni di distribuzione del cibo*
- *Toccare il meno possibile con le mani i diversi cibi confezionati ed usare sempre utensili appropriati*
- *Usare utensili differenti per il trattamento degli alimenti crudi e cotti*
- *Non lasciare i cibi preparati a temperatura ambiente e coprirli con fogli di carta, alluminio, coperchi a tenuta ermetica*
- *In caso di contenitori sovrapposti evitare che i fondi di quelli sovrastanti contaminino i cibi contenuti in quelli sottostanti*
- *Evitare la contaminazione microbica crociata tra un alimento e l'altro.*

## **6.3 IGIENE DELL' ABBIGLIAMENTO**

*Tutti gli operatori addetti alla distribuzione del cibo devono indossare già nella fase di preparazione i seguenti indumenti:*

- *camice pulito di colore chiaro;*
- *cuffia che raccolga completamente i capelli*
- *eventuale mascherina monouso.*

***N.B. Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con i microrganismi patogeni.***

***La riammissione al lavoro del personale dopo malattie infettive potrà avvenire solo previa presentazione di documentazione medica, attestante l'idoneità a svolgere la mansione prevista in azienda.***

## **TITOLO 07: PROCEDURE DI DETERSIONE E DISINFEZIONE AMBIENTALE , DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI**

### **7.1 DEFINIZIONI DETERSIONE, DISINFEZIONE, SANIFICAZIONE**

#### **Detersione**

*Indica una pulitura a fondo delle superfici e degli attrezzi al fine di eliminare lo sporco rappresentato da residui alimentari, da polvere,ecc.. e di prevenire la formazione di una pellicola più o meno spessa denominata biofilm costituita dall'insieme di sudiciume e colonie batteriche.*

*La detersione persegue i seguenti obiettivi:*

- *staccare il sudiciume dalle superfici;*
- *mantenere in sospensione nel mezzo acquoso i residui evitandone la rideposizione;*
- *allontanare il veicolo acquoso ed i residui in esso sospesi.*

#### **Disinfezione**

*Operazione volta, tramite l'utilizzo di mezzi chimici o fisici, ad eliminare i microrganismi patogeni.*

*Tra i metodi fisici viene presa in considerazione la temperatura.*

*Tra i metodi chimici vengono considerati i disinfettanti.*

*Questi metodi di intervento sono finalizzati all'abbattimento della carica microbica presente sulla superficie di piani di lavoro e di attrezzi al fine di evitare contaminazioni tra lavorazioni diverse oppure proliferazione incontrollata di batteri naturalmente presenti nel prodotto.*

#### **Sanificazione**

*Con il termine di sanificazione si intende l'insieme delle operazioni di detersione e disinfezione che hanno rispettivamente lo scopo di eliminare lo sporco e di inattivare, o comunque ridurre, i microrganismi.*

## **7.2 GENERALITA' SUI PRODOTTI DETERGENTI**

*La detersione si effettua solo dopo la rimozione di frammenti grossolani dalle superfici, utilizzando uno specifico detergente.*

*I detergenti sono fondamentalmente costituiti dalle due grandi categorie dei prodotti alcalini e dei prodotti acidi.*

*I detergenti alcalini sono quelli comunemente usati per rimuovere lo sporco organico dalle superfici di lavoro, attrezzature, pavimenti, pareti, ecc...*

*I detergenti acidi sono utili per rimuovere lo sporco inorganico incrostato (calcare ed altri minerali); il loro uso è quindi importante poiché tali incrostazioni sono ottimi siti di sviluppo per i microrganismi.*

*Generalmente l'impiego di tali prodotti ha frequenza periodica in relazione alla durezza dell'acqua.*

*La scelta di un detergente rispetto ad un altro dipende dal tipo di sporco da rimuovere e dalla natura dell'acqua.*

*Lo sporco può essere: zuccheri, sali minerali, proteico, grasso, amido, incrostazioni casearie; generalmente un detergente alcalino o moderatamente alcalino risulta essere efficace su tutti questi tipi di sporco con eccezione per i sali minerali e le incrostazioni casearie che richiedono un trattamento con un detergente acido.*

## **7.3 GENERALITA' SUI PRODOTTI DISINFETTANTI**

*La disinfezione è l'eliminazione virtuale di tutti i microrganismi ritenuti patogeni ma non necessariamente di tutte le forme di resistenza sugli oggetti da trattare.*

*Diversi fattori influenzano l'efficacia delle procedure di disinfezione:*

*la natura ed il numero dei microrganismi*

*la concentrazione del germicida;*

*la durata dell'esposizione;*

*la qualità del materiale organico presente;*

*il tipo di materiale da disinfettare;*

*la temperatura.*

*L'intervallo di efficacia di una disinfezione va dalla sterilizzazione completa ad una minima riduzione dei contaminanti.*

*Il livello dell'azione germicida può essere : alto, medio, basso.*

*Prima della scelta dei disinfettanti, è necessario uno scrupoloso controllo dell'etichettatura e/o schede tecniche, verificando in particolare che:*

- siano riportate le dizioni: Disinfettante, Presidio medico-chirurgico,*
- sia indicato il numero di registrazione presso il Ministero della Sanità;*
- l'utilizzo indicato risponda agli scopi che si vogliono conseguire, in particolare che sia previsto l'uso per industria alimentare;*
- siano specificate le dosi di utilizzo ed i tempi di contatto,*
- sia riportata la composizione del disinfettante;*
- sia citata l'azienda produttrice, il lotto e la data di produzione.*

*Si possono distinguere due gruppi principali di disinfettanti:*

*disinfettanti fisici e disinfettanti chimici.*

*Procedure di detersione e disinfezione ambientale ,delle attrezzature e degli utensili*

**Disinfettanti fisici:**

*Il calore Il trattamento col calore (intendendo per calore sia il vapore fluente sia il vapore in ambiente compartimentato) è abbastanza economico, in quanto l'unico costo reale è l'apparecchio di erogazione del vapore o di acqua calda, non lascia apprezzabili residui chimici dannosi, ed è di pratico utilizzo.*

*Esistono tuttavia limitazioni d'uso che devono sempre essere valutate, ovvero:*

*il vapore elimina tutti i microrganismi tranne le forme di resistenza (batteri sporigeni e molte muffe;*

*l'erogazione di calore umido provoca un indubbio incremento della umidità locale che, nel tempo, favorisce un indesiderato aumento di muffe ambientali e l'insediamento di insetti.*

*Per questi motivi il trattamento col vapore (previo trattamento decalcificante dell'acqua utilizzata) deve essere applicato quando l'ambiente possiede un forte ricambio d'aria.*

*I raggi U.V. Quelli dotati di attività microbicide hanno lunghezza d'onda compresa tra 318 e 210 nm. La maggiore attività disinfettante è svolta dalle radiazioni con lunghezza d'onda compresa tra 280 e 240 nm. I batteri gram-negativi sono più sensibili dei gram-positivi, le spore sono notevolmente più resistenti delle forme vegetative.*

*L'impiego dei raggi U.V. è riservato in pratica quasi esclusivamente alla disinfezione dell'aria e delle superfici di lavoro dei laboratori, industrie farmaceutiche ed industrie alimentari. Non è pensabile il loro utilizzo in ambienti come le cucine medie o di grandi dimensioni.*

**Disinfettanti chimici.**

*Prodotti al cloro attivo l'espressione cloro attivo indica il potere ossidante del composto e dipende dalla sua capacità di produrre acido ipocloroso in soluzione.*

*Questi prodotti liberano cloro che penetra nelle cellule e per ossidazione le inattiva, hanno un ampio spettro d'azione; sono inattivati da sostanze organiche.*

*Su superfici inox si consiglia di usare prodotti con pH>8 per evitare fenomeni di corrosione possibili in ambienti acidi.*

*I principali disinfettanti sono:*

*Composti clorurati fosforici contengono dal 3 al 4% di cloro attivo; sono molto stabili perché si presentano su supporto in polvere. Le dosi di impiego variano tra lo 0.3 e lo 0.5 % in pratica dalle 100 alle 200 ppm di cloro attivo; sopportano anche lunghi magazzinaggi senza perdere cloro.*

*Ipocloriti di sodio. Sono molto economici ma poco stabili; non sopportano lunghi magazzinaggi; la luce ed il calore tendono a sbloccare rapidamente il cloro.*

*Clorammine. Si presentano in polvere, l'azione disinfettante è più lenta degli ipocloriti con tempi lunghi di contatto. si tratta di un composto che tende a decomporsi all'aria.*

*Iodofori Agiscono per ossidazione e per combinazione con le proteine cellulari dei microrganismi. Hanno un ampio spettro d'azione. La concentrazione d'impiego varia dai 15- 50 ppm di iodio attivo. Con un pH d'uso 3-5 presentano odore pungente.*

*Sono influenzati da residui organici ed inorganici.*

*Acqua ossigenata l'attività microbicide di questo prodotto è mediata dall'ossigeno nascente.. Di solito non è impiegata nella disinfezione in ambito alimentare per la*

*Procedure di detersione e disinfezione ambientale ,delle attrezzature e degli utensili*

*scarsa praticità d'uso ed è sconsigliabile per le disinfezioni statiche per una certa corrosività nei confronti di alcuni substrati.*

*Aldeidi Le aldeidi più utilizzate sono la formaldeide e la glutaraldeide sia in forma gassosa, sia in soluzione con tensioattivi anionici e non ionici. Possiedono una notevolissima azione battericida, fungicida e addirittura sporicida, ma a causa della permanenza dei loro residui nell'ambiente non trovano impiego nella disinfezione delle pareti e delle superfici a contatto con alimenti (la formaldeide è un agente oncogeno molto pericoloso).*

*Alcoli Sono infiammabili e poco usati. La loro azione si esplica solo nei confronti dei batteri in forma vegetativa e si accentua quando sono in soluzione acquosa ed agiscono grazie alla capacità di denaturare le proteine.*

*Gli alcoli dotati di rilevanza commerciale sono:*

*alcol metilico; alcol etilico; alcol feniletilico; alcol isopropilico che è quello che possiede la più spiccata azione antimicrobica.*

*Biguanidi Sono rappresentati principalmente dalla clorexidina, molecola che distrugge la membrana citoplasmatica di batteri gram-positivi e gram-negativi.*

*Sono utilizzati in soluzioni detergenti saponose soprattutto per uso cutaneo.*

*Attivi a pH 5,5-7 ed a concentrazioni di circa 200 ppm.*

*Hanno il vantaggio di essere attivi anche in presenza di proteine sieriche e possono essere utilizzati anche per la disinfezione di pareti, pavimenti, mobili ecc.. allo 0.1%.*

*Sali Quaternari d'ammonio Hanno azione sanificante e sono schiumogeni. La loro azione è quella di aumentare la permeabilità citoplasmatica e di coagulare il citoplasma; sono più efficaci nei confronti dei batteri gram-positivi a 120-130 ppm ed in ambiente alcalino.*

*Sono inattivati da acque dure e da residui organici, attivi a pH neutro o poco alcalino.*

*La corretta sanificazione di ambienti ed attrezzature costituisce uno strumento fondamentale per contenere il rischio di contaminazione microbica dei prodotti alimentari. In ogni caso, qualunque intervento di pulizia mira a rimuovere innanzi tutto il residuo di materiale organico presente, allo scopo di eliminare una fonte di contaminazione ed un efficace substrato di crescita per i microbi, nonché interferenze con l'azione di disinfettanti successivamente impiegati. È noto infatti che strati o grumi di materiali, soprattutto se di natura proteica o lipidica, costituiscono una protezione per la popolazione microbica verso l'azione degli agenti disinfettanti, ed una barriera al contatto dei disinfettanti stessi con le superfici da trattare. La fase di lavaggio rappresenta, pertanto, una premessa indispensabile per l'efficacia complessiva dell'intervento di sanificazione.*

*Sotto il profilo delle metodiche con cui effettuare le operazioni di pulizia, è importante premettere che queste devono essere svolte sia al termine di ogni giornata lavorativa, sia ad ogni cambio di lavorazione.*

#### **7.4 PROCEDURA DI SANIFICAZIONE**

*La procedura di sanificazione si compone delle seguenti operazioni:*

*1)prelavaggio con acqua tiepida(a circa 50°C),per eliminare lo sporco grossolano(anche con l'ausilio di spazzole);*

*2)lavaggio con miscela di acqua calda e detergente(secondo la dose consigliata dalla Ditta produttrice) . Il tipo di detergente viene scelto in rapporto al tipo di sporco;*

*3)risciacquo con acqua fredda allo scopo di allontanare in modo completo lo sporco;*

*4)disinfezione con acqua calda a 120°C o con vapore saturo a 120°C oppure con acqua e disinfettante (secondo i dosaggi suggeriti alla Ditta produttrice)(nel caso di disinfettanti lasciare a contatto per circa 15 minuti);*

*5) risciacquo con acqua fredda(nel caso di impiego di disinfettanti chimici), allo scopo di allontanare completamente dalle superfici i residui di disinfettante.*

*6)asciugatura*

*Nel caso di pulizia e disinfezione di parti di attrezzature inaccessibili è buona norma smontare la macchina e pulire e disinfettare le varie parti singolarmente. Se l'attrezzatura è di piccole dimensioni nella fase di disinfezione le parti smontate si immergono, dopo pulizia, direttamente nella soluzione disinfettante. Lo stesso sistema può essere adottato nella disinfezione di coltelli impiegati nell'attività, pinze metalliche per afferrare gli alimenti, ecc.*

*Per verificare l'efficacia delle operazioni di pulizia e disinfezione delle superfici dei piani di lavoro, delle attrezzature e degli utensili ,oltre ad un controllo visivo giornaliero è stato predisposto un controllo periodico con Laboratorio esterno mediante alcuni tamponi, effettuati su taglieri, affettatrici, coltelli, piani di lavoro, attrezzature, con determinazione di: CMT  $\leq$  100/cm<sup>2</sup>; E.Coli 0/cm<sup>2</sup>. Tale verifica viene ripetuta dopo sei mesi. Nel caso in cui la verifica dovesse essere diversa dai limiti critici imposti allora si cambieranno prima il tipo di disinfettante e, successivamente, le procedure di pulizia e disinfezione. Le schede ed i certificati di analisi sono archiviati e conservati per n°1 anno.*

#### **7.5 DOCUMENTAZIONE**

- *Schede tecnico-descrittive dei prodotti utilizzati (Allegato n. 2).*
- *Piano di sanificazione con indicati luogo e frequenza di ogni intervento (Titolo 08)*
- *Scheda verifica pulizia e sanificazione*

*Procedure di detersione e disinfezione ambientale ,delle attrezzature e degli utensili*

*I prodotti per la pulizia e disinfezione ed il corredo per le pulizie (es. scope, spazzole, panno vileda, ecc.) vanno conservati in apposito armadietto in un'area esterna all'area di lavorazione degli alimenti.*

**TITOLO 08: PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

**8.1 PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTALE**

| <b>PUNTO DI INTERVENTO</b>  | <b>FREQUENZA DEL TRATTAMENTO</b>           | <b>MODALITA' OPERATIVE</b>  | <b>TIPO DI PRODOTTO</b>  |
|---|--|---|--|
| <b>Pavimenti</b>  | GIORNALIERA O ALL'OCCORRENZA SE NECESSARIO | DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI E POLVERE:<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DETERGENTE E RISCIAQUO CON ACQUA<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DISINFETTANTE<br>RISCIAQUO FINALE CON ACQUA | DETERGENTE:<br>SCHIUMOGENO LIQUIDO O GEL<br>DISINFETTANTE:<br>CANDEGGINA (IPOCLORITO DI SODIO) O SALI DI AMMONIO QUATERNARIO   |
| <b>Pareti maiolicate o lavabili</b>   | SETTIMANALE O 2 VOLTE A SETTIMANA          | DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI GROSSOLANI<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DETERGENTE E RISCIAQUO CON ACQUA<br>RISCIAQUO FINALE CON ACQUA E DISINFETTANTE                       | DETERGENTE:<br>SCHIUMOGENO LIQUIDO O GEL<br>DISINFETTANTE:<br>CANDEGGINA (IPOCLORITO DI SODIO) O SALI DI AMMONIO QUATERNARIO (PER LA PARTE ALTA SI IMPIEGA UNA SPUGNA SU ASTA) |
| <b>Soffitti e pareti</b>  | MENSILE                                    | SPOLVERATURA E DERAGNATURA  | SPOLVERINO CON MANICO RETRAIBILE   |
| <b>Superfici esterne di scaffali e armadi di stoccaggio (compresi pomelli e maniglie)</b> | SETTIMANALE                                | DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI GROSSOLANI<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DETERGENTE<br>RISCIAQUO FINALE CON ACQUA   | DETERGENTE:<br>SCHIUMOGENO LIQUIDO O GEL   |
| <b>Lavelli e vasche</b>   | GIORNALIERA O ALL'OCCORRENZA SE NECESSARIO | DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI GROSSOLANI<br>LAVAGGIO CON ACQUA TIEPIDA E DETERGENTE<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DISINFETTANTE<br>RISCIAQUO CON ACQUA                      | DETERGENTE:<br>SCHIUMOGENO LIQUIDO O GEL<br>DISINFETTANTE:<br>CANDEGGINA (IPOCLORITO DI SODIO) O SALI DI AMMONIO QUATERNARIO   |
| <b>W.C.</b>   | GIORNALIERA                                | DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO CON LO SPRUZZINO<br>RISCIAQUO CON ACQUA<br>DOPO UN TEMPO DI CONTATTO DI CIRCA 10 MINUTI  | DETERGENTE ACIDO (CON ACIDO FOSFORICO)   |
| <b>Lavandini</b>  | GIORNALIERA O ALL'OCCORRENZA SE NECESSARIO | DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI GROSSOLANI<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DETERGENTE<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DISINFETTANTE<br>RISCIAQUO CON ACQUA                              | DETERGENTE:<br>SCHIUMOGENO LIQUIDO O GEL<br>DISINFETTANTE:<br>CANDEGGINA (IPOCLORITO DI SODIO) O SALI DI AMMONIO QUATERNARIO   |
| <b>Contenitori della spazzatura cestini</b>   | GIORNALIERA                                | DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI GROSSOLANI<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DETERGENTE<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DISINFETTANTE<br>RISCIAQUO CON ACQUA                              | DETERGENTE:<br>SCHIUMOGENO LIQUIDO<br>DISINFETTANTE:<br>CANDEGGINA ( IPOCLORITO DI SODIO) O SALI DI AMMONIO QUATERNARIO  |

**8.2 PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE, DEGLI UTENSILI, E DELLE SUPERFICI DI LAVORO**

| <b>PUNTO DI INTERVENTO</b>                            | <b>FREQUENZA DEL TRATTAMENTO</b>  | <b>MODALITA' OPERATIVE</b>  | <b>TIPO DI PRODOTTO</b>   |
|---|---|---|---|
| <b>Piani di lavoro e appoggio (compresi carrelli)</b> | GIORNALIERA O ALL'OCCORRENZA SE NECESSARIO  | DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI GROSSOLANI<br>LAVAGGIO CON ACQUA CALDA E DETERGENTE<br>RISCIACQUO CON ACQUA CALDA<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DISINFETTANTE<br>RISCIACQUO CON ACQUA FREDDA<br>ASCIUGATURA CON STROFINACCI PULITI O CON CARTA MONOUSO  | DETERGENTE MULTIUSO SGRASSANTE<br><br>DISINFETTANTE:<br>CANDEGGINA (IPOCLORITO DI SODIO) O SALI DI AMMONIO QUATERNARIO  |
| <b>Utensili</b>                                       | GIORNALIERA O ALL'OCCORRENZA SE NECESSARIO  | DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI GROSSOLANI<br>LAVAGGIO CON ACQUA CALDA E DETERGENTE<br>RISCIACQUO CON ACQUA CALDA<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DISINFETTANTE<br>RISCIACQUO CON ACQUA FREDDA<br>ASCIUGATURA CON STROFINACCI PULITI O CON CARTA MONOUSO  | DETERGENTE MULTIUSO SGRASSANTE<br><br>DISINFETTANTE:<br>CANDEGGINA (IPOCLORITO DI SODIO) O SALI DI AMMONIO QUATERNARIO  |
| <b>Attrezzature varie</b>                             | PARTE INTERNA A CONTATTO CON I PRODOTTI O CON I MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO (GIORNALIERA DOPO L'USO) O ALL'OCCORRENZA SE NECESSARIO<br><br>PARTE ESTERNA (SETTIMANALE) | DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI GROSSOLANI<br>LAVAGGIO CON ACQUA CALDA E DETERGENTE<br>RISCIACQUO CON ACQUA CALDA<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DISINFETTANTE<br>RISCIACQUO CON ACQUA FREDDA<br>ASCIUGATURA CON STROFINACCI PULITI O CON CARTA MONOUSO<br><br>DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI GROSSOLANI<br>LAVAGGIO CON ACQUA CALDA E DETERGENTE<br>DISINCROSTANTE<br>RISCIACQUO CON ACQUA FREDDA<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DISINFETTANTE E<br>RISCIACQUO CON ACQUA FREDDA<br>ASCIUGATURA CON STROFINACCI PULITI O CON CARTA MONOUSO | DETERGENTE MULTIUSO SGRASSANTE<br><br>DISINFETTANTE:<br>CANDEGGINA (IPOCLORITO DI SODIO) O SALI DI AMMONIO QUATERNARIO<br><br>DETERGENTE DISINCROSTANTE ACIDO<br><br>DISINFETTANTE:<br>CANDEGGINA (IPOCLORITO DI SODIO) O SALI DI AMMONIO QUATERNARIO |

| <b>PUNTO DI INTERVENTO</b> | <b>FREQUENZA DEL TRATTAMENTO</b> | <b>MODALITA' OPERATIVE</b>   | <b>TIPO DI PRODOTTO</b>  |
|----------------------------|----------------------------------|--|--|
| <b>Attrezzature Frigo:</b> |                                  |  |  |
| <b>Parte interna</b>       | SETTIMANALE (PARETI)             | DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI GROSSOLANI<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DETERGENTE -<br>DISINFETTANTE E RISCIAQUO CON ACQUA<br>ASCIUGATURA CON STROFINACCI PULITI   | DETERGENTE MULTIUSO SGRASSANTE<br><br>DISINFETTANTE:<br>CANDEGGINA (IPOCLORITO DI SODIO) O SALI DI AMMONIO QUATERNARIO |
| <b>Parte esterna</b>       | SETTIMANALE                      | DOPO RIMOZIONE DI RESIDUI GROSSOLANI<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DETERGENTE DI MANIGLIE E SUPERFICI<br>RISCIAQUO CON ACQUA<br>LAVAGGIO CON ACQUA E DISINFETTANTE E RISCIAQUO CON ACQUA<br>ASCIUGATURA CON STROFINACCI PULITI O CON CARTA MONOUSO | DETERGENTE MULTIUSO SGRASSANTE<br><br>DISINFETTANTE:<br>CANDEGGINA (IPOCLORITO DI SODIO) O SALI DI AMMONIO QUATERNARIO |

## **TITOLO 09: LOTTA AGLI INFESTANTI**

### **9.1 PROCEDURE DI DISINFESTAZIONE e DERATTIZZAZIONE**

Con il termine **disinfestazione** si intende intervento mirato ad eliminare gli agenti infestanti tramite l'utilizzo di mezzi fisici o chimici.

Tra gli infestanti principali ricordiamo:

**Roditori: topi, ratti, etc.**

**Insetti volanti: mosche, tafani, vespe, moscerini, etc.**

**Insetti non volanti: scarafaggi, formiche, etc.**

Questi animali possono trasportare germi sugli alimenti, imbrattare le derrate con le loro feci o essere ritrovati morti nelle produzioni alimentari, pertanto rappresentano non solo un rischio fisico, ma anche un rischio microbiologico.

La lotta ai roditori si definisce derattizzazione, mentre la lotta agli scarafaggi prende il nome di deblattizzazione.

La lotta agli animali infestanti che si rende sicuramente necessaria a priori come misura preventiva e si attua mediante sistemi passivi e/o sistemi attivi (disinfestazione vera e propria).

#### **Sistemi passivi**

Tutti i locali di lavorazione e deposito debbono essere protetti dall'ingresso di animali infestanti.

Le pareti, la pavimentazione, gli infissi non debbono presentare crepe, fessure o fori, inoltre le finestre e le altre aperture debbono essere protetti da reticelle (le cosiddette reti antinsetti).

Tutte le canalette di scarico debbono essere dotate di apposite griglie che vanno mantenute pulite e funzionanti.

Tutti gli imballaggi secondari (cartoni ecc.) vanno opportunamente ispezionati nella fase di ricevimento merci ed allontanati al più presto dall'azienda.

E' importante pulire accuratamente gli ambienti e le superficie di lavoro, eliminando ogni residuo organico che potrebbe costituire fonti di alimentazione per gli agenti infestanti.

Anche la sistemazione ordinata, senza accumulo di materiale (es. materiale di confezionamento e imballaggi), dei locali di deposito ed attigui, è fondamentale per una corretta prevenzione delle infestazioni, consentendo più facili ispezioni e pulizie.

#### **Sistemi attivi**

Comprendono trappole per insetti e roditori.

Per la lotta agli insetti non volanti (scarafaggi, formiche) esistono in commercio trappole ad ormoni o con esche velenose da sistemare sulla pavimentazione. Gli insetti volanti possono essere eliminati con l'ausilio di lampade a luce azzurra. Per i roditori ci si avvale di trappole di vario tipo o di esche velenose.

Per la manipolazione e la conservazione delle esche è necessaria la massima cura; si tratta infatti di prodotti velenosi anche per l'uomo.

*Si tenga presente che sia il deposito, che l'impiego dei mezzi di lotta chimica (esche), prodotti velenosi anche per l'uomo, debbono essere gestiti da personale autorizzato e debitamente istruito.*

*Debbono essere sempre adottate precauzioni per evitare una possibile contaminazione degli alimenti. Esistono ditte specializzate che operano tutte le procedure di disinfestazione.*

*La lotta agli infestanti può essere svolta direttamente o affidata a un servizio esterno specializzato.*

*In entrambi i casi è necessario mantenere una documentazione dei trattamenti effettuati e della situazione relativa all'infestazione. Nel caso ci si affidi ad una ditta esterna sarà quest'ultima ad annotare gli interventi effettuati.*

**La documentazione deve prevedere:**

- *elenco dei prodotti utilizzati od utilizzabili;*
- *schede tecniche e di sicurezza dei disinfestanti e rodenticidi;*
- *planimetria della struttura con indicato il posizionamento delle esche;*
- *programma di disinfestazione con indicati il numero ed il tipo degli interventi*

*In caso di situazioni di rischio maggiori, opportunamente evidenziate dal monitoraggio, vengono eseguiti incrementi nella frequenza di controllo e/o interventi extra di disinfestazione mirata.*

*I verbali di certificazione dell'intervento, quando lo stesso è terziarizzato, sono stesi dall'operatore della ditta esterna e dal responsabile che ne verifica l'esecuzione.*

## 9.2 MONITORAGGIO INFESTANTI

*Il monitoraggio ha lo scopo di mantenere sotto controllo costante gli ambienti, al fine di evidenziare tempestivamente la presenza degli agenti infestanti, e quindi mettere in atto i sistemi attivi di lotta agli infestanti.*

*Per garantire un controllo costante gli ambienti, al fine di evidenziare tempestivamente la presenza degli agenti infestanti, e quindi mettere in atto le opportune azioni di bonifica, sono previste ispezioni quindicinali, i cui esiti sono riportati nella Scheda rilievo presenza – assenza insetti e roditori. Nella stessa sono indicate anche le azioni correttive eventualmente intraprese per ripristinare le condizioni igieniche ottimali.*

| <b>TIPO DI INTERVENTO</b>            | <b>PERIODICITA'</b>      | <b>REGISTRAZIONE</b>  |
|--------------------------------------|--------------------------|---|
| <i>Verifica ispettiva</i>            | <i>mensile</i>           | <i>Scheda rilievo presenza – assenza insetti e roditori</i> |
| <i>Interventi di derattizzazione</i> | <i>Secondo necessità</i> | <i>Documentazione allegata (Allegato n.3)</i>               |
| <i>Interventi di disinfestazione</i> | <i>Secondo necessità</i> | <i>Documentazione allegata (Allegato n.3)</i>               |

## **TITOLO 10: MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE**

### **10.1 MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE**

*In relazione alle condizioni d'uso e alle necessità della sicurezza del lavoro, gli edifici, le opere destinate ad ambienti o posti di lavoro, compresi i servizi accessori, devono essere costruiti e mantenuti in buono stato di conservazione ed efficienza.*

*In particolare i tutti i locali destinati ad alimenti così come previsto nell' allegato 2 del Reg. CE 852/04 vanno sottoposti a manutenzione e tenuti in buone condizioni.*

*Si raccomanda pertanto una manutenzione ordinaria e se necessaria straordinaria delle seguenti componenti strutturali: intonaci delle pareti, pavimenti, soffitti, pareti piastrellate, porte, servizi igienici etc.*

### **10.2 MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE**

*La manutenzione delle attrezzature va effettuata sulla base del piano di manutenzione consigliato dall'azienda produttrice e riportato sul libretto di istruzione o sulle schede tecniche dell' attrezzatura presente in azienda.*

*La manutenzione ordinaria ha lo scopo di intervenire prima che la macchina o l' attrezzo si rompa per evitare dei rischi sulla salubrità degli alimenti coinvolti nel ciclo produttivo.*

*Si raccomanda di sostituire o riparare immediatamente le attrezzature non funzionanti e di allontanare le stesse dai locali in cui sostano gli alimenti poiché favoriscono l' accumulo di sporcizia e di conseguenza la presenza degli infestanti.*

**Tutti gli interventi di manutenzione delle strutture e delle attrezzature devono essere registrate nell' apposita scheda di manutenzione delle strutture e delle attrezzature.**

## **TITOLO 11: PROCEDURE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA ED OPERATIVE**

### **TITOLO 11.1 SELEZIONE DEI FORNITORI**

*La prevenzione dei pericoli connessi all'immissione nel processo produttivo di prodotti alimentari (materie prime / prodotti finiti) non conformi viene attuata in due fasi distinte: **Qualifica del fornitore**, ovvero valutazione della capacità dello stesso di fornire adeguate garanzie in merito alla sicurezza igienica delle merci fornite e definizione degli standard minimi di accettabilità;*

***Controllo in arrivo**, per la verifica delle condizioni igienico-sanitarie delle merci valutabili in tempo reale alla consegna.*

*Le materie prime rivestono un'importanza determinante sui risultati finali della produzione, pertanto è essenziale una selezione dei fornitori ed un accurato controllo delle merci al momento della consegna.*

*Il Responsabile del Piano provvede in autonomia ad attivare la procedura di qualifica del fornitore, a tal fine utilizza il modello "scheda qualificazione fornitore" che provvede a far compilare, e completare con le eventuali documentazioni richieste, al fornitore in oggetto preferibilmente prima della fornitura.*

*La **scheda qualificazione fornitore** prevede un'autocertificazione da parte del fornitore del rispetto di tutte le normative cogenti (Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 178/02 ecc.) e raccoglie tutte le informazioni relative del fornitore (indirizzo, telefono, operatore settore alimentare ecc.), inoltre il puntuale controllo dei prodotti, sia confezionati che sfusi, al momento della consegna, permetterà di eliminare progressivamente tutti quei fornitori non in grado di garantire un servizio di qualità apprezzabile.*

#### **Documenti**

*L' Operatore del settore alimentare organizza un registro fornitori nel quale conserva la seguente documentazione:*

#### **Schede qualificazione fornitori\***

*\* Nel caso in cui non fosse immediatamente disponibile la Scheda qualificazione fornitore per uno o più fornitori l' operatore del settore alimentare dovrà almeno organizzare un "elenco fornitori" completo dei dati identificativi e degli elementi utili (telefono, fax, indirizzo e-mail, nominativo da contattare) ad instaurare velocemente il contatto in caso di un eventuale comunicazione urgente (vedi ad esempio in caso di necessità di attivare la procedura di ritiro del prodotto).*

## **TITOLO 11.2 RICEVIMENTO MERCI**

*Le materie prime ed i materiali al momento dell'accettazione vengono sottoposte ad un controllo accurato al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle successive fasi del ciclo produttivo aziendale.*

*I prodotti non alimentari ed alimentari, sia deperibili che non, sfusi o in confezioni, per essere accettati devono rispondere ai seguenti **limiti critici**:*

- **Confezioni:** *le confezioni dei prodotti alimentari non devono presentare sporco visibile e segni di infestazione, inoltre devono essere perfettamente integre prive di ammaccature e rigonfiamenti.  
I materiali non alimentari (carta da avvolgere, buste di plastica per il confezionamento e per il trasporto, ecc.) devono essere accompagnati da dichiarazioni di garanzia e/o conformità ai requisiti di legge (simbolo raffigurante forchetta e bicchiere, o la dicitura "per alimenti");*
- **Visivo-Organolettici:** *i prodotti alimentari non devono presentare marciumi, odori sgradevoli o anomali (per es. di putrido, di rancido, ecc.) muffe e/o parassiti.*
- **Etichettatura:** *le etichette degli alimenti devono contenere tutte le informazioni previste dalla normativa vigente (D.lgs. 109/92 e successive modifiche) e le informazioni minime ai fini della rintracciabilità, inoltre va posta particolare attenzione alle date di scadenza dei prodotti.*
- **Temperature:** *i valori delle temperature, misurate all'atto della consegna delle merci deperibili, non devono essere difforni da quelle della tabella N°1 inoltre per gli alimenti deperibili va fatta una valutazione visiva ed al tatto (ad esempio per i surgelati va verificata l'eventuale rammollimento o presenza di condensa) in casi dubbi va effettuata la misurazione della temperatura (con termometro a sonda) dei prodotti confrontandola con i valori stabiliti per la relativa tipologia.*
- **Trasporto:** *l'automezzo di trasporto delle merci in accettazione deve presentarsi in buono stato di pulizia e manutenzione e per i deperibili deve essere isoteramico in modo da garantire le temperature di trasporto come indicato nella tabella N°1. L'operatore addetto al trasporto ed allo scarico merci deve presentare idonee condizioni igieniche. Particolare attenzione va prestata che l'automezzo deputato al trasporto degli alimenti, non sia destinato anche al trasporto negli stessi ambienti di materiale potenzialmente contaminante (detersivi, disinfettanti ecc.)*

**Tabella N°1**

**TEMPERATURA DI TRASPORTO-STOCCAGGIO ALIMENTI**

|  |                   |
|--|-------------------|
| <i>Carni bianche</i>   | <i>+1°C/+3°C</i>  |
| <i>Carni rosse sezionate</i>   | <i>+1°C/+4°C</i>  |
| <i>Carni macinate e preparazioni a base di carne</i>   | <i>+1°C/+2°C</i>  |
| <i>Prodotti Lattiero-caseari</i>   | <i>+1°C/+4°C</i>  |
| <i>Formaggi con crosta</i><br><i>Uova</i><br><i>Prodotti stabili, conserve, salumi interi stagionati</i> | <i>+1°C/+18°C</i> |
| <i>Pasta fresca farcita</i>  | <i>+1°C/+6°C</i>  |
| <i>Pasticceria fresca</i>  | <i>+1°C/+4°C</i>  |
| <i>Ovoprodotti</i>   | <i>+1°C/+4°C</i>  |
| <i>Gelati</i>  | <i>≤-15°C</i>     |
| <i>Qualsiasi altra derrata congelata e ogni prodotti surgelato</i>                                       | <i>≤-18°C</i>     |

Al fine di garantire il rispetto ed il **monitoraggio** dei limiti critici sopra visti ad ogni ricevimento merce dovrà essere compilato la "**Scheda ricezione merci**", in alternativa il responsabile ricevimento merci dopo aver verificato i limiti critici sopra menzionati potrà apporre il timbro sotto riportato sulle fotocopie delle ricevute o bolle o fatture purchè siano presenti i dati identificativi dell'alimento ricevuto.

**TIMBRO RICEZIONE MERCI**

|  |
|--|
| <input type="checkbox"/> Merce Conforme ai sensi del Reg. CE. 852/04 |
| <input type="checkbox"/> Merce Non conforme                          |
| Firma Resp. Ricevimento Merci  |
| .....  |

Se le merci ed i materiali non rispondono ai limiti critici sopra menzionati dovrà essere intrapresa dal responsabile ricevimento merci un' **azione correttiva** cioè le merci vengono respinte con avviso ai fornitori. Al ripetersi del fenomeno, dopo la terza volta, la sospensione del fornitore è definitiva, in quanto si tratta di un fornitore non affidabile.

Il Responsabile ricevimento merci dovrà registrare nell' apposita scheda la "**Non conformità**". verificatosi e le **azioni correttive** intraprese, ogni registrazione andrà firmata dall'operatore del settore alimentare. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poter essere consultate e rese disponibili all'attenzione dell'autorità competenti (ASL, NAS etc.).

N.B. (le materie prime del ristorante vengono prese prevalentemente dal supermercato adiacente di proprietà dello stesso sign. Staiano, i controlli in accettazione sono gli stessi sia nel supermercato sia nel ristorante)

### **TITOLO 11.3 STOCCAGGIO DEPERIBILI E NON DEPERIBILI**

*Le merci deperibili sono stoccate immediatamente dopo la consegna, nei frigoriferi, allo scopo di impedire l'interruzione della catena del freddo, rispettando le temperature di riferimento (vedi Tabella 1).*

*Prima di stoccare le merci deperibili nelle attrezzature frigo sarà cura dell'operatore togliere gli imballi secondari (scatolame) ,la merce deperibile andrà disposta nei vari frigoriferi tenendo in considerazione i seguenti fattori:*

- 1. Gli alimenti confezionati siano separati da quelli sfusi*
- 2. Gli alimenti cotti siano separati da quelli crudi*
- 3. Gli alimenti di diversa classe merceologica siano separati (as es. carne, pesce, ortofrutta etc.)*

*Nel caso tale separazione non fosse possibile per mancanza di attrezzature frigo e/o poco spazio disponibile, si potrà ovviare utilizzando divisori interni e proteggendo gli alimenti con contenitori chiusi ermeticamente e/o proteggendo gli alimenti con pellicola di plastica o alluminio per alimenti.*

*Si ricorda che le attrezzature frigo non vanno sovraccaricate al fine di garantire un'adeguata circolazione d'aria condizione indispensabile al mantenimento delle basse temperature all' interno dei frigoriferi.*

*Lo stoccaggio dei prodotti alimentari deperibili dovrà rispondere ai seguenti limiti critici:*

- **Temperature:** i valori delle temperature ,misurate durante lo stoccaggio degli alimenti deperibili, non devono essere difforni da quelle della tabella N°1*
- **Conservazione:**la conservazione degli alimenti nelle attrezzature frigo dovrà avvenire evitando promiscuità e proteggendo adeguatamente gli alimenti (vedi sopra), inoltre dovrà essere garantita sempre l'igiene e la pulizia delle attrezzature su dette.*
- **Visivo-Organolettici:** i prodotti alimentari durante lo stoccaggio non devono presentare marciumi, odori sgradevoli o anomali (per es. di putrido, di rancido, ecc.) muffe e/o parassiti.*
- **Etichettatura:** particolare attenzione va posta durante lo stoccaggio degli alimenti deperibili in merito alle date di scadenza che non devono essere mai superate*

*Al fine di garantire il rispetto ed il **monitoraggio** dei limiti critici visti prima (Tabella 1), la temperatura delle attrezzature frigo giornalmente viene controllata e registrata una volta al giorno sulle "**Schede di monitoraggio delle dotazioni frigorifere**", così come le condizioni di conservazione (protezione del prodotto, assenza di promiscuità, igiene del frigorifero, ecc.) che devono essere controllate e registrate almeno una volta al giorno.*

Ogni registrazione deve essere firmata dal responsabile stoccaggio alimenti. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poter essere consultate e rese disponibili all'attenzione dell'autorità competenti (ASL, NAS etc.).

Se lo stoccaggio degli alimenti deperibili non risponde ai limiti critici sopra menzionati dovrà essere intrapresa dal responsabile stoccaggio alimenti un' **azione correttiva**, cioè nel caso del superamento delle temperature di stoccaggio (vedi tabella 1) per un massimo di 3° il responsabile stoccaggio alimenti ripristinerà immediatamente la temperatura di riferimento. Per spostamenti più rilevanti il responsabile provvederà alla riparazione dell'attrezzatura difettosa, e dopo valutazione con termometro a sonda l'eventuale smaltimento del prodotto non più idoneo.

Nel caso il responsabile stoccaggio alimenti si accorge che le condizioni visivo-organolettiche degli alimenti siano alterate (odori anomali, presenza di insetti etc.) o le date di scadenza sono superate si occuperà dello smaltimento degli stessi (vedi paragrafo 11.7)

Nel caso in cui il responsabile stoccaggio alimenti si accorge che le condizioni di conservazione siano inadeguate rispetto ai limiti critici sopra visti (promiscuità, pulizia delle attrezzature inadeguata etc.) si occuperà di ripristinare le condizioni idonee e di applicare eventuali interventi di pulizia straordinari.

Il Responsabile stoccaggio alimenti dovrà registrare nell' apposita scheda la "**Non conformità**". verificatosi e le **azioni correttive** intraprese, ogni registrazione andrà firmata dall'operatore del settore alimentare. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poter essere consultate e rese disponibili all'attenzione dell'autorità competenti (ASL, NAS etc.).

Gli alimenti non deperibili sono immagazzinate collocandole su apposite scaffalature e/o su pedane rialzate da terra al fine di facilitare le operazioni di pulizia.

Nel caso non fosse disponibile un magazzino per gli alimenti deperibili sarà cura dell'operatore togliere gli imballi secondari (scatolame) prima di porre gli alimenti negli scaffali dell'area di lavorazione. Si raccomanda inoltre di porre particolare attenzione alla rotazione degli stock disponendo i prodotti prossimi alla scadenza in vista.

I locali in cui avviene lo stoccaggio dovranno essere ben areati e puliti al fine di prevenire la comparsa di muffe e/o infestanti.

Il materiale non alimentare viene immagazzinato preferibilmente in zona separata da quella degli alimenti.

## **TITOLO 11.4 COTTURA**

La cottura degli alimenti può essere fatta in vari modi: al forno, al tegame, in friggitrice, in bollitore ecc., in ogni caso deve essere sempre sufficiente ad assicurare la salubrità del prodotto ed a preservare quanto possibile le proprietà nutrizionali. Occorre tener presente che perché il calore uccida i microrganismi, è necessario che in ogni parte dell'alimento venga raggiunta la temperatura di 75°C per alcuni minuti. La cottura dei prodotti alimentari dovrà rispondere ai seguenti **limiti critici**:

- **Temperatura:** temperatura a fine cottura uguale o superiore a 75° a cuore del prodotto

Al fine di garantire il rispetto ed il **monitoraggio** del limite critico visto prima, ad ogni cottura deve essere monitorata la temperatura raggiunta al cuore del prodotto (termometro a sonda) riportando le rilevazioni nella "**Scheda di monitoraggio della cottura/ raffreddamento**."

Ogni registrazione deve essere firmata dal responsabile lavorazione. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poter essere consultate e rese disponibili all'attenzione dell'autorità competenti (ASL, NAS etc.).

Se la cottura degli alimenti non risponde al limite critico sopra menzionato dovrà essere intrapresa dal responsabile lavorazioni un' **azione correttiva**, cioè nel caso del non siano stati raggiunti i +75°C a cuore del prodotto è necessario prolungare i tempi di cottura fino al raggiungimento di tale limite.

Il Responsabile lavorazione dovrà registrare nell' apposita scheda la "**Non conformità**". verificatosi e le **azioni correttive** intraprese, ogni registrazione andrà firmata dall'operatore del settore alimentare. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poter essere consultate e rese disponibili all'attenzione dell'autorità competenti (ASL, NAS etc.).

## **TITOLO 11.5 RAFFREDDAMENTO**

Nella produzione di alimenti cotti da consumare freddi è fondamentale raffreddare ed abbassare la temperatura degli alimenti nel più breve tempo possibile al fine di evitare la germinazione di spore di microrganismi patogeni e la conseguente proliferazione degli stessi.

Per un corretto abbassamento della temperatura si possono utilizzare abbattitori rapidi di temperatura. Se l'abbattitore non è presente, occorre comunque limitare al massimo il tempo di permanenza del prodotto a temperatura ambiente.

Si suggerisce pertanto di procedere come segue:

- trasferire gli alimenti da raffreddare in contenitori bassi e a base larga così da aumentare la superficie di scambio termico
- Immergere il recipiente da raffreddare, adeguatamente protetto, nel ghiaccio

*Procedure di corretta prassi igienica ed operative*

- *Disporre gli alimenti adeguatamente protetti in un luogo fresco e ventilato*
- *Successivamente il prodotto andrà riposto in frigorifero non appena avrà raggiunto una temperatura tale da non provocare problemi al frigo ed agli altri prodotti contenuti (circa +30° C), in idonei contenitori muniti di coperchio.*

*Il ciclo di raffreddamento va monitorato, ogni 30 minuti, misurando la temperatura al cuore del prodotto con termometro a sonda e il tempo con un timer*

*Il raffreddamento dei prodotti alimentari dovrà rispondere ai seguenti **limiti critici**:*

- **Temperatura:** *Temperatura inferiore o uguale a +10°C al cuore del prodotto entro tre ore dal termine della fase di cottura*

*Al fine di garantire il rispetto ed il **monitoraggio** del limite critico visto prima , ad ogni raffreddamento deve essere monitorata la temperatura raggiunta al cuore del prodotto (termometro a sonda) riportando le rilevazioni nella "**Scheda di monitoraggio della cottura/ raffreddamento.**"*

*Ogni registrazione deve essere firmata dal responsabile lavorazione. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poter essere consultate e rese disponibili all'attenzione dell'autorità competenti (ASL, NAS etc.).*

*Se il raffreddamento degli alimenti non risponde al limite critico sopra menzionato dovrà essere intrapresa dal responsabile lavorazioni un' **azione correttiva**, cioè nel caso la temperatura dopo due ore e mezzo è ancora  $\geq +20^{\circ}\text{C}$  si dovranno ridurre le dimensioni dell'alimento e riscaldarlo fino al raggiungimento della temperatura di +75°C al cuore per poi ripetere il processo di raffreddamento.*

*Se la temperatura è  $< +20^{\circ}\text{C}$  si potrà proseguire la fase di raffreddamento per non oltre 30 minuti, al termine dei quali se la temperatura non è scesa sotto +10°C si procede come al punto precedente.*

*Il Responsabile lavorazione dovrà registrare nell' apposita scheda la "**Non conformità**". verificatosi e le **azioni correttive** intraprese, ogni registrazione andrà firmata dall'operatore del settore alimentare. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poter essere consultate e rese disponibili all'attenzione dell'autorità competenti (ASL, NAS etc.).*

## TITOLO 11.6 RISCALDAMENTO

*Il riscaldamento di un prodotto deve essere effettuato in modo da raggiungere la temperatura di +75°C al cuore dell'alimento*

*Il prodotto va riscaldato al momento della somministrazione.*

*Il riscaldamento dei prodotti alimentari dovrà rispondere ai seguenti **limiti critici**:*

- **Temperatura:** temperatura a fine riscaldamento uguale o superiore a 75° a cuore del prodotto

*Al fine di garantire il rispetto ed il **monitoraggio** del limite critico visto prima , ad ogni riscaldamento deve essere monitorata la temperatura raggiunta al cuore del prodotto (termometro a sonda) riportando le rilevazioni nella "**Scheda di monitoraggio riscaldamento.**"*

*Ogni registrazione deve essere firmata dal responsabile lavorazione. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poter essere consultate e rese disponibili all'attenzione dell'autorità competenti (ASL, NAS etc.).*

*Se il riscaldamento degli alimenti non risponde al limite critico sopra menzionato dovrà essere intrapresa dal responsabile lavorazioni un' **azione correttiva**, cioè nel caso del non siano stati raggiunti i +75°C a cuore del prodotto è necessario prolungare i tempi di cottura fino al raggiungimento di tale limite.*

*Il Responsabile lavorazione dovrà registrare nell' apposita scheda la "**Non conformità**". verificatosi e le **azioni correttive** intraprese, ogni registrazione andrà firmata dall'operatore del settore alimentare. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poter essere consultate e rese disponibili all'attenzione dell'autorità competenti (ASL, NAS etc.).*

## TITOLO 11.7 PASTORIZZAZIONE/RAFFREDDAMENTO MISCELA GELATO

*La pastorizzazione è un trattamento termico effettuato per conferire la stabilità biologica o enzimatica agli alimenti, distruggendo i microrganismi patogeni e gli agenti delle alterazioni.*

*Indipendentemente dal tipo di pastorizzazione (alta, media e bassa) è fondamentale che le temperature programmate vengano effettivamente raggiunte (temperatura del prodotto a +69 °C per 30' o +80 °C per 25" e successivo raffreddamento a 4° C entro 3 h). Si devono effettuare dei controlli periodici per verificare il buon funzionamento dei termometri e del tempo di trattamento (coppia tempo/temperatura), l'omogeneità del riscaldamento della massa attraverso il controllo delle temperature in diversi punti. I dati ottenuti da eventuali termometri registratori devono essere datati e conservati per un anno per essere presentati durante eventuali controlli. Tutte queste attività saranno programmate e registrate, seguendo anche le indicazioni dei costruttori dell'attrezzatura impiegata ed effettuando un regolare controllo della manutenzione della stessa.*

*Procedure di corretta prassi igienica ed operative*

*Ad ogni pastorizzazione devono essere controllati il tempo e la temperatura del processo.*

*Nella produzione di alimenti cotti da consumare freddi è fondamentale raffreddare ed abbassare la temperatura degli alimenti nel piu' breve tempo possibile al fine di evitare la germinazione di spore di microrganismi patogeni e la conseguente proliferazione degli stessi.*

*La pastorizzazione e raffreddamento dei prodotti alimentari dovrà rispondere ai seguenti **limiti critici**:*

- ***Temperatura:** Temperatura del prodotto A +69°C per 30' e raffreddamento a +4°C entro 3 ore*
- ***Temperatura:** Temperatura del prodotto A +80°C per 25" e raffreddamento a +4°C entro 3 ore*

*Al fine di garantire il rispetto ed il **monitoraggio** del limite critico visto prima , ad ogni pastorizzazione e raffreddamento deve essere monitorata il tempo e la temperatura del processo riportando le rilevazioni nella "**Scheda di pastorizzazione e raffreddamento.**"*

*Ogni registrazione deve essere firmata dal responsabile lavorazione. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poter essere consultate e rese disponibili all'attenzione dell'autorità competenti (ASL, NAS etc.).*

*Se la pastorizzazione e raffreddamento non risponde al limite critico sopra menzionato dovrà essere intrapresa dal responsabile lavorazioni un' **azione correttiva**, cioè nel caso non siano stati raggiunti il rapporto tempo/temperatura del prodotto è necessario ripetere il processo fino al raggiungimento dei limiti sopra previsti.*

*Il Responsabile lavorazione dovrà registrare nell' apposita scheda la "**Non conformità**". verificatosi e le **azioni correttive** intraprese, ogni registrazione andrà firmata dall'operatore del settore alimentare. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poter essere consultate e rese disponibili all'attenzione dell'autorità competenti (ASL, NAS etc.).*

## **TITOLO 11.8 MANTECAZIONE E INDURIMENTO DEL GELATO**

*La mantecazione è il processo di solidificazione del gelato che si realizza mediante incorporamento di aria. Può avvenire in un macchinario apposito il mantecatore, oppure nello stesso pastorizzatore che funge anche da mantecatore. La struttura del gelato dipende sostanzialmente dalla finezza dei cristalli di ghiaccio, formatisi durante il congelamento, e dalla quantità d'aria che la miscela sarà riuscita ad incorporare. Naturalmente l'aria inglobata può contenere dei microrganismi che possono minare sia la qualità organolettica del prodotto che la sicurezza igienica. Si deve prevedere che l'ubicazione dei punti di prelievo sia sufficientemente protetta da polveri e ubicata in zone raggiungibili per la pulizia. All'uscita del mantecatore la temperatura del gelato si aggira intorno ai -15°C/-18°C. Il consolidamento avviene quindi attraverso il processo dell'indurimento mediante l'uso di abbattitori o congelatori. In entrambe le fasi appena analizzate, la contaminazione microbica dall'ambiente e/o dal personale sono il rischio*

principale unita al mancato rispetto delle temperature e dei tempi previsti nell'uso delle dotazioni frigorifere.

## **TITOLO 11.9 MANIPOLAZIONE UOVA**

*Le uova dopo la consegna, previo controllo dell'adeguata pulizia del guscio, devono essere stoccate in una apposita dotazione frigorifera. La manipolazione deve essere effettuata utilizzando guanti monouso da gettare subito dopo l'uso, le uova non devono essere lavate e non devono essere rotte sul bordo dei contenitori o con utensili, ma battendole l'una contro l'altra; è necessario che i gusci vengano gettati direttamente nel secchio dei rifiuti senza essere poggiati da nessuna altra parte. I piani di appoggio, gli utensili utilizzati, la zona dove viene eseguita la manipolazione devono essere sanificati con cloroattivi immediatamente dopo il termine delle operazioni. Dopo la manipolazione le uova devono essere conservate in frigo adeguatamente protette fino al momento del loro utilizzo. Le uova ed i prodotti contenenti uova devono necessariamente essere cotti garantendo il raggiungimento di almeno +75°C al cuore del prodotto*

## **TITOLO 11.10 POTABILITA' DELL' ACQUA**

*L'acqua rappresenta un elemento essenziale in ogni fase del processo produttivo. L'approvvigionamento idrico avviene tramite acquedotto che per legge eroga acqua ad uso alimentare come regolamentato dal D.P.R.31/2001 . E' cura dell'ente erogatore informare tempestivamente l'utente nel caso in cui, a seguito di controlli interni od ufficiali, l'acqua non debba più considerarsi potabile. In tal caso, mancando un apporto idrico sicuro, si provvederà ad attivare una forma di approvvigionamento di tipo alternativo a seconda delle necessità contingenti. Periodicamente si provvederà ad effettuare controlli chimici e batteriologici al fine di verificare la funzionalità ed igienicità delle tubature interne all'azienda in quanto l'ente erogatore garantisce la qualità dell'acqua solo fino all'allacciamento. I certificati analitici sono conservati agli atti. In presenza di un esito di tipo sfavorevole si procederà ad una ulteriore verifica chimica o batteriologica dell'impianto e dell'acqua all'allacciamento. In funzione della gravità dell'anomalia l'operatore del settore alimentare insieme al consulente per la sicurezza alimentare valuteranno le procedure da attivarsi, ed a seconda dei risultati ottenuti, si provvederà ad eseguire manutenzione straordinaria dell'impianto oppure ad avvertire l'ente erogatore per gli interventi del caso.*

## **TITOLO 11.11 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**

*Per non conformità si intende qualsiasi condizione, o azione non in linea con i criteri e le procedure fissate nel presente manuale di autocontrollo.*

*Chiunque, nello svolgimento delle attività di propria competenza all'interno dell'attività, accerti una non conformità dovrà immediatamente comunicarla all'operatore del settore alimentare (Responsabile del piano di autocontrollo).*

*L'operatore del settore alimentare provvederà a trovare la soluzione alle non conformità rilevate sulla base delle indicazioni del manuale di autocontrollo e della formazione ricevuta inoltre analizzerà le cause che hanno provocato la non conformità.*

*Ciascuna non conformità dovrà essere descritta nell'apposita scheda preposta "scheda non conformità" in cui vanno descritte anche le azioni correttive intraprese e le eventuali annotazioni. Ciascuna non conformità andrà archiviata con data e firma dell'operatore del settore alimentare.*

## **TITOLO 11.12 SMALTIMENTO DEI RIFIUTI E DEI PRODOTTI NON IDONEI**

*I rifiuti prodotti nel ciclo produttivo aziendale devono essere posti in sacchi di plastica monouso negli appositi contenitori dotati di coperchi ad apertura a pedale.*

*I rifiuti vanno gettati nei cassonetti della nettezza urbana almeno una volta al giorno, evitando di effettuare tale operazione quando si fa manipolazione o lavorazione degli alimenti.*

*Particolare attenzione va posta alla pulizia e disinfezione dei contenitori per la raccolta dei rifiuti (anche delle strutture di sostegno dei sacchi, coperchi, pedali di apertura, ecc.) che va effettuata giornalmente.*

*Si ricorda inoltre che tutti gli imballaggi ed i cartoni vanno trattati come rifiuti ed allontanati immediatamente dalle aree di lavorazione, poiché spesso fonte di contaminazione in particolare di infestanti.*

*Gli alimenti non idonei ossia quelli scaduti o comunque non conformi rispetto ai criteri previsti nel presente manuale di autocontrollo sono identificati con l'apposizione del cartellino "PRODOTTI NON CONFORMI". Tali prodotti andranno smaltiti o come resa al fornitore o se in piccole quantità come rifiuti urbani. Nel caso di quantitativi maggiori sarà necessario rivolgersi alla ASL di competenza che provvederà a richiedere all'ente deputato l'avvio in discarica e successivamente verrà rilasciato l'attestato di avvenuta distruzione che andrà opportunamente archiviato.*

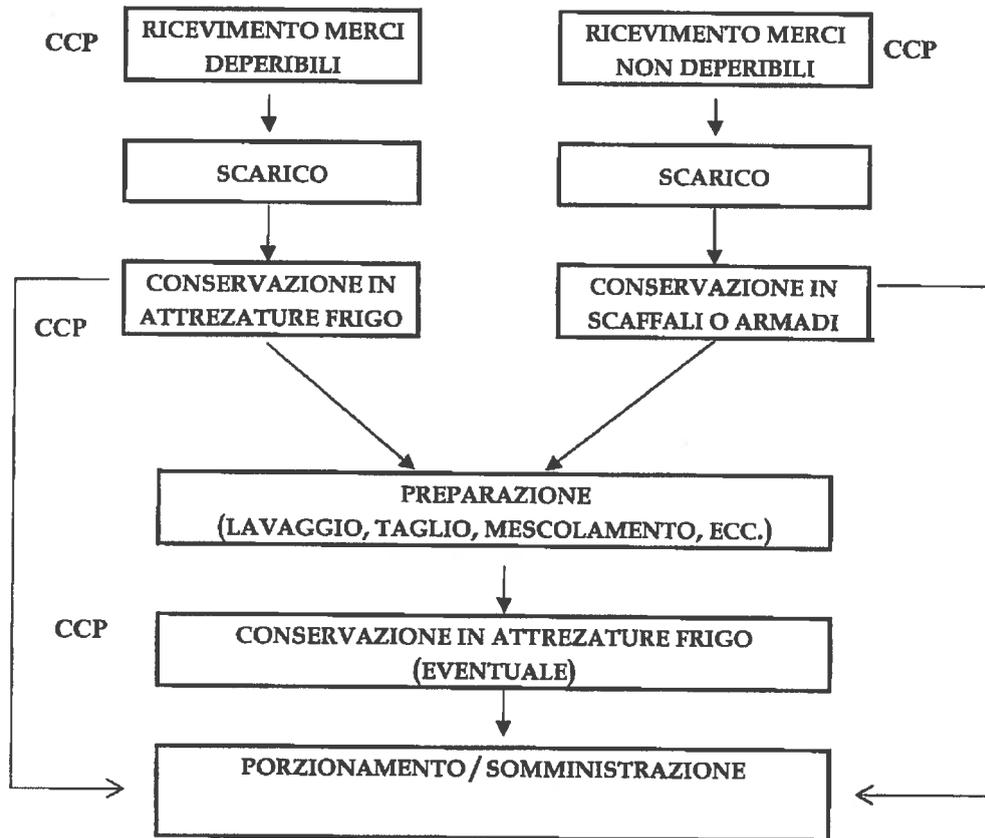
**TITOLO 12: DIAGRAMMI DI FLUSSO**

**DIAGRAMMI DI FLUSSO**

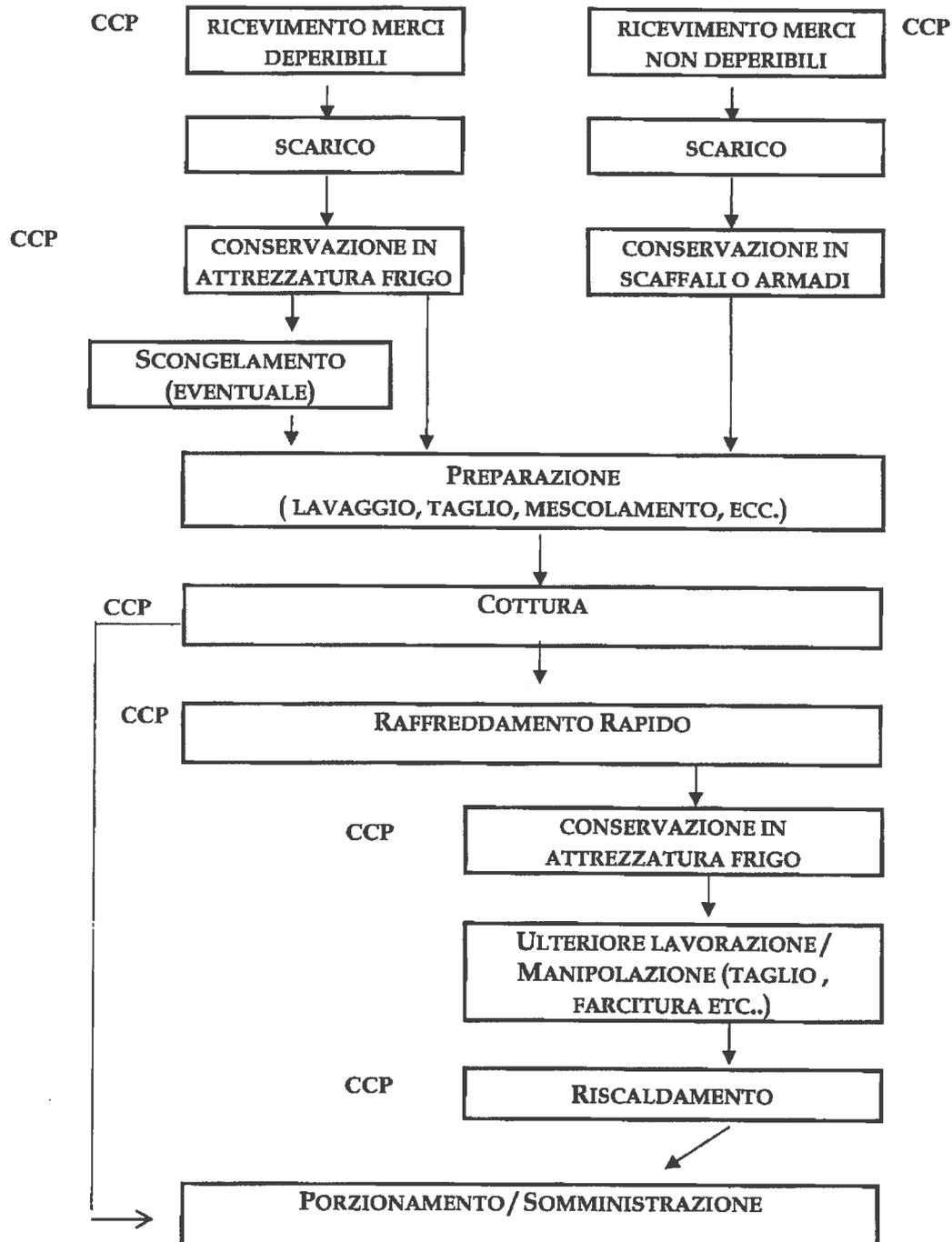
**MATERIALE NON ALIMENTARE DESTINATO A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI  
(VASCHETTE, PELLICOLA ECC.)**



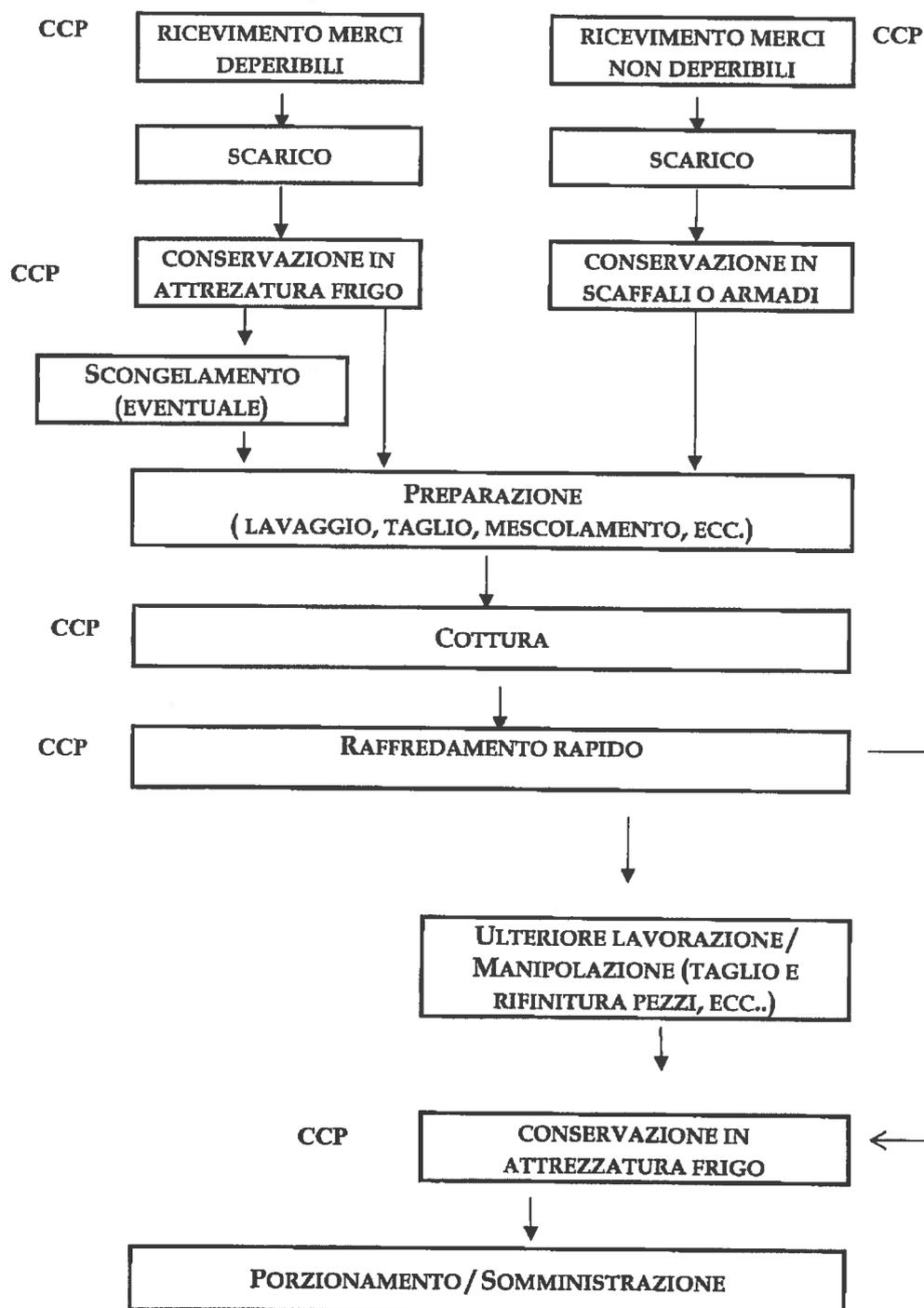
**ALIMENTI DA CONSUMARE SENZA COTTURA**  
(INSALATE, ANTIPASTI, PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA ETC.)



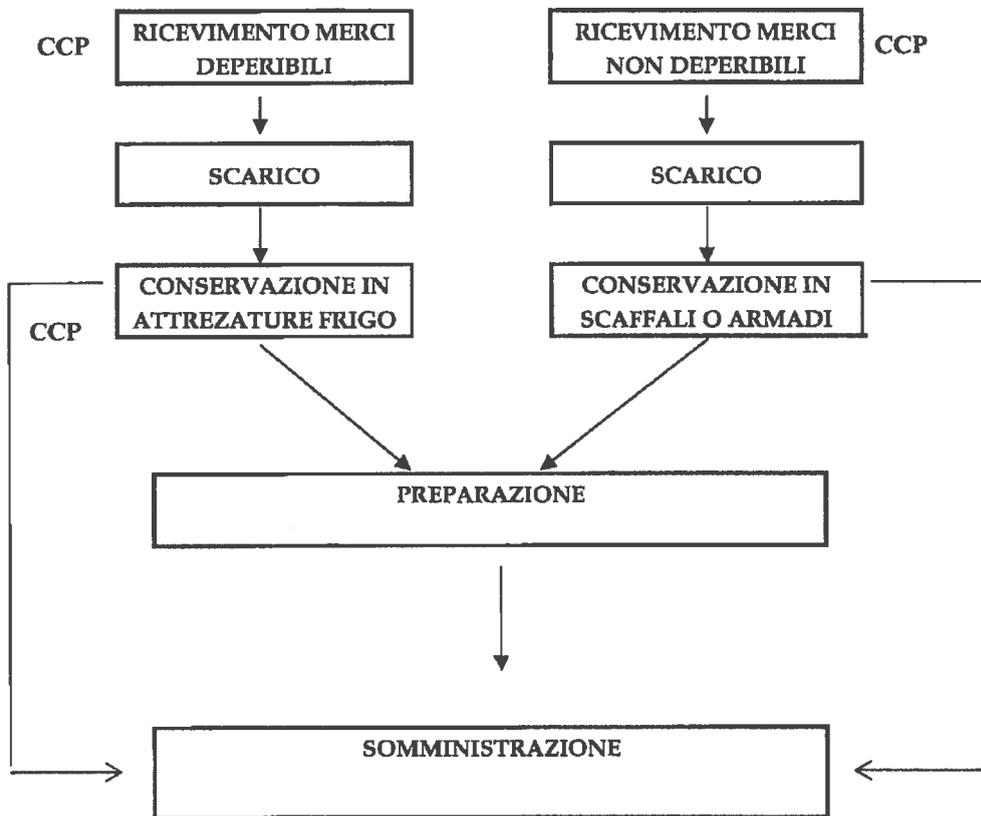
**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI**  
*(PRIMI PIATTI, SECONDI, PIZZE ETC)*



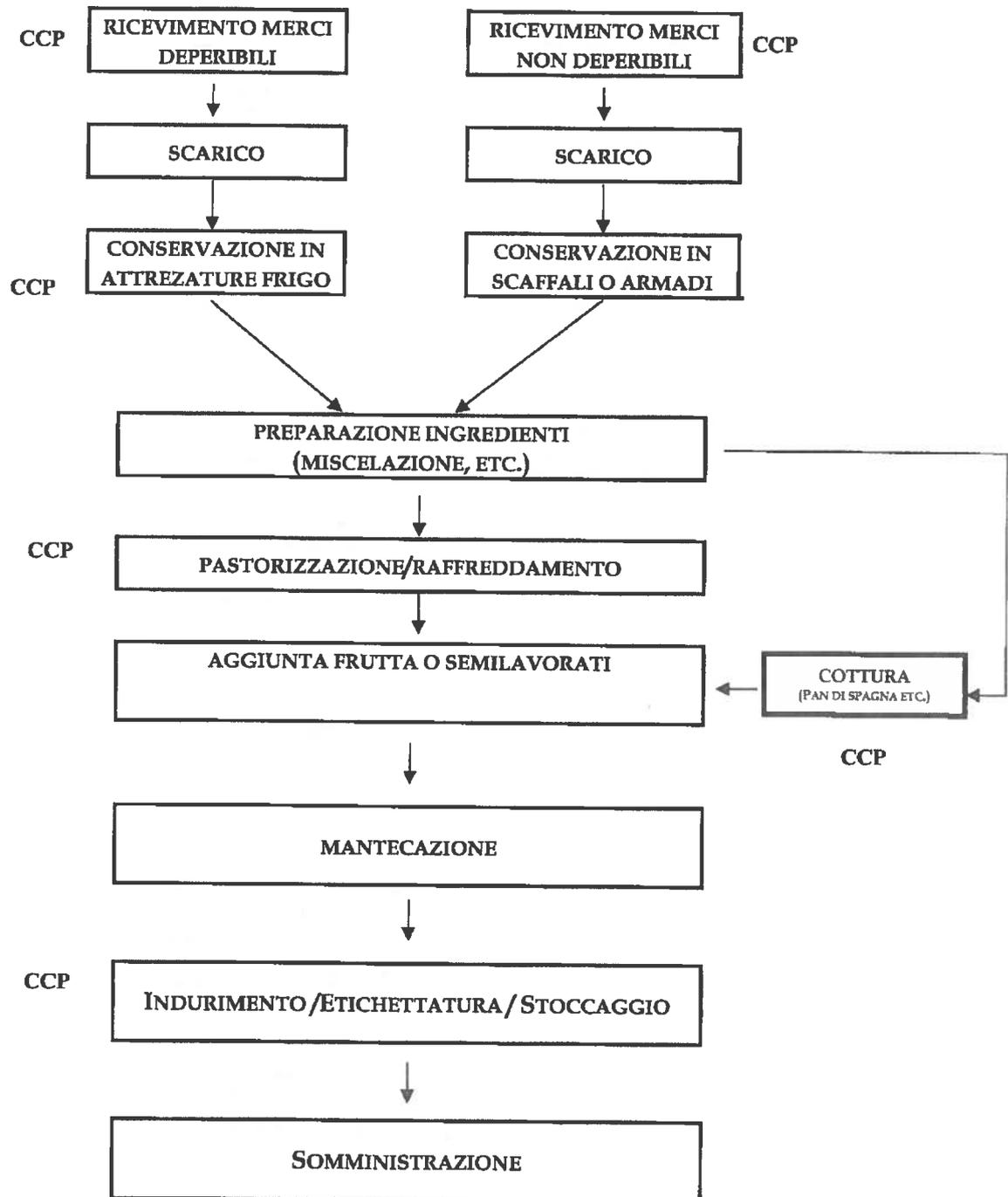
**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI**  
(INSALATA DI RISO, INSALATA DI POLLO, VERDURE GRIGLIATE ETC.)



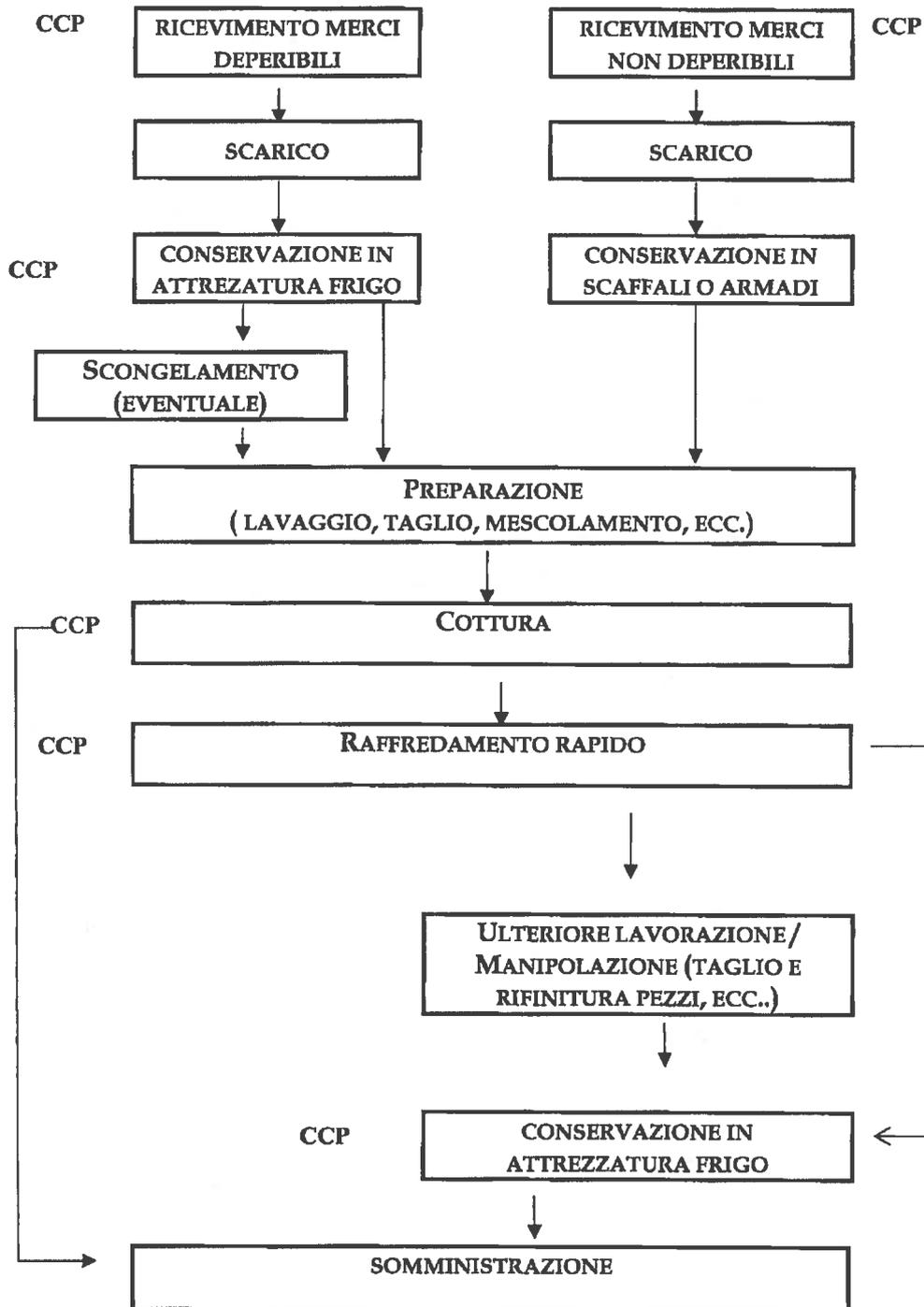
**PRODOTTI DA BAR**  
**(CAPPUCINI, FRULLATI, SPREMUTE, PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA)**



## PRODOTTI DI GELATERIA



**PRODOTTI DI PASTICCERIA**  
*(TORTE, DOLCI FARCITI, PASTICCINI SECCHI ETC.)*



**TITOLO 13: PIANO HACCP**

**MATERIALE NON ALIMENTARE DESTINATO A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (VASCHETTE, PELLICOLA ECC.)**

| FASE   | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI  | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA  | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|--|------------|---|---|--|---|--|--|--|
| RICEVIMENTO<br>MERCİ<br>(VASCHETTE,<br>PELLICOLE,<br>TOVAGLIOLI) | CCP        | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA FISICA E<br>CHIMICA (TOSSICITÀ<br>MATERIALI<br>IMPIEGATI) | DICHIARAZIONI DI<br>GARANZIA E<br>QUALIFICAZIONE DEI<br>FORNITORI | PRESENZA DI SIMBOLO (FORCHETTA E<br>BICCHIERE) O DITTURA ATTESTANTI<br>L'IDONEITÀ ALL'USO ALIMENTARE<br>CONDIZIONI IGIENICHE IDONEE DEGLI<br>AUTOVEICOLI/CONTENITORI<br>INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI | ISPEZIONE VISIVA DELLA<br>MERCE E DEGLI<br>AUTOVEICOLI ADIBITI AL<br>TRASPORTO AD OGNI<br>SCARICO MERCE<br><br>CONTROLLO DELLA<br>DOCUMENTAZIONE DI<br>ACCOMPAGNAMENTO<br>AD OGNI FORNITURA | SOSPENSIONE TEMPORANEA<br>DELLA FORNITURA<br><br>SOSPENSIONE DEFINITIVA DELL'A<br>FORNITURA AL RIPETERSI DELLA<br>NON CONFORMITÀ LA TERZA<br>VOLTA | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA RICEVIMENTO MERCI<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>DICHIARAZIONI GARANZIA<br>FORNITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO |

**MATERIALE NON ALIMENTARE DESTINATO A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (VASCHETTE, PELLICOLA ECC.)**

| FASE                               | CP/<br>CCP | PERICOLO                 | AZIONE PREVENTIVA  | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE   |
|------------------------------------|------------|--------------------------|--|----------------|--------------|-------------------|---|--|
| CONSERVAZIONE IN SCAFFALI O ARMADI | CP         | CONTAMINAZIONE BIOLOGICA | RISPETTO<br>PROCEDURE DI<br>STOCCAGGIO<br>(MERCE SOLLEVATA<br>DA TERRA AD<br>ALMENO 20 CM) E<br>PROTEZIONE DEL<br>PRODOTTO<br><br>RISPETTO<br>PROGRAMMI E<br>PROCEDURE DI<br>PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br>DEGLI AMBIENTI E<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>ATTENTO<br>MONITORAGGIO<br>PRESENZA<br>INFESTANTI |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE E DELLA<br>DOCUMENTAZIONE<br>REALIZZATA | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ |

**ALIMENTI DA CONSUMARE SENZA COTTURA**  
 (INSALATE, ANTIPASTI, PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA ETC.)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI   | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA  | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|--|---|---|---|--|--|--|
| RICEVIMENTO<br>MERCİ<br>PRODOTTI<br>DEPERIBILI (DA<br>CONSERVARE IN<br>FRIGORIFERO) E<br>NON DEPERIBILI | CCP        | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA FISICA E<br>CHIMICA          | DICHIARAZIONI DI<br>GARANZIA E<br>QUALIFICAZIONE DEI<br>FORNITORI | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO (RICEVIMENTO<br>MERCİ) | ISPEZIONE VISIVA<br>DELL' AUTOMEZZO E<br>DEGLI ALIMENTI IN ESSI<br>CONTENUTI<br>CONTROLLO DELLA<br>DOCUMENTAZIONE DI<br>ACCOMPAGNAMENTO<br>AD OGNI FORNITURA<br><br>CONTROLLO DELLA<br>TEMPERATURA DI<br>TRASPORTO, E DEGLI<br>ALIMENTI (PRODOTTI<br>DEPERIBILI) AD OGNI<br>SCARICO MERCE | SOSPENSIONE TEMPORANEA<br>DELLA FORNITURA<br><br>SOSPENSIONE DEFINITIVA DELLA<br>FORNITURA AL RIPETERSI DELLA<br>NON CONFORMITA' LA TERZA<br>VOLTA | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA RICEVIMENTO MERCİ<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITA'<br><br>SCHEDA QUALIFICAZIONE<br>FORNITORI<br><br>DICHIARAZIONI GARANZIA<br>FORNITORI<br><br>VERBALE VISITA SPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO |
| SCARICO   | CP         | MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA<br>(PRODOTTI<br>DEPERIBILI) | TEMPI DI SCARICO<br>INFERIORE A 10<br>MINUTI                      |   |   |  | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | VERBALE VISITA SPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITA'  |

**ALIMENTI DA CONSUMARE SENZA COTTURA**  
 (INSALATE, ANTIPASTI, PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA ETC.)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO                 | AZIONE PREVENTIVA  | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|--------------------------|--|----------------|--------------|-------------------|--|--|
| CONSERVAZIONE IN SCAFFALLO ARMADI (PRODOTTI NON DEPERIBILI) | CP         | CONTAMINAZIONE BIOLOGICA | RISPETTO PROCEDURE DI STOCCAGGIO (MERCE SOLLEVATA DA TERRA AD ALMENO 20 CM) E PROTEZIONE DEL PRODOTTO<br><br>RISPETTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>ATTENTA ROTAZIONE SCORTE ALIMENTARE (VEDI SCADENZE<br><br>ATTENTO MONITORAGGIO PRESENZA INFESTANTI |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ |

**ALIMENTI DA CONSUMARE SENZA COTTURA**  
 (INSALATE, ANTIPASTI, PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA ETC.)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO   | AZIONE CORRETTIVA   | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE  |
|---|------------|---|---|---|--|---|---|---|
| CONSERVAZIONE IN ATTREZZATURE FRIGO (PRODOTTI DEPERIBILI) | CCP        | MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | RISPETTO PROCEDURE DI STOCCAGGIO E PROTEZIONE DEL PRODOTTO PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO<br><br>RISPETTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE.<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE FRIGORIFERE<br>SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) | ISPEZIONE VISIVA DELL'ATTREZZATURA FRIGORIFERA E DEGLI ALIMENTI IN ESSI CONTENUTI OGNI GIORNO<br><br>CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEI FRIGORIFERI | RIPRISTINO DELLE TEMPERATURE PREVISTI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) .<br><br>PER SCOSTAMENTI SUPERIORI AI 3 GRADI PREVISTI NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) ELIMINAZIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI ED EVENTUALE INTERVENTO STRAORDINARIO MANUTENZIONE ATTREZZATURE FRIGORIFERE.<br><br>INTERVENTI STRAORDINARI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>ELIMINAZIONE PRODOTTI IN CASO DI CONTAMINAZIONE | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>VERIFICA PERIODICA TARATURA TERMOMETRI<br><br>TAMPONI DI SUPERFICIE | SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**ALIMENTI DA CONSUMARE SENZA COTTURA**  
 (INSALATE, ANTIPASTI, PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA ETC.)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|--|---|----------------|--------------|-------------------|--|--|
| PREPARAZIONE/<br>MANIPOLAZIONE/<br>SOMMINISTRAZIONE | CP         | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA-FISICA-<br>CHIMICA<br><br>MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA | RISPETTO<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL PIANO<br>DI AUTOCONTROLLO<br><br>RISPETTO<br>PROGRAMMI E<br>PROCEDURE DI<br>PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br>DEGLI AMBIENTI E<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>ATTENTO<br>MONITORAGGIO<br>PRESENZA<br>INFESTANTI<br><br>RIDURRE I TEMPI DI<br>LAVORAZIONE A<br>TEMPERATURE<br>INIDONEE |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTRILLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO<br><br>TAMPONI DI<br>SUPERFICIE | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI**  
 (PRIMI PIATTI, SECONDI, PIZZE ETC)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA  | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|--|---|---|---|--|--|--|
| RICEVIMENTO<br>MERCİ<br>PRODOTTI<br>DEPERIBILI (DA<br>CONSERVARE IN<br>FRIGORIFERO) E<br>NON DEPERIBILI | CCP        | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA FISICA E<br>CHIMICA          | DICHIARAZIONI DI<br>GARANZIA E<br>QUALIFICAZIONE DEI<br>FORNITORI | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO (RICEVIMENTO<br>MERCİ) | ISPEZIONE VISIVA<br>DELL' AUTOMEZZO E<br>DEGLI ALIMENTI IN ESSI<br>CONTENUTI<br>CONTROLLO DELLA<br>DOCUMENTAZIONE DI<br>ACCOMPAGNAMENTO<br>AD OGNI FORNITURA<br><br>CONTROLLO DELLA<br>TEMPERATURA DI<br>TRASPORTO, E DEGLI<br>ALIMENTI (PRODOTTI<br>DEPERIBILI) AD OGNI<br>SCARICO MERCE | SOSPENSIONE TEMPORANEA<br>DELLA FORNITURA<br><br>SOSPENSIONE DEFINITIVA DELLA<br>FORNITURA AL RIPETERSI DELLA<br>NON CONFORMITA' LA TERZA<br>VOLTA | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA RICEVIMENTO MERCİ<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>SCHEDA QUALIFICAZIONE<br>FORNITORI<br><br>DICHIARAZIONI GARANZIA<br>FORNITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO |
| SCARICO   | CP         | MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA<br>(PRODOTTI<br>DEPERIBILI) | TEMPI DI SCARICO<br>INFERIORE A 10<br>MINUTI                      |   |   |  | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ  |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI**  
 (PRIMI PIATTI, SECONDI, PIZZE ETC)

| FASE   | CP/<br>CCP | PERICOLO                 | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|--|------------|--------------------------|---|----------------|--------------|-------------------|--|--|
| CONSERVAZIONE IN SCAFFALO ARMADI (PRODOTTI NON DEPERIBILI) | CP         | CONTAMINAZIONE BIOLOGICA | RESPECTO PROCEDURE DI STOCCAGGIO (MERCE SOLLEVATA DA TERRA AD ALMENO 20 CM) E PROTEZIONE DEL PRODOTTO<br><br>RESPECTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>ATTENTA ROTAZIONE SCORTE ALIMENTARE (VEDI SCADENZE)<br><br>ATTENTO MONITORAGGIO PRESENZA INFESTANTI |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ESPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI**  
 (PRIMI PIATTI, SECONDI, PIZZE ETC)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI   | MONITORAGGIO   | AZIONE CORRETTIVA   | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|---|---|---|--|---|--|--|
| CONSERVAZIONE<br>IN ATTREZZATURE<br>FRIGO<br>(PRODOTTI<br>DEPERIBILI) | CCP        | MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA<br><br>CONTAMINAZIONE<br>MICROBICA | RESPECTO<br>PROCEDURE DI<br>STOCCAGGIO E<br>PROTEZIONE DEL<br>PRODOTTO PREVISTE<br>NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO<br><br>RESPECTO<br>PROGRAMMI E<br>PROCEDURE DI<br>PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br>DEGLI AMBIENTI E<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>MANUTENZIONE<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br>FRIGORIFERE<br>SECONDO LE<br>INDICAZIONI DEL<br>COSTRUTTORE | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO<br>DEPERIBILI) | ISPEZIONE VISIVA<br>DELL' ATTREZZATURA<br>FRIGORIFERA E DEGLI<br>ALIMENTI IN ESSI<br>CONTENUTI OGNI<br>GIORNO<br><br>CONTROLLO DELLA<br>TEMPERATURA DEI<br>FRIGORIFERI | RIPISTINO DELLE TEMPERATURE<br>PREVISTI NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO<br>(STOCCAGGIO DEPERIBILI) .<br><br>PER SCOSTAMENTI SUPERIORI AI 3<br>GRADI PREVISTI NEL MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO<br>DEPERIBILI) ELIMINAZIONE DEI<br>PRODOTTI NON CONFORMI ED<br>EVENTUALE INTERVENTO<br>STRORDINARIO MANUTENZIONE<br>ATTREZZATURE FRIGORIFERE.<br><br>INTERVENTI STRAORDINARI DI<br>PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>ELIMINAZIONE PRODOTTI IN CASO<br>DI CONTAMINAZIONE | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO<br><br>VERIFICA PERIODICA<br>TARATURA<br>TERMOMETRI<br><br>TAMPONI DI<br>SUPERFICIE | SCHEDA DI MONITORAGGIO<br>DELLE DOTAZIONI<br>FRIGORIFERE<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE<br>STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI**  
 (PRIMI PIATTI, SECONDI, PIZZE ETC)

| FASE          | CP /C CP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA  | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE  |
|---------------|----------|---|--|----------------|--------------|-------------------|--|---|
| SCONGELAMENTO | CP       | MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | SCONGELAMENTO A TEMPERATURE DI REFRIGERAZIONE (+4°C), (GRIGLIA)<br>RISPETTO PROGRAMME<br>PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE FRIGORIFERE<br>SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br>VERIFICA PERIODICA TARATURA TERMOMETRI | SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE<br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSINSA INSEITI E RODITORI<br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI**  
 (PRIMI PIATTI, SECONDI, , PIZZE ETC)

| FASE    | CP/<br>CCP | PERICOLO                     | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI  | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA             | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---------|------------|------------------------------|---|--|---|-------------------------------|--|--|
| COTTURA | CCP        | SOPRAVVIVENZA DI<br>PATOGENI | MANUTENZIONE<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br>SECONDO LE<br>INDICAZIONI DEL<br>COSTRUTTORE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>RISPETTO<br>PROCEDURA DI<br>COTTURA PREVISTA<br>NEL MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | VEDI LIMITI CRITICI PER LA COTTURA<br>NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | MISURAZIONE<br>TEMPERATURA AL<br>CUORE DEL PRODOTTO<br>CON TERMOMETRO A<br>SONDA CONTROLLO<br>DELLA TEMPERATURA<br>DEL FORNO O DELLA<br>FRIGGITRICE | PROLUNGARE I TEMPI DI COTTURA | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>OPERATIVE PREVISTE<br>NEL MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA COTTURA E<br>RAFFREDDAMENTO<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE<br>STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI**  
 (PRIMIPIATTI, SECONDI, PIZZE ETC)

| FASE                  | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA  | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA                       | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE   |
|-----------------------|------------|---|--|---|---|---|---|--|
| RAFFREDDAMENTO RAPIDO | CCP        | GERMINAZIONE SPORE<br>MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | RESPECTO PROCEDURA DI RAFFREDDAMENTO PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>RESPECTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE<br><br>SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE | VEDI LIMITI CRITICI PER RAFFREDDAMENTO NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | MISURAZIONE: TEMPO / TEMPERATURA DI RAFFREDDAMENTO AD OGNI PROCESSO | VEDI PROCEDURA MANUALE DI AUTOCONTROLLO | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>TAMPONI DI SUPERFICIE | SCHEDA COTTURA E RAFFREDDAMENTO<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI**  
 (PRIMI PIATTI, SECONDI, PIZZE ETC)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA  | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO   | AZIONE CORRETTIVA  | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|---|--|---|--|--|---|--|
| CONSERVAZIONE IN ATTREZZATURE FRIGO (PRODOTTI DEPERIBILI) | CCP        | MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | RISPETTO PROCEDURE DI STOCCAGGIO E PROTEZIONE DEL PRODOTTO PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO<br><br>RISPETTO PROGRAMME PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE FRIGORIFERE<br>SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) | ISPEZIONE VISIVA DELL'ATTREZZATURA FRIGORIFERA E DEGLI ALIMENTI IN ESSI CONTENUTI OGNI GIORNO<br><br>CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEI FRIGORIFERI | RIPRESTINO DELLE TEMPERATURE PREVISTI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI).<br><br>PER SCOSTAMENTI SUPERIORI AI 3 GRADI PREVISTI NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) ELIMINAZIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI ED EVENTUALE INTERVENTO STRAORDINARIO MANUTENZIONE ATTREZZATURE FRIGORIFERE.<br><br>INTERVENTI STRAORDINARI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>ELIMINAZIONE PRODOTTI IN CASO DI CONTAMINAZIONE | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>VERIFICA PERIODICA TARATURA TERMOMETRI<br><br>TAMPONI DI SUPERFICIE | SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE / ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI**  
 (PRIMI PIATTI, SECONDI, PIZZE ETC)

| FASE              | CP/<br>CCP | PERICOLO                     | AZIONE<br>PREVENTIVA   | LIMITI<br>CRITICI   | MONITORAGGIO   | AZIONE CORRETTIVA             | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|-------------------|------------|------------------------------|--|---|--|-------------------------------|--|--|
| RISCALDAMENT<br>O | CCP        | SOPRAVVIVENZA DI<br>PATOGENI | MANUTENZIONE<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br>SECONDO LE<br>INDICAZIONI DEL<br>COSTRUTTORE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>RISPETTO<br>PROCEDURA DI<br>RISCALDAMENTO<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | VEDI LIMITI CRITICI PER IL<br>RISCALDAMENTO NEL MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | MISURAZIONE<br>TEMPERATURA AL<br>CUORE DEL PRODOTTO<br>CON TERMOMETRO A<br>SONDA CONTROLLO<br>DELLA TEMPERATURA<br>DEL FORNO | PROLUNGARE I TEMPI DI COTTURA | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>OPERATIVE PREVISTE<br>NEL MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA MONITORAGGIO<br>RISCALDAMENTO<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE<br>STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI**  
 (PRIMI PIATTI, SECONDI, PIZZE ETC)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE PREVENTIVA  | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|--|--|----------------|--------------|-------------------|--|--|
| PREPARAZIONE/<br>MANIFOLAZIONE/<br>SOMMINISTRAZIONE | CP         | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA-FISICA-<br>CHIMICA<br><br>MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA | RISPETTO<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL PIANO<br>DI AUTOCONTROLLO<br><br>RISPETTO<br>PROGRAMMI E<br>PROCEDURE DI<br>PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br>DEGLI AMBIENTI E<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>ATTENTO<br>MONITORAGGIO<br>PRESENZA<br>INFESTANTI<br><br>RIDURRE I TEMPI DI<br>LAVORAZIONE A<br>TEMPERATURE<br>INDONEE |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO<br><br>TAMPONI DI<br>SUPERFICIE | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISIVA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI**

(INSALATA DI RISO, INSALATA DI POLLO, VERDURE GRIGLIATE ETC.)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI   | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA  | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE  |
|---|------------|--|---|---|---|--|--|---|
| RICEVIMENTO<br>MERCİ<br>PRODOTTI<br>DEPERIBILI (DA<br>CONSERVARE IN<br>FRIGORIFERO) E<br>NON DEPERIBILI | CCP        | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA FISICA E<br>CHIMICA          | DICHIARAZIONI DI<br>GARANZIA E<br>QUALIFICAZIONE DEI<br>FORNITORI | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO (RICEVIMENTO<br>MERCİ) | ISPEZIONE VISIVA<br>DELL' AUTOMEZZO E<br>DEGLI ALIMENTI IN ESSI<br>CONTENUTI<br>CONTROLLO DELLA<br>DOCUMENTAZIONE DI<br>ACCOMPAGNAMENTO<br>AD OGNI FORNITURA<br><br>CONTROLLO DELLA<br>TEMPERATURA DI<br>TRASPORTO, E DEGLI<br>ALIMENTI (PRODOTTI<br>DEPERIBILI) AD OGNI<br>SCARICO MERCE | SOSPENSIONE TEMPORANEA<br>DELLA FORNITURA<br><br>SOSPENSIONE DEFINITIVA DELLA<br>FORNITURA AL RIPETERSI DELLA<br>NON CONFORMITA' LA TERZA<br>VOLTA | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA RICEVIMENTO MERCİ<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITA'<br><br>SCHEDA QUALIFICAZIONE<br>FORNITORI<br><br>DICHIARAZIONI GARANZIA<br>FORNITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO |
| SCARICO   | CP         | MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA<br>(PRODOTTI<br>DEPERIBILI) | TEMPI DI SCARICO<br>INFERIORE A 10<br>MINUTI                      |   |   |  | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITA'  |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI**  
 (INSALATA DI RISO, INSALATA DI POLLO, VERDURE GRIGLIATE ETC.)

| FASE   | CP/<br>CCP | PERICOLO                 | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|--|------------|--------------------------|---|----------------|--------------|-------------------|--|--|
| CONSERVAZIONE IN SCAFFALI O ARMADI (PRODOTTI NON DEPERIBILI) | CP         | CONTAMINAZIONE BIOLOGICA | RISPETTO PROCEDURE DI STOCCAGGIO (MERCE SOLLEVATA DA TERRA AD ALMENO 20 CM) E PROTEZIONE DEL PRODOTTO<br><br>RISPETTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>ATTENTA ROTAZIONE SCORTE ALIMENTARE (VEDI SCADENZE)<br><br>ATTENTO MONITORAGGIO PRESENZA INFESTANTI |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI**  
 (INSALATA DI RISO, INSALATA DI POLLO, VERDURE GRIGLIATE ETC.)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA  | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO   | AZIONE CORRETTIVA  | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|---|--|---|--|--|---|--|
| CONSERVAZIONE IN ATTREZZATURE FRIGO (PRODOTTI DEPERIBILI) | CCP        | MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | RISPETTO PROCEDURE DI STOCCAGGIO E PROTEZIONE DEL PRODOTTO PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO<br><br>RISPETTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE FRIGORIFERE<br>SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) | ISPEZIONE VISIVA DELL'ATTREZZATURA FRIGORIFERA E DEGLI ALIMENTI IN ESSI CONTENUTI OGNI GIORNO<br><br>CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEI FRIGORIFERI | RIPRISTINO DELLE TEMPERATURE PREVISTI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI).<br><br>PER SCOSTAMENTI SUPERIORI AI 3 GRADI PREVISTI NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) ELIMINAZIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI ED EVENTUALE INTERVENTO STRAORDINARIO MANUTENZIONE ATTREZZATURE FRIGORIFERE.<br><br>INTERVENTI STRAORDINARI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>ELIMINAZIONE PRODOTTI IN CASO DI CONTAMINAZIONE | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>VERIFICA PERIODICA TARATURA TERMOMETRI<br><br>TAMPONI DI SUPERFICIE | SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILEVO PRESENZA - ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI**  
 (INSALATA DI RISO, INSALATA DI POLLO, VERDURE GRIGLIATE ETC.)

| FASE          | CP /C CP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE  |
|---------------|----------|---|---|----------------|--------------|-------------------|---|---|
| SCONGELAMENTO | CP       | MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | SCONGELAMENTO A TEMPERATURE DI REFRIGERAZIONE (+4°C), (GRIGLIA)<br><br>RISPETTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE FRIGORIFERE<br>SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>VERIFICA PERIODICA TARIFFA TERMOMETRI | SCHEDA DI MONITORAGGIO DELL' DOTAZIONI FRIGORIFERE<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO |

**ALIMENTI COTTIDA CONSUMARE FREDDI**  
 (INSALATA DI RISO, INSALATA DI POLLO, VERDURE GRIGLIATE ETC.)

| FASE    | CP/<br>CCP | PERICOLO                  | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO   | AZIONE CORRETTIVA             | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---------|------------|---------------------------|---|---|--|-------------------------------|--|--|
| COTTURA | CCP        | SOPRAVVIVENZA DI PATOGENI | MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>RISPETTO PROCEDURA DI COTTURA PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | VEDI LIMITI CRITICI PER LA COTTURA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | MISURAZIONE TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON TERMOMETRO A SONDA CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEL FORNO O DELLA FRIGGITRICE | PROLUNGARE I TEMPI DI COTTURA | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | SCHEDA COTTURA E RAFFREDDAMENTO<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ESPETTIVA CONSULENTE ESTERNO |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI**  
 (INSALATA DI RISO, INSALATA DI POLLO, VERDURE GRIGLIATE ETC.)

| FASE                  | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO   | AZIONE CORRETTIVA                       | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE  |
|-----------------------|------------|---|---|---|--|---|---|---|
| RAFFREDDAMENTO RAPIDO | CCP        | GERMINAZIONE SPORE<br>MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | RESPECTO PROCEDURA DI RAFFREDDAMENTO PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>RESPECTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE | VEDI LIMITI CRITICI PER RAFFREDDAMENTO NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | MISURAZIONE TEMPO / TEMPERATURA DI RAFFREDDAMENTO AD OGNI PROCESSO | VEDI PROCEDURA MANUALE DI AUTOCONTROLLO | VERIFICA PERIODICA DEL RESPECTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>TAMPONI DI SUPERFICIE | SCHEDA COTTURA E RAFFREDDAMENTO<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE / ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITA'<br><br>VERBALE VISITA SPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI**  
 (INSALATA DI RISO, INSALATA DI POLLO, VERDURE GRIGLIATE ETC.)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE  |
|---|------------|--|---|-------------------|--------------|-------------------|--|---|
| PREPARAZIONE/<br>MANIPOLA-<br>ZIONE/<br>SOMMINISTRA-<br>ZIONE | CP         | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA-FISICA-<br>CHIMICA<br><br>MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA | RISPETTO<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL PIANO<br>DI AUTOCONTROLLO<br><br>RISPETTO<br>PROGRAMMI<br>PROCEDURE DI<br>PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br>DEGLI AMBIENTI E<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>ATTENTO<br>MONITORAGGIO<br>PRESENZA<br>INFESTANTI<br><br>RIDURRE I TEMPI DI<br>LAVORAZIONE A<br>TEMPERATURE<br>INIDONEE |                   |              |                   | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO<br><br>TAMPONI DI<br>SUPERFICIE | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILEVO PRESENZA -<br>ASSENSA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISIVA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**PRODOTTI DA BAR**  
**(CAPPUCINI, FRULLATI, SPREMUTE, PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA)**

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA   | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|--|---|---|---|---|--|--|
| RICEVIMENTO<br>MERCİ<br>PRODOTTI<br>DEPERIBILI (DA<br>CONSERVARE IN<br>FRIGORIFERO) E<br>NON DEPERIBILI | CCP        | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA FISICA E<br>CHIMICA          | DICHIARAZIONI DI<br>GARANZIA E<br>QUALIFICAZIONE DEI<br>FORNITORI | VEDI I LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO (RICEVIMENTO<br>MERCİ) | ISPEZIONE VISIVA<br>DELL' AUTOMEZZO E<br>DEGLI ALIMENTI IN ESSİ<br>CONTENUTI<br>CONTROLLO DELLA<br>DOCUMENTAZIONE DI<br>ACCOMPAGNAMENTO<br>AD OGNI FORNITURA<br><br>CONTROLLO DELLA<br>TEMPERATURA DI<br>TRASPORTO, E DEGLI<br>ALIMENTI (PRODOTTI<br>DEPERIBILI) AD OGNI<br>SCARICO MERCE | SOSPENSIONE TEMPORANEA<br>DELLA FORNITURA<br><br>SOSPENSIONE DEFINITIVA DELLA<br>FORNITURA AL RIPETERSI DELLA<br>NON CONFORMITÀ LA TERZA<br>VOLTA | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA RICEVIMENTO MERCİ<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>SCHEDA QUALIFICAZIONE<br>FORNITORI<br><br>DICHIARAZIONI GARANZIA<br>FORNITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO |
| SCARICO   | CP         | MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA<br>(PRODOTTI<br>DEPERIBILI) | TEMPI DI SCARICO<br>INFERIORE A 10<br>MINUTI                      |   |   |   | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ  |

**PRODOTTI DA BAR  
 (CAPPUCINI, FRULLATI, SPREMUTE, PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA)**

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO                    | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE  |
|---|------------|-----------------------------|---|-------------------|--------------|-------------------|--|---|
| CONSERVAZIONE<br>IN SCAFFALIO<br>ARMADI<br>(PRODOTTI NON<br>DEPERIBILI) | CP         | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA | RISPETTO<br>PROCEDURE DI<br>STOCCAGGIO<br>(MERCE SOLLEVATA<br>DA TERRA AD<br>ALMENO 20 CM) E<br>PROTEZIONE DEL<br>PRODOTTO<br><br>RISPETTO<br>PROGRAMMI E<br>PROCEDURE DI<br>PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br>DEGLI AMBIENTI E<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>ATTENTA<br>ROTAZIONE SCORTE<br>ALIMENTARE (VEDI<br>SCADENZE<br><br>ATTENTO<br>MONITORAGGIO<br>PRESENZA<br>INFESTANTI |                   |              |                   | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA EFETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ |

**PRODOTTI DA BAR  
 (CAPPUCINI, FRULLATI, SPREMUTE, PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA)**

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA  | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE  |
|---|------------|---|---|---|---|--|---|---|
| CONSERVAZIONE IN ATTREZZATURE FRIGO (PRODOTTI DEPERIBILI) | CCP        | MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | RISPETTO PROCEDURE DI STOCCAGGIO E PROTEZIONE DEL PRODOTTO PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO<br><br>RISPETTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE FRIGORIFERE SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) | ISPEZIONE VISIVA DELL' ATTREZZATURA FRIGORIFERA E DEGLI ALIMENTI IN ESSI CONTENUTI OGNI GIORNO<br><br>CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEI FRIGORIFERI | RIPRISTINO DELLE TEMPERATURE PREVISTI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI).<br><br>PER SCOSTAMENTI SUPERIORI AI 3 GRADI PREVISTI NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) ELIMINAZIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI ED EVENTUALE INTERVENTO STRAORDINARIO MANUTENZIONE ATTREZZATURE FRIGORIFERE.<br><br>INTERVENTI STRAORDINARI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>ELIMINAZIONE PRODOTTI IN CASO DI CONTAMINAZIONE | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>VERIFICA PERIODICA TARATURA TERMOMETRI<br><br>TAMPONI DI SUPERFICIE | SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA EFFETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**PRODOTTI DA BAR  
 (CAPPUCINI, FRULLATI, SPREMUTE, PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA)**

| FASE   | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|--|------------|--|---|-------------------|--------------|-------------------|--|--|
| PREPARAZIONE/<br>(CAPPUCINI,<br>FRULLATI,<br>CAFFÈ)<br>SOMMINISTRA-<br>ZIONE | CP         | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA-FISICA-<br>CHIMICA<br><br>MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA | RISPETTO<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL PIANO<br>DI AUTOCONTROLLO<br><br>RISPETTO<br>PROGRAMMI E<br>PROCEDURE DI<br>PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br>DEGLI AMBIENTI E<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>ATTENTO<br>MONITORAGGIO<br>PRESENZA<br>INFESTANTI<br><br>RIDURRE I TEMPI DI<br>LAVORAZIONE A<br>TEMPERATURE<br>INIDONEE |                   |              |                   | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO<br><br>TAMPONI DI<br>SUPERFICIE | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

PRODOTTI DI GELATERIA

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA   | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|--|---|---|---|---|--|--|
| RICEVIMENTO<br>MERCİ<br>PRODOTTI<br>DEPERIBILI (DA<br>CONSERVARE IN<br>PRIGORIFERO) E<br>NON DEPERIBILI | CCP        | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA FISICA E<br>CHIMICA          | DICHIARAZIONI DI<br>GARANZIA E<br>QUALIFICAZIONE DEI<br>FORNITORI | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO (RICEVIMENTO<br>MERCİ) | ISPEZIONE VISIVA<br>DELL' AUTOMEZZO E<br>DEGLI ALIMENTI IN ESSİ<br>CONTENUTI<br>CONTROLLO DELLA<br>DOCUMENTAZIONE DI<br>ACCOMPAGNAMENTO<br>AD OGNI FORNITURA<br><br>CONTROLLO DELLA<br>TEMPERATURA DI<br>TRASPORTO, E DEGLI<br>ALIMENTI (PRODOTTI<br>DEPERIBILI) AD OGNI<br>SCARICO MERCE | SOSPENSIONE TEMPORANEA<br>DELLA FORNITURA<br><br>SOSPENSIONE DEFINITIVA DELLA<br>FORNITURA AL RIPETERSI DELLA<br>NON CONFORMITÀ LA TERZA<br>VOLTA | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA RICEVIMENTO MERCİ<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>SCHEDA QUALIFICAZIONE<br>FORNITORI<br><br>DICHIARAZIONI GARANZIA<br>FORNITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO |
| SCARICO   | CP         | MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA<br>(PRODOTTI<br>DEPERIBILI) | TEMPI DI SCARICO<br>INFERIORE A 10<br>MINUTI                      |   |   |   | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ  |

PRODOTTI DI GELATERIA

| FASE   | CP/<br>CCP | PERICOLO                 | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|--|------------|--------------------------|---|----------------|--------------|-------------------|--|--|
| CONSERVAZIONE IN SCAFFALI O ARMADI (PRODOTTI NON DEPERIBILI) | CP         | CONTAMINAZIONE BIOLOGICA | RISPETTO PROCEDURE DI STOCCAGGIO (MERCE SOLLEVATA DA TERRA AD ALMENO 20 CM) E PROTEZIONE DEL PRODOTTO<br><br>RISPETTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>ATTENTA ROTAZIONE SCORTE ALIMENTARE (VEDI SCADENZE)<br><br>ATTENTO MONITORAGGIO PRESENZA INFESTANTI |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ |

PRODOTTI DI GELATERIA

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO   | AZIONE CORRETTIVA   | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE  |
|---|------------|---|---|---|--|---|---|---|
| CONSERVAZIONE IN ATTREZZATURE FRIGO (PRODOTTI DEPERIBILI) | CCP        | MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | RESPECTO PROCEDURI DI STOCCAGGIO E PROTEZIONE DEL PRODOTTO PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO<br><br>RESPECTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE FRIGORIFERE SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) | ISPEZIONE VISIVA DELL'ATTREZZATURA FRIGORIFERA E DEGLI ALIMENTI IN ESSI CONTENUTI OGNI GIORNO<br><br>CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEI FRIGORIFERI | RIPISTINO DELLE TEMPERATURE PREVISTI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI).<br><br>PER SCOSTAMENTI SUPERIORI AI 3 GRADI PREVISTI NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) ELIMINAZIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI ED EVENTUALE INTERVENTO STRAORDINARIO MANUTENZIONE ATTREZZATURE FRIGORIFERE.<br><br>INTERVENTI STRAORDINARI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>ELIMINAZIONE PRODOTTI IN CASO DI CONTAMINAZIONE | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>VERIFICA PERIODICA TARATURA TERMOMETRI<br><br>TAMPONI DI SUPERFICIE | SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

PRODOTTI DI GELATERIA

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|--|---|----------------|--------------|-------------------|---|--|
| PREPARAZIONE INGREDIENTI, MISCELAZIONE ETC. | CP         | CONTAMINAZIONE BIOLOGICA-FISICA-CHIMICA<br>MOLTIPLICAZIONE MICROBICA | RISPETTO PROCEDURE PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO<br><br>RISPETTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>ATTENZIONE MONITORAGGIO PRESENZA INFESTANTI<br><br>RIDURRE I TEMPI DI LAVORAZIONE A TEMPERATURE INIDONEE |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>TAMPONI DI SUPERFICIE | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ESPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

PRODOTTI DI GELATERIA

| FASE                                | CP/<br>CCP | PERICOLO                     | AZIONE<br>PREVENTIVA   | LIMITI<br>CRITICI   | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|-------------------------------------|------------|------------------------------|--|---|---|-------------------|--|--|
| PASTORIZZAZIONE /<br>RAFFREDDAMENTO | CCP        | SOPRAVVIVENZA DI<br>PATOGENI | MANUTENZIONE<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br>SECONDO LE<br>INDICAZIONI DEL<br>COSTRUTTORE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>RISPETTO<br>PROCEDURA DI<br>PASTORIZZAZIONE E<br>RAFFREDDAMENTO<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | VEDI LIMITI CRITICI PER LA<br>PASTORIZZAZIONE E<br>RAFFREDDAMENTO NEL MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | CONTROLLO DELLA<br>TEMPERATURA E DEI<br>TEMPI DI<br>PASTORIZZAZIONE E<br>RAFFREDDAMENTO | RIPIETRE LA FASE  | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>OPERATIVE PREVISTE<br>NEL MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA PASTORIZZAZIONE<br>E RAFFREDDAMENTO<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE<br>STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITA'<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

PRODOTTI DI GELATERIA

| FASE                               | CP/<br>CCP | PERICOLO                     | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI  | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA             | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|------------------------------------|------------|------------------------------|---|--|---|-------------------------------|--|--|
| COTTURA<br>(PAN DI SPAGNA<br>ETC.) | CCP        | SOPRAVVIVENZA DI<br>PATOGENI | MANUTENZIONE<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br>SECONDO LE<br>INDICAZIONI DEL<br>COSTRUTTORE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>RISPETTO<br>PROCEDURA DI<br>COTTURA PREVISTA<br>NEL MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | VEDI I LIMITI CRITICI PER LA COTTURA<br>NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | MISURAZIONE<br>TEMPERATURA AL<br>CUORE DEL PRODOTTO<br>CON TERMOMETRO A<br>SONDA CONTROLLO<br>DELLA TEMPERATURA<br>DEL FORNO O DELLA<br>FRIGGITRICE | PROLUNGARE I TEMPI DI COTTURA | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>OPERATIVE PREVISTE<br>NEL MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA COTTURA<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE<br>STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ESPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

PRODOTTI DI GELATERIA

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE PREVENTIVA  | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|--|--|----------------|--------------|-------------------|--|--|
| AGGIUNTA FRUTTA O SEMI-LAVORATI, MANTECAZIONE | CP         | CONTAMINAZIONE BIOLOGICA-FISICA-CHEMICA<br>MULTIPLICAZIONE MICROBICA | RISPETTO PROCEDURE PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO<br><br>RISPETTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>ATTENTO MONITORAGGIO PRESENZA INFESTANTI<br><br>RIDURRE I TEMPI DI LAVORAZIONE A TEMPERATURE INIDONEE |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE<br>PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>TAMPONI DI SUPERFICIE | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

PRODOTTI DI GELATERIA

| FASE   | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI  | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA  | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE  |
|--|------------|---|---|--|---|--|--|---|
| INDURIMENTO-<br>ETICHETTATURA<br>-STOCCAGGIO | CCP        | MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE<br>MICROBICA | RESPECTO<br>PROCEDURE DI<br>STOCCAGGIO E<br>PROTEZIONE DEL<br>PRODOTTO PREVISTE<br>NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO<br><br>RESPECTO<br>PROGRAMMI E<br>PROCEDURE DI<br>PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br>DEGLI AMBIENTI E<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>MANUTENZIONE<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br>FRIGORIFERE<br>SECONDO LE<br>INDICAZIONI DEL<br>COSTRUTTORE | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO<br>DEPERIBILI E INDURIMENTO GELATO) | ISPEZIONE VISIVA<br>DELL'ATTREZZATURA<br>FRIGORIFERA E DEGLI<br>ALIMENTI IN ESSI<br>CONTENUTI OGNI<br>GIORNO<br><br>CONTROLLO DELLA<br>TEMPERATURA DEI<br>FRIGORIFERI | RIPRESTINO DELLE TEMPERATURE<br>PREVISTI NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO<br>(STOCCAGGIO DEPERIBILI).<br><br>PER SCOSTAMENTI SUPERIORI AI 3<br>GRADI PREVISTI NEL MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO<br>DEPERIBILI) ELIMINAZIONE DEI<br>PRODOTTI NON CONFORMI ED<br>EVENTUALE INTERVENTO<br>STRAORDINARIO MANUTENZIONE<br>ATTREZZATURE FRIGORIFERE.<br><br>INTERVENTI STRAORDINARI DI<br>PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>ELIMINAZIONE PRODOTTI IN CASO<br>DI CONTAMINAZIONE | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO<br><br>VERIFICA PERIODICA<br>TARATURA<br>TERMOMETRI<br><br>TAMPONI DI<br>SUPERFICIE | SCHEDA DI MONITORAGGIO<br>DELLE DOTAZIONI<br>FRIGORIFERE<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE<br>STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VERBA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

PRODOTTI DI GELATERIA

| FASE                  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE  |
|-----------------------|------------|--|---|-------------------|--------------|-------------------|--|---|
| SOMMINISTRA-<br>ZIONE | CP         | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA-FISICA-<br>CHIMICA<br><br>MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA | RISPETTO<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL PIANO<br>DI AUTOCONTROLLO<br><br>RISPETTO<br>PROGRAMMI E<br>PROCEDURE DI<br>PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br>DEGLI AMBIENTI E<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>ATTENTO<br>MONITORAGGIO<br>PRESENZA<br>INFESTANTI<br><br>RIDURRE I TEMPI DI<br>LAVORAZIONE A<br>TEMPERATURE<br>INIDONEE |                   |              |                   | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO<br><br>TAMPONI DI<br>SUPERFICIE | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITA'<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**PRODOTTI DI PASTICCERIA  
 (TORTE, DOLCI FARCITI, PASTICCINI SECCHI ETC.)**

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE<br>PREVENTIVA  | LIMITI<br>CRITICI   | MONITORAGGIO  | AZIONE CORRETTIVA  | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE  |
|---|------------|--|---|---|---|--|--|---|
| RICEVIMENTO<br>MERCİ<br>PRODOTTI<br>DEPERIBILI (DA<br>CONSERVARE IN<br>FRIGORIFERO) E<br>NON DEPERIBILI | CCP        | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA FISICA E<br>CHIMICA          | DICHIARAZIONI DI<br>GARANZIA E<br>QUALIFICAZIONE DEI<br>FORNITORI | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI<br>AUTOCONTROLLO (RICEVIMENTO<br>MERCİ) | ISPEZIONE VISIVA<br>DELL' AUTOMEZZO E<br>DEGLI ALIMENTI IN ESSİ<br>CONTENUTI<br>CONTROLLO DELLA<br>DOCUMENTAZIONE DI<br>ACCOMPAGNAMENTO<br>AD OGNI FORNITURA<br><br>CONTROLLO DELLA<br>TEMPERATURA DI<br>TRASPORTO, E DEGLI<br>ALIMENTI (PRODOTTI<br>DEPERIBILI) AD OGNI<br>SCARICO MERCE | SOSPENSIONE TEMPORANEA<br>DELLA FORNITURA<br><br>SOSPENSIONE DEFINITIVA DELLA<br>FORNITURA AL RIPETERSI DELLA<br>NON CONFORMITA' LA TERZA<br>VOLTA | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | SCHEDA RICEVIMENTO MERCI<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITA'<br><br>SCHEDA QUALIFICAZIONE<br>FORNITORI<br><br>DICHIARAZIONI GARANZIA<br>FORNITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO |
| SCARICO   | CP         | MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA<br>(PRODOTTI<br>DEPERIBILI) | TEMPI DI SCARICO<br>INFERIORE A 10<br>MINUTI                      |   |   |  | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO | VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITA'  |

**PRODOTTI DI PASTICCERIA**  
 (TORTE, DOLCI FARCITI, PASTICCINI SECCHI ETC.)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO                 | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---|------------|--------------------------|---|----------------|--------------|-------------------|--|--|
| CONSERVAZIONE IN SCAFFALIO ARMADI (PRODOTTI NON DEPERIBILI) | CP         | CONTAMINAZIONE BIOLOGICA | RISPETTO PROCEDURE DI STOCCAGGIO (MERCE SOLLEVATA DA TERRA AD ALMENO 20 CM) E PROTEZIONE DEL PRODOTTO<br><br>RISPETTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>ATTENTA ROTAZIONE SCORTE ALIMENTARE (VEDI SCADENZE)<br><br>ATTENTO MONITORAGGIO PRESENZA INFESTANTI |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ |

**PRODOTTI DI PASTICCERIA**  
 (TORTE, DOLCI FARCITI, PASTICCINI SECCHI ETC.)

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA  | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO   | AZIONE CORRETTIVA  | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE  |
|---|------------|---|--|---|--|--|---|---|
| CONSERVAZIONE IN ATTREZZATURE FRIGO (PRODOTTI DEPERIBILI) | CCP        | MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | RESPECTO PROCEDURE DI STOCCAGGIO E PROTEZIONE DEL PRODOTTO PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO<br><br>RESPECTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE FRIGORIFERE<br>SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE | VEDI LIMITI PREVISTI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) | ISPEZIONE VISIVA DELL'ATTREZZATURA FRIGORIFERA E DEGLI ALIMENTI IN ESSI CONTENUTI OGNI GIORNO<br><br>CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEI FRIGORIFERI | RIPRISTINO DELLE TEMPERATURE PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI).<br><br>PER SCOSTAMENTI SUPERIORI AI 3 GRADI PREVISTI NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO (STOCCAGGIO DEPERIBILI) ELIMINAZIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI ED EVENTUALE INTERVENTO STRAORDINARIO MANUTENZIONE ATTREZZATURE FRIGORIFERE.<br><br>INTERVENTI STRAORDINARI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>ELIMINAZIONE PRODOTTI IN CASO DI CONTAMINAZIONE | VERIFICA PERIODICA DEL RESPECTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>VERIFICA PERIODICA TARATURA TERMOMETRI<br><br>TAMPONI DI SUPERFICIE | SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**PRODOTTI DI PASTICCERIA**  
 (TORTE, DOLCI FARCITI, PASTICCINI SECCHI ETC.)

| FASE          | CP /C CP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA  | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE  |
|---------------|----------|---|--|----------------|--------------|-------------------|---|---|
| SCONGELAMENTO | CP       | MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | SCONGELAMENTO A TEMPERATURE DI REFRIGERAZIONE (+4°C), (GRIGLIA)<br>RISPETTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE FRIGORIFERE SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br>VERIFICA PERIODICA TARIATURA TERMOMETRI | SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE<br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENZA INSETTI E RODITORI<br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO |

**PRODOTTI DI PASTICCERIA**  
**(TORTE, DOLCI FARCITI, PASTICCINI SECCHI ETC.)**

| FASE    | CP/<br>CCP | PERICOLO                  | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO   | AZIONE CORRETTIVA             | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE   |
|---------|------------|---------------------------|---|---|--|-------------------------------|--|--|
| COTTURA | CCP        | SOPRAVVIVENZA DI PATOGENI | MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE<br><br>RISPETTO PROCEDURA DI COTTURA PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | VEDI LIMITI CRITICI PER LA COTTURA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | MISURAZIONE TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON TERMOMETRO A SONDA CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEL FORNO O DELLA FRIGGITRICE | PROLUNGARE I TEMPI DI COTTURA | VERIFICA PERIODICA DEL RISPETTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | SCHEDA COTTURA E RAFFREDDAMENTO<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITÀ<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO |

**PRODOTTI DI PASTICCERIA**  
 (TORTE, DOLCI FARCITI, PASTICCINI SECCHI ETC.)

| FASE                  | CP/<br>CCP | PERICOLO  | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI  | MONITORAGGIO   | AZIONE CORRETTIVA                       | VERIFICA  | DOCUMENTAZIONE  |
|-----------------------|------------|---|---|---|--|---|---|---|
| RAFFREDDAMENTO RAPIDO | CCP        | GERMINAZIONE SPORE<br>MOLTIPLICAZIONE MICROBICA<br>CONTAMINAZIONE MICROBICA | RESPECTO PROCEDURA DI RAFFREDDAMENTO PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>RESPECTO PROGRAMMI E PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE<br><br>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE SECONDO LE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE<br><br>FORMAZIONE DEL PERSONALE | Vedi limiti critici per RAFFREDDAMENTO NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO | MISURAZIONE TEMPO / TEMPERATURA DI RAFFREDDAMENTO AD OGNI PROCESSO | VEDI PROCEDURA MANUALE DI AUTOCONTROLLO | VERIFICA PERIODICA DEL RESPECTO DELLE PROCEDURE OPERATIVE PREVISTE NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA NEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br><br>TAMPONI DI SUPERFICIE | SCHEDA COITTURA E RAFFREDDAMENTO<br><br>SCHEDA VERIFICA PULIZIA E SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA - ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>SCHEDA MANUTENZIONE STRUTTURE/ ATTREZZATURE<br><br>SCHEDA DI NON CONFORMITA<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA CONSULENTE ESTERNO<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

**PRODOTTI DI PASTICCERIA**  
**(TORTE, DOLCI FARCITI, PASTICCINI SECCHI ETC.)**

| FASE  | CP/<br>CCP | PERICOLO   | AZIONE PREVENTIVA   | LIMITI CRITICI | MONITORAGGIO | AZIONE CORRETTIVA | VERIFICA   | DOCUMENTAZIONE  |
|---|------------|--|---|----------------|--------------|-------------------|--|---|
| PREPARAZIONE/<br>MANIPOLAZIONE/<br>SOMMINISTRAZIONE | CP         | CONTAMINAZIONE<br>BIOLOGICA-FISICA-<br>CHIMICA<br><br>MOLTIPLICAZIONE<br>MICROBICA | RESPECTO<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL PIANO<br>DI AUTOCONTROLLO<br><br>RESPECTO<br>PROGRAMMI E<br>PROCEDURE DI<br>PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br>DEGLI AMBIENTI E<br>DELLE<br>ATTREZZATURE<br><br>FORMAZIONE DEL<br>PERSONALE<br><br>ATTENTO<br>MONITORAGGIO<br>PRESENZA<br>INFESTANTI<br><br>RIDURRE I TEMPI DI<br>LAVORAZIONE A<br>TEMPERATURE<br>INIDONEE |                |              |                   | VERIFICA PERIODICA<br>DEL RISPETTO DELLE<br>PROCEDURE<br>PREVISTE NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO E<br>DI TUTTA LA<br>DOCUMENTAZIONE<br>PREVISTA NEL<br>MANUALE DI<br>AUTOCONTROLLO<br><br>TAMPONI DI<br>SUPERFICIE | SCHEDA VERIFICA PULIZIA E<br>SANIFICAZIONE<br><br>SCHEDA RILIEVO PRESENZA -<br>ASSENZA INSETTI E RODITORI<br><br>VERBALE VISITA ISPETTIVA<br>CONSULENTE ESTERNO<br><br>SCHEDA DI NON<br>CONFORMITA'<br><br>CERTIFICATI DI ANALISI |

## **TITOLO 14.1 VERIFICA PIANO HACCP**

*Al fine di verificare l'applicazione del piano di autocontrollo e valutarne l'efficacia, un consulente esterno dei Laboratori Vita Srl competente in igiene e sicurezza alimentare effettua ogni sei mesi una verifica ispettiva.*

*Durante tale verifica il consulente effettua una valutazione visiva del livello igienico dei locali e delle attrezzature, del comportamento degli operatori, del rispetto delle procedure di corretta prassi igienica e operative, della compilazione della modulistica del piano di autocontrollo, delle dichiarazioni di garanzia dei fornitori ecc.*

*Il consulente esterno dei Laboratori Vita Srl per valutare l'efficacia del piano di pulizia e disinfezione predisposti nel manuale di autocontrollo oltre alla verifica visiva ricorre a determinazioni microbiologiche (tamponi ) di:*

|                |  |
|----------------|--|
| <i>CMT</i>     | <i>limite critico = <math>\leq 100</math> UFC/cm<sup>2</sup></i> |
| <i>E. Coli</i> | <i>limite critico = 0 UFC/cm<sup>2</sup></i>                     |

*su superfici di utensili, di apparecchiature ,di piani di lavoro su cui può esserci maggiore probabilità di contaminazione.*

*Il consulente esterno può verificare anche lo stato igienico delle mani dell'operatore più esposto con tampone alle mani con la determinazione di:*

*Staphilococcus Aureus      limite critico = assente.*

*Il consulente esterno verificherà anche le caratteristiche degli alimenti preparati in azienda tramite l'analisi microbiologica degli alimenti preparati in loco.*

*Se l'esito delle analisi microbiologiche è negativo ripeterà le precedenti determinazioni nella prossima verifica ispettiva programmata.*

*L'operatore del settore alimentare conserverà per almeno 2 anni i rapporti di prova.*

*Se le verifiche mettono in evidenza delle anomalie (per es. risultati analitici positivi), l'operatore del settore alimentare in collaborazione con il consulente esterno dovranno risalire alle cause che hanno determinato tali anomalie e predisporre tutte le azioni correttive atte ad evitare il ripetersi delle non conformità.*

## **TITOLO 15 : GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE**

### **15.1 GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE**

*In un apposito contenitore va conservata e archiviata la seguente documentazione nel rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo :*

- *L'autorizzazione sanitaria dei locali e/o D.I.A.*
- *Il manuale di autocontrollo (HACCP)\**
- *L'attestato del corso di formazione del personale*
- *I rapporti di prova (Risultati analitici)*
- *Planimetria Aziendale*
- *Le dichiarazioni di garanzia dei fornitori*
- *Tutte le schede aggiornate previste nel manuale di autocontrollo (scheda di monitoraggio delle dotazioni frigorifere, scheda non conformita', scheda ricezione merci, scheda rilievo presenza-assenza roditori, scheda verifica pulizia e sanificazione, scheda manutenzione strutture e attrezzature, scheda di monitoraggio della cottura e raffreddamento, scheda di pastorizzazione, scheda riscaldamento)*
- *Schede tecniche prodotti detergenti e disinfettanti*
- *Interventi di disinfestazione e derattizzazione*
- *Ogni altro documento connesso al funzionamento del piano*

**La documentazione va tenuta a disposizione degli organi di vigilanza.**

*\* Ogni emissione del manuale di autocontrollo è caratterizzato da un numero di edizione da "01" (prima edizione) in poi. Ciascun titolo del manuale di autocontrollo è identificato da un indice di revisione, esso è un numero progressivo da "00" in poi. Ogni qualvolta l'intero manuale è soggetto a riemissione cambierà il corrispondente numero di edizione, qualora un singolo titolo è soggetto a modifica cambierà il corrispondente indice di revisione.*

## **TITOLO 16: RINTRACCIABILITA'**

### **16.1 RINTRACCIABILITA'**

*Il Regolamento (CE) n. 178/2002, si preoccupa di far sì che il consumatore sia correttamente informato sulle caratteristiche dei prodotti alimentari e che le Autorità di controllo abbiano la possibilità di avere le informazioni necessarie in caso di eventuale rischio sanitario, al fine di permettere l'attuazione delle procedure di ritiro ed eventualmente il richiamo del prodotto alimentare, ove non fossero state già poste in essere dallo stesso operatore, per quanto di competenza. Lo strumento attraverso il quale il legislatore comunitario ha inteso rendere possibile il secondo menzionato obiettivo è la rintracciabilità. Secondo l'articolo 3 del Reg. CE 178/02 per "rintracciabilità" si intende, la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.*

*L'Art. 18 comma 1 prevede l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.*

*Il Reg. CE 178/02 fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito alla adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per giungere a tale obiettivo.*

*Dal punto di vista pratico, si richiede che le imprese siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare. E' importante sottolineare che nei comma 2 e 3 (Reg. CE 178/02 ) viene usata una diversa terminologia:*

*"gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito ..." e "*

*gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito..."*

*Questa differenza, non casuale, permette di chiarire che l'obbligo di individuazione non si estende al consumatore finale. Nell'ambito dell'applicazione di una procedura finalizzata alla rintracciabilità degli alimenti la ditta nella fase di ricevimento merci, unitamente ai controlli richiesti, secondo il sistema HACCP, dovrà identificare e registrare i prodotti in entrata. L'azienda a prescindere dai mezzi utilizzati dovrà fornire le seguenti informazioni, per dimostrare da chi ha ricevuto un alimento:*

- 1. nominativo del fornitore, (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento ecc.)*
- 2. natura dei beni ricevuti (es. denominazione, presentazione, ecc.)*
- 3. indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita, lotto\*, consegna ecc.)*
- 4. altre informazioni previste da norme specifiche.*

*Si ricorda che qualora tali informazioni siano desumibili dalle fatture, bolle, DDT, sarà cura del responsabile ricevimento merci archiviare in apposita cartellina tali dati, se le*

*informazioni sopra menzionate non sono deducibili dai documenti commerciali il responsabile ricevimento merci potrà annotarsi le informazioni mancanti sugli stessi documenti commerciali rilevandoli dall'etichettatura dei prodotti ricevuti, oppure registrare in apposito modulo (SCHEMA RICEZIONE MERCI) tutte le informazioni sopra richieste, l'operatore del settore alimentare sarà responsabile della corretta applicazione di tale procedura.*

*\*Pur essendo obbligatorio indicare il numero di lotto nell'etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. 109/92 art. 3 comma 1 lettera h) in alcuni casi vale l'esenzione di cui all'art. 13 comma 6 lettera a del D.Lgs. 109/92 (quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese), in tal caso la data di scadenza o il termine minimo di conservazione varrà come lotto. Per i prodotti sfusi, non etichettati, l'indicazione del lotto sui documenti di accompagnamento è obbligatoria (D.Lgs. 109/02 art. 17 commi 1 e 2).*

## **16.2 PROCEDURE DI BLOCCO E RITIRO DEL PRODOTTO NON CONFORME**

*Qualora l'operatore del settore alimentare della ditta abbia motivo di ritenere che un prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza cioè sia dannoso o inadatto al consumo umano (Reg. CE 178/02, art. 14) dovrà:*

*Bloccare e ritirare tutti gli alimenti di cui ha ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o della ASL competente.*

*Bloccare e ritirare tutti gli alimenti che a seguito di controllo (nell'ambito delle procedure di autocontrollo) abbia fondato motivo di ritenere non conformi o che sono non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare ed in tal caso andrà avvertito immediatamente il fornitore.*

*Tutti i prodotti non conformi andranno posizionati in un'apposita area (frigorifero nel caso di prodotti deperibili) ben identificata con un cartello con la dicitura "Prodotto non conforme" tali prodotti rimarranno sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'operatore del settore alimentare fino al momento in cui non venga ritirato dal fornitore.*

*Al fine di poter collaborare prontamente con i propri fornitori e con l'azienda ASL competente per il territorio nell'applicazione della procedura di rintracciabilità l'operatore del settore alimentare dovrà occuparsi che l'elenco fornitori o la scheda qualificazione fornitore contengano tutte le informazioni utili (ragione sociale, indirizzo, numero telefonico, numero di fax, indirizzo e-mail, responsabile sicurezza alimentare ecc.), e che siano disponibili, indirizzo, numeri di telefono e fax della A.S.L. competente.*

### **16.3 CONSERVAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE**

*Tutta la documentazione è conservata per un periodo congruo di tempo come indicato nell'Accordo 28 Luglio 2005, pubblicato in G.U. n. 294 del 19 dicembre 2005 "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica": 3 mesi per i prodotti freschi (es: prodotti di panetteria o pasticceria ed ortofrutticoli).*

*6 mesi dopo la data di scadenza (per i prodotti che riportano l'indicazione "da consumarsi entro il...")*

*12 mesi dopo la data del TMC (per i prodotti che riportano l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro il...")*

*2 anni dalla data di acquisto per i prodotti senza scadenza o TMC (quelli indicati nell'art. 10 comma 5 del D.Lgs. 109/92, per es. zucchero, aceto, vini ecc.)*

*La documentazione sarà, in qualsiasi momento, messa a disposizione dell'Autorità Competente.*

### **16.4 REVISIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ**

*Nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale è opportuno che l'operatore del settore alimentare proceda periodicamente alla revisione del sistema di rintracciabilità al fine di mantenere un' elevato livello di efficacia.*

*Nel caso della ditta la revisione dovrà prevedere una valutazione di tutte le procedure sopra previste ed in particolare delle procedure messe in atto per l'individuazione dei fornitori/prodotto.*

**TITOLO 17: Raccolta schede adempimenti manuale di autocontrollo**

- *scheda di monitoraggio delle dotazioni frigorifere*
- *scheda non conformita'*
- *scheda ricezione merci*
- *scheda rilievo presenza-assenza roditori*
- *scheda verifica pulizia e sanificazione*
- *scheda manutenzione strutture e attrezzature*
- *scheda di monitoraggio della cottura e raffreddamento*
- *scheda monitoraggio riscaldamento*
- *scheda qualificazione fornitori*
- *scheda di pastorizzazione*

*N.B. Alcune schede previste nel presente manuale di autocontrollo possono essere in comune con le schede di autocontrollo del manuale del supermercato adiacente di proprietà dello stesso Sign. Staiano.*

**SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE**      Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_

Condizioni: Assenza di promiscuità e di merce non protetta assenza segni di sporco visibile, macchie, untuosità al tatto sulle parti a contatto e non con gli alimenti, assenza di odori sgradevoli o anormali, assenza di prodotti con caratteristiche organolettiche (odore, colore, consistenza) anormali.

**C: Conforme ai limiti sopra indicati    NC: Non conforme ai limiti sopra indicati**

| N° Frigo | Frigo 1<br>(Temp. In C°) |       | Frigo 2<br>(Temp. In C°) |       | Frigo 3<br>(Temp. In C°) |       | Frigo 4<br>(Temp. In C°) |       | Frigo 5<br>(Temp. In C°) |       | Frigo 6<br>(Temp. In C°) |       | Frigo 7<br>(Temp. In C°) |       | Frigo 8<br>(Temp. In C°) |       | Conforme/<br>Non Conforme | Firma |   |
|----------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|---------------------------|-------|---|
|          | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 |                           |       | C |
| 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       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                           |       |   |

\*Le temperature di stoccaggio degli alimenti deperibili sono indicate nella tabella N° 1 del titolo 11 del manuale di autocontrollo



**Scheda Ricezione Merce****CONTROLLI EFFETTUATI**

| Scheda Ricezione Merce                  |                          | CONTROLLI EFFETTUATI |               |                         |                               |                                   |                                |
|---|--------------------------|----------------------|---------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| DATA SCARICO/TIPO DI PRODOTTO/FORNITORE | LOTTO/ESTRE MI FATT./DDT | TMC/Scadenza         | Tot. Kg/colli | Visivo ed organolettico | Pulizia automezzo e operatore | Temperatura prodotto (ove dovuto) | Integrità imballi e confezioni |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |

INTERVENTI CORRETTIVI APPLICATI / OSSERVAZIONI / VARIAZIONI

FIRMA DEL RESPONSABILE

**Scheda rilievo presenza – assenza insetti e roditori**  
per la prevenzione della infestazione  
da insetti e roditori

|    |   |    |    |
|----|---|----|----|
| 01 | Presenza di peli o piume                                  | si | no |
| 02 | Presenza di uccelli                                       | si | no |
| 03 | Presenza di rosure o segni di roditori                    | si | no |
| 04 | Presenza di uova di insetti                               | si | no |
| 05 | Presenza di insetti vivi                                  | si | no |
| 06 | Presenza di insetti morti                                 | si | no |
| 07 | Presenza di roditori                                      | si | no |
| 08 | Presenza di contenitori danneggiati da roditori o insetti | si | no |
| 09 | Tombini protetti da griglie                               | si | no |
| 10 | Reti antimosca o altre protezioni                         | si | no |
| 11 | Aree circostanti lo stabilimento pulite                   | si | no |

**AZIONI CORRETTIVE INTRAPRESE** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Data:**

**Firma Responsabile:**





**SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLA COTTURA E RAFFREDDAMENTO**

| DATA | Tipo di prodotti sottoposti a cottura | Tipo di prodotti sottoposti a raffreddamento | C | NC | FIRMA RESPONSABILE |
|------|---------------------------------------|--|---|----|--------------------|
| 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.  |                                       |  |   |    |                    |

**COTTURA:** Temperatura a cuore del prodotto maggiore di 75 gradi  
**RAFFREDDAMENTO:** Temperatura inferiore o uguale a +10°C al cuore del prodotto entro tre ore dal termine della fase di cottura

**C:** Conforme ai limiti sopra indicati

**NC:** Non conforme ai limiti sopra indicati

## SCHEDA DI MONITORAGGIO RISCALDAMENTO

| DATA | Tipo di prodotti sottoposti a riscaldamento | C | NC | FIRMA RESPONSABILE |
|------|---|---|----|--------------------|
| 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.  |   |   |    |                    |

Temperatura a cuore del prodotto maggiore di 75 gradi

C: Conforme ai limiti sopra indicati

NC: Non conforme ai limiti sopra indicati

Mese \_\_\_\_\_

Anno \_\_\_\_\_

**SCHEDA DI PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO MISCELA GELATO**

Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_

▪ *Temperatura: Temperatura del prodotto A +69°C per 30' e raffreddamento a +4°C entro 3 ore*

**OPPURE**

▪ *Temperatura: Temperatura del prodotto A +80°C per 25" e raffreddamento a +4°C entro 3 ore*

| DATA | C | NC | FIRMA RESPONSABILE |
|------|---|----|--------------------|
| 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.  |   |    |                    |

| ELENCO DEI FORNITORI           |                  |   |
|--------------------------------|------------------|---|
| FORNITORE<br>(RAGIONE SOCIALE) | PRODOTTI FORNITI | FIRMA<br>(OPERATORE SETTORE ALIMENTARE) |
|                                |                  |   |
|                                |                  |   |
|                                |                  |   |
|                                |                  |   |
|                                |                  |   |

**Da ritornare compilata in tutte le sue parti e sottoscritta dal responsabile legale dell'azienda fornitrice**

Il sottoscritto ..... in qualità di responsabile legale dell'azienda.....  
sita in ..... via ..... n. ....,  
fornitore della ditta .....per i seguenti prodotti:  
.....  
.....  
.....

DICHIARA

- che l'azienda ha adottato un **sistema di Autocontrollo** impostato sui principi HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e ne conserva presso la sede la documentazione relativa;
- che l'azienda ha ottenuto il **riconoscimento di idoneità CEE** da parte del Ministero della Sanità ai sensi del Reg. CE 853/04;
- che l'azienda ha adottato un **sistema di Autocontrollo** impostato sui principi HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 e ne conserva presso la sede la documentazione relativa;
- di essere in grado di garantire la rintracciabilità dei prodotti secondo quanto previsto dal Reg.CE 178/ 02;
- che l'azienda ha ottemperato a quanto previsto dal D.lgs 109/92 per ciò che concerne l'etichettatura alimentare

Il responsabili per la sicurezza alimentare (operatore settore alimentare ai sensi del Reg.Ce 852/04) dell'azienda è il Sign.....

I contatti in caso di allerta sanitaria sono:  
Num. Telefono.....  
Fax.....  
Email.....

Eventuali annotazioni da parte dell'azienda fornitrice:  
.....  
.....

Data: ..... Firma e timbro.....

**SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLE DOTAZIONI FRIGORIFERE**      Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_

Condizioni: Assenza di promiscuità e di merce non protetta assenza segni di sporco visibile, macchie, untuosità al tatto sulle parti a contatto e non con gli alimenti, assenza di odori sgradevoli o anormali, assenza di prodotti con caratteristiche organolettiche (odore, colore, consistenza) anomali.

C: Conforme ai limiti sopra indicati    NC: Non conforme ai limiti sopra indicati

| N° Frigo    | Frigo 1<br>(Temp. in C°) |       | Frigo 2<br>(Temp. in C°) |       | Frigo 3<br>(Temp. in C°) |       | Frigo 4<br>(Temp. in C°) |       | Frigo 5<br>(Temp. in C°) |       | Frigo 6<br>(Temp. in C°) |       | Frigo 7<br>(Temp. in C°) |       | Frigo 8<br>(Temp. in C°) |       | Conforme/<br>Non Conforme |    | Firma |
|-------------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|---------------------------|----|-------|
|             | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | 8:00                     | 19:00 | C                         | NC |       |
| Giorno/mese |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                           |    |       |
| 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          |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                          |       |                           |    |       |

\*Le temperature di stoccaggio degli alimenti deperibili sono indicate nella tabella N° 1 del titolo 11 del manuale di autocontrollo



**Scheda Ricezione Merce****CONTROLLI EFFETTUATI**

| Scheda Ricezione Merce                  |                          | CONTROLLI EFFETTUATI |               |                         |                               |                                   |                                |
|---|--------------------------|----------------------|---------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| DATA SCARICO/TIPO DI PRODOTTO/FORNITORE | LOTTO/ESTRE MI FATT./DDT | TMC/Scadenza         | Tot. Kg/colli | Visivo ed organolettico | Pulizia automezzo e operatore | Temperatura prodotto (ove dovuto) | Integrità imballi e confezioni |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |
|   |                          |                      |               | CONFORME                | CONFORME                      | CONFORME                          | CONFORME                       |
|   |                          |                      |               | NON CONFORME            | NON CONFORME                  | NON CONFORME                      | NON CONFORME                   |

INTERVENTI CORRETTIVI APPLICATI / OSSERVAZIONI / ARIAZIONI

FIRMA DEL RESPONSABILE





**SCHEDA DI MONITORAGGIO DELLA COTTURA E RAFFREDDAMENTO**

| DATA | Tipo di prodotti sottoposti a cottura | Tipo di prodotti sottoposti a raffreddamento | C | NC | FIRMA RESPONSABILE |
|------|---------------------------------------|--|---|----|--------------------|
| 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.  |                                       |  |   |    |                    |

**COTTURA:** Temperatura a cuore del prodotto maggiore di 75 gradi  
**RAFFREDDAMENTO:** Temperatura inferiore o uguale a +10°C al cuore del prodotto entro tre ore dal termine della fase di cottura

C: Conforme ai limiti sopra indicati

NC: Non conforme ai limiti sopra indicati

## SCHEDA DI MONITORAGGIO RISCALDAMENTO

| DATA | Tipo di prodotti sottoposti a riscaldamento | C | NC | FIRMA RESPONSABILE |
|------|---|---|----|--------------------|
| 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.  |   |   |    |                    |

Temperatura a cuore del prodotto maggiore di 75 gradi

C: Conforme ai limiti sopra indicati

NC: Non conforme ai limiti sopra indicati

Mese \_\_\_\_\_

Anno \_\_\_\_\_

| ELENCO DEI FORNITORI           |                  |   |
|--------------------------------|------------------|---|
| FORNITORE<br>(RAGIONE SOCIALE) | PRODOTTI FORNITI | FIRMA<br>(OPERATORE SETTORE ALIMENTARE) |
|                                |                  |   |
|                                |                  |   |
|                                |                  |   |
|                                |                  |   |
|                                |                  |   |

**SCHEDA DI PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO MISCELA GELATO**

Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_

▪ *Temperatura: Temperatura del prodotto A +69°C per 30' e raffreddamento a +4°C entro 3 ore*

**OPPURE**

▪ *Temperatura: Temperatura del prodotto A +80°C per 25" e raffreddamento a +4°C entro 3 ore*

| DATA | C | NC | FIRMA RESPONSABILE |
|------|---|----|--------------------|
| 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.  |   |    |                    |

**Da ritornare compilata in tutte le sue parti e sottoscritta dal responsabile legale dell'azienda fornitrice**

Il sottoscritto ..... in qualità di responsabile legale dell'azienda.....  
 sita in ..... via ..... n. ....,  
 fornitore della ditta ..... per i seguenti prodotti:  
 .....  
 .....  
 .....

**DICHIARA**

- che l'azienda ha adottato un sistema di Autocontrollo impostato sui principi HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e ne conserva presso la sede la documentazione relativa;
- che l'azienda ha ottenuto il riconoscimento di idoneità CEE da parte del Ministero della Sanità ai sensi del Reg. CE 853/04;
- che l'azienda ha adottato un sistema di Autocontrollo impostato sui principi HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 e ne conserva presso la sede la documentazione relativa;
- di essere in grado di garantire la rintracciabilità dei prodotti secondo quanto previsto dal Reg.CE 178/ 02;
- che l'azienda ha ottemperato a quanto previsto dal D.lgs 109/92 per ciò che concerne l'etichettatura alimentare

Il responsabili per la sicurezza alimentare (operatore settore alimentare ai sensi del Reg.Ce 852/04) dell'azienda è il Sign.....

I contatti in caso di allerta sanitaria sono:  
 Num. Telefono.....  
 Fax.....  
 Email.....

Eventuali annotazioni da parte dell'azienda fornitrice:  
 .....  
 .....

Data: ..... Firma e timbro.....

