



MANUALE H.A.C.C.P.

1. PREMESSA	2
2. passi preliminari	2
2.1 DEFINIZIONE DEI TERMINI DI RIFERIMENTO	3
2.2 COSTITUZIONE DEL GRUPPO HACCP	3
2.3 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	3
2.4 IDENTIFICAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO	3
2.5 COSTRUZIONE DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO	4
2.6 VERIFICA IN LOCO DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO	4
3. studio haccp 1	5
<u>Preparazione piatti non sottoposti a cottura</u>	5
3.1 ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI A CIASCUNA FASE DEL PROCESSO E DELLE MISURE DI CONTROLLO (MISURE PREVENTIVE) 3.2 IDENTIFICAZIONE DEI CCP (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) MEDIANTE L'APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI (CODEX ALIMENTARIUS 1997). 3.3 DEFINIZIONE PER OGNI CCP DI UN SISTEMA DI MONITORAGGIO, LIMITI CRITICI, AZIONI CORRETTIVE, REGISTRAZIONI, VERIFICA	7
4. studio haccp 2	16
<u>PREPARAZIONE PIATTI SOTTOPOSTI A COTTURA</u>	16
4.1 ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI A CIASCUNA FASE DEL PROCESSO E DELLE MISURE DI CONTROLLO (MISURE PREVENTIVE). 4.2 IDENTIFICAZIONE DEI CCP (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) MEDIANTE L'APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI (CODEX ALIMENTARIUS 1997). 4.3 DEFINIZIONE PER OGNI CCP DI UN SISTEMA DI MONITORAGGIO, LIMITI CRITICI, AZIONI CORRETTIVE, REGISTRAZIONI, VERIFICA	17
5. studio haccp 3	29
<u>trasformazione piatti della risotrazione collettiva</u>	29
<u>IN MULTIRAZIONE</u>	29
5.1 ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI A CIASCUNA FASE DEL PROCESSO E DELLE MISURE DI CONTROLLO (MISURE PREVENTIVE). 5.2 IDENTIFICAZIONE DEI CCP (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) MEDIANTE L'APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI (CODEX ALIMENTARIUS 1997). 5.3 DEFINIZIONE PER OGNI CCP DI UN SISTEMA DI MONITORAGGIO, LIMITI CRITICI, AZIONI CORRETTIVE, REGISTRAZIONI, VERIFICA	30
6. studio haccp 4	41
<u>trasformazione piatti della risotrazione collettiva</u>	41
<u>IN MONORAZIONE</u>	41
6.1 ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI A CIASCUNA FASE DEL PROCESSO E DELLE MISURE DI CONTROLLO (MISURE PREVENTIVE). 6.2 IDENTIFICAZIONE DEI CCP (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) MEDIANTE L'APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI (CODEX ALIMENTARIUS 1997). 6.3 DEFINIZIONE PER OGNI CCP DI UN SISTEMA DI MONITORAGGIO, LIMITI CRITICI, AZIONI CORRETTIVE, REGISTRAZIONI, VERIFICA	42
7. studio haccp 5	52
<u>congelamento prodotti per conservazione</u>	52
7.1 ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI A CIASCUNA FASE DEL PROCESSO E DELLE MISURE DI CONTROLLO (MISURE PREVENTIVE). 7.2 IDENTIFICAZIONE DEI CCP (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) MEDIANTE L'APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI (CODEX ALIMENTARIUS 1997). 7.3	



Unione europea



MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE
PIEMONTE



iniziativa
comunitaria



Food's Value

DEFINIZIONE PER OGNI CCP DI UN SISTEMA DI MONITORAGGIO, LIMITI CRITICI, AZIONI CORRETTIVE, REGISTRAZIONI, VERIFICA.....	53
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI (*).....	58

1. PREMESSA

Un piano di autocontrollo può essere sviluppato seguendo due diverse impostazioni: la prima è quella comunemente definita “secondo Codex”, la seconda viene chiamata “di processo”. Il primo tipo di impostazione prevede l’analisi di ciascun prodotto alimentare che viene processato nell’azienda e viene anche definito “studio HACCP per prodotto”; il secondo (“HACCP per processo”) parte da un diagramma di flusso che considera le fasi “generali” del processo, basandosi sul presupposto che molte tappe del processo (ad es. stoccaggio, ricevimento merci, cottura, servizio) sono comuni a tutte le tipologie di piatti/prodotti preparati, o almeno a gruppi di essi.

In una piccola cucina con tipologie produttive piuttosto articolate, e risorse limitate per l’applicazione dello studio, l’HACCP “di processo” può consentire di semplificare il piano, e quindi di garantirne una più efficace applicazione. Tale approccio, per queste realtà, è raccomandato dall’FDA.¹

In base a queste considerazioni, per lo studio del piano HACCP della cucina di Villa Pellizzari è stato ritenuto opportuno seguire l’approccio dell’HACCP per processo, che comunque si basa sui 7 principi previsti dal Codex Alimentarius (vedi oltre).

Seguendo lo schema dell’HACCP “per processo”, ed in base alla tipologia dei piatti preparati (vedere RICETTE), sono state individuate 4 tipologie di processo, di seguito elencate:

1. PREPARAZIONE PIATTI NON SOTTOPOSTI A COTTURA (ricevimento, stoccaggio, preparazione, mantenimento, spedizione).
2. PREPARAZIONE PIATTI SOTTOPOSTI A COTTURA (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, mantenimento, spedizione).
3. TRASFORMAZIONE PIATTI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA IN MULTIRAZIONE (ricevimento ristorazione collettiva, trasformazione, cottura, spedizione).
4. TRASFORMAZIONE PIATTI DELLA RISTORAZIONE IN MONOPORZIONE (ricevimento ristorazione, trasformazione, cottura, spedizione).
5. CONGELAMENTO PRODOTTI PER CONSERVAZIONE (ricevimento, congelamento, stoccaggio).

Per ciascuna di queste 4 tipologie di processo è stato elaborato un diagramma di flusso e tali diagrammi sono stati utilizzati per l’elaborazione del piano HACCP.

Il lavoro è stato svolto seguendo i 7 principi previsti dal Codex Alimentarius:

PRINCIPIO 1: ANALISI DEI PERICOLI

PRINCIPIO 2: DETERMINAZIONE DEI CCP

PRINCIPIO 3: DETERMINAZIONE DEI LIMITI CRITICI

PRINCIPIO 4: DEFINIZIONE DEI SISTEMI DI MONITORAGGIO DEI CCP

PRINCIPIO 5: DEFINIZIONE DELLE AZIONI CORRETTIVE

PRINCIPIO 6: DEFINIZIONE DELLE PROCEDURE DI VERIFICA DEL SISTEMA HACCP

PRINCIPIO 7: DEFINIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E DELLE REGISTRAZIONI

2. PASSI PRELIMINARI

L’applicazione dei principi dell’HACCP deve essere preceduta da alcuni passi preliminari:

- 1)DEFINIZIONE DEI TERMINI DI RIFERIMENTO
- 2)COSTITUZIONE DEL GRUPPO HACCP

¹ Food and drug Administration – Center for Food Safety and Applied Nutrition – Managing Food Safety: A HACCP Principles Guide for Operators of Food Establishments at the Retail Level (April, 1998).



Unione europea



3) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4) IDENTIFICAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO

5) COSTRUZIONE DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO

6) VERIFICA IN LOCO DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO

2.1 DEFINIZIONE DEI TERMINI DI RIFERIMENTO

Il presente studio HACCP prende in considerazione i pericoli chimici, fisici e microbiologici legati al consumo dei piatti prodotti nella cucina di Villa Pellizzari. Relativamente ai pericoli microbiologici, sono stati considerati i microrganismi patogeni che più frequentemente sono associati a preparazioni della ristorazione (*Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*)

2.2 COSTITUZIONE DEL GRUPPO HACCP

Il presente Piano HACCP è stato elaborato dal Responsabile del progetto Food's Value, con la collaborazione di esperti di produzione e in tema di Sicurezza Alimentare e Tecniche HACCP.

2.3 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Data la varietà dei piatti preparati (vedere RICETTE), è possibile dare solo una descrizione del *processo di preparazione* comune a tutti i prodotti.

Tutti i piatti vengono preparati giornalmente presso la cucina di Villa Pellizzari.

Le materie prime comprendono prodotti freschi, prodotti surgelati e prodotti non deperibili.

Tali prodotti vengono ceduti da fornitori che partecipano al progetto Food's Value e dal Banco Alimentare. Per sopperire ad eventuali mancanze di prodotti, alcuni alimenti vengono acquistati presso supermercati/ipermercati.

I piatti sono allestiti utilizzando le materie prime fornite con cadenza bisettimanale o settimanale, in base alla tipologia di prodotto.

I prodotti in confezioni integre presenti in stoccaggio refrigerato e in dispensa (es. yogurt, prodotti non deperibili) vengono utilizzati entro il termine minimo di conservazione.

Le confezioni aperte e/o i prodotti finiti e congelati vengono conservati seguendo le istruzioni operative e rispettando i tempi di conservazione.

I prodotti al ricevimento scaduti o in cattivo stato di conservazione, vengono eliminati direttamente dalla zona ricevimento.

I prodotti forniti dalla ristorazione collettiva sia in multirazione che in monorazione (prodotti finiti quali primi piatti, sughi, secondi, contorni) vengono rielaborati presso la cucina, creando nuovi piatti o utilizzando il pasto tal quale.

I prodotti da consumare caldi vengono riattivati al fine di minimizzare o eliminare rischi biologici. I prodotti freddi vengono conservati a temperatura refrigerata fino al momento del confezionamento.

Esempi di prodotti trasformati: platessa impanata trasformata in polpette di pesce; hamburger trasformati in tritato per ragù o per polpette; yogurt trasformati in torte o mousse; pane trasformato in pan grattato o crostini per minestre; le verdure cotte come patate al forno vengono lasciati tal quali, effettuando solo la riattivazione.

L'utilizzo di questi prodotti è stato validato attraverso analisi microbiologiche effettuate sia sui prodotti ricevuti che su quelli trasformati.

2.4 IDENTIFICAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO.

Tutti i piatti sono destinati al consumo da parte di utenti disagiati, consegnati presso il proprio domicilio o presso refettori in strutture destinate all'accoglienza di tali utenti.



2.5 COSTRUZIONE DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO

I diagrammi di flusso sono stati costruiti durante la fase del progetto.

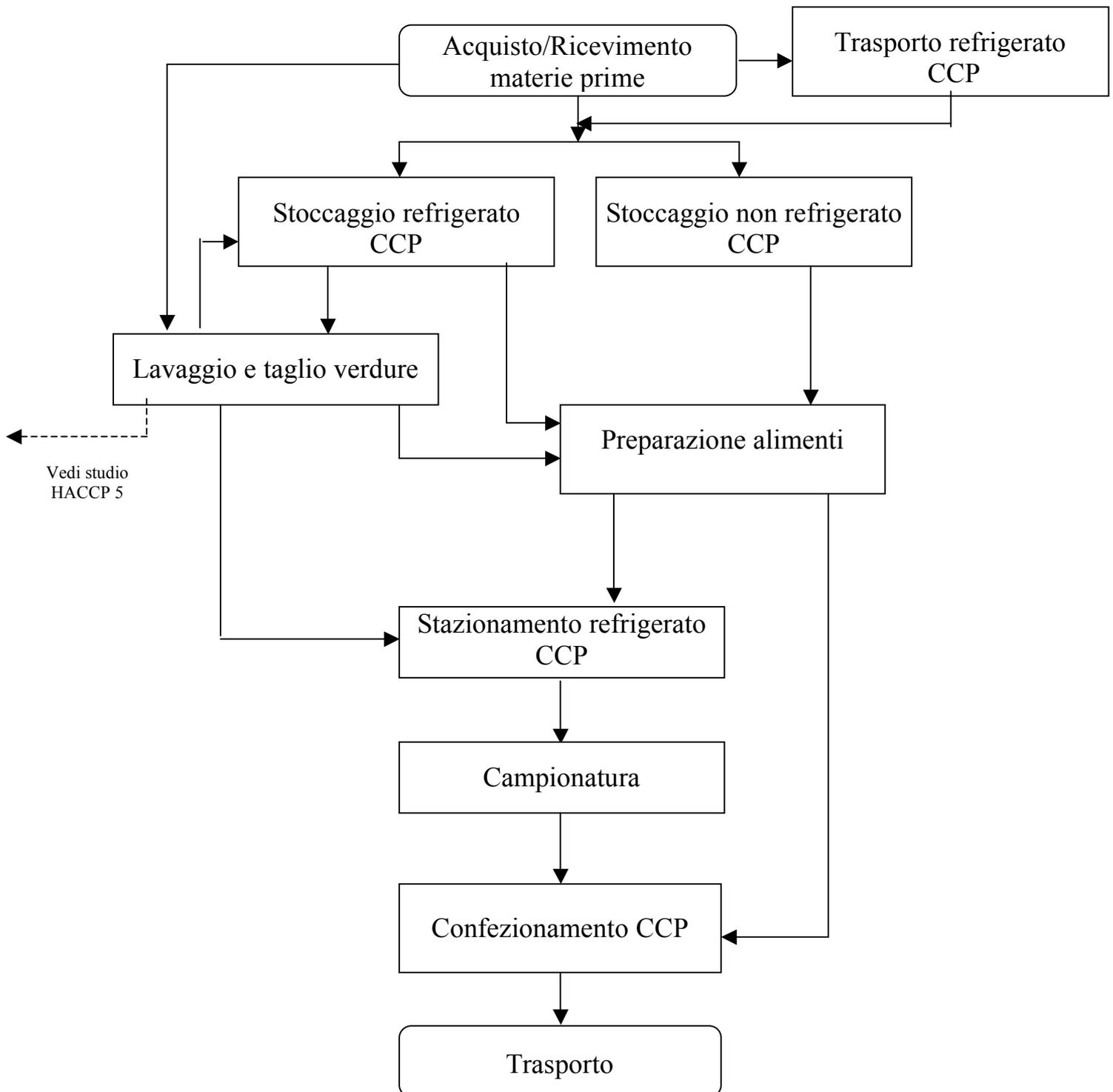
2.6 VERIFICA IN LOCO DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO

I diagrammi di flusso sono stati verificati sul posto di esperti di produzione e in tema di Sicurezza Alimentare e Tecniche HACCP

Per l'applicazione dei 7 principi, si rimanda ai singoli studi HACCP presentati nel seguito.

3. STUDIO HACCP 1

PREPARAZIONE PIATTI NON SOTTOPOSTI A COTTURA





3.1 ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI A CIASCUNA FASE DEL PROCESSO E DELLE MISURE DI CONTROLLO (MISURE PREVENTIVE) 3.2 IDENTIFICAZIONE DEI CCP (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) MEDIANTE L'APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI (CODEX ALIMENTARIUS 1997). 3.3 DEFINIZIONE PER OGNI CCP DI UN SISTEMA DI MONITORAGGIO, LIMITI CRITICI, AZIONI CORRETTIVE, REGISTRAZIONI, VERIFICA

FASE ACQUISTO/RICEVIMENTO MATERIE PRIME						
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONE
<p>Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)</p> <p>CCP</p>	<p>Trasporto refrigerato (procedura n. 2)</p> <p>Fornitori referenziati (procedura n. 1)</p>	<p>Temperatura prodotti (ricevimento/acquisto) non conforme (documento n.1)</p>	<p>Rilevazione T° prodotti ad ogni ricevimento merci</p> <p>Controllo visivo T° display impianti refrigerazione ad ogni acquisto</p>	<p>Eliminazione prodotti</p>	<p>Modulo ricevimento merci n. 2</p> <p>Bolla di consegna/Scontrino/ Fattura</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
<p>Contaminazione microbica, chimica e fisica</p>	<p>Controlli all'acquisto/ricevimento merci (procedura n. 2)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p> <p>Pulizia locali (procedura n. 07)</p> <p>Disinfestazione locali (procedura n. 11)</p>					



FASE TRASPORTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)	Trasporto refrigerato (procedura n. 2) Tempi trasporto < 30 min (procedura n. 2) Utilizzo contenitori termici/ borse termiche/panetti eutettici (procedura n. 2)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Trasporto non in promiscuità (procedura n. 2) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)

FASE STOCCAGGIO REFRIGERATO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
<p>Moltiplicazione microbica</p> <p>CCP</p>	<p>Conservazione prodotti a temperature idonee (procedura n. 6)</p> <p>Manutenzione impianto refrigerazione (procedura n. 3)</p>	<p>Temperatura impianto refrigerazione superiore ai limiti</p> <p>Manutenzione non corretta impianto refrigerazione</p>	<p>Misurazione giornaliera temperatura impianto refrigerazione</p> <p>Verifica funzionamento impianto refrigerazione</p>	<p>Trasferimento prodotto in altro impianto refrigerazione se T° inferiore ai limiti</p> <p>Eliminazione prodotto se T° è superiore ai limiti (ad esclusione di ortofrutta)</p> <p>Intervento manutenzione impianto refrigerazione</p>	<p>Modulo di registrazione temperature impianti di refrigerazione n. 18</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
<p>Contaminazione microbica, chimica e fisica</p>	<p>Pulizia impianti refrigerazione (procedura n. 7 – istruzione operativa n. 1)</p> <p>Stoccaggio idoneo/First in - First out (Istruzione Operativa n.2)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p>					



FASE STOCCAGGIO NON REFRIGERATO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali (procedura n. 7) Disinfestazione locali (procedura n. 11) Stoccaggio idoneo/First in - First out (Istruzione Operativa n. 2) Formazione del personale (procedura n. 17)

FASE LAVAGGIO E TAGLIO ORTOFRUTTA

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7) Disinfestazione locali (procedura n. 11) Lavaggio abbondante in acqua corrente (Istruzione Operativa n. 2) Controllo potabilità acqua (procedura n. 12) Formazione del personale (procedura n. 7)



FASE PREPARAZIONI ALIMENTARI (*)

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica	Minimizzo tempi stazionamento preparazioni
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7) Disinfestazione locali (procedura n. 11) Formazione del personale (procedura n. 15) Verifica visiva presenza corpi estranei /protezione prodotti (Istruzione Operativa n.2)

(*) Per **“preparazioni alimentari”** s’intende: apertura confezioni, taglio prodotti alimentari (formaggi, salumi ecc.), assemblaggio ingredienti, lavorazioni alimenti ecc.



FASE CAMPIONATURA

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)	Minimizzazione dei tempi di campionatura (procedura n. 13) Utilizzo di utensili e sacchetti sterili (procedura n. 13) Formazione del personale (procedura n. 15)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Procedura di campionatura (procedura n. 13) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)



FASE CONFEZIONAMENTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
<p>Moltiplicazione microbica</p> <p style="text-align: center;">CCP</p>	<p>Mantenimento di prodotti a temperature idonee (procedura n. 4)</p> <p style="text-align: center;">Manutenzione impianto refrigerazione (procedura n. 14)</p>	<p>Temperatura prodotti inferiore ai limiti (documento n. 2)</p> <p style="text-align: center;">Manutenzione non corretta impianto refrigerazione</p>	<p>Misurazione giornaliera di confezionamento</p> <p style="text-align: center;">Verifica funzionamento impianto refrigerazione</p>	<p>Riattivazione prodotto a T° conformi</p> <p style="text-align: center;">Intervento manutenzione impianto refrigerazione</p>	<p style="text-align: center;">Modulo di registrazione temperature alla partenza n. 10</p>	<p style="text-align: center;">Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p style="text-align: center;">Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
<p>Contaminazione microbica, chimica e fisica</p>	<p style="text-align: center;">Pulizia impianto refrigerazione (procedura n. 7 – istruzione operativa n. 1)</p> <p style="text-align: center;">Disinfestazione locali (procedura n. 11)</p> <p style="text-align: center;">Formazione del personale (procedura n. 15)</p> <p style="text-align: center;">Esposizione idonea (Istruzione Operativa n.2)</p>					

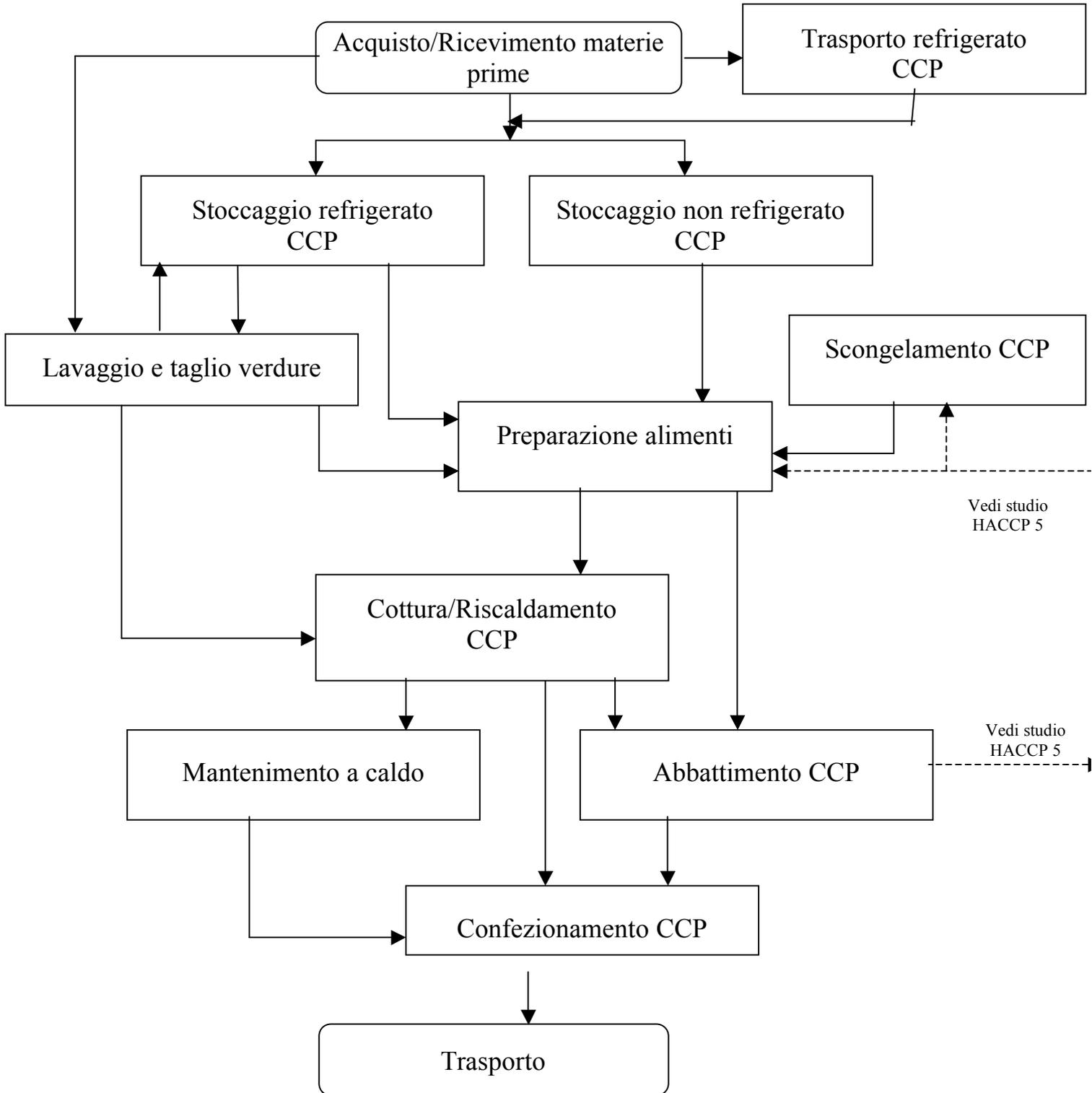


FASE TRASPORTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)	Trasporto refrigerato (procedura n. 2) Tempi trasporto < 30 min (procedura n. 2) Utilizzo contenitori termici/ borse termiche/panetti eutettici (procedura n. 2)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Trasporto non in promiscuità (procedura n. 2) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)

4. STUDIO HACCP 2

PREPARAZIONE PIATTI SOTTOPOSTI A COTTURA





4.1 ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI A CIASCUNA FASE DEL PROCESSO E DELLE MISURE DI CONTROLLO (MISURE PREVENTIVE). 4.2 IDENTIFICAZIONE DEI CCP (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) MEDIANTE L'APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI (CODEX ALIMENTARIUS 1997). 4.3 DEFINIZIONE PER OGNI CCP DI UN SISTEMA DI MONITORAGGIO, LIMITI CRITICI, AZIONI CORRETTIVE, REGISTRAZIONI, VERIFICA

FASE ACQUISTO/RICEVIMENTO MATERIE PRIME						
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONE
<p>Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)</p> <p>CCP</p>	<p>Trasporto refrigerato (procedura n. 2)</p> <p>Fornitori referenziati (procedura n. 1)</p>	<p>Temperatura prodotti (ricevimento/acquisto) non conforme (documento n.1)</p>	<p>Rilevazione T° prodotti ad ogni ricevimento merci</p> <p>Controllo visivo T° display impianti refrigerazione ad ogni acquisto</p>	<p>Eliminazione prodotti</p>	<p>Modulo ricevimento merci n. 18</p> <p>Bolla di consegna/Scontrino/ Fattura</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
<p>Contaminazione microbica, chimica e fisica</p>	<p>Controlli all'acquisto/ricevimento merci (procedura n. 2)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p> <p>Pulizia locali (procedura n. 7)</p> <p>Disinfestazione locali (procedura n. 11)</p>					



FASE TRASPORTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)	Trasporto refrigerato (procedura n. 2) Tempi trasporto < 30 min (procedura n. 2) Utilizzo contenitori termici/ borse termiche/panetti eutettici (procedura n. 2)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Trasporto non in promiscuità (procedura n. 2) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)



FASE STOCCAGGIO NON REFRIGERATO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali (procedura n. 7) Disinfestazione locali (procedura n. 11) Stoccaggio idoneo/First in - First out (Istruzione Operativa n. 2) Formazione del personale (procedura n. 15)

FASE LAVAGGIO E TAGLIO ORTOFRUTTA

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7) Disinfestazione locali (procedura n. 11) Lavaggio abbondante in acqua corrente (Istruzione Operativa n 2) Controllo potabilità acqua (procedura n. 12) Formazione del personale (procedura n. 15)

FASE SCONGELAMENTO (CCP solo se avviene in frigorifero)

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
<p>Moltiplicazione microbica</p> <p>CCP</p>	<p>Scongelamento in cella/frigorifero</p> <p>Scongelamento sotto acqua corrente fredda nel più breve tempo possibile</p> <p>Manutenzione impianto refrigerazione</p>	<p>Temperatura impianto refrigerazione superiore a 4°C</p> <p>Prolungamento tempi di scongelamento sotto acqua corrente</p> <p>Manutenzione non corretta impianto refrigerazione</p>	<p>Misurazione giornaliera temperatura impianto refrigerazione</p> <p>Verifica minimizzazione tempi di scongelamento e funzionamento impianto refrigerazione</p>	<p>Eliminazione prodotto se T°superiore a 4°C</p> <p>Riduzione tempi scongelamento</p> <p>Intervento manutenzione impianto refrigerazione</p>	<p>Modulo di registrazione temperature impianti di refrigerazione n.18</p>	<p>Verifica mensile schede di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	<p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p> <p>Pulizia impianti di refrigerazione (procedura n. 7 – istruzione operativa n. 1)</p> <p>Stoccaggio idoneo (procedura n. 4)</p> <p>Rispetto indicazioni di tempi e temperature (documento n. 3)</p>					

FASE PREPARAZIONI ALIMENTARI (*)

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica	Minimizzo tempi stazionamento preparazioni (procedura n. 4)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	<p>Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7)</p> <p>Disinfestazione locali (procedura n. 11)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p> <p>Verifica visiva presenza corpi estranei /protezione prodotti (Istruzione Operativa n.2)</p>

(*) Per “preparazioni alimentari” s’intende: apertura confezioni, taglio prodotti alimentari (formaggi, salumi ecc.), assemblaggio ingredienti, lavorazioni alimenti ecc.



FASE COTTURA/RISCALDAMENTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGI O E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
<p>Moltiplicazione microbica</p> <p>CCP</p>	<p>Rispetto tempi e T° di cottura e riscaldamento (procedura n. 4)</p> <p>Manutenzione attrezzature (procedura n. 14)</p>	<p>Temperatura prodotti a fine cottura/riscaldamento > 75 °C al cuore</p> <p>Manutenzione non corretta attrezzature</p>	<p>Misurazione della temperatura di fine cottura/riscaldamento di tutti i prodotti</p> <p>Verifica funzionamento cioccolatiera</p>	<p>Prolungamento cottura/ riscaldamento fino al raggiungimento di 75°C al cuore del prodotto</p> <p>Intervento manutenzione</p>	<p>Modulo Registrazione temperature di cottura/riscaldamento (modulo n. 16)</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
<p>Contaminazione microbica, chimica e fisica</p>	<p>Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p>					



FASE MANTENIMENTO A CALDO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica	Mantenimento dei prodotti a caldo (procedura n. 4) Formazione del personale (procedura n. 15)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7) Formazione del personale (procedura n. 15)

FASE ABBATTIMENTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGI O E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
<p>Moltiplicazione microbica</p> <p>CCP</p>	<p>Rispetto tempi e T° abbattimento (procedura n. 4)</p> <p>Manutenzione attrezzature (procedura n. 14)</p>	<p>Raggiungimento della T° di 4 °C in tempi inferiore a 3 ore</p> <p>Manutenzione non corretta attrezzature</p>	<p>Misurazione del tempo di inizio e di fine abbattimento e della temperatura di fine abbattimento.</p> <p>Verifica funzionamento abbattitore</p>	<p>Eliminazione prodotti se i tempi e le temperature di fine abbattimento non vengono rispettati</p> <p>Intervento manutenzione</p>	<p>Modulo Registrazione temperature di abbattimento (modulo n. 16)</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
<p>Contaminazione microbica, chimica e fisica</p>	<p>Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p>					



FASE CAMPIONATURA

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)	Minimizzazione dei tempi di campionatura (procedura n. 13) Utilizzo di utensili e sacchetti sterili (procedura n. 13) Formazione del personale (procedura n. 15)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Procedura di campionatura (procedura. 13) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)



FASE CONFEZIONAMENTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
<p>Moltiplicazione microbica</p> <p style="text-align: center;">CCP</p>	<p>Mantenimento di prodotti a temperature idonee (procedura n. 4)</p> <p>Manutenzione impianto refrigerazione (procedura n. 3)</p>	<p>Temperatura prodotti inferiore ai limiti (documento n. 1)</p> <p>Manutenzione non corretta impianto refrigerazione</p>	<p>Misurazione giornaliera di confezionamento</p> <p>Verifica funzionamento impianto refrigerazione</p>	<p>Riattivazione prodotto a T° conformi</p> <p>Intervento manutenzione impianto refrigerazione</p>	<p>Modulo di registrazione temperature alla partenza n. 10</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
<p>Contaminazione microbica, chimica e fisica</p>	<p style="text-align: center;">Pulizia impianto refrigerazione (procedura n. 7 – istruzione operativa n. 1)</p> <p style="text-align: center;">Disinfestazione locali (procedura n. 11)</p> <p style="text-align: center;">Formazione del personale (procedura n. 15)</p> <p style="text-align: center;">Esposizione idonea (Istruzione Operativa n.2)</p>					

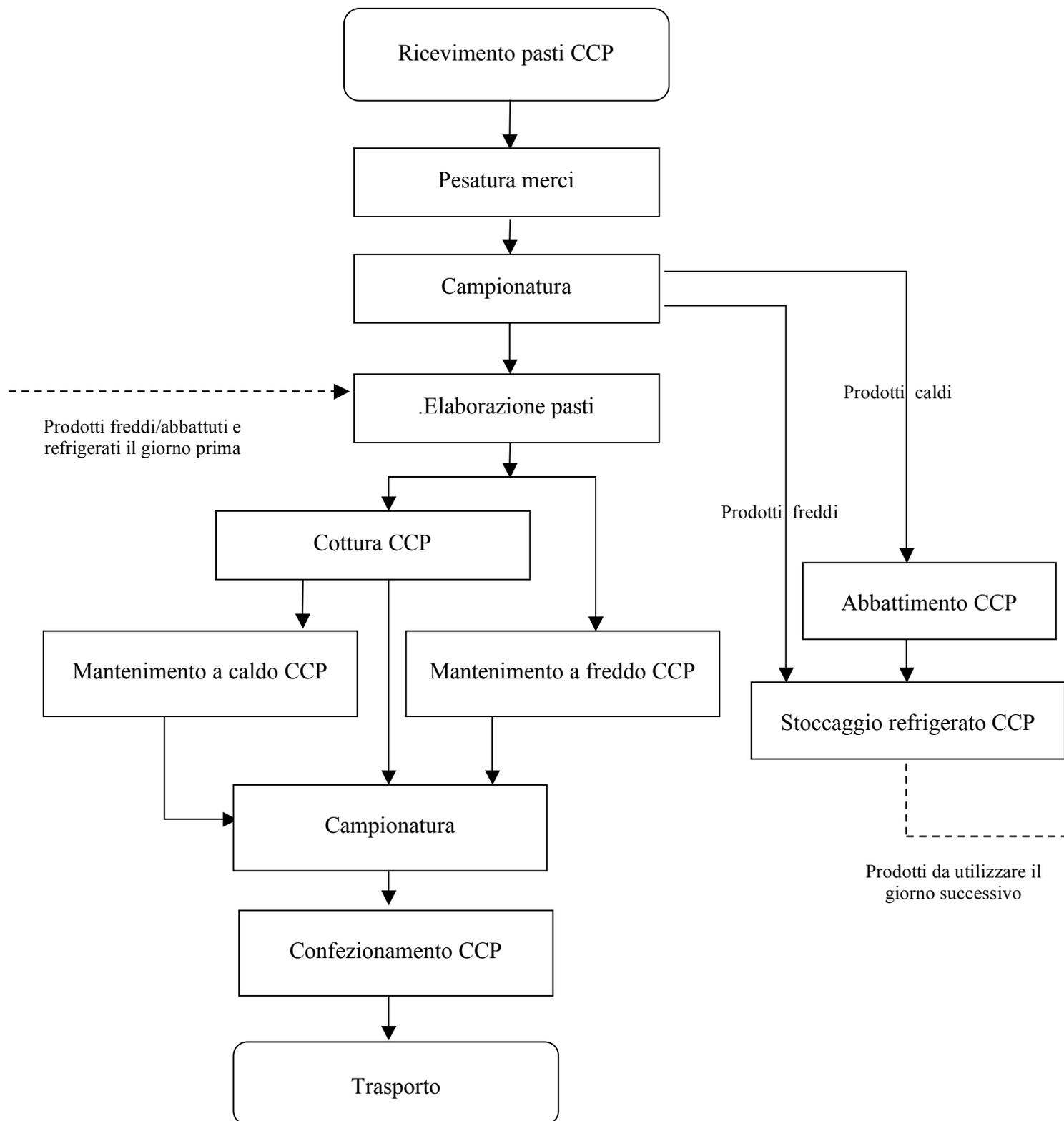


FASE TRASPORTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)	Trasporto refrigerato (procedura n. 2) Tempi trasporto < 30 min (procedura n. 2) Utilizzo contenitori termici/ borse termiche/panetti eutettici (procedura n. 2)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Trasporto non in promiscuità (procedura n. 2) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)

5. STUDIO HACCP 3

TRASFORMAZIONE PIATTI DELLA RISOTRAZIONE COLLETTIVA IN MULTIRAZIONE



5.1 ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI A CIASCUNA FASE DEL PROCESSO E DELLE MISURE DI CONTROLLO (MISURE PREVENTIVE). 5.2 IDENTIFICAZIONE DEI CCP (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) MEDIANTE L'APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI (CODEX ALIMENTARIUS 1997). 5.3 DEFINIZIONE PER OGNI CCP DI UN SISTEMA DI MONITORAGGIO, LIMITI CRITICI, AZIONI CORRETTIVE, REGISTRAZIONI, VERIFICA

FASE RICEVIMENTO PASTI						
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONE
Moltiplicazione microbica CCP	Trasporto controllato (procedura n. 2) Fornitori referenziati (procedura n. 1)	Temperatura prodotti (ricevimento non conforme) (documento n. 1)	Rilevazione T° prodotti ad ogni ricevimento merci	Eliminazione prodotti	Modulo campionatura n. 8 Bolla di consegna	Verifica mensile documenti di registrazione Verifica annuale non conformità
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Controlli al ricevimento merci (procedura n. 2) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali (procedura n. 7) Disinfestazione locali (procedura n. 11)					

FASE PESATURA MERCI

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)	Minimizzazione dei tempi (procedura n. 2)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Prodotti non in promiscuità (procedura n. 4) Procedura di ricevimento merci (procedura n. 2) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)

FASE CAMPIONATURA

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)	<p>Minimizzazione dei tempi di campionatura (procedura n. 13)</p> <p>Utilizzo di utensili e sacchetti sterili (procedura n. 13)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p>
Contaminazione microbica, chimica e fisica	<p>Procedura di campionatura (procedura. 13)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p> <p>Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)</p>

FASE ELABORAZIONE PASTI (*)

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica	Minimizzo tempi stazionamento preparazioni (procedura n. 5)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	<p>Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7)</p> <p>Disinfestazione locali (procedura n. 11)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p> <p>Verifica visiva presenza corpi estranei /protezione prodotti (Istruzione Operativa n.2 – procedura n. 5)</p>

(*) Per “**elaborazione pasti**” s’intende la rielaborazione dei prodotti ricevuti, attraverso aggiunta di ingredienti, trasformazione fisica del prodotto es. da platessa a polpetta di pesce e ulteriore cottura.

FASE COTTURA

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGI O E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
Moltiplicazione microbica CCP	Rispetto tempi e T° di cottura e riscaldamento (procedura n. 4) Manutenzione attrezzature (procedura n. 14)	Temperatura prodotti a fine cottura/riscaldamento > 75 °C al cuore Manutenzione non corretta attrezzature	Misurazione della temperatura di fine cottura/riscaldamento o di tutti i prodotti Verifica funzionamento cioccolatiera	Prolungamento cottura/ riscaldamento fino al raggiungimento di 75°C al cuore del prodotto Intervento manutenzione	Modulo Registrazione temperature di cottura/riscaldamento (modulo n. 16)	Verifica mensile documenti di registrazione Verifica annuale non conformità
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7) Formazione del personale (procedura n. 15)					

FASE ABBATTIMENTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGI O E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
<p>Moltiplicazione microbica</p> <p>CCP</p>	<p>Rispetto tempi e T° abbattimento (procedura n. 4)</p> <p>Manutenzione attrezzature (procedura n. 14)</p>	<p>Raggiungimento della T° di 4 °C in tempi inferiore a 3 ore</p> <p>Manutenzione non corretta attrezzature</p>	<p>Misurazione del tempo di inizio e di fine abbattimento e della temperatura di fine abbattimento.</p> <p>Verifica funzionamento abbattitore</p>	<p>Eliminazione prodotti se i tempi e le temperature di fine abbattimento non vengono rispettati</p> <p>Intervento manutenzione</p>	<p>Modulo Registrazione temperature di abbattimento (modulo n. 16)</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	<p>Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p>					



FASE MANTENIMENTO A CALDO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica	Mantenimento dei prodotti a caldo (procedura n. 4) Formazione del personale (procedura n. 15)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7) Formazione del personale (procedura n. 15)

FASE MANTENIMENTO A FREDDO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
<p>Moltiplicazione microbica</p> <p>CCP</p>	<p>Conservazione prodotti a temperature idonee (procedura n. 4)</p> <p>Manutenzione impianto refrigerazione (procedura n. 14)</p>	<p>Temperatura impianto refrigerazione superiore ai limiti</p> <p>Manutenzione non corretta impianto refrigerazione</p>	<p>Misurazione giornaliera temperatura impianto refrigerazione</p> <p>Verifica funzionamento impianto refrigerazione</p>	<p>Trasferimento prodotto in altro impianto refrigerazione se T° inferiore ai limiti</p> <p>Eliminazione prodotto se T° è superiore ai limiti (ad esclusione di ortofrutta)</p> <p>Intervento manutenzione impianto refrigerazione</p>	<p>Modulo di registrazione temperature impianti di refrigerazione n. 18</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
<p>Contaminazione microbica, chimica e fisica</p>	<p>Pulizia impianti refrigerazione (procedura n. 7 – istruzione operativa n. 1)</p> <p>Stoccaggio idoneo/First in - First out (Istruzione Operativa n.2)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p>					

FASE STOCCAGGIO REFRIGERATO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
<p>Moltiplicazione microbica</p> <p>CCP</p>	<p>Conservazione prodotti a temperature idonee (procedura n. 2)</p> <p>Manutenzione impianto refrigerazione (procedura n. 14)</p>	<p>Temperatura impianto refrigerazione superiore ai limiti</p> <p>Manutenzione non corretta impianto refrigerazione</p>	<p>Misurazione giornaliera temperatura impianto refrigerazione</p> <p>Verifica funzionamento impianto refrigerazione</p>	<p>Trasferimento prodotto in altro impianto refrigerazione se T° inferiore ai limiti</p> <p>Eliminazione prodotto se T° è superiore ai limiti (ad esclusione di ortofrutta)</p> <p>Intervento manutenzione impianto refrigerazione</p>	<p>Modulo di registrazione temperature impianti di refrigerazione n. 18</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	<p>Pulizia impianti refrigerazione (procedura n. 7 – istruzione operativa n. 1)</p> <p>Stoccaggio idoneo/First in - First out (Istruzione Operativa n.2)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p>					

FASE CONFEZIONAMENTO

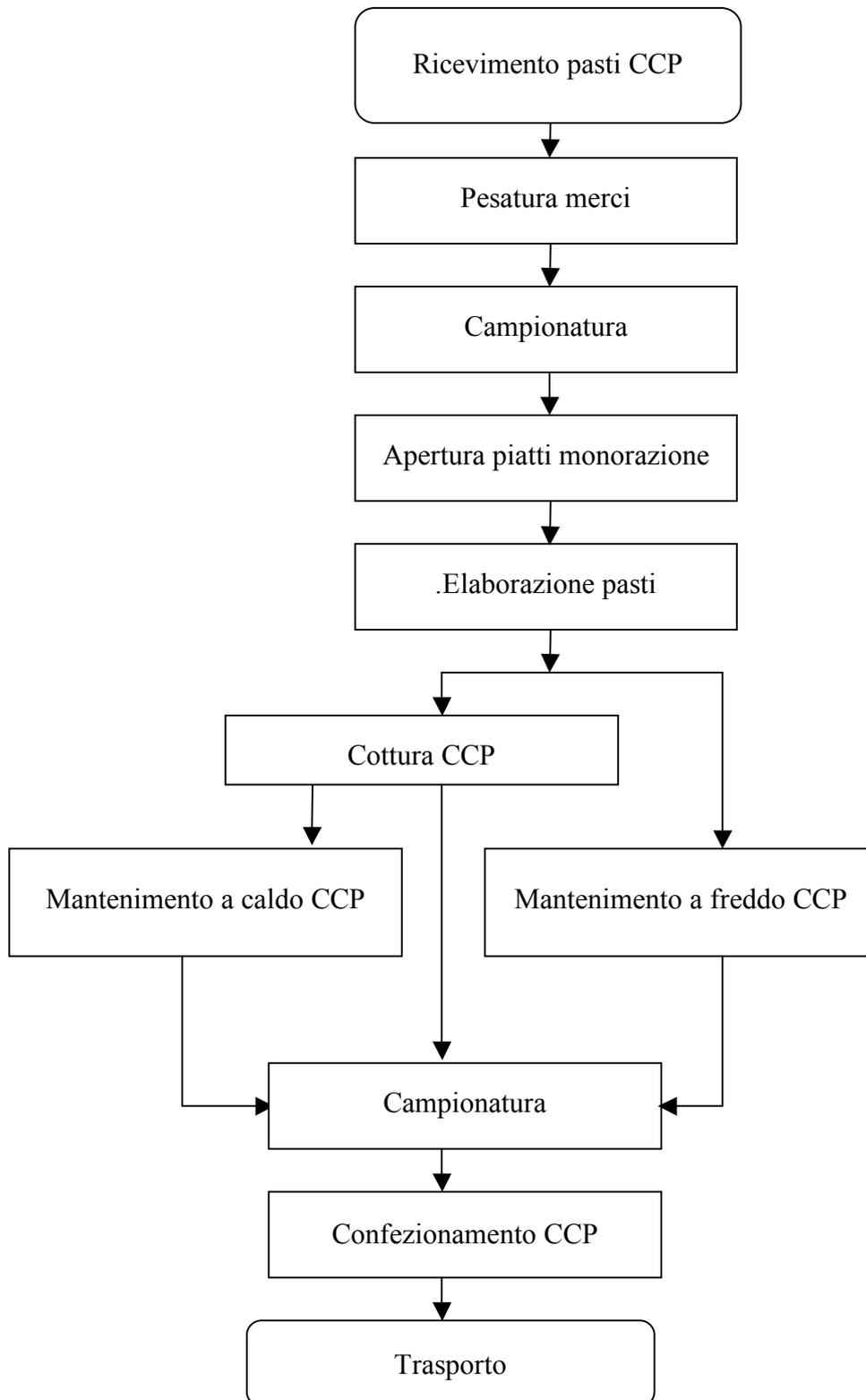
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
Moltiplicazione microbica CCP	Mantenimento di prodotti a temperature idonee (procedura n. 4) Manutenzione impianto refrigerazione (procedura n. 14)	Temperatura prodotti inferiore ai limiti (documento n. 1) Manutenzione non corretta impianto refrigerazione	Misurazione giornaliera di confezionamento Verifica funzionamento impianto refrigerazione	Riattivazione prodotto a T° conformi Intervento manutenzione impianto refrigerazione	Modulo di registrazione temperature alla partenza n. 10	Verifica mensile documenti di registrazione Verifica annuale non conformità
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia impianto refrigerazione (procedura n. 7 – istruzione operativa n. 1) Disinfestazione locali (procedura n. 11) Formazione del personale (procedura n. 15) Esposizione idonea (Istruzione Operativa n.2)					

FASE TRASPORTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)	<p>Trasporto refrigerato (procedura n. 2)</p> <p>Tempi trasporto < 30 min (procedura n. 2)</p> <p>Utilizzo contenitori termici/ borse termiche/panetti eutettici (procedura n. 2)</p>
Contaminazione microbica, chimica e fisica	<p>Trasporto non in promiscuità (procedura n. 2)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p> <p>Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)</p>

6. STUDIO HACCP 4

TRASFORMAZIONE PIATTI DELLA RISOTRAZIONE COLLETTIVA IN MONORAZIONE





6.1 ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI A CIASCUNA FASE DEL PROCESSO E DELLE MISURE DI CONTROLLO (MISURE PREVENTIVE). 6.2 IDENTIFICAZIONE DEI CCP (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) MEDIANTE L'APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI (CODEX ALIMENTARIUS 1997). 6.3 DEFINIZIONE PER OGNI CCP DI UN SISTEMA DI MONITORAGGIO, LIMITI CRITICI, AZIONI CORRETTIVE, REGISTRAZIONI, VERIFICA

FASE RICEVIMENTO PASTI						
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONE
Moltiplicazione microbica CCP	Trasporto controllato (procedura n. ...) Fornitori referenziati (procedura n. ...)	Temperatura prodotti (ricevimento non conforme) (documento n....)	Rilevazione T° prodotti ad ogni ricevimento merci	Eliminazione prodotti	Modulo campionatura ... Bolla di consegna	Verifica mensile documenti di registrazione Verifica annuale non conformità
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Controlli al ricevimento merci (procedura n. 2) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali (procedura n. 7) Disinfestazione locali (procedura n. 11)					



FASE PESATURA MERCI

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica	Minimizzazione dei tempi di controllo peso (procedura n. 2)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Prodotti non in promiscuità (procedura n. 2) Procedura di ricevimento merci (procedura. 2) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)



FASE CAMPIONATURA

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)	Minimizzazione dei tempi di campionatura (procedura n. 13) Utilizzo di utensili e sacchetti sterili (procedura n. 13) Formazione del personale (procedura n. 15)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Procedura di campionatura (procedura. 13) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)



FASE APERTURA PIATTI MONORAZIONE (*)

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica	Minimizzo tempi fase di apertura dei piatti (procedura n. 4)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7) Disinfestazione locali (procedura n. 11) Formazione del personale (procedura n. 15) Verifica visiva presenza corpi estranei /protezione prodotti (Istruzione Operativa n.2)

(*) Per “**apertura piatti monorazione**” s’intende: l’apertura dei singoli piattini, il trasferimento dei prodotti all’interno di gastronorm, suddividendo i secondi dai contorni nel caso di arrivo nello stesso piatto.



FASE ELABORAZIONE PASTI (*)

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica	Minimizzo tempi stazionamento preparazioni (procedura n. 4ù9)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7) Disinfestazione locali (procedura n. 11) Formazione del personale (procedura n. 15) Verifica visiva presenza corpi estranei /protezione prodotti (Istruzione Operativa n.2)

(*) Per “**elaborazione pasti**” s’intende la rielaborazione dei prodotti ricevuti, attraverso aggiunta di ingredienti, trasformazione fisica del prodotto es. da platessa a polpetta di pesce e ulteriore cottura.

FASE COTTURA

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGI O E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
Moltiplicazione microbica CCP	Rispetto tempi e T° di cottura e riscaldamento (procedura n. 4) Manutenzione attrezzature (procedura n. 14)	Temperatura prodotti a fine cottura/riscaldamento > 75 °C al cuore Manutenzione non corretta attrezzature	Misurazione della temperatura di fine cottura/riscaldamento di tutti i prodotti Verifica funzionamento cioccolatiera	Prolungamento cottura/ riscaldamento fino al raggiungimento di 75°C al cuore del prodotto Intervento manutenzione	Modulo Registrazione temperature di cottura/riscaldamento (modulo n. 16)	Verifica mensile documenti di registrazione Verifica annuale non conformità
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7) Formazione del personale (procedura n. 15)					



FASE MANTENIMENTO A CALDO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica	Mantenimento dei prodotti a caldo (procedura n. 4) Formazione del personale (procedura n. 15)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7) Formazione del personale (procedura n. 15)



FASE CONFEZIONAMENTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
Moltiplicazione microbica CCP	Mantenimento di prodotti a temperature idonee (procedura n. 4) Manutenzione impianto refrigerazione (procedura n. 14)	Temperatura prodotti inferiore ai limiti (documento n. 1) Manutenzione non corretta impianto refrigerazione	Misurazione giornaliera di confezionamento Verifica funzionamento impianto refrigerazione	Riattivazione prodotto a T° conformi Intervento manutenzione impianto refrigerazione	Modulo di registrazione temperature alla partenza n.. 10	Verifica mensile documenti di registrazione Verifica annuale non conformità
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia impianto refrigerazione (procedura n. 7) Disinfestazione locali (procedura n. 11) Formazione del personale (procedura n. 15) Esposizione idonea (Istruzione Operativa n.2)					

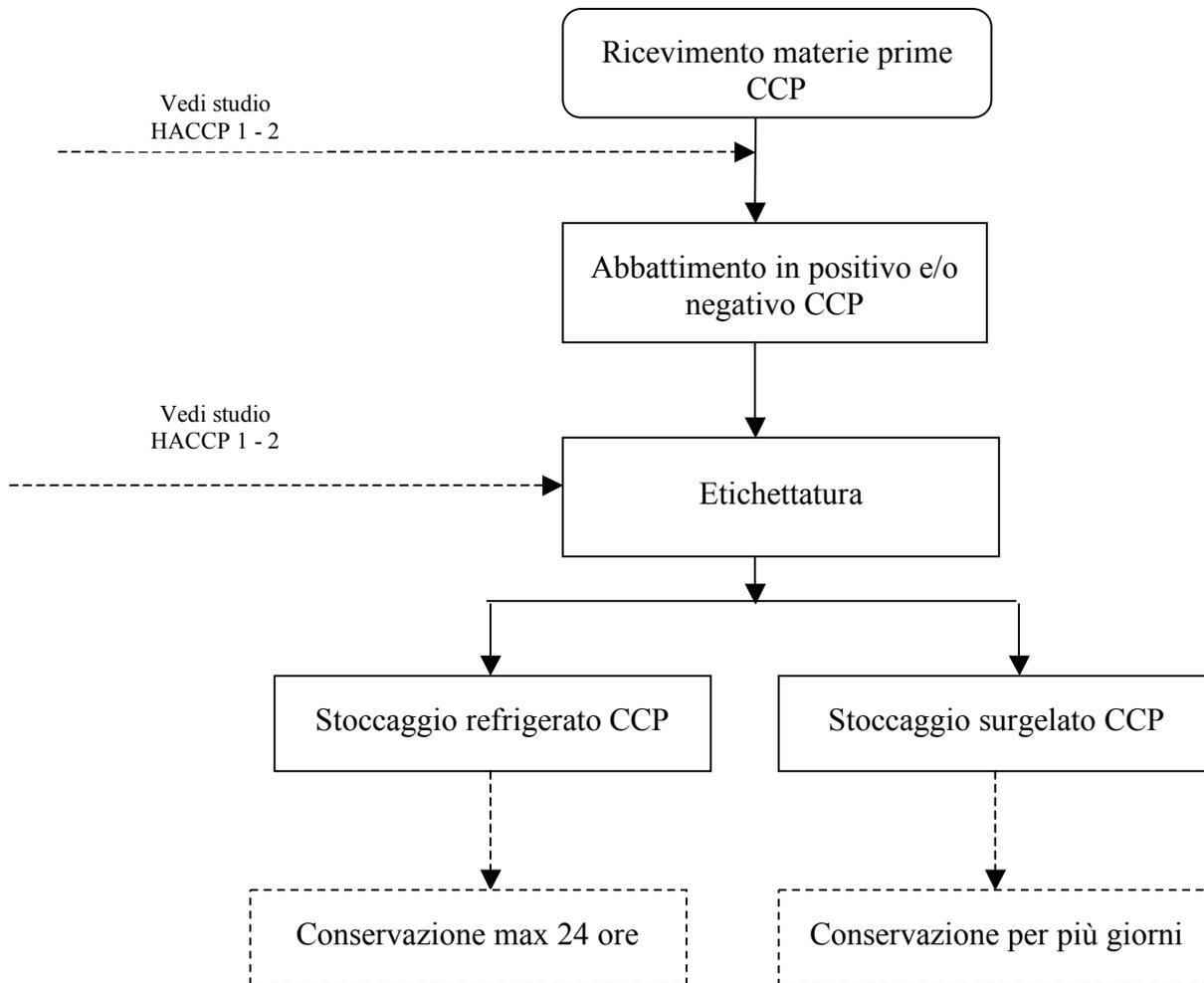


FASE TRASPORTO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)	Trasporto refrigerato (procedura n. 2) Tempi trasporto < 30 min (procedura n. 2) Utilizzo contenitori termici/ borse termiche/panetti eutettici (procedura n. 2)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Trasporto non in promiscuità (procedura n. 2) Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali/mezzo trasporto (procedura n. 7)

7. STUDIO HACCP 5

CONGELAMENTO PRODOTTI PER CONSERVAZIONE





7.1 ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI A CIASCUNA FASE DEL PROCESSO E DELLE MISURE DI CONTROLLO (MISURE PREVENTIVE). 7.2 IDENTIFICAZIONE DEI CCP (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) MEDIANTE L'APPLICAZIONE DELL'ALBERO DELLE DECISIONI (CODEX ALIMENTARIUS 1997). 7.3 DEFINIZIONE PER OGNI CCP DI UN SISTEMA DI MONITORAGGIO, LIMITI CRITICI, AZIONI CORRETTIVE, REGISTRAZIONI, VERIFICA

FASE ACQUISTO/RICEVIMENTO MATERIE PRIME						
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONE
<p>Moltiplicazione microbica (per prodotti deperibili)</p> <p>CCP</p>	<p>Trasporto refrigerato (procedura n. 2)</p> <p>Fornitori referenziati (procedura n. 1)</p>	<p>Temperatura prodotti (ricevimento/acquisto) non conforme (documento n.1)</p>	<p>Rilevazione T° prodotti ad ogni ricevimento merci</p> <p>Controllo visivo T° display impianti refrigerazione ad ogni acquisto</p>	<p>Eliminazione prodotti</p>	<p>Modulo ricevimento merci n. 18</p> <p>Bolla di consegna/Scontrino/ Fattura</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
<p>Contaminazione microbica, chimica e fisica</p>	<p>Controlli all'acquisto/ricevimento merci (procedura n. 2)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p> <p>Pulizia locali (procedura n. 7)</p> <p>Disinfestazione locali (procedura n. 11)</p>					

FASE ABBATTIMENTO IN POSITIVO E/O NEGATIVO						
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGI O E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
Moltiplicazione microbica CCP	Rispetto tempi e T° abbattimento (procedura n. 4) Manutenzione attrezzature (procedura n. 14)	Raggiungimento della T° di 4 °C in tempi inferiore a 3 ore Manutenzione non corretta attrezzature	Misurazione del tempo di inizio e di fine abbattimento e della temperatura di fine abbattimento. Verifica funzionamento abbattitore	Eliminazione prodotti se i tempi e le temperature di fine abbattimento non vengono rispettati Intervento manutenzione	Modulo Registrazione temperature di abbattimento (modulo n. 16)	Verifica mensile documenti di registrazione Verifica annuale non conformità
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Pulizia locali e attrezzature (procedura n. 7) Formazione del personale (procedura n. 15)					



FASE ETICHETTATURA

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA
Moltiplicazione microbica	Minimizzazione dei tempi di etichettatura (istruzione operativa n. 2)
Contaminazione microbica, chimica e fisica	Formazione del personale (procedura n. 15) Pulizia locali (procedura n. 7)

FASE STOCCAGGIO REFRIGERATO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
<p>Moltiplicazione microbica</p> <p>CCP</p>	<p>Conservazione prodotti a temperature idonee (procedura n. 2)</p> <p>Manutenzione impianto refrigerazione (procedura n. 14)</p> <p>Rispetto tempi di conservazione (procedura n. 6)</p>	<p>Temperatura impianto refrigerazione superiore ai limiti</p> <p>Manutenzione non corretta impianto refrigerazione</p> <p>Prodotti conservati per tempi superiori (documento n. 3)</p>	<p>Misurazione giornaliera temperatura impianto refrigerazione</p> <p>Verifica funzionamento impianto refrigerazione</p> <p>Verifica etichettatura prodotti</p>	<p>Trasferimento prodotto in altro impianto refrigerazione se T° inferiore ai limiti</p> <p>Intervento manutenzione impianto refrigerazione</p> <p>Eliminazione prodotti</p>	<p>Modulo di registrazione temperature impianti di refrigerazione n. 18</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	<p>Pulizia impianti refrigerazione (procedura n. 7 – istruzione operativa n. 1)</p> <p>Stoccaggio idoneo/First in - First out (Istruzione Operativa n.2)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p>					

FASE STOCCAGGIO SURGELATO

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONI
<p>Moltiplicazione microbica</p> <p>CCP</p>	<p>Conservazione prodotti a temperature idonee (procedura n. 2)</p> <p>Manutenzione impianto refrigerazione (procedura n. 14)</p> <p>Rispetto tempi di conservazione (procedura n. 6)</p>	<p>Temperatura impianto refrigerazione superiore ai limiti</p> <p>Manutenzione non corretta impianto refrigerazione</p> <p>Prodotti conservati per tempi superiori (documento n. 3)</p>	<p>Misurazione giornaliera temperatura impianto refrigerazione</p> <p>Verifica funzionamento impianto refrigerazione</p> <p>Verifica etichettatura prodotti</p>	<p>Trasferimento prodotto in altro impianto refrigerazione se T° inferiore ai limiti</p> <p>Intervento manutenzione impianto refrigerazione</p> <p>Eliminazione prodotti</p>	<p>Modulo di registrazione temperature impianti di refrigerazione n. 18</p>	<p>Verifica mensile documenti di registrazione</p> <p>Verifica annuale non conformità</p>
PERICOLO	MISURA PREVENTIVA					
Contaminazione microbica, chimica e fisica	<p>Pulizia impianti refrigerazione (procedura n. 7 – istruzione operativa n. 1)</p> <p>Stoccaggio idoneo/First in - First out (Istruzione Operativa n.2)</p> <p>Formazione del personale (procedura n. 15)</p>					

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI (*)

- Regolamento CE n. 852 del 29/04/2994 (igiene dei prodotti alimentari)
- Regolamento CE n. 853 del 29/04/2994 (igiene dei prodotti alimentari di origine animale)
- Regolamento CE n. 854 del 29/04/2994 (controlli ufficiali su prodotti di origine animale)
- Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 (sicurezza alimentare)
- Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 2004/41/CE del 21/04/04 (igiene alimenti)
- Decreto Legislativo n. 155 del 26 maggio 1997 (autocontrollo e HACCP)
- Circolare del Ministero della Sanità n. 11 del 7 agosto 1998 (applicazione D.Lgs. 155/97)
- Direttiva Regione Piemonte 1/97 (manuale Autocontrollo)
- Codex Alimentarius Rev.3 (1997) (HACCP)
- Legge n. 283 del 30 aprile 1962 (disciplina igienica sostanze alimentari)
- D.P.R. n.327 del 20 marzo 1980 (regolamento di esecuzione Legge 30 aprile 1962 n. 283)
- Decreto Legislativo n. 109 del 27/01/92 (etichettatura)
- Decreto Legislativo n. 31 del 02 febbraio 2001 (attuazione della direttiva 98/83/CE – potabilità acqua)
- Decreto Legislativo n. 27 del 02 febbraio 2002 (modifiche la D.Lgs n. 31 del 02 febbraio 2001)
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Piemonte – luglio 2002
- Igiene dei prodotti alimentari – Controllo ufficiale e autocontrollo EPC Libri
- Igiene degli alimenti e HACCP – Modelli applicativi EPC Libri
- Manuale di corretta prassi igienica per la Ristorazione Collettiva FERCO
- Igiene e tecnologia alimentare – G. Tiecco
- Tutela igienico sanitaria degli alimenti e bevande e dei consumatori – Rizzati