

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 1 di 1
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

## **.PARTE GENERALE.**

Il Sistema di Autocontrollo HACCP è un programma di prevenzione che si mette in atto con lo scopo di consolidare il livello di sicurezza sotto il profilo igienico, per non esporre il consumatore ad eventuali rischi nel consumo degli alimenti.

Questo Manuale di Autocontrollo individua ed applica le necessarie procedure di sorveglianza e di verifica dell'effettivo funzionamento del Sistema HACCP descrivendo in modo semplice e pratico i metodi di controllo dei pericoli senza entrare nel dettaglio della natura dei pericoli stessi e senza individuare formalmente i punti critici di controllo, descritti nello specifico nel Manuale di Corretta Prassi Igienica in possesso dell'Istituto.

Applicando i prerequisiti igienici di base e le corrette prassi igieniche, sarà possibile controllare gli eventuali pericoli che possono potenzialmente presentarsi.

Il team HACCP del Servizio Catering/Banqueting sarà così costituito:

Sig.ra Pisu Maria Beatrice	Responsabile del Sistema di Autocontrollo
	I Responsabili
Dott.ssa Sotgia Daniela	Tecnico Esterno Esperto del Sistema HACCP

Alle figure sopraccitate compete concretizzare la politica di autocontrollo.

## **.PARTE PRIMA.**

### **.APPLICAZIONE DEI PREREQUISITI.**

#### **1.: ATTIVITÀ DI INIZIO LABORATORIO/ESERCITAZIONE**

All'inizio di ogni esercitazione, prima di avviare le lavorazioni presso i vari Laboratori/Locali, è importante verificare l'idoneità degli ambienti, delle attrezzature e del personale.

Problemi presenti in questa fase possono compromettere la sicurezza igienico sanitaria delle produzioni destinate successivamente al servizio di Catering/Banqueting.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 2 di 2
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

Tali aspetti devono quindi essere affrontati e risolti prima dell'inizio delle lavorazioni.

**Lo scopo dei controlli PRE-OPERATIVI è garantire che tutto avvenga nelle migliori condizioni igienico-sanitarie.**

Le attività da eseguire sono le seguenti :

**1.1 VERIFICA DELLE SUPERFICI:** devono essere adeguatamente pulite e sanificate; le superfici da controllare comprendono sia quelle a contatto con gli alimenti, sia i punti non a contatto diretto con gli alimenti.

È importante considerare che tra le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti, vanno incluse anche quelle che possono entrare in contatto in modo indiretto, per esempio tramite le mani dell'operatore, maniglie, pulsantiere, manici di attrezzature ecc.

Lo stato di pulizia delle superfici può essere accertato sia visivamente, sia con il tatto, sia mediante qualsiasi altro metodo in grado di rilevare eventuali residui di materiali estranei.

In linea di massima, salvo alcune ben precise situazioni che richiedono una verifica particolarmente approfondita delle condizioni igieniche delle superfici, il rilievo di superfici "otticamente pulite" costituisce di per sé garanzia sufficiente al corretto svolgimento delle lavorazioni, senza quindi il bisogno di approfondimenti analitici.

Un aspetto da prendere sempre in considerazione nel valutare l'igiene delle superfici è invece il loro stato di manutenzione: superfici integre, lisce, compatte sono più facilmente pulibili. Per contro superfici irregolari, che presentano rotture, incisioni, porosità e altre discontinuità, possono favorire l'accumulo di residui per cui dovranno essere soggette a un più attento processo di pulizia anche mediante apposite attrezzature (per es. spazzole) al fine di assicurare una efficace pulizia.

**1.2 VERIFICA DEGLI AMBIENTI:** è necessario valutare lo stato di manutenzione dell'ambiente, compresi impianti ed attrezzature e annotare eventuali problemi (es. piastrelle rotte, muri o pareti scrostate, celle mal funzionanti ecc.), al fine di programmare gli interventi di manutenzione necessari, che possono essere condotti in contemporanea alla verifica dello stato di pulizia degli stessi, provvedendo alla sola registrazione delle situazioni che richiedono interventi di manutenzione. In attesa di questi, devono comunque essere messe in atto le azioni necessarie ad assicurare le migliori condizioni igieniche (es. predisporre protezioni per prevenire la contaminazione degli alimenti, pulizie approfondite per prevenire la formazione di nicchie di "sporco", evitare di depositare alimenti in condizioni tali da correre il rischio di essere contaminati per caduta di condensa, polvere, intonaci ecc.).

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 3 di 3
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

**1.3 VERIFICA DELL'EVENTUALE PRESENZA O PASSAGGIO DI ANIMALI INFESTANTI** (roditori, blatte, altri insetti, ecc.): nel caso si riscontrino segni di infestazione, come rosicchiature, escrementi di topo, piccoli schizzi sulle superfici, ragnatele, uova di insetti, corpi e/o esuvie di insetti, piume, ecc., devono essere prese tutte le misure atte a scongiurare il pericolo di contaminazione degli alimenti (esame visivo degli alimenti presenti con identificazione ed eventuale eliminazione di quelli che dovessero presentare attacchi da infestanti, pulizia delle superfici, ricognizione ed eventuale sostituzione o ripristino dei dispositivi di monitoraggio e lotta agli infestanti predisposti).

Se del caso, deve essere richiesto l'intervento di una ditta specializzata nella lotta agli animali infestanti.

Devono inoltre essere verificati: lo stato di manutenzione dei dispositivi di chiusura, porte, finestre (quando presenti), la presenza di crepe, di fessure, ecc. attraverso le quali potrebbero avere accesso gli infestanti.

Nel corso della giornata, poi dovrà essere verificato il costante rispetto, da parte di tutti, delle disposizioni in merito alle modalità di accesso ai locali, di apertura e chiusura delle porte, delle finestre e degli altri passaggi che devono essere mantenuti chiusi o protetti (con porte, reti, griglie, ecc.) in modo tale da prevenire l'ingresso degli animali infestanti.

**1.4 VERIFICA DEL PERSONALE:** gli abiti utilizzati, devono essere puliti in quanto possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti.

Gli abiti da lavoro vanno indossati in appositi spogliatoi e non devono entrare in contatto con gli abiti personali, riposti in un altro luogo, armadietto o scomparto.

Attenzione deve essere posta a togliere l'abito da lavoro prima di utilizzare i servizi igienici e in tutti i casi in cui si esca all'esterno.

Tutti devono essere inoltre in buone condizioni di salute (es. assenza di diarrea, vomito, tagli o ferite sulle mani, ecc.).

È quindi importante che tutti siano consapevoli dell'importanza di segnalare i sintomi di possibili malattie che possono costituire un rischio di contaminazione degli alimenti, in modo da permettere l'assunzione delle più opportune misure di prevenzione.

Verifica dei dispositivi di protezione individuale (dpi): verificare che gli operatori indossino i DPI adeguati.

**1.5 VERIFICA FUNZIONAMENTO DELLE ATTREZZATURE:** è necessario accertare il corretto funzionamento di tutte le attrezzature e registrare eventuali anomalie.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 4 di 4
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

La verifica periodica del corretto funzionamento delle attrezzature è particolarmente importante per quelle apparecchiature e strumenti la cui operatività è fondamentale per garantire la sicurezza e l'integrità degli alimenti (frigoriferi, celle refrigerate, termometri, ecc.) per cui è importante che i Responsabili provvedano, oltre che al controllo del loro funzionamento all'inizio della giornata, alla loro periodica verifica di anomalie. Di tali attività potrà essere data evidenza registrando, come minimo, gli eventuali malfunzionamenti e gli interventi di manutenzione (i documenti attestanti gli interventi da parte delle ditte specializzate emesse anche ai fini amministrativi/contabili rispondono pienamente allo scopo, purché contengano la data dell'intervento, la/le apparecchiatura/e sottoposta/e a verifica e gli eventuali interventi effettuati).

## **2. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME**

Il controllo delle merci in ingresso è molto importante, in quanto permette di valutare non soltanto la corrispondenza della merce richiesta con quanto consegnato ma anche l'idoneità all'utilizzo.

Le attività da eseguire :

**2.1 VERIFICA DELLE MERCI IN INGRESSO:** è necessario sapere cosa e come controllare, nonché i criteri sulla cui base accettare o meno le merci, come meglio dettagliato di seguito.

### **2.2 VALUTAZIONE DELL'IDONEITÀ DELLA MERCE CONSEGNATA:**

**- Temperatura di conservazione:**

Le merci devono essere consegnate alla temperatura riportata in etichetta considerando, laddove prevista, la tolleranza prevista dalla legge.

Nel caso di prodotti non confezionati, e quindi privi di indicazioni in etichetta, va fatto riferimento, laddove previste, alle temperature regolamentari.

- **Integrità della confezione:** valutare la presenza di eventuali rotture e la presenza di un'etichetta esaustiva conforme al Reg. 1169/11. Vanno inoltre verificati eventuali danni subiti in fase di trasporto per cadute, schiacciamenti e altro.
- **Data di Scadenza/ TMC:** controllare che i prodotti non siano scaduti e che la vita residua dell'alimento sia compatibile con il suo utilizzo.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 5 di 5

Le stesse considerazioni valide per gli alimenti più deperibili sono applicabili anche a quelli riportanti il termine minimo di conservazione (es. "da consumarsi preferibilmente entro ...").

- **Aspetto merceologico:** controllare, se possibile, anche dal punto di vista olfattivo (per esempio odori anomali) e visivo (ammaccature).

Se ci sono problemi relativi agli aspetti di cui sopra, la merce va identificata e tenuta da parte sino a restituzione o a smaltimento.

### 2.3 CORRETTO STOCCAGGIO:

Le merci vanno conservate alla temperatura prevista e utilizzate dando priorità a quelle con scadenza più ravvicinata, ovvero nel rispetto del protocollo FIFO (FIRST IN FIRST OUT).

Evitare di esporre la merce da mantenere a temperatura controllata a temperature non idonee.

Le modalità di stoccaggio dovranno essere rispettose dei criteri di temperatura, di umidità, luminosità più idonee in relazione al tipo di alimento (per es. acque in bottiglie PET da non esporre a luce diretta, alimenti da mantenere al fresco e in ambienti umidi ecc.).

Dovrà inoltre essere rispettata la separazione tra alimenti aventi un diverso profilo igienico (per es. imballati e non protetti, carni, pesce, pollame, verdure, tuberi e altri alimenti apportatori di terra, separati da alimenti destinati ad essere consumati senza previo lavaggio, sbucciatura o comunque preparazione).

Dovrà essere, di massima, evitato di appoggiare gli alimenti direttamente nel pavimento (porre sempre un ripiano, un rialzo, ecc.).

Le modalità di stoccaggio dovranno inoltre, a seconda dei casi, essere tali da permettere una facile ispezionabilità (si raccomanda, per es. di mantenere facilmente identificabili gli alimenti e di assicurare la leggibilità delle date di scadenza o i TMC) anche al fine di garantire la costante rotazione delle merci secondo il protocollo FIFO – ciò che è entrato prima deve uscire per primo.

### 3. ATTIVITÀ

E' indispensabile evitare le contaminazioni crociate.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 6 di 6
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

Una corretta igiene delle mani è essenziale al fine della prevenzione.

Oltre a, come ovvio, lavare accuratamente le mani dopo avere utilizzato i servizi igienici, è necessario procedere nello stesso modo anche dopo avere fumato, essersi soffiato il naso, essersi toccata la bocca, avere raccolto da terra qualche cosa da terra, avere toccato rifiuti o sottoprodotti e, più in generale, essersi allontanato dalla postazione di lavoro per procedere a qualche altra attività.

#### **4. RIORDINO DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE**

##### **- La Gestione dei Rifiuti**

Tutti i contenitori devono essere differenziati per la raccolta delle varie tipologie di rifiuti.

Gli operatori devono lavarsi accuratamente le mani dopo aver toccato i rifiuti ed i loro contenitori.

I rifiuti devono essere collocati in appositi bidoni, i quali devono essere in numero sufficiente, correttamente identificati, apribili mediante pedale.

I bidoni devono essere frequentemente svuotati e disinfettati. Il principio guida è quello secondo il quale i rifiuti, non devono essere fonte di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

La natura dei rifiuti deve indirizzare le modalità della loro raccolta e smaltimento, evitando i rischi per gli alimenti e i sistemi eccessivamente onerosi, non giustificabili sulla base del rischio.

È da ricordare inoltre che la corretta gestione dei rifiuti contribuisce a contenere anche gli animali infestanti o, quanto meno, a non costituire un motivo di richiamo degli stessi, per cui nel considerare le misure di lotta e prevenzione delle infestazioni da animali indesiderati, dovrà sempre essere presa in considerazione la corretta gestione anche dei rifiuti.

##### **- La Pulizia e Sanificazione degli ambienti e delle attrezzature**

Al termine di ogni giornata gli ambienti e gli strumenti utilizzati devono essere adeguatamente puliti e sanificati. In particolare tutte le attrezzature devono essere pulite a fondo con appositi detergenti e in seguito disinfettati.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 7 di 7
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

Tutto ciò che non va' in contatto con gli alimenti, come per esempio pareti e pavimenti, deve comunque essere ben pulito, senza macchie o residui.

Alcune apparecchiature richiedono pulizie più frequenti.

La frequenza di tali operazioni sarà meglio definita nel **Piano di Sanificazione** presente all'interno del manuale di corretta Prassi Igienica.

Per verificare l'efficacia del programma di pulizia, i Responsabili attueranno un'ispezione sulla conformità delle operazioni svolte ed i risultati di tale ispezione saranno registrati in apposita Scheda.

## **5.: ATTIVITÀ DI FINE LABORATORIO/ESERCITAZIONE**

Alla fine dell'attività devono essere controllati/e:

1. Gli alimenti **CONSERVATI NEI FRIGORIFERI/FREEZER**: è necessario verificare che tutti i prodotti siano stati adeguatamente protetti, avendo cura che gli alimenti "puliti" siano posizionati sui ripiani superiori rispetto a quelli sporchi o in un frigorifero dedicato.
2. Le **DATE di SCADENZA/TMC**: è necessario verificare la presenza di prodotti con Data Scadenza/Termine Minimo di Conservazione superati.
3. Gli alimenti **RIMOSI DALL'UTILIZZO**: è necessario verificare che siano stati smaltiti o segregati e identificati correttamente se da restituire ai fornitori.
4. I contenitori dei **RIFIUTI**: è necessario verificare che siano stati accuratamente svuotati e rimossi, puliti e sanificati e posizionati nuovi sacchetti per la raccolta dei rifiuti.
5. Le **REGISTRAZIONI delle TEMPERATURE, PULIZIE e NON CONFORMITÀ (NC)** eventualmente riscontrate.

Una NC rappresenta una situazione che si discosta dalle normali situazioni. **Esempi di NC possono essere:**

- **Rottura di un imballo;**
- **Mancato funzionamento** di un frigorifero o freezer;
- **Presenza di prodotti scaduti o alterati** (ad es. con muffa);

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 8 di 8

**- Presenza di infestanti o di corpi estranei.**

Queste e altre situazioni che si possono verificare quotidianamente devono essere evidenziate e risolte.

E' importante tenerne traccia, compilando la **"Registro NON CONFORMITÀ"**, per ricordare cosa è avvenuto, quali sono state le modalità di risoluzione del problema e i provvedimenti presi.



I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 9 di 9

## **.PARTE SECONDA.**

### **. ATTIVITÀ EFFETTUATE E CORRETTE PRASSI IGIENICHE .**

Le corrette Prassi Igieniche permettono di controllare gli eventuali pericoli che potrebbero insorgere nelle varie attività effettuate durante il servizio di Catering/Banqueting.

In questo caso rientrano logicamente anche le attività preliminari svolte nei vari Laboratori/Locali di preparazione trattate nello specifico sia nel Manuale di Corretta Prassi Igienica generale, che nel Manuale di Autocontrollo Cucina.

#### **1.: ALLESTIMENTO E SOMMINISTRAZIONE**

I locali dove verranno somministrati i cibi/pietanze con il sistema di Catering/Banqueting dovranno essere appositamente attrezzati di:

- lavello con acqua corrente calda e fredda;
- attrezzature per la conservazione in caldo e/o in refrigerazione dei prodotti;
- eventuali attrezzature per il riscaldamento o il completamento della cottura;
- banco di distribuzione o piano di lavoro per la porzionatura dei cibi;
- tovagliato e stoviglie monouso.

La fase di somministrazione risulta essere una fase molto delicata in quanto è l'ultimo passaggio prima del consumo dell'alimento che non subisce quindi ulteriori trasformazioni.

In questa fase i pericoli sono rappresentati da contaminazioni derivanti, per esempio, dal mancato rispetto delle procedure di sanificazione degli utensili, delle attrezzature o delle stoviglie a contatto con l'alimento (preferibilmente monouso ossia usa e getta).

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 10 di 10

Per la distribuzione/movimentazione dei cibi/pietanze pronti al consumo attraverso il servizio Catering/Banqueting, verranno utilizzati automezzi propri e contenitori isotermici idonei al trasporto dei cibi e in grado sia di garantire la protezione dagli agenti esterni che l'adeguata temperatura di mantenimento dei cibi.

L'allestimento avverrà nel rispetto di tutte le norme di corretta prassi igienica.

## .PARTE TERZA.

### .SCHEDE DI APPROFONDIMENTO TEMATICO.

1. **GESTIONE ALLERGENI**
2. **IGIENE DEL PERSONALE**
3. **ATTIVITÀ**
4. **CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**
5. **GESTIONE DEI PROBLEMI /NON CONFORMITA'**

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 11 di 11
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

## 1. GESTIONE ALLERGENI

Gli allergeni sono proteine o composti che possono determinare una reazione avversa in alcune persone.

La reazione e' dose indipendente cioè anche una piccolissima quantità è in grado di provocare la sintomatologia allergica.

E' importante sapere quali sono gli allergeni presenti in ciascun alimento/materia prima perché alcuni possono provocare reazioni anche molto gravi in soggetti allergici.

Il problema si previene:

- conoscendo quali sono (corretta formazione del personale);
- evitando le contaminazioni;
- verificando la loro presenza in etichetta;
- dichiarando nel menù/libro ingredienti e allergeni dove sono presenti.

### ALLERGENI PIU' COMUNI:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. LATTE
3. UOVA
4. FRUTTA IN GUSCIO (noci, mandorle, nocciole, pistacchi, ecc.)
5. ARACHIDI
6. SESAMO
7. SOIA
8. PESCE
9. SENAPE
10. SEDANO
11. ANIDRIDE SOLFOROSA
12. LUPINI e prodotti a base di lupini
13. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
14. MOLLUSCHI

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 12 di 12
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

## 2. IGIENE DEL PERSONALE

E' importante che tutti adottino buone pratiche di igiene personale per prevenire contaminazioni batteriche.

<b>COSA E COME FARE</b>	<b>PERCHÉ</b>
<i>Utilizzare abiti puliti, usati esclusivamente per l'attività da svolgere</i>	<i>Gli abiti utilizzati per più attività possono veicolare microrganismi potenzialmente patogeni</i>
<i>Legare i capelli se lunghi o eventualmente utilizzare un copricapo se si manipolano alimenti</i>	<i>I capelli possono cadere negli alimenti e contaminarli</i>
<i>Non utilizzare gioielli o orologi durante la manipolazione/somministrazione degli alimenti</i>	<i>Questi oggetti sono veicolo di sporco e possono cadere negli alimenti inoltre non consentono il corretto lavaggio delle mani</i>
<i>Avere sempre mani curate e unghie corte e pulite</i>	<i>Lo sporco viene frequentemente veicolato dalle mani</i>
<i>Non toccarsi i capelli, fumare o mangiare ne masticare chewingum durante la manipolazione/somministrazione degli alimenti</i>	<i>Queste attività possono veicolare lo sporco, la cenere, le sigarette e i chewingum possono cadere negli alimenti</i>
<i>Lavarsi frequentemente le mani, soprattutto dopo una pausa e prima di toccare alimenti pronti al consumo</i>	<i>Le contaminazioni crociate sono uno dei pericoli maggiori</i>
<i>Asciugarsi le mani con carta a perdere evitando materiali come stracci riutilizzabili</i>	<i>La carta usa e getta rappresenta uno tra i sistemi più sicuri per asciugare le mani in quanto evita possibili contaminazioni</i>
<i>Ciascuno deve avvisare immediatamente i Responsabili nel caso di malattia, diarrea o vomito. Nel caso di tagli o ferite queste devono essere adeguatamente protette con materiale impermeabile e possibilmente colorato</i>	<i>I batteri possono essere veicolati agli alimenti dal personale affetto da patologie o da ferite aperte</i>

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 13 di 13
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

### 3. ATTIVITÀ

COSA E COME FARE	PERCHÉ
<i>Mantenere separate le attrezzature pulite da quelle sporche</i>	<i>I microrganismi patogeni si possono trasferire dalle attrezzature ai vari alimenti e possono contaminare prodotti che non subiranno altri trattamenti prima del consumo</i>
<i>Utilizzare strumenti diversi per manipolare alimenti diversi</i>	<i>Evitare cross contaminazioni</i>
<i>Lavare e disinfettare spesso le mani</i>	<i>L'operatore può veicolare microrganismi patogeni da alimenti/superfici sporche ad altre pulite</i>
<i>Identificare chiaramente le zone per lavorazioni pulite e sporche</i>	<i>La separazione delle due lavorazioni impedisce contaminazioni. La separazione può avvenire anche nel tempo inframmezzando un ciclo di pulizia, deterzione ed eventualmente di disinfezione</i>
<i>I contenitori per i rifiuti devono essere in numero adeguato, non apribili manualmente</i>	<i>L'apertura a pedale riduce il rischio di contaminazione delle mani. L'adozione di contenitori di colori diversi, anche in questo caso, aiuta a una loro corretta gestione</i>
<i>I contenitori per i rifiuti devono essere puliti e disinfettati dopo lo svuotamento; non devono esserci rifiuti all'esterno dei contenitori</i>	<i>Non ci devono essere rifiuti al di fuori del contenitore per evitare sporcizia e infestanti.</i>

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 14 di 14
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

#### 4. CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

La corretta conservazione contribuisce a garantire la sicurezza alimentare.

COSA E COME FARE	PERCHÉ
<i>Conservare i prodotti secondo quanto riportato in etichetta</i>	<i>Temperature di conservazione non idonee possono compromettere la salubrità degli alimenti</i>
<i>Conservare gli alimenti refrigerati nelle confezioni originali integre e comprensive di etichetta o in contenitori chiusi</i>	<i>Confezioni danneggiate possono permettere l'ingresso di microrganismi patogeni. Merci non correttamente etichettate possono essere utilizzate oltre la data di scadenza o mantenute ad una temperatura non corretta</i>
<i>Controllare periodicamente la scadenza dei prodotti conservati</i>	<i>Per evitare di dover scartare prodotti scaduti</i>
<i>Conservare anche i prodotti non deperibili secondo quanto riportato in etichetta</i>	<i>Un abuso termico può alterare le caratteristiche dei prodotti che devono essere conservati in luogo fresco. Oltre alla temperatura, alcuni alimenti possono essere danneggiati anche dall'esposizione diretta alla luce e al sole, dall'umidità o dall'aria eccessivamente secca ecc.</i>
<i>Rispettare il corretto turnover: i prodotti vanno conservati alla temperatura prevista e utilizzati dando priorità a quelli con scadenza più ravvicinata</i>	<i>E' importante disporre i prodotti in modo da utilizzare prima quelli con scadenza più ravvicinata così da non avere giacenze inutilizzate e scadute</i>

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 15 di 15
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

## 5. GESTIONE DEI PROBLEMI/NON CONFORMITA'

COSA E COME FARE	PERCHÉ
<i>E' importante riuscire a riconoscere qualsiasi situazione difforme da quanto atteso e programmato</i>	<i>Bisogna intervenire prima possibile per limitare i danni. È importante agire sulle cause che potrebbero portare a una contaminazione o alterazione degli alimenti prima che queste si verifichino. Non bisogna quindi limitarsi a controllare i soli prodotti finiti</i>
<i>In caso di Non Conformità (NC) è importante avvisare un superiore o un Responsabile</i>	<i>Il Responsabile dovrebbe essere in grado di prendere immediatamente la decisione corretta per evitare ulteriori problemi.</i>
<i>Dopo la risoluzione del problema è importante analizzare le cause che hanno portato al problema</i>	<i>E' importante eliminare la causa in modo da evitare che si ripresenti</i>
<i>E' necessario tenere traccia scritta delle NC che si sono verificate e della loro risoluzione</i>	<i>Può essere utile nel caso si dovesse ripresentare lo stesso problema. Accanto alla registrazione del problema rilevato, è importante anche registrare cosa è stato fatto per porre rimedio alla NC e per prevenire il suo ripresentarsi.</i>
<i>Identificare e segregare il prodotto non conforme</i>	<i>Per evitare che venga utilizzato</i>

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 16 di 16

## **.PARTE QUARTA.**

### **.DOCUMENTI E REGISTRAZIONI.**

- A.1 Registro Temperature
- A.2 Registro Pulizie e Sanificazione
- A.3 Registro Non Conformità (NC)



## A.1 REGISTRO TEMPERATURE

Contenitori isotermitici \_\_\_\_\_

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

Contenitore											FIRMA
Giorno	T1	T2	T1	T2	T1	T2	T1	T2	T1	T2	
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 verranno rilevate : T° 1 al mattino ; T° 2 al pomeriggio.

**LEGENDA:**

**C = CONFORME** (Temperatura Frigo Max + 4°C ; Temperatura Caldo Minimo + 60/65°C)

**NC = NON CONFORME** (Temperature che si discostano dai valori Massimi consentiti)

<b>I.P.S.A.R.</b> <b>"ANTONIO GRAMSCI"</b>  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -</b>				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 18 di 18

## A.2 REGISTRO PULIZIE E SANIFICAZIONE

**MEZZO E CONTENITORI ISOTERMICI**

DATA	RESPONSABILI	FIRMA	OSSERVAZIONI

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CATERING -				Pagina 19 di 19
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

### A.3 REGISTRO NON CONFORMITÀ

DATA	PRODOTTO O PROCESSO	FORNITORE <i>(in caso di N.C. nella materia prima)</i>	TIPO DI NON CONFORMITA' RILEVATA	AZIONE CORRETTIVA INTRAPRESA	FIRMA DEL RESP.LE

OSSERVAZIONI: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_