

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

## .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 della Cucina 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, 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 del giorno.

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

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

Per esempio, potrebbe risultare necessario pulire e sanificare le superfici che necessitano di tale intervento o, in alternativa, fare in modo che le stesse non siano coinvolte nei processi di lavorazione degli alimenti anche mediante adeguata identificazione.

**Lo scopo dei controlli PRE-OPERATIVI è garantire che le lavorazioni avvengano nelle migliori condizioni igienico-sanitarie.**

Le attività da eseguire sono le seguenti :

**1.1 VERIFICA DELLE SUPERFICI:** devono essere state adeguatamente pulite e sanificate al termine dell'esercitazione; le superfici da controllare comprendono sia quelle a contatto con gli alimenti (es. piani di lavoro, stoviglie, coltelleria, macchinari ecc.), 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 UTENSILI:** controllare che gli strumenti da utilizzare siano puliti ed integri, senza parti rotte.

Nel caso in cui venissero rilevate delle sbecchature o comunque la mancanza di alcune parti (viti, bulloni o altre parti amovibili), il Responsabile deve assicurarsi che tali parti non abbiano potuto contaminare gli alimenti nel corso delle lavorazioni precedenti e, se del caso, prendere le adeguate misure correttive.

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

**1.3 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, 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" in corrispondenza delle superfici che hanno perso le caratteristiche di continuità, compattezza e levigatezza, evitare di depositare alimenti in condizioni tali da correre il rischio di essere contaminati per caduta di condensa, polvere, intonaci ecc.).

**1.4 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 lavorazione, 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.

**1.5 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.

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

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.

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

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, espositori refrigerati, termometri, bilance, 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).

**1.7 VERIFICA POSTAZIONE LAVAGGIO MANI:** valutare il corretto funzionamento dei lavandini, la presenza di sapone, detersivi, disinfettanti, panni in carta (o altri sistemi idonei di asciugatura), ecc.

## **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 :

**2.2 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.

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

### 2.3 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.

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.

### 2.4 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).

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

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 DI LAVORAZIONE E/O TRASFORMAZIONE**

Durante la lavorazione degli alimenti è importante mantenere una netta separazione tra prodotti puliti e sporchi, così come tra materie prime crude e alimenti cotti, perché una corretta manipolazione protegge dalla contaminazione batterica.

E' indispensabile usare utensili puliti (coltelli, taglieri, ecc.) e non impiegare lo stesso utensile per diverse tipologie di alimento, evitando contaminazioni crociate. Una buona pratica, per esempio, è quella di utilizzare taglieri di colore diverso per prodotti diversi o in alternativa effettuare una pulizia e disinfezione tra una lavorazione e l'altra.

E' necessario lavare e disinfettare adeguatamente le mani tra una lavorazione "sporca" e una "pulita", per evitare di veicolare microrganismi patogeni da superfici o alimenti sporchi a quelli puliti.

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

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 soffiati il naso, essersi toccati la bocca, avere raccolto da terra qualche cosa, avere toccato rifiuti o sottoprodotti e, più in generale, essersi allontanato dalla postazione per procedere a qualche altra attività.

I Reparti di lavorazione devono chiaramente distinguere zone sporche (preparazione, lavaggio, ecc.) e zone pulite (preparazione prodotti pronti al consumo, ecc.). Anche gli strumenti utilizzati devono essere facilmente riconoscibili o in alternativa prima del loro riutilizzo devono essere puliti e disinfettati.

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

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

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

Negli ambienti di lavorazione devono essere a disposizione contenitori differenziati per la raccolta delle varie tipologie di rifiuti.

E' necessario 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 a fine giornata. Il principio guida è quello secondo il quale i rifiuti, inclusi gli eventuali sottoprodotti utilizzabili in lavorazioni diverse e successive, non devono essere fonte di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

Le modalità di gestione dei rifiuti all'interno della Cucina terranno quindi conto della natura e della quantità dei rifiuti prodotti come pure delle diverse operazioni condotte e degli alimenti trattati.

La natura dei rifiuti deve indirizzare le modalità della loro raccolta e smaltimento, evitando i rischi per gli alimenti ed 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 e dei sottoprodotti.

Un caso particolare è rappresentato dai prodotti alimentari ritirati dal consumo alimentare umano perché non più idonei (perché scaduti, oltre il TMC, alterati, con confezioni rotte, ecc.). Tali prodotti devono essere separati dagli alimenti destinati al consumo umano, chiaramente identificati e conservati in modo tale da non costituire un rischio per i consumatori in attesa del ritiro e del successivo smaltimento.

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

Al termine di ogni esercitazione i locali di lavorazione e gli strumenti utilizzati devono essere adeguatamente puliti e sanificati. In particolare tutte le attrezzature come stoviglie, piani, taglieri, ecc. 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) - CUCINA -				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 8 di 8

Le parti dei locali che non vengono in contatto con gli alimenti, come per esempio pareti e pavimenti, devono comunque essere ben pulite, senza macchie o residui.

Alcune apparecchiature richiedono pulizie più frequenti, non solo a esercitazione, soprattutto se sono previste lavorazioni diverse su una stessa macchina.

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, il Responsabile attuerà un'ispezione sulla conformità delle operazioni svolte ed i risultati di tale ispezione saranno registrati in apposita Scheda/Registro.

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

Alla fine dell'attività devono essere controllati/e:

1. Gli alimenti **CONSERVATI NEI FRIGORIFERI**: 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. Gli alimenti **STOCCATI IN FORMA "SFUSA"**: è necessario che vengano conservati separatamente da quelli confezionati e imballati e dagli altri materiali non alimentari.
3. Le **DATE di SCADENZA/TMC**: è necessario verificare la presenza di prodotti con Data Scadenza/Termine Minimo di Conservazione superati.
4. Gli alimenti **RIMOSI DALL'UTILIZZO**: è necessario verificare che siano stati smaltiti o segregati e identificati correttamente se da restituire ai fornitori.
5. 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 della giornata successiva.
6. Le **REGISTRAZIONI** delle **TEMPERATURE**, delle **PULIZIE** e delle **NON CONFORMITÀ (NC)** eventualmente riscontrate.



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

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;
- **Presenza di prodotti scaduti o alterati** (ad es. con muffa);
- **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 il "**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) - CUCINA -				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 10 di 10

## **.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 in Cucina di seguito elencate:

#### **1.: LAVORAZIONI A FREDDO**

Per lavorazioni "a freddo" si intendono tutte le lavorazioni effettuate su prodotti che non saranno più sottoposti a cottura (per esempio: porzionatura, assemblaggio ecc.).

Non essendoci trattamenti termici successivi, è importante garantire la sicurezza degli alimenti mantenendo un elevato standard igienico.

Le superfici e gli attrezzi devono essere adeguatamente sanificati, le materie prime devono essere di ottima qualità e pulite prima dell'utilizzo.

Quanto detto sopra è applicabile ad alcune attività svolte nella Cucina nel quale, gli alimenti pronti al consumo vengono manipolati, preparati e serviti, quindi consumati senza subire alcun trattamento di risanamento (abbattimento, ulteriore cottura, ecc.).

Le lavorazioni "a freddo" destinate alla somministrazione, devono essere mantenute a temperatura controllata, evitando di rimanere a temperatura superiore ai 10°C per oltre 2 ore, in quanto vi potrebbe essere una moltiplicazione di microrganismi patogeni.

In particolare è necessario che la temperatura degli alimenti rimanga il più brevemente possibile all'interno dell'intervallo tra +10°C e +45°C, in corrispondenza del quale diversi microorganismi patogeni possono moltiplicarsi molto velocemente e costituire così un pericolo significativo.

Il rischio connesso con un abuso di temperatura dipende peraltro, oltre che dai microorganismi in gioco, anche dalla natura degli alimenti e dalla loro durabilità.

#### **2.: LAVORAZIONI A CALDO**

La cottura degli alimenti rappresenta una delle misure più importanti di lotta ai microrganismi patogeni. Il calore deve però raggiungere determinati livelli di temperatura in tutti i punti del prodotto per un certo intervallo di tempo.

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

Per eliminare i microrganismi non sporigeni (es. salmonella, listeria, campylobacter, e. coli, ecc.) sono sufficienti 15-20 secondi a 75-80°C. Se la temperatura di cottura viene abbassata, (per esempio a 65°C) è necessario prolungare il tempo (es. 25-30 minuti).

I microrganismi sporigeni (clostridi e bacillus cereus) richiedono invece un trattamento termico più spinto, sino ad arrivare alla sterilizzazione, come nel caso ad esempio delle conserve (120°C per 3 minuti).

E' importante che le temperature impostate siano raggiunte al cuore del prodotto, specie per alimenti in grandi pezzature. La temperatura può essere controllata mediante termometri a sonda, da sanificare prima e dopo l'uso.

### **3.: SCONGELAMENTO DEI PRODOTTI**

Lo scongelamento rappresenta una fase molto delicata poiché, se non eseguita correttamente (per esempio a temperatura ambiente per diverse ore), può favorire la proliferazione microbica.

Deve essere quindi realizzato in tempi rapidi o in tempi lunghi.

Lo scongelamento rapido si effettua su piccole pezzature che possono essere messe nel microonde.

Lo scongelamento lento si effettua su grandi pezzature che devono essere poste in frigorifero un giorno prima dell'utilizzo.

Il processo di scongelamento in frigorifero, mantenuto di massima a una temperatura positiva compresa tra +0° e +4°C, può, di fatto essere applicato a qualsiasi tipo di alimento, indipendentemente dalla sua pezzatura.

Per alcune tipologie di prodotto lo scongelamento può avvenire in fase di cottura, rispettando le modalità indicate dal produttore.

### **4.: RAFFREDDAMENTO**

Il raffreddamento degli alimenti, se non correttamente eseguito, rappresenta una fase molto delicata e importante per il possibile sviluppo di microrganismi patogeni.

In generale, questi crescono velocemente tra i 10°C e i 45°C con una temperatura ideale intorno ai 35/37°C, temperatura alla quale la crescita è massima.

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

È quindi necessario applicare buone prassi igieniche e tenere gli alimenti lontani da questo intervallo di temperatura.

I microrganismi in genere non crescono a temperature inferiori ai 2°C, il freddo non elimina i microrganismi patogeni come avviene invece per il caldo, ma almeno ne rallenta o blocca la moltiplicazione.

Una fase molto delicata è rappresentata dal momento di passaggio tra cottura e refrigerazione: esso dovrebbe essere il più breve possibile, in modo da non permettere la ripresa della crescita dei microrganismi.

Tali alimenti non devono quindi essere raffreddati lentamente, per evitare che rimangano nella "TEMPERATURA DI RISCHIO" (10-45°C) per troppo tempo.

Per far questo viene quindi utilizzato l'abbattitore di temperatura che consente un raffreddamento in tempi brevi.

## **5.: CONGELAMENTO ALIMENTI**

Per congelamento degli alimenti si intende quel processo che, attraverso l'applicazione del freddo ed il suo costante mantenimento, consente di preservare il più a lungo possibile le caratteristiche originali dell'alimento, al fine di rallentare i processi di alterazione e garantire la sicurezza sotto il profilo igienico.

Il congelamento deve avvenire in tempi rapidi utilizzando un abbattitore di temperatura e quando possibile suddividendo l'alimento da congelare in porzioni più piccole.

Deve essere eseguito mettendo i prodotti in confezioni chiuse, correttamente etichettate con nome del prodotto, data di congelamento, data di massimo consumo e temperatura di conservazione.

Devono necessariamente essere congelati i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi, a meno che gli stessi non vengano forniti dopo aver già subito il processo di risanamento.

Il congelamento va visto in questo caso come una attività di BONIFICA da eventuali parassiti presenti. Il prodotto deve essere portato alla temperatura di -20°C per almeno 24 ore.

Una volta scongelati questi prodotti non possono essere ricongelati.

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

Il congelamento degli alimenti deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- devono essere disponibili attrezzature distinte per il congelamento e la conservazione;
- deve essere garantito il raggiungimento della temperatura di -20°C ed il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a -18°C, rilevabili con termometro a lettura esterna;
- i prodotti caldi devono essere raffreddati rapidamente prima di essere congelati;
- devono essere in perfetto stato di conservazione ed il TMC o la data di scadenza non devono essere superate.

## **6.: CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO**

Il mantenimento della corretta temperatura di conservazione degli alimenti è fondamentale per la sicurezza alimentare soprattutto se ci riferiamo a prodotti deperibili.

Un'eventuale interruzione può compromettere la sicurezza, l'integrità e alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

## **7.: MANTENIMENTO DEL FREDDO**

Il rispetto della catena del freddo è uno degli strumenti più efficaci in mano agli operatori del settore alimenti per controllare i pericoli microbiologici negli alimenti.

Gli altri strumenti sono le procedure di pulizia e disinfezione che, se correttamente applicate, prevengono le contaminazioni crociate e la corretta applicazione dei processi termici (es. cottura) che possono abbattere in modo efficace i microorganismi presenti negli alimenti.

Nel loro complesso queste tre misure possono nella maggior parte dei casi assolvere agli obblighi dei Responsabili in tema di misure per il controllo dei pericoli connessi con gli alimenti.

Il rispetto delle condizioni di temperatura è essenziale in tutte le fasi della vita degli alimenti e il monitoraggio delle temperature è fondamentale.

Nel caso di prodotti refrigerati, la conservazione a tra 0°C e +4°C impedisce la moltiplicazione batterica, che riprenderebbe invece se il prodotto fosse mantenuto a temperature comprese tra 10°C e 45°C.

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

Qualora non sia praticamente possibile, o sia sconveniente dal punto di vista "economico", mantenere gli alimenti alle temperature di conservazione indicate, gli alimenti devono essere consumati o smaltiti in tempi molto rapidi, non essendo possibile fornire altrimenti adeguate garanzie in merito alla loro sicurezza.

I Responsabili sono chiamati ad adottare sistemi o procedure in grado di assicurare il rispetto degli obiettivi di sicurezza e integrità degli alimenti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale, al di là dei mezzi impiegati, ciò che conta saranno i risultati.

In fase di Verifica i Responsabili devono essere in grado di dimostrare alle Autorità di controllo le misure adottate e la loro efficacia in termini di riduzione del rischio.

## **8.: MANTENIMENTO DEL CALDO**

Così come il mantenimento del freddo, anche il mantenimento ad elevate temperature garantisce una buona sicurezza dal punto di vista sanitario, in quanto evita la conservazione degli alimenti nella cosiddetta "fascia a rischio" compresa tra 15°C e 40°C.

Il mantenimento a caldo prevede una conservazione al di sopra dei 60/65°C, così da impedire la moltiplicazione batterica.

Eventuali eccezioni possono essere fatte per tempi limitati, conservando per esempio l'alimento per non oltre le due ore nella fascia a rischio, assicurandosi del suo consumo in tempi brevi o eventualmente riportandolo rapidamente oltre i 60/65°C o al di sotto dei 4°C.

Gli alimenti pronti caldi possono essere conservati eventualmente, a bagnomaria o in contenitori termici, avendo cura di effettuare verifiche periodiche della temperatura di conservazione (almeno 60/65°C).

## **9.: SOMMINISTRAZIONE**

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.

Bisogna quindi fare molta attenzione alle corrette fasi di pulizia e alla corretta funzionalità delle attrezzature utilizzate nel lavaggio.

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

Di particolare importanza è la temperatura di funzionamento della lavastoviglie.

Un prelavaggio con acqua fredda, anche manuale, migliora l'efficacia delle fasi successive.

È invece, in genere, da evitare l'impiego di disinfettanti chimici.

La verifica del funzionamento della lavastoviglie può essere condotta in occasione dei periodici interventi di manutenzione eseguiti da tecnici specializzati e può essere documentata per mezzo degli stessi documenti rilasciati dal manutentore per attestare il proprio intervento.

E' importante inoltre che tutti utilizzino mezzi, strumenti (ad es. i guanti e la cuffietta) per garantire maggiore igiene.

Inoltre, non deve essere adibito alla manipolazione e somministrazione chi presenta tagli, ferite, escoriazioni, foruncoli in parti del corpo che possono venire in contatto con l'alimento.

L'impiego di guanti monouso, dei quali deve essere verificata l'idoneità a venire a contatto con le sostanze alimentari, non costituisce un obbligo generalizzato. L'importante è che gli addetti alla manipolazione degli alimenti abbiano sempre le mani e le unghie perfettamente pulite, prive di ferite, escoriazioni, piaghe, anelli, smalto, ecc.

L'uso dei guanti monouso può aiutare nel rendere la superficie della mani perfettamente liscia e quindi più facilmente pulibile ed è essenziale nel caso in cui si presentino ferite alle mani, unghie smaltate o si desideri continuare a indossare anelli.

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

## **.PARTE TERZA.**

### **.SCHEDE DI APPROFONDIMENTO TEMATICO.**

- 1. GESTIONE ALLERGENI**
- 2. ANIMALI INFESTANTI**
- 3. IGIENE DEL PERSONALE**
- 4. PULIZIA**
- 5. LAVORAZIONE/TRASFORMAZIONE**
- 6. CONGELAMENTO**
- 7. SCONGELAMENTO**
- 8. CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**
- 9. GESTIONE DEI PROBLEMI /NON CONFORMITA'**



I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CUCINA -				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 17 di 17

## 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) - CUCINA -				Pagina 18 di 18
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

## 2. ANIMALI INFESTANTI

Un efficace controllo degli infestanti è essenziale per evitarne l'ingresso nei locali e per impedire la trasmissione di patogeni.

COSA E COME FARE	PERCHÉ
<p><i>Controllare regolarmente gli ambienti di lavorazione per valutare la presenza di segni di infestanti (tracce di roditori, escrementi, parti rosicchiate, mucchietti di sabbia, ragnatele, presenza di mosche o insetti ecc.).</i></p> <p><i>Controllare le superfici, gli angoli, i pavimenti</i></p>	<p><i>Gli infestanti possono essere veicolo di batteri pericolosi per l'uomo</i></p>
<p><i>Controllare sempre le merci, soprattutto quelle che stanno a temperatura ambiente, segnalando la presenza di insetti negli imballi, parti rosicchiate, segni di escrementi</i></p>	<p><i>Gli imballi possono essere veicolo di infestanti (topi, scarafaggi, blatte ecc.)</i></p>
<p><i>Non lasciare esche, trappole o prodotti per il controllo degli infestanti vicino agli alimenti.</i></p> <p><i>Evitare l'uso di esche con veleno nei locali in cui vengono lavorati, stoccati, somministrati alimenti.</i></p>	<p><i>Sono prodotti molto pericolosi e velenosi anche per l'uomo</i></p>
<p><i>Controllare gli ingressi e le aperture verso l'esterno</i></p>	<p><i>Per prevenire l'ingresso degli animali infestanti</i></p>

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

### 3. IGIENE DEL PERSONALE

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

COSA E COME FARE	PERCHÉ
<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 preparazione 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 né masticare chewingum durante la manipolazione 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) - CUCINA -				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 20 di 20

#### 4. PULIZIA

COSA E COME FARE	PERCHÉ
<i>Prima di iniziare l'attività controllare che le superfici di lavoro siano state pulite e, se del caso, sanificate</i>	<i>Le superfici non pulite presentano un'elevata carica microbica che può essere trasferita agli alimenti in lavorazione</i>
<i>Controllare che non siano presenti sui piani di lavoro attrezzature non pulite o con residui di lavorazione</i>	<i>Gli utensili e le attrezzature sporche possono veicolare germi pericolosi sugli alimenti in lavorazione.</i> <i>La contaminazione crociata a partire da attrezzature e utensili deve essere tenuta in considerazione in particolare nel caso degli alimenti che sono pronti da essere consumati tal quali, senza ulteriori processi di cottura</i>
<i>Le operazioni di pulizia devono essere adeguate agli ambienti e va evitata la nebulizzazione o la dispersione nell'area</i>	<i>La nebulizzazione può favorire la ricontaminazione degli ambienti</i>
<i>Prima della deterzione è opportuno togliere lo sporco visibile</i>	<i>Questa operazione permette ai detersivi di agire efficacemente</i>
<i>Assicurarsi di utilizzare i prodotti secondo le istruzioni della casa produttrice.</i>	<i>I prodotti agiscono efficacemente se utilizzati alla giusta concentrazione, per il tempo giusto e nel rispetto delle modalità di applicazione e risciacquo.</i>

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CUCINA -				Pagina 21 di 21
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

## 5. LAVORAZIONE/TRASFORMAZIONE

COSA E COME FARE	PERCHÉ
<i>Mantenere separati prodotti crudi e prodotti cotti</i>	<i>I microrganismi patogeni si possono trasferire tra i vari alimenti e possono contaminare prodotti che non subiranno altri trattamenti prima del consumo</i>
<i>Alimenti sporchi e puliti vanno lavorati in momenti diversi della giornata o in locali diversi</i>	<i>Bisogna evitare la cross contaminazione</i>
<i>Utilizzare strumenti diversi per lavorare alimenti sporchi e puliti</i>	<i>Evitare cross contaminazioni</i>
<i>Lavare e disinfettare spesso le mani tra una lavorazione sporca e una pulita</i>	<i>L'operatore può veicolare microrganismi patogeni da alimenti/superfici sporche ad altre pulite</i>
<i>Identificare chiaramente i locali 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, detersione ed eventualmente di disinfezione</i>
<i>Utilizzare strumenti di colore diverso per le diverse lavorazioni</i>	<i>La separazione per colori ha visibilità immediata e riduce errori o sbagli</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 di nessun tipo 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) - CUCINA -				Pagina 22 di 22
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

## 6. CONGELAMENTO

COSA E COME FARE	PERCHÉ
<i>I prodotti da congelare devono essere posti in sacchetti chiusi e correttamente etichettati e l'etichetta deve riportare nome del prodotto, data di preparazione, data di congelamento e se del caso data di scadenza/tmc, e temperatura di conservazione.</i>	<i>Etichette non complete possono portare all' utilizzo/consumo dell' alimento oltre la data di scadenza/tmc. Anche nel caso dei prodotti non preconfezionati, per i quali non è prevista l'indicazione obbligatoria del TMC o della data di scadenza, il fatto di riportare la data di preparazione e congelamento permette una migliore gestione.</i>
<i>Nel caso di prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi, il prodotto deve essere portato alla temperatura di -20°C per almeno 24 ore.</i>	<i>Nel caso di prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi, il congelamento va visto come una attività di BONIFICA da eventuali parassiti presenti.</i>
<i>Il congelamento deve essere effettuato nel più breve tempo possibile mediante abbattitori di temperatura.</i>	<i>Modalità di congelamento non adeguate possono compromettere l'integrità dei cibi e permettere la sopravvivenza microbica.</i>

## 7. SCONGELAMENTO

COSA E COME FARE	PERCHÉ
<i>Lo scongelamento può essere fatto in modo molto rapido per piccole pezzature</i>	<i>Con forno a microonde, scongelando rapidamente gli alimenti per poi cuocerli immediatamente si previene il loro stazionamento alle temperature idonee alla crescita dei microrganismi patogeni o alteranti</i>
<i>Lo scongelamento può essere fatto in modo molto lento per grandi pezzature</i>	<i>Trasferimento dell'alimento in frigorifero un giorno prima dell'utilizzo. Mantenendo gli alimenti a temperature di refrigerazione, è possibile prevenire la crescita dei microrganismi patogeni.</i>
<i>Mai effettuare lo scongelamento a temperatura ambiente</i>	<i>I lunghi tempi di scongelamento permettono la proliferazione batterica</i>

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CUCINA -				Pagina 23 di 23
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

## 8. CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

La corretta conservazione delle materie prime contribuisce a garantire la sicurezza alimentare.

COSA E COME FARE	PERCHÉ
<i>Conservare le materie prime secondo quanto riportato in etichetta</i>	<i>Temperature di conservazione non idonee possono compromettere la salubrità degli alimenti</i>
<i>Conservare gli alimenti refrigerati/congelati 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>Controllare regolarmente i locali di stoccaggio</i>	<i>Un controllo periodico permette di segnalare tempestivamente la presenza di infestanti, sporcizia, alimenti deteriorati, scaduti o prossimi alla data di scadenza</i>
<i>Pulire e sbrinare regolarmente frigoriferi e congelatori</i>	<i>Una manutenzione regolare garantisce un corretto funzionamento degli apparecchi ed evita la formazione di muffe. La formazione di strati di ghiaccio, riduce l'efficienza degli apparecchi che, oltre a consumare più energia, fanno più fatica a garantire il mantenimento delle temperature richieste</i>
<i>Rispettare il corretto immagazzinamento: le merci vanno conservate alla temperatura prevista e utilizzate dando priorità a quelle 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) - CUCINA -				Pagina 24 di 24
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

## 9. GESTIONE DEI PROBLEMI/NON CONFORMITA'

COSA E COME FARE	PERCHÉ
<i>E' importante riuscire a riconoscere qualsiasi situazione difforme da quanto atteso e programmato (rottura di un frigorifero, materia prima scaduta ecc.)</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) - CUCINA -				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 25 di 25

## **.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

Cucina \_\_\_\_\_

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

Frigo/ Freezer																	FIRMA
	Giorno	T1	T2	T1	T2	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 Freezer Max -18°C)  
**NC = NON CONFORME** (Temperature che si discostano dai valori Massimi consentiti)





I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"  Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - CUCINA -				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 29 di 29

### 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: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_