

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

MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

AI SENSI dei Reg. (CE) 852/04 e 178/02 e del Reg. (UE) 1169/2011

APPLICATO A:

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI"

Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

"ANTONIO GRAMSCI"

Via Decio Mure, snc - 09042 Monserrato (CA)

Sito: www.alberghierogramsci.gov.it - e-mail: carh050001@istruzione.it

Posta certificata: carh050001@pec.istruzione.it

Tel. 070.8583731

Cod. Fis. 92104840928

N° REVISIONE	DATA	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE
00	01.01.2017	Prima emissione del documento

La riproduzione anche parziale è vietata senza autorizzazione preventiva del Tecnico
www.tcertifico.it Tel. 070.85.86.548

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

GENERALITÀ

ANAGRAFICA AZIENDA	
Ragione Sociale	Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione " ANTONIO GRAMSCI "
Rappresentante Legale/Dirigente Scolastico	Pisu Maria Beatrice
ATTIVITÀ SVOLTA	Istruzione – Formazione professionale alunni scuola secondaria di secondo grado
SEDE LEGALE	
Comune	Monsezzato (CA)
Indirizzo Sede Legale	Via Decio Mure, snc
Partita IVA/Cod. Fiscale	Cod. Fis. 92104840928
ASL competente	Asl 8 - Cagliari
SEDE OPERATIVA	
Comune	Monsezzato (CA)
Indirizzo Sede Operativa	Via Decio Mure, snc
FIGURE E RESPONSABILI	
Dirigente Scolastico	Pisu Maria Beatrice
OSA – Responsabile del sistema di autocontrollo	Pisu Maria Beatrice
Assistenza tecnica per l'autocontrollo	Dott.ssa Daniela Sotgia

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

IL MANUALE DI AUTOCONTROLLO

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

SOMMARIO

1. Introduzione	Pag. 7
1.1 Scopo e ambito di applicazione	
1.2 Definizioni e glossario	Pag. 8
1.3 Normativa di riferimento	Pag.9
1.4 Aggiornamento del piano HACCP	Pag.9
1.5 Responsabilità	Pag.9
1.6 Referenti per l'autocontrollo	Pag.10
1.7 Formazione e comportamento del personale	Pag. 11
1.8 Igiene professionale	Pag. 12
1.9 Igiene delle mani	Pag. 12
1.10 La divisa	Pag. 13
1.11 Il comportamento	Pag. 13
2. Parte 2.1 : Descrizione dell'attività e dell'organizzazione	
2.1 Le cucine	Pag. 14
2.1.2 Il locale plonge	Pag. 16
2.1.3 lavaggio delle stoviglie automatico	Pag. 16
2.1.4 lavaggio manuale delle stoviglie	Pag. 17
2.1.5 Il bar	Pag. 17
2.1.6 Le sale ristorante	Pag. 17
2.1.7 Gli spogliatoi	Pag. 18
2.1.8 Il magazzino	Pag.18
2.1.9 I servizi igienici	Pag. 18
2.1.10 Pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali	Pag. 20
	Pag. 21
2.1.11 Rifornimento idrico	Pag. 23
2.1.12 Rifiuti alimentari e altri scarti	Pag. 24
2.1.13 Disinfestazione e derattizzazione	Pag. 24

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

2. Parte 2.2 : Descrizione del Ciclo produttivo

2.2.0 Ricevimento merci	Pag. 24
2.2.1 Controllo forniture	Pag. 24
2.2.2 Controllo delle temperature di trasporto degli alimenti	Pag. 25
2.2. 3 Controllo etichette	Pag. 26
2.2.4 Controllo dei prodotti , delle confezioni , degli imballaggi	Pag. 27
2.2.5 Stoccaggio merci	Pag. 28
2.2.6 Prodotti non alimentari	Pag. 28
2.2.7 Prodotti alimentari non deperibili	Pag. 28
2.2.8 Prodotti alimentari deperibili	Pag. 29
2.2.9 Prodotti alimentari congelati / surgelati	Pag. 29
2.2.10 Frutta e verdure	Pag. 29
2.2.11 Latte , yogurt e formaggi	Pag. 29
2.2.12 Salumi in generale	Pag. 30
2.2.13 Carni fresche	Pag.30
2.2.14 Uova	Pag. 30
2.2.15 Distribuzione nelle attrezzature frigorifere e temperature stoccaggio	Pag. 30
2.2.16 Prelevamento derrate	Pag. 31
2.2.17 Scongellamento	Pag. 31
2.2.18 Preparazione pasti	Pag. 31
2.2.19 Preparazione primi piatti	Pag. 31
2.2.20 Lavorazione, preparazione e cottura delle carni e del pesce	Pag. 32
2.2.21 Lavaggio, mondatura e preparazione di verdure	Pag. 32
2.2.22 Diete speciali	Pag. 33
2.2.23 Abbattimento	Pag. 33
2.2.24 Rintracciabilità	Pag. 33

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

3. Parte : IL piano HACCP

3.0	Introduzione	Pag. 33
3.1	Le fasi lavorative , i possibili rischi e cause	Pag. 33
3.2	Identificazione dei pericoli per le materie prime	Pag. 35
3.3	I punti critici di controllo CCP	Pag. 37
3.4	Diagramma di flusso delle attività con rispettivi CCP	Pag. 38
3.5	Gestione dei Punti Critici di controllo	Pag. 39
3.6	Identificazione delle misure preventive per ridurre i pericoli	Pag. 40
3.7	Gestione delle fasi di produzione e dei CCP, non conformità e azioni Correttive	Pag. 42
3.8	Verifiche	Pag. 45
3.9	Gestione Rischio Allergeni	Pag. 46

4. Parte : Schede Operative

1. Elenco Docenti/Tecnici/Assistenti tecnici/Collaboratori
2. Elenco Fornitori
3. Registro Non Conformità
4. Registro temperature
5. Registro Pulizie e Sanificazione Cucina
6. Registro Pulizie e Sanificazione Sala
7. Registro Pulizie e Sanificazione Magazzino
8. Registro Pulizie e Sanificazione Plonge
9. Registro Pulizie e sanificazione Bar

ALLEGATI

- PLANIMETRIA
- FORMAZIONE HACCP
- ALLEGATO II – Reg.UE 1169/2011

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

1 Introduzione

1.1 Scopo e ambito di applicazione

Le normative CE relative all'igiene dei prodotti alimentari stabiliscono che tutte le imprese che esercitano un'attività inerente la preparazione, lavorazione, manipolazione a qualsiasi titolo di alimenti devono adottare un sistema di autocontrollo.

Anche un istituto alberghiero, dove durante le esercitazioni vengono preparati e somministrati pasti e bevande, deve dotarsi di un sistema di autocontrollo.

Scopo di questo sistema è quello di identificare tutti i possibili pericoli che possono manifestarsi lungo l'intero processo alimentare, minacciando la sicurezza e la salubrità del prodotto.

La realizzazione di un sistema di autocontrollo si basa sull'applicazione dell' **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Point : Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo), fondato a sua volta su sette principi cardine:

1. Identificazione dei pericoli che devono essere prevenuti, eliminati o ridotti a livelli accettabili;
2. Identificazione dei punti critici di controllo nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un rischio;
3. Definizione dei limiti critici che determinano l'accettabilità e l'inaccettabilità dei valori assunti dai punti critici di controllo, al fine della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
4. Definizione ed applicazione di procedure di sorveglianza efficaci per i punti critici di controllo;
5. Definizione delle azioni correttive da intraprendere quando un punto critico risulta fuori controllo;
6. Definizione delle procedure da applicare per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di identificazione dei pericoli e delle azioni correttive;
7. Predisposizione di documenti e registrazioni adeguati all'entità dell'impresa al fine di dimostrare l'applicazione dei precedenti criteri.

Il presente manuale viene strutturato in IV SEZIONI :

I PARTE INTRODUTTIVA : che descrive il manuale, gli scopi, gli obiettivi, la terminologia utilizzata, i riferimenti legislativi e bibliografici e descrive, in forma generale, le buone prassi igieniche (lavorative e comportamentali) per la preservazione della sicurezza del prodotto alimentare.

II PARTE DESCRITTIVA DELL' ATTIVITA^A SVOLTA E DELL' ORGANIZZAZIONE : dove sono riportati le strutture della scuola, le strutture dei locali adibiti alla preparazione e al consumo dei pasti, le attrezzature installate, come pure le norme corrette delle varie operazioni che vengono svolte dal ricevimento merci alla somministrazione finale.

III PARTE : PIANO HACCP : in questa parte vengono descritti i diagrammi di flusso differenziati per categorie, la classificazione dei pericoli, i punti critici e i limiti critici delle varie operazioni che vengono eseguite nell'istituto scolastico nell'ambito delle esercitazioni .

IV PARTE : MODULI: per la registrazione dei controlli effettuati e delle misure preventive e correttive eventualmente attuate nel caso di punti critici fuori controllo.

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

1.2 Definizioni e Glossario

AUTOCONTROLLO: insieme di procedure e modalità per assicurare e mantenere l'igiene dei prodotti alimentari durante qualsiasi attività svolta nel settore alimentare.

AZIONE CORRETTIVA: azione posta in atto quando si verifica il superamento dei limiti critici al fine di riportare i CP sotto la soglia di criticità.

CONTAMINAZIONE: presenza o introduzione di un pericolo.

DDT: Documento di trasporto, bolla di consegna che accompagna il prodotto in entrata .

DETERGENTE : sostanza che agisce rimuovendo il grasso e i residui di sporco .

DISINFETTANTE : sostanza che agisce uccidendo la maggior parte dei microbi e inattivando i microrganismi patogeni sulla pelle o sulle superfici.

FILIERA/PROCESSO ALIMENTARE: insieme articolato che comprende le principali attività (ed i loro principali flussi materiali e informativi), le tecnologie, le risorse e le organizzazioni che concorrono alla creazione, trasformazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto alimentare finito.

IGIENE DEGLI ALIMENTI: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto

LIVELLO ACCETTABILE : significa la presenza di un pericolo che non comporta la probabilità di causare un rischio inaccettabile per la salute.

LIMITI CRITICI: soglie che non devono essere superati al fine di garantire e mantenere la salubrità e la sicurezza del prodotto.

LIVELLO DI SICUREZZA: valore più severo del limite critico , definito per prevenire il superamento.

MISURA DI CONTROLLO (azione preventiva): azioni e attività che sono utilizzate per eliminare un pericolo ridurre l'impatto a livelli accettabili e impedire la ricontaminazione attraverso mezzi efficaci.

MONITORAGGIO : condurre una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se un CCP o un CP sono sotto controllo.

NON CONFORMITÀ: mancato rispetto di un limite critico.

PERICOLO: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

PRODOTTI NON TRASFORMATI: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati.

PRODOTTI TRASFORMATI: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento.

PUNTO CRITICO (CP): punto nella fase di produzione in cui può manifestarsi un pericolo.

PUNTO CRITICO DI CONTROLLO (CCP): punto critico sottoposto a sorveglianza e monitoraggio al fine di prevenire, eliminare o ridurre il rischio.

RISCHIO: probabilità che un pericolo di contaminazione accada.

TRATTAMENTO: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

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

TEMPERATURA AL CUORE : temperatura misurata al centro geometrico dell'alimento .

TRATTAMENTO DI UNA NON CONFORMITÀ : Azione da intraprendere nei confronti di un processo / prodotto per risolvere una non conformità.

VERIFICA : L'utilizzo di metodi, procedure, o prove oltre a quelle usate nel monitoraggio per determinare se il metodo HACCP sia congruente con il piano HACCP o se il piano necessita di modifiche .

1.3. Normativa di riferimento

Il presente manuale è stato realizzando in riferimento alle seguenti normative:

- **Regolamento CE n. 178/2002** : principi e requisiti generali della legislazione alimentare.
- **Regolamento CE n. 852/2004**: igiene dei prodotti alimentari.
- **Regolamento CE n. 853/2004**: norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- **Regolamento CE n. 854/2004**: norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- **Regolamento CE n. 2073/2005**: criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **Decreto Legislativo n. 193/2007**: attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- **Legge n. 2 del 19 marzo 2013**: norme di semplificazione in materia di igiene - medicina del lavoro , sanità pubblica e disposizioni per il settore sanitario.
- **Regolamento UE n. 1169/2011**: Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

1.4 Aggiornamento del documento

Il presente manuale di autocontrollo, nonché le procedure, le istruzioni operative e i moduli costituenti il sistema HACCP, verranno aggiornati ogniqualvolta si verificheranno variazioni nell'organizzazione della attività di laboratorio della scuola, nonché variazioni delle norme legislative sulle sicurezza alimentare o qualora se ne ravveda una motivazione.

1.5 Responsabilità

La responsabilità all'interno del servizio di ristorazione eseguito nell'istituto sono ripartite fra le seguenti figure:

- DIRIGENTE SCOLASTICO/RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO
- RESPONSABILE MAGAZZINO
- DOCENTI/TECNICI E ASSISTENTI TECNICI DI LABORATORIO
- COLLABORATORI SCOLASTICI

È importante sottolineare che gli operatori alimentari **sui quali ricade la responsabilità della sicurezza alimentare**, devono:

- a) Applicare in ogni fase le norme di buona prassi igienica;
- b) Applicare un programma di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP;
- c) Tenere a disposizione delle autorità competenti la relativa documentazione di verifica.

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

1.6. Referenti per l'autocontrollo

Questo piano di autocontrollo è stato redatto in base a quanto stabilito dai Reg. (CE) 852/04 e 178/02, relativi al nuovo Pacchetto Igiene, pertanto la sua corretta applicazione garantisce la sicurezza, l'igienicità e la tracciabilità delle produzioni.

Il manuale fornisce informazioni sui pericoli che possono insorgere a livello igienico sanitario nell'istituto e sulle azioni di controllo dei pericoli stessi, basandosi come vuole la recente normativa, sui principi dell'HACCP.

Esso è stato elaborato dalla Responsabile dell'autocontrollo, la Sig.ra Pisu Maria Beatrice.

Nella fase di realizzazione si è fruito dell'ausilio di un esperto Tecnico di Controllo della Qualità ed Autocontrollo dei prodotti agroalimentari, la Dott.ssa Daniela Sotgia.

La Responsabile dell'Autocontrollo, presa conoscenza dei rischi specificati ed altri eventuali rischi in questo Manuale non contemplati, si impegna a prendere tutte le misure necessarie per assicurare l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari trattati e per tenere sotto controllo i punti critici individuati e risolvere le possibili non conformità.

Garantisce altresì che, tutte le fasi riguardanti gli alimenti, sottoposte al suo controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene, fissati nel Regolamento CE 852/2004, rispettivamente i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II del citato Regolamento e gli obblighi di rintracciabilità e ritiro dei prodotti non conformi previsti dal Regolamento (CE) n. 178/2002.

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

1.7 Formazione e Comportamento del personale scolastico

Il personale scolastico che lavora a contatto con gli alimenti (docenti/tecnici di laboratorio, magazzinieri, assistenti tecnici) in ottemperanza alla legge n. 2 del 19 marzo 2013 "Norme di semplificazione in materie di igiene, medicina del lavoro sanità pubblica e disposizioni per il settore sanitario" e in ottemperanza all'articolo 5 della L.R. 18 agosto 2005 n 21 : "gli operatori della produzione, preparazione, somministrazione/distribuzione degli alimenti devono ricevere adeguata preparazione igienico sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività ed essere aggiornati con periodicità"; riceverà quindi formazione specifica e continua in relazione al sistema HACCP, le sue metodologie di monitoraggio e di raccolta dati, il proprio ruolo e responsabilità all'interno del sistema stesso.

La necessità di formazione trae origine dall'esigenza di preparare adeguatamente tutte le persone che ricoprono una posizione avente influenza sotto il profilo igienico sanitario.

In questo caso la Responsabile dell'autocontrollo individua le necessità di formazione ed il personale interessato, stabilisce una data in cui effettuare la formazione e gli argomenti che verranno trattati.

La Formazione, condotta da docenti esperti, verrà documentata tramite apposito modulo di registrazione, presente nella IV parte del presente Manuale di autocontrollo.

Le attività di informazione consistono nella illustrazione al personale di tutto il materiale contenuto nel manuale di Autocontrollo (manuale, procedure, schede di registrazione).

Gli incontri avranno cadenza ordinaria annuale, ma potranno essere istituiti ogni qualvolta la Responsabile dell'autocontrollo lo ritenga necessario per aggiornamenti normativi o nei processi di lavorazione.

Tale convocazione sarà comunicata con congruo anticipo rispetto alla data di effettuazione dell'incontro.

Il percorso formativo degli studenti dell'I.P.S.A.R. "Antonio Gramsci" invece, prevede già di base materie quali Scienza dell'Alimentazione e Tecnica e pratica operativa, in cui vengono trattate le tematiche relative all'igiene professionale, alle possibili contaminazioni alimentari alle corrette norme igieniche per prevenirle come pure nozioni di base della sicurezza del lavoro.

L'informazione e formazione ricevuta in aula viene poi applicata nella pratica in laboratorio.

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

1.8. Igiene Professionale

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti alimentari è necessario che gli studenti e gli operatori nella manipolazione degli alimenti seguano precise norme di comportamento.

Tutti avranno cura di svolgere il proprio ruolo nel rispetto delle norme di corretta prassi igienica, nonché in conformità alle direttive impartite dalla Responsabile del piano di autocontrollo, in particolare:

- Dovrà essere evitata ogni possibile causa di insudiciamento della persona e delle attrezzature di lavoro;
- Per chi è a diretto contatto con le sostanze alimentari, dovrà essere evitato di procedere a manipolazioni diverse e in diversi reparti se non che lo richiedano inderogabili esigenze;
- Fuori dagli orari stabiliti non vi devono essere nei vari reparti/laboratori panni bagnati, spugne, o altri attrezzi e materiali utilizzati per le operazioni di pulizia;
- Tutti gli interventi di riparazione e manutenzione di impianti e attrezzature che comportino una particolare complessità e durata, nonché possibile contaminazione delle derrate alimentari, sono eseguite al di fuori del normale orario scolastico; le medesime condizioni sono ripristinate immediatamente.
- Non si deve procedere in contemporanea ad operazioni di pulizia e manipolazione;
- I rifiuti ed i residui non utilizzati non devono essere accumulati nelle aree di lavorazione se non per il tempo strettamente necessario prima della loro sistemazione nei siti e contenitori.
- Le aree destinate al deposito dei rifiuti e dei residui alimentari dovranno essere mantenute pulite e la loro collocazione sarà tale da non favorire l'accesso di insetti e altri animali nocivi o che possano contaminare gli alimenti, le attrezzature e gli impianti.

1.9 Igiene delle mani e uso dei guanti monouso e della mascherina

Le unghie devono essere tenute ben corte, pulite nello spazio sottoungueale e prive di smalto.

Gli studenti e gli operatori si spogliano di anelli, bracciali, orologi, che, oltre a rappresentare un impedimento, sono facili veicoli di germi e ostacolano una buona pulizia delle mani e di qualsiasi altro monile (es. collane, orecchini).

Le mani e gli avambracci devono essere lavati accuratamente utilizzando sapone liquido :

- prima di entrare in laboratorio cucina (appena arrivati in laboratorio ed essersi cambiati gli indumenti);
- prima di toccare gli alimenti;
- dopo essere andati in bagno;
- prima di rientrare in laboratorio cucina dopo ogni uscita, anche se all'interno dello stesso edificio;
- passando dalla manipolazione di alimenti crudi a quella degli alimenti cotti;
- passando dalla manipolazione di qualsiasi tipo di alimento alla manipolazione di qualsiasi altro tipo.
- se si maneggiano rifiuti, terra, sporcizia, cassette di verdura, sacchi di patate etc.
- dopo essersi soffiati il naso;
- dopo aver tossito o starnutito;
- dopo aver toccato naso, bocca, orecchie e capelli.

Le mani vanno asciugate con asciugamani di carta a perdere.

In presenza di tagli, ferite e foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e le ferite sono protette adeguatamente con cerotti e le mani coperte con guanti in gomma onde evitare contaminazioni alimentari.

È opportuno usare i guanti a perdere quando si devono manipolare alimenti ad alto rischio.

In presenza di sintomi quali diarrea e febbre è opportuno contattare il medico e astenersi dalle manipolazioni dei cibi.

La mascherina verrà utilizzata negli stati infiammatori delle alte vie respiratorie.

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

1.10. La divisa

Nei laboratori si entra solo con la divisa/camice prevista dalla scuola.

Prima di entrare nei laboratori ci si spoglia dei vestiti che verranno lasciati in appositi armadietti negli spogliatoi e questi devono essere in ordine e puliti.

Per le donne, giacca bianca e pantaloni sale e pepe o neri, grembiule, copricapo e calzature da lavoro;

Per gli uomini, giacca e pantaloni sale e pepe o neri, grembiule, copricapo, calzature da lavoro.

La divisa da cucina sarà cambiata a giorni alterni e non dovrà essere macchiata impolverata o sporca all'inizio della lezione.

Gli indumenti vanno cambiati non appena siano insudiciati perché l'abbigliamento pulito e ordinato rappresenta un efficace sistema di prevenzione della contaminazione alimentare.

I capelli saranno completamente raccolti nel copricapo.

Non potranno lavorare nei laboratori per motivi igienici, gli alunni che non avranno la divisa ma resteranno a guardare i compagni al lavoro.

Persone estranee, ma autorizzate all'ingresso nei laboratori di cucina, possono farlo solo dopo aver indossato un camice.

1.11. Il Comportamento durante le esercitazioni

Prima di entrare nei locali addetti alle esercitazioni devono essere indossati gli indumenti adatti.

Quando si lavorano gli alimenti sono assolutamente da evitare abitudini personali sconvenienti quali il toccarsi i capelli, la faccia, la bocca, il naso, le orecchie.

- Non si starnutisce o tossisce sugli alimenti.
- Per soffiarsi il naso si usano solo fazzoletti di carta a perdere.
- Fumare è rigorosamente vietato.
- È vietato assaggiare il cibo con le dita, ad ogni assaggio si usa una posata diversa.
- Tenere capelli, barba, e baffi in ordine.
- I capelli lunghi devono essere raccolti e sul capo ci deve essere il copricapo.
- Parlare distanziati dagli alimenti ed evitare starnuti e colpi di tosse su di essi.
- Non umettare le dita con saliva per prendere oggetti leggeri come tovaglioli.
- È vietato durante le esercitazioni a scuola, l'uso del cellulare.

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

PARTE II Descrizione dell'attività e dell'organizzazione

I locali dell'istituto I.P.S.A.R. "Antonio Gramsci", sono ubicati nello stabile di via Decio Mure snc, a Monserrato (CA); oltre alle aule ed ai locali della direzione/segreteria/amministrazione, son presenti 5 laboratori di cucina, in cui possono accedere circa 30 addetti (tra studenti, docenti ed eventuali assistenti di laboratorio), 4 plonge, un magazzino derrate, spogliatoi, 2 locali adibiti a bar, nonché i diversi servizi igienici per gli operatori e gli studenti.

L'istituto, essendo un istituto professionale, è aperto nel periodo da settembre a giugno di ciascun anno scolastico; in particolare, oltre alle lezioni diurne, ospita 1 corso serale e talvolta altri corsi in collaborazione con altri enti o associazioni, durante i quali vengono utilizzati sia gli ambienti didattici che i laboratori di cucina e di sala.

I prodotti alimentari preparati e trasformati durante le ore di laboratorio, potrebbero essere consumati dagli stessi alunni e dal personale scolastico e talora sono destinati alla distribuzione a terzi soggetti ospiti della scuola a vario titolo o attraverso un servizio Catering/Banqueting.

2.1 Le cucine

In tutte le cucine sono presenti finestre e/o porte-finestre comunicanti con l'esterno, dotate di zanzariere integre e correttamente posizionate per prevenire l'ingresso di infestanti.

La pavimentazione è realizzata in piastrelle affiancate a fughe strette, tali da garantirne la facile pulizia e disinfezione, nonché evitare l'accumulo di polvere e grasso nei relativi interstizi eliminando nel contempo la possibile successiva formazione di strati permanenti di untuosità o sporcizia.

Alle pareti è stato applicato un rivestimento in piastrelle esteso fino a 2.20 metri d'altezza, ciò in osservanza alle norme igieniche in materia di produzioni alimentari ed ai fini di agevolare le operazioni di pulizia e disinfezione e garantire nel contempo il pieno rispetto dei canoni igienici previsti dalla normativa.

I soffitti del locale sono ricoperti da buon intonaco con alto potere traspirante e sono costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia, la riduzione di condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle.

Tutte le superfici dove vengono manipolati gli alimenti, sono in acciaio inox per una facile detersione e sanificazione.

Di seguito le varie attrezzature presenti nei vari laboratori.

Laboratorio Cucina 1:

- Abbattitore di temperatura
- Banchi da lavoro
- Carrelli porta vivande
- Microonde
- Fuochi
- Scaffali
- Lavello sporco
- Lavello pulito
- Affettatrice
- Tritatutto
- Ceppo
- Tritacarne
- Forno elettrico
- Griglia
- Planetaria
- N. 1 Armadio frigo

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

Laboratorio Cucina 2

- Abbattitore di temperatura
- Banchi da lavoro
- Carrelli porta vivande
- Microonde
- Fuochi
- Scaffali
- Lavello sporco
- Lavello pulito
- Affettatrice
- Tritatutto
- Ceppo
- Tritacarne
- Forno elettrico
- Griglia
- Planetaria
- N. 1 Armadio frigo
- Mantecatore
- Pastorizzatore
- Sfogliatrice
- Armadio frigo positivo e negativo

Laboratorio Cucina 3

- Abbattitore di temperatura
- Banchi da lavoro
- Carrelli porta vivande
- Microonde
- Fuochi
- Scaffali
- Lavello sporco
- Lavello pulito
- Affettatrice
- Tritatutto
- Ceppo
- Tritacarne
- Forno elettrico
- Griglia
- Planetaria
- N. 1 Armadio frigo positivo e negativo

Laboratorio di Cucina 4

- Abbattitore di temperatura
- Banchi da lavoro
- Carrelli porta vivande
- Microonde
- Fuochi
- Scaffali
- Lavello sporco
- Lavello pulito
- Affettatrice
- Tritatutto
- Ceppo
- Tritacarne
- Forno elettrico
- Griglia
- Planetaria
- N. 1 Armadio frigo positivo e negativo
- N. 2 Banchi refrigerati
- N. 1 Armadio frigo due ante
- N. 1 Frigo a colonna

Laboratorio di Cucina 5

- Impastatrice
- Sfogliatrice
- Forno
- Affettatrice
- Lavatoio due vasche
- Lavaoggetti
- Camera di lievitazione
- Cappa

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

2.1.2 I locali plonge

I locali plonge ospitano, come principali attrezzature, lavelli con relativi gocciolatoi, lavaoggetti, lavapiatti, lavabicchieri, piani d'appoggio, scaffali.

Gli alunni utilizzano principalmente i lavelli e vengono edotti e controllati dall'insegnante di cucina e dall'aiutante tecnico sull'uso dei detersivi e sui prodotti per la pulizia del lavello, come pure riguardo le procedure più corrette.

2.1.3 Il lavaggio automatico delle stoviglie

Il lavaggio automatico delle stoviglie avviene con l'utilizzo della lavapiatti e della lavabicchieri e viene gestita dai collaboratori scolastici.

Prima di utilizzare la lavapiatti / lavabicchieri, è necessario verificare che siano state adeguatamente pulite precedentemente; nel caso vengano riscontrate incrostazioni o generale sporco, l'attrezzatura deve essere ripulita.

Tutte le stoviglie, prima di essere caricate, devono essere rassettate per eliminare lo sporco grossolano (in particolare, le posate vanno lasciate in acqua calda e detersivo); dopo questa fase, possono essere caricate nella lavapiatti e nella lavabicchieri per il lavaggio automatico, impostando le temperature e gli eventuali cicli di lavaggio.

Al termine del lavaggio automatico, i piatti e le stoviglie vengono prelevate dall'attrezzatura e asciugate con strofinacci puliti e poi riposte negli armadi.

È necessario pulire l'esterno, l'interno e i filtri delle attrezzature utilizzando spugna, acqua calda e opportuni detersivi.

Per l'utilizzo della lavastoviglie sono state redatte indicazioni specifiche, riportate in specifiche schede presenti nella IV Parte del piano HACCP.

2.1.4 Il lavaggio manuale delle stoviglie

L'attività manuale riguarda principalmente le attrezzature che per dimensioni non entrano nelle macchine per il lavaggio automatico, oppure per l'attrezzatura minuta.

Il lavaggio manuale prevede la preparazione di una vasca di ammollo con acqua calda e detersivi in cui lasciare le stoviglie per qualche minuto; utilizzare poi spugna abrasiva o spugna in acciaio per strofinare le attrezzature ed eliminare lo sporco.

Quando necessario, bisognerà cambiare l'acqua di ammollo.

Al termine del lavaggio, tutte le attrezzature o le stoviglie verranno risciacquate abbondantemente con acqua, fatte sgocciolare, asciugate con carta usa e getta se necessario ed infine riposte nello scaffale apposito.

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

2.1.5 I bar

Nell' istituto sono presenti 2 locali adibiti per le esercitazioni di bar.

Le attrezzature utilizzate nel locale bar sono quelle classiche, quali:

- macchina da caffè
- macina caffè
- banco frigo a 0°C - 4°C
- produttore di ghiaccio
- lavabicchieri
- lavello
- spremiagrumi
- tostiera
- scaffalature

2.1.6 Le sale ristorante

Nell' Istituto sono presenti 2 locali adibiti per esercitazione di sala.

Tutte le sale ristorante sono dotate di pavimenti anti sdrucciolo e facilmente lavabili anche con mezzi meccanici.

I laboratori di sala sono arredati con il seguente materiale didattico:

- Tavoli
- Sedie
- Mobili di servizio
- Mobili di appoggio

Tutte le attrezzature ed i macchinari sono realizzati secondo le norme di sicurezza previste dalle disposizioni vigenti e in buone condizioni manutentive.

La loro manutenzione è affidata a personale tecnico specializzato, indicato dal venditore o dalla ditta costruttrice.

Tutte le attrezzature ed i piani di lavoro destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, sono del tipo "Per Alimenti", come risulta dalle specifiche tecniche fornite dai costruttori e venditori, custodite in azienda, mentre i particolari macchinari destinati alla lavorazione sono realizzati in acciaio inox e sono di facile azionabilità, smontaggio e pulizia.

Tutti i materiali e gli oggetti destinati ad entrare in contatto diretto con gli alimenti – cosiddetti MOCA - (coltelli da lavoro, carta da incarto, pellicole di plastica, imballaggi ecc.) sono conformi alle norme produttive comunitarie (Reg. CE 1935/2004).

Tutti gli apparecchi refrigerati sono dotati di quadro di controllo e termostato facilmente leggibile e monitorabile, a lettura esterna per la rilevazione e registrazione delle temperature.

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

2.1.7 Gli spogliatoi

Nell' Istituto sono presenti 2 stanze adibite a spogliatoio (una per i maschi e una per le femmine).

Ogni spogliatoio è dotato di panchette e attaccapanni da usare provvisoriamente mentre ci si cambia.

Di fronte agli spogliatoi sono presenti degli armadietti dove gli alunni, una volta cambiati, depositeranno gli abiti civili e tutto quello che non possono portare nei laboratori.

Ad ogni fine esercitazione, gli alunni indosseranno nuovamente gli abiti civili, riporteranno a casa per il lavaggio le divise complete e libereranno gli armadietti per coloro che effettueranno le esercitazioni successive.

E' disponibile anche 1 spogliatoio per insegnanti dotato di armadietti a norma e con adiacente 1 bagno ad uso esclusivo dei docenti.

2.1.8 Il magazzino/economato

Il magazzino/economato è suddiviso in un'area non refrigerata per lo stoccaggio delle derrate a lunga scadenza ed in un'area refrigerata per lo stoccaggio delle derrate deperibili.

Nella Zona non refrigerata sono presenti scaffali e pedane mentre nella Zona refrigerata sono presenti:

- 1 cella frigorifera per verdura 6/10 °C
- 2 celle frigo 0 / 4 ° C
- 1 cella frigorifera 4 / 6 ° C
- 1 cella negativa
- 2 armadi freezer

2.1.9 I servizi igienici

I servizi igienici a disposizione degli studenti sono dislocati in vari locali dell'Istituto.

Sono divisi per ragazzi e ragazze e son tutti dotati di bagno e antibagno.

Sono ben illuminati, muniti di sanitari in porcellana, con pareti e pavimenti piastrellati impermeabili facilmente lavabili e disinfettabili.

Per ciascun lavabo, è presente un dispenser di sapone liquido e la carta monouso per asciugarsi le mani.

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

Il servizio di Catering/Banqueting

Nel corso dell'anno scolastico potrebbe presentarsi la possibilità di partecipare a manifestazioni esterne e di svolgere un servizio di Catering/Banqueting con la relativa preparazione di piatti pronti per il consumo.

Tale attività permette agli studenti di apprendere nuove metodologie di lavoro, di sviluppare capacità organizzative e relazionali e di elevare le loro conoscenze tecnico-professionali che saranno utili in futuro per inserirsi nel mondo del lavoro.

Per l'attività verranno utilizzate le ore curricolari e di approfondimento, impiegando gli alunni in gruppi di classe, secondo le esigenze didattico-organizzative.

L'obiettivo è:

- di formare gli studenti sulla preparazione di piatti pronti per la distribuzione;
- di analizzare le tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti rispettando le regole del sistema HACCP;
- di sviluppare negli studenti capacità organizzative e relazionali e di apprendere nuove metodologie lavorative.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pagina 20 di 20
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

2.1.10 Pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali

Al termine dell'utilizzo per le esercitazioni, i laboratori vanno puliti e riordinati.

I ragazzi si incaricano di pulire alcune delle stoviglie delle attrezzature utilizzate, compresi i tavoli di lavoro.

Il personale ATA invece è incaricato della pulizia dei pavimenti, delle attrezzature, dei tavoli delle sale mensa, delle pareti piastrellate e dei servizi igienici.

Queste pulizie vengono attuate secondo il piano previsto nelle "schede descrittive pulizia e sanificazioni" presenti nella parte IV.

La sanificazione è un insieme di trattamenti di natura fisica e chimica che sono effettuati affinché le superfici, le attrezzature e quant'altro risultino pulite fisicamente (prive di sporco visibile), chimicamente (prive di residui di sostanze) e biologicamente (ossia la quantità di microrganismi patogeni presenti sia ridotta a livelli accettabili).

Per quanto riguarda le modalità di esecuzione di corrette pratiche manuali di detersione, vengono rispettate le modalità descritte in etichetta o nelle schede tecniche dei singoli prodotti specifici per ogni superficie.

Sanificazione a due fasi se si usano prodotti cloro attivi

- a) Asportazione meccanica dello sporco grossolano;
- b) Risciacquo iniziale con acqua calda a temperatura compresa tra i 45°C e i 60°C (permette di sciogliere le sostanze senza causarne la "cottura", trattamento che le renderebbe più legate alle superfici);
- c) Applicazione del DETERGENTE in acqua calda (50-65°), che facilita la successiva asportazione;
- d) Sfregare energicamente la soluzione sulle superfici da pulire, avendo cura di penetrare nelle eventuali cavità;
- e) Lasciare le superfici inumidite per almeno una decina di minuti;
- f) Risciacquo finale con acqua a temperatura di rubinetto;
- g) Applicazione del DISINFETTANTE;
- h) Sfregare energicamente la soluzione sulle superfici da pulire, avendo cura di penetrare nelle eventuali cavità;
- i) Risciacquo finale per l'asportazione di residui di disinfettanti;
- j) Asciugare poi le superfici onde evitare la formazione di umidità; per le piccole superfici asciugare con carta usa e getta; per stoviglie od utensili asciugare per sgocciolamento.

Sanificazione a una fase se si utilizzano prodotti detergenti -disinfettanti a base di Sali di ammonio quaternario

- a) Risciacquare inizialmente con acqua tiepida (45-50°) per asportare i residui più grossolani;
- b) Preparare una soluzione del detergente-disinfettante in acqua a T° ambiente;
- c) Sfregare energeticamente la soluzione sulle superfici da pulire, avendo cura di penetrare nelle eventuali cavità;
- d) Lasciare le superfici inumidite per il tempo di contatto indicato in etichetta;
- e) Risciacquare con acqua a T° ambiente;
- f) Per le piccole superfici asciugare con carta usa e getta; per stoviglie od utensili asciugare per sgocciolamento.

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

La sanificazione ha per oggetto:

- a) Tutte le attrezzature comprese quelle da taglio;
- b) Tutte le superfici di lavoro (tavoli, lavelli, taglieri);
- c) Tutti i locali (cucina, bar, sale, celle, magazzino).
- d) Spugne, spazzole utilizzate per le pulizie.

Inoltre, per aver successo, deve essere effettuata:

- a) Nei tempi stabiliti: devono essere rispettate le scadenze e la scaletta delle operazioni (effettuata con frequenza giornaliera/settimanale/bisettimanale/mensile etc.). Vedi schede parte IV
- b) Secondo le modalità previste: utilizzando i prodotti specifici e seguendo le indicazioni d'uso.

2.1.10 Tabella descrittiva attività di detersione e sanificazione

CUCINA

Strutture e dotazioni	Prodotto	Modalità
mani operatori	sapone liquido (meglio se antibatterico).In alternativa, ricambio dei guanti monouso	risciacquo, strofinamento con sapone, risciacquo abbondante; sostituzione dei guanti monouso.
posate, stoviglie, utensili vari, coltelli, taglieri, vassoi di servizio utilizzati nella preparazione, porzionamento e somministrazione	sanificante	vedi istruzioni operative; in alternativa risciacquo, lavaggio, disinfezione (T 82°C) e asciugatura in lavastoviglie.
piani di lavoro, affettatrice, bilance	sanificante	vedi istruzioni operative.
pentolame	detergenti specifici per il pentolame, a mano o in lavastoviglie	risciacquo, lavaggio in lavastoviglie, asciugatura per sgocciolamento.
fornelli, piastre	detergente alcalino	vedi scheda tecnica prodotto.
lavelli, lavamani	sanificante	vedi istruzioni operative.
banchi non direttamente a contatto con il cibo es. carrelli di servizio	sanificante	vedi istruzioni operative.
contenitori portarifiuti	sanificante	vedi istruzioni operative.
forno a convezione di vapore	detergente alcalino	riscaldamento forno a 60°C, nebulizzazione prodotto, ciclo di cottura a vapore per 30 minuti, risciacquo con getto d'acqua e asciugatura a convezione a 60° C

Strutture e dotazioni	Prodotto	Modalità
forno	detergente alcalino	applicazione prodotto, strofinamento con paglietta, risciacquo con abbondante acqua e asciugatura per convezione a 60°C.
frigoriferi e freezer	sanificante	vedi istruzioni operative.
abbattitore	sanificante	vedi istruzioni operative.
pavimenti	detergente per pavimenti	rimozione residui di lavorazione; vedi scheda tecnica prodotto.
griglie di scarico	disinfettante	rimozione residui di lavorazione, applicazione prodotto, risciacquo.
Pareti piastrellate parte bassa, porte e maniglie	sanificante	vedi istruzioni operative.
soffitto, pareti non piastrellate		spolveramento e rimozione di ragnatele e ragni.
impianto di condizionamento	detergente alcalino	affidato a ditta specializzata

MAGAZZINO

Strutture e dotazioni	Prodotto	Modalità
ripiani scaffalature	detergente	vedi scheda tecnica prodotto.
pavimento magazzino	detergente per pavimenti	vedi scheda tecnica prodotto.
pavimento, pareti e ripiani celle frigorifere	sanificante	vedi istruzioni operative.
freezer	sanificante	vedi istruzioni operative.
soffitto, pareti non piastrellate		spolveramento e rimozione di ragnatele e ragni.
porte magazzino e zone di transito	sanificante	vedi istruzioni operative.

SERVIZI IGIENICI DEGLI ALUNNI E DEGLI INSEGNANTI

Strutture e dotazioni	Prodotto	Modalità
sanitari	sanificante	vedi istruzioni operative.
pavimenti, pareti piastrelate maniglie	sanificante	vedi istruzioni operative.
porte	sanificante	vedi istruzioni operative.
soffitto		spolveramento e rimozione di ragnatele e ragni.

SPOGLIATOI

Strutture e dotazioni	Prodotto	Modalità
pavimenti	detergente per pavimenti	vedi scheda tecnica prodotto.
maniglie	sanificante	vedi scheda tecnica prodotto.
porte	sanificante	vedi istruzioni operative.
soffitto		spolveramento e rimozione di ragnatele e ragni.

LABORATORI DI SALA

Strutture e dotazioni	Prodotto	Modalità
tavoli, sedie	sanificante	vedi istruzioni operative.
pavimenti, maniglie	sanificante	vedi istruzioni operative.
porte	sanificante	vedi istruzioni operative.
soffitto		spolveramento e rimozione di ragnatele e ragni.

2.1.11 Rifornimento idrico

L'acqua utilizzata proviene dall'acquedotto comunale che garantisce la salubrità e potabilità dell'acqua e la corrispondenza dei parametri batteriologici e chimici dell'acqua erogata previsti da D.Lgs. N 31/2001.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 24 di 24

2.1.12 Rifiuti alimentari

Sui rifiuti prodotti presso l'Istituto, vengono applicate le modalità di raccolta differenziata.

I contenitori portarifiuti presenti all'interno della struttura sono in materiale facilmente sanificabile, muniti di coperchio con aperture a pedale per evitare il contatto con essi durante la manipolazione degli alimenti e al loro interno viene collocato apposito sacchetto di raccolta rifiuti.

I sacchetti di raccolta rifiuti vengono allontanati giornalmente dalla cucina e trasferiti nei grandi contenitori appositi posti all'esterno dell'edificio scolastico.

2.1.13 Disinfestazione e derattizzazione

Per disinfestazione si intende l'insieme delle operazioni atte ad eliminare e a prevenire la presenza di insetti infestanti e roditori; tra i più comuni:

- a) Mosche e zanzare, in quanto veicoli di microrganismi patogeni;
- b) Blatte (scarafaggi), in quanto vettori di malattie,
- c) Topi in quanto veicoli di microrganismi patogeni.

La disinfestazione è un'operazione che deve essere eseguita solo in casi estremi e da aziende specializzate.

È importante applicare le principali norme igieniche di pulizia e di igiene per prevenire l'insorgenza di tali macrorganismi.

2.2 Ciclo produttivo : descrizione dell'attività e dell'organizzazione

2.2.0 Ricevimento merci

Allo scopo di evitare un inutile e potenzialmente pericoloso riempimento eccessivo di frigoriferi, celle e magazzino, gli ordini delle merci sono effettuati in funzione dei menù e delle reali necessità.

Per quanto riguarda i quantitativi, gli ordini sono razionalizzati al massimo in base alla programmazione delle esercitazioni da eseguire e in base all'esperienza.

Gli ordini sono effettuati sulla base di capitolati d'acquisto d'appalto che definiscono esattamente i criteri merceologici, chimici e microbiologici ai quali i fornitori devono attenersi nella fornitura delle materie prime.

Le consegne avvengono mediamente due volte alla settimana per tutte le forniture, in particolare per le merci deperibili.

2.2.1 Controllo delle forniture

Il controllo delle forniture comprende:

- controllo della merce
- controllo di uniformità dell'ordine effettuato
- controllo del documento di trasporto DdT

Il documento di trasporto (DdT) è firmato dall'operatore addetto al magazzino solo dopo aver eseguito i precedenti controlli.

Il documento di trasporto è un documento ufficiale in quanto comprova l'avvenuta consegna della merce e contiene molte indicazioni riguardanti la merce, utili all'atto del controllo della fornitura:

- numero dei colli
- peso netto della merce
- peso della tara
- denominazione della merce
- data e ora del carico del mezzo di trasporto.

Dal momento in cui si firma il DdT, l'operatore addetto diventa responsabile della merce che ha ritirato e corresponsabile, in caso di irregolarità più o meno gravi commesse dal fornitore.

I prodotti alimentari non deperibili vengono inseriti nelle attrezzature del magazzino senza imballo originale.

I prodotti alimentari deperibili vengono inseriti prima nelle celle presenti nel magazzino e poi nelle varie attrezzature refrigerate dei laboratori solo dopo averli disimballati, per evitare il rischio di contaminare i frigoriferi stessi e le derrate già presenti con imballi sporchi.

Nel caso si predisponga per il rifiuto della fornitura o di parte di essa, si compila il modulo di registrazione di non conformità dei generi alimentari e la bolla di reso merce da consegnare al trasportatore insieme alla merce resa.

2.2.2 Controllo delle temperature di trasporto degli alimenti

I mezzi che trasportano gli alimenti devono, per legge, sottostare ad un regime di temperatura controllata e pertanto devono rispondere ai requisiti di legge relativi:

- alla coibentazione del mezzo
- al mantenimento della catena del freddo (presenza di termometri).

Tabella delle temperature di trasporto (D.P.R. 327/80)

Tipo di prodotto	Temperature di legge	Deroghe ammesse
latte pastorizzato in confezioni, panna o crema di latte, ricotta	0 / +4°C	9°C
prodotti lattiero-caseari (formaggi freschi, latti fermentati, yogurt)	0 / +4°C	14°C
burro	+1 / +6°C	14°C
carni	-1 / +7°C	+10°C
Pollame, conigli selvaggina e frattaglie	-1 / +4°C	+8°C
congelati	-10°C	-7°C
prodotti della pesca congelati, tutti i surgelati	-18°C	-15°C

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 26 di 26

La legge stabilisce le temperature di trasporto delle varie derrate alimentari; vengono infatti definite le temperature esatte di inizio trasporto ma viene ammesso un leggero aumento della temperatura alla consegna (dovuto alla frequente apertura delle porte per la consegna ai vari destinatari).

Le temperature accettabili sono indicate nella tabella precedente; i prodotti che non risultassero in regola devono essere rifiutati.

2.2.3 Controllo delle etichette

I prodotti confezionati (chiusi all'origine) devono essere dotati di etichetta; quando i prodotti vengono consegnati in imballi secondari e le singole confezioni non sono debitamente etichettate, l'etichetta deve essere sull'imballo esterno.

In ottemperanza al D.Lgs. 109/92, alla Direttiva 2003/89/Ce, al D.Lgs. 8 febbraio 2006 n. 114, al Decreto Legge 31/01/2007 n.7 ed al nuovo reg. UE 1169/2011, le etichette devono riportare:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti;
- ingredienti allergenici utilizzati nella fabbricazione di un prodotto finito e presenti anche se in forma modificata;
- quantità netta;
- la data di scadenza per i prodotti deperibili e non deperibili, ovvero il termine minimo di conservazione (TMC) devono figurare in campo ben visibile, chiaramente leggibile e indelebile, in modo da essere facilmente individuabile da parte del consumatore;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea;
- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- istruzioni per l'uso ove necessario;
- luogo di origine e di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine e la provenienza del prodotto;
- modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- tabella nutrizionale.

Naturalmente il controllo completo dell'etichettatura sarà necessario solo per i prodotti nuovi, per quelli abituali è sufficiente il controllo di:

- data di scadenza;
- termine minimo di conservazione (TMC).

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pagina 27 di 27
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

Le carni fresche che vengono consegnate confezionate sottovuoto devono essere etichettate e pertanto riportare:

- data di scadenza
- ditta produttrice
- numero di macello e/o del laboratorio di sezionamento riconosciuto CE
- specie
- taglio
- stato fisico della carne
- taglio
- stato fisico della carne.

Ai fini della tracciabilità del prodotto a seguito dell'epidemia di BSE, nell'etichetta delle carni bovine devono anche comparire (D.M. 30/08/2000):

- numero che identifica l'animale o il lotto di animali
- paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione
- paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento
- paese di nascita degli animali
- paese/i di ingrasso degli animali

Le carni avicole (Ordinanza Ministero della Salute 26 agosto 2005) devono riportare le seguenti informazioni sull' etichetta apposta su ogni singolo pezzo o sul materiale di confezionamento od imballaggio:

- la sigla IT o ITALIA seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni
- la data di sezionamento o il numero di lotto di sezionamento
- il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento

Relativamente alle uova di categoria A (Circ. Ministero Politiche agricole e forestali 19 gennaio 2004, n. 1) sugli imballaggi dovrà essere riportata la dicitura relativa ad uno dei tre sistemi di allevamento (1 all'aperto, 2 a terra; 3 in gabbie; 0 biologico), mentre le uova in essi contenute dovranno recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore ed il sistema di allevamento - es. dicitura: 1 IT001CA036 –

2.2.4 Controllo delle confezioni e degli imballi

Imballi e confezioni di cartone, carta, cellophane devono risultare all'osservazione visiva, integri, puliti e non riportare tracce della presenza o del passaggio di infestanti (roditori, insetti ecc.).

I prodotti sottovuoto devono mantenere il vuoto, in caso contrario vanno rifiutati.

Lo scatolame deve presentare le confezioni non ammaccate in maniera rilevante e non arrugginite in nessun punto e non rigonfie; anche per lo scatolame se non sono rispettate tali caratteristiche vanno rifiutate le confezioni.

I prodotti ortofrutticoli devono presentare all'osservazione buone caratteristiche di freschezza, mancanza di ammuffimenti, marciume, appassimenti; tutti elementi che al momento dell'impiego porteranno inevitabilmente ad elevati scarti, ed all'introduzione nelle celle e nei frigoriferi dei laboratori di muffe e batteri che aumentando l'alterabilità degli altri alimenti stoccati.

Casse e cassette di qualsiasi prodotto che dovessero risultare eccessivamente sporche, vanno rifiutate nonostante all'apparenza i prodotti contenuti risultino soddisfacenti.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pagina 28 di 28
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

2.2.5 Stoccaggio merci

L'eliminazione di tutti i prodotti dai loro imballi secondari, viene eseguita in magazzino avendo cura di eliminare repentinamente i cartoni.

Tale precauzione viene adottata a protezione delle cucine dagli insetti e roditori infestanti che in questi cartoni potrebbero essersi annidati, oltre che da inquinanti chimici, biologici e particellari.

2.2.6 Prodotti non alimentari

Data la loro potenziale pericolosità, tutti i prodotti di sanificazione (detergenti e disinfettanti) repentinamente dopo la consegna, sono sistemati nei locali a loro destinati.

I prodotti per il confezionamento (sacchetti, film plastico, alluminio, carte da forno..) sono sistemati nel magazzino dei prodotti alimentari non deperibili in un settore apposito degli scaffali, separati dagli alimenti.

2.2.7 Prodotti alimentari non deperibili

Vengono definiti "prodotti alimentari non deperibili" tutti i prodotti che non richiedono di essere conservati a basse temperature.

Tali prodotti sono sistemati, dopo essere stati tolti dagli eventuali scatoloni, negli scaffali del magazzino; è consentito comunque il mantenimento degli imballi secondari qualora motivazioni di ordine organizzativo lo richiedano; se sono ancora presenti scorte di una precedente consegna le nuove forniture sono sistemate dietro ad esse, secondo il principio FIFO, dopo aver verificato la data di scadenza delle "nuove" e delle "vecchie".

È nella fase di disimballo che le confezioni, delle quali erano state controllate a campione solo alcune in fase di ricevimento, sono controllate singolarmente, verificando:

- assenza visibile di parassiti o di tracce del loro passaggio;
- integrità delle confezioni;

assenza di:

- ammaccature rilevanti, arrugginimenti e rigonfiamenti (per lo scatolame);
- lacerazioni, tagli, segni di rosicchiamento, forature e tracce di infestanti in pacchi di pasta, riso, farina, zucchero;
- scheggiature di vetro in confezioni di vetro (es. passata di pomodoro, olio di oliva);
- e controllando la presenza dell'etichetta regolamentare con data di durabilità.

Se la data e l'eventuale etichetta con tutte le altre indicazioni obbligatorie si trovano solo sull'imballo esterno e non sulle singole confezioni, questa etichetta viene ritagliata e conservata.

Qualsiasi confezione aperta e non consumata del tutto (pasta, riso, semolino, purè) è accuratamente chiusa possibilmente con pinze o riposta all'interno di sacchetti impermeabili, a loro volta chiusi per evitare che il contenuto possa richiamare insetti infestanti.

Con lo stoccaggio di nuove consegne si procede anche ad un controllo di magazzino e cioè all'entità delle scorte, dello stato delle loro confezioni e del loro termine minimo di conservazione e/o data di scadenza.

In caso di reperimento di prodotti scaduti, confezioni non integre, o di prodotti che si riscontrano o si sospettano alterati, si procede ad isolare tali confezioni dal resto dei prodotti validi apponendo un cartello ben visibile con la scritta "MERCE NON CONFORME" dopodiché se il fornitore non provvede al ritiro il prodotto verrà smaltito.

2.2.8 Prodotti alimentari deperibili

Vengono definiti "alimentari deperibili" tutti i prodotti da conservarsi in regime di temperatura controllata, e cioè:

- a temperature sopra lo zero (ossia in frigorifero);
- a temperature sotto lo zero (ossia in freezer).

Anche per i prodotti alimentari deperibili si eliminano gli imballi esterni prima dell'ingresso in magazzino o nei laboratori e inoltre si controllano le confezioni ad una ad una per controllare l'integrità, la data di scadenza, la corretta etichettatura, ed il mantenimento dell'eventuale "vuoto".

I prodotti alimentari deperibili devono essere conservati alle temperature riportate nella sottostante tabella e comunque devono essere rispettate le temperature prescritte in etichetta.

Tabella delle temperature di stoccaggio prodotti deperibili

Tipo di prodotto	Temperature di legge
carni rosse, carni bianche	+1 / +3°C (max +4°C)
latticini, ovoprodotti refrigerati	+4°C
surgelati e congelati (conservati insieme ai surgelati)	-18°C
carni congelate	-12°C

2.2.9 Alimentari congelati/surgelati

Tali alimenti richiedono l'immediato inserimento nei freezer, dopo il disimballaggio ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.

2.2.10 Frutta e verdura

Sono opportunamente sistemate nella cella/frigorifero a loro destinata (inferiore od uguale a +7°C).

La frutta può essere conservata fuori dalla cella/frigorifero, sui ripiani bassi delle scaffalature del magazzino, se il grado di maturazione è insufficiente. Se non disponibile una cella esclusiva, occorre disimballare il prodotto e sistemarlo in contenitori idonei dotati di coperchio.

Le cassette di frutta e verdura, durante la conservazione, sono esaminate per eliminare subito gli elementi che marciscono e ammuffiscono precocemente e salvaguardare così il resto della fornitura.

2.2.11 Latte, yogurt, formaggi

Sono immediatamente sistemati, non appena consegnati, nella cella/frigorifero latticini/carne/salumi a temperatura inferiore o uguale a massimo + 4°C.

Questa categoria di prodotti è di frequente controllata durante il pur breve periodo di conservazione, perché possono presentarsi segni di alterazione nonostante la regolarità delle date di scadenza.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pagina 30 di 30
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

I formaggi a media stagionatura devono essere consumati entro 5 giorni dalla data di apertura riportata sul prodotto.

Nel caso di eccedenza di formaggi a media stagionatura rispetto al consumo, la confezione aperta deve essere accuratamente richiusa con pellicola o in sottovuoto, mantenendo l'etichetta originale, e inoltre l'operatore dovrà indicare sull'etichetta stessa la data di apertura.

2.2.12 Salumi

Vengono consegnati o interi o a pezzi o confezionati sottovuoto.

Sono sistemati in cella/frigorifero carni ed è controllata la tenuta del "vuoto" fino al momento dell'uso.

Nel caso di eccedenza di prodotto rispetto all'uso, il giorno del consumo, la confezione aperta deve essere accuratamente richiusa con pellicola o in sottovuoto, mantenendo l'etichetta originale e l'operatore dovrà apporvi la data di apertura.

2.2.13 Carni fresche

Le carni vengono consegnate confezionate sotto vuoto e non. Avvenuto il controllo dell'etichetta, dell'integrità delle confezioni e del mantenimento del sottovuoto (nelle carni confezionate), i prodotti sono sistemati nell'apposita cella/frigorifero carni, a temperatura inferiore o uguale a + 4° C nei ripiani inferiori e collocando le carni bianche nel ripiano inferiore rispetto alle carni rosse.

Le confezioni di carni sottovuoto che rimangono in cella/frigorifero più a lungo sono controllate frequentemente per quanto concerne la data di scadenza e il mantenimento del vuoto.

2.2.14 Uova

Vengono acquistate prevalentemente uova fresche che dopo l'acquisto vanno conservate in cella/frigorifero, come riportato in etichetta, in un ripiano basso preferibilmente ad esse destinato in esclusiva o sopra ad un bancale, per evitare la contaminazione dei ripiani o di altri alimenti con germi patogeni potenzialmente presenti anche negli imballi esterni.

2.2.15 Distribuzione nelle attrezzature frigorifere e temperature di stoccaggio

Le temperature di stoccaggio (valori massimi) sono in parte derivate da limiti di legge (vedi tabella delle temperature di stoccaggio alimenti deperibili), in parte derivano da fonti bibliografiche specialistiche.

La ripartizione ottimale nelle attrezzature refrigerate è la seguente:

a) verdure e uova fresche: cella/frigorifero verdure	+7°C
b) salumi, latticini, ovo prodotti confezionati, carni fresche: cella/frigorifero latticini / salumi / carni	+4°C
c) surgelati: freezer	-18°C
d) carni lavorate: frigorifero o cella	+ 2 °C

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pagina 31 di 31
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

2.2.16 Scongellamento del Pesce

Lo scongelamento del pesce è effettuato all'interno di contenitori/vasche chiuse nella cella/frigorifero alla temperatura di +4°C, trasferendo i prodotti dal freezer alla cella/frigorifero il giorno prima (24 ore) dell'utilizzo previsto.

Solo in caso di impossibilità ad effettuare questa operazione in tempi utili, si attua lo scongelamento lo stesso giorno dell'utilizzo previsto, per immersione delle confezioni chiuse (sacchetti di plastica) in acqua corrente fredda (10/12°C) o al microonde.

Lo scongelamento delle verdure e dei prodotti che lo prevedono in etichetta, si effettua direttamente in cottura.

2.2.17 Preparazione pasti

E' da precisare che tutti i pasti preparati durante le esercitazioni, sono destinati ad un consumo interno e vengono preparati espressi al momento.

2.2.18 Preparazione Primi piatti

I primi piatti sono rappresentati da:

- piatti caldi asciutti, costituiti da pasta, riso, gnocchi, pasta all'uovo condita con sughi vari (burro, pomodoro, ragù di carne, verdure, ecc.);
- piatti cotti al forno costituiti da pasta o pane di pizza conditi con pomodoro, formaggi, besciamella, ragù di carne, verdure
- piatti caldi in brodo, costituiti da una base fluida di origine vegetale o animale in cui sono immerse eventuali verdure a pezzi o pasta.

Minestre e sughi sono tenuti costantemente a temperatura poco sotto a quella di ebollizione, mescolando di tanto in tanto per evitare che in alcuni punti la temperatura inavvertitamente si abbassi a livelli di guardia, fino al momento della somministrazione.

2.2.19 Lavorazione, preparazione e cottura delle Carni e del Pesce

Prima dell'utilizzo delle carni confezionate gli insegnanti di cucina, effettuano un controllo visivo della tenuta del "vuoto", ed in seguito all'apertura delle confezioni, un controllo olfattivo dello stato di freschezza del prodotto.

Tutte le lavorazioni, compreso il sezionamento in piccoli pezzi, vanno eseguite con coltelli puliti e sanificati prima e dopo l'uso, su taglieri specifici per la carne rossa e per la carne bianca, distinti e identificati da quelli utilizzati per le verdure e per altre lavorazioni (pane, latticini, salumi e carni cotte).

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 32 di 32

La macinazione della carne per polpette e polpettoni avviene mediante apposito tritacarne sanificato costantemente e protetto dalla polvere prima dell'utilizzo; al termine dell'utilizzo il tritacarne è sanificato completamente dopo averlo smontando i singoli pezzi.

Le superfici di lavoro su cui vengono eseguite queste operazioni sono sanificate al termine delle lavorazioni. Le preparazioni di carne e pesce possono consistere in:

- cottura di pezzi interi, bolliti e arrostiti;
- cottura in umido di pezzi piccoli o macinati;
- cottura al forno di fettine;
- cottura al forno di polpette e polpettoni.
- cotture brevi padellate.

La cottura delle carni è seguita a vista, ma prevede anche sempre il controllo della temperatura al cuore, mediante misurazione di un termometro a sonda in dotazione per assicurarsi che sia stata raggiunta la "temperatura igienica" specificata negli appositi moduli di registrazione.

Per fettine e polpette di carne e pesce la temperatura è misurata su alcuni pezzi, in più punti del forno, su teglie diverse, cercando di individuare, mediante una serie di misurazioni effettuate in diversi giorni, su diverse preparazioni, quali siano le zone meno calde del forno.

Tale verifica fa ragionevolmente dedurre che, se la temperatura misurata al cuore dei cibi in questi punti del forno risulta in regola, lo sia anche quella dei cibi posti nel resto del forno.

Qualora la temperatura risultasse inferiore a quella definita di sicurezza igienica, la cottura viene prolungata fino a un successivo controllo positivo.

Per il pesce valgono le stesse regole descritte per la carne.

Per le preparazioni si utilizzano taglieri distinti a seconda della tipologia del prodotto:

- taglieri della carne bianca
- taglieri della carne rossa
- taglieri del pesce
- taglieri dei prodotti pronti (latticini, salumi, carni cotte)
- taglieri delle verdure
- taglieri del pane

A cottura ultimata tutte le preparazioni a base di carne e pesce sono rapidamente porzionate e servite.

Se occorre conservarle per qualche minuto prima di essere porzionate vengono conservate sopra i 65° C in appositi scaldi vivande.

Le lavorazioni da eseguirsi dopo la cottura dei piatti a base di carne o pesce, sono effettuate in un'area distinta da quelle delle carni e del pesce crudi per evitare contaminazioni; oppure possono avvenire nella medesima area, dopo un'accurata sanificazione di piani di appoggio ed utensili.

2.2.20 Lavaggio, mondatura e preparazione di verdure

Le operazioni da eseguirsi per la preparazione delle verdure da cuocersi sono in successione: mondatura, lavaggio, taglio. Per le verdure da consumarsi crude è previsto, dopo il taglio, un ulteriore lavaggio.

Le patate, in genere vengono prima pelate, poi lavate, tagliate ed infine messe a cuocere a seconda della ricetta.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pagina 33 di 33
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

2.2.21 Diete speciali (intolleranze e celiachia)

Occasionalmente presso i laboratori possono essere fatte delle esercitazioni che vertono sulle Diete Speciali per persone con particolari intolleranze o celiache dove verranno spiegate tutte le corrette prassi operative per evitare qualsiasi tipo di contaminazione crociata.

2.2.22 Abbattimento

Nei nostri laboratori le operazioni di abbattimento della temperatura consistono principalmente nel raffreddamento veloce delle temperature, in quanto tutte le vivande vengono consumate entro le sei ore. Solo saltuariamente l'abbattimento viene usato per conservare gli avanzi giornalieri, che verranno consumati entro le 36 ore.

In questo caso le modalità di preparazione sono le seguenti:

- cottura al cuore superiore o uguale a + 80°C
- raffreddamento rapido inferiore o uguale a + 10°C al cuore dopo 2 ore, oppure inferiore o uguale + 8°C al cuore dopo 3 ore.

2.2.23 Rintracciabilità

La rintracciabilità presso l'Istituto è a monte di tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei menù giornalieri ed avviene tramite la registrazione di tutti i fornitori e tramite raccolta di tutti i documenti di trasporto (DdT) relativi ad ogni singola consegna.

PARTE III IL SISTEMA HACCP

3.0 Introduzione

Nella stesura del presente piano di autocontrollo Haccp si è tenuto conto: delle fasi lavorative e dei possibili rischi e cause connesse, dell'identificazione dei pericoli presenti nelle materie prime, delle varie fasi del ciclo produttivo, dei punti critici di controllo, della fissazione dei limiti critici dei CCP, del Monitoraggio dei CCP, delle azioni correttive da svolgersi e delle verifiche da effettuarsi.

3.1 Le Fasi Lavorative, i Possibili Rischi e le Cause

Nella stesura di questo piano di autocontrollo HACCP dell'Istituto I.P.S.A.R., si è rilevato che i possibili pericoli che possono manifestarsi durante il trattamento degli alimenti siano:

- 1) durante il ricevimento delle merci,
- 2) durante la conservazione delle merci,
- 3) durante lo scongelamento in caso di prodotti congelati o surgelati,
- 4) durante la preparazione/lavorazione/manipolazione,
- 5) durante la cottura,
- 6) durante il raffreddamento/abbattimento di temperatura.

Segue tabella esplicativa :

FASE DI LAVORO	POSSIBILI RISCHI	CAUSE
Ricevimento merci	<ul style="list-style-type: none"> - Microbiologici (patogeni) - Chimici (micotossine) - Fisici (corpi estranei) 	<ul style="list-style-type: none"> - Confezionamento non idoneo - Mezzo di trasporto non idoneo - Stoccaggio e trasporto a temperature non corrette.
Conservazione	<ul style="list-style-type: none"> - Germi patogeni e germi di deterioramento con produzione di sostanze tossiche - Deterioramento da conservazione prolungata - Germi patogeni per conservazione in luogo non idoneo - Deterioramento da temperature di conservazione inadeguate - Formazione di muffe per eccessiva umidità - Parassiti nelle scorte alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Temperature ed umidità magazzino non idonee - Magazzino sporco ed infestato - Temperature non idonee - Alimenti non protetti
Scongelamento	<ul style="list-style-type: none"> - Proliferazione germi patogeni 	<ul style="list-style-type: none"> - Stazionamento temperatura ambiente - Non contenimento dei liquidi di scongelamento
Preparazione	<ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione da personale, attrezzature e superfici derivante da germi patogeni, corpi estranei, residui di disinfettanti o detersivi 	<ul style="list-style-type: none"> - Utensili ed ambiente contaminati - Contatto con altri alimenti contaminati - Oggetti personali contaminati
Cottura / Frittura	<ul style="list-style-type: none"> - Sopravvivenza dei germi patogeni per tempi e/o temperature di trattamento insufficienti - Formazione di sostanze cancerogene per il deterioramento del grasso di frittura 	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura o tempo di cottura insufficienti
Raffreddamento / abbattimento della temperatura	<ul style="list-style-type: none"> - Proliferazione di germi patogeni - Formazione sostanze tossiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Tempi di raffreddamento troppo lunghi

3.2 Identificazione Dei Pericoli Per le Materie Prime

Le materie prime che vengono in genere utilizzate durante le esercitazioni sono: la farina, la pasta, il riso, lo zucchero, le uova, preparati per pasticceria, spezie, olio, burro, pelati, scatolame, carne, pesce, salumi, formaggi e latticini, frutta fresca, frutta secca, verdure ecc.

Nel capitolo 2 dal paragrafo 2.2.1 al paragrafo 2.2.5 abbiamo già descritto le corrette modalità di ricevimento e stoccaggio delle merci.

Ora vogliamo analizzare con questa tabella esplicitiva i principali pericoli e rischi associati ai prodotti alimentari, che vengono manipolati dagli studenti, dai tecnici e dagli insegnanti di pratica durante le attività di laboratorio.

Materia prima	Rischi		
	Biologici	Chimici	Fisici
Carne cruda	Germi patogeni : tossinfezioni e intossicazioni da : Clostridium Perfringens, Salmonella, staphylococcus aureus Infezioni da : Shigellosi, Listeriosi, Campylobatteriosi. Parassitosi : Teniasi, Trichinosi.	Prodotti tossici della decomposizione generati dal deterioramento	--
Uova crude	Germi patogeni : Tossinfezioni e intossicazioni da Salmonelle, Staphylococcus aureus. Infezioni : Listeriosi.	--	--
Pesce crudo	Germi patogeni: tossinfezioni e intossicazioni: salmonelle, Bacillus cereus, staphylococcus aureus. Infezioni da: Listeriosi, Shigellosi, Epatite tipo A Parassiti : Anisakis	Prodotti tossici della decomposizione generati dal deterioramento	--
Latte formaggi e latticini	Germi patogeni: tossinfezioni e intossicazioni da salmonelle, bacillus cereus, staphylococcus aureus; infezioni da: Shigellosi, Listeriosi	--	--

Materia prima	Rischi		
	Biologici	Chimici	Fisici
Cereali	Germi sporigeni Muffe Parassiti	--	Corpi estranei insetti
Spezie	Germi sporigeni Muffe Parassiti	--	Corpi estranei insetti
Frutta secca	Germi sporigeni Muffe Parassiti	--	Corpi estranei insetti
Verdura	Germi patogeni: Listeriosi, Shigellosi, epatite virale tipo A Parassiti		Corpi estranei (ES: terra, sassolini, insetti)
Frutta	Germi patogeni: Listeriosi, Shigellosi, epatite virale tipo A Parassiti		Corpi estranei (ES: terra, sassolini, insetti)
Prodotti a lunga conservazione	Germi patogeni : botulino	--	--

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 37 di 37

3.3 I punti critici di controllo CCP

- Punto Critico (CP) è quel punto, procedimento o fase della lavorazione ove è possibile individuare un rischio consistente di contaminazione del prodotto ma in cui non è generalmente possibile individuare un elemento unico facilmente monitorabile ed al quale sia possibile attribuire limiti critici.
- Punto Critico di Controllo (CCP) è quel punto, procedimento o fase della lavorazione ove applicando uno specifico sistema di controllo, è possibile eliminare o ridurre a livelli accettabili un determinato rischio alimentare. E' stata individuata una distinzione fra due tipi diversi di Punti Critici di Controllo (CCP), che si basa sostanzialmente sulle conseguenze derivanti dalle misure di controllo approntate in una determinata fase.

L'effetto delle misure può essere radicale o blando: nel primo caso il pericolo viene eliminato e si parla allora di CCP1 (terminologia proposta dall'International Commission on Microbiological Specifications For Foods), nel secondo caso il pericolo o viene prevenuto senza eliminarne la causa, oppure minimizzato a livelli accettabili, o ritardato senza ne eliminarne la causa né prevenirne in modo assoluto la comparsa, e allora si adotta il termine CCP2.

I CCP individuati durante le attività svolte nell'istituto alberghiero "ANTONIO GRAMSCI" sono :

- CCP 1 ricevimento merci**
- CCP 2 conservazione e stoccaggio merci**
- CCP 3 Scongellamento**
- CCP 4 lavorazione e preparazione dei prodotti alimentari**
- CCP 5 Veicolazione Generi Alimentari**

Per quanto concerne i parametri di controllo saranno quindi sottoposti a monitoraggio attento e scrupoloso il sistema di ricevimento e di stoccaggio/conservazione delle merci.

Bisognerà quindi:

1. evitare di rifornirsi da ditte poco serie o da venditori improvvisati così si eviterà di comprare alimenti di dubbia origine;
2. controllare costantemente l'integrità delle confezioni originali e l'assenza di infestanti, fino al momento dell'utilizzo;
3. verificare costantemente lo stato di conservazione, la presenza di corretta etichettatura conforme alle attuali normative e le date di scadenza degli alimenti.

Ugualmente verrà osservato, come disposto nelle norme del piano d'autocontrollo, che sia garantita l'igiene dei locali, delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di trasporto.

Sarà poi compito di ciascun addetto curare in modo proprio l'igiene personale e osservare le norme comportamentali, dettate nell'apposita sezione, sull'igiene e buona prassi di lavorazione.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 38 di 38

3. 4 Diagramma di flusso delle attività con rispettivi CCP

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pagina 39 di 39
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

3. 5 Gestione dei punti critici di controllo

Di seguito sono indicate le verifiche generali da effettuare per la gestione dei CCP.

Per le specifiche, si rimanda alle relative procedure e istruzioni operative facenti parte del sistema di autocontrollo e che sono trattate nei paragrafi successivi .

CCP 1 : RICEVIMENTO MERCI

In questa fase deve essere verificato che:

- Le merci approvvigionate corrispondano a quanto richiesto in termini di quantità e qualità; è necessario accertare che i prodotti riportino in etichetta o sugli imballaggi le indicazioni che ne garantiscano la rintracciabilità (etichetta, marchio CE, codici etc.) e che non presentino già principi di deterioramento (controllare quindi anche la data di scadenza che, in base al tipo di prodotto, deve lasciare una certa percentuale di vita residua).
- Le condizioni di trasporto siano idonee per la salubrità e sicurezza dei prodotti; assicurarsi quindi che gli imballaggi siano integri, che le temperature del mezzo di trasporto siano conformi alla conservazione del prodotto trasportato (particolare attenzione deve essere posta per il rispetto della catena del freddo) e che il rimorchio sia pulito; se in uno stesso carico vengono trasportate diverse tipologie di prodotti, gli stessi devono essere stipati per categorie, e separati ove necessario, all'interno del rimorchio.

CCP 2 : CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI NEL MAGAZZINO / CELLE FRIGORIFERE

Gli aspetti da tenere in considerazione sono:

- La temperatura di conservazione garantita dalle attrezzature della catena del freddo deve essere monitorata periodicamente, e le attrezzature stesse devono essere sottoposte a periodica verifica e manutenzione onde evitarne il malfunzionamento e, di conseguenza, il deterioramento dei prodotti; l'ambiente del magazzino deve essere mantenuto fresco e asciutto per impedire la crescita e lo sviluppo di microrganismi sugli alimenti.
- Il programma di pulizia e sanificazione, deve essere scrupolosamente rispettato, per evitare la contaminazione da agenti biologici quali mosche, blatte o ratti.
- Nel magazzino, le merci devono essere stoccate per tipologia, per impedire la contaminazione dei prodotti.

CCP 3 : SCONGELAMENTO

Durante la fase di scongelamento possono verificarsi contaminazioni dell'alimento, soprattutto se il prodotto congelato viene lasciato per un tempo prolungato a temperatura ambiente; per questo motivo i tempi di scongelamento devono essere ridotti al minimo possibile (che garantisca lo scongelamento del prodotto in modo uniforme) e le attrezzature devono essere correttamente sanificate e controllate periodicamente.

Inoltre è necessario rispettare i tempi massimi di conservazione dei prodotti congelati/surgelati, per garantire la salubrità e la sicurezza degli alimenti, nonché il mantenimento delle proprietà nutritive ed organolettiche. Alcuni prodotti, quando è possibile, vengono cotti direttamente da surgelati per evitare i tempi di scongelamento. I prodotti surgelati vengono stoccati direttamente in freezer e generalmente cotti ancora surgelati; se non è possibile i prodotti vengono scongelati in frigo o al microonde e dopo cotti.

CCP 4 : LAVORAZIONE E PREPARAZIONE ALIMENTI

La presente attività è a sua volta costituita da diverse fasi, che variano a seconda del tipo di alimento da preparare:

- Tutte le attrezzature che vengono a contatto con l'alimento durante la sua preparazione devono essere sanificate e, ove necessario, controllate periodicamente.
- Per i prodotti crudi, devono essere adottate modalità operative che impediscano lo sviluppo di contaminazioni crociate tra gli alimenti.
- Per i prodotti freddi, deve essere garantito il rispetto della catena del freddo, per cui è necessario monitorare le temperature dei frigoriferi e rispettare i tempi entro i quali il prodotto deve essere consumato.
- Per i prodotti caldi, la cottura deve essere eseguita nel rispetto di tempi e temperature che garantiscano il trattamento uniforme dell'alimento.

CCP 5 : VEICOLAZIONE GENERI ALIMENTARI

In occasione di eventi, manifestazioni e concorsi all'esterno, la scuola utilizza mezzi propri per il trasporto dei generi alimentari necessari. Il trasporto degli alimenti viene effettuato su cassette e contenitori termici conformi. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di detti prodotti saranno puliti e sanificati prima di ogni operazione di carico e veicolazione.

3.6 Identificazione delle misure preventive per ridurre i pericoli

In questa tabella riassuntiva per ciascun pericolo oltre ai rischi e alle cause, vengono definite le misure preventive da adottarsi per ridurre il pericolo

Fase di lavoro	Possibili Rischi	Cause	Misure preventive
Ricevimento merci	-Microbiologici (patogeni) -Chimici (micotossine) -Fisici (corpi estranei)	- Confezionamento non idoneo - Mezzo di trasporto non idoneo - Stoccaggio e trasporto a temperature non corrette.	- Modalità di confezionamento corrette. - Stoccaggio in depositi puliti - Mezzo di trasporto idoneo - Stoccaggio e trasporto a temperature idonee.
Conservazione	- Germi patogeni e germi di deterioramento con produzione di sostanze tossiche -Deterioramento da conservazione prolungata -Germi patogeni per conservazione in luogo non idoneo -Deterioramento da temperature di conservazione inadeguate -Formazione di muffe per eccessiva umidità -Parassiti nelle scorte alimentari	- Temperature ed umidità magazzino non idonee - Magazzino sporco ed infestato - Temperature non idonee - Alimenti non protetti	- Stoccaggio dei cibi in locali puliti freschi e asciutti. - Temperature idonee delle apparecchiature frigorifere/freezer - Separazione e protezione degli alimenti disposti nelle opportune celle.

Fase di lavoro	Possibili Rischi	Cause	Misure preventive
Scongelamento	Proliferazione germi patogeni	Stazionamento temperatura ambiente Non contenimento dei liquidi di scongelamento	Scongelamento a temperature refrigerate Manutenzione apparecchiature
Preparazione	Contaminazione da: personale, attrezzature e superfici derivante da germi patogeni, corpi estranei, residui di disinfettanti o detersivi	Utensili ed ambiente contaminati Contatto con altri alimenti contaminati Oggetti personali contaminati	Lavorazione delle diverse tipologie di alimenti in aree separate Igiene e sanificazione degli utensili Rispetto delle corrette norme di prassi igieniche da parte del personale.
Cottura / frittura	Sopravvivenza dei germi patogeni per tempi e/o temperature di trattamento insufficienti Formazione di sostanze cancerogene per il deterioramento del grasso di frittura	Temperatura o tempo di cottura insufficienti	Rispetto delle temperature/ tempi di cottura. Manutenzione delle apparecchiature
Raffreddamento / abbattimento della temperatura	Proliferazione di patogeni Formazione sostanze tossiche	Tempi di raffreddamento troppo lunghi	Rispetto delle temperature /tempi di cottura . Manutenzione delle apparecchiature.
Conservazione dei cibi preparati	Proliferazione germi patogeni Formazione sostanze tossiche	Conservazione a temperature scorrette Contaminazione da altri	Conservazione dei cibi a temperature corrette Separazione e protezione

3.7 Gestione delle fasi di produzione e dei CCP, non conformità e azioni correttive da intraprendere

Nel processo produttivo dell'Istituto sono stati individuati i 4 CCP di cui abbiamo parlato prima.

Nelle tabella successive sono stati schematizzati i limiti, i sistemi di monitoraggio, le azioni per riportare i CCP sotto controllo e le azioni da intraprendere se il prodotto non risultasse comunque conforme.

Nella gestione dei CCP viene utilizzata la seguente tabella

CCP	Parametri, Limiti critici e tolleranze	Sistemi di monitoraggio : (modalità, frequenza, responsabilità, registrazione)	Azioni per ristabilire il controllo (modalità, responsabilità, registrazione)	Trattamento del prodotto non conforme : (modalità , responsabilità registrazione)
Ricevimento merci	Temperatura merci deperibili Latte pastorizzato, panna, ricotta tolleranza +9°C Formaggi freschi, latte, yogurt: toll. +14°C Carni fresche: toll. +10°C Pollame e conigli: toll. +8°C Congelati: toll. -7°C Prodotti della pesca congelati; surgelati toll. -15°C	Rilevazione delle temperature dell'alimento al cuore o fra confezioni tramite termometro a sonda. Verifica visiva dell'imballaggio Verifica organolettica del prodotto. Controllo corrispondenza dell'ordine	Reso della merce ove venga riscontrata una non conformità delle temperature o del prodotto. Programmazione frazionata delle forniture Velocizzazione delle procedure di scarico e stoccaggio	Reso della merce Richiamo del fornitore Sospensione temporanea della fornitura al persistere della non conformità
Conservazione dei prodotti nel magazzino e cella frigorifera	Temperatura merci deperibili Cotti e abbattuti: toll. 10° Carni : toll. 10° Prosciutto cotto, formaggi, latte fresco e yogurt : toll. 10° Carni lavorate: toll. 0°-10°. Paste fresche e farcite e toll. 10° Verdure e uova fresche : toll. 15° Congelati e surgelati: inferiore od uguale a -8° NB : tutti i seguenti limiti si possono toccare al massimo per un 'ora .	Rilevazione della temperatura al momento dello stoccaggio tramite sonda. Rilevazione temperatura frigoriferi e freezer giornaliera.	Vedi tabella gestione CCP materie prime deperibili.	Vedi Tabella gestione CCP materie prime deperibili

Lavorazione e preparazione alimenti	Cottura rinvenimento della temperatura al cuore 70° (tollerata 60° se mantenuta almeno per 1 ora). Eccezioni per cottura al sangue (45°) solo su merce fresca, integra e su richiesta specifica.	Rilevazione della temperatura al cuore tramite sonda	Prolungamento della cottura o del rinvenimento fino al raggiungimento della temperatura richiesta.	Prolungamento della cottura o del rinvenimento fino al raggiungimento della temperatura richiesta.
Conservazione dei cibi preparati	Dopo abbattimento temperatura a cuore <10° in 2 ore oppure <8° in 3 ore conservazione a 4° con tolleranza 9° per massimo 2 ore.	Rilevazione della temperatura al cuore tramite sonda	Riduzione delle pezzature dell'alimento. Impostazione hard dell'abbattitore. Ripristinare la temperatura o ridurre i tempi di conservazione.	Prolungare la fase di raffreddamento fino al raggiungimento della temperatura prevista.
Scongelamento	Da effettuarsi in ambiente refrigerato: temperatura parte esterna (carni o pesci) 4° tollerati 9° per poco tempo.	Misurazione parte esterna con termometro a sonda		Utilizzare il prodotto entro le 24 ore dallo scongelamento. In caso di rialzi termici elevati avviare il prodotto all'immediata cottura o eliminare dopo un attento esame del responsabile.

Tabella di gestione CCP stoccaggio materie prime deperibili e conservazioni a freddo

TIPOLOGIA DI ALIMENTO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	SOGLIA DI OSSERVAZIONE	SOGLIA DI ALLARME	SOGLIA DI GRAVE PERICOLO
	TRATTAMENTO DEL PRODOTTO NON CONFORME AZIONI PER RISTABILIRE IL CONTROLLO	TRATTAMENTO DEL PRODOTTO NON CONFORME AZIONI PER RISTABILIRE IL CONTROLLO	TRATTAMENTO DEL PRODOTTO NON CONFORME AZIONI PER RISTABILIRE IL CONTROLLO
Cotti e Abbattuti (0-4 °)	F i no a +7 °C Alimenti: nessun intervento, se esame organolettico favorevole. Attrezzatura: nessun intervento se la temperatura rientra; se la NC si ripresenta per più di tre volte in un mese: manutenzione straordinaria. Registrazione della NC temperature frigoriferi e freezer e compilazione Interventi di manutenzione se più di tre volte al mese.	Da +7 a +15°C Alimenti: eliminati. Attrezzatura: manutenzione straordinaria. Registrazione della NC temperature frigoriferi e freezer e interventi di manutenzione.	Superiore od uguale a +15°C Alimenti: eliminati Attrezzatura: manutenzione straordinaria. Registrazione della NC in temperature frigoriferi e freezer Interventi di manutenzione.
Carni (0-4°) Carni lavorate (0-2°) Pesci crudi (0-2°) sotto ghiaccio . Paste fresche / farcite (0-4°)	F i no a +7°C Alimenti: nessun intervento, se esame organolettico favorevole. Attrezzatura: nessun intervento se la temperatura rientra; se la NC si ripresenta per più di tre volte in un mese: manutenzione straordinaria.	Da + 7,1° a +14,9° Alimenti: carni e uova, se l'esame organolettico è favorevole possono essere cotte e consumate in giornata. Attrezzatura:manutenzione straordinaria.	Superiore o uguale a +15° Alimenti: eliminati. Attrezzatura: manutenzione straordinaria. Registrazione della NC in Temperature frigoriferi e freezer . Interventi di manutenzione
Latticini, latte fresco, yogurt (0-4°)	Fino a +7°C Alimenti: nessun intervento, se esame organolettico favorevole Attrezzatura: nessun intervento se la temperatura rientra; se la NC si ripresenta per più di tre volte in un mese: manutenzione straordinaria.	Da +7,1 a +14,9°C Alimenti: formaggi freschi eliminati; formaggi stagionati possono essere trasferiti in altro frigorifero, se esame organolettico favorevole Attrezzatura: manutenzione Straordinaria.	Superiore od uguale a +15°C Alimenti: formaggi freschi eliminati; formaggi stagionati possono essere trasferiti in altro frigorifero, se esame organolettico favorevole. Attrezzatura: manutenzione straordinaria

Verdure fresche e uova fresche (0-7°)	Da +11,1 Alimenti: nessun intervento, se esame organolettico favorevole.	Da +11,1° a + 14,9° Alimenti: possono essere trasferiti in altro frigorifero, se esame organolettico positivo.	Superiore od uguale a +15°C Alimenti: possono essere trasferiti in altro frigorifero, <u>se esame organolettico positivo</u>
	Attrezzatura: nessun intervento se la temperatura rientra; se la NC si ripresenta per più di tre volte in un mese: manutenzione Straordinaria.	Attrezzatura: manutenzione straordinaria	Attrezzatura: manutenzione straordinaria.
Congelati e surgelati (inferiore od uguale a -18°)	Fino a -10°C Alimenti: nessun intervento.	Da -9,9°C a +4°C Alimenti a base di pesce o carne: se esame organolettico favorevole, possono essere cotti e consumati in giornata;	Superiore od uguale a +4°C Alimenti a base di pesce o carne: eliminati; ortofruttili: devono essere cotti e consumati in giornata.
	Attrezzatura: nessun intervento se la temperatura rientra; se la NC si ripresenta per più di tre volte in un mese: manutenzione straordinaria.	Ortofrutticoli: se ancora surgelati possono essere trasferiti in altro freezer; se scongelati devono essere cotti e consumati in giornata. Attrezzatura: manutenzione Straordinaria.	Attrezzatura: manutenzione Straordinaria.

N.B. Le soglie indicate nella tabella si riferiscono a temperature non conformi inferiori o uguali a 18 ore (considerando che l'ultimo monitoraggio delle attrezzature refrigeranti è effettuato circa verso le 14,00 ed il successivo alle ore 8,00 circa del giorno successivo).

3.8 Verifiche

Il piano di autocontrollo verrà verificato tramite controlli riguardanti:

- la corretta compilazione dei moduli di registrazione
- l'attuazione delle procedure di tipo preventivo
- l'attuazione del monitoraggio dei CCP.

Non sono previste verifiche analitiche.

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pagina 46 di 46
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	

3.9 Gestione Rischio Allergeni

Presso tutti i locali laboratorio vi è l'esposizione in evidenza, della tabella degli ALLERGENI allegata al Manuale.

In occasione di manifestazioni interne ed esterne con ospiti, gli allievi nella stesura del menù, avranno cura di riportare per ogni piatto-ricetta, l'indicazione degli allergeni presenti.

In questo modo l'ospite avrà la possibilità di scegliere e di essere informato correttamente come previsto dal Reg. UE 1169/2011.

TABELLA ALLERGENI Regolamento CE 1169/2011

- 1) **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
- 2) **Crostacei** e prodotti a base di crostacei,
- 3) **Uova** e prodotti a base di uova,
- 4) **Pesce** e prodotti a base di pesce,
- 5) **Arachidi** e prodotti a base di arachidi,
- 6) **Soia** e prodotti a base di soia,
- 7) **Latte** e prodotti a base di latte , incluso lattosio,
- 8) **Frutta a guscio** : mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti,
- 9) **Sedano** e prodotti a base di sedano,
- 10) **Senape** e prodotti a base di senape,
- 11) Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo,
- 12) **Anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13) **Lupini** e prodotti a base di lupini
- 14) **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

I.P.S.A.R. "ANTONIO GRAMSCI" Via Decio Mure, snc - 09042 MONSERRATO (CA)	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	01/01/2017	N° 00	01/01/2017	Pagina 47 di 47

PARTE IV : Schede Operative