PIANO DI AUTOCONTROLLO
Sistema HACCP – Piastra De Amicis

Schema generale di piano autocontrollo per la cucina della Piastra De Amicis redatto ai sensi dei Regolamenti CE 178/2002 - CE 852/2004 - CE 2073/2005 – CE 1169/2011

Sommario

§ 1. Introduzione 3
§ 1.1 Informazioni generali 3
§ 1.2 Accesso ai locali 3
§ 1.3 Verifiche iniziali 4
§ 1.4 Approvvigionamento e ricevimento delle merci 5
§ 1.5 Conservazione 6
§ 1.6 Produzione 7
§ 1.7 Lavorazioni a freddo 8
§ 1.8 Lavorazioni a caldo 8
§ 1.9 Somministrazione 8
§ 1.10 Fornitura acqua 9
§ 1.11 Gestione allergeni 9
§ 2. Diagrammi di flusso e fasi del processo 11
§ 3. Autocontrollo e documenti di registrazione HACCP 12
§ 3.1 Raccomandazioni per la gestione dei punti critici di controllo 12
§ 3.2 Raccomandazioni igieniche 13
§ 4. Formazione 14
§ 5. Attrezzature 14
§ 6. Pulizia e disinfezione 15
§ 7. Disinfestazione 17
§ 8. Gestione dei rifiuti 17
§ 9. Procedura per presunto evento epidemico 18
§ 10. Allegati 18

§ 1. Introduzione

Il Piano di Autocontrollo della Piastra De Amicis, redatto ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE n. 852/04, rappresenta lo strumento operativo per la gestione degli eventi e delle manifestazioni temporanee organizzate sulla Piastra De Amicis e che prevedono la somministrazione di alimenti e bevande con l'utilizzo delle attrezzature di cucina installate presso la stessa Piastra De Amicis.

Riguardando eventi e manifestazioni temporanee, occorre tenere conto che il **Piano è stato redatto in forma semplificata per fornire una guida di riferimento agli organizzatori o gestori della somministrazione di alimenti e bevande**.

Se necessario, gli organizzatori o gestori della somministrazione dovranno integrare il Piano con le ulteriori procedure/istruzioni adottate in relazione alle caratteristiche dell'evento / manifestazione temporanea.

§ 1.1 Informazioni generali

Sede legale del proprietario dell'area	Comune di Rho Piazza Visconti, 23 – Rho (MI)
Unità	Cucina temporanea per eventi Presso Via De Amicis – 20017 RHO (MI)
Operatore Settore Alimentare (1) (O.S.A.)	L'operatore, ove necessario, a seconda dell'evento organizzato, sarà indicato dal soggetto che effettua la somministrazione di alimenti e bevande e che curerà al presentazione della SCIA pertinente.
Dichiarazione inizio attività o Attestato di registrazione	Per gli eventi e manifestazioni temporanee sarà presentata dall'organizzatore o dal gestore della somministrazione la pertinente SCIA secondo la normativa vigente
Approvvigionamento idrico	Acquedotto

§ 1.2 Accesso ai locali

L'accesso ai locali e alle aree identificate per lo svolgimento delle attività oggetto del presente piano di autocontrollo, è riservato esclusivamente al personale operativo indicato dall'organizzatore dell'evento o dal soggetto che curerà la somministrazione di alimenti e bevande.

E' consentito l'accesso, previa autorizzazione, a personale esterno che svolge le seguenti attività:

- Consegna di derrate o altre merci, con accesso alle aree di ricevimento;

- Trasporto di pasti confezionati in contenitori isotermici, con accesso alle aree di spedizione;
- Manutenzione dei locali, attrezzature, impianti, con accesso alla struttura senza attività in corso o limitatamente alle specifiche aree/ attrezzature/impianti interessati.

E' consentito l'accesso, previa identificazione, al personale ispettivo:

- Autorità pubblica di controllo (ASL, NAS, ISPESL, Forze dell'Ordine, Vigili Urbani, ecc)
- Interlocutori contrattuali (consulenti e/o rappresentanti dei Clienti, Commissione mensa)
- Tecnici di Laboratorio incaricati dal Comune di Rho o dall'organizzatore al prelievo di campioni

L'accesso ai commensali è consentito esclusivamente nelle aree di consumo del pasto (zona tendoni).

Tutti i visitatori che a vario titolo accedono all'area devono:

1. presentarsi all'organizzatore o al gestore della somministrazione(o loro delegati), per l'identificazione e autorizzazione all'accesso;

2. dotarsi, qualora ne fossero sprovvisti o non già previsti dalla loro attività lavorativa, di idoneo abbigliamento (camice, copricapo, calzature)

3. garantire il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza in vigore.

§ 1.3 Verifiche iniziali

L'organizzatore o il gestore della somministrazione prima dell'inizio di ogni evento / manifestazione svolge le seguenti verifiche iniziali:

- controllo degli ambienti;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del personale, anche volontario.

Scopo dei controlli preliminari è assicurare che le lavorazioni avverranno nelle migliori condizioni igienico-sanitarie.

Se l'evento / manifestazione si svolge su più giorni, i controlli andranno ripetuti prima dell'avvio delle attività di ogni singola giornata.

Di seguito sono riportate le verifiche iniziali.

Verifica delle superfici di lavoro: devono essere state pulite e sanificate al termine della giornata precedente, le superfici da controllare comprendono sia quelle a contatto con gli alimenti, sia i punti non a contatto con gli alimenti.

NOTA: superfici integre, lisce e compatte sono più facilmente pulibili rispetto a superfici irregolari, che presentano rotture, incisioni o porosità.

Verifica degli utensili: controllare che gli strumenti utilizzati per le preparazioni siano puliti e integri;

NOTA: Nel caso di rotture verificare che gli alimenti non siano stati contaminati durante le lavorazioni precedenti.

Verifica degli ambienti di lavoro: è necessario controllare la struttura periodicamente e annotare eventuali problemi (finestre o piastrelle rotte, muri o pareti scrostate);

Verifica dell'eventuale presenza o passaggio di animali infestanti (roditori, blatte o altri insetti, ecc.);

NOTA: devono essere verificati lo stato di manutenzione dei dispositivi di chiusura, porte, finestre, pilette, la presenza di aperture non protette, di crepe, fessure, ecc..

Verifica del personale: gli abiti devono essere puliti e vanno indossati in appositi spogliatoi e non devono entrare in contatto con gli altri abiti personali. Tutti gli operatori devono essere in buone condizioni di salute;

Verifica funzionamento attrezzature;

NOTA: la verifica periodica delle attrezzature è particolarmente importante per quelle apparecchiature e strumenti la cui operatività è fondamentale per garantire la sicurezza e l'integrità degli alimenti (frigoriferi, celle, abbattitori, forni, termometri, ecc.).

Verifica postazione lavaggio mani: valutare il corretto funzionamento dei lavandini, la presenza di sapone, panni di carta, ecc..

§ 1.4 Approvvigionamento e ricevimento delle merci

L'approvvigionamento necessario all'evento / manifestazione è curato dall'organizzatore o dal gestore della somministrazione .

Le consegne delle merci presso l'area dovranno essere pianificate in funzione

- delle aree e delle attrezzature di conservazione disponibili, al fine di garantire la qualità igienica e nutrizionale degli alimenti
- delle quantità necessarie allo sviluppo dei menu previsti dall'evento / manifestazione

L'organizzatore o il gestore della somministrazione devono assicurare:

- la **verifica delle merci** in arrivo;
- la **valutazione d'idoneità delle merci** consegnate(da effettuare SEMPRE);
- la **temperatura di conservazione** (riferendosi a quanto riportato in etichetta);
- la verifica dell'**integrità della confezione;**
- la verifica della **data di scadenza / TMC** (termine minimo di conservazione);
- la verifica dell'**aspetto merceologico** (odori anomali, ammaccature, ecc.);.);

In caso di problemi relativi a uno degli aspetti sopra elencati, la merce deve essere identificata e tenuta da parte fino a restituzione o smaltimento.

La merce accettata viene trasportata a destino nel più breve tempo possibile, in modo da garantire che i prodotti deperibili non rimangano a lungo a temperature non idonee. I prodotti refrigerati, congelati o surgelati sono riposti nelle celle/frigoriferi/congelatori in un tempo non superiore ai 15 minuti dal ricevimento.

Tutti i prodotti sono posti su ripiani sollevati da terra.

§ 1.5 Conservazione

I prodotti, una volta accettati, sono riposti nei luoghi idonei di conservazione, secondo la loro tipologia.

I prodotti semi-deperibili sono riposti su appositi ripiani e comunque sollevati da terra.

I prodotti da conservare a temperatura controllata, refrigerati, congelati e surgelati, sono riposti nei luoghi idonei di conservazione.

Il materiale e i prodotti per le pulizie sono conservati in luogo non accessibile al pubblico.

Le derrate deperibili, da conservarsi a temperatura controllata, vengono inserite al più presto in frigorifero e i prodotti surgelati o congelati nel freezer protetti da involucri chiusi o da idonei contenitori. E' opportuno separare il più possibile i prodotti per tipo (carne, verdure, uova, pollame, prodotti cotti) disponendo sui ripiani in alto i prodotti cotti, a metà le carni e in basso le uova e le verdure.

La temperatura del frigorifero non deve mai essere superiore a +10°C.

La temperatura del freezer è controllata e non deve essere mai superiore ai -10°C.

Se le temperature di conservazione indicate vengono superate, gli alimenti non devono essere utilizzati.

TIPO DI ALIMENTO	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
SURGELATI	da -18°C o inferiori
GELATI	da -10°C a -15°C
FORMAGGI FRESCHI	da 0°C a +4°C
UOVA	da 0°C a +4°C
CARNE FRESCA	da -1°C a +4°C
PESCE	da 0°C a +4°C
PASTA ALIMENTARE FRESCA (con o senza ripieno)	da +3°C a +10°C

FRUTTA E VERDURA	da +2°C a +8°

Tabella 1- Temperature raccomandate per la conservazione degli alimenti

E' stata indicata come temperatura limite per il frigorifero quella di +10°C anche se per alcune derrate nella tabella sopra riportata viene indicata una temperatura ideale compresa tra 0°C e +4°C in quanto un frigorifero di comune uso domestico non è in grado di garantire una temperatura inferiore a +7°C anche quando venisse mantenuto costantemente chiuso e impostato sulla massima potenza. A queste temperature il periodo di sicurezza di questi alimenti si riduce a 3 giorni. Il frigorifero di giornata è sottoposto a continue aperture e non garantisce assolutamente il mantenimento di temperature inferiori a +10°C.

Pertanto, **se l'organizzatore o il gestore della somministrazione**, integrando le attrezzature presenti, **dovesse utilizzare frigoriferi di tipo domestico** si rispetteranno le regole di seguito riportate:

1. **nelle manifestazioni che durano un'unica giornata** verrà monitorata soltanto la temperatura del frigorifero di stoccaggio temporaneo. Tutti gli alimenti devono essere tassativamente smaltiti entro la fine della giornata.

2. **nelle manifestazioni che durano più giorni** verrà effettuato anche il monitoraggio giornaliero della temperatura del frigorifero impiegato per lo stoccaggio in loco, se in esso vengono collocate derrate per più giorni.

Se la manifestazione dura più di tre giorni è indispensabile utilizzare un frigorifero professionale che garantisca il mantenimento di temperature comprese tra 0°C e+4°C, idonee alla lunga conservazione, o si provvederà ad operare ogni 3 giorni il consumo-sostituzione delle derrate deperibili.

Ulteriori specifiche per la conservazione sono definite dall'organizzatore o il gestore della somministrazione, assicurando la corretta esecuzione di un protocollo di stoccaggio bassato sulla logica FIRST IN FIRST OUT.

§ 1.6 Produzione

L'organizzatore o il gestore della somministrazione deve rispettare buone prassi nella produzione.

Sarà compito dell'organizzatore o il gestore della somministrazione indicare le buone prassi di produzione adottate.

Per quanto riguarda le fritture si raccomanda tuttavia di:

1. Utilizzare preferibilmente olio mono seme (girasole o arachide).
2. Evitare che la temperatura dell'olio superi i 180°C. Temperature superiori ai 180°C accelerano infatti l'alterazione degli oli e dei grassi.

2. Filtrare l'olio usato, se ancora atto alla frittura; pulire a fondo il filtro e la vasca dell'olio.
3. Evitare la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato). L'olio fresco si altera molto più rapidamente a contatto con l'olio usato.
4. Proteggere gli oli ed i grassi dalla luce.

L'organizzatore o il gestore della somministrazione deve compilare la scheda Elenco delle preparazioni alimentari.

§ 1.7 Lavorazioni a freddo

Per lavorazioni a freddo s'intendono tutte le lavorazioni effettuate su prodotti che non saranno più sottoposti a cottura.

Le superfici e gli attrezzi utilizzati devono essere adeguatamente sanificati.

Le materie prima devono essere di ottima qualità e pulite prima dell'utilizzo.

Particolare attenzione va posta nelle preparazioni che prevedono l'uso di uova fresche per il rischio di presenza microrganismi patogeni sulla loro superficie (Salmonella in particolare).

E' raccomandato l'uso di uova pastorizzate.

I prodotti da servire freddi dovrebbero essere lavorati e preparati a temperatura controllata, evitando di rimanere a temperatura superiore a 10°C per oltre 2 ore.

§ 1.8 Lavorazioni a caldo

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

Per eliminare i microorganismi non sporigeni sono sufficienti 15-20 secondi a 75-80°C. A temperature più basse è necessario aumentare i tempi di cottura. I microrganismi sporigeni richiedono un trattamento più spinto, sino ad arrivare alla sterilizzazione (120°Cper 3 minuti).

Le temperature impostate devono essere raggiunte anche al cuore del prodotto. La temperatura può essere controllata mediante termometri a sonda da sanificare prima e dopo l'uso.

§ 1.9 Somministrazione

Prima di procedere all'allestimento dei tavoli, il personale addetto alla distribuzione verifica le buone condizioni igieniche degli stessi e delle superfici su cui saranno appoggiate le stoviglie.

E' raccomandato l'uso di materiali a perdere (monouso), garantendo comunque l'utilizzo di materiali e oggetti idonei a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA), per le attività

specifiche di somministrazione di pasti, in osservanza a quanto disposto dal Regolamento CE n.1935/2004.

I materiali e oggetti monouso negli eventi / manifestazioni saranno:

- Bicchieri, piatti, posate;
- Pellicola;
- Carta oleata;
- Alluminio;
- Guanti monouso per i quali l'utilizzo e le eventuali condizioni d'uso sono quelle definite dal produttore sull'etichettatura, nella scheda tecnica e nelle relative dichiarazioni di conformità.

L'utilizzo con eventuali limitazioni viene comunicato al personale.

I materiali e oggetti non a perdere negli eventi / manifestazioni saranno:

- piatti, bicchieri, posate, utilizzati per la somministrazione dei pasti;
- utensili, pentole, gastronorm, bacinelle, taglieri, utilizzati per la produzione dei pasti;

Questi materiali fanno parte integrante della dotazione necessaria alla realizzazione del servizio e vengono acquistati in relazione al reintegro per usura o rottura.

Gli utensili e il materiale per la somministrazione sono forniti dall'organizzatore o dal gestore della somministrazione .

§ 1.10 Fornitura acqua

L'utilizzo di acqua idonea al consumo umano rappresenta un prerequisito igienico-sanitario per la sicurezza del prodotto alimentare.

L'acqua è fornita dall'acquedotto pubblico, già regolarmente sottoposta ai controlli interni del Gestore ed ai controlli ufficiali del SIAN dell'ATS competente.

§ 1.11 Gestione allergeni

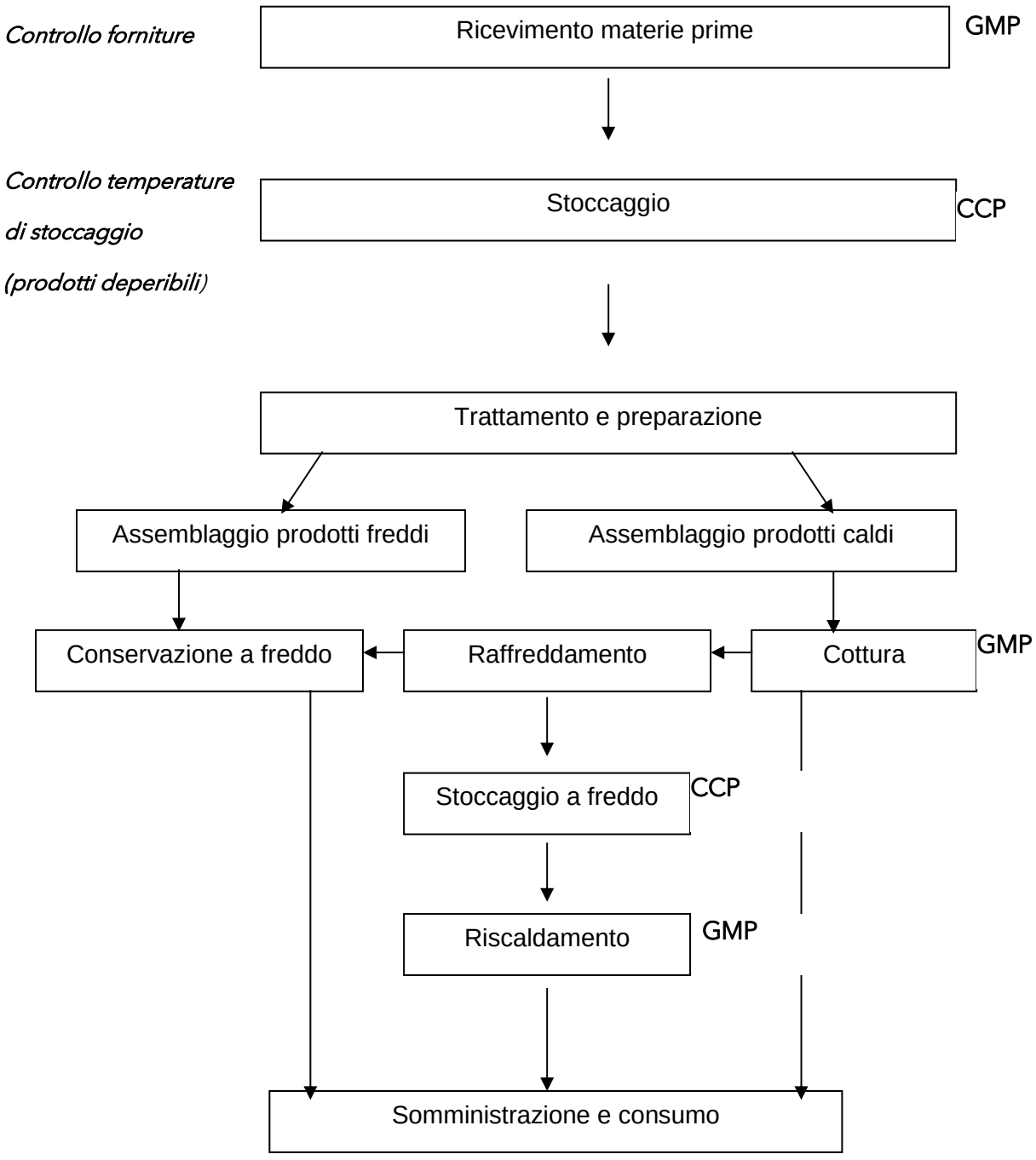
La tutela di soggetti affetti da patologie derivanti da assunzione di allergeni viene garantita con l'esposizione dell'apposito cartello da parte dell'organizzatore o del gestore della somministrazione (cfr. allegato 2 per un modello di cartello).

La **gestione del cliente occasionale che dichiara allergia/intolleranza alimentare** prevede a carico dell'organizzatore o del gestore della somministrazione:

- il divieto di somministrare qualsiasi piatto prodotto presso la cucina.
- la comunicazione al responsabile e agli operatori deputati alla gestione della somministrazione.

- l'eventuale proposta di prodotti confezionati, previa lettura dell'etichetta e verifica dell'assenza dell'allergene dichiarato sia come ingrediente che come *cross contamination*;
- per il servizio del pasto, si devono utilizzare piatti/posateria usa e getta.

§ 2. Diagrammi di flusso e fasi del processo



CCP = Punti critici di controllo

GMP = Buone pratiche di produzione

§ 3. Autocontrollo e documenti di registrazione HACCP

L'organizzatore o gestore della somministrazione dovrà assicurare l'autocontrollo sui seguenti elementi:

Sezione	Attività	Giornaliera	Altro	note
	Segnalazione anomalie fornitore/prodotto		X	Ad ogni anomalia / non conformità
	Segnalazione anomalie fornitore/servizi		X	Ad ogni anomalia / non conformità
Conservazione	Registrazione temperatura celle/frigoriferi/congelatori	X		Due volte al giorno
Distribuzione/ Conservazione	Registrazione temperature elementi riscaldanti / refrigeranti	**		** Solo se la permanenza dei cibi da conservare a T° controllata è > ad 1 ora
Ambiente	Rilevazione di non conformità ambienti		X	Ad ogni non conformità riscontrata
Pulizia e disinfezione	Modalità utilizzo prodotti e pianificazione frequenze		X	Ad ogni variazione
Pulizia e disinfezione	Registrazione applicazione piano pulizie e disinfezione	X		
Formazione	Programmazione della formazione			
Formazione	Scheda corso di formazione		X	Ad ogni corso effettuato

L'organizzatore o gestore della somministrazione dovrà assicurare l'autocontrollo sugli elementi indicati e dovrà utilizzare propria modulistica di registrazione di non conformità / anomalie, assicurandone la corretta gestione.

Le anomalie riguardanti gli ambienti dovranno essere segnalate al Comune di Rho.

§ 3.1 Raccomandazioni per la gestione dei punti critici di controllo

Di seguito sono esposte alcune raccomandazioni di massima.

(CCP) refrigerazione – Temperatura

Temperatura ideale: tra 0 e 4 °C per prodotti di origine animale, fino a 8 °C per i prodotti vegetali.

Limite critico: 10 °C per i prodotti animali.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra 5 e 9 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma si può non agire sugli alimenti;

2. se la temperatura supera il limite critico (10 °C), non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima è necessario distruggere gli alimenti deperibili se l'anomalia si è protratta oltre le 3-4 ore. L'ortofrutta può essere consumata in tempi brevi.

Il controllo del CCP va registrato su una Scheda rilevazione temperatura frigoriferi

(CCP) conservazione in congelatore – Temperatura

Temperatura ideale: -20 °C/ -18 °C.

Limite critico: -1 °C.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

3. se la temperatura è compresa tra –17 °C e – 5 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma non si agisce sugli alimenti;

4. se la temperatura supera il limite critico, non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima si può procedere con:

- cottura immediata degli alimenti e utilizzo in giornata.

Il controllo del CCP va registrato su una Scheda rilevazione temperatura frigoriferi.

(GMP) Cottura - Temperatura

La cottura è una GMP. Per talune tipologie di preparazioni carnee può essere consigliabile una verifica della temperatura al cuore del prodotto, che deve raggiungere almeno i 75 °C.

Particolare attenzione va sempre posta alla conservazione dei cibi cotti che, qualora non siano immediatamente somministrati, vanno conservati in rigorosa catena del freddo, per tempi comunque limitati, e protetti da contaminazioni (con particolare attenzione alla contaminazione crociata con altri cibi).

§ 3.2 Raccomandazioni igieniche

L'organizzatore o gestore della somministrazione, attraverso la corretta istruzione degli addetti, **assicura la buona prassi igienica di tutti gli operatori** che prendono parte alla manipolazione degli alimenti ed alla preparazione dei pasti.

Particolare attenzione andrà riservata al lavaggio delle mani prima di manipolare gli alimenti e, nel corso della giornata, ogni volta si tocchi qualche cosa che possa contaminarle e/o ogni volta che si cambia lavorazione.

Esempi:

- dopo aver usato i servizi igienici;
- prima di iniziare il lavoro e dopo ogni assenza dal posto di lavoro;
- dopo aver manipolato i rifiuti;
- dopo aver toccato uova ed altri alimenti crudi;
- dopo aver tossito, starnutito(si devono utilizzare fazzoletti a perdere);
- dopo aver mangiato;
- dopo aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi.

§ 4. Formazione

L'organizzatore o gestore della somministrazione dovrà assicurare che il personale impiegato abbia conseguito la formazione necessaria in conformità alle normative vigenti, nazionali e regionali in materia di igiene e sicurezza e in funzione di specifiche volontà aziendali.

Anche per il personale volontario impiegato è raccomandata la formazione attraverso il corso base HACCP secondo la normativa vigente.

Per il personale volontario impiegato nel solo servizio al tavolo e per alimenti a basso rischio (panini ecc.) è possibile ritenere assolta la formazione con la presa visione e la sottoscrizione del documento "NORME DI CORRETTA IGIENE PER LA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE", allegato 1 di questo Piano.

§ 5. Attrezzature

Le attrezzature di cucina e conservazione presenti nella Piastra De Amicis e predisposte dal Comune di Rho sono le seguenti:

- N. 1 cucina sei fuochi a gas;
- N. 1 cuocipasta due vasche a gas;
- N. friggitrice a due vasche a gas;
- N. 1 fry-top piastra da 80 cm. a gas;
- N. 1 frigorifero a colonna;
- N. 2 lavelli;
- N. 2 tavoli.

Le attrezzature di cucina sono soggette a manutenzione con contratto co la ditta Rigamonti Agostino SAS, che ne cura anche la corretta installazione.

Le attrezzature fornite dal Comune di Rho per la consumazione sul posto sono:

- N. 270 sedie tipo "Scocche Helene", con omologazione di resistenza al fuoco;

Ulteriori attrezzature presenti ed utilizzabili presso la Piastra, fornite dall'Associazione Nazionale Alpini sono:

- N. 4 congelatori a pozzetto;
- N. 2 frigoriferi;
- N. 3 fornelloni a gas;
- N.2 scaldavivande completi di vaschette;
- N. 300 vassoi;
- N. 27 tavoli per le consumazioni (poste sotto i tendoni).

Gli utensili e il materiale per la somministrazione sono forniti dall'organizzatore o dal gestore della somministrazione .

§ 6. Pulizia e disinfezione

L'organizzatore o gestore della somministrazione dovrà assicurare la corretta pulizia e disinfezione delle attrezzature e dei tavoli destinati alla consumazione.

L'organizzatore o gestore della somministrazione dovrà **conservare il materiale di pulizia necessario nello spazio dedicato agli operatori**, in modo che non sia accessibile a soggetti non autorizzati.

L'organizzatore o gestore della somministrazione dovranno **mantenere a disposizione l'elenco e le schede tecniche dei prodotti di pulizia e disinfezione utilizzati** nell'evento / manifestazione, qualora non si tratti di prodotti per l'utilizzo in ambiente domestico.

Lo schema degli interventi da prevedere è quantomeno il seguente:

Quando	Area
Dopo l'uso	Tutte le attrezzature e tavoli da lavoro (con particolare attenzione a friggitrici, piastre, griglie, cutter e affettatrici)
Al termine di ogni servizio (pranzo, cena)	Pavimenti e pareti area/locale preparazione pasti
	Lavelli e vasche area/locale preparazione pasti
	Servizi igienici
	Zona bar (se prevista)
Ogni giorno	Pavimenti area /locale deposito

L'organizzatore o gestore della somministrazione dovrà fornire adeguate istruzioni al personale per la corretta esecuzione delle operazioni di pulizia e disinfezione.

Gli strofinacci / spugne per la detersione sono contraddistinti con un colore diverso per:

- superfici che vengono a contatto con gli alimenti;
- superfici che non vengono a contatto con gli alimenti;
- superficie esterna del wc.

L'interno della tazza si pulisce solo con lo scovolo.

Ogni strofinaccio / spugna deve essere impiegato fino a che visibilmente sporco poi accantonato e sostituito con un altro pulito e non risciacquato e reimpiegato. Per le varie operazioni verranno impiegati quindi strofinacci / spugne sempre visibilmente puliti. Operando in questo modo la soluzione detergente o l'acqua di risciacquo rimarranno anch'esse sempre pulite creando i presupposti per un'efficace detersione.

L'eventuale asciugatura può essere fatta con carta monouso.

Per la pulizia di eventuali schizzi di alimenti, durante le preparazioni, è più semplice impiegare carta monouso.

Per pulire il pavimento nella zona cucina durante le preparazioni è opportuno impiegare una scopatura a umido per non sollevare polvere che può contaminare gli alimenti.

§ 7. Disinfestazione

Per le caratteristiche della struttura dove si svolgono eventi e manifestazioni temporanee **non è stato previsto un piano di disinfestazione.**

L'organizzatore o il gestore della somministrazione procederà, prima dell'avvio delle attività ad un monitoraggio visivo dell'assenza di blatte, ratti, insetti volanti, ecc.

In caso di rilevazione di presenza, l'organizzatore o il gestore della somministrazione effettua segnalazione al Comune di Rho per l'attivazione degli interventi necessari.

Il Comune di Rho, a titolo precauzionale, ha dislocato nell'area tre dispensatori per il controllo dei roditori , debitamente segnalati da cartelli, che non dovranno essere rimossi e che dovranno essere controllati visivamente prima dell'avvio dell'evento / manifestazione e almeno una volta al giorno per la durata dell'evento / manifestazione.

§ 8. Gestione dei rifiuti

L'organizzatore o il gestore della somministrazione cura la gestione dei rifiuti.

I rifiuti delle preparazioni alimentari sono temporaneamente conservati in contenitori con coperchio richiudibile e allontanati dai locali di preparazione e dalle aree esterne con cadenza giornaliera.

Il servizio di raccolta dei rifiuti è assicurato dal Comune di Rho tramite la propria società partecipata A.S.E.R. spa.

L'organizzatore o il gestore della somministrazione deve rispettare le disposizioni vigenti nel Comune di Rho per la raccolta differenziata.

§ 9. Procedura per presunto evento epidemico

In caso di segnalazione di **presunta intossicazione alimentare**, **l'organizzatore o il gestore della somministrazione:**

- **informa le autorità** preposte ed il Comune di Rho;
- **mettere in atto eventuali procedure di urgenza**, quale la pulizia accurata delle attrezzature di cucina e di tutte le parti a maggiore rischio microbico (affettatrici, celle, frigoriferi, utensili , pavimenti ecc.).

Di seguito sono riportati i principali rischi connessi al consumo di alimenti e bevande

Tipologia del rischio	Descrizione del rischio
BIOLOGICO	– Microrganismi: virus, batteri, lieviti e muffe, parassiti – Parassiti e infestanti: acari e insetti, animali
CHIMICO	– Sostanze chimiche naturali nocive proprie dell'alimento (es.: alcaloidi) – Sostanze chimiche estranee: 1. contaminazioni volontarie (es.: additivi, coadiuvanti tecnologici) 2. contaminazioni da processo (es.: residui da affumicatura) 3. contaminazioni accidentali (es.: agenti di contaminazione ambientale, detergenti e disinfettanti, metalli pesanti, fitofarmaci, plastiche, radioisotopi)
FISICO/PARTICELLARE	Vetro, plastica, legno, metallo, oggetti personali, peli, capelli, sassi, terra, polvere

§ 10. Allegati

Nelle sezioni seguenti sono riportati i modelli applicabili.

"NORME DI CORRETTA IGIENE PER LA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE"

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise norme di comportamento, che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha riassunto net seguente decalogo, adattato alle locali esigenze.

1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione
- aver fatto uso dei servizi igienici
- essersi soffiati il naso o aver starnutito
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie)

2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere possibilmente di colore chiaro ed utilizzati esclusivamente durante la lavorazione; vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite evitando di indossare, durante il lavoro, anelli o altri monili.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DISALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o da una garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimento cotti o pronti al consumo.
Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezioni delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti.
Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe, ecc.) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DI LAVORO

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati é necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:
I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, di uova, di panna, di yogurt e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4° C.
Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snaks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a Temperatura tra i +60° C. e i +65° C., in speciali banchi con termostato;
gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10°C.

7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa "contaminazione crociata" può essere diretta, ma anche non evidente, come net caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi, sia le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: é fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.
Net riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° C per almeno due minuti.

9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE

10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Ogni industria alimentare, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative misure preventive che la ditta deve mettere in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

DATA: _____

PER PRESA VISIONE

Firma dell'operatore _____

Firma del titolare _____

Timbro della ditta

SI INFORMA

CHE GLI ALIMENTI QUI SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU'DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(ai sensi del Reg. CE 1169/11 e s.m.i.)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;

b) maltodestrine a base di grano;

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo suc- cinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya

illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci maca- damia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 10 mg/kg o 10 mg/litro 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.

Per qualsiasi informazione è possibile rivolgersi al personale di cucina.

PIANO DI AUTOCONTROLLO – HACCP	Mod. Scheda rilevazione temperatura

MESE: …… ANNO: …….. : Evento "……"

GIORNO		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
FRIGORIFERI	1° rilev.																															
	2° rilev.																															
	1° rilev.																															
	2° rilev.																															
	1° rilev.																															
	2° rilev.																															
	1° rilev.																															
	2° rilev.																															
	1° rilev.																															
	2° rilev.																															
	1° rilev.																															
	2° rilev.																															
FIRMA DEL RILEVATORE	1° firma																															
	2° firma																															
NOTE (indicare le azioni correttive intraprese) :																																

FIRMA:……

MESE: …… ANNO: …….. : Evento "……..……"

In questa sezione viene proposto l'elenco delle preparazioni alimentari somministrati nella specifica manifestazione che nel manuale devono essere integrate con le relative procedure.

Prodotto	Ingredienti principali

FIRMA:……

PIANO DI AUTOCONTROLLO – HACCP	Mod. Scheda rilevazione non conformità

Istruzioni: compilare questa scheda registrando le non conformità e la loro gestione, per esempio cattive condizioni igieniche dopo la detersione, personale che opera in modo improprio, presenza di infestanti o segni di infestazione, prodotti scaduti, prodotti con difetti da eliminare o rendere, temperature irregolari, attrezzature mal funzionanti, corpi estranei nei prodotti …

MESE: …… ANNO: …….. : Evento "……..……"

DATA DI ACCADIMENTO DELLA NON CONFORMITA	DESCRIVI COSA E' SUCCESSO E, SE POSSIBILE, PERCHE' E' SUCCESSO	ALCUNI ALIMENTI O BEVANDE SONO DA ELIMINARE?	SE SI QUALI E IN CHE QUANTITA'	COSA HAI FATTO PER FAR SI CHE IL PROBLEMA NON SI RIPRESENTI NUOVAMENTE

COGNOME E NOME ……..... . FIRMA:……