

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO

**Riedizione 01
Novembre 2015**

**MANUALE
DI AUTOCONTROLLO
IGIENICO**

Nido d'Infanzia

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Via xxxxxxxxxxxxxx
Viareggio (LU)

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO	Riedizione 01 Novembre 2015
--	--

ELENCO DELLE REVISIONI

<i>Revisione</i>	<i>Data</i>	<i>Pagine variate</i>	<i>Oggetto della modifica</i>

Responsabile Autocontrollo: _____

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO**Riedizione 01
Novembre 2015****INDICE**

1) INTRODUZIONE	Pag. 4
Scopo e campo di applicazione	
Definizioni	
2) DESCRIZIONE DI LOCALI E ATTREZZATURE	Pag. 8
Locali	
Attrezzature	
Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)	
3) PIANO DI AUTOCONTROLLO	Pag. 10
<i>Autocontrollo e sistema HACCP</i>	
<i>Responsabilità - personale</i>	
Responsabilità e costituzione del gruppo di autocontrollo	
Identificazione dei responsabili	
Organigramma	
<i>Descrizione del prodotto e destinazione d'uso</i>	
<i>Processo produttivo e valutazione dei rischi</i>	
Descrizione del processo produttivo: diagrammi di flusso	
Identificazione e valutazione dei pericoli	
Analisi del processo: griglie di autocontrollo	
4) PROCEDURE OPERATIVE E GMP	Pag. 20
Approvvigionamento delle materie prime: controllo delle forniture	
Approvvigionamento idrico	
Ricevimento	
Conservazione	
Preparazione	
Cottura	
Porzionamento	
Mantenimento	
Distribuzione	
Gestione prodotti sottoposti a blocco derrate	
Smaltimento rifiuti e prodotti non conformi	
Norme igieniche del personale	
Rintracciabilità dei prodotti	
5) AZIONI PREVENTIVE	Pag. 32
Selezione fornitori	
Procedure di formazione del personale	
Procedure di manutenzione	
Procedure di sanificazione	
Procedure di derattizzazione e disinfestazione	

6) REGISTRAZIONE DEI PARAMETRI DI PROCESSO	Pag. 37
Registrazione	
Tabelle di riferimento	
7) GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	Pag. 40
8) PROCEDURE DI VERIFICA	Pag. 43
Attività di verifica	
Procedure di revisione del piano di autocontrollo	
9) BIBLIOGRAFIA: NORMATIVA DI RIFERIMENTO E DOCUMENTI APPLICABILI	Pag. 45
10) GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E MODULISTICA	Pag. 48

Schede:

<i>S 1</i>	<i>Ricevimento derrate</i>
<i>S 2</i>	<i>Conservazione derrate</i>
<i>S 3</i>	<i>Operazioni di sanificazione</i>
<i>S 4</i>	<i>Non conformità</i>
<i>S 5</i>	<i>Modulo per la raccolta dati e comunicazione all'autorità sanitaria per prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti</i>

ALLEGATI

- Allegato 1.** - Planimetrie ed elenco delle attrezzature
- Autorizzazioni Sanitarie
- Dichiarazione Fornitore
- Allegato 2.** - Piano di sanificazione
- Allegato 3.** - Schede tecniche e tossicologiche dei prodotti sanificanti
- Allegato 4.** - Programma di disinfestazione e derattizzazione e carta topografica delle postazioni
- Allegato 5.** - Registro manutenzioni

1. INTRODUZIONE

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente manuale, redatto in conformità al Reg. CE n. 852/04 e ai dettami del Codex Alimentarius e della Norma UNI 10854.1999, costituisce lo strumento atto ad aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme di igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP, al fine di garantire la sicurezza igienica nell'intero servizio di ristorazione scolastica.

Facendo riferimento alla metodologia HACCP (Analisi dei Pericoli e dei Punti di Controllo Critico), che costituisce un approccio di tipo preventivo, scientifico, sistematico e documentato della sicurezza alimentare, si procede ad un'analisi dei potenziali pericoli significativi insiti nelle trasformazioni alimentari, identificando i punti di processo in cui tali pericoli, ed i relativi danni, possono essere tenuti sotto controllo, al fine di garantire sicurezza e salubrità degli alimenti.

Il personale adibito al servizio di ristorazione deve assicurare, in fase di preparazione e distribuzione del pasto, un livello di igiene tale da scongiurare ogni pericolo per la salute dei consumatori, tenendo conto dei rischi propri delle derrate e dei rischi introdotti dall'attività di preparazione e confezionamento.

Il presente manuale deve essere da guida per gli operatori, al fine di garantire la qualità nel servizio di ristorazione scolastica ed è indirizzato a tutti coloro che operano nelle cucine a gestione diretta del Comune di Viareggio.

Nello specifico il manuale è relativo al *Nido d'Infanzia xxxxxxxxxxxx*.

Vengono descritte le strutture interessate e le relative attrezzature impiegate, con le operazioni di manutenzione e sanificazione da effettuare regolarmente.

E' inoltre riportato l'intero ciclo produttivo del pasto, dal ricevimento delle materie prime alla distribuzione e le azioni preventive da intraprendere per eliminare i pericoli o ridurre il loro effetto a livelli accettabili in ogni tappa considerata nel diagramma di flusso.

DEFINIZIONI

Si riportano di seguito i significati dei termini più comunemente utilizzati all'interno del manuale, elencati in ordine alfabetico:

- **Analisi dei pericoli:** processo di raccolta e di interpretazione delle informazioni avente come obbiettivo l'identificazione dei pericoli potenziali significativi, la valutazione della loro probabilità di comparsa (rischio) e gravità.
- **Autocontrollo:** tutte le operazioni che permettono di individuare nella propria azienda ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza dei prodotti alimentari e che consentono di applicare e mantenere aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui si basa il sistema HACCP.
- **Azione correttiva:** azione intrapresa per eliminare le cause di esistenti non conformità, difetti o altre situazioni indesiderate, al fine di prevenirne il ripetersi specificato (UNI EN ISO 8042). Quando il monitoraggio eseguito in corrispondenza di un CCP evidenzia una potenziale perdita di controllo nel caso in cui un limite critico non sia rispettato.
- **Azione preventiva:** azione intrapresa per eliminare le cause di potenziali non conformità, o altre situazioni indesiderate, al fine di prevenirne il ripetersi specificato (UNI EN ISO 8042).
- **Confezionamento:** il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posto a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione (es. scatole da conserva (latta), bottiglie, o materiale di confezionamento e di protezione, tipo pellicole di materiale plastico o alluminio, carta o altro).
- **Contaminazione:** presenza nel prodotto di agenti chimici, fisici, e microbici indesiderabili e pericolosi.
- **Controllo:** attività finalizzata ad assicurare e mantenere il rispetto dei criteri stabiliti nel piano HACCP.
- **Detergenza:** eliminazione dello sporco visibile organico ed inorganico (macchie, residui alimentari, polvere, unto e ogni materiale non desiderato).
- **Diagramma di flusso:** sequenza delle principali fasi operative del processo di lavorazione.
- **Disinfezione:** processo atto ad abbassare la carica microbica a livelli di sicurezza e ad eliminare i patogeni
- **Fase:** operazione, procedura, attrezzatura, attività lungo il processo di produzione, incluse le materie prime, dall'approvvigionamento al consumo finale.
- **FIFO:** First in – first out, criterio di rotazione dei prodotti, per cui i primi prodotti ad essere stoccati od esposti in ordine cronologico, sono i primi che devono essere lavorati o venduti.
- **GMP:** Good Manufacturing Practices ovvero Buone Norme di Lavorazione.
- **Gravità:** entità del danno di un pericolo per la salute del consumatore.

- **HACCP metodo** (“*Hazard Analysis Critical Control Points*” ovvero: “*Analisi dei pericoli e valutazione dei punti di controllo critico*”): metodo scientifico e sistematico per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, dalla produzione primaria al consumo finale attraverso l’individuazione, la valutazione e il controllo dei pericoli significativi.
- **Imballaggio**: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore (es. cartoni, casse e sacchi o altro).
- **Impresa alimentare**: Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.
- **Limite critico**: parametro fisico, chimico, biologico, che rappresenta il valore estremo tollerabile dal punto di vista della sicurezza del prodotto, attraverso il quale è possibile valutare se un CCP è sotto controllo. E’ il valore che delimita l’acceptabilità dall’inacceptabilità.
- **Limite di sicurezza**: valore più severo del limite critico, definito per prevenirne il superamento.
- **Lotto**: quantità determinata di alimenti crudi o cotti, provenienti contemporaneamente dalla stessa formulazione e che abbiano subito le stesse manipolazioni e trasformazioni.
- **Manipolatore**: persona che viene a contatto con alimenti o utensili per la lavorazione e la preparazione del pasto.
- **Manutenzione**: interventi effettuati su strutture o attrezzature al fine di preservarne la corretta efficienza, distinti in manutenzione ordinaria e straordinaria.
- **Monitoraggio**: insieme pianificato di osservazioni o misurazioni di un parametro di controllo (es. temperatura) al fine di garantire che un CCP sia tenuto sotto controllo.
- **Non conformità**: non soddisfacimento di un requisito specificato (UNI EN ISO 8042).
- **Operatore del settore alimentare**: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo.
- **Pastorizzazione**: Trattamento termico di stabilizzazione dei prodotti alimentari, con riduzione della carica microbica totale ed eliminazione dei microrganismi patogeni. L’efficacia varia in base alle variabili temperatura – tempo, tra loro collegate.
- **Pericolo o fattore di rischio**: agente di natura biologica (virus, batteri, muffe, protozoi, parassiti, acari, insetti e animali infestanti), fisica (frammenti di legno, metallo, plastica, sassi, vetro ecc.) o chimica (additivi, detersivi e disinfettanti, metalli pesanti, disinfestanti, ecc.) avente la potenzialità di causare un danno alla salute del consumatore.
- **Processo**: insieme di risorse e di attività tra loro interconnesse che trasformano degli elementi in ingresso in elementi in uscita.
- **Prodotto**: risultato di attività o di processi.
- **Prodotto alimentare**: insieme di contenuto, contenitore e servizio.

- **Prodotto deperibile:** prodotto non sottoposto o sottoposto a trattamento termico blando, che necessita di conservazione a temperature di frigorifero (+4°C), ed ha una conservabilità ridotta nel tempo.
- **Prodotto non deperibile:** prodotto sottoposto a trattamento termico spinto, con conservabilità prolungata, non deve essere necessariamente a temperature refrigerate.
- **Punto di controllo critico (CCP):** punto, fase o procedura in corrispondenza della quale è essenziale per la sicurezza dell'alimento, esercitare un'azione di controllo per prevenire, eliminare o ridurre a livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento.
- **Punto di controllo (CP):** ogni punto, fase o procedura in corrispondenza del quale può presentarsi un fattore di rischio da sottoporre a monitoraggio. Corrisponde ad un qualsiasi punto la cui perdita di controllo non porta ad un inaccettabile rischio per la salute.
- **Rimedio:** azione intrapresa per correggere un'anomalia verificatasi; ha carattere immediato di risoluzione momentanea.
- **Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, mangime o animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- **Rischio:** probabilità di evenienza di un pericolo.
- **Sanificazione:** insieme di trattamenti che serve a mantenere il livello microbico sulle superfici in sicurezza.
- **Verifica:** l'uso di metodi, procedure, prove in aggiunta a quelli applicati durante il monitoraggio per valutare che il piano HACCP sia attuato come previsto.

2. DESCRIZIONE DI LOCALI ED ATTREZZATURE

LOCALI

Si riporta di seguito la descrizione sommaria dei locali.

La planimetria del locale è riportata in *Allegato 1*.

La struttura è organizzata come segue:

-locale cucina: destinato alle operazioni di ricevimento della merce, cernita, lavaggio, preparazione, cottura e porzionatura

-locale dispensa-magazzino: destinato alla conservazione delle derrate non deperibili. Il locale si trova in prossimità della cucina

-locali refettorio: destinati alla distribuzione ed al consumo del pasto dei commensali

-locali spogliatoio

Tutti i locali e le attività sono soggette ad autorizzazione sanitaria o a SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività). Copia delle Autorizzazioni sanitarie o SCIA è presente in *Allegato 1*.

ATTREZZATURE

Le attrezzature presenti sono quelle comunemente utilizzate nei servizi di ristorazione scolastica; i materiali di costruzione sono sanificabili, atti a garantire la sicurezza degli operatori e degli alimenti.

Le attrezzature rientrano nell'applicazione del piano di autocontrollo e sono sottoposte periodicamente a manutenzione, nonché alle elementari norme di igiene e sicurezza.

MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente (Regolamento CE 1935/04) l'OA deve assicurarsi che tutti i materiali che entrano in contatto con gli alimenti non trasferiscano quantità di componenti tali da rendere dannosi per la salute gli alimenti stessi o da alterare le loro caratteristiche organolettiche.

I MOCA normalmente presenti nelle cucine dei Nidi d'Infanzia sono: attrezzature, stoviglie multiuso o monouso a perdere, contenitori per la conservazione, ecc.

Gran parte delle attrezzature e degli utensili e stoviglie presenti nelle cucine dei nidi d'infanzia del Comune di Viareggio sono state acquistate prima dell'entrata in vigore del suddetto Regolamento ed è quindi impossibile recuperare le dichiarazioni di conformità. Inoltre, tenuto conto delle procedure di conservazione e considerato il breve periodo di contatto con gli alimenti, si ritiene trascurabile il pericolo di cessione di sostanze pericolose.

Per gli acquisti di nuove attrezzature, utensili e vario materiale si prevede di attivare la seguente procedura:

1. Identificazione dei fornitori secondo criteri di qualità
2. Richiesta ai fornitori della "dichiarazione di conformità" per prodotti destinati al contatto con i prodotti alimentari: il RA ne verificherà la conformità alla normativa vigente
3. Controllo dell'etichettatura o del documento di accompagnamento che devono presentare l'apposito simbolo bicchiere e forchetta o apposita dicitura che ne evidenzia l'idoneità al contatto con i prodotti alimentari.
4. Controllo della presenza del numero di lotto che permetti l'identificazione del prodotto e l'applicazione delle procedure di rintracciabilità, come per gli alimenti.
5. Utilizzo dei MOCA secondo le istruzioni delle schede tecniche.

Tutti i MOCA devono essere riposti in dispensa o negli appositi pensili della cucina in maniera da non essere contaminati da sporcizia, insetti, ecc.

3. PIANO DI AUTOCONTROLLO

AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

Il sistema HACCP costituisce un approccio di tipo preventivo alla sicurezza alimentare.

Con tale strumento si procede sistematicamente ad un'analisi dei rischi e dei pericoli potenziali significativi insiti nelle trasformazioni alimentari, identificando i punti di processo in cui i pericoli possono generarsi (e non necessariamente manifestarsi) e consentendo di definire quali punti risultano determinanti per garantire la salute del consumatore.

Ciò permette di avere sotto controllo la sicurezza igienica degli alimenti superando i metodi di ispezione tradizionali che limitano la propria azione alla valutazione della salubrità del prodotto finito.

Il Reg. CE n. 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari, all'articolo 5, cita l'applicazione del sistema HACCP quale strumento per individuare le fasi critiche per la sicurezza degli alimenti e per garantire che siano individuate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza.

Il Codex Alimentarius prevede 12 punti per implementare un buon sistema di autocontrollo per l'igiene (i punti da 6 a 12 rappresentano i 7 principi base del sistema HACCP):

1. *Responsabilità - Gruppo di autocontrollo*
2. *Descrivere il prodotto*
3. *Descrivere la destinazione d'uso del prodotto*
4. *Costruire i diagrammi di flusso*
5. *Verificare on site i diagrammi*
6. *Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili*
7. *Identificare i punti di controllo critico (CCP) nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili*
8. *Stabilire, nei CCP, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati*
9. *Stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei CCP*
10. *Stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo*
11. *Stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui ai punti precedenti*
12. *Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e dimensioni dell'impresa alimentare, al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui ai punti precedenti.*

RESPONSABILITÀ – PERSONALE

Responsabilità e costituzione del team di autocontrollo

Nell'ambito dell'elaborazione del Piano di Autocontrollo Igienico è stata prevista la costituzione di un team di lavoro al fine di effettuare una valutazione completa rispetto alle procedure di sicurezza igienica all'interno della cucina.

Il team di autocontrollo si riunisce periodicamente e si incarica di verificare la funzionalità del piano di autocontrollo con tempi e modalità che verranno stabiliti nel corso delle stesse riunioni.

La costituzione del team di autocontrollo risulta la seguente:

- *Responsabile dell'autocontrollo (RA)*
- *Responsabili dell'applicazione del piano di autocontrollo (RAA) di ogni cucina*

Identificazione dei responsabili

Il Reg. CE n. 852/04 individua come Responsabile principale della sicurezza degli alimenti, “*l'operatore del settore alimentare, ovvero “la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo”*”.

Nel Comune di Viareggio il “Responsabile dell'Autocontrollo” è identificato nella figura della Coordinatrice dei Servizi alle Scuole di I CARE s.r.l..

Questo in base alla Determinazione Dirigenziale n. 1763 del 12 ottobre 2015 che delega I CARE s.r.l. alla gestione completa dell'applicazione dell'Autocontrollo nell'ambito dei servizi alla prima infanzia e alla conseguente delega del Legale Rappresentante di I CARE s.r.l. di Viareggio della funzione di Responsabile di Autocontrollo per la gestione dei servizi alla prima infanzia del Comune di Viareggio alla Sig.a Tori Stefania.

- Legale Rappresentante di I CARE s.r.l.: Dott. Pagnini Moreno
- Responsabile dell'autocontrollo per la gestione dei servizi alla prima infanzia del Comune di Viareggio:

NOME: Stefania Tori

MANSIONE: Coordinatrice Servizi alle Scuole I CARE s.r.l.

domiciliata per la carica presso I CARE s.r.l.

Via Pascoli n. 6 – Viareggio – telefono 05843811200

- Responsabile dell'applicazione del Piano di Autocontrollo (RAA):

NOME: Sig.a XXXXXXXXXXXXX

MANSIONE: Cuoca

In sua assenza il ruolo di RAA sarà coperto da personale I CARE opportunamente formato.

Il Responsabile dell'autocontrollo (**RA**) è incaricato:

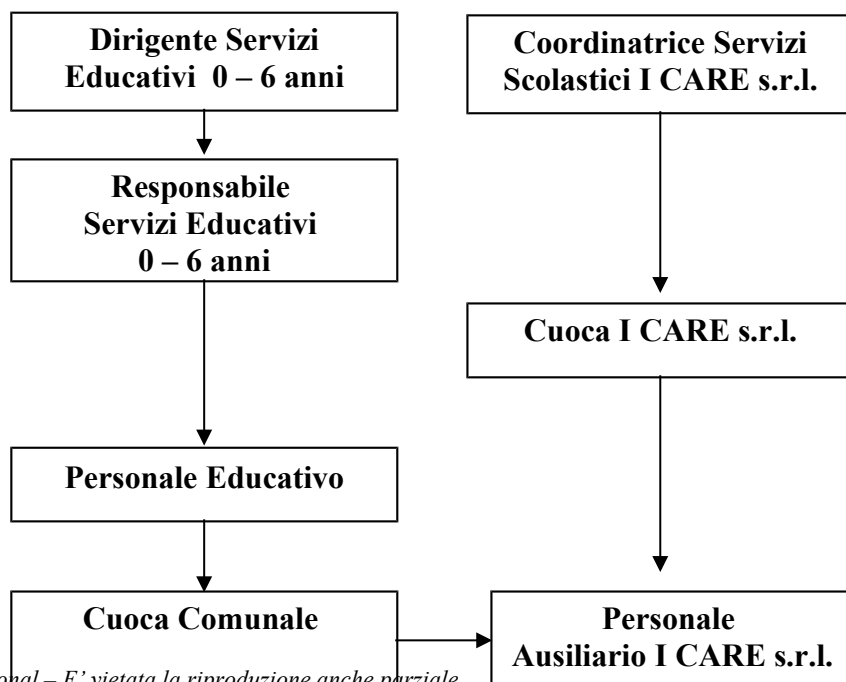
- dell'elaborazione, dell'adeguamento, della verifica e delle revisioni del Piano di Autocontrollo
- dell'individuazione e valutazione degli interventi di azione correttiva
- della raccolta, della verifica e della archiviazione delle schede di non conformità e di tutta la documentazione concernente i controlli ed i risultati relativi alle analisi svolte su campioni prelevati presso la cucina, tenendola a disposizione delle Autorità competenti
- delle procedure di ritiro degli alimenti preparati e, somministrati, quando si ha motivo di ritenere che gli stessi non siano conformi ai requisiti di sicurezza (art. 19 – Reg. CE 178/02 e s.m.i.)
- della definizione del piano campionamenti relativo alle misure sistematiche di verifica (analisi chimiche – fisiche – microbiologiche)
- dell'archiviazione e aggiornamento della documentazione inerente il sistema di Autocontrollo

Il Responsabile dell'applicazione del Piano di autocontrollo (**RAA**) è incaricato:

- della compilazione e verifica delle schede di registrazione
- dello stato di manutenzione delle attrezzature
- dell'apertura e gestione di eventuali non conformità

Organigramma del servizio

All'interno del servizio di ristorazione per i nidi d'infanzia del Comune di Viareggio, in generale, l'organigramma delle mansioni è così strutturato:



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DESTINAZIONE D'USO

Destinazione d'uso e descrizione del prodotto

Il prodotto è costituito dai pasti preparati, secondo quanto specificato nelle tabelle dietetiche e merceologiche e nei menù, per gli utenti del *Nido d'Infanzia*.

Sono inoltre fornite le merende costituite da yogurt, frutta, biscotti, ecc...

Ai genitori che ne fanno richiesta, è data la possibilità di continuare ad alimentare i propri figli con latte materno, fornendo una serie di regole igieniche e comportamentali a cui attenersi durante le fasi di raccolta e trasporto del latte.

Il menù e le tabelle dietetiche e merceologiche sono compilate in seguito a valutazioni nutrizionali, qualitative, di appetibilità ed in base all'operatività.

Le materie prime utilizzate, il cui spettro risulta piuttosto ampio, possono essere indicate secondo gli abituali criteri di classificazione alimentare:

- *Prodotti freschi*
- *Prodotti freschi refrigerati*
- *Prodotti surgelati/congelati*
- *Prodotti non deperibili.*

La tipologia di prodotti offerti può essere classificata in base alla tipologia di preparazione e di conservazione del prodotto stesso:

- *Prodotti non cotti: prodotti non soggetti a cottura, per i quali vige la catena del freddo (insalate, alimenti cotti da consumarsi freddi, ecc), con o senza trattamenti intermedi*
- *Prodotti cotti: prodotti soggetti a cottura, con o senza trattamenti intermedi*
- *Prodotti non deperibili, con o senza trattamenti intermedi.*

PROCESSO PRODUTTIVO E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Descrizione del processo produttivo: diagrammi di flusso

Per ottenere una descrizione del processo produttivo sono stati elaborati dei diagrammi di flusso dei processi stessi suddivisi in:

- *Diagramma di flusso produzione alimenti non cotti*
- *Diagramma di flusso produzione alimenti cotti*

Diagramma di flusso produzione alimenti non cotti

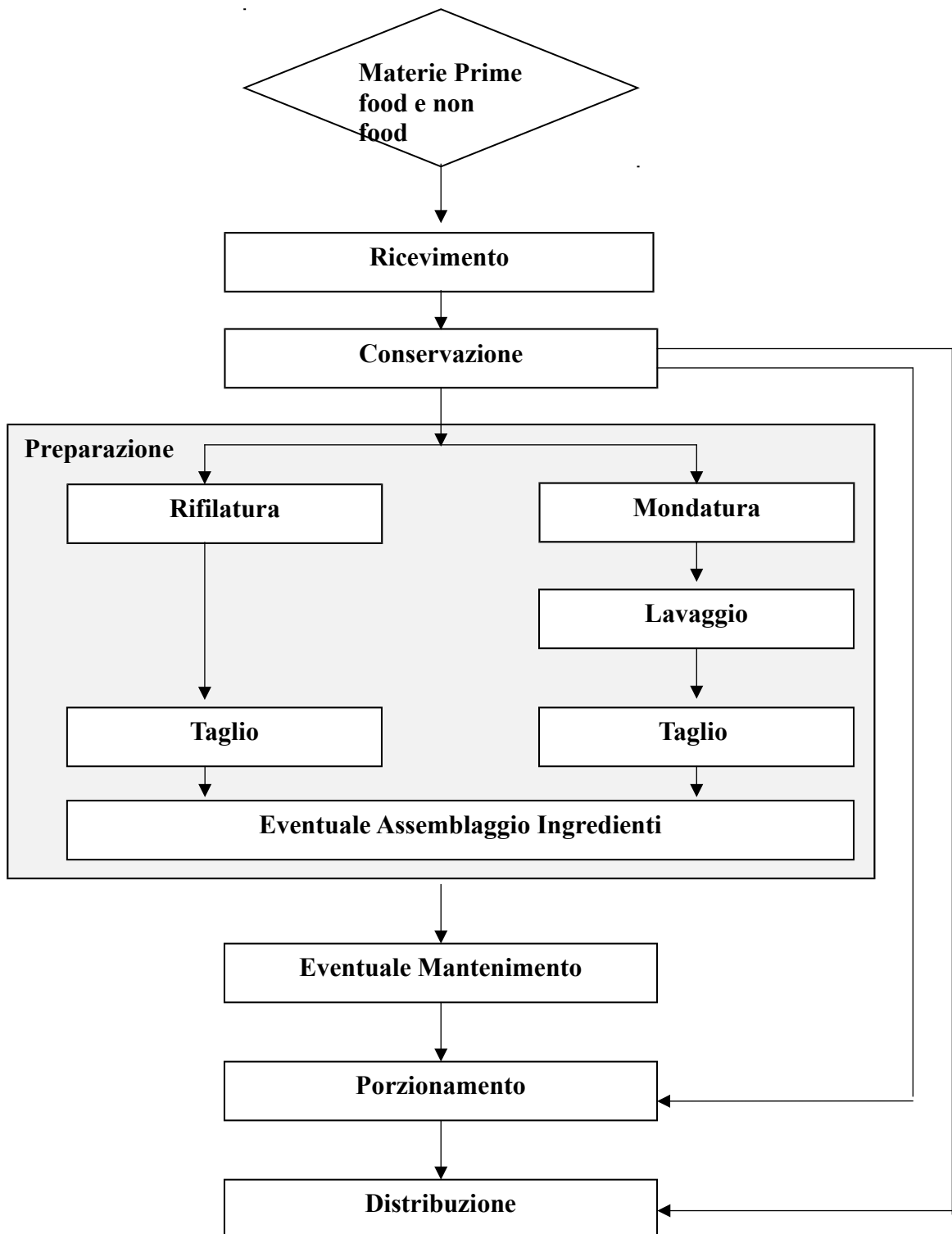
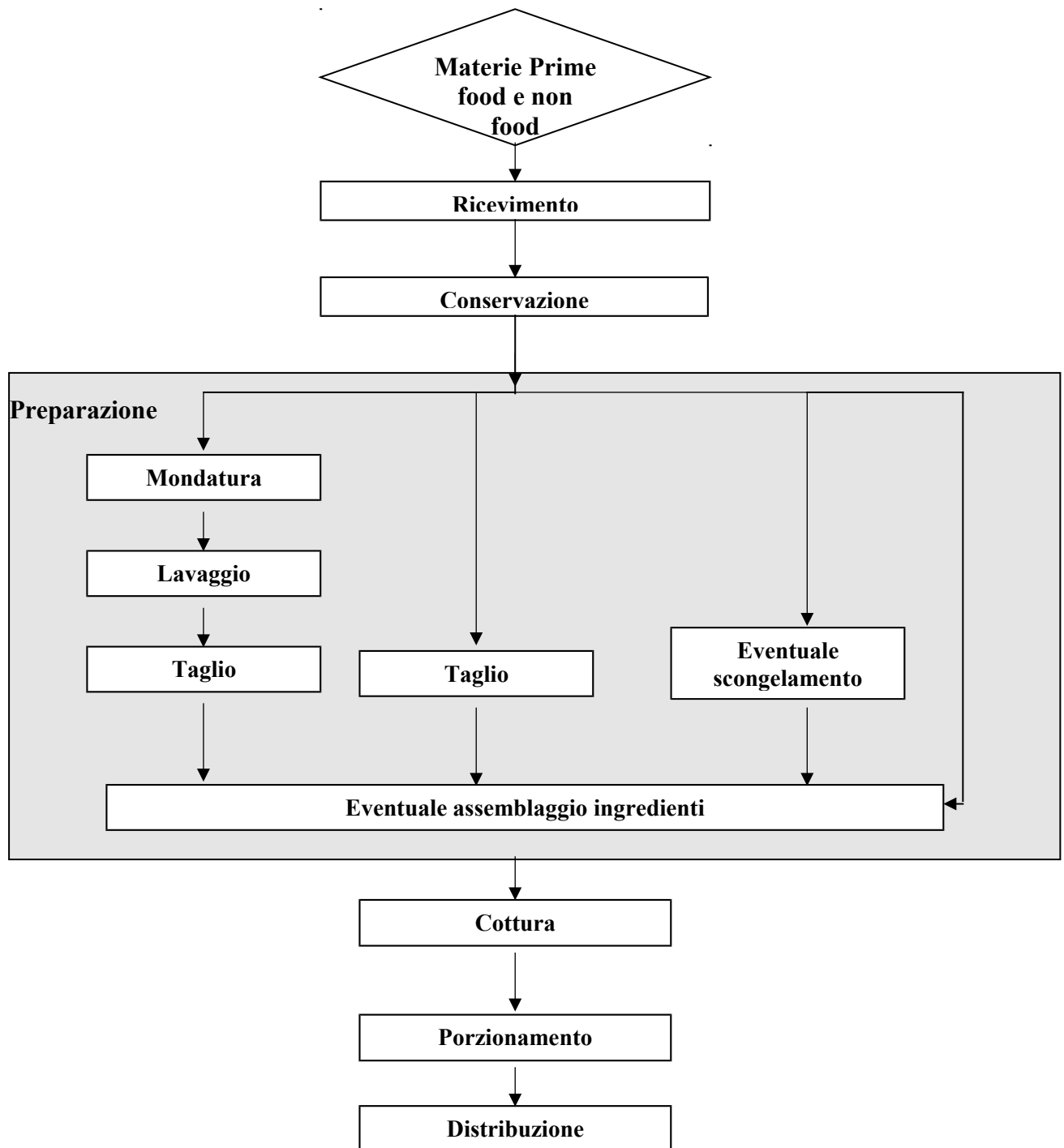


Diagramma di flusso produzione alimenti cotti



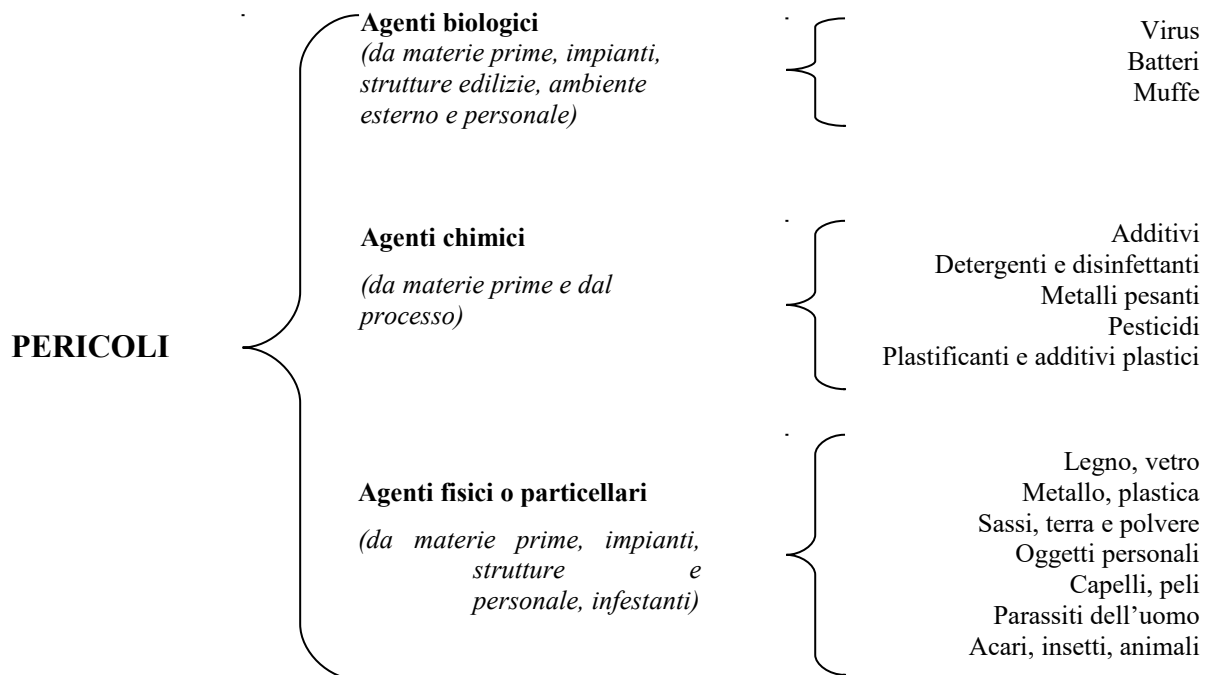
Identificazione e valutazione dei pericoli

Il sistema HACCP è un metodo di analisi che serve ad identificare i pericoli per la salute del consumatore e ad individuare le più opportune procedure di prevenzione.

I pericoli, una volta individuati, devono essere gestiti in base al loro rischio per la salute del consumatore, ovvero alla funzione derivante dalla probabilità di evenienza e dalla gravità.

Considerata la tipologia di processo, i pericoli da tenere sotto controllo sono soprattutto di natura biologica, chimica e fisica.

Nello schema sottostante sono riassunti i principali fattori di rischio per il consumatore:



Analisi del processo produttivo: griglie di autocontrollo

La valutazione del processo produttivo e l'analisi dei pericoli connessi ai processi sono state effettuate mediante l'elaborazione di griglie di autocontrollo, che seguono lo schema strutturale dei diagrammi di flusso e comprendenti:

- **Fase:** fase di produzione riportata sul diagramma di flusso
- **Pericolo (o fattore di rischio) potenziale:** insieme di agenti di natura microbiologica, fisica o chimica aventi la potenzialità di causare un danno alla salute del consumatore
- **Azione preventiva:** azione intrapresa per eliminare le cause di potenziali non conformità, o altre situazioni indesiderate, al fine di prevenirne il ripetersi specificato (UNI EN ISO 8042)
- **(CCP) Punto di controllo critico:** punto, fase o procedura in corrispondenza della quale è essenziale per la sicurezza dell'alimento, esercitare un'azione di controllo per prevenire, eliminare o ridurre a livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento
- **Limite di sicurezza (LS):** valore più severo del limite critico, definito come campanello di allarme, per prevenirne il superamento
- **Limite critico (LC):** valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità, oltre il quale deve essere effettuata l'azione correttiva
- **Monitoraggio:** insieme pianificato di osservazioni o misurazioni di un parametro di controllo (es. temperatura) al fine di garantire che un CCP sia tenuto sotto controllo
- **Frequenza:** frequenza delle operazioni di monitoraggio
- **Azione correttiva:** azione intrapresa per eliminare le cause di esistenti non conformità, difetti o altre situazioni indesiderate, al fine di prevenirne il ripetersi specificato (UNI EN ISO 8042). Quando il monitoraggio eseguito in corrispondenza di un CCP evidenzia una potenziale perdita di controllo nel caso in cui un limite critico non sia rispettato
- **Documenti:** gli interventi di monitoraggio necessari, riportati nelle griglie di autocontrollo, vengono registrati, secondo la periodicità indicata, su appositi moduli di registrazione.

PRODUZIONE ALIMENTI NON COTTI

FASE		PERICOLO POTENZIALE	AZIONE PREVENTIVA	CCP	LIMITE DI SICUREZZA (LS)	LIMITE CRITICO (LC)	MONITORAGGIO	FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA LS LC		DOC.		
RICEVIMENTO	Microbiologico	- Selezione dei fornitori	*	LC	Temperature (D.P.R. 327/80) Rispetto scadenze	Temperatura (<i>deper.</i>) Esame visivo	Alla consegna	Ripristino condizioni operative	Respinta	S1			
	Chimico										Assenza alterazioni	Esame visivo	Alla consegna
	Fisico										Assenza alterazioni	Esame visivo	Alla consegna
CONSERVAZIONE	Derrate Non Deperibili	Fisico	- GMP - Procedure manutenzione - Procedure sanificazione										
	Derrate Deperibili	Microbiologico		*	Formaggi: +4°C Ovoprodotti: +4°C Carne/Pesce: +4°C Surgelati: -18°C	LS + 3°C	Temperatura	- Giornaliera - Continua	Ripristino corrette condizioni operative	Scarto	S2		
PREPARAZIONE	VARIE SOTTOFASI	Microbiologico	- GMP - Procedure sanificazione - Procedure manutenzione										
		Fisico											
		Chimico											
EVENTUALE MANTENIMENTO (<i>attrezzature refrigerate</i>)		Microbiologico	- GMP - Procedure sanificazione - Procedure manutenzione										
PORZIONAMENTO	Microbiologico	- GMP - Procedure sanificazione											
	Fisico	- GMP - Procedure sanificazione											
	Chimico	- GMP - Procedure sanificazione											
DISTRIBUZIONE		Fisico	- GMP										

PRODUZIONE ALIMENTI COTTI

FASE		PERICOLO POTENZIALE	AZIONE PREVENTIVA	CCP	LIMITE DI SICUREZZA (LS)	LIMITE CRITICO (LC)	MONITORAGGIO	FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA LS LC		DO C.
RICEVIMENTO	Microbiologico	- Selezione dei fornitori	*	LC	Temperature (D.P.R. 327/80) Rispetto scadenze	Temperatura (<i>deper.</i>) Esame visivo	Alla consegna	Ripristino condizioni operative	Respinta	S1	
	Chimico				Assenza alterazioni	Esame visivo	Alla consegna				
	Fisico				Assenza alterazioni	Esame visivo	Alla consegna				
CONSERVAZIONE	Derrate Non Deperibili	Fisico	- GMP - Procedure manutenzione - Procedure sanificazione							--	
	Derrate Deperibili	Microbiologico		*	Formaggi: +4°C Ovoprodotti: +4°C Carne/Pesce: +4°C Surgelati: -18°C	LS + 3°C	Temperatura	- Giornaliera - Continua	Ripristino corrette condizioni operative	Scarto	S2
PREPARAZIONE		Microbiologico Fisico Chimico	- GMP - Procedure sanificazione - Igiene del personale			Assenza corpi estranei, colorazioni ed odori anomali	Esame visivo	- Continua	Scarto del prodotto		
EVENTUALE SCONGELAMENTO		Microbiologico	- GMP - Scarto prodotto non conforme		LC	Temperatura (D.P.R. 327/80) $T < +4^{\circ}\text{C}$					
EVENTUALE STAZIONAMENTO (Semilavorati)					LC	Temperatura (D.P.R. 327/80) $T < +10^{\circ}\text{C}$					
COTTURA		Microbiologico	- Procedure manutenzione		Parametri di pastorizzazione ($T > +75^{\circ}\text{C}$)		Temperatura	Giornaliera (1 prodotto a rotazione)	Prolungamento tempi di cottura		
PORZIONAMENTO		Microbiologico	- GMP - Procedure sanificazione							--	
		Fisico	- GMP - Procedure sanificazione								
		Chimico	- GMP - Procedure sanificazione								
DISTRIBUZIONE		Fisico	- GMP								
		Chimico	- GMP								

4. PROCEDURE OPERATIVE E GMP

Il personale operante deve essere in grado di coniugare la corretta igiene personale alla corretta igiene delle lavorazioni e delle operazioni che svolge.

Sono riportate in questo capitolo le principali procedure operative previste nelle diverse fasi di produzione, oltre alle comuni norme di igiene della produzione, o GMP (Good Manufacturing Practice), buone norme di lavorazione, che vengono di norma applicate per migliorare la sicurezza e la qualità del servizio.

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME: CONTROLLO FORNITURE

Le materie prime per la preparazione dei pasti vengono fornite, in base alle esigenze del menù, dall'Azienda di Ristorazione aggiudicataria della Gara di Appalto per la fornitura dei prodotti alimentari bandita da I CARE s.r.l.

La Società fornitrice delle derrate, **fornitore unico di tutti i prodotti alimentari**, è responsabile dell'integrità ed idoneità igienica e merceologica delle derrate fino al momento della consegna.

L'invio delle derrate avviene quotidianamente, in base alla formulazione dei menù ed agli ordini effettuati dal personale incaricato di cucina, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare gli opportuni controlli sulla merce in consegna.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'approvvigionamento idrico avviene mediante Rete Idrica Comunale di appartenenza.

Per le certificazioni di potabilità delle acque si fa riferimento all'Ente Gestore ed alle analisi effettuate dalle autorità preposte.

Annualmente sarà condotto 1 campionamento dell'acqua di rete per valutare la conformità della stessa a quanto stabilito dal D.Lgs 31/2001.

Si dispone inoltre che, a seguito di un periodo di chiusura, l'acqua venga fatta scorrere per almeno 15 minuti prima dell'utilizzo.

RICEVIMENTO

La prima fase del ciclo produttivo consiste nel ricevimento e nella conservazione delle derrate.

Fornitore unico delle derrate alimentari è I CARE s.r.l. di Viareggio che è responsabile della corretta modalità di trasporto delle derrate (pulizia dei mezzi e temperature di trasporto, che sono garantite dall'utilizzo di contenitori termici muniti di piastre per il mantenimento della temperatura).

Al ricevimento delle derrate viene effettuato il controllo delle materie prime, affinché siano accettate solo derrate rispondenti ai requisiti legislativi specifici e conformi alle specifiche merceologiche nonché ai limiti critici previsti nel presente manuale.

Le eventuali derrate non conformi per odore, consistenza, scadenza o confezioni non accettabili, sono separate dalle restanti ed opportunamente identificate da una apposita dicitura ("*Prodotti da rendere al fornitore*"), quando non immediatamente restituite al fornitore medesimo.

Dal momento della presa in carico, il personale addetto (cuoca in particolare) diventa responsabile della conservazione e del trattamento delle derrate nelle adeguate condizioni.

Prima di accettare le merci dal fornitore è necessario controllare:

- la corrispondenza della fornitura a quanto indicato sull'ordine al fornitore (peso e caratteristiche merceologiche)
- l'integrità delle confezioni ed imballi e presenza dell'etichettatura di legge
- le date di scadenza (o TMC – Termine Minimo di Conservazione)
- lo stato generale del prodotto (odore, colore, consistenza, eventuali rigonfiamenti, corpi estranei, insetti, sudiciume, ecc.)
- eventuali documentazioni di accompagnamento (certificati sanitari, analisi del produttore).

È necessario controllare ogni consegna, utilizzando la scheda **S1**.

CONSERVAZIONE

Materie Prime

Materiale non alimentare

Il materiale non alimentare (materiale monouso, prodotti detergenti e disinfettanti, materiale per pulizia), fornito da I CARE s.r.l. di Viareggio, deve essere collocato su scaffali, armadi o zone della dispensa adibite esclusivamente a tale scopo, adeguatamente distanziati da quelli su cui viene conservato il materiale alimentare, ed in ogni caso sollevato da terra.

Alimenti non deperibili

Il locale di deposito deve essere di superficie adeguata, aerato, pulito e con sufficiente dotazione di scaffalature.

Una corretta gestione della dispensa deve consentire un'efficiente reperibilità della merce, (evitare un accatastamento eccessivo delle derrate), ed un adeguato smaltimento dei prodotti (evitare uno stoccaggio troppo prolungato della merce e controllare settimanalmente le scadenze, nel rispetto del criterio FIFO).

Le derrate devono restare sollevate da terra e suddivise per categorie merceologiche.

Le confezioni aperte devono essere richiuse, conservate fino al termine minimo di conservazione/scadenza ed utilizzate previa verifica dello stato di conservazione degli alimenti contenuti. Su di esse deve essere apposta un'etichetta con la data di apertura della confezione.

Alimenti deperibili

La conservazione deve essere effettuata subito dopo aver controllato la merce in arrivo.

I frigoriferi devono essere mantenuti puliti e le derrate suddivise per categoria merceologica, per quanto possibile.

È necessario controllare quotidianamente che le temperature siano adeguate alla conservazione delle diverse tipologie di derrate alimentari, utilizzando la scheda **S2**.

Tutti i prodotti confezionati, una volta aperti, sono conservati ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione devono essere sempre forniti di etichettatura originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonei sistemi di protezione (pellicola, alluminio, carta per alimenti, contenitori muniti di coperchio...) e consumati non oltre la data di scadenza previa verifica dello stato di conservazione degli alimenti contenuti.

Semilavorati

I semilavorati destinati a successiva fase di lavorazione o cottura, nei tempi che intercorrono tra il termine della lavorazione e la cottura, sono conservati ad una temperatura compresa tra 0 e +10°C, per un periodo 24 ore massimo.

I prodotti devono essere protetti da qualsiasi contaminazione (utilizzare recipienti muniti di coperchio o pellicole/carte alimentari che avvolgano il prodotto).

PREPARAZIONE

Prima di cominciare qualunque lavorazione degli alimenti bisogna controllare:

- lo stato di pulizia delle attrezzature in utilizzo
- l'igiene della persona (mani pulite, guanti monouso ove necessario, abbigliamento adeguato, ecc.)
- lo stato di conservazione e la data di scadenza dell'alimento
- l'effettiva eliminazione degli imballaggi primari (non devono entrare in contatto con piani di lavoro e attrezzature di lavorazione degli alimenti)

Durante le diverse fasi di lavorazione si devono avere i seguenti accorgimenti:

- organizzare la produzione in modo che le prime preparazioni riguardino gli alimenti che necessitano di tempi di cottura più lunghi, (es. secondi piatti cotti, primi piatti in brodo, condimenti a lunga cottura, piatti freddi, ecc.); successivamente siano preparati i restanti alimenti

- impedire la contaminazione crociata dovuta al contatto dei cibi crudi con quelli cotti o di alimenti tra loro merceologicamente diversi (le zone di lavorazione per i vari alimenti devono essere distinte; nel caso in cui la disposizione dei locali non lo permetta devono essere utilizzati taglieri diversi per ogni tipo di preparazione oppure le diverse operazioni di manipolazione devono essere separate nel tempo da una fase di pulizia e disinfezione)
- lavorare in tempi rapidi
- lavarsi le mani accuratamente o sostituire i guanti dopo ogni tipo di operazione
- riporre nei sacchi di raccolta dell'immondizia tutti gli scarti di lavorazione
- disinfettare utensili e superfici di lavoro al termine delle lavorazioni.

Linea di alimenti non cotti

Questa linea comprende tutta la produzione non soggetta al passaggio della cottura, quali ad esempio contorni crudi, piatti freddi a base di salumi e formaggi.

Dopo la preparazione gli alimenti sono immediatamente distribuiti o conservati in frigorifero in attesa della distribuzione.

Linea di alimenti cotti

Questa linea comprende tutta la produzione soggetta al passaggio attraverso la cottura. Gli alimenti cotti sono porzionati e distribuiti.

Diete

È prevista la produzione di:

- diete leggere ed etico religiose
- diete speciali

Preparazione diete leggere ed etico religiose

Le diete leggere ed etico religiose sono prodotte utilizzando alimenti appropriati secondo schemi dietetici elaborati appositamente dalla dietista della Società fornitrice delle derrate.

- Per quanto riguarda la dieta leggera, la richiesta può essere effettuata direttamente dal genitore che dovrà comunicarla nei modi e tempi necessari per permettere l'attuazione della dieta stessa. In caso di malessere da parte del bambino nel Nido d'Infanzia la richiesta potrà pervenire anche dall'insegnante.
- Nel caso di richiesta di dieta per motivi etico religiosi (utenti di religione musulmana, induista, ebraica, dieta vegetariana, vegana, etc.) non è necessario presentare una certificazione medica e quindi risulta sufficiente la richiesta da parte del genitore o da chi ne fa le veci direttamente. In questo caso lo schema dietetico e la preparazione del pasto dovranno tenere conto dell'elenco

degli alimenti di cui si richiede l'esclusione dal menù, ma anche delle indicazioni nutrizionali per bambini di quella età per evitare squilibri.

In entrambi i casi si tratta di diete per le quali si escludono alimenti, che non comportano però un rischio effettivo per la salute dei soggetti.

Preparazione diete speciali

In generale, le diete speciali sono diete per soggetti con allergie e/o intolleranze alimentari (intolleranze e/o allergie a proteine animali o vegetali) introdotte con l'alimentazione. Sono essenzialmente "diete di eliminazione", basate sul principio dell'esclusione degli alimenti che con maggior frequenza causano allergia. Poiché è sufficiente una minima quantità dell'alimento scatenante a determinare la comparsa di tutti i sintomi, è indispensabile poter individuare con esattezza quali alimenti contengano l'elemento allergizzante ed eliminarli completamente.

Per quanto riguarda la produzione delle diete speciali avviene necessariamente in tempi diversi rispetto alla preparazione dei pasti normali e con l'ausilio di appositi utensili e attrezzature.

La preparazione delle diete speciali avviene per gli utenti che ne facciano richiesta in seguito a comprovate situazioni patologiche, dichiarate mediante presentazione di certificato medico specialistico ai competenti uffici dell'Amministrazione Comunale.

Per diete speciali si intendono menù ad personam elaborati in risposta a particolari esigenze cliniche. Le diete speciali sono preparate dalla cuoca su indicazione della dietista della Società che fornisce le derrate (I CARE s.r.l. Viareggio). La dietista redige appositi menù per diete speciali in aderenza al menù corrente variandolo il menù possibile per offrire al bambino un pasto simile a quello dei compagni.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e somministrata all'utente da parte del personale addetto alla distribuzione prima degli altri pasti.

Particolare attenzione richiedono le diete per soggetti con malattia celiaca.

I pazienti affetti da morbo celiaco non possono consumare alimenti contenenti glutine (frazione proteica di alcuni cereali); è necessario perciò che i soggetti celiaci consumino, anche in assenza di sintomatologia, alimenti rigorosamente privi di glutine.

Per una gestione sicura della preparazione delle diete speciali, in particolare di quelle per soggetti celiaci, si è posta particolare attenzione alle procedure operative, ovvero alla combinazione tra le modalità, i tempi e gli spazi dedicati allo svolgimento delle operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti.

Si evidenziano le seguenti modalità operative:

- **Ingredienti separati:** gli ingredienti necessari alla produzione delle diete speciali, in particolare per celiaci, devono essere assolutamente distinti e separati per garantire la non contaminazione degli stessi.

- **Etichettatura:** controllare attentamente l'etichettatura degli alimenti destinati alla dieta.
- **Luogo di lavorazione pulito:** è necessario che gli alimenti siano preparati in modo che sia escluso il contatto tra alimenti e allergeni. Il luogo di lavorazione delle diete dovrà essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni.
- **Lavare le mani:** dopo qualsiasi manipolazione di alimenti che contengono allergeni il personale dovrà sempre lavarsi accuratamente le mani.

In particolare per la preparazione delle diete per celiachia, si raccomanda il rispetto delle seguenti modalità operative:

- **Attrezzi e utensili dedicati:** le attrezzature (es. padelle, teglie, ecc), gli utensili (es. spatole, coltelli, cucchiari, mestoli, ecc), e i contenitori non devono essere contaminati da alimenti contenenti allergeni e devono essere dedicati in modo esclusivo e accuratamente contrassegnati. Devono inoltre essere conservati in luoghi puliti e chiusi e prima di utilizzarli devono essere lavati accuratamente.
- **Evitare l'uso del forno con promiscuità:** è necessario utilizzare il forno per la cottura dei cibi con e senza glutine in tempi diversi, dando la precedenza alle diete per celiaci.
- **Evitare acqua di cottura promiscua:** la cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per gli altri cibi; non devono essere cucinati in pentole non lavate utilizzate per preparazioni precedenti e nell'acqua dove è cotta la pasta con glutine. Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per la pasta con glutine per allungare risotti, sughi o altre preparazioni, non lessare verdura o riso destinati al celiaco.
- **Stoviglie dedicate:** le stoviglie (piatti, bicchieri) e le posate per soggetti celiaci devono essere dedicate in modo esclusivo e non devono essere contaminate da residui di alimenti contenenti glutine. Devono inoltre essere conservati in luoghi puliti e chiusi. In alternativa, è indicato anche l'uso di posate monouso.
- **Lavaggio dedicato:** attrezzature, pentolame, utensili, stoviglie e posate devono essere lavate prima di tutto il resto con utensili (spugne, ecc) appositamente dedicati conservati in luoghi puliti e chiusi.

Infine nella fase di distribuzione della dieta è opportuno prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato, affinché vengano messe in atto tutte le procedure per evitare qualsiasi forma di contaminazione. Le stesse accortezze adottate durante il consumo del pasto sono da adottare anche al momento della merenda e/o spuntino.

Scongelamento

Lo scongelamento deve avvenire sempre a temperature di frigorifero di circa +4°C per il tempo necessario e dipendente dalla tipologia e pezzatura del prodotto.

I prodotti devono essere privati della confezione originale e posti in idonei contenitori. È consigliabile apporre una griglia nel contenitore al fine di favorire l'allontanamento del liquido rilasciato durante lo scongelamento.

Lavorazione verdure e frutta

Durante le operazioni di mondatura, taglio e lavaggio delle verdure e della frutta è necessario osservare le seguenti prescrizioni:

- eliminare i prodotti alterati (es. marciume diffuso o germogliature)
- mondare accuratamente le parti non edibili
- controllare l'assenza di corpi estranei e/o infestanti
- utilizzare solo acqua potabile con eventuale aggiunta di disinfettante (es: amuchina 1%) nella fase di ammollo
- cambiare più volte l'acqua di lavaggio
- aumentare il numero di trattamenti secondo il grado di contaminazione iniziale e la tipologia di verdura
- risciacquare abbondantemente con acqua potabile.

COTTURA

Durante la fase di cottura devono essere seguite le seguenti prescrizioni:

- accertarsi del corretto funzionamento delle attrezzature di cottura
- accertarsi della corretta pulizia dei banchi di lavoro e delle attrezzature da utilizzare
- rispettare i tempi di cottura e le temperature previste per ogni lavorazione
- in particolare la cottura delle carni deve essere fatta in piccole pezzature in modo da garantire il raggiungimento della temperatura al cuore di 75° C.
- a fine lavoro pulire e sanificare tutti i banchi di lavoro, le apparecchiature di cottura, le attrezzature.

PORZIONATURA

Durante la fase di porzionamento devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- accertarsi della perfetta pulizia dei locali, dei banchi di lavoro e delle attrezzature da utilizzare

- porzionare le preparazioni calde in tempi rapidi (prelevandoli di volta in volta dalla zona cottura), al fine garantire il mantenimento della temperatura a valori adeguati
- porzionare i piatti freddi in tempi rapidi, al fine di garantire il mantenimento della temperatura a valori adeguati.

MANTENIMENTO

Durante la fase di mantenimento devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- accertarsi della perfetta pulizia dei locali, dei banchi di lavoro e delle attrezzature da utilizzare
- accertarsi del corretto funzionamento dei frigoriferi adibiti al mantenimento della temperatura dei piatti freddi
- in fase di mantenimento i piatti “caldi” e quelli “freddi”, già porzionati, devono rimanere a temperatura idonea (rispettivamente $>60^{\circ}\text{C}$ e $<10^{\circ}\text{C}$) e protetti da qualsiasi contaminazione
- il personale deve evitare di toccare gli alimenti con le mani.

DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti viene effettuata dalle operatrici ausiliarie.

Al fine di garantire il mantenimento delle idonee temperature degli alimenti, il tempo intercorrente tra la preparazione e la distribuzione deve essere il più breve possibile.

Al termine del servizio di distribuzione dei pasti, le eccedenze non possono essere riutilizzate e pertanto devono essere eliminate.

CONSERVAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEL LATTE MATERNO

Ai genitori che ne fanno specifica richiesta, il servizio Educativo per la prima infanzia, offre la possibilità di continuare a somministrare il latte materno ai propri bambini.

A tal fine il Servizio fornisce ai genitori una serie di regole igieniche da adottare durante la fase di raccolta, conservazione e trasporto del latte.

In particolare ciascuna mamma avrà le seguenti responsabilità:

Modalità di estrazione del latte

- prima di ogni raccolta è fondamentale un accurato lavaggio delle mani
- le mammelle, ed in particolare i capezzoli, devono essere deterse con acqua corrente o con una garza imbevuta d'acqua

- tutto il materiale utilizzato che è stato a contatto con il latte, dopo l'uso, deve essere lavato con acqua calda e detergente e risciacquato con cura. I tiralatte manuali, gli accessori di quelli elettrici e altri materiali che sono stati a contatto con il latte devono essere sottoposti a disinfezione.

Conservazione del latte a domicilio

- la donatrice deve scrivere sempre su ogni biberon il nome del proprio bambino, la data e l'ora in cui il latte è stato raccolto
- il latte raccolto deve essere ermeticamente chiuso, raffreddato sotto acqua corrente e posto subito in frigorifero o in congelatore
- non conservare il latte raccolto per più di 24 ore se conservato in frigorifero
- il latte congelato può essere conservato per un periodo massimo di sei mesi (consigliati tre mesi)

Trasporto del latte

- trasportare i contenitori del latte utilizzando una borsa termica con ghiaccio secco o pacchetti refrigeranti
- consegnare il latte esclusivamente al/alla cuoco/a
- non interrompere la catena del freddo

Una volta presso la struttura, il/la cuoco/a dovrà verificare la presenza del nome del bambino sul biberon e trasferirlo immediatamente nel frigorifero con temperatura d'esercizio di + 4°C.

Al momento dell'utilizzo il biberon sarà estratto dal frigorifero, posto a scaldare a bagnomaria e consegnato all'insegnante per la somministrazione.

SMALTIMENTO RIFIUTI

Scarti di lavorazione del servizio ed imballaggi devono essere raccolti secondo le indicazioni locali per la raccolta differenziata.

I rifiuti solidi e liquidi devono essere rimossi al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione.

Tale operazione deve sempre essere effettuata quando i recipienti o i sacchi utilizzati sono pieni evitando l'incrocio tra il flusso di alimenti (durante le preparazioni o gli approvvigionamenti) ed il flusso di rifiuti.

I sacchi vengono spostati in una zona di raccolta esterna.

I contenitori di rifiuti devono essere riposti a congrua distanza dalle zone di lavorazione, devono essere lavabili e muniti di coperchi non manuali. E' preferibile sistemare i rifiuti in sacchi a perdere resistenti.

I contenitori per il recupero devono essere lavati e disinfettati periodicamente.

NORME IGIENICHE DEL PERSONALE

Il Reg. CE n. 852/04, Cap. VIII, riporta alcune regole fondamentali, inerenti l'igiene del personale, atti a prevenire il rischio di contaminazione degli alimenti da parte degli operatori. Nello specifico si definisce che:

- ***Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti***, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.
- ***Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate, che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti, deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.***
- ogni persona che lavora in locali di produzione alimentare deve mantenere uno ***standard elevato di pulizia*** ed indossare indumenti adeguati, puliti e, nel caso, protettivi.

Il rischio di una scarsa igiene personale è la contaminazione dei cibi. I batteri possono trasferirsi dalle mani al cibo durante la sua preparazione-manipolazione, e divenire causa del manifestarsi di contaminazioni.

Possono verificarsi poi forme di contaminazione crociata da cibi crudi a cibi cotti, e tra diversi operatori.

Sono di seguito riportate le fondamentali norme igieniche che il personale addetto deve osservare, cui deve far seguito il buon senso di ogni operatore che si trovi a contatto con sostanze alimentari.

Va sottolineato che il controllo sanitario dello stato di salute degli operatori non può essere così frequente da prevenire il rischio di contaminazione ed è per questo motivo che vanno osservate delle opportune norme igieniche finalizzate a garantire la sicurezza delle lavorazioni.

Sono di seguito riportate le fondamentali norme igieniche che il personale addetto deve osservare, cui deve far seguito il buon senso di ogni operatore che si trovi a contatto con sostanze alimentari.

DURANTE LA LAVORAZIONE E' NECESSARIO:

- *Raccogliere i capelli con adeguato copricapo*
- *Tenere la divisa completa, in ordine e pulita ed indossarla solo sul posto di lavoro*
- *Non fumare nelle zone di lavorazione*
- *Non assaggiare il cibo con le dita*
- *Non indossare orologi, anelli o bracciali in quanto rappresentano un potenziale veicolo di contaminazione microbica e non consentono un corretto lavaggio e una corretta igiene delle mani*
- *Non indossare orecchini o collane, in quanto presentano un concreto rischio di caduta accidentale nel cibo*

QUANDO E' NECESSARIO LAVARSI LE MANI:

- *Dopo aver usato i servizi igienici*
- *Prima di riprendere il lavoro*
- *Dopo aver manipolato i rifiuti*

- *Dopo aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi*
- *Dopo aver toccato alimenti crudi*
- *Dopo aver fumato, mangiato, tossito, starnutito*

COME LAVARSI LE MANI:

- *Utilizzare lavabi con comando non manuale (a pedale, a leva o con fotocellula)*
- *Utilizzare un sapone liquido, eventualmente germicida*
- *Regolare la temperatura dell'acqua intorno ai 40-45 °C*
- *Sfregare vigorosamente le mani e gli avambracci*
- *Risciacquare con abbondante acqua*
- *Asciugare con panno carta monouso o aria calda*
- *Smaltire la carta monouso nel cestino evitando di toccarlo*

CHI DEVE UTILIZZARE I GUANTI MONOUSO:

- *Chi presenta tagli, ferite o patologie della pelle sulle mani*

QUANDO E' NECESSARIO SOSTITUIRE I GUANTI MONOUSO:

- *Ad ogni cambio di lavorazione*
- *Quando si sono toccate superfici sporche*
- *Quando sono visibilmente sporchi*
- *Quando sono rotti.*

RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI

Con il termine "rintracciabilità" si intendono quelle azioni messe in atto per ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

In ottemperanza al Reg. CE n. 178/02 e all'accordo del 28 luglio 2005 della Conferenza permanente Stato, Regioni e Province autonome nel documento "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e mangimi per fini di Sanità Pubblica", si descrivono di seguito le procedure predisposte al fine di assicurare la rintracciabilità dei prodotti alimentari e di quelli comunque destinati ad entrare in contatto con gli alimenti (es. imballaggi, bicchieri e piatti di carta e plastica, ecc.).

Rintracciabilità a monte

In ottemperanza al Reg. CE n. 178/02, Art. 18, comma 2, che recita: “*Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento*”.

Il fornitore unico dei prodotti alimentari e di quelli non alimentari destinati ad entrare in contatto con gli alimenti è I CARE s.r.l. di Viareggio.

I CARE, con Gara di Appalto, ha affidato la fornitura dei prodotti alimentari ad una Ditta esterna.

Al fine di garantire l'immediata rintracciabilità a monte dei prodotti alimentari, l'Azienda aggiudicataria della Gara di Appalto dichiara di possedere un sistema interno di identificazione dei prodotti alimentari.

La dichiarazione è allegata al manuale (*Allegato 1 – Dichiarazione Fornitore*).

I documenti di trasporto sono conservati per sette giorni presso la struttura.

Qualora il documento di trasporto non riportasse tutti gli elementi utili all'identificazione, saranno conservate per una settimana le etichette apposte sull'alimento.

Rintracciabilità a valle

Non è applicabile il comma 3 del Reg. CE 178/02: “*Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti*”, in quanto i prodotti sono distribuiti direttamente al consumatore finale.

Rintracciabilità interna

L'Accordo 28 Luglio 2005, della Conferenza permanente Stato, Regioni e Province autonome “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e mangimi per fini di Sanità Pubblica”, recita: “*Pur prevedendo espressamente il Regolamento comunitario una rintracciabilità del prodotto a monte e a valle, ai fini di una migliore gestione della rintracciabilità, è opportuno che le Imprese che elaborano le proprie produzioni aggregando, confezionando, ecc. materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti*”.

Non sono registrati i lotti utilizzati nella produzione interna in quanto, in caso di necessità, sono comunque bloccati tutti i lotti presenti in magazzino ed è eliminata la produzione contenente il o i lotti bloccati.

5. AZIONI PREVENTIVE

SELEZIONE DEI FORNITORI

Scopo

La selezione dei Fornitori consente di stabilire preventivamente dei requisiti minimi di qualità igienica, merceologica ed etica dei prodotti acquistati.

Modalità di approvvigionamento delle materie prime

La Società fornitrice è responsabile dell'integrità ed idoneità igienica e merceologica delle derrate fino al momento della consegna.

Nella cucina avviene il ricevimento delle materie prime e le successive operazioni fino alla distribuzione dei pasti.

L'invio delle derrate alimentari avviene in base agli ordini effettuati dal personale incaricato di cucina; la Cuoca è responsabile del ricevimento e della conservazione delle derrate fornite.

Al ricevimento delle derrate viene effettuato il controllo delle materie prime, affinché vengano accettate solo derrate conformi ai requisiti legislativi specifici. Le eventuali derrate non conformi vengono separate dalle restanti ed opportunamente identificate da una apposita dicitura ("*merce da rendere al fornitore*"), quando non immediatamente restituite al fornitore.

Ogni operazione è registrata sulle apposite schede e trasmessa al Responsabile dell'Autocontrollo.

Dal momento della presa in carico il personale di cucina diventa responsabile della giacenza e del trattamento delle derrate nelle adeguate condizioni.

Registrazione e responsabilità

Il **fornitore unico** di tutte le materie prime è I CARE s.r.l. di Viareggio in proprio o tramite l'Azienda aggiudicataria della Gara d'Appalto per la fornitura di prodotti alimentari.

PROCEDURE DI FORMAZIONE DEL PERSONALE

Scopo

Ogni azienda del settore alimentare, qualunque sia la sua dimensione, deve effettuare una specifica formazione, destinata agli operatori di tutti i livelli, in merito alle tecniche di conservazione e manipolazione degli alimenti, alla conoscenza dei pericoli di contaminazione e delle misure di controllo, alle norme per l'igiene degli ambienti, alle lavorazioni e al personale, aspetti da inserire tutti nelle logiche dell'autocontrollo (*Reg. CE n. 852/04, Allegato II*).

Attraverso l'attività di formazione e addestramento del personale si intende quindi raggiungere un livello di sicurezza omogeneo, nonché modalità operative standardizzate.

La pianificazione delle attività di formazione ha lo scopo di migliorare continuamente le conoscenze del personale, anche in conformità con quanto previsto dalle relative normative regionali e locali.

Nella quasi totalità delle Regioni la formazione è diventata anche strumento sostitutivo dei Libretti di idoneità sanitaria.

Modalità

Le attività di formazione sono rivolte a tutto il personale delle cucine.

I corsi di formazione e/o addestramento possono essere effettuati da consulenti esterni.

Registrazione e responsabilità

Il responsabile dell'erogazione delle attività di formazione è il Responsabile dell'Autocontrollo (RA).

Le attività di formazione ed aggiornamento del personale sono registrate e l'archiviazione degli attestati avviene, in originale/copia presso la cucina.

I progetti formativi (descrizione dei contenuti e metodi) sono conservati dal RA.

PROCEDURE DI MANUTENZIONE

Scopo

Il mantenimento delle condizioni di adeguata efficienza delle attrezzature presenti nella cucina consente di prevenire in particolare il rischio correlato alle contaminazioni di tipo fisico e microbiologico.

Modalità

Manutenzione ordinaria

Gli interventi di manutenzione ordinaria da effettuarsi sono svolti da una ditta esterna su richiesta dell'Amministrazione comunale. Gli interventi dovranno prevedere il controllo di efficienza delle attrezzature presenti nella cucina tra cui: cucine a gas/elettriche su forno (verifica bruciatori, verifica presenza di gas incombusti ecc.), forni, sistemi di aspirazione e di ogni altra attrezzatura presente.

Durante le verifiche, oltre agli interventi di ripristino della buona efficienza delle attrezzature che dovessero rendersi necessari, dovranno essere indicate per tutte le attrezzature visionate lo stato di efficienza, segnalando particolarmente quelle che necessitano di interventi rilevanti e straordinari di messa a norma o delle quali è necessaria la sostituzione.

Manutenzione straordinaria

Gli interventi di manutenzione straordinaria da effettuarsi sono affidati ad una società esterna su richiesta dell'Amministrazione comunale.

Il servizio dovrà riguardare tutti gli interventi di riparazione straordinaria su chiamata delle attrezzature professionali presenti ed in particolare: lavastoviglie, cucine, frigoriferi, sistemi di aspirazione, lavelli, frullatori, cutter, tritacarne/grattugia, ecc.

La società dovrà assicurare la massima scrupolosità e tempestività delle riparazioni su chiamata, nonché effettuare tutti gli interventi con personale specializzato e ricambi originali e garantiti.

Registrazione e responsabilità

Manutenzione ordinaria e straordinaria

La documentazione inerente gli interventi effettuati è rappresentata da registri allegati al manuale di autocontrollo igienico (*Allegato 5*), compilati a cura del manutentore, e da copie delle bolle conservate presso la struttura per 1 anno.

Le verifiche della corretta esecuzione di tutte le attività di manutenzione sono del RAA.

PROCEDURE DI SANIFICAZIONE

Scopo

E' prevista l'attuazione di un piano di sanificazione, inteso come l'insieme delle procedure atte a ridurre il numero di contaminanti al fine di operare ai livelli di sicurezza necessari per mantenere l'igiene degli ambienti di lavorazione e garantire la sicurezza dei prodotti, da applicarsi sulle diverse attrezzature e superfici utilizzate per la preparazione degli alimenti.

Modalità

La sanificazione è effettuata dal personale della cucina, il piano di sanificazione è riportato in *Allegato 2*.

Le operazioni di sanificazione sono svolte dalla Cuoca, per quanto riguarda cucina e dispensa, e dal personale I CARE s.r.l. di Viareggio per bagno uso personale di cucina, zona pranzo, tavoli, sedie e pavimenti.

Le diverse superfici devono essere sanificate seguendo un ordine preciso al fine di evitare di contaminare parti già pulite. In ogni locale devono essere sanificate prima le pareti, poi le attrezzature ed infine i pavimenti.

Le operazioni di sanificazione sono effettuate in orari nei quali non avvengono operazioni di preparazione e cottura nei medesimi locali, così da ridurre al minimo il rischio di contaminazione chimica da prodotti sanificanti.

Le attrezzature di cucina per poter essere riutilizzate per le preparazioni successive, devono essere sanificate al termine di ogni preparazione.

Le fasi della sanificazione sono le seguenti:

1 ***Rimozione dei residui grossolani***: è la prima operazione da effettuare nel corso della sanificazione.

Viene effettuata ad ogni fine lavorazione e consiste nell'allontanamento dalle aree di lavoro di tutti quei residui originati nel corso della lavorazione che ostacolerebbero i successivi processi di pulizia.

- 2 **Detersione:** è l'operazione che consente di eliminare lo sporco dalle superfici tanto da renderle visibilmente pulite. Ci si avvale di prodotti detergenti, generalmente schiumogeni.
- 3 **Risciacquo:** Dopo detersione (e talvolta anche dopo disinfezione), le superfici e le attrezzature di lavorazione devono essere adeguatamente risciacquate, al fine di evitare la presenza di residui di prodotti detergenti o disinfettanti che potrebbe costituire un fattore di rischio.
- 4 **Disinfezione:** è un processo finalizzato alla distruzione dei germi patogeni e alla riduzione del numero degli altri microrganismi.
- 5 **(Risciacquo).**

Prodotti per la sanificazione

Lo stoccaggio dei prodotti usati per la sanificazione avviene in uno spazio riservato a tale scopo dove sono presenti i contenitori chiusi e/o l'apparecchiatura per la formulazione dei vari prodotti.

I prodotti in fase di utilizzo nelle varie aree, sono conservati in confezioni originali, etichettate, chiuse con tappo, in aree separate da quelle di produzione o presenza di alimenti, al fine di evitare il contatto accidentale e contaminazioni crociate.

Le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti utilizzati per la sanificazione (forniti da I CARE s.r.l. di Viareggio) sono riportati in *Allegato 3*.

Gli strumenti utilizzati per le operazioni di sanificazione devono essere in buone condizioni di manutenzione, essere eliminati ai primi segni di usura e conservati in un luogo separato e distinto dai locali dove sono presenti i prodotti alimentari.

Registrazione e responsabilità

Le verifiche della corretta esecuzione di tutte le attività di sanificazione sono affidate al RAA; l'effettuazione delle operazioni di sanificazione è registrata giornalmente sulla scheda **S3**.

PROCEDURE DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Scopo

Gli animali indesiderati, in particolare roditori ed insetti, possono causare danni di vario genere ed entità, e spesso fungono da portatori di microrganismi patogeni per l'uomo. Il controllo della presenza e il pronto intervento consentono di garantire la sicurezza igienica per il consumatore.

Modalità

Il programma di disinfestazione e derattizzazione è affidato ad una ditta esterna specializzata che effettua gli interventi di prevenzione e monitoraggio.

Il piano di disinfestazione e derattizzazione, la carta topografica delle postazioni di monitoraggio, le specifiche e le modalità tecniche di lotta contro gli infestanti sono riportati in *Allegato 4*.

Registrazione e responsabilità

La registrazione delle attività di monitoraggio e lotta contro roditori ed insetti è riportata sui documenti di intervento rilasciati dalla Società specializzata incaricata.

Una copia dei documenti di intervento è archiviata presso la struttura per 1 anno.

6. REGISTRAZIONE DEI PARAMETRI DI PROCESSO

REGISTRAZIONE

Viene di seguito riportata l'elenco della modulistica relativa alla registrazione dei parametri di processo. I modelli di tale modulistica, lo scopo, le modalità di utilizzo e di archiviazione e le responsabilità, si trovano nel Capitolo 10 *“Gestione della documentazione e modulistica”*.

N.	MODULO DI REGISTRAZIONE	FREQUENZA
1	Ricevimento derrate	<i>Ad ogni consegna</i>
2	Conservazione derrate	<i>Giornaliera</i>
3	Sanificazione	<i>Giornaliera</i>
4	Non conformità	<i>Quando necessaria</i>
5	Modulo per la raccolta dati e comunicazione all'autorità sanitaria per prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti	<i>Quando necessaria</i>

TABELLE DI RIFERIMENTO

Si riportano le tabelle con le temperature di sicurezza e critiche da utilizzare nelle diverse fasi.

TABELLE DI RIFERIMENTO: TEMPERATURE DI RICEVIMENTO

FASE: RICEVIMENTO			
PRODOTTO	LIMITE DI SICUREZZA (LS)	LIMITE CRITICO (LC)	RIF. LEGISLATIVO
Prodotti surgelati	LC	-15°C	<i>D.P.R. 327/80 e S.M.I.</i>
Gelati	LC	- 12°C	<i>D.P.R. 327/80 e S.M.I.</i>
Latte fresco, panna, ricotta	LC	+9°C	<i>D.P.R. 327/80 e S.M.I.</i>
Burro, yogurt, latticini e formaggi freschi	LC	+14°C	<i>D.P.R. 327/80 e S.M.I.</i>
Salumi	LC	+10°C	<i>D.P.R. 327/80 e S.M.I.</i>
Carne refrigerata	LC	+10°C	<i>D.P.R. 327/80 e S.M.I.</i>
Pollame refrigerato	LC	+8°C	<i>D.P.R. 327/80 e S.M.I.</i>
Ovoprodotti	+4°C	+7°C	<i>Reg. CE 853/04</i>

TABELLE DI RIFERIMENTO: TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

FASE: CONSERVAZIONE			
PRODOTTO	LIMITE DI SICUREZZA (LS)	LIMITE CRITICO (LC)	RIF. LEGISLATIVO
Prodotti surgelati	-18°C	-15°C	<i>D.Lgs. 110/92; Reg. CE 853/04</i>
Gelati	-15°C	- 12°C	<i>Reg. CE 853/04</i>
Latte fresco, panna, ricotta	+4°C	+7°C	<i>Reg. CE 853/04</i>
Burro, yogurt, latticini e formaggi freschi	+4°C	+7°C	<i>Reg. CE 853/04</i>
Salumi	+10°C	+13°C	<i>Reg. CE 853/04</i>
Carne refrigerata	+7°C	+10°C	<i>Reg. CE 853/04</i>
Pollame refrigerato	+4°C	+7°C	<i>Reg. CE 853/04</i>
Ovoprodotti	+4°C	+7°C	<i>Reg. CE 853/04</i>

TABELLE DI RIFERIMENTO: TEMPERATURE DI PRODUZIONE

FASE: PREPARAZIONE			
PRODOTTO	LIMITE DI SICUREZZA (LS)	LIMITE CRITICO (LC)	RIF. LEGISLATIVO
Prodotti in scongelamento	+4°C	+7°C	<i>Reg. CE 852/04</i>
Prodotti semilavorati	+4°C	+7°C	-

FASE: COTTURA			
PRODOTTO	LIMITE DI SICUREZZA (LS)	LIMITE CRITICO (LC)	RIF. LEGISLATIVO
Tutti i prodotti (a cuore)	LC	+75°C	-

FASE: MANTENIMENTO			
PRODOTTO	LIMITE DI SICUREZZA (LS)	LIMITE CRITICO (LC)	RIF. LEGISLATIVO
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi	+60°C	< +57°C	<i>D.P.R. 327/80 e S.M.I.</i>
Alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi	+10°C	< +13°C	<i>D.P.R. 327/80 e S.M.I.</i>

6. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

La “non conformità” è il non soddisfacimento di un requisito specificato, ovvero lo scostamento dagli standards qualitativi ed operativi prefissati.

E' un evento anomalo che può verificarsi su:

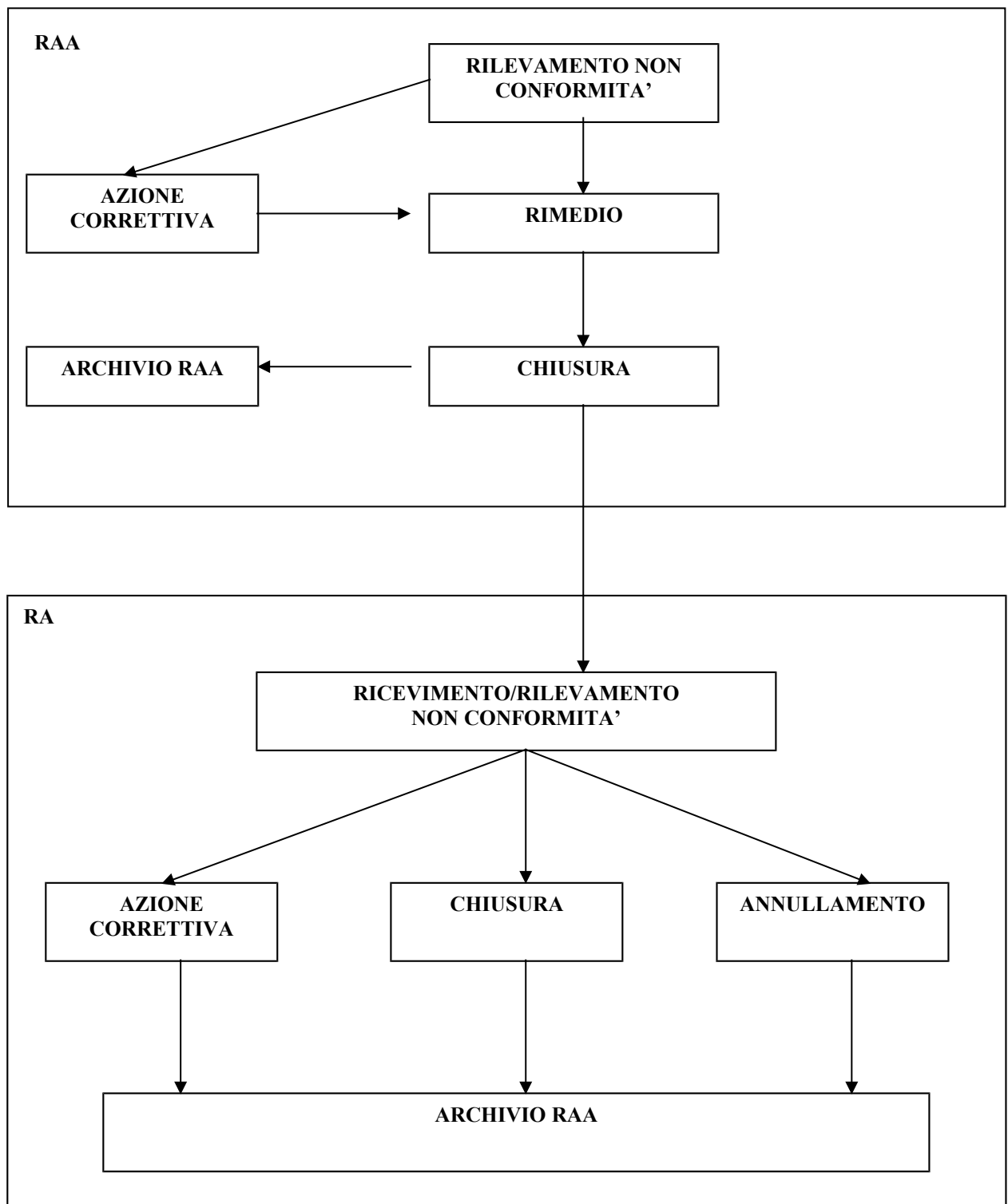
- prodotti (materie prime, semilavorato o prodotti finiti)
- strutture, impianti, attrezzature e arredi
- modalità operative

GESTIONE OPERATIVA NON CONFORMITÀ

Il trattamento delle non conformità è descritto nel diagramma seguente e registrato secondo le seguenti modalità:

1. In seguito al verificarsi di una “non conformità” tale da compromettere o modificare il normale processo produttivo, il RAA compila il l'apposito modulo **S4** che sarà subito firmato e archiviato.
2. Nel caso in cui la “non conformità” non venga chiusa immediatamente dal RAA egli provvede ad informare il RA e a trasmettere copia del modulo.
3. Il modulo viene visionato e valutato da parte del RA, che decide se considerare la non conformità chiusa, oppure intraprendere un'azione correttiva, oppure annullare la non conformità.
 - *Non conformità chiusa*: il modulo sarà subito firmato dal RA e inviato al RAA che lo archivia.
 - *Non conformità non chiusa*: il RA si coordina con il RAA per l'esecuzione dell'azione correttiva da intraprendere; il modulo sarà firmato dal RA e inviato al RAA che lo archivia solo all'effettiva chiusura della non conformità.
 - *Non conformità annullata*: il RA decide che la non conformità non ha ragione di essere e la annulla. La scheda viene inviata al RAA che comunque la archivia.

SCHEMA OPERATIVO DI GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'



Ritiro e richiamo

Qualora si riscontra un rischio per la salute dei consumatori, si provvede al ritiro dalla distribuzione dei prodotti in questione e, se necessario, all'informazione delle autorità competenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

- **Ritiro:** qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.
- **Richiamo:** qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Qualora l'operatore ritenga di dover operare un ritiro o un richiamo di un prodotto alimentare per sole ragioni commerciali o comunque diverse da quelle relative ai requisiti di sicurezza (secondo gli Artt. 14 e 15 del Reg. CE n. 178/02), ciò non comporta l'obbligo di comunicazione alla ASL competente, ma solo l'inizio della procedura di "gestione delle non conformità", e la compilazione della relativa scheda, secondo quanto sopra descritto.

Nel caso in cui l'operatore alimentare (RA) ritenga, o abbia motivo di ritenere, che il prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza previsti dal Reg. CE n. 178/2002, Artt. 14 e 15 e questo non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:

1. *Identificare il prodotto*
2. *Identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale o locale)*
3. *Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato*
4. *Informare immediatamente l'A.S.L. territorialmente competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza*
5. *Informare l'anello a monte, nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito*
6. *Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore*
7. *Informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato, o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato, al consumatore, e provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultino sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica.*

In questa occasione il modulo **S4** “non conformità” deve essere integrato dal modulo **S5** “Modulo per la raccolta dati e comunicazione all’autorità sanitaria per prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti (Reg. 178/02)”.

8. PROCEDURE DI VERIFICA

Nel sistema HACCP è necessario definire delle procedure atte a verificare che il sistema di autocontrollo sia attuato correttamente e sia efficace.

ATTIVITA' DI VERIFICA

Il sistema di autocontrollo introduce tre diverse attività di verifica della sicurezza ed efficacia del processo. L'insieme dei tre livelli costituisce un elemento di valutazione generale per l'ampliamento e la revisione dell'intero piano di autocontrollo.

Le tre attività di verifica sono le seguenti:

- 1. Attività con carattere di sorveglianza del monitoraggio***
- 2. Misure sistematiche***
- 3. Esami sistematici indipendenti***

- 1. Attività con carattere di sorveglianza del monitoraggio:*** verifica di sorveglianza e controllo al fine di assicurare che i limiti critici non siano superati.

RAA a fine mese, prima di archiviare la modulistica, controlla e firma le schede di monitoraggio e registrazione ed eventualmente comunica al RA i punti critici rilevati.

- 2. Misure sistematiche:*** valutazione che mediante periodiche analisi di laboratorio, dirette alla valutazione delle condizioni igieniche di matrici alimentari ed ambientali, fornisce elementi validi per comprovare l'efficacia del piano e delle procedure adottate.

I rapporti di prova originali sono conservati tra la documentazione dell'autocontrollo.

Le analisi sono effettuate da un laboratorio esterno; i rapporti di prova originali sono a disposizione delle Autorità di controllo e si trovano presso l'archivio del RA.

Il piano, è suddiviso in tre categorie di interventi:

- Controlli analitici sulle superfici di lavorazione mediante l'effettuazione di tamponi, al fine di valutare lo stato igienico delle superfici e l'efficacia del piano di sanificazione.
- Campionamenti di derrate, semilavorati e prodotti finiti per la ricerca di parametri significativi specifici per la categoria merceologica di appartenenza.
- Campionamenti d'acqua destinata al consumo umano

3. *Esami sistematici indipendenti:* valutazione mediante visite ispettive esterne, verifica che le attività siano effettuate nell'ambito del sistema di autocontrollo e secondo la pianificazione e che quanto stabilito sia adeguato al conseguimento degli obiettivi.

La documentazione è rappresentata da una relazione conservata tra la documentazione dell'autocontrollo nell'archivio del RA.

A seguito dei risultati delle visite ispettive formalizzati nelle relazioni il RA, periodicamente, da origine ad un piano di azione utilizzato per riportare gli aspetti risultati non conformi agli standard richiesti.

A seguito dei risultati dei campionamenti e delle visite ispettive formalizzati nei rapporti di prova e nelle check list il RA, periodicamente, da origine ad un piano di azione utilizzato per riportare gli aspetti risultati non conformi agli standard richiesti.

PROCEDURE DI REVISIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Scopo

L'insieme dei dati raccolti attraverso le procedure di monitoraggio e verifica sopra elencate, registrate negli appositi moduli, fornisce il grado di validità globale del piano di autocontrollo della cucina.

Periodicamente si procede a revisione di tale piano, qualora si riscontri carenza nelle misure di controllo sui punti critici, o si introduca nel processo una fase o una macchina che modifichi le valutazioni di rischio e le misure preventive da adottare.

Modalità

Le revisioni possono essere predisposte dal responsabile dell'autocontrollo (RA).

Registrazione e responsabilità

Le revisioni devono essere registrate nell'apposito modulo (Elenco Revisioni), che viene inserito all'inizio del manuale di autocontrollo.

09. BIBLIOGRAFIA: NORMATIVA DI RIFERIMENTO E DOCUMENTI APPLICABILI

Nella stesura del presente piano di autocontrollo, e nella conseguente redazione del manuale si è tenuto conto delle indicazioni contenute nelle norme legislative, documenti e pubblicazioni, di seguito elencate:

- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 *che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare*
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 *sull'igiene dei prodotti alimentari*
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 *che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale*
- Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 *che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano*
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 *relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali*
- Direttiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 aprile 2004 *che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE del Consiglio e 92/118/CEE e la decisione 95/408/CE del Consiglio*
- D.Lgs. del 6 novembre 2007, n. 193, *Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari del medesimo settore.* (G.U. n. 261 del 9.11.2007 – Supplemento Ordinario n. 228).
- Legge 30 aprile 1962, n. 283, *Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*, e successivi aggiornamenti. G.U. n 139 del 4 giugno 1962.

- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, *Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.*
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, *Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari*, e successive modifiche e integrazioni.
- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110, *Attuazione della Direttiva CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.*
- DGCCRF (Direzione generale della concorrenza del consumo e della repressione delle frodi), *Guida alle buone norme igieniche riguardanti i prodotti vegetali della IV gamma*, Francia, 1988.
- D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, *Attuazione della direttiva 98/83/CEE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.*
- D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, *Attuazione della direttiva 80/778/CEE concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183. G.U. del 30 giugno 1988, s.o. n. 152.*
- D.Lgs. 2 febbraio 2002, n. 27, *Modifiche e integrazioni al D.Lgs. 2 Febbraio 2001, n. 31.*
- D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, *Attuazione della direttiva 80/778/CEE concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183. G.U. del 30 giugno 1988, s.o. n. 152.*
- D.M. 27 febbraio 1996, n. 209, *Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari permessi nella preparazione per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE, 95/31/CE, G.U. del 24 aprile 1996, s.o. n.96.*

- Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Legge 5 marzo 1990, n. 46, *Norme per la sicurezza degli impianti*, G.U. n.59 del 12 marzo 1990.
- D.P.R. 24 luglio 1996, n. 459, recepimento della Direttiva 89/392/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, “Direttiva Macchine”, e s.m.i.
- L. 3 agosto 2007, n. 123, Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia (NOTA: artt. 2,3,5,6,7 abrogati da D. Lgs. 81/2008)
- D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro
- Norma UNI 10854:1999 – Azienda agroalimentare – Linee Guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP
- Codex Alimentarius, *Guidelines for the application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system*. Alinorm 93/13, Rome, 1993.
- Flair (Food linked agro-industrial research), *Guida all'uso dell'HACCP*. Chiriotti, Pinerolo, 1995.
- FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) *Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione*, Zanussi, 1998.
- Ferco (Federazione Europea della Ristorazione Collettiva), *Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva*, UNI, 1997.
- WHO, Hazard Analysis Critical Control Point System. Concept and Application. WHO/FNU/FOS / 95.7, Rome, 1995.
- Sistema HACCP, Antonio Scipioni, Diego Andreasse, Hoepli, Milano, 1997.
- “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica” – Ministero della Salute 2010.

10. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E MODULISTICA

Scopo

È predisposto un sistema di registrazione che, attraverso l'archiviazione dei documenti e dei dati inerenti il piano HACCP sulle linee di produzione, descriva il piano di autocontrollo messo in atto, ne dimostri l'effettiva applicazione, oltre che l'utilità dei dati.

Modalità

La compilazione avviene secondo le modalità descritte di seguito a ciascuna scheda.

Registrazione e responsabilità

La documentazione, intesa come strumento di gestione dell'intero sistema, è gestita dal RA.

Le non conformità vengono gestite a livello centrale.

SCHEMA DI GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

DOCUMENTO O MODULISTICA	TEMPO DI ARCHIVIAZIONE	LUOGO DI ARCHIVIO
<i>Manuale di Autocontrollo</i>	Copia corrente: <i>continuo</i> Copia superata da revisione: <i>nessuno</i> Copia superata da riedizione: <i>6 mesi dopo la riedizione</i>	<i>Cucina: RAA</i> <i>Comune – Archivio</i> <i>I CARE – Archivio: RA</i>
<i>Contratti e specifiche tecniche</i>	Durata fornitura	<i>Comune – Archivio</i> <i>I CARE – Archivio: RA</i>
<i>Registrazione di processo e Procedure Operative</i>	1 anno scolastico	<i>Cucina: RAA</i>
<i>Registrazione non conformità</i>	1 anno (<i>ma si consiglia continuo</i>)	<i>Cucina: RAA</i> <i>Comune – Archivio</i> <i>I CARE – Archivio: RA</i>
<i>Certificati verifiche analitiche e relazioni verifiche ispettive</i>	1 anno (<i>ma si consiglia continuo</i>)	<i>Comune – Archivio</i> <i>I CARE – Archivio: RA</i>