

Manuale di Autocontrollo

Redatto in base al metodo HACCP

Regolamento (CE) n. 852/2004

***ISTITUTO ARCIVESCOVILE
PARITARIO SANTA CATERINA***

Piazza Santa Caterina, 4 - Pisa

Scuola dell'infanzia

Manuale di Autocontrollo

Redatto in base al metodo HACCP

Regolamento (CE) n. 852/2004

Il presente Manuale è stato redatto ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, dal delegato del Rappresentante Legale in collaborazione con il Responsabile dell'autocontrollo e i tecnici della SOCIP S.r.l. di Pisa, in qualità di consulenti esterni.

Pisa, li 3 maggio 2016

*Il delegato del
Rappresentante Legale*
Dott. Franco Falorni

*Il Delegato
del Rappresentante Legale*
Dott. FRANCO FALORNI

Il Responsabile dell'autocontrollo
Dott.ssa Roberta Cesaretti

Roberta Cesaretti

REVISIONI

N°	DATA	BREVE DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE APPORTATE
1		
2		
3		
4		
5		

INDICE

Introduzione

Dati identificativi dell'azienda

Capitolo 1 Definizioni

Capitolo 2 I principi dell'HACCP ed i compiti degli operatori del settore alimentare

Capitolo 3 Alimenti distribuiti

Capitolo 4 Attrezzature

Capitolo 5 Descrizione dell'attività e diagramma di flusso

Capitolo 6 Analisi dei rischi ed individuazione dei punti critici e modalità aziendali di monitoraggio e azioni correttive

6.1 Definizioni

6.2 Analisi delle attività

6.2.1 Ricevimento pasti e prodotti alimentari (GMP)

6.2.2 Sosta in attesa del servizio (GMP)

6.2.3 Apertura dei contenitori e controllo dei pasti (CCP)

6.2.4 Condimento e mescolamento ingredienti (GMP)

6.2.5 Somministrazione (GMP)

6.2.6 Stoccaggio di alcuni prodotti a temperatura controllata (CCP)

6.3 Rintracciabilità di alimenti e bevande

6.4 Controlli microbiologici

6.5 Gestione di allergie e intolleranze alimentari

Capitolo 7 Gestione delle non conformità

Capitolo 8 Igiene del personale

Capitolo 9 Mantenimento delle condizioni igieniche di locali e attrezzature

9.1 Mezzi e materiali per la pulizia

9.2 Frequenza e descrizione delle operazioni di pulizia

9.3 Gestione dei rifiuti

9.4 Disinfestazione / derattizzazione

Allegati:

- A** Estratti del Regolamento (CE) 852/04
- B** Mansionario
- C** Planimetrie
 - Planimetria riportante i flussi in entrata ed uscita degli alimenti
- D** Schede di applicazione HACCP
- E** Risultati delle analisi effettuate
- F** Schede di monitoraggio
 - F₁** Qualifica dei fornitori
 - F₂** Ricezione pasti
 - F₃** Moduli di controllo pulizia e sanificazione giornaliera
 - F₄** Modulo di controllo pulizia e sanificazione settimanali
 - F₅** Modulo di controllo pulizia e sanificazione mensili e semestrali
 - F₆** Controllo temperatura frigorifero
 - F₇** Controllo temperatura pasti
- G** Registro delle non conformità
- H** Elenco dei fornitori
- I** Registro delle calibrazioni
- L** Documentazione attestante la formazione in materia di igiene degli alimenti

Capitoli e allegati storici

INTRODUZIONE

Il D.Lgs. 193/07, recependo il Regolamento (CE) 852/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio, ha abrogato la direttiva 93/43/CEE e tutte le norme associate compresa quella del relativo recepimento italiano di tale direttiva e cioè il D.Lgs. 155/97.

Il Regolamento (CE) 852/04 detta tutti i principi guida a livello comunitario e stabilisce la regolamentazione, all'interno della Comunità Europea, anche in materia di igiene degli alimenti.

Il presente Manuale, realizzato dall'Istituto Arcivescovile Paritario Santa Caterina (da ora Istituto Santa Caterina) con la collaborazione dalla ditta di consulenza SOCIP S.r.l. di Pisa, è redatto ai sensi della lettera g) del comma 2 dell'articolo 5 del Regolamento, che prescrive l'obbligo, da parte del responsabile dell'impresa, di individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e di garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza per garantire l'igiene degli alimenti.

Seguendo questo indirizzo, il controllo della qualità igienico sanitaria dell'alimento non deriva solo da analisi di laboratorio effettuate saltuariamente su superfici, ma è garantito da una vigilanza continua del processo produttivo.

La finalità che si cerca di raggiungere attraverso questo sistema non è solamente quella di intervenire sulle non conformità rilevate in base alle analisi di cui sopra, ma principalmente è quella di prevenire l'insorgenza di eventi negativi.

La scuola dell'infanzia, facente capo all'Istituto Santa Caterina, ha attuato un Piano di Autocontrollo, basato sul metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), per fornire una migliore garanzia di sicurezza degli alimenti distribuiti.

Il Piano di Autocontrollo è stato sviluppato privilegiando un sistema preventivo del controllo dei rischi basato su due punti:

- I. costante controllo della qualità degli alimenti, tramite la scelta di fornitori affidabili ed in grado di fornire una certificazione analitica della merce acquistata;
- II. attività effettuate in un ambiente la cui igiene è garantita da una corretta attuazione delle metodiche di sanificazione e mantenimento di un elevato standard igienico da parte del personale addetto.

Tenendo presenti i punti sopra riportati il presente Piano di Autocontrollo è stato sviluppato basandosi sui seguenti aspetti:

- *identificazione dell'Azienda;*
- *descrizione dei prodotti;*
- *identificazione delle fasi di lavorazione;*
- *individuazione dei potenziali punti a rischio igienico per l'alimento e dei punti critici da sottoporre a controllo;*
- *monitoraggio dei punti critici, azioni correttive e gestione delle non conformità;*
- *stesura delle procedure aziendali di controllo dell'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature;*
- *conservazione della documentazione inerente tutte le operazioni descritte nei punti precedenti.*

Non sono state comunque trascurate le verifiche analitiche, da effettuare sugli ambienti, ad ulteriore garanzia delle metodiche applicate e come strumento indispensabile per identificare e riportare a livelli accettabili eventuali criticità (livelli eccessivi di contaminazione batterica). I risultati delle azioni di monitoraggio strumentale attuate durante le lavorazioni saranno riportati in apposite schede allegate al Piano di Autocontrollo.

Si é inoltre provveduto ad una ulteriore sensibilizzazione ed informazione del personale, in modo che anche ogni anomalia riscontrabile sui ripiani e sulle attrezzature sia prontamente comunicata al Responsabile dell'autocontrollo ed utilizzata come campanello di allarme per l'avvio di eventuali azioni correttive.

L'aggiornamento del presente Manuale è previsto ogniqualvolta verranno apportate delle modifiche nell'attività lavorativa, significative ai fini della sicurezza degli alimenti.

Il presente piano viene conservato presso l'Istituto Santa Caterina.

DATI IDENTIFICATIVI DELL'AZIENDA

Denominazione: **Istituto Arcivescovile Paritario Santa Caterina**

Sede Legale: **Piazza Santa Caterina, 4 - Pisa**

Sede Operativa: **Piazza Santa Caterina, 4 - Pisa**

Partita I.V.A.: **01067810505**

Codice fiscale: **01067810505**

Delegato del Legale Rappresentante / Datore di lavoro: **Dott. Franco Falorni**

Autorizzazione all'esercizio: comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/04 per la **ristorazione collettiva-assistenziale (REFEZIONE SCOLASTICA) a carattere permanente**, registrata presso il SUAP del Comune di Pisa in data **15 dicembre 2010**.

GRUPPO HACCP A.S. 2015/2016

Responsabile dell'Autocontrollo: **Dott.ssa Roberta Cesaretti**

Addetti all'autocontrollo: **Gambini Benedetta, Marroni Elena**

Referente per il ricevimento e la gestione dei pasti: **Gambini Benedetta, in sua assenza Marroni Elena**

Referente per la raccolta delle schede e la gestione degli archivi: **Gambini Benedetta, in sua assenza Marroni Elena**

Addetti all'autocontrollo a.s. 2015/2016

Elenco degli addetti		Mansione	Attività svolte
1	Gambini Benedetta	Docente	Ricevimento pasti, porzionamento, somministrazione
2	Marroni Elena	Docente	Ricevimento pasti, porzionamento, somministrazione

Formazione in materia di igiene degli alimenti

Gli addetti sono in possesso di attestazione provante la formazione in materia di igiene degli alimenti, di cui copia è allegata al presente Manuale.

Nella tabella seguente è riportato il riepilogo della formazione degli addetti.

Formazione in possesso degli addetti al 3/05/2016

Cognome e Nome	Responsabili o titolari di attività semplici	Addetti di attività complesse	Addetti di attività semplici
Cesaretti Roberta	X		
Gambini Benedetta			X
Marroni Elena			X

CAPITOLO 1

DEFINIZIONI

Acqua di mare pulita: l'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.

Acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Acqua pulita: acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga.

Alimenti integri: alimenti adatti al consumo umano dal punto di vista igienico.

Alimento ("prodotto alimentare" "derrata alimentare"): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Autocontrollo: l'insieme delle misure che il conduttore o il gestore, sotto la propria responsabilità, esercita sull'attività dell'azienda per garantire i requisiti igienici e la sicurezza dei prodotti.

Autorità competente: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo.

Azioni correttive: l'azione da intraprendere quando i risultati della sorveglianza dei CCP (monitoraggio) indicano una perdita di controllo.

C.C.P. (Critical Control Point): Punto critico di controllo, punto fase o procedura in cui è possibile mediante un'azione di controllo adeguata prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo relativo alla sicurezza ed integrità igienica di un prodotto alimentare.

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.

Confezionamento: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore.

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

Contaminazione: la presenza o l'introduzione di un pericolo.

Contaminazione crociata: fenomeno che si realizza quando alimenti, acqua o aria igienicamente sicuri, subiscono una contaminazione da parte di prodotti, materiali, strumenti, acqua o aria provenienti da aree e/o impianti inquinati.

Controllare: eseguire un'operazione per prevenire, eliminare o ridurre il pericolo per la salute.

Controllo: la gestione di tutte le condizioni di una operazione in modo che siano osservati i criteri stabiliti.

Detersione: operazione effettuata con detersivi, sostanze capaci di distaccare per azione chimico-fisica lo sporco dalle superfici alle quali è più o meno tenacemente attaccato.

Diagramma di flusso: rappresentazione schematica del ciclo di produzione o di lavorazione degli alimenti.

Disinfezione: operazione effettuata con l'ausilio di agenti chimici o fisici dotati di azione batteriostatica e/o battericida, al fine di ridurre ad un limite accettabile il numero di microrganismi.

Disinfestazione: procedimenti atti ad eliminare la presenza di animali indesiderati (mammiferi, insetti) negli stabilimenti.

Equivalente: riferito a sistemi diversi, significa capace di conseguire gli stessi obiettivi.

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi.

G.M.P. (Good Manufacturing Practices): buone pratiche di fabbricazione sotto il profilo igienico sanitario.

H.A.C.C.P.: (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema preventivo di identificazione e di controllo dei rischi, utilizzato nelle industrie alimentari per garantire la sicurezza igienica dei prodotti destinati all'alimentazione umana.

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

Imballaggio: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore.

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta.

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.

Legislazione alimentare: le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati.

Limite critico: un valore che separa l'accettabilità dalla inaccettabilità.

Misura di controllo: un'azione o un'attività che può essere utilizzata per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento.

Monitoraggio: l'atto di condurre una sequenza pianificata di osservazioni o di misurazioni dei parametri di controllo per accertare che un punto critico di controllo sia sotto controllo.

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.

Piano HACCP: programma delle attività da effettuare per la riduzione o l'eliminazione dei rischi.

Prodotti non trasformati: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.

Prodotti trasformati: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.

Pulizia: operazione di distacco, rimozione e allontanamento dello sporco effettuata a secco, con acqua o mediante detersione.

Recipiente ermeticamente chiuso: contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di pericoli.

Registrazione: raccolta di dati e conservazione della relativa documentazione scritta o comunque registrata di tutte le informazioni riguardanti gli autocontrolli e la loro verifica.

Residuo di lavorazione: sostanza o materiale residuale derivante da un ciclo di produzione o di consumo suscettibile ad essere avviato al riutilizzo.

Rifiuto: qualsiasi sostanza di cui il detentore si disfi o abbia deciso o abbia l'obbligo di disfarsi.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un 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.

Sanificazione: insieme delle operazioni di pulizia e di diminuzione della carica batterica e di distruzione dei microrganismi patogeni.

Stabilimento: ogni unità di un'impresa del settore alimentare.

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

Verifica: insieme delle metodologie di varia natura utilizzate per valutare l'adeguatezza del sistema HACCP.

CAPITOLO 2

**I PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP ED I COMPITI DEGLI OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE**

Principi del Sistema HACCP

- a) Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo 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;
- c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

Compiti degli operatori del settore alimentare

Gli operatori del settore alimentare,

- a) predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi dell'HACCP;
- b) devono sempre garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo, soddisfino i pertinenti requisiti di igiene previsti dal Regolamento (CE) 852/04;
- c) devono garantire che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure elaborate siano costantemente aggiornati;
- d) devono collaborare con l'autorità competente e dimostrare all'autorità competente che essi rispettano i principi dell'HACCP;
- e) in caso di qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché ogni chiusura di stabilimenti esistenti comunicano le informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole secondo le procedure previste;

- f) qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase, devono provvedere a riesaminare la procedura ed ad apportare le eventuali necessarie modifiche;
- g) devono conservare ogni altro documento e registrazione per un periodo;
- h) devono rispettare i requisiti generali in materia di igiene previsti dall'allegato II del Regolamento (CE) 852/04;
- i) Inoltre adottano le seguenti misure igieniche specifiche:
 - rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
 - le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente manuale;
 - rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
 - mantenimento della catena del freddo;
 - campionature e analisi.

Oltre a ciò devono:

- provvedere al ritiro dal commercio dei prodotti che, a seguito dell'autocontrollo, sono risultati essere una possibile fonte di rischio per la salute dei consumatori;
- assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare.

Compiti del Responsabile dell'Autocontrollo

Nell'organizzazione dell'Istituto Santa Caterina il Delegato del Legale Rappresentante, che non ha competenze specifiche in materia di gestione degli alimenti, si avvale della competenza e professionalità del personale didattico che opera presso l'Istituto Santa Caterina. In tale ambito il Delegato del Legale Rappresentante ha individuato alcune persone, affidando loro compiti di monitoraggio e controllo delle attività alimentari, tra i quali quello di Responsabile di autocontrollo, che viene assegnato a figure con profilo professionale e di formazione adeguato.

Il Responsabile dell'Autocontrollo, nell'ambito della gestione documentale del presente Manuale, deve:

- verificare che l'implementazione del sistema proceda correttamente;
- verificare che la propria formazione e quella di tutti gli addetti sia idonea in base alle mansioni svolte;
- verificare l'idoneità dei fornitori;
- verificare che le azioni preventive vengano attuate correttamente;

- verificare che i monitoraggi vengano attuati;
- verificare che le azioni correttive siano avviate e controllati i risultati ottenuti;
- procedere periodicamente (almeno una volta all'anno) alla revisione e all'aggiornamento del piano di autocontrollo, anche con la collaborazione di eventuali soggetti esterni appositamente incaricati dall'Istituto;
- comunicare le anomalie organizzative rilevate e le difficoltà gestionali al Delegato del Legale Rappresentante, al fine dell'attivazione delle procedure correttive interne all'Istituto.

Il Responsabile dell'Autocontrollo, in riferimento alle strutture, attrezzature, sanificazione, disinfestazione, derattizzazione, deve:

- verificare che la periodicità degli interventi di derattizzazione e disinfestazione sia rispettata;
- acquisire copia delle schede di disinfestazione e derattizzazione per monitorare le situazioni anomale;
- verificare la corretta attuazione delle procedure di pulizia e sanificazione di attrezzature e locali;
- verificare, tramite monitoraggi, che le confezioni aperte delle materie prime e gli alimenti preparati avanzati siano gestiti secondo le corrette prassi igieniche;
- ove non fosse possibile gestire direttamente la situazione anomala, trasferire l'anomalia al Delegato del Legale Rappresentante, al fine dell'attivazione delle procedure correttive interne all'Istituto.



CAPITOLO 3

ALIMENTI DISTRIBUITI

I pasti distribuiti all'interno della scuola dell'infanzia dell'Istituto Santa Caterina sono identificabili come di seguito riportato.

Pasti

I piatti del menu sono raggruppabili nelle seguenti categorie:

- Piatti Caldi: preparazioni calde di carne (ad es. hamburger al pomodoro, arrosto di manzo, scaloppina di maiale, arista al forno, petto di pollo al limone), pesce (ad es. platessa limone e prezzemolo, crocchette di pesce) e uova; preparazioni calde di vegetali (ad es. patate al forno, carote brasate/stufate, bietola all'olio, cavolfiore e fagiolini, spinaci al vapore); preparazioni calde di minestre (ad es. passato di ceci con pastina, vellutata di carote e zucca), pasta (ad es. pasta al pomodoro, pasta al ragù di verdure, pasta alla zucca gialla, pasta alla carrettiera, lasagne alla bolognese), riso (ad es. risotto alla parmigiana, risotto al pomodoro) e pizze.

- Piatti Freddi: preparazioni fredde di prosciutti, formaggi (ad es. ricotta, stracchino) preparazioni fredde di vegetali (ad es. insalata, pomodori); yogurt.

Acqua

L'acqua adoperata per le opere di sanificazione viene prelevata dall'acquedotto comunale; è quindi l'ente erogatore a garantire la potabilità dell'acqua e quindi la sua adeguatezza per l'uso alimentare.

CAPITOLO 4

ATTREZZATURE

Descrizione dei locali

La scuola dell'infanzia è ubicata nel complesso scolastico dell'Istituto Santa Caterina e la porzione di edificio a questi dedicata è ubicata a un estremo dell'ala sud est del complesso.

La struttura dedicata alla scuola dell'infanzia è costituita da una zona consegna pasti (nella quale avviene il porzionamento), un refettorio, un'aula per attività speciali, una stanza assistente, un'aula per attività libere (gioco), un'aula per attività a tavolino, disimpegni, servizi igienici per i bambini, servizi igienici per disabili, servizi igienici per le insegnanti.

Le strutture tendono ad assicurare l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento.

I materiali che costituiscono le superfici degli ambienti (pareti, pavimenti, soffitti, porte) sono resistenti, lavabili, non tossici; le superfici sono mantenute in stato di pulizia; i soffitti e le pareti non presentano crepe, ragnatele o muffe.

Le pareti e il soffitto sono di colore chiaro per avere un ambiente luminoso e per facilitare la pulizia.

Attrezzature

Si riporta di seguito la descrizione dettagliata di attrezzature presenti all'interno della scuola dell'infanzia.

Zona consegna pasti

- Armadi destinati allo stoccaggio dell'acqua e alla conservazione di bicchieri e piatti di plastica;
- carrelli di servizio;
- frigorifero;
- cestino dei rifiuti;
- lavandino.

Refettorio

- Tavoli e sedie;
- arredi destinati alla conservazione del materiale didattico (giochi, materiale cartaceo, ecc.);
- giochi.

La disposizione delle attrezzature della scuola dell'infanzia è riportata nella planimetria allegata (*allegato C*).

CAPITOLO 5

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ E DIAGRAMMI DI FLUSSO

I pasti che vengono distribuiti nella scuola dell'infanzia, provengono dal Centro di cottura Elior Ristorazione sito in via Giovan Battista Oliva, 7, nel Comune di Pisa. Il furgone che trasporta i pasti (sia per l'asilo nido, sia per la scuola dell'infanzia) arriva all'interno dell'Istituto Santa Caterina dall'entrata del Pensionato Universitario Toniolo (via San Zeno, 8). Da qui, tramite la viabilità interna, giunge in prossimità della scuola dell'infanzia dove sosta per il tempo necessario alla consegna dei pasti all'asilo nido e alla stessa scuola dell'infanzia. L'arrivo del furgone è fissato per le ore 11:30.

Ricevimento pasti

I pasti caldi vengono trasportati in vasche di acciaio (gastronorm con coperchio), a loro volta contenute in contenitori termici o isotermici per il mantenimento delle temperature.

I pasti freddi vengono trasportati in contenitori di plastica.

I pasti vengono caricati su un carrello di trasporto in quanto devono essere sempre mantenuti sollevati da terra (anche durante la fase di scarico dell'automezzo) e trasportati in prossimità della scuola dell'infanzia dove le insegnanti addette al porzionamento e alla distribuzione provvedono all'accettazione.

I contenitori dei pasti caldi e freddi vengono quindi portati dalle insegnanti all'interno della zona consegna pasti, dove avviene il porzionamento.

Dopo la consegna dei pasti, l'operatore della ditta provvede alla consegna della "Bolla di accettazione" in portineria.

I collaboratori scolastici, prima dell'arrivo del pasto, provvedono alla sanificazione dell'aula polifunzionale e all'apparecchiamento dei tavoli per permettere lo svolgimento del pasto.

Apertura dei contenitori e controllo dei pasti

Poco prima del servizio le vasche dei pasti caldi vengono estratte dai contenitori termici e le vasche dei pasti freddi dai contenitori di plastica. L'estrazione va effettuata poco prima della distribuzione per evitare che il cibo caldo si raffreddi e il cibo freddo si riscaldi. Per quanto riguarda i primi piatti, l'apertura dei contenitori è leggermente anticipata per consentire il condimento e il mescolamento degli ingredienti richiesti dalla ricetta. L'anticipo deve precedere solo di pochi minuti la somministrazione per evitare che, ricollocando i gastronorm con i pasti conditi nei contenitori termici, il grado di cottura aumenti troppo repentinamente.

Per i secondi piatti e i contorni l'estrazione dei gastronorm e l'apertura delle vasche avviene quando la maggior parte dei bambini ha consumato il primo piatto.

All'apertura dei contenitori gli operatori effettuano un meticoloso controllo del prodotto in arrivo. Il controllo dei pasti deve comprendere:

- controllo delle temperature;
- controllo delle caratteristiche organolettiche;
- controllo delle diete speciali.

L'esito dei controlli viene registrato sull'apposito modulo "Controllo T° pasti caldi e pasti freddi" (allegato F7).

Controllo delle temperature

Le temperature di trasporto vengono misurate all'apertura dei contenitori e poco prima della somministrazione con un termometro a sonda in dotazione al personale. Il controllo si effettua inserendo la sonda, pulita e disinfettata, nella massa del cibo contenuta nelle vasche gastronorm e sondando più punti. Le temperature di sicurezza cui attenersi sono riportati nella *Tabella delle temperature di trasporto*.

Tipo di prodotto	Temperatura raccomandata
Pasti caldi (tutti i cibi sottoposti a cottura prima della spedizione)	$\geq + 65 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Pasti freddi (prosciutto e formaggi affettati, verdure, uova sode, ecc.)	$\leq + 10 \text{ }^{\circ}\text{C}$

Nel caso si osservi che la temperatura non soddisfa i valori previsti, gli operatori addetti alla distribuzione registrano sul modulo "Controllo T° pasti caldi e pasti freddi" e segnalano la non conformità al Responsabile dell'autocontrollo, che a sua volta dovrà dare immediatamente comunicazione alla ditta fornitrice per istruzioni in merito alle azioni correttive da adottarsi e alla gestione della non conformità.

Controllo delle caratteristiche organolettiche

I parametri da esaminare sui pasti in arrivo sono:

- l'odore;
- il sapore;

- il colore;
- la consistenza.

I pasti dovranno possedere, a giudizio del personale addetto alla distribuzione, caratteristiche organolettiche soddisfacenti e quindi essere commestibili. Per effettuare la valutazione e, soprattutto in caso di dubbio, è permesso l'assaggio della pietanza avendo cura di porre con utensili puliti il cibo su un piatto e mai assaggiando direttamente dal gastronorm.

Nel caso si riscontri che i pasti non soddisfano tali requisiti gli addetti alla distribuzione comunicano la non conformità al Responsabile dell'autocontrollo che a sua volta dovrà dare immediatamente comunicazione alla ditta fornitrice per istruzioni in merito alle azioni correttive da adottarsi e alla gestione della non conformità.

Condimento e mescolamento degli ingredienti

Riso e pasta

I primi piatti di pasta e riso arrivano separati nelle due componenti: la pasta od il riso ed il condimento (sugo, pesto, ecc.). Le due componenti vanno unite poco prima del consumo, per allestire pasti di giusta consistenza e per evitare che tale operazione possa influenzare le caratteristiche dei piatti.

Il mescolamento viene condotto dal personale con utensili di proprietà dell'Istituto Santa Caterina, seguendo queste modalità:

- i sughi e i preparati vanno aggiunti mescolando bene fino in fondo affinché il condimento sia distribuito in modo omogeneo;
- vengono servite le eventuali porzioni degli utenti allergici al formaggio;
- si aggiunge il formaggio grattugiato;
- si mescola nuovamente e si effettua la distribuzione.

Minestre

Il brodo di verdure è contenuto in recipienti capienti e profondi.

Il mescolamento viene condotto dal personale con utensili in acciaio di proprietà dell'Istituto Santa, seguendo queste modalità:

- vanno aggiunti gradatamente e mescolando nei recipienti col brodo la pasta o il riso oppure viceversa;

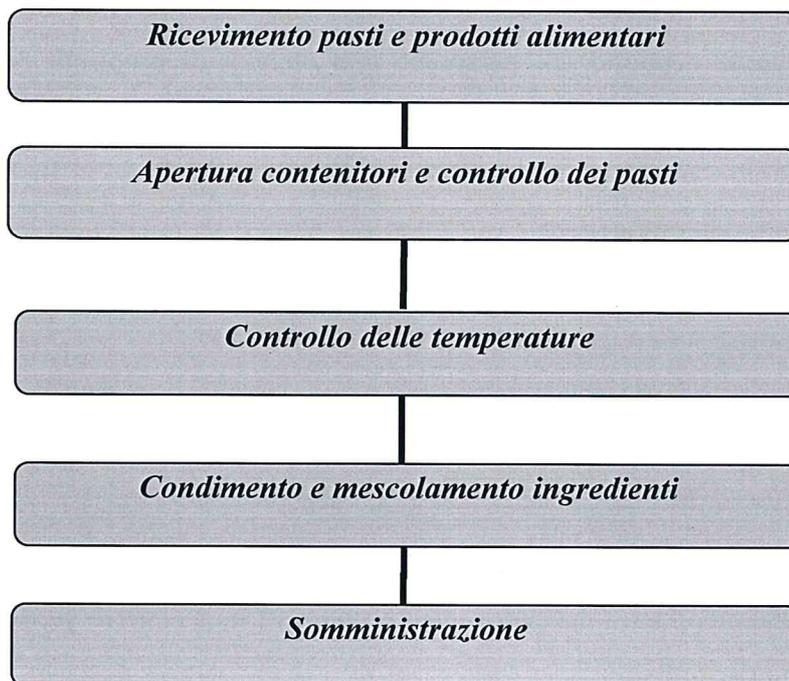
- se le minestre dovessero risultare troppo liquide si toglie la quantità di brodo in eccesso con un mestolo oppure si trattiene parte della pasta o del riso se in esubero rispetto al brodo;
- vengono servite le eventuali porzioni degli utenti allergici al formaggio;
- viene aggiunto gradatamente il formaggio grattugiato mescolando ed evitando che formi ammassi;
- si effettua la distribuzione.

Condimento con olio

Per condire le verdure e tutte le preparazioni che in tabella dietetica prevedono l'uso di olio, si raggiunge la grammatura prescritta e soprattutto lo scopo nutrizionale prefissato impiegando olio di oliva extravergine.

Il condimento delle verdure crude viene effettuato nell'intervallo fra la distribuzione del primo e del secondo piatto.

DIAGRAMMI DI FLUSSO



CAPITOLO 6

ANALISI DEI RISCHI ED INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI E MODALITÀ AZIENDALI DI MONITORAGGIO E AZIONI CORRETTIVE

Dopo aver verificato la reale corrispondenza tra i diagrammi di flusso creati e le attività effettuate presso l'Istituto Santa Caterina si è passati ad analizzare l'eventuale presenza di punti critici, dal punto di vista igienico sanitario.

Ogni operazione identificata all'interno delle fasi lavorative è stata classificata in base alle procedure adottate per tenere sotto controllo i pericoli ad essa associati in G.M.P., G.M.P. doc. e C.C.P. Oltre a ciò, sono stati analizzati i prodotti delle lavorazioni dal punto di vista della presenza di allergeni.

Le operazioni identificate come G.M.P. rappresentano delle procedure in cui i pericoli possono essere ridotti attraverso l'applicazione di "buone pratiche di fabbricazione", pratiche cioè corrette sotto il profilo igienico sanitario (corretta manipolazione e preparazione degli alimenti, corretta igiene di strumenti e attrezzature, ecc.).

Un'operazione identificata come G.M.P. doc. differisce dalla precedente soltanto per il fatto che il controllo del rischio è documentato, corredato cioè da una documentazione scritta delle operazioni effettuate.

Il C.C.P. è invece un punto in cui il pericolo può essere controllato attraverso la registrazione di un parametro (tempo, temperatura, pH, ecc.), ragion per cui la presenza di una documentazione comprovante le avvenute registrazioni è indispensabile.

6.1 DEFINIZIONI

Analisi del rischio: processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.

Comunicazione del rischio: lo scambio interattivo, all'interno del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo ed i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.

Gestione del rischio: processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della

valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.

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

- ***Pericolo Biologico***

I pericoli di natura biologica possono essere dovuti a microrganismi (batteri, lieviti, muffe), o ad organismi superiori (insetti, uccelli, topi). La contaminazione può essere presente nell'alimento sin dall'origine (contaminazione primaria), oppure può insorgere in seguito alle diverse fasi di lavorazione, distribuzione ecc. (contaminazione secondaria).

- ***Pericolo Chimico***

Il pericolo chimico è collegato alla presenza negli alimenti di residui di pesticidi, fitofarmaci, ormoni, ecc., oppure è dovuto a sostanze chimiche cedute dagli impianti di lavorazione o ad residui di detersivi o sanificanti.

- ***Pericolo Fisico***

Il pericolo fisico è collegato invece alla presenza all'interno dell'alimento di corpi estranei (sassolini, pezzi di vetro, materiale di imballaggio, capelli, ecc.).

- ***Pericolo Allergeni***

Il pericolo allergeni è collegato alla presenza all'interno dell'alimento di allergeni. Le sostanze considerate "allergeni" dal Regolamento (UE) N. 1169/11:

- cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- crostacei e prodotti derivati;
- uova e prodotti derivati;
- pesce e prodotti derivati;
- arachidi e prodotti derivati;
- soia e prodotti derivati;
- latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
- frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- sedano e prodotti derivati;

- senape e prodotti derivati;
- semi di sesamo e prodotti derivati;
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
- lupino e prodotti a base di lupino;
- molluschi e prodotti a base di molluschi.

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

Valutazione del rischio: processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

6.2 ANALISI DELLE ATTIVITÀ

Di seguito sono descritti, per le singole macrofasi dell'attività, sia le criticità e la classificazione in C.C.P., G.M.P. o G.M.P. doc. (Fase I della descrizione), che le modalità aziendali di monitoraggio nonché le azioni correttive da intraprendere nel caso si presentino anomalie o non conformità (Fase II della descrizione).

Di seguito sono descritti, per le singole macrofasi dell'attività, sia gli eventuali punti critici presenti (Fase I della descrizione), che le modalità aziendali di monitoraggio nonché le azioni correttive da intraprendere nel caso si presentino anomalie o non conformità (Fase II della descrizione).

6.2.1 RICEVIMENTO PASTI E PRODOTTI ALIMENTARI (GMP)

(Fase I)

La ricezione dei pasti viene considerata un GMP. In questa fase si potrebbe avere uno sviluppo batterico per mantenimento a temperatura ambiente e/o apertura anticipata dei contenitori con conseguente raggiungimento di temperature a rischio.

(Fase II)

I pericoli di contaminazione sono eliminabili attraverso l'applicazione di procedure corrette sotto il profilo igienico sanitario (GMP) non corredate da documentazione:

- non far sostare i pasti o prodotti alimentari deperibili a temperatura ambiente;
- ispezione visiva dello stato delle confezioni, che non devono presentare, a seconda del tipo, rotture, rigonfiamenti, muffe o qualsiasi altro segno di cattiva conservazione.

Tutta la documentazione presentata dai fornitori verrà raccolta e verrà fatta un'annotazione nella scheda di **qualifica dei fornitori** (allegato F₁).

In caso venissero riscontrate, al momento della ricezione dei pasti, delle non conformità, questo dato dovrà essere riportato sul **registro delle non conformità** (allegato G). In questo registro verrà riportata la descrizione della non conformità riscontrata e le azioni correttive adottate.

6.2.2 SOSTA IN ATTESA DEL SERVIZIO (GMP)

(Fase I)

La sosta in attesa del servizio viene considerata un GMP. in quanto si potrebbe avere uno sviluppo batterico per mantenimento a temperatura ambiente e/o apertura anticipata dei contenitori con conseguente raggiungimento di temperature a rischio

(Fase II)

I pericoli di contaminazione sono eliminabili attraverso l'applicazione di procedure corrette sotto il profilo igienico sanitario (GMP) non corredate da documentazione.

In particolare occorre attaccare i contenitori termici alla presa di corrente e collocare i prodotti deperibili in frigo.

6.2.3 APERTURA DEI CONTENITORI E CONTROLLO DEI PASTI (CCP)

(Fase I)

L'apertura dei contenitori e il controllo dei pasti viene considerato un CCP. In questa fase si potrebbe avere contaminazione biologica, fisica e chimica dei cibi; inoltre è possibile anche lo sviluppo batterico per prolungata conservazione dei cibi a temperature non conformi.

(Fase II)

Le misure di controllo che sono messe in atto al momento della ricezione dei pasti sono le seguenti:

- misurazione delle temperature che per i cibi caldi deve essere maggiore o uguale a 65°C, per i cibi freddi deve essere minore o uguale a 10°C;
- esame organolettico (colore, odore, sapore, consistenza);
- corrispondenza dei pasti con il menu prefissato;
- controllo visivo pulizia dei contenitori.

In caso venissero riscontrate, al momento dell'apertura e del controllo dei pasti, delle non conformità, questo dato dovrà essere riportato sul **registro delle non conformità** (allegato G). In questo registro verrà riportata la descrizione della non conformità riscontrata e le azioni correttive adottate.

6.2.4 CONDIMENTO E MESCOLAMENTO INGREDIENTI(GMP)

(Fase I)

L'assemblaggio, condimento e mescolamento degli ingredienti viene considerato una GMP. In questa fase si potrebbe avere contaminazione biologica e fisica dei cibi da persone, utensili, ambiente; inoltre è possibile anche lo sviluppo batterico per prolungato stazionamento dei cibi a temperature ambiente

(Fase II)

I pericoli di contaminazione sono eliminabili attraverso l'applicazione di procedure corrette sotto il profilo igienico sanitario (GMP) non corredate da documentazione

- condimento e mescolamento appena prima della somministrazione e rapidamente;
- igiene degli utensili, dell'ambiente e del personale.

6.2.5 SOMMINISTRAZIONE (GMP)

(Fase I)

La somministrazione invece prevede il contatto del prodotto con utensili subito prima del consumo.

Le azioni previste nella fase di somministrazione possono esporre i prodotti a pericoli di natura biologica e fisica. Un altro rischio è quello della somministrazione impropria di alimenti a soggetti allergici.

(Fase II)

I pericoli di contaminazione sono eliminabili attraverso l'applicazione di procedure corrette sotto il profilo igienico sanitario (GMP) non corredate da documentazione.

Per i soggetti allergici occorre fare riferimento alle diete speciali.

6.2.6 STOCCAGGIO DI ALCUNI PRODOTTI A TEMPERATURA CONTROLLATA (CCP)

(Fase I)

Alcuni prodotti alimentari (yogurt) vengono conservati in frigorifero alla temperatura prevista dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80).

Tale tipologia di alimenti, per essere correttamente conservata non deve subire eccessivi sbalzi termici, in particolare verso le alte temperature, per evitare l'alterazione delle caratteristiche organolettiche o, nei casi peggiori, il rapido deterioramento con conseguente proliferazione microbica.

Inoltre, la pulizia frequente ed attenta delle superfici, sia interne che esterne, di frigoriferi, è necessaria per evitare contaminazione di tutte e tre le tipologie (fisica, chimica e biologica), in caso di contatto della parte contaminata con gli alimenti.

(Fase II)

In questa fase è importante:

- verificare il mantenimento delle temperature nel frigorifero;
- mantenere un elevato standard di igiene tramite regolari operazioni di sanificazione applicate ai frigoriferi.

Le **schede di controllo della temperatura dei frigoriferi** (allegato F₆) vengono mantenute all'interno di appositi raccoglitori e sono costantemente tenute aggiornate.

Ciascuna scheda riporta la temperatura cui si deve trovare il frigorifero, l'orario a cui i controlli di temperatura vengono effettuati e la firma dell'addetto ai controlli.

In caso di rilevamento di un dato indicante una temperatura non conforme, la non conformità verrà segnalata dall'addetto che ha effettuato il controllo al Responsabile dell'autocontrollo il quale, dopo essersi preoccupato di dare inizio alle azioni correttive adeguate: spostamento del materiale in altro frigorifero, verifica dello stato di conservazione dei prodotti, eliminazione dei prodotti avariati, contatto con un tecnico che possa riparare l'eventuale guasto, provvederà ad annotare la non conformità riscontrata sul **registro delle non conformità** (allegato G).

6.3 RINTRACCIABILITÀ DI ALIMENTI E BEVANDE

Per la rintracciabilità degli alimenti e delle bevande la ditta, come previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002, ha attivato una serie di procedure, comprendenti la richiesta a ciascun fornitore di specifiche certificazioni di rintracciabilità. L'Istituto tende ad acquistare la stessa tipologia di prodotto sempre dal medesimo fornitore e, comunque, per i dati inerenti i vari prodotti acquistati si fa riferimento alle bolle di consegna degli stessi.

6.4 CONTROLLI MICROBIOLOGICI

Nell'ambito dell'autocontrollo applicato dall'Istituto Santa Caterina, sono stati previsti dei campionamenti analitici da effettuarsi con cadenza semestrale, sugli ambienti e sugli strumenti di lavoro, tramite tamponi ambientali.

In particolare i controlli consigliati sono i seguenti:

Prove microbiologiche n. 2 superfici a rischio (tamponi ambientali)

- Carica batterica totale
- Enterobatteri

6.5 GESTIONE DI ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Trattandosi di un'attività a cui sono destinate varie tipologie di generi alimentari, è facile che ci siano alimenti contenenti allergeni o tracce di allergeni, nonché alimenti per cui alcuni soggetti possono essere intolleranti.

Al momento nella scuola dell'infanzia non sono presenti soggetti allergici od intolleranti. Nell'eventualità ci fossero soggetti allergici od intolleranti, l'Istituto deve mettere in atto una serie di procedure da concordare insieme alla ditta che fornisce i pasti. L'Istituto, in particolare, comunica alla ditta i nominativi dei bambini certificati per allergia od intolleranza alimentare, i giorni di presenza del bambino, la classe di appartenenza del bambino, la tipologia di allergia od intolleranza e quindi viene allestita la relativa dieta sostitutiva. Tutte queste informazioni devono essere registrate su un apposito modulo (modulo diete speciali) che accompagna i contenitori fino alla consegna all'Istituto. Una volta consegnati i pasti speciali, gli addetti alla distribuzione controllano l'idoneità del pasto e la corrispondenza con la dieta prevista e compilano la parte del modulo diete speciali relativa al ricevimento dei pasti. È necessario apporre, nei locali adibiti a refettorio, uno schema delle diete in cui riportare i nominativi dei bambini certificati per allergia od intolleranza alimentare, la tipologia di allergia od intolleranza e quindi la relativa dieta sostitutiva. In caso di mancata fornitura della dieta o non corrispondenza del pasto, gli addetti avvisano il Responsabile dell'autocontrollo che prenderà contatti con la ditta per le azioni correttive e la gestione della non conformità.

In particolare, per affrontare la preparazione di alimenti per soggetti celiaci, vengono messe in atto le seguenti misure, in ottemperanza alla Legge 123/2005, che obbliga alla somministrazione dei pasti speciali a soggetti celiaci.

Chi effettua il **porzionamento** deve seguire regole semplici ma molto severe, per evitare la contaminazione del pasto, riportate di seguito.

1. I macchinari, le attrezzature e gli ingredienti necessari alla produzione degli alimenti senza glutine devono essere distinti e separati.
2. Le scorte di magazzino dei prodotti senza glutine devono essere conservate in luogo esclusivamente dedicato.
3. È necessario che in cucina sia presente uno spazio per la preparazione del pasto speciale; in mancanza di spazio è necessaria la differenziazione temporale (cioè il pasto senza glutine va preparato prima degli altri).
4. Il luogo di lavorazione del cibo deve essere pulito da eventuali residui di lavorazioni effettuate precedentemente; le mani dell'operatore devono essere lavate prima di toccare gli alimenti, se si usano guanti, questi devono essere sostituiti nell'eventualità che possano essere contaminati.
5. I grembiuli devono essere monouso (eventualmente la sovrapporre alla normale divisa) e conservati in armadietti puliti.
6. Utilizzare posate, mestoli, pentole, scolapasta, grattugia esclusivamente destinati ai celiaci (per evitare errori è preferibile che essi siano di colore diverso o contrassegnati in maniera visibile). I macchinari (es. affettatrice, tritatutto, ecc.), vanno accuratamente puliti se prima sono stati usati per cibi contenenti glutine.
7. Non usare taglieri di legno, perché questo materiale non permette una perfetta pulizia.
8. Non usare l'acqua utilizzata per cuocere la pasta di grano, né la stessa pentola non lavata, non usare l'acqua di cottura della pasta per diluire i sughi o i risotti.
9. Non utilizzare i cestelli per cotture multiple.
10. Attenzione a non scambiare i mestoli e le posate utilizzati per i pasti contenenti glutine.
11. Cuocere i cibi senza glutine in un forno a parte, specialmente se il forno utilizzato è del tipo "ventilato"; se si utilizza un forno comune, proteggere gli alimenti senza glutine con carta stagnola.
12. Non si deve utilizzare farina di grano per addensare i sughi.
13. L'olio di cottura deve essere usato solo per le frittiture senza glutine.
14. La conservazione dei cibi senza glutine deve avvenire in sacchetti a chiusura ermetica.
15. Per evitare scambi tra i pasti devono essere utilizzati segnali distintivi (es: etichetta, colorata, bandierina, ecc.).
16. Utilizzare il pacco del sale e la confezione di spezie solo per il pasto differenziato.
17. In caso di errore, ma anche solo in presenza di dubbio, è necessario preparare un nuovo pasto.

18. È importante che il responsabile della procedura controlli che le regole siano applicate in tutte le fasi della lavorazione.

Vi sono inoltre cibi ai quali fare particolare attenzione, come salumi, purea di patate disidratati, cioccolata, caramelle, zucchero a velo, che potrebbero contenere glutine come addensante ed essere quindi molto pericolosi per il celiaco.

Esiste un prontuario (redatto annualmente dalla Associazione Italia Celiachia) in cui sono riportati molti prodotti che, su dichiarazione della Ditta Produttrice, non contengono glutine, neppure come contaminante.

Chi effettua la **somministrazione** deve mettere in atto le seguenti misure

1. Nell'apparecchiare la tavola:
 - a. accertarsi che sulla tovaglia non vi siano residui di briciole o di semola;
 - b. le confezioni del pane di grano vanno poste a distanza dal celiaco.
2. È preferibile non servire contemporaneamente i pasti, se possibile.
3. Servire prima il celiaco.
4. Lavare le mani prima di manipolare i pasti senza glutine e utilizzare guanti puliti.
5. Si consiglia sempre un segno distintivo visibile (bandierina, bollino colorato...) del cui significato tutto il personale addetto alla distribuzione deve essere debitamente informato.
6. Consentire al bambino allergico di portare a scuola il suo sapone personale ed alcuni tipi di alimenti a lui concessi come caramelle, merendine, crackers da consumare in qualche occasione particolare (per esempio festine, compleanni, ecc...).
7. Tenere i bavagli e gli asciugamani del bambino allergico ben separati da quelli degli altri.



CAPITOLO 7
GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Premesso che una non conformità è un mancato soddisfacimento di un requisito prestabilito sulla base della realtà che ci troviamo ad analizzare, è possibile riscontrare non conformità di prodotto, di processo o di procedura. In tutti e tre i casi, una non conformità è una situazione temporanea che va risolta, corretta e analizzata non appena se ne riscontra la presenza.

Nel caso in cui le procedure di autocontrollo evidenziassero delle non conformità, il Responsabile dell'autocontrollo deve prenderne atto, assicurarsi che siano state registrate nell'apposito registro (*allegato G*) e mettere in atto le procedure necessarie per eliminare o, dove non sia possibile, ridurre la probabilità di un nuovo accadimento.

Gestione delle non conformità di processo

Si riportano di seguito le istruzioni operative per la gestione delle non conformità di processo.

Istruzione operativa n° 1: ricevimento materie prime

Qualora la merce in arrivo non provenga da fornitore qualificato, non sia in buono stato ad un esame visivo dell'imballo e del prodotto stesso quando sfuso, questa verrà respinta. La non conformità rilevata viene registrata nell'allegato G.

Istruzione operativa n° 2: controllo delle temperature e delle caratteristiche organolettiche

Nel caso si osservi che la temperatura e/o le caratteristiche organolettiche non soddisfano i valori e/o i requisiti previsti, gli operatori addetti alla distribuzione registrano sul modulo "Controllo T° pasti caldi e pasti freddi" (allegato F7) e segnalano la non conformità al Responsabile dell'autocontrollo che a sua volta dovrà dare immediatamente comunicazione alla ditta fornitrice per istruzioni in merito alle azioni correttive da adottarsi e alla gestione della non conformità.

Istruzione operativa n° 3: controllo temperature frigorifero

In caso di superamento dei limiti critici di temperatura di un frigorifero, si deve provvedere all'eliminazione del prodotto se presenta segni di alterazione, oppure provvedere alla collocazione, se integro, in altri frigoriferi.

Successivamente si dovrà provvedere ad eliminare il guasto.

Gestione delle non conformità di procedura

Il Responsabile di autocontrollo, una volta riscontrata un'anomalia nell'applicazione di una procedura (es. scorretta pulizia delle superfici.), verifica l'origine della non conformità, provvede a far ripristinare le condizioni idonee dell'attività ed a far smaltire gli eventuali alimenti a rischio, registra la non conformità rilevata nell'apposito registro, mette in atto misure aggiuntive di informazione e formazione, anche individuali, sulle procedure previste dal Piano di autocontrollo e intensifica, per un periodo opportuno, la sorveglianza sul rispetto delle procedure disattese.

CAPITOLO 8

IGIENE DEL PERSONALE

Il mantenimento del livello d'igiene personale è un requisito irrinunciabile nei luoghi dove si manipolano gli alimenti.

L'igiene degli alimenti infatti, è legata al problema della sanificazione degli ambienti e delle attrezzature ed alla mancanza di attenzione alla propria igiene personale che, se non garantita, rende inefficaci tutte le operazioni di sanificazione e viceversa.

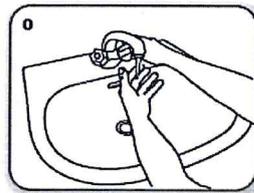
Sono riportate di seguito le regole da seguire durante l'attività lavorativa:

1. le unghie devono essere mantenute corte, pulite e senza smalto o unghie artificiali;
2. non devono essere indossati orologi, braccialetti, anelli e gioielli in genere;
3. è vietato fumare, bere, mangiare e assumere medicinali (è concesso bere solo se sono utilizzati bicchieri e bottiglie in maniera adeguata, tale da non comportare la contaminazione degli alimenti);
4. gli indumenti devono essere lavati ed igienizzati con frequenza regolare;
5. devono essere indossati indumenti puliti e differenti da quelli adoperati fuori dal luogo di lavoro;
6. i capelli devono essere lavati frequentemente;
7. deve essere indossato idoneo copricapo, adatto a contenere la capigliatura .

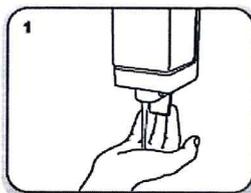
La corretta pulizia delle mani e degli avambracci rappresenta uno dei punti fondamentali per garantire un adeguato livello igienico degli alimenti, quindi le mani e gli avambracci devono essere lavati:

- all'entrata in servizio e dopo ogni pausa dall'attività produttiva;
- dopo aver manipolato materiale non alimentare (imballaggi, materiale ed attrezzature per la pulizia, apparecchiature od utensili da cucina sporchi, contenitori dell'immondizia, monete, ecc.);
- dopo aver toccato parti del corpo nude diverse dalle mani e dalle braccia esposte pulite;
- dopo aver tossito, soffiato il naso utilizzando un fazzoletto, aver fumato, mangiato o bevuto;
- all'uscita dai servizi igienici;

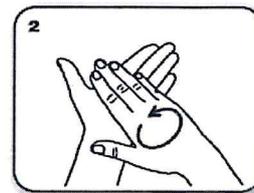
Di seguito è illustrata la sequenza delle operazioni da seguire per una corretta pulizia delle mani, utilizzando acqua e sapone, secondo le indicazioni fornite dalla WHO:



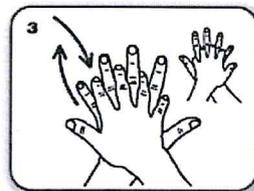
0 Bagna le mani con l'acqua



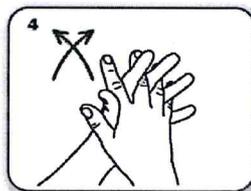
1 applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



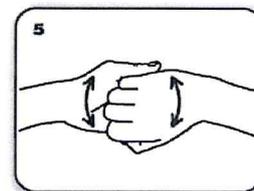
2 friziona le mani palmo contro palmo



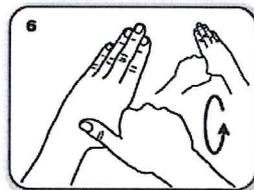
3 il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



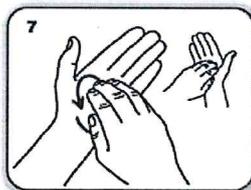
4 palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



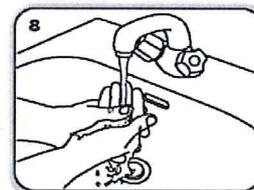
5 dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



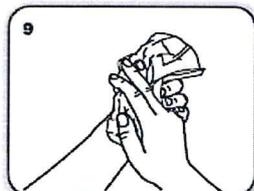
6 frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



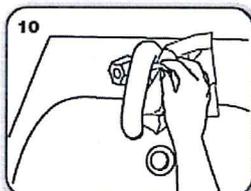
7 frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



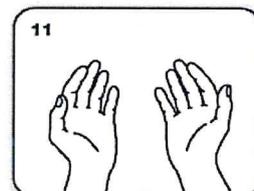
8 Risciacqua le mani con l'acqua



9 asciugua accuratamente con una salvietta monouso



10 usa la salvietta per chiudere il rubinetto



11 ...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

Nel caso di operatori affetti da infezioni delle vie respiratorie primarie, convalescenti da gastroenteriti oppure affetti o reduci da malattie di origine stafilococcica, si prevede l'uso di mascherine protettive per almeno tre giorni dalla fine della malattia.

Il Responsabile dell'autocontrollo deve verificare che sia sempre disponibile tutto il materiale necessario per le operazioni di lavaggio:

- sapone liquido;
- asciugamani di carta usa e getta;

La fornitura dell'acqua al lavabo presente avviene direttamente all'acquedotto comunale.

In presenza di un comportamento scorretto l'Istituto Santa Caterina provvederà a compilare il registro delle non conformità, riportando l'infrazione riscontrata e facendola firmare dall'operatore che ha subito il richiamo.

CAPITOLO 9

MANTENIMENTO DELLE CONDIZIONI IGIENICHE DI LOCALI E ATTREZZATURE

Il mantenimento delle condizioni igieniche di locali, strutture e attrezzature si ottiene attraverso l'applicazione di procedure di detersione e disinfezione, fondamentali per poter garantire la sicurezza igienica dei prodotti, richieste specificatamente dai capitoli II (per i locali) e V (per le attrezzature), dell'allegato II del Regolamento CE 852/04.

Le procedure di sanificazione e disinfezione devono essere applicate a tutti gli ambienti.

Presso l'Istituto esiste il personale preposto alle attività di pulizia, che sono i collaboratori scolastici.

I collaboratori scolastici si occupano della pulizia generale giornaliera dei ripiani, degli arredi, di tavoli, sedie, dei pavimenti e delle attrezzature utilizzate;

La pulizia di stoviglie, utensili e pentolame, viene effettuata dalla ditta che distribuisce i pasti.

9.1 MEZZI E MATERIALI PER LA PULIZIA

I mezzi utilizzati per la pulizia devono essere, nei limiti del possibile, monouso, è quindi consigliabile l'uso di bobine di carta; si deve sempre evitare che i materiali usati per lavare ed asciugare impianti e superfici varie siano sporchi e usurati.

I prodotti detergenti e disinfettanti devono essere collocati in ambienti separati da quelli di conservazione degli alimenti e conservati in contenitori o armadi chiusi.

Per l'uso di detergenti e disinfettanti si devono sempre seguire i parametri indicati nelle etichette e comunque tenere sempre presente che questi prodotti esplicano la loro azione in base ad alcuni parametri ben precisi tra cui:

- natura e quantità di sporco da eliminare;
- temperatura di utilizzo;
- concentrazione del prodotto in soluzione;
- tempo di contatto con le superfici da detergere o disinfettare;
- sensibilità a sostanze esterne;
- metodo di utilizzo.

Per le opere di sanificazione si devono seguire i seguenti punti, per essere sicuri di raggiungere un risultato valido dal punto di vista igienico:

Entro 1 ora dalla fine dell'attività

1. Pulizia manuale dello sporco più grossolano.
2. Risciacquo con acqua calda a temperatura compresa tra 45 °C e 60 °C.

3. Detersione con prodotti debolmente alcalini (attivi su sporco grasso, amidi e zuccheri).
4. Risciacquo con acqua calda a temperatura compresa tra 45 °C e 60 °C.

Prima di iniziare l'attività giornaliera

1. Disinfezione delle superfici.
2. Risciacquo con acqua calda.
3. Asciugatura delle superfici.

Per tutte le operazioni sopra riportate si deve usare acqua potabile.

Per l'eliminazione di incrostazioni calcaree si deve provvedere ad usare un prodotto adeguatamente acido, prima di effettuare le normali operazioni di pulizia e disinfezione.

L'istituto Santa Caterina generalmente fa uso di diversi prodotti per la pulizia, per provvedere alla pulizia ed alla sanificazione delle attrezzature e delle superfici presenti nei locali della scuola dell'infanzia. Tra tali prodotti si trovano detersivi, igienizzanti, disincrostanti, sgrassanti.

Per le modalità di utilizzo e le caratteristiche chimiche di tali prodotti si fa riferimento alle indicazioni riportate in etichette o nelle schede tecniche di utilizzo; si riportano di seguito le composizioni in principi attivi principali con l'indicazione d'uso.

Prodotti di pulizia sanificanti

Detergente per tavoli e superfici: tensioattivi non ionici < 5 %;

Detergente per tavoli e superfici: tensioattivi cationici < 5% e tensioattivi non ionici < 5 %;

Detergente per pavimenti: tensioattivi non ionici < 5 %;

Detergente per moci: candeggina.

Detergenti

Detergente per vetri e cristalli: tensioattivi non ionici < 5%;

Sgrassatore per superfici (lavandino): tensioattivi non ionici < 5%;

Lucidante e scrostante per superfici a base di acido.

Prodotti per la pulizia per le mani

Sapone neutro.

9.2 FREQUENZA E DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA

Si precisa che ad esclusione di dove sia esplicitamente descritto, le operazioni di lavaggio e di disinfezione devono essere seguite da risciacquo con acqua potabile, per eliminare gli eventuali contaminanti chimici.

PULIZIE GIORNALIERE

Pavimenti dei locali	Rimuovere polvere e residui e lavare con detergente
Superfici, tavoli, piani di lavoro, ecc.	Rimozione dei residui di lavorazione e lavaggio con detergente sanificante
Lavabo	Lavare con detergente e sanificare
Servizi igienici (pavimenti, cestini, sanitari e rubinetteria)	Lavare con detergente, risciacquare e disinfettare
Contenitori rifiuti	Lavare con detergente, risciacquare e applicare soluzione disinfettante, senza risciacquare
Materiale utilizzato per la pulizia (scope, panni, moci, ecc.)	Lavaggio con detergente disinfettante

PULIZIE SETTIMANALI

Pavimenti di tutti gli ambienti	Rimuovere polvere e residui di lavorazione, lavare con detergente e sanificare
Pareti (pareti piastrelate)	Lavaggio con detergente
Vetri, finestre	Lavare con detergente specifico senza necessità di risciacquo finale
Porte, armadi, pensili e cassette	Lavare con detergente e sanificare
Frigorifero	Lavare con detergente neutro e sanificare
Tavoli, sedie, ripiani presenti in tutti gli ambienti (pulizia a fondo)	Lavare con detergente

PULIZIE MENSILI

Soffitti e pareti a tinta	Deragnatura
----------------------------------	-------------

PULIZIE SEMESTRALI

Lampade / plafoniere	Lavaggio con detergente neutro
-----------------------------	--------------------------------

9.3 GESTIONE DEI RIFIUTI

Particolare attenzione deve essere posta anche alle operazioni di raccolta ed eliminazione dei rifiuti.

All'interno dei locali è presente un contenitore di rifiuti. All'interno dei contenitori di rifiuti vengono collocati sacchetti per la raccolta dei rifiuti stessi.

Al termine della giornata vengono rimossi i sacchetti di rifiuti, anche se ancora parzialmente vuoti, e posti nella zona d'ingresso del locale in attesa di raccolta. Non è prevista la raccolta differenziata.

I contenitori dei rifiuti vengono puliti tutti i giorni e comunque quando visibilmente sporchi. Il lavaggio dei contenitori di rifiuti prevede un lavaggio preliminare con acqua molto calda, seguito da una detersione con appositi prodotti ed un risciacquo finale sempre con acqua calda; infine, si usa una soluzione disinfettante che non viene risciacquata, ma lasciata asciugare a contatto con le pareti del contenitore.

o

9.4 DISINFESTAZIONE/DERATTIZZAZIONE

L'Istituto Santa Caterina ha stipulato un contratto con una ditta specializzata in opere di derattizzazione e disinfestazione, per monitorare ed eradicare eventuali infestazioni da parte di insetti striscianti e di roditori.

La ditta specializzata ha installato esche all'esterno dell'edificio, per garantire il controllo.

Allegato A

ESTRATTO DEL REGOLAMENTO (CE) 852/04

ALLEGATO A

ESTRATTI DEL REGOLAMENTO (CE) 852/04

ALLEGATO I
PRODUZIONE PRIMARIA

PARTE A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE

I. Ambito d'applicazione

1. Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:
- a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;
 - b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento; e
 - c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

II. Requisiti in materia di igiene

2. Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari.
3. Fatto salvo l'obbligo generale di cui al punto 2 gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese:
- a) le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti;
 - b) le misure relative alla salute e al benessere degli animali nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.
4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:
- a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;
 - b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;
 - c) per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;
 - d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
 - e) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
 - f) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;
 - g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
 - h) prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti;
 - i) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;
 - j) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.
5. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

- a) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;
 - b) assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali;
 - c) usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
 - d) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
 - e) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;
 - f) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
 - g) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;
 - h) utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi, come previsto dalla normativa pertinente.
6. Gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante controlli ufficiali.

III. Tenuta delle registrazioni

7. Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.
8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:
- a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;
 - b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
 - c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;
 - d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana; e
 - e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.
9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti:
- a) l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocido;
 - b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale; e
 - c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.
10. Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni.

PARTE B: RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

1. I manuali nazionali o comunitari di cui agli articoli da 7 a 9 del presente regolamento dovrebbero contenere orientamenti per una corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate.

2. I manuali di corretta prassi igienica dovrebbero contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli, comprese le misure pertinenti previste dalla normativa comunitaria e nazionale o dai programmi comunitari e nazionali. Tra tali pericoli e misure figurano ad esempio:

- a) il controllo della contaminazione dovuta a micotossine, metalli pesanti e materiale radioattivo;
- b) l'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti;
- c) l'uso corretto e adeguato di prodotti fitosanitari e biocidi e loro rintracciabilità;
- d) l'uso corretto e adeguato di prodotti medicinali veterinari e di additivi dei mangimi e loro rintracciabilità;
- e) la preparazione, il magazzinaggio, l'uso e la rintracciabilità dei mangimi;
- f) l'adeguata eliminazione di animali morti, rifiuti e stame;
- g) le misure protettive volte a evitare l'introduzione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti, nonché l'obbligo di informarne le autorità competenti;
- h) le procedure, le prassi e i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato, imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate, compresi la pulizia accurata e il controllo degli animali infestanti;
- i) le misure concernenti la pulizia degli animali da macello e da produzione;
- j) le misure concernenti la tenuta delle registrazioni.

ALLEGATO II

REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALL'ALLEGATO I)

INTRODUZIONE

I capitoli da V a XII si applicano a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e i rimanenti capitoli dell'allegato si applicano come segue:

- il capitolo I si applica a tutte le strutture destinate agli alimenti, salvo quelle a cui si applica il capitolo III,
- il capitolo II si applica a tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, trattati o trasformati, salvo i locali adibiti a mensa a cui si applica il capitolo III,
- il capitolo III si applica alle strutture elencate nel titolo del capitolo,
- il capitolo IV si applica a tutti i tipi di trasporto.

CAPITOLO I

Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III)

1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.
2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:
 - a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
 - b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
 - c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
 - d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.
3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.
4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.
5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.
6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.
8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.
9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.
10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

CAPITOLO II

Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente.

Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

CAPITOLO III

Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

2. In particolare, ove necessario:

a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);

- b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

CAPITOLO IV

Trasporto

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.
4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».
5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

CAPITOLO V

Requisiti applicabili alle attrezzature

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
 - a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulizia e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
 - b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
 - c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
 - d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.
2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.

3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

CAPITOLO VI

Rifiuti alimentari

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.
2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.
3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.
4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

CAPITOLO VII

Rifornimento idrico

1. a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
b) Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita. Per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. Allorché si utilizzano queste acque devono essere disponibili attrezzature adeguate per la fornitura.
2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di reflusso.
3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.
4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.
6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

CAPITOLO VIII

Igiene personale

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.
2. 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.

CAPITOLO IX

Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.
2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.
4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).
5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.
6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.
7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.
8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

CAPITOLO X

Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.
2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.
3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.
4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

CAPITOLO XI

Trattamento termico

I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:
 - a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;
 - b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.
2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori del settore alimentare devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.
3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).

CAPITOLO XII

Formazione

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;
3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.



Allegato B

MANSIONARIO

ALLEGATO B
MANSIONARIO

Al fine di dare chiarezza in merito alle mansioni specifiche dei lavoratori, nell'ambito delle attività di ricevimento e distribuzione dei pasti e della pulizia di locali e attrezzature, si riportano di seguito alcune precisazioni sulle mansioni degli operatori, a integrazione o conferma di quanto previsto dal contratto di lavoro di ciascuno.

Il personale interessato è il seguente:

Collaboratori scolastici

I collaboratori scolastici dell'Istituto hanno il compito di occuparsi della pulizia di ambienti, superfici e attrezzature, assicurandone le relative condizioni igieniche prima e dopo le attività didattiche.

Insegnanti della scuola dell'infanzia

Al momento dell'ingresso nella scuola dell'infanzia l'insegnante si preoccupa di verificare le condizioni di pulizia di ambienti, ripiani e attrezzature, chiedendo ai collaboratori scolastici eventuali interventi integrativi di pulizia e sanificazione prima di procedere all'avvio delle attività.

Al momento del pasto l'insegnante provvede al ricevimento dei pasti e alla successiva distribuzione.

**ELENCO DEGLI ADDETTI DELLA COMPILAZIONE
DELLE SCHEDE DI CONTROLLO E MONITORAGGIO
A.S. 2015/2016**

Allegato	Descrizione	Addetti
F1	Qualifica dei fornitori	Responsabile dell'autocontrollo
F2	Ricezione pasti	Insegnanti
F3	Moduli di controllo pulizia e sanificazione giornaliera	Insegnanti
F4	Modulo di controllo pulizia e sanificazione settimanali	Insegnanti
F5	Modulo di controllo pulizia e sanificazione mensili e semestrali	Insegnanti
F6	Controllo temperatura frigorifero	Insegnanti
F7	Controllo temperatura pasti caldi e pasti freddi	Insegnanti

Allegato D

SCHEDE DI APPLICAZIONE HACCP

ISTITUTO ARCIVESCOVILE PARITARIO SANTA CATERINA

Piazza Santa Caterina, 4 - Pisa

PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE SOGGETTI A REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA								
FASE	RISCHIO DI ESPOSIZIONE	MISURE DI CONTROLLO DEL PERICOLO	CCP	LIMITI CRITICI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO		AZIONI CORRETIVE	REGISTRAZIONI
					METODOLOGIA	FREQUENZA		
Ricevimento pasti e prodotti alimentari	<p><i>Biologico</i> (Contaminazione e proliferazione microbica di batteri patogeni sporigeni e/o non sporigeni; tossine batteriche, micotossine, muffe)</p> <p><i>Fisico</i> (Presenza di corpi estranei)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rispetto di modalità di ricezione - GMP igiene locali, attrezzature, personale, controllo infestanti - Rispetto tempi e temperature di inibizione dello sviluppo microbico e produzione di tossine - Controllo visivo della merce 	NO	Di legge o indicati dai fornitori	Ispettiva	Ad ogni consegna	In caso di prodotto non conforme, respingimento fornitura e richiamo al fornitore	Registro delle non conformità
Stoccaggio/ alimenti (a temperatura controllata)	<p><i>Biologico</i> Proliferazione e contaminazione microbica</p> <p><i>Chimico</i> (Deterioramento enzimatico)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rispetto modalità di stoccaggio, tempi e temperature di stoccaggio - GMP igiene ambienti, attrezzature, personale, controllo infestanti 	Sì	Temperatura + 4 °C	Strumentale (controllo temperature)	Come indicato nella scheda di controllo temperatura dei frigoriferi	Eliminazione del prodotto (segni di alterazione)	Scheda di controllo temperature dei frigoriferi Registro delle non conformità

ISTITUTO ARCIVESCOVILE PARITARIO SANTA CATERINA

Piazza Santa Caterina, 4 - Pisa

PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE SOGGETTI A REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA								
FASE	RISCHIO DI ESPOSIZIONE	MISURE DI CONTROLLO DEL PERICOLO	CCP	LIMITI CRITICI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO		AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONI
					METODOLOGIA	FREQUENZA		
Apertura dei contenitori e controllo dei pasti	<p><i>Biologico</i> (Contaminazione e proliferazione microbica di batteri patogeni sporigeni e/o non sporigeni; tossine batteriche, micotossine, muffe)</p> <p><i>Fisico</i> (Presenza di corpi estranei)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La temperatura dei cibi caldi deve essere ≥ 65 °C, la temperatura dei cibi freddi deve essere ≤ 10 °C. - I pasti devono risultare commestibili all'esame organolettico. - GMP igiene ambienti, attrezzature, personale, controllo infestanti. 	Sì	Temperature	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo temperature dei pasti nei contenitori. - Controllo organolettico dei pasti. - Controllo della corrispondenza al menu. - Controllo visivo pulizia contenitori. 	Ad ogni consegna	<p>In caso di prodotto non conforme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - segnalazione al responsabile dell'autocontrollo. - Non somministrare se la non conformità può pregiudicare la salubrità del piatto o ne pregiudica la commestibilità 	<p>Scheda di controllo temperature pasti caldi e pasti freddi</p> <p>Registro delle non conformità</p>
Mescolamento e condimento ingredienti	<p><i>Biologico</i> Proliferazione e contaminazione microbica</p> <p><i>Fisico</i> (contaminazione con corpi estranei)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolamento e condimento appena prima della somministrazione - Igiene degli utensili, dell'ambiente e del personale 	NO		Ispettiva, tamponi su superfici, utensili			<p>Schede di controllo pulizia sanificazione</p> <p>Registro delle non conformità</p>

ISTITUTO ARCIVESCOVILE PARITARIO SANTA CATERINA

Piazza Santa Caterina, 4 - Pisa

PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE, SOGGETTI A REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA								
FASE	RISCHIO DI ESPOSIZIONE	MISURE DI CONTROLLO DEL PERICOLO	CCP	LIMITI CRITICI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO		AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONI
					METODOLOGIA	FREQUENZA		
Somministrazione	<p><i>Biologico</i> Proliferazione e contaminazione microbica</p> <p><i>Fisico</i> (contaminazione con corpi estranei)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzo di carrelli di servizio puliti e disinfettati. - Igiene utensili e ambiente 	NO		Ispettiva, tamponi su superfici, utensili	Preventivamente alla somministrazione		<p>Schede di controllo pulizia sanificazione</p> <p>Registro delle non conformità</p>

ISTITUTO ARCIVESCOVILE PARITARIO SANTA CATERINA

Piazza Santa Caterina, 4 - Pisa

PRODUZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE								
FASE	RISCHIO DI ESPOSIZIONE	MISURE DI CONTROLLO DEL PERICOLO	CCP	LIMITI CRITICI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO		AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONI
					METODOLOGIA	FREQUENZA		
Somministrazione	Contaminazione crociata Scambio prodotti	Contenitori integri e identificabili	Sì	Presenza assenza elemento identificativo	Controllo visivo	Preventivamente alla somministrazione	Eliminazione dei cibi contaminati	Registro delle non conformità