

PIANO DI AUTOCONTROLLO

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Riferimenti dell'impresa

Ente che svolge la manifestazione temporanea _____

Titolare/Rappresentante legale _____

Sede ed indirizzo _____

Partita IVA _____

Attività svolte:

☐ preparazione e somministrazione di alimenti semplici

☐ preparazione e somministrazione di pasti

☐ _____

Autorizzazioni aziendali e riferimenti normativi

La presente scheda è redatta dal responsabile aziendale ai sensi del Reg. CE 852/04 e costituisce la base per l'organizzazione del Piano di autocontrollo igienico sanitario.

Il responsabile aziendale dell'autocontrollo è il Sig. _____

Il presente documento è stato elaborato dal responsabile aziendale dell'autocontrollo ed è conservato presso la sede della manifestazione temporanea assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

Servizi di assistenza

L'azienda:

☐ gestisce in proprio le attività di autocontrollo.

☐ usufruisce di servizi di assistenza tecnica relativi alle procedure di autocontrollo da parte di:

.....

Descrizione dell'attività aziendale

Materie prime utilizzate in azienda per le preparazioni alimentari:

frutta e ortaggi	☐	
carni e salumi	☐	
uova	☐	
oli e grassi	☐	
latte e derivati	☐	
pesce	☐	
cereali e farine	☐	
legumi	☐	
altre	☐	

L'azienda, nell'ambito della manifestazione, è dotata di:

Zona/locale preparazione pasti	☐
--------------------------------	--------------------------

Area/locale dispensa	☐
Frigoriferi/congelatori	☐
Area/locale per distribuzione/somministrazione alimenti	☐
Altro	☐

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Procedure delocalizzate

L'azienda ha predisposto le seguenti procedure di autocontrollo delocalizzate la cui applicazione consente di tenere sotto controllo il complesso delle attività aziendali precedentemente descritte.

Tali procedure potranno essere successivamente integrate con attività di prevenzione relative ad ulteriori rischi verificati nell'analisi dei processi specifici.

Pulizia e disinfezione (GMP)

I seguenti prodotti sono utilizzati per la pulizia e sanificazione:

tipologia		Prodotto utilizzato
detergenti	☐	
disinfettanti	☐	
altri	☐	

Le operazioni di sanificazione avvengono con la seguente cadenza:

AREA/ATTREZZATURE	PRODOTTO	CADENZA

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

Situazione di conformità: superfici sempre pulite che annullano la possibilità di contaminazione microbica.

- ☐ **Limite critico:** assenza di sporco, di polvere, di unto.
- ☐ **Monitoraggio:** da effettuare ad ogni pasto.
- ☐ **Azione correttiva:** se una superficie o area non è pulita occorre ripetere l'operazione.

Modalità di verifica

A seconda della superficie:

- ☐ **visivo:** vedere se vi sono residui di alimenti o residui di calcare o presenza di polvere oppure strisciare un fazzoletto di carta e verificare presenza di sporco o di grasso;
- ☐ **tattile:** strisciare un dito e avvertire persistenza di unto o di grasso o di ruvido;
- ☐ **olfattivo:** verificare presenza di odori sgradevoli.

Acqua potabile

L'acqua potabile per la preparazione degli alimenti e le operazioni complementari è attinta mediante:

- ☐ Acquedotto pubblico
- ☐ Trasporto di acqua potabile in contenitori per alimenti in funzione della quantità prevista per l'utilizzo e capacità del serbatoio
- ☐ Pozzo privato con giudizio di idoneità all'utilizzo per uso umano ed analisi effettuate in data non anteriore a giorni trenta
- ☐ Altro _____

Controllo dei roditori e di altri animali indesiderati (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo assicura l'effettuazione di un monitoraggio della presenza di animali indesiderati, attraverso l'esame delle barriere fisiche esistenti (stato delle protezioni a pareti, tendoni, porte, aperture, etc.) e con eventuale posizionamento di esche, nel qual caso attiva una tempestiva disinfestazione.

La documentazione dell'effettuazione delle azioni di disinfestazione (mosche, formiche, scarafaggi, etc.) e derattizzazione, in relazione alle diverse modalità, è così definita:

- ☐ **disinfestazione e derattizzazione mediante esche:**
 - ☐ annotazioni relative al monitoraggio delle esche (data di effettuazione e risultati);
 - ☐ caratteristiche tecniche e tossicologiche dei prodotti (copia delle etichette).
- ☐ **altre eventuali modalità di disinfestazione:**
 - ☐ documentazione relativa alle modalità di lotta ed al controllo dell'efficacia.

Il responsabile dell'autocontrollo verifica il buon esito delle attività di disinfestazione e, se necessario, provvede a intensificare o modificare le attività effettuate.

Smaltimento dei rifiuti (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo si accerta che i rifiuti delle preparazioni alimentari siano temporaneamente conservati in contenitori con coperchio richiudibile e allontanati dai locali di preparazione e dalle aree esterne con cadenza giornaliera.

Igiene della persona (GMP)

Il responsabile aziendale, attraverso la corretta istruzione degli addetti, assicura la buona prassi igienica di tutti gli operatori che in azienda prendono parte alla manipolazione degli alimenti ed alla preparazione dei pasti.

Controllo dei fornitori (GMP)

L'azienda garantisce la rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati attraverso l'elenco dei fornitori con le relative forniture conservando altresì bolle di consegna, fatture, scontrini.

Ad ogni consegna si effettuano i seguenti controlli:

- ☐ controllo delle condizioni di trasporto: temperatura, pulizia del mezzo, ordine, separazione delle materie prime;
 - ☐ controllo del prodotto: integrità della confezione, integrità dell'alimento, data di scadenza/TMC, stato organolettico.
- Qualora le condizioni di trasporto o la merce non siano conformi a quanto dettato dalla legge o a quanto stabilito, si rifiuta di prendere in carico tale merce.

Tali rifiuti vengono annotati sul registro delle non conformità, unitamente alle non conformità di altra natura.

Controllo delle scadenze

La gestione dello stoccaggio degli alimenti va eseguita avendo cura, oltre che di mantenerne scrupolosamente la catena del freddo ove necessario, di verificare che i TMC e le date di scadenza non siano superati.

Identificazione dei punti critici di controllo

Nel presente piano di autocontrollo si ritiene che i CCP per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti siano i seguenti:

- controllo delle temperature di stoccaggio.

Congelamento

L'eventuale congelamento in proprio di alimenti preparati in anticipo viene effettuato con attrezzatura idonea dedicata (abbattitore o congelatore) e successivamente conservato in attrezzatura idonea e munito di etichettatura riportante almeno la natura del prodotto e la data di congelamento.

Gestione dei punti critici di controllo

Refrigerazione – Temperatura (CCP)

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

Limite critico: 10 °C per i prodotti animali.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra 5 e 9 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma si può non agire sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico (10 °C), non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima è necessario distruggere gli alimenti deperibili se l'anomalia si è protratta oltre le 2 ore. L'ortofrutta può essere consumata in tempi brevi.

Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi

Conservazione in congelatore – Temperatura (CCP)

Temperatura ideale: -20 °C/ -18 °C.

Limite critico: -1 °C.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra -17 °C e -5 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma non si agisce sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico (-1 °C), non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia. La distruzione degli alimenti deve essere sempre effettuata se l'anomalia si è protratta oltre le 12 ore.

Se l'anomalia si protrae per un tempo inferiore alle 12 ore, in linea di massima, si può procedere con:

- ☐ cottura immediata degli alimenti e utilizzo in giornata.

Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi

Cottura – Temperatura (GMP)

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

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

Luogo e data _____

Firma del titolare/responsabile legale della manifestazione _____

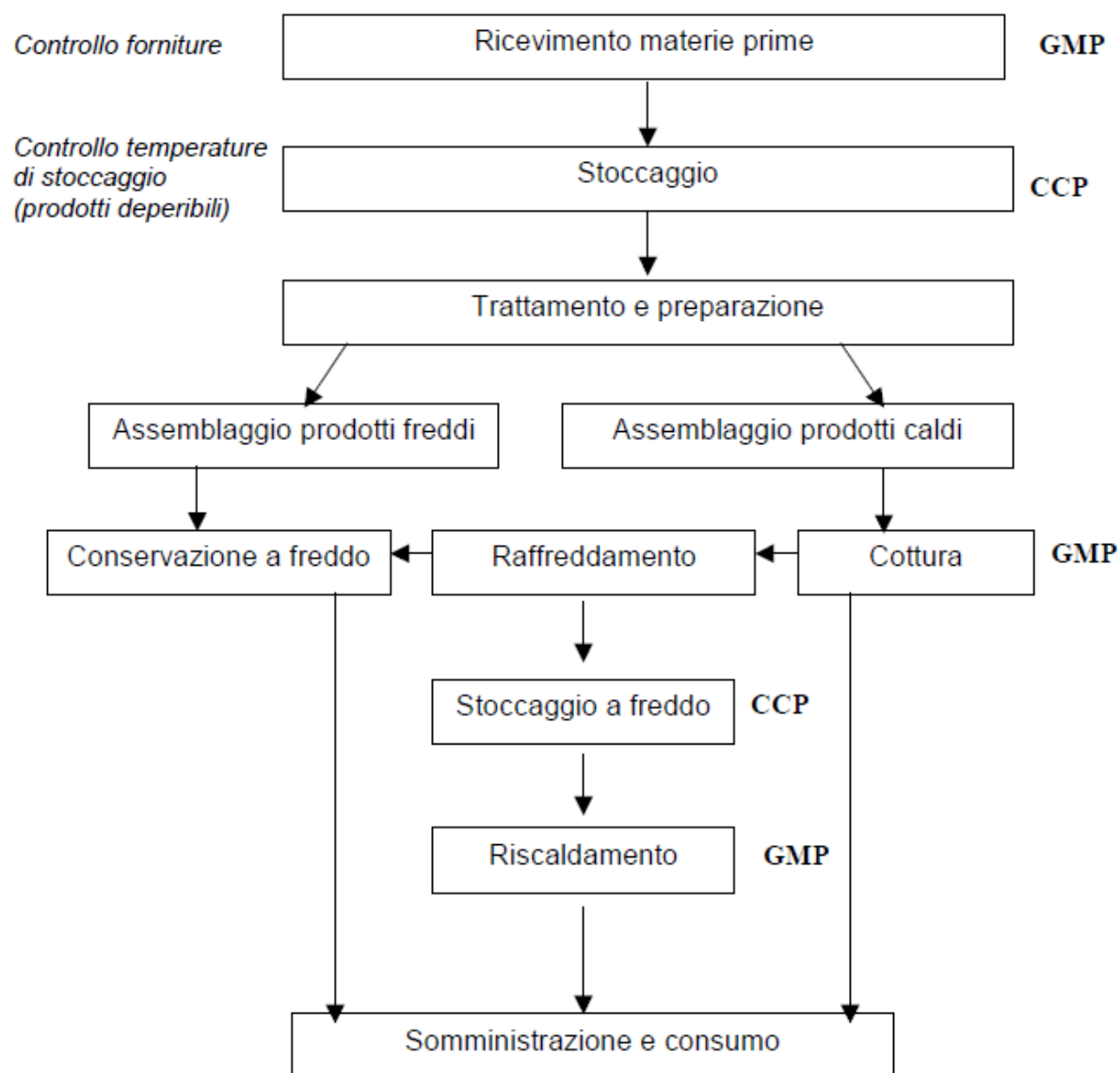
Firma del responsabile dell'autocontrollo _____

Principali rischi connessi al consumo di alimenti e bevande

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

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

DIAGRAMMA DI FLUSSO



CCP= Punti Critici di Controllo

GMP= Buone Pratiche di Produzione

PUNTI CRITICI DI CONTROLLO E LORO GESTIONE (analisi dei rischi e carta di controllo)

Per queste manifestazioni è opportuno individuare quelle fasi che sono presenti nella maggior parte delle preparazioni, che per la loro natura sono soggette a maggior rischio e la cui attenta gestione è di per se in grado di consentire una prevenzione sufficiente dei rischi per la sicurezza alimentare.

Di seguito sono indicate le diverse fasi con le indicazioni relative:

FASE	RISCHIO	GMP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
Acquisizione materie prime	Contaminazione biologica, chimica e fisica (particellare)	GMP	Corretta gestione dei fornitori Documenti di conformità del prodotto	Integrità delle confezioni. Assenza di segni esteriori. Di legge.	Ispezione visiva e sensoriale su ogni partita acquistata. Controllo documentazione	-----	Rifiuto del prodotto.
Stoccaggio e conservazione materie prime	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione Rispetto norme igieniche Separazione alimenti di origine diversa	Integrità delle confezioni. Assenza di segni esteriori. Temperature di conservazione. T $\leq$ 4°C Carni T $\leq$ 7°C Frattaglie T $\leq$ 3°C Carni congelate T $\leq$ -12°C Surgelati T $\leq$ -18°C	Ispezione visiva. Registrazione giornaliera delle temperature.	Superamento dei limiti	Scarto del prodotto con T > di 10°C per più di 2 ore. Cottura alimenti e consumo in breve tempo con T < 10°C. Interventi straordinari di manutenzione dei frigoriferi.
Trattamento, preparazione e assemblaggio alimenti	Contaminazione e/o proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	GMP	Formazione del personale Rispetto norme igieniche Separazione tra preparazioni fresche, crude e cotte Lavaggio accurato di frutta e verdura	Assenza di segni esteriori di contaminazione.	Ispezione visiva e sensoriale ad ogni lavorazione.	-----	Scarto del prodotto o di parte di esso. Formazione supplementare del personale
Cottura	Sopravvivenza microbica e fungina	GMP	Formazione del personale. Rispetto norme igieniche. Rispetto tempi e temperature di cottura.	Temperature di cottura (ad es. almeno 75°C al cuore del prodotto). Tempi di cottura.	Controllo visivo temperatura. Controllo tempi di cottura.	-----	Formazione supplementare del personale. Nuova cottura o prosecuzione della cottura.
Stoccaggio e conservazione secondaria	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione. Rispetto norme igieniche.	Tempi e temperature di conservazione.	Ispezione visiva. Registrazione giornaliera delle temperature.	Superamento dei limiti.	Eliminazione totale del prodotto o ritrattamento come sopra indicato. Manutenzione straordinaria degli impianti e attrezzature
Riscaldamento	Contaminazione e/o proliferazione microbica e fungina Contaminazione fisica e da infestanti	GMP	Rispetto norme igieniche. Rispetto temperature.	Riscaldamento a T $\geq$ 70°C	Controllo visivo temperatura.	-----	Ripetizione della operazione di riscaldamento
Somministrazione	Contaminazione e/o proliferazione microbica e fungina Contaminazione fisica e da infestanti	GMP	Rispetto norme igieniche. Formazione del personale. Rispetto procedure di somministrazione.	-----	Ispezione visiva.	-----	Eliminazione del prodotto. Formazione supplementare del personale.

Luogo e data _____

Firma del titolare/responsabile legale della manifestazione _____

Firma del responsabile dell'autocontrollo _____