



# Centro Residenziale "Matteo Remaggi"

FASE: RICEVIMENTO PASTI								
PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	PRp/CCP	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	FREQUENZA	CORREZIONE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
<ul style="list-style-type: none"><li>- Presenza di microrganismi patogeni, tossigeni o tossine microbiche, contaminanti chimici e corpi estranei.</li><li>- Crescita microbica per sosta prolungata a temperature non sufficienti.</li><li>- Contaminazione microbica dovuta alla preparazione scorretta da parte del personale e/o scarsa pulizia dell'area o presenza di infestanti</li><li>- Alterazione dei parametri organolettici</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rispetto del programma di pulizie di ambienti, e attrezzature e dei macchinari alla fine d'ogni ciclo di lavorazione, per evitare il residuare di incrostazioni;</li><li>- copertura e protezione dei pasti;</li><li>- mantenimento della catena del caldo (mantenimento delle temperature minime di conservazione pari a +60/65 °C al cuore del prodotto);</li><li>- rispetto norme relative all'igiene del personale e alle tenute di lavoro.</li><li>- formazione del personale</li><li>- assenza di persone esterne alle lavorazioni o altre interferenze durante il passaggio</li><li>- presenza di etichette con l'indicazione del nome per quanto riguarda i pasti monoporzione</li></ul>	PRp	- non applicabile	- visivo	- ad ogni ricevimento	<ul style="list-style-type: none"><li>- rinvio a nuovo riscaldamento degli alimenti</li><li>- eliminazione alimento</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- registro temperatura ricevimento pasti</li><li>- registrazione non Conformità</li><li>- registro pulizie</li><li>- check list di controllo</li><li>- registro interventi disinfestazione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- riesame documentazione</li><li>- segnalazione Ditta appaltatrice dei Servizi</li></ul>



# Centro Residenziale "Matteo Remaggi"

SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE								
PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	PRp/CCP	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	FREQUENZA	CORREZIONE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
- contaminazione microbica/fisica dovuta a uso di stoviglie contaminate o presenza di corpi estranei. - contaminazione dovuta a scarsa pulizia del personale o degli ambienti di lavoro.	- igiene del personale (sovrabiti usa e getta) - ridotti tempi di distribuzione - mantenimento della catena del caldo - copertura/protezione del pasto - sottoporre a pulitura sistematica le superfici di lavoro, con particolare riguardo alle superfici e agli attrezzi usati per il porzionamento. - formazione del personale. - monitoraggio infestanti. - presenza di etichette con l'indicazione del nome per quanto riguarda i pasti monoporzione	PRp	- non applicabile	- visivo	- ogni pasto	- eliminazione alimento	- Registro pulizie - check list monitoraggio infestanti - registrazione non conformità. - attestati di formazione e aggiornamento	- riesame documentazione



# Centro Residenziale “Matteo Remaggi”

## FASE: SOMMINISTRAZIONE

PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	PRp/CCP	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	FREQUENZA	CORREZIONE	DOCUMENTAZIONE	VERIFICA
<ul style="list-style-type: none"><li>- contaminazione microbica/fisica dovuta a uso di stoviglie contaminate o presenza di corpi estranei.</li><li>- contaminazione dovuta a scarsa pulizia del personale o degli ambienti di lavoro.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- igiene del personale (sovrabiti usa e getta)</li><li>- ridotti tempi di distribuzione</li><li>- mantenimento della catena del caldo</li><li>- copertura/protezione del pasto</li><li>- sottoporre a pulitura le superfici di lavoro, con particolare riguardo alle superfici e agli attrezzi usati per il porzionamento.</li><li>- formazione del personale.</li><li>- monitoraggio infestanti</li><li>- presenza di etichette con l'indicazione del nome per quanto riguarda i pasti monoporzione</li></ul>	PRp	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non applicabile</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• visivo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ogni volta</li></ul>	Eliminazione alimento	<ul style="list-style-type: none"><li>- Registro pulizie</li><li>- check list monitoraggio infestanti</li><li>- registrazione non conformità.</li><li>- attestati di formazione e aggiornamento</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riesame documentazione</li></ul>