



Centro Residenziale
Matteo Remaggi

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA

Via Tosco Romagnola, 2280
56023 S. Lorenzo alle Corti
- Pisa -

Manuale per l'applicazione del metodo HACCP

**Terminale distribuzione CENTRO RESIDENZIALE “MATTEO
REMAGGI”
VIA TOSCO ROMAGNOLA, 2280
SAN LORENZO ALLE CORTI (PI)**

SCIA ID. 98327 del 09/06/2021

Codice pratica 00382060507-10062021-1137

INTESTATA A A.P.S.P. “Centro Residenziale Matteo Remaggi”

RAPPRESENTANTE LEGALE DI Centro Residenziale “Matteo Remaggi”: *Dott. Giuseppe Cecchi*
(*Presidente pro tempore del C. di A.*)

Revisione: n. 10 del 24/02/2024

TIPO DI ATTIVITA': somministrazione con carrello termico di pasti n. 46 Ospiti a pranzo e altrettanti a cena, in 3 sale da pranzo, (Palazzo B: I P., II P. e III P.).

DITTA FORNITRICE DEI PASTI: C.I.R. FOOD - DIVISIONE EUDANIA (FI), da cucina interna al perimetro dell'Istituto.

ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

COORDINATORE SERVIZI SOCIO – RESIDENZIALI/Referente Servizi Alberghieri:
Sara Puccinelli

COORDINATORE SERVIZI INFERMIERISTICI/Referente Servizi Socio – Sanitari:
Angelica Lionetti

INFERMIERI: n. 7

ADDETTI ALL'ASSISTENZA DI BASE: n. 22

PREMESSA

Il Decreto Legislativo n.193/2007, che recepisce il regolamento C.E. n. 852/2004, comporta una revisione ed un conseguente aggiornamento del manuale Haccp adottato dall'Ipab di Vicenza in materia di Sicurezza Alimentare.

L'abrogazione del D.Lgs n.155/1997 che istituiva e disciplinava il manuale Haccp o Manuale di Autocontrollo non elimina di fatto il Sistema Haccp ma ne cambia il riferimento legislativo, ovvero il Regolamento n. 852/2004 .

Fra le principali modifiche ed innovazioni introdotte dalla legislazione sopracitata vi è la possibilità di identificare anche una "persona giuridica" come responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare posta sotto il controllo che quindi risponderà economicamente. Infatti il comma 16 dell'art. 6 (sanzioni) del D.lgs 193/2007 recita "Ai fini dell'applicazione del presente articolo per operatore del settore alimentare si intende la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo".

Gli operatori del settore alimentare si trovano di fronte quindi a nuove regole per garantire la sicurezza alimentare, non dovranno limitarsi soltanto all'individuazione dei punti di controllo critico (CCP) il più "a valle" possibile del processo produttivo ma diventa precisa responsabilità degli O.S.S. capire ed individuare le fasi di processo che potenzialmente sono in grado di elevare il pericolo oltre limiti accettabili.

Il regolamento n.852/2004 ribadisce che i manuali di corretta prassi igienica costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'applicazione dei principi del sistema Haccp.

L'APSP Centro Residenziale Matteo Remaggi pertanto, alla luce delle disposizioni di legge vigenti in materia di sicurezza alimentare, ha ritenuto di verificare ed aggiornare, il proprio manuale Haccp, per fornire ai propri lavoratori uno strumento agevole nel monitoraggio delle fasi della distribuzione dei pasti, assicurando al contempo un prodotto igienicamente sicuro ed adeguato alle esigenze dei propri utenti.

Il personale, che si occupa della distribuzione dei pasti (Infermieri e O.S.S.), opera suddiviso in due turni di lavoro:

Mattina: turno 07,00 – 14,00

Pomeriggio: turno 14,00 – 21,00

Nel restante orario di lavoro è impegnato in altri servizi di assistenza agli Ospiti.

RESPONSABILE DELLA GESTIONE DEL PERSONALE: Dott.ssa Angelica Lionetti

RIFERIMENTI NORMATIVI

• **Legge 30 aprile 1962, n.283**

Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

• **D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche**

Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.

• **D.P.R. del 26 marzo 1980, n.327**

Regolamento di esecuzione della Legge del 30 aprile 1962, n.283, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

• **D.P.R. 23 agosto 1982, n.777**

Attuazione della direttiva 76/893/CEE relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

• **D.M. 28 giugno 1989**

Etichettatura degli imballaggi e dei contenitori per liquidi.

• **D.L.vo del 27 gennaio 1992, n.109**

Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

• **D.P.R. 24 luglio 1996, n.459**

Regolamento per l'attuazione delle Direttive 89/392/CEE, 91/368/CEE, 93/44/CEE e 93/68/CEE concernenti il riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle macchine

• **D.P.R. del 14 gennaio 1997, n.54**

Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

• **D.L.vo del 26 maggio 1997, n.155**

Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

• **D.L.vo del 26 maggio 1997, n.156**

Attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

• **Circolare Ministero della Sanità n.1 del 26 gennaio 1998**

Disposizioni riguardanti l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica, in applicazione del D.L.vo 97/155.

• **Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002**

che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

• **Decreto 28 marzo 2003, n. 123**

Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Recepimento delle direttive 2001/62/CE, 2002/16/CE e 2002/17/CE.

• **Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n.181**

Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

• **Decreto del Ministero della Salute del 12/04/2005**

Norme per l'attuazione della direttiva 2003/120/CE che modifica la direttiva 90/496/CEE, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

• **Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004**

sull'igiene dei prodotti alimentari

• **Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004**

che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

• **Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004**

che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

• **Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004**

relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

• **Decreto Legislativo del 21/05/2004**

Attuazione della direttiva 2001/112/CE concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.

• **Decreto del Ministero della Salute del 09/08/2005, n.199**

Regolamento recante recepimento della direttiva 2003/115/CE che modifica la direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari. Aggiornamento del decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

• **Regolamento 2073/2005/CE della Commissione europea del 15/11/2005**

Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

• **Regolamento 2074/2005/CE della Commissione europea del 15/11/2005**

Regolamento recante modalità di attuazione, integrazioni, deroghe e modifiche al Regolamento 852/2004/CE, 853/2004/CE, 854/2004/CE e 882/2004/CE.

• **Regolamento 2076/2005/CE**

Regolamento recante modalità di deroghe e modifiche al Regolamento 853/2004/ CE, 854/2004/CE e 882/2004/CE.

• **Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n.114**

Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

• **Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio 4 del 27 ottobre 2004**

riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

• **Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n.193**

Attuazione della direttiva 2004/41/CE, relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

DEFINIZIONI

Per maggiore completezza di informazione, si riportano di seguito alcune delle definizioni relative ai termini maggiormente utilizzati all'interno del presente documento e nella normativa di riferimento, estrapolate dall'art.2 del Reg. CE n. 178/2002, dall'art.2 del Reg. CE n. 852/2004, dall'International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) e dal National Advisory Committee on the Microbiological Criteria for Foods (NACMCF):

- **acrilammide:** composto organico a basso peso molecolare, altamente solubile in acqua, che si forma a partire dai costituenti asparagina e zuccheri naturalmente presenti in determinati alimenti preparati a temperature normalmente superiori a 120 °C e con un basso grado di umidità. L'acrilammide si forma prevalentemente negli alimenti ricchi di carboidrati cotti al forno o fritti, costituiti da materie prime che contengono i suoi precursori, come i cereali, le patate e i chicchi di caffè
- **allergene alimentare:** alimenti o ingredienti presenti in essi che possono scatenare reazioni allergiche in determinati soggetti predisposti.
- **alimento** (o prodotto alimentare o 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;
- **alimento ad alto rischio:** alimenti pronti al consumo che abbiano subito tutti i trattamenti previsti per la loro preparazione e non esistono ulteriori fasi che consentano di controllarne i pericoli;
- **alimento deperibile:** alimenti o bevande che necessitano di condizioni controllate di conservazione (refrigerazione, surgelazione, congelamento), in quanto prodotti che si alterano facilmente;
- **analisi del rischio:** processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio;
- **animali infestanti:** si intendono tutte le specie di insetti, acari, roditori e volatili che possono trasmettere malattie contaminando il cibo direttamente, o contaminando gli utensili e i macchinari preposti alla lavorazione degli alimenti stessi;
- **autorità competente:** 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;
- **azione correttiva:** intervento conseguente ad un'analisi finalizzata al non ripresentarsi della Non conformità;
- **biocidi:** principi attivi e preparati contenenti uno o più principi attivi, presentati nella forma in cui sono consegnati all'utilizzatore, destinati a distruggere, eliminare, rendere innocui, impedire l'azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo con mezzi chimici o biologici;
- **commercio al dettaglio:** movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e loro stoccaggio nel punto di vendita o 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;
- **comunicazione del rischio:** scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e 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;
- **confezionamento:** 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;

- **congelamento:** consiste nell'abbassamento della temperatura abbondantemente al di sotto di 0 °C al fine di conservare gli alimenti per periodi lunghi;
- **consumatore finale:** 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:** evento che conduce alla presenza negli alimenti di microrganismi, di agenti chimici o fisici che possono alterarne la sicurezza e l'integrità;
- **controllo:** conduzione di operazioni atte a mantenere la situazione entro determinati limiti critici prefissati;
- **correzione:** intervento da attuare finalizzato alla risoluzione immediata della Non Conformità;
- **detergente:** sostanza atta a rimuovere da superfici, in particolari condizioni di concentrazione e temperatura, materiale estraneo o indesiderato;
- **deviazione:** scostamento dal limite critico fissato per un CCP;
- **disinfestazione:** insieme di operazioni tendenti all'eliminazione o limitazione dei parassiti, macroorganismi e dei loro danni;
- **disinfettante:** sostanza che applicata su superfici già deterse, in particolari condizioni di concentrazione e temperatura, è in grado di distruggere i microrganismi presenti;
- **disinfezione:** operazione volta, tramite l'utilizzo di mezzi chimici o fisici, ad eliminare i microrganismi patogeni o comunque ridurre consistentemente la carica microbica complessiva (patogeni e non patogeni);
- **etichettatura:** insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo o sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare;
- **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;
- **fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione:** qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento fino all'immagazzinamento, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, l'immagazzinamento, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;
- **imballaggio:** collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore;
- **immissione sul mercato:** 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;
- **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point):** metodo di analisi atto ad identificare i rischi per la salute del consumatore e ad individuare le più efficaci misure di prevenzione;
- **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;
- **impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;
- **limite critico:** uno o più valori soglia fissati che devono essere rispettati per garantire che un CCP controlli efficacemente un pericolo microbiologico/fisico/chimico per la salute;
- **manipolazione:** tutte le operazioni in cui i prodotti alimentari, privati in tutto o in parte della loro confezione, sono esposti al contatto con utensili, attrezzature, mani degli operatori, superfici di lavoro per essere mescolati, tagliati, impastati, cotti, raffreddati, scongelati, lavati, ecc.;

- **misura preventiva:** intervento strutturale o gestionale volto ad azzerare o, quantomeno, a ridurre il rischio che una situazione di pericolo si concretizzi in un rischio, rimuovendone o controllandone le possibili cause;
- **moltiplicazione microbica:** proliferazione dei microrganismi presenti nel prodotto alimentare in condizioni favorevoli di sviluppo;
- **monitoraggio:** sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni dei limiti critici fissati per un dato CCP designata per disporre di un'accurata registrazione e garantire che il CCP sia sotto controllo;
- **operatore del settore alimentare (OSA):** persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;
- **pastorizzazione:** trattamento al calore che prevede l'adozione di temperature relativamente basse, anche se comprese in un intervallo molto ampio (da +60 °C a +100 °C) comunque sufficienti a distruggere i microrganismi patogeni eventualmente presenti (in modo da garantire la salubrità del prodotto) e a ridurre significativamente il numero di microrganismi non patogeni in modo da conferire anche una certa stabilità (purché la conservazione sia refrigerata);
- **pericolo:** proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
- **PRp:** procedure di prerequisiti, ovvero le GMP e GHP.
- **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 trasformati:** prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati;
- **produzione primaria:** tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;
- **punto critico di controllo (CCP):** qualsiasi punto, fase o procedura di un sistema alimentare in cui sia possibile applicare misure di controllo per minimizzare o prevenire un pericolo;
- **punto di controllo (CP):** qualunque punto o fase all'interno di uno specifico sistema alimentare in cui la perdita di controllo può comportare un rischio inaccettabile per la salute;
- **recipiente ermeticamente chiuso:** contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di pericoli;
- **refrigerazione:** consiste nell'abbassamento della temperatura al di sotto di quella ambientale, ma sopra al punto di congelamento (in pratica tra 0 °C e +5 °C, massimo +10 °C);
- **rintracciabilità:** 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;
- **rischio:** probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;
- **sanificazione:** procedimento atto a rendere sani locali, attrezzature e utensili mediante attività di pulizia, disinfezione e, ove del caso, disinfestazione;
- **sicurezza alimentare:** garanzia che l'alimento non provocherà danni al consumatore al momento della sua preparazione o del consumo, se effettuati secondo quanto previsto dal produttore;
- **stabilimento:** ogni unità di un'impresa del settore alimentare;
- **sterilizzazione:** processo fisico-chimico mediante il quale ogni forma microbica (patogena o saprofitica) viene distrutta;

- **surgelazione:** è una particolare forma di congelamento che prevede il raggiungimento di -18°C al cuore del prodotto in un tempo non superiore a 4 ore ed il successivo mantenimento a tale temperatura fino al momento della vendita;
- **tempo minimo di conservazione (TMC):** è la data entro la quale un alimento può essere conservato senza subire alterazioni e mantenere l'integrità. Sulle confezioni viene indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il...", seguita dalla data o dall'indicazione del punto della confezione in cui tale data compare;
- **tossinfezione:** malattia causata da microrganismi patogeni presenti negli alimenti; questi microbi possono causare loro stessi la sintomatologia ed allora si parla d'infezione alimentare, oppure i microbi producono una tossina, la quale da sola è in grado di causare i sintomi.
- **tracciabilità:** il processo informativo che segue il prodotto da monte a valle della filiera produttiva;
- **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;
- **validazione:** ottenimento dell'evidenza che gli elementi del piano HACCP sono efficaci;
- **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;
- **verifica:** applicazione di metodi, procedure, analisi ed altre valutazioni, in aggiunta a quelle indicate nel monitoraggio, per determinare la conformità con quanto stabilito nel piano HACCP.

1 - CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente PIANO DI AUTOCONTROLLO si applica alle seguenti fasi:

- Servizio di somministrazione alimenti e loro eventuale conservazione

2 - DESCRIZIONE DEI LOCALI

Le aree destinate alla somministrazione degli alimenti oggetto del presente Piano di Autocontrollo, constano di 3 refettori, (uno per ogni nucleo di degenza/piano del Palazzo B) e dei servizi igienici ad essi adiacenti.

Inoltre, per gli Ospiti allettati, viene garantita la somministrazione del pasto direttamente al letto dell'utente.

I refettori sono posizionati nella zona centrale del Piano/Nucleo ed all'interno di essi vengono preparate le colazioni e nelle fasce orarie del pranzo e della cena, sporzionati e impiattati gli alimenti.

I refettori sono destinati anche al consumo dei pasti da parte degli Ospiti non allettati.

Ciascun refettorio dispone di una superficie sufficiente ad accogliere gli Ospiti presenti all'interno del nucleo stesso, secondo quanto stabilito dall'Allegato A del DPGR 9 gennaio 2018, n. 2/R.

I pavimenti sono in materiale antiscivolo, lavabili, disinfettabili e le pareti sono lavabili e disinfettabili.

Le superfici d'appoggio sono in materiale sintetico lavabile e disinfettabile.

L'illuminazione è mista, naturale e artificiale, con lampade continue a LED con protezione antirottura.

L'aerazione è garantita attraverso finestre e porte finestre che danno sull'area esterna, protette da retina antinsetto.

È presente una presa elettrica nella quale vengono inseriti i carrelli multivivande a bagnomaria ed i contenitori tipo Florida (in caso di assenza, per guasto, dei carrelli multivivande), al momento del loro arrivo dalla cucina in modo da mantenere la temperatura di conservazione a caldo.

All'interno di ogni refettorio sono presenti le seguenti attrezzature:

- tavoli e sedie in misura sufficiente rispetto al numero degli Ospiti accolti;
- cucinetta di piano con piastre elettriche ad uso esclusivo degli Operatori, dal cui utilizzo è esclusa la preparazione di alimenti, di pertinenza esclusiva della Ditta Cir-Food con la quale la Rsa è in regime di appalto;
- forno a microonde di piano;
- erogatori di liquidi per le colazioni (latte, caffè d'orzo, thè, acqua calda), necessari per la preparazione delle colazioni. Tali erogatori sono presenti solo nei Refettori del Piano 2° e 3° Palazzo B e Piano 1° Palazzo A;
- erogatori acqua naturale e gassata.

Ogni cucina è dotata di attrezzatura per lo sporzionamento degli alimenti.

Tutte le attrezzature sopra descritte sono di utilizzo esclusivo degli Operatori.

In ogni locale è presente una copia del presente manuale, corredata degli allegati e della modulistica necessaria alla sua corretta esecuzione.

All'interno del refettorio posto al Piano secondo del Palazzo B è presente il frigorifero per la conservazione degli alimenti freschi provenienti dalla cucina, che devono essere conservati a temperatura controllata (formaggi, yogurt, salumi, contorni freddi, alimenti freschi per le colazioni e le merende, ecc)

Tale frigorifero è a servizio anche degli altri due piani.

3 - SERVIZI IGIENICI

A servizio di ogni refettorio vi sono due servizi igienici, uno dedicato agli ospiti e l'altro riservato al personale.

Il bagno e l'antibagno presentano pareti rivestite in materiale lavabile, impermeabile e disinfettabile, i pavimenti sono antiscivolo, lavabili e disinfettabili. Le lampade sono a plafoniera protette da eventuali rotture. Le porte dei bagni degli Ospiti sono dotate di maniglione antipanico.

L'illuminazione e l'aerazione sono sia naturali che artificiali.

Attrezzature presenti per ogni settore

- un lavello con miscelatore dell'acqua
- 1 wc

Le planimetrie dei locali sono allegate al presente manuale (All. 1)

4 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Lo sporzionamento e la somministrazione degli alimenti avviene a cura del personale di assistenza ed infermieristico, il quale, al momento dell'assunzione, segue un programma di addestramento che comprende anche le informazioni contenute nel presente manuale, secondo quanto contenuto nella procedura aziendale Proc. MR 02 (All. 2)

Il personale riceve formazione specifica e continua in relazione a:

- il sistema HACCP, le sue metodologie di monitoraggio e di raccolta dati;
- il proprio ruolo e le responsabilità all'interno del sistema stesso;
- igiene della persona (igiene mani, abbigliamento e consapevolezza del proprio stato di salute);
- le malattie trasmissibili con gli alimenti;
- le corrette procedure di detersione e sanificazione.

Inoltre per personale neoassunto, se non già in possesso dell'attestato, viene disposta, a cura del Referente R.U., la frequenza al corso di formazione di n. 8 ore, entro i primi due mesi di servizio.

Tutti gli attestati di formazione e le attestazioni dei periodici aggiornamenti, vengono conservati dal Referente R.U. all'interno dei fascicoli personali.

5 – IGIENE DEL PERSONALE

“Capitolo VIII, all. II Reg. CE 852/2004:

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 soffre 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.”

Il personale in servizio è tenuto al rispetto rigoroso delle seguenti regole

- tenere le unghie ben corte, pulite nello spazio sottounghiale, e prive di smalto;
- spogliarsi di anelli, braccialetti, orologi, che, oltre a rappresentare un impedimento, sono facili veicoli di germi ed ostacolano una buona pulizia delle mani;

- lavare accuratamente mani ed avambracci (seguendo lo schema riportato in figura 1) nei seguenti casi:
 - o prima di entrare in servizio, appena arrivati sul posto di lavoro ed essersi cambiati gli indumenti;
 - o prima di toccare gli alimenti;
 - o dopo essere stati in bagno;
 - o prima di rientrare in ambienti dove sono presenti alimenti dopo ogni uscita, anche se all'interno dello stesso edificio;
 - o dopo aver maneggiato rifiuti, terra, sporcizia, ecc.;
 - o dopo essersi soffiati il naso.

Le mani vengono asciugate con asciugamani di carta a perdere.

In presenza di tagli, ferite e foruncoli le mani vanno ben disinfettate, gli stessi sono protetti adeguatamente con cerotti e le mani coperte con guanti in gomma onde evitare contaminazioni alimentari.

In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico la possibilità di astenersi dal lavoro.

Negli stati infiammatori delle alte vie respiratorie deve essere utilizzata anche la mascherina.

Durante le attività di sporzionamento e somministrazione dei pasti, l'addetto è tenuto ad indossare sopra la propria divisa sa lavoro:

- camice monouso
- cuffietta monouso

L'abbigliamento monouso deve essere indossato prima di accingersi alle attività e rimosso a termine delle operazioni di sanificazione svolte dopo i pasti. Qualora vi sia un eccessivo insudiciamento degli abiti durante lo sporzionamento o somministrazione dei pasti, l'operatore è tenuto a sostituirli.

Gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro sono lasciati negli appositi armadietti e questi ultimi sono tenuti in ordine e puliti.

I capelli sono completamente raccolti nel copricapo.

Comportamento

Gli operatori devono evitare abitudini personali sconvenienti, sul piano igienico, quando si è in presenza di alimenti, quali il toccarsi i capelli, la faccia, la bocca, il naso, le orecchie.

Non si starnutisce o tossisce sugli alimenti.

Per soffiarsi il naso si usano solo fazzoletti di carta a perdere.

Il fumo è rigorosamente vietato durante le fasi lavorative.

È vietato assaggiare il cibo con le dita.



Figura 1

6 – ARTICOLAZIONE DELLE RESPONSABILITA'

Il Centro Residenziale “MATTEO REMAGGI” che gestisce il servizio di somministrazione ha articolato le responsabilità di gestione del Piano di Autocontrollo a due livelli:

LIVELLO CENTRALE: Definizione del CSA per la fornitura dei pasti all’Istituto, verifica e validazione dei controlli, verifica della qualità. (All. 3)

LIVELLO DI SOMMINISTRAZIONE: Analisi dei pericoli, gestione delle criticità specifiche, effettuazione dei controllo, gestione del sistema qualità. (All. 4, 5, 6, 7)

7 – HACCP TEAM:

I controlli di conformità e la registrazione dei monitoraggi sono effettuati dalle seguenti figure professionali:

PROCEDURA	OPERATORE
RICEVIMENTO PASTI	<i>Operatore di turno</i>
T° CONSERVAZIONE	<i>Operatore di turno</i>
SANIFICAZIONE	<i>Operatore di turno/Operatore pulizie Ditta esterna</i>
AZIONI CORRETTIVE	<i>Operatore di turno</i>
VERIFICA CONTROLLI	<i>Coord. Servizi Residenziale ed Alberghieri.: Puccinelli Sara</i>

8 – PROVEDURE ED ATTIVITA'

In questo capitolo vengono definite le precauzioni di carattere igienico sanitario e gli accorgimenti tecnici per effettuare il ricevimento e la somministrazione degli alimenti nel rispetto delle leggi vigenti. Il servizio di somministrazione dei pasti viene effettuato presso i Refettori posti presso ogni Nucleo in corrispondenza di ogni Piano, come specificato nel precedente punto 2.

➤ PREPARAZIONE AL SERVIZIO

Ogni addetto alla somministrazione, prima di accedere ai locali dove si svolgerà il servizio, deve eseguire le seguenti azioni:

- Togliere anelli, bracciali, orologi, indossare la sopraveste e la cuffia puliti, lavare accuratamente le mani e adottare ogni altro utile accorgimento, come descritto nel precedente punto 5:
- Verificare le condizioni igieniche dei locali ed in caso di constatazione di insufficienza delle stesse procedere ad un nuova sanificazione.

I locali destinati alla somministrazione sono dotati di porta con serratura e rimangono chiusi durante gli orari di inutilizzo.

L'accesso è consentito agli Operatori per la preparazione dei tavoli ed il ricevimento dei pasti.

- Verificare le condizioni igieniche delle stoviglie e in caso di constatazione di insufficienza, sostituirle.
- Apparecchiare i tavoli con un massimo di trenta minuti di anticipo dall'inizio del servizio.
- Preparare il carrello con i piatti e gli utensili necessari per il servizio (uno per ogni portata e di uso esclusivo per la somministrazione), in modo da prevenire la contaminazione dei cibi e le salviette di carta.
- Preparare il carrello per piatti sporchi e rifiuti.
- Distribuire il pane sui tavoli in confezioni monoporzione.
- In caso di riscontro di una o più difformità, l'operatore è tenuto, oltre al ripristino immediato delle corrette condizioni igieniche, alla segnalazione attraverso i moduli di non conformità di cui all'All. 4

➤ **RICEVIMENTO PASTI**

La consegna dei pasti dalla cucina avviene in carrelli termici bagnomaria e prevede l'utilizzo di gastronorm in acciaio multiporzione.

Gli alimenti freschi vengono consegnati in prossimità dell'orario del pasto, all'interno di contenitori in polistirolo, dotati di piastre eutettiche.

Il ricevimento dei pasti avviene al Piano Terra Del Palazzo B, a cura del personale di assistenza.

L'Operatore dovrà provvedere a:

- Trasportare il carrello termico presso i Refettori del Palazzo B;
- A destinazione, i carrelli dovranno essere mantenuti in temperatura provvedendo all'alimentazione tramite l'apposito cavo e le prese di corrente poste in ogni Refettorio.
- **Posizionare gli alimenti freschi deperibili all'interno del frigo posto al Piano II.**
- Controllare la temperatura del carrello termico (in caso di non conformità, reinvio immediato del carrello termico alle cucine e segnalazione alla Responsabile del Piano, attraverso il sistema di messaggistica interna)

Al momento della consegna verificare:

- Corretto orario di consegna
Gli orari di somministrazione dei pasti sono differenziati a seconda del Nucleo di assistenza, per permettere al personale infermieristico di distribuire la terapia farmacologica e seguirne la corretta assunzione, secondo la seguente tabella:

	<i>Pal. B 1 P.</i>	<i>Pal. B 2 P.</i>	<i>Pal. B 3 P.</i>
<i>Colazione</i>	Ore 08,15	Ore 08,45	Ore 08,30
<i>Pranzo</i>	Ore 12,15	Ore 12,00	Ore 11,45
<i>Merenda</i>	Ore 16,00	Ore 16,00	Ore 16,00
<i>Cena</i>	Ore 19,15	Ore 19,05	Ore 18,50

- Integrità dei contenitori e delle confezioni (gastronorm in acciaio)
- Esatta quantità di pasti (da verificare secondo gli ordinativi dei vitti compilati secondo quanto previsto dalla procedura interna denominata PROC MR10)
- Temperatura di consegna (rilevamento sensoriale ed a campione di almeno un alimento ad ogni consegna, utilizzando i termometri a sonda e il modulo di cui all'all. 7)

<i>TIPO DI ALIMENTO</i>	<i>TEMP. DI CONSERVAZIONE/SOMMINISTRAZIONE</i>
Alimenti deperibili cotti da conservarsi freddi (arrosti, paste alimentari fresche con ripieno)	non superiori a +10° C
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti,	superiori a + 60° C

snack, carni, etc....)	
Latticini, salumi, cibi deperibili ricoperti o farciti con pane o creme a base di uovo e latte, i prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare.	fra 0 e + 4° C

- Presenza e conformità diete speciali (confezionamento monoporzione)

I contenitori termici vanno tenuti ben chiusi fino al momento della somministrazione, salvo per una rapida verifica delle condizioni sopracitate.

In caso di riscontro di una o più difformità, l'operatore è tenuto, oltre al ripristino immediato delle corrette condizioni, alla segnalazione attraverso i moduli di non conformità di cui agli allegati 5 e 7.

➤ SOMMINISTRAZIONE

Prima della somministrazione, l'Operatore dovrà provvedere, in ordine, a:

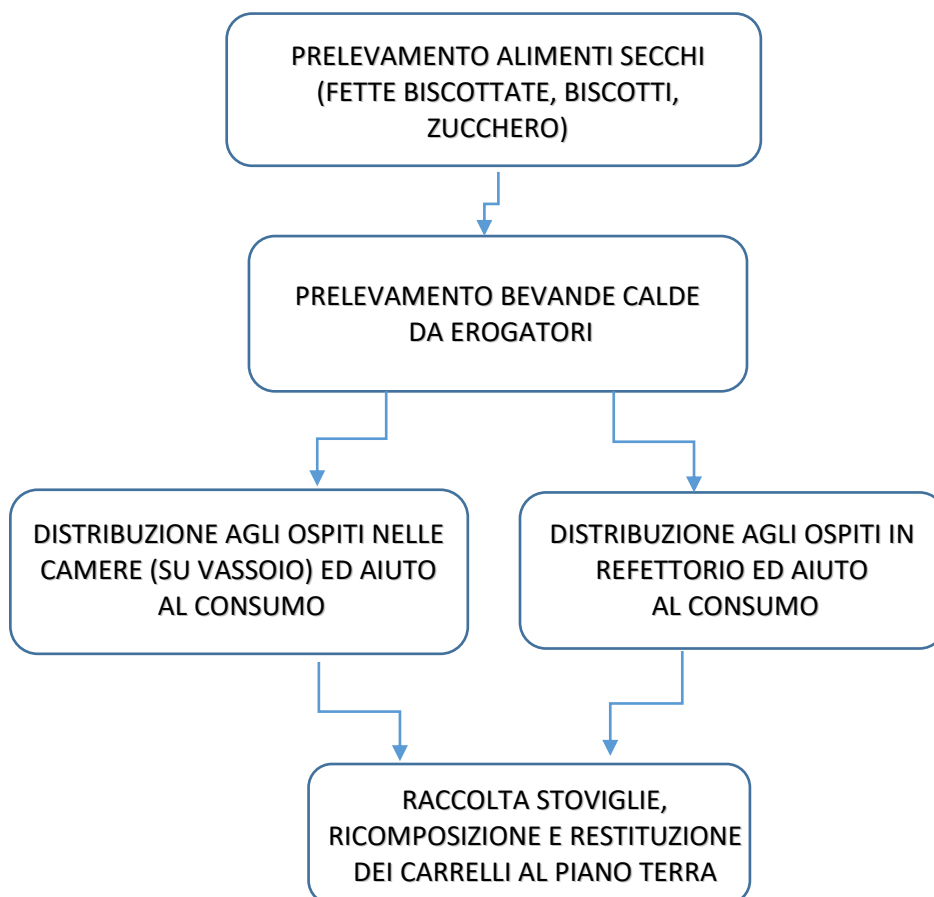
- Verificare le condizioni igieniche del contenitore, le caratteristiche organolettiche dell'alimento (colore, odore, aspetto), assenza di corpi estranei, mantenimento di temperatura adeguata.
- Distribuire ai tavoli delle diete confezionate in monoporzione, quando presenti.
Le diete in confezioni monoporzione dovranno essere distribuite per prime in modo da evitare la dispersione di calore dell'alimento oltre i limiti consentiti.
- Successivamente, in sequenza: distribuire il primo piatto, distribuire il secondo piatto e contorno, distribuire la frutta. Nell'intervallo tra il consumo del primo piatto e la somministrazione del secondo, si effettua il condimento dei contorni a tavola direttamente da parte degli utenti oppure ad opera del personale che effettua l'aiuto al consumo.
- Gli alimenti dovranno essere distribuiti seguendo le prenotazioni redatte in sede di ordinativo e le grammature prevista dal Capitolato di Appalto sulla base delle direttive regionali.
- Aiuto al consumo espletato durante il servizio da personale appositamente distaccato

I tempi di somministrazione non devono, di norma, superare i 40 minuti.

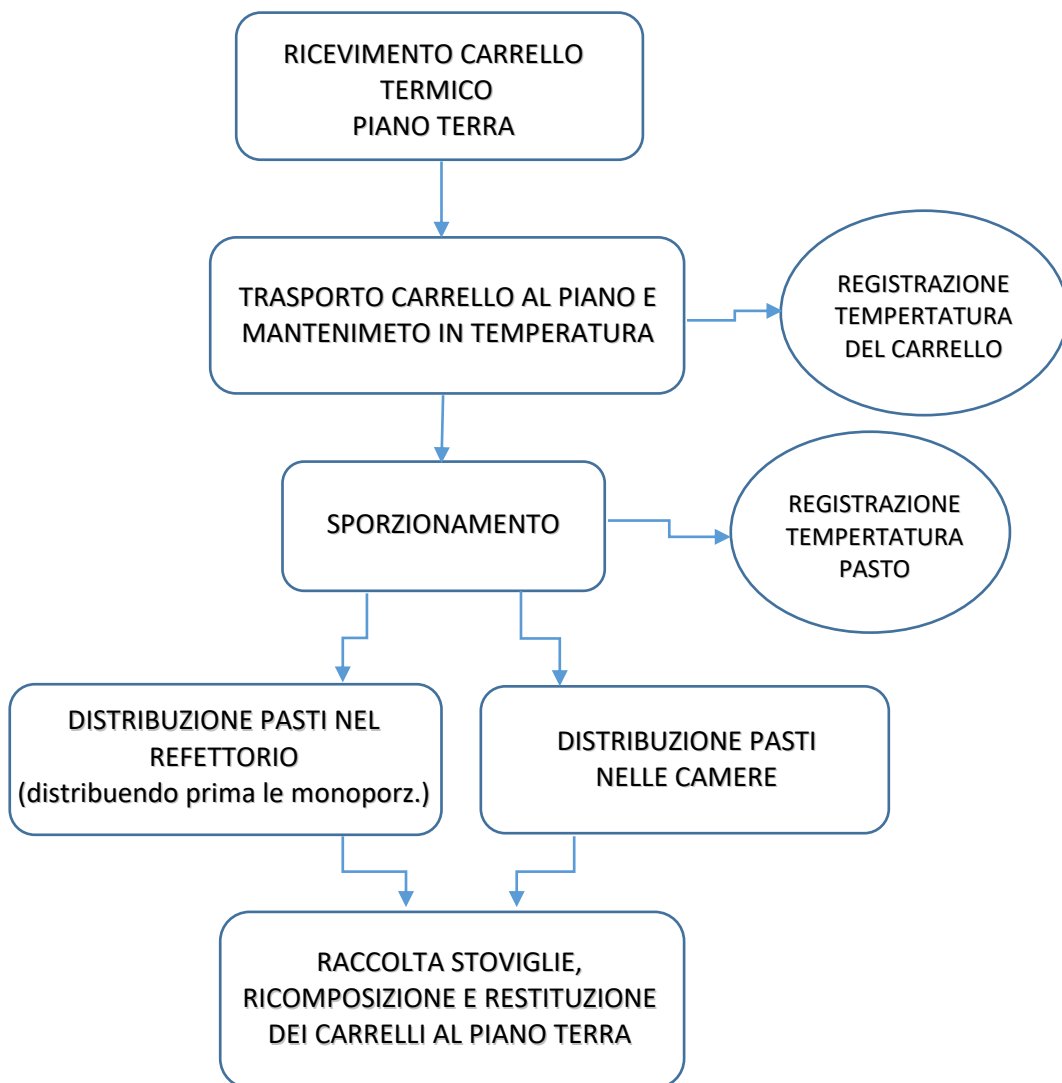
Per ogni portata verranno utilizzate stoviglie differenziate.

**DIAGRAMMA DI FLUSSO
SOMMINISTRAZIONE**

COLAZIONE



PASTI PRONTI (Pranzo, Cena)



➤ **SPARECCHIATURA**

- Ritiro dei piatti tra una portata e l'altra con accantonamento dei piatti sporchi e dei rifiuti su carrello distinto da quello destinato alla somministrazione.
- Ritiro completo al termine del servizio di stoviglie, residui alimentari, contenitori per pane, frutta e condimenti.

➤ **PULIZIA E SANIFICAZIONE**

- Raccolta e allontanamento di residui alimentari e rifiuti.
- Avvio alla zona lavaggio delle stoviglie e del carrello termico (il ritiro dei carrelli, il lavaggio e la riconsegna delle stoviglie viene effettuato da operatori C.I.R. Food).
- Pulizia di tavoli e sedili con panno e detergente, successivo risciacquo. Sollevare le sedie da terra.
- Raccolta residui da terra.
- Lavaggio del pavimento con prodotto detergente.
- Sistemazione delle sedie a terra e sanificazione dei piani dei tavoli con disinfettante.
- Riordino stoviglie pulite in armadi chiusi.
- Tutte le operazioni di pulizia e sanificazione giornaliera dei locali sala da pranzo vengono svolte da ditta esterna e dagli operatori di assistenza, secondo quanto contenuto rispettivamente nel CSA e piano pulizie (All. 8) e nel mansionario (All. 9) i quali quotidianamente, ad ogni intervento, dovranno compilare la modulistica di cui all'All. 10.

La sequenza corretta delle operazioni di pulizia e sanificazione è la seguente: *rimozione dei residui grossolani, detersione e risciacquo, disinfezione, risciacquo, asciugatura.*

➤ **GESTIONE RIFIUTI**

- La raccolta e l'allontanamento dei rifiuti avviene secondo quanto disposto con il *PROTOCOLLO RACCOLTA DIFFERENZIATA "PROT MR23"* di cui all'All. 11 del presente Piano.

9 – DEFINIZIONI DELLE CONDIZIONI GENERALI DELL'ATTIVITA'

➤ APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'acqua utilizzata presso la struttura è destinata alle operazioni di lavaggio e sanificazione di superfici, impianti ed attrezzature; essa proviene dal pubblico acquedotto che serve il Comune di Cascina, ove la struttura ha la propria sede operativa; il rifornimento dalla rete idrica pubblica offre pertanto sufficienti garanzie del rispetto dei requisiti di potabilità, ai sensi del D.Lgs 31/2001.

In base al Decreto Legislativo sopra citato la salubrità dell'acqua deve essere garantita dall'Ente Gestore fino al contatore e i limiti di accettabilità dei valori di parametro sono fissati all'interno dell'Allegato I del Decreto stesso.

L'Azienda garantisce inoltre, attraverso contratto con Ditta specializzata, il trattamento delle acque provenienti dalla rete idrica pubblica, secondo quanto contenuto nel DVR, in relazione alla prevenzione della legionellosi.

“L'acqua proveniente dalla rete pubblica, viene prefiltrata attraverso un sistema di filtri in grado di trattenere eventuali impurità per poi essere trattata mediante immissione di ipoclorito di sodio. Sono presenti due vasche di accumulo dell'acqua con una capacità pari a 2.000 lt. Ed una pompa di rilascio.”

Per quanto riguarda gli erogatori di acqua e di bevande calde, la Struttura garantisce, con cadenza periodica, analisi ispettive, che vengono effettuate a cura della Ditta appaltatrice del Servizio ristorazione, secondo quanto riportato nell'offerta tecnica, parte integrante del contratto di appalto (All. 12)

I risultati di tali indagini strumentali devono essere considerati parte integrante del presente documento e sono conservati insieme a tutta la documentazione relativa alle registrazioni del sistema HACCP.

➤ GESTIONE DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI

I rifiuti organici vengono raccolti in contenitori chiusi con sacchi di raccolta, che vengono conferiti all'isola ecologica posta all'interno del perimetro della Rsa, alla fine di ogni turno di lavoro, secondo quanto disposto dalla procedura interna Prot MR 23, allegata al presente Piano

➤ LOTTA AGLI INFESTANTI

La struttura tiene sotto controllo la presenza di animali indesiderati mettendo in atto un sistema di difesa essenzialmente caratterizzato da interventi di tipo passivo.

Mosche ed altri insetti volanti la cui presenza viene tenuta sotto controllo:

- attraverso interventi a carico delle strutture e dei locali volti ad escludere la possibilità di penetrazione di animali indesiderati nei locali medesimi (ad esempio sigillatura delle fessure presenti nelle opere murarie);
- evitando l'esposizione di alimenti, se privi di protezione;
- tenendo i rifiuti chiusi negli appositi contenitori porta rifiuti e trasferendoli all'esterno a fine di ogni pasto;
- mantenendo puliti, ventilati e ben riparati i servizi igienici.

Scarafaggi ed altri insetti striscianti la cui presenza viene tenuta sotto controllo:

- mediante chiusura di aperture su soffitti, pareti e pavimenti;
- mediante eliminazione di zone umide, determinate da possibili perdite di acqua dalle tubazioni;
- mediante ispezione dei cibi in entrata;
- mediante accurata pulizia dei locali, dei pavimenti e delle attrezzature al termine della giornata affinché, durante la notte, non rimangano residui di cibo.

Topi ed altri roditori la cui presenza viene tenuta sotto controllo:

- tramite rapida ed igienica rimozione dei rifiuti;
- tramite accurata pulizia dei pavimenti e delle attrezzature;
- tramite protezione e chiusura di aperture che potrebbero permettere l'ingresso di roditori;
- tramite controllo costante dei segni che indicano la presenza di roditori (presenza di escrementi, presenza di rosicchiature sui contenitori per alimenti, ecc.).

A supporto dell'attività di prevenzione vi è in essere un contratto con ditta esterna specializzata che effettua interventi secondo la calendarizzazione riportata all'all. 13 e per le cui specifiche tecniche si rimanda al contratto di fornitura ed alla documentazione tecnica stilata dall'impresa stessa.

Tale documentazione è custodita presso l'Uff. Patrimonio e Fornitori dell'Azienda unitamente all'attestazione degli interventi effettuati.

Qualora vengano rilevate anomalie (anche a seguito di segnalazione da parte del personale), il Responsabile dell'Autocontrollo provvede a farne comunicazione scritta all'Uff. Fornitori e Patrimonio, il quale sollecita la Ditta specializzata ad un tempestivo intervento.

La Struttura ha inoltre posto in essere una procedura che prevede la compilazione di apposite check list di rilevazione non conformità relativa all'igiene dei locali, alla presenza di infestanti ed altro (all. 14)

➤ **PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Modalità operative

La pulizia e sanificazione di tutte le aree interne ed esterne della Rsa, compresi i refettori è affidata a ditta esterna in rapporto contrattuale con l'Azienda.

Le attività vengono svolte secondo quanto riportato nell'art. 5 punto A del Capitolato speciale di appalto.

La procedura di pulizia di tutte le superfici dei refettori viene applicata alla fine di ogni fase di utilizzo, per ogni area interessata.

Le superfici relative a tavoli, sedie, frigoriferi, forni a microonde avviene a cura del personale di assistenza, secondo quanto contenuto nel piano di lavoro (All. 9)

Gli interventi di pulizia vengono registrati sugli appositi *moduli di registrazione* (All. 10) siglato dall'operatore addetto alle pulizie e firmato dal Responsabile dell'Autocontrollo prima dell'archiviazione.

Tutta la documentazione sopra citata va archiviata presso l'Azienda e conservata e conservata per un periodo minimo di 1 anno.

I prodotti utilizzati, corredati dalla schede tecniche, vengono conservati fuori dai nuclei di degenza, in appositi locali magazzino a cura della Ditta appaltatrice del servizio.

ZONA	TIPOLOGIA DI PRODOTTO	FREQUENZA E DOSAGGI
Pavimenti e zone ad elevato transito	Detergente/sgrassante	Giornaliera Dosaggi indicati in etichetta

Tavoli, sedie e superfici lavabili	Detergente Disinfettante a base di ammonio quaternari o cloro	Giornaliera Dosaggi indicati in etichetta
Lavelli lavamani	Detergente Disinfettante a base di ammonio quaternari o cloro	Giornaliera Dosaggi indicati in etichetta
Servizi igienici (sanitari e accessori)	Detergente Disinfettante a base di ammonio quaternari o cloro	Giornaliera Dosaggi indicati in etichetta

Tutte le fasi specifiche della sanificazione degli ambienti alimentari/Refettori sono riportate nel Piano di Pulizie di cui all'all. 8.

ANALISI DEI PERICOLI PER FASE DI LAVORAZIONE

➤ **OMOLOGAZIONE DEL FORNITORE DEI PASTI**

L'omologazione dei fornitori è effettuata dall'Azienda sulla base del Capitolato di Appalto e del Progetto Tecnico presentato dalla Ditta Appaltatrice in sede di gara che costituisce parte integrante del Contratto. (all. 3 e 12)

➤ **RICEVIMENTO PASTI (verbale di non conformità)**

FREQUENZA: giornaliera

ORARI: alla consegna dei pasti a colazione, pranzo, merenda e cena

CONFORMITA' IN BASE A: *temperatura di arrivo, idoneità*

IDONEITA' CONTENITORI

T° PRODOTTI ALL'ARRIVO (*rilevamento sensoriale ed a campione utilizzando i termometri a sonda disponibili in Reparto*)

CONFORMITA' DIETE (*quantità e tipologia dei prodotti*)

➤ **CONSERVAZIONE DEPERIBILI - CCP**

(Modulo Temperature Celle – All. 6)

N° FRIGORIFERI USATI: 1

Reparto B (secondo piano)	
FRIGO 1 DESTINATO A ALIMENTI FRESCHI DEPERIBILI DA CONSERVARSI A TEMPERATURA CONTROLLATA	T° DI ESERCIZIO +4°C (limite critico +6°C)

➤ **SOMMINISTRAZIONE**

TEMPI DI SOMMINISTRAZIONE COMPLESSIVI 40 MINUTI

SOMMINISTRAZIONE CON STOVIGLIE DIFFERENZIATE PER OGNI PORTATA

DECISION TREE

PUNTI CRITICI DI CONTROLLO, LIMITI CRITICI, AZIONI CORRETTIVE

La seguente tabella rappresenta un riassunto della definizione dell'hazard e del suo controllo. Non sono rappresentate, per semplificare il quadro riassuntivo, né le azioni preventive, né le azioni di monitoraggio e di verifica, che sono rintracciabili nella esposizione del piano di autocontrollo, ma solo i nessi operativi relativi alle diverse fasi e situazioni

<u>PUNTO CRITICO</u>	<u>HAZARDS</u>	<u>LIMITI CRITICI</u>	<u>AZIONI CORRETTIVE</u>
Omologazione dei fornitori	Quelli di cui al TIT IX dell'allegato al D. Lgs 155/97	Certificazione di autocontrollo, tipo di verifiche effettuate dal fornitore condizioni di fornitura, risposta alle non conformità	Eliminazione fornitore
Conservazione surgelati CCP	Sviluppo microbico se la temperatura è > a 0 Deterioramento	Limite accettabile - 14° Limite. inaccettabile - 10°	Ripristino T° -18° Utilizzo entro 24 ore
Conservazione refrigerati CCP	Sviluppo microbico se la temperatura è > +4°	Limite accettabile + 6° Limite. inaccettabile + 10° Limite di pericolo + 15°	Ripristino T° + 4° Utilizzo immediato Eliminazione alimento
Somministrazione	Contaminazione Sviluppo microbico	Integrità vassoi Pulizia stoviglie	Osservanza procedure pulizia e sanificazione

MONITORAGGIO

Tutte le azioni correttive, di monitoraggio e verifica sono riassunte nelle tabelle di cui all'all. 16.

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

1. PLANIMETRIE LOCALLI
2. PROCEDURA INSERIMENTO NEO ASSUNTO
3. CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO RISTORAZIONE
4. REGISTRO NON CONFORMITA' PULIZIA LOCALI
5. REGISTRO NON CONFORMITA' RICEVIMENTO PASTI
6. REGISTRO RILEVAMENTO TEMPERATURE FRIGO
7. REGISTRO RILEVAZIONE TEMPERATURA PASTI
8. CSA PULIZIE E PIANO DEGLI INTERVENTI
9. PIANO DI LAVORO PERSONALE DI ASSISTENZA
10. REGISTRO PULIZIE SALE DA PRANZO
11. PROTOCOLLO RACCOLTA DIFFERENZIATA
12. PROGETTO TECNICO APPALTO CUCINA
13. CALENDARIZZAZIONE INTERVENTI DISINFESTAZIONE
14. CHECH LIST INTERNE
15. PROTOCOLLO RISTORAZIONE
16. TABELLE RIEPILOGATIVE