

CAPITOLO 6

CORRETTA PRASSI IGIENICA - PRP: PROGRAMMI DI PREREQUISITI

6.1 GESTIONE DEI CCP

Scopo: gestire il ciclo di produzione degli alimenti in modo igienico al fine di minimizzare i pericoli di contaminazione.

Riferimenti normativi: Vedi capitolo 3

Responsabilità: tutti coloro che manipolano alimenti sono responsabili dell'attuazione delle seguenti procedure. È compito dell'operatore alimentare e/o dei suoi preposti controllare che queste vengano rispettate.

Selezione dei fornitori

Le materie prime rivestono un'importanza determinante sui risultati finali della produzione, pertanto è essenziale una selezione dei fornitori ed un accurato controllo delle merci al momento della consegna.

Per un'adeguata selezione del fornitore, occorre:

- verificare la presenza e l'implementazione del piano di autocontrollo secondo i principi del metodo HACCP (autocertificazione da parte del fornitore),
- acquisire le dichiarazioni o le autocertificazioni da parte del produttore all'inizio della fornitura dei prodotti (assenza residui di antiparassitari nei prodotti ortofrutticoli freschi, di micotossine nella frutta secca o nei cereali);
- che il prodotto fornito rispetta tutti i parametri chimici e microbiologici previsti dalla vigente normativa (non contiene sostanze proibite dalla legge, additivi vietati, né permessi oltre il limite previsto)
- che tutte le unità d'imballo siano correttamente etichettate
- effettuare il puntuale controllo dei prodotti, sia confezionati che sfusi, al momento della consegna.

L'azienda predispone un registro che censisce tutti i fornitori nell'apposito “***Elenco dei fornitori***”.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 2/68
-------------------	--------------------	--------------------	------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Approvvigionamento materie prime

L'approvvigionamento delle materie prime è eseguito direttamente dal responsabile della struttura o dalla cuoca, presso attività alimentari di fiducia non molto distanti dalla struttura. Il trasporto avviene con mezzo proprio ed è inferiore ai 20 minuti c.a..

I prodotti acquistati sono trasportati per mezzo di contenitori termici adeguati al fine di garantire la sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari.

N.B. Il trasporto delle sostanze alimentari avviene pertanto con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. L'azienda provvede alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in materia tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate. L'azienda assicura, pertanto, una pulizia ad ogni carico dedicato al trasporto di alimenti, e una pulizia e sanificazione mensile.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 3/68
-------------------	--------------------	--------------------	------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

All'acquisto e/o alla consegna del prodotto da parte di fornitori esterni, dovranno essere effettuati i seguenti controlli:

LIMITI CRITICI IN ARRIVO MERCE

Prodotto:

- **Idoneità ed integrità delle confezioni** (utilizzo di materiale per uso alimentare, assenza di bombature, rigonfiamenti, ammaccature, aperture)
- **Etichettatura** (presenza di denominazione di vendita, TMC o data di scadenza, nome e sede del produttore, confezionatore o venditore nella CEE)
- **Presenza di documentazione sanitaria per carne, pesce, latticini e derivati**
- **Temperatura di consegna dei prodotti** (per i deperibili) **come da limiti critici in tabella n°1.**
- **Assenza di segni di insudiciamento o infestazione dei prodotti/confezioni** (assenza di sporco visibile, rosicchiature, escrementi, peli, uova di insetti)
- **Esame organolettico** (assenza di odore, colore e consistenza anomali)
- **Per il materiale di imballaggio** da utilizzare per la vendita, la conservazione ed il confezionamento dei prodotti è necessario accertarsi della conformità a quanto previsto dal D.P.R. n°777/82, dal D.L.vo n°108/92 e dal Regolamento (CE) n. 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni; o la presenza del simbolo “coltello e bicchiere o la dicitura per alimenti”.

Condizioni di trasporto:

- **Assenza sporco visibile, macchie ed odori sgradevoli all'interno dell'automezzo**
- **Assenza sporco grossolano sul vestiario dell'operatore**
- **Assenza di punti di ruggine all'interno del vano di carico dell'automezzo**
- **Assenza promiscuità tra prodotti di diversa natura merceologica**

TAB. N°1
LIMITI OPERATIVI E LIMITI CRITICI DI TEMPERATURA PER LA CONSEGNA DI MERCE DEPERIBILE

MERCE	Temperatura massima al momento del carico e al momento del trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Surgelati	≤ -18°C	Max -15°C
Congelati	≤ -18°C	Max -7°C
Gelati	≤ -15°C	Max -12°C
Carni rosse	+1/+7°C	Max +10°C
Carni rosse sezionate	+1/+4°C	Max +7°C
Pollame e conigli	+1/+4°C	Max +7°C
Carni macinate/salsicce	Max +2°C	Max +2°C
Preparati di carne confezionati provenienti da laboratori esterni	Max +2°C	Max +2°C
Latte pastorizzato in confezioni	0/+4°C	Max +7°C
Pasta fresca	0/+4°C	Max +7°C
Formaggi con crosta, salumi interi stagionati, uova	Max +18°C	Max +18°C
Salumi e formaggi stagionati (taglio aperto)	0/+4°C	max+7°C
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+1/+6°C	Max +9°C
Prodotti lattiero caseari (panna, crema di latte pastorizzato, formaggi freschi e ricotta)	0/+4°C	Max +7°C
Latti fermentati, yogurt	0/+4°C	Max +7°C
Frutta e verdura	Consigliata +6°C/+8°C	
Prodotti di IV e V gamma	+1°C/+4°C (o come indicato sull'etichetta)	Max +7°C (o come indicato sull'etichetta)

La temperatura di consegna viene verificata o dalla lettura del display presente nell'automezzo o con un termometro a sonda; per i prodotti congelati o confezionati sarà sufficiente posizionare la sonda tra due confezioni.

Ad ogni ricevimento merce è utilizzata la **“Scheda Monitoraggio in Ricevimento Merci”**.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 5/68
-------------------	--------------------	--------------------	------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Qualora vengano riscontrate delle non conformità si deve:

- **Intraprendere un'azione correttiva ovvero:**
 - a) **Accettazione previa contestazione in caso di fuoriuscita dai limiti critici sopra esposti per parametri che non generano rischi elevati come: non adeguata igiene e manutenzione del mezzo, e/o della parte esterna dei contenitori o comunque di parti che non sono a contatto con l'alimento, e/o del personale, per una temperatura di consegna che sia compresa tra i limiti operativi ed i limiti critici.**
 - b) **Rifiuto del prodotto in caso di fuoriuscita dai limiti critici sopra riportati.**
- **Registrare l'accaduto sull'apposita scheda "Non conformità".** Riportando il tipo di non conformità verificatosi e le azioni correttive intraprese, ogni registrazione deve essere siglata da chi ha effettuato il controllo. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo da poterle consultare all'occorrenza (per es: in seguito ad un'ispezione).

In caso di **non conformità ricorrenti (es. ripetute consegne della merce a temperature non corrette, prodotti non integri)** è necessario rivedere la qualifica del fornitore/trasportatore sospendendo la fornitura fino a risoluzione del problema rilevato.

Nel caso in cui la non conformità ripetuta non sia più gestibile in autocontrollo, sarà necessaria, in accordo con il consulente, una revisione del manuale di autocontrollo.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 6/68
-------------------	--------------------	--------------------	------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

L'azienda deve inoltre:

- ◆ **Comunicare la non conformità al fornitore**
- ◆ **Sospendere temporaneamente la fornitura in attesa della risoluzione del problema evidenziato o dell'adeguamento alla normativa vigente**
- ◆ **Sospendere definitivamente la fornitura in caso di non conformità (non rispetto dei requisiti sopra elencati) ripetute per più di tre volte entro un anno**

Immagazzinamento prodotti *

La conservazione delle materie prime rappresenta una fase importante nella catena di produzione.

I prodotti non deperibili vengono collocati su scaffalature in modo da impedire il contatto diretto con il pavimento così da evitare insudiciamenti, facilitare le operazioni di pulizia e rendere più agevole il controllo di eventuali agenti infestanti.

Il posizionamento dei prodotti deve essere tale da garantire la rotazione delle scorte (posizionare la merce appena consegnata dietro a quella della fornitura precedente).

I locali adibiti a magazzino devono consentire un adeguato ricambio d'aria, in modo da impedire la formazione di condense o la proliferazione di muffe sulle superfici.

Una volta che le confezioni sono state aperte e parte del contenuto utilizzato, si deve aver cura di richiudere, se possibile, le confezioni o di travasare la quota eccedente in un contenitore pulito e munito di coperchio.

Le bevande vanno conservate al riparo da agenti atmosferici.

****Vedi anche procedure operative di alimenti destinati alle diete speciali nella sezione Appendici***

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 7/68
-------------------	--------------------	--------------------	------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

I prodotti deperibili vengono stoccati immediatamente in idonee attrezzature frigorifere.

E' preferibile allontanare qualsiasi tipo di imballo secondario (soprattutto le cassette di legno della frutta e della verdura) prima di riporre la merce nei frigoriferi.

Per evitare ogni possibile promiscuità fra alimenti e quindi limitare i fenomeni di contaminazione crociata è necessario che:

- I cibi cotti siano separati dai crudi.
- I prodotti sfusi siano separati dai prodotti confezionati.
- Gli alimenti di diversa classe merceologica siano conservati in differenti dotazioni frigorifere.

Qualora per mancanza di spazio o attrezzature ciò non sia possibile, la separazione potrà essere realizzata ricorrendo ad appositi divisori interni (in materiale liscio, lavabile, disinfettabile e non tossico), oppure disponendo gli alimenti su ripiani diversi e adeguatamente protetti con film alimentare o in idonei contenitori con coperchio.

Nelle celle frigorifere la collocazione delle derrate deve avvenire su ripiani posti ad almeno 20 cm da terra.

Inoltre, per permettere un'adeguata circolazione di aria e quindi un adeguato raffreddamento, non si devono sovraccaricare le dotazioni frigorifere.

Si raccomanda infine di controllare la corretta chiusura degli sportelli verificando l'usura delle guarnizioni.

Gli alimenti la data di scadenza è superata devono essere eliminati, quando possibile rendendoli al fornitore, avendo però cura di posizionarli separatamente dalle altre derrate e indicando con apposita cartellonistica "merce non in vendita da rendere". Nel caso di quantitativi più consistenti (rottura di un pozzetto congelatore con conseguente danneggiamento dell'intero carico), come previsto dal Reg. CE 1774/02 trattandosi di sottoprodotti di categoria 3, sarà necessario contattare una ditta specializzata che provvederà al ritiro e al successivo smaltimento degli stessi. E' necessario inoltre che tali sottoprodotti restino separati ed identificabili per tutta la durata delle operazioni di raccolta e fino al momento del ritiro da parte della ditta preposta attraverso la dicitura "non destinati al consumo umano". Sarà obbligo della ditta di smaltimento rilasciare un attestato dell'avvenuta distruzione.

La temperatura di esercizio delle dotazioni frigorifere deve essere controllata attraverso il display dell'attrezzatura o attraverso termometro interno e registrata due volte al giorno, sulle **“Schede di monitoraggio delle dotazioni frigorifere”**, così come le condizioni di conservazione (protezione del prodotto, assenza di promiscuità, igiene del frigorifero, ecc.) che devono essere controllate e registrate una volta al giorno. Ogni registrazione deve essere siglata da chi ha effettuato il controllo. Le schede vanno conservate per almeno un anno, in modo tale da poter essere consultate all'occorrenza (per es.: in seguito a reclamo di un cliente o a un'ispezione).

Tab.2
CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI – LIMITI CRITICI DI TEMPERATURA

MERCE	Limiti critici di T° di conservazione
Surgelati	≤ -18°C
Gelati alla frutta	≤ -10°C
Altri gelati	≤ -12°C
Carni rosse	+1/+7°C
Carni rosse sezionate	+1/+4°C
Carni macinate/ salsicce	+1/+2°C
Latte pastorizzato, panna pastorizzata Latti fermentati (yogurt) in confezioni	0/+4°C
Formaggi a pasta molle e a pasta erborinata	0/+4°C
Pasta fresca farcita	0/+4°C
Formaggi con crosta, salumi interi stagionati, uova, prodotti stabili, conserve	Max +18°C
Salumi e formaggi stagionati (taglio aperto)	0/+4°C
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+1/+6°C
Prodotti lattiero caseari (panna, crema di latte pastorizzato, formaggi freschi e ricotta)	0/+4°C
Pasticceria, piatti freddi preparati il giorno stesso, creme pasticcere, fondi di salsa	0/+4°C
Frutta e verdura	+8°C/+10°C
Prodotti di IV gamma	+1°C/+4°C (o come indicato sull'etichetta)
Ovoprodotti	0/+4°C

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 9/68
-------------------	--------------------	--------------------	------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

LIMITI CRITICI IN STOCCAGGIO DEPERIBILI

- **Temperature conformi a quanto precisato in tabella 2.**
- **Assenza di promiscuità e di merce non protetta**
- **Assenza segni di sporco visibile, macchie, untuosità al tatto sulle parti a contatto e non con gli alimenti**
- **Assenza di odori sgradevoli o anomali**
- **Assenza di prodotti la cui data di scadenza o TMC siano stati superati**
- **Assenza di prodotti con caratteristiche organolettiche (odore, colore, consistenza) anomale**
- **Assenza di merce a terra nelle celle frigorifere**

AZIONI CORRETTIVE:

In seguito a superamenti di temperatura dei limiti critici indicati in **Tabella 2**, sarà necessario verificare con un termometro a sonda la temperatura dei prodotti contenuti nei frigoriferi. Nel caso in cui anch'essi presentino un valore di temperatura superiore, dovranno essere eliminati; se invece tali valori non risultino superati, sarà sufficiente spostare momentaneamente gli alimenti in un altro frigorifero, evitando promiscuità, provvedendo a ripristinare la funzionalità della dotazione frigorifera.

In caso di **non conformità ricorrenti**, è necessario valutare il tipo di non conformità che può essere legata ai prodotti deperibili o non

Nel caso di prodotti deperibili la non conformità può essere dovuta:

- alle attrezzature (innalzamenti di temperature, rotture di parti fisse, ecc.). In questi casi si provvede a registrare la non conformità e a far verificare l'idoneità dell'attrezzatura mediante intervento straordinario di manutenzione. Qualora non si risolva il problema si procede con la sostituzione dell'attrezzatura.
- al prodotto (es. alterazioni delle confezioni, presenza di muffe, ecc.). In questi casi si verifica il corretto mantenimento nel tempo dell'attrezzatura frigo; in caso non si siano riscontrate anomalie si contatta il fornitore facendo presente la reiterazione del problema.

Nel caso di prodotti non deperibili può dipendere da:

- una non idonea conservazione del prodotto che ne può causare il deterioramento. In questi casi si vengono ripristinate le condizioni indicate in procedura e ad attuata una nuova formazione del personale
- dal prodotto stesso in tal caso si contatta direttamente il fornitore.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 10/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Nel caso in cui la non conformità ripetuta non sia più gestibile in autocontrollo, sarà necessaria, in accordo con il consulente, una revisione del manuale di autocontrollo.

In caso di non conformità di prodotto documentata da analisi di laboratorio, è necessario analizzare il tipo della non conformità (es. carica batterica elevata, presenza di patogeni, tipo di patogeno, ecc...). Una volta evidenziato il problema, si deve effettuare l'analisi dei processi di lavorazione fino all'individuazione della causa che potrebbe averlo scatenato. Sarà necessario applicare delle azioni correttive, che saranno valutate caso per caso, dalla ripetizione del corso di formazione del personale all'eventuale bonifica dei locali ed attrezzature.

Nel caso in cui la non conformità ripetuta non sia più gestibile in autocontrollo, sarà necessaria, in accordo con il consulente, una revisione del manuale di autocontrollo.

La non conformità deve essere registrata sull'apposita scheda.

Nel caso di non conformità occasionali, che richiedono lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale secondo il Regolamento CE 1774/02 (rottura di un pozzetto congelatore con conseguente deperimento dei prodotti, alimenti di origine animale con data di scadenza superata, prodotti con caratteristiche organolettiche alterate), sarà cura dell'O.S.A. gestire la problematica come indicato dal suddetto regolamento.

Per questo egli avrà cura di:

- segnalare l'accaduto sulla scheda di non conformità;
- raccogliere la merce in un contenitore chiuso ed ermetico e riporlo all'interno di un'attrezzatura frigorifera o, in caso di grossi quantitativi, raccoglierla direttamente in una cella frigorifera dedicata. Il contenitore o l'attrezzatura frigorifera devono essere identificati con la dicitura "sottoprodotti di origine animale di categoria 3" e da una striscia verde inamovibile larga 15 cm posta trasversalmente;
- contattare l'Azienda per la raccolta e lo smaltimento dei sottoprodotti;
- conservare la ricevuta dell'avvenuto ritiro debitamente compilata dal personale incaricato e allegarla alla scheda delle non conformità.

In seguito a superamenti di temperatura dei limiti critici indicati in **Tabella 2**, viene verificato con un termometro a sonda la temperatura dei prodotti contenuti nei frigoriferi. Nel caso in cui anch'essi presentino un valore di temperatura superiore, dovranno essere eliminati; se invece tali valori non risultino superati, sarà sufficiente spostare momentaneamente gli alimenti in un altro frigorifero, evitando promiscuità, provvedendo a ripristinare la funzionalità della dotazione frigorifera.

Il materiale non alimentare viene immagazzinato in un'area fisicamente separata da quella degli alimenti, (in caso di necessità sarà possibile predisporre un apposito armadio).

Il materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti deve essere adeguatamente protetto, al fine di prevenire accumuli di polvere o altre contaminazioni.

I prodotti per la pulizia e la disinfezione vengono conservati in un locale separato o in un armadietto chiuso fuori dalle zone di lavorazione.

I residui organici e lo sporco che si può accumulare costituiscono focolai di contaminazione, è pertanto prevista un'ispezione settimanale per verificare lo stato igienico dei locali, le condizioni di deposito e l'integrità, TMC, data di scadenza delle derrate. Per controllare eventuali segni di infestazione viene effettuato un monitoraggio secondo quanto indicato alla sezione 6.6

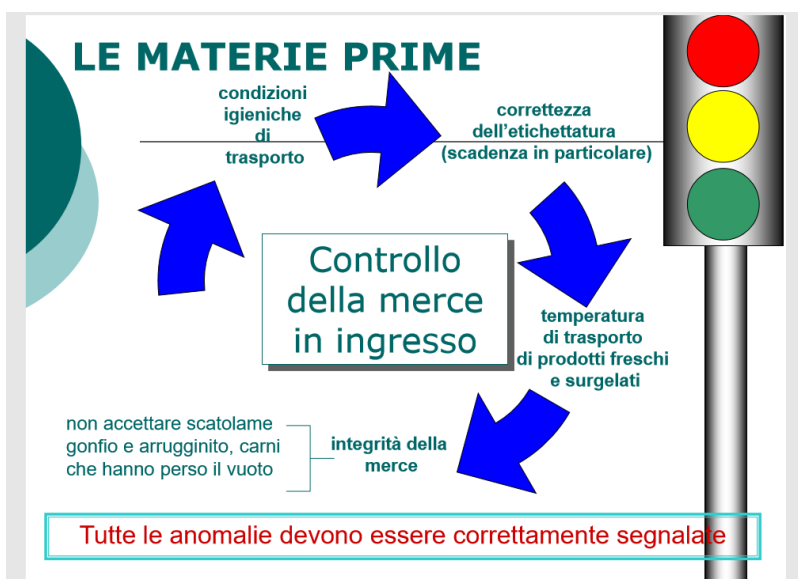
Ciclo produttivo e distributivo

Il servizio garantisce la somministrazione delle diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari facendo riferimento ai menu speciali di dieta leggera, dieta per celiaci e per intolleranti – **Vedere Allegato “Diete speciali e procedure operative lavorazione alimenti privi di glutine”**. Sono ammesse diete speciali etico/religiose.

La cucina prepara giornalmente i pasti sulla base dei menu approvati, che sono resi noti tramite affissione in bacheca. I pasti sono preparati utilizzando la tecnica ‘**cuoci e servi**’.

La somministrazione dei pasti ai bambini avviene in due turni: il primo turno alle ore 12.45 e il secondo turno alle ore 13.15.

In epoca Covid-19 sono state predisposte misure anticontagio descritte negli allegati “**Misure intraprese per il contenimento del contagio da SARS-CoV-2**” e “**Piano deterzione e disinfezione Emergenza COVID-19**”.



Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 12/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

È fondamentale preservare il consumo del pasto a scuola garantendo tuttavia soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento attraverso la gestione degli spazi, dei tempi (turnazioni) e attraverso la fornitura del pasto in “lunch box / Monouso” per il consumo in classe.”

Le materie prime una volta accettate perché conformi ai requisiti igienici merceologici e dopo un periodo di conservazione più o meno lungo, vengono avviate alle diverse fasi di lavorazione. Gli alimenti non deperibili vengono introdotti in cucina al momento dell'utilizzo in modo da evitare lo stazionamento prolungato a temperatura ambiente.

I prodotti sono introdotti in cucina privi dei loro imballi secondari, cartone, legno, che aumentano il rischio di contaminazione microbiologica.

L'esame dell'incarto primario, cioè quello a contatto con l'alimento viene fatto in modo capillare dall'operatore al momento dell'uso, eliminando i prodotti alterati per presenza di colorazione e odori anomali, fenomeni degradativi, bombature, infestazioni ecc.

La lavorazione delle materie prime crude viene effettuata rispettando le procedure di autocontrollo, la lavorazione delle carni e delle verdure avvengono lontano da alimenti cotti, al fine di impedire la contaminazione crociata.

I prodotti da consumare crudi come gli insaccati o i formaggi stagionati nonché le insalate e i latticini, necessitano di un controllo accurato dell'igiene delle attrezzature e degli utensili, così come del rispetto dei tempi di lavorazione.

Gli ortaggi e la frutta destinati al consumo con o senza cottura sono sottoposti ad un accurato lavaggio.

È necessario pulire e disinfettare il lavello prima di effettuare il lavaggio delle verdure.

Tutte le operazioni, dal ricevimento della merce alla somministrazione dei prodotti, devono essere effettuate in modo da rispettare il principio della marcia in avanti e quindi la separazione tra i percorsi sporchi e quelli puliti, così da evitare possibili contaminazioni crociate. Dove, per impedimenti strutturali, non sia possibile rispettare i suddetti principi, bisogna porre particolare cautela ad effettuare le operazioni in momenti diversi ed a proteggere gli alimenti nei punti di incrocio dei percorsi.

Impasto

L'impasto dei singoli ingredienti ha come finalità la loro uniforme distribuzione nella miscela. L'impasto degli ingredienti presenta pericoli di contaminazione chimica, fisica e biologica, per tutti i prodotti, ed in particolare per quelli che non prevedono un trattamento termico successivo di riscaldamento è necessario applicare una corretta e rigorosa procedura di pulizia delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavoro, nonché il personale operante rispetti le norme di buona prassi igienica.

Si raccomanda particolare prudenza nella manipolazione di materiali frangibili nelle vicinanze di materie prime, semilavorati e soprattutto prodotti finiti. Nel caso di rottura di un bicchiere o simili in prossimità dei prodotti è indispensabile l'eliminazione definitiva del contenuto della stessa.

***Procedura per la manipolazione delle uova***

Le uova dopo la consegna, previo controllo dell'adeguata pulizia del guscio, devono essere stoccate in una apposita dotazione frigorifera o, in un contenitore chiuso che le separi dal resto degli alimenti.



La manipolazione deve essere effettuata utilizzando guanti monouso da gettare subito dopo, le uova non devono essere lavate e non devono essere rotte sul bordo dei contenitori o con utensili, ma battendole l'una contro l'altra; è necessario che i gusci vengano gettati direttamente nel secchio dei rifiuti senza essere poggiati da nessuna altra parte.

I piani di appoggio, gli utensili utilizzati, la zona dove viene eseguita la manipolazione devono essere sanificati con cloroattivi immediatamente dopo il termine delle operazioni. Dopo la manipolazione le uova devono essere conservate in frigo adeguatamente protette fino al momento del loro utilizzo. Le uova ed i prodotti contenenti uova devono necessariamente essere cotti garantendo il raggiungimento di almeno +75°C al cuore del prodotto.

Scongelamento

Lo scongelamento deve avvenire in condizioni di bassa temperatura (max +4°C) in frigorifero o in cella. I prodotti da scongelare saranno quindi estratti dal congelatore in anticipo rispetto alla fase di cottura, calcolando i tempi necessari per lo scongelamento in condizioni di refrigerazione. Il prodotto da scongelare va posizionato su di un contenitore munito di griglia sul fondo per impedire il contatto con il liquido di scongelamento che potrebbe contaminare



l'alimento stesso, coperto e separato dagli altri alimenti e possibilmente riposto nel punto più basso della cella o del frigorifero, per evitare eventuali sgocciolamenti.

I prodotti congelati possono essere cucinati, in caso di necessità, senza procedere al loro scongelamento, in questo caso è però necessario allungare i tempi di cottura. Comunque è sempre buona norma effettuare lo scongelamento prima della cottura.

In casi di emergenza, si può praticare lo scongelamento rapido sotto acqua corrente per prodotti interi adeguatamente protetti con film alimentare, al fine di evitare un dilavamento eccessivo. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura nel più breve tempo possibile (entro le 24 ore).

Cottura*

La cottura può essere fatta con le modalità più diverse: al forno, al tegame, in friggitrice, in bollitore ecc., con o senza l'aggiunta di ulteriori condimenti, ma in ogni caso deve essere sempre sufficiente ad assicurare la salubrità del prodotto ed a preservarne quanto possibile i valori nutrizionali. La temperatura di cottura dovrà essere tale da garantire il raggiungimento di **+75°C** al cuore del prodotto (temperatura necessaria per la distruzione di eventuali germi patogeni, ma non delle spore o di alcune tossine).

A proposito della cottura in friggitrice (**frittura**) si deve ricordare che:

- Gli oli più adatti per essere utilizzati sono quelli che resistono meglio alle alte temperature (170-180°C) come l'olio di oliva e l'olio di semi di arachide.
- Non lasciare la friggitrice a caldo più del necessario: l'abitudine di tenere a caldo la friggitrice per più ore per comodità, peggiora notevolmente la qualità dell'olio.
- I grassi e gli oli di frittura devono essere controllati periodicamente e sostituiti di frequente.
- Sorvegliare la qualità dell'olio: un olio molto usato è riconoscibile dalla viscosità e dalla tendenza a produrre fumo durante la frittura; l'olio va cambiato non appena diviene torbido, produce fumo e presenta residui.
- I residui di alimenti presenti negli oli di frittura vanno filtrati ad ogni ciclo.
- Bisogna evitare di aggiungere olio fresco durante la frittura, in quanto si altera più rapidamente a contatto con l'olio usato.
- Trattare gli alimenti da friggere in maniera adeguata: il sale, l'acqua, le spezie accorciano la durata dell'olio usato per la frittura; bisogna introdurre quindi nella friggitrice alimenti il più possibile asciutti e non trattati, aggiungere le spezie ed il sale solo dopo la frittura.



Ad ogni cottura deve essere monitorata la temperatura raggiunta al cuore del prodotto, riportando le rilevazioni nella “**Scheda di monitoraggio della cottura / riscaldamento / raffreddamento**”

***Vedi anche procedure operative di alimenti destinati alle diete speciali nella sezione Appendici**

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 16/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

LIMITI CRITICI IN COTTURA FINALE

- **TEMPERATURA UGUALE O SUPERIORE A +65°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER 15 SECONDI per uova** (consumo immediato), **carni e prorotti ittici** derivanti da animali allevati, macellati e preparati in accordo con le leggi e controllati con programmi ispettivi di routine o a carattere volontario delle agenzie sotto la cui giurisdizione ricadono gli stabilimenti.
- **TEMPERATURA UGUALE O SUPERIORE A +68°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER 15 SECONDI per uova** (non destinate al consumo immediato), **carni o prodotti ittici macinati o sminuzzati** (derivanti da animali allevati, macellati e preparati in accordo con le leggi e controllati con programmi ispettivi di routine o a carattere volontario delle agenzie sotto la cui giurisdizione ricadono gli stabilimenti).
- **TEMPERATURA UGUALE O SUPERIORE A +75°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER 15 SECONDI per pollame, carni o pesci ripieni, pasticci vari.**
- **Per prodotti liquidi o semiliquidi, in assenza di pezzi all'interno, il raggiungimento della suddetta temperatura può essere garantito dalla presenza di ebollizione persistente, uniforme su tutta la massa liquida per almeno cinque minuti (oppure controllare con il termometro a sonda).**
- **Nel caso di cottura in forno di pane e pizza e di frittura di prodotti vegetali non farciti (patate, carciofi, funghi zucchine, ecc.) e di pezzatura inferiore ai 30 g, viste le condizioni di cottura e le caratteristiche intrinseche dei prodotti, il raggiungimento delle caratteristiche organolettiche richieste ci garantisce anche il raggiungimento dei 75°C al cuore del prodotto, così che la cottura o frittura può essere gestita come CP.**
- **Nel caso di roastbeef, arrosti, filetti devono essere rispettate le seguenti regole:**
 - ***si tratti di prodotti ottenuti da muscolo intero***
 - ***venga raggiunta una temperatura di almeno 63°C sulla faccia superiore ed inferiore del pezzo ed il cambiamento di colore legato alla cottura sia esteso uniformemente su tutte le superfici esterne.***

AZIONI CORRETTIVE:

Qualora i prodotti soggetti a monitoraggio di temperatura evidenziano il non raggiungimento della temperatura indicata come limite critico dovrà essere prolungata la cottura, dove questo non è possibile questi dovranno essere eliminati o riprocessati se le caratteristiche commerciali lo consentono.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 17/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

In caso di **non conformità ricorrenti**, è necessario valutare il tipo di non conformità, che può essere di processo o di prodotto.

In caso di non conformità di processo è necessario rivedere i rapporti tempo temperatura ed eventualmente eseguire modifiche al ciclo produttivo. In caso di non conformità di prodotto documentata da analisi di laboratorio, è necessario analizzare il tipo della non conformità (es. carica batterica elevata, presenza di patogeni, tipo di patogeno, ecc...). Una volta evidenziato il problema, si deve effettuare l'analisi dei processi di lavorazione fino all'individuazione della causa che potrebbe averlo scatenato. Sarà necessario applicare delle azioni correttive, che saranno valutate caso per caso, dalla ripetizione del corso di formazione del personale all'eventuale bonifica dei locali ed attrezzature, secondo quanto indicato nel capitolo 13 del manuale di autocontrollo.

Nel caso in cui la non conformità ripetuta non sia più gestibile in autocontrollo, sarà necessaria, in accordo con il consulente, una revisione del manuale di autocontrollo.

Raffreddamento rapido

Nel caso di somministrazione fredda dell'alimento o di conservazione qualora il servizio avvenga successivamente, una volta completata la cottura si deve raffreddare il prodotto a temperatura $\leq +10^{\circ}\text{C}$ entro tre ore.

- Per un corretto abbassamento della temperatura è necessario l'utilizzo di abbattitori rapidi di temperatura. Se l'abbattitore non è sufficiente per l'intera produzione o non è presente, occorre comunque limitare al massimo il tempo di permanenza del prodotto nell'intervallo compreso tra $+65^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$.

Si consiglia pertanto di procedere come segue:

- Travasare gli alimenti da raffreddare in contenitori bassi e a base larga così da aumentare la superficie di scambio termico
- Ridurre ove possibile il prodotto a fette sottili o piccoli pezzi
- Immergere il recipiente da raffreddare, adeguatamente protetto, nel ghiaccio
- Disporre gli alimenti adeguatamente protetti in un luogo fresco e ventilato
- Successivamente il prodotto andrà riposto in frigorifero non appena avrà raggiunto una temperatura tale da non provocare problemi al frigo ed agli altri prodotti contenuti (circa $+30^{\circ}\text{C}$), in idonei contenitori muniti di coperchio.

Allo scadere delle tre ore dalla cottura andrà verificato il raggiungimento di $+10^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto con il termometro a sonda.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 18/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

È DA EVITARE IN QUALSIASI CASO IL RAFFREDDAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE NELLE ZONE DI COTTURA PERCHÉ LE TEMPERATURE CHE SI RAGGIUNGONO NELLE CUCINE DURANTE LA LAVORAZIONE SONO QUELLE PIÙ FAVOREVOLI ALLA MOLTIPLICAZIONE MICROBICA.

LIMITI CRITICI IN RAFFREDDAMENTO RAPIDO

Temperatura inferiore o uguale a +10°C al cuore del prodotto entro tre ore dal termine della fase di cottura.

AZIONI CORRETTIVE:

Qualora al termine delle tre ore la temperatura raggiunta non sia quella suddetta si dovrà procedere come segue:

- Riprocessare il prodotto se possibile e procedere ad un nuovo ciclo di raffreddamento avendo l'accortezza di migliorare le condizioni che facilitano il raffreddamento.
- Eliminare il prodotto negli altri casi

In caso di **non conformità ricorrenti**, è necessario valutare il tipo di non conformità, che può essere di processo o di prodotto.

In caso di non conformità di processo è necessario rivedere i rapporti tempo temperatura ed eventualmente eseguire modifiche al ciclo produttivo.

In caso di non conformità di prodotto documentata da analisi di laboratorio, è necessario analizzare il tipo della non conformità (es. carica batterica elevata, presenza di patogeni, tipo di patogeno, ecc...).

Una volta evidenziato il problema, si deve effettuare l'analisi dei processi di lavorazione fino all'individuazione della causa che potrebbe averlo scatenato. Sarà necessario applicare delle azioni correttive, che saranno valutate caso per caso, dalla ripetizione del corso di formazione del personale all'eventuale bonifica dei locali ed attrezzature, secondo quanto indicato nel capitolo 13 del manuale di autocontrollo.

Nel caso in cui la non conformità ripetuta non sia più gestibile in autocontrollo, sarà necessaria, in accordo con il consulente, una revisione del manuale di autocontrollo.

Ad ogni raffreddamento deve essere riportato nella **“Scheda di monitoraggio cottura/riscaldamento/ raffreddamento”**, il rispetto o meno delle condizioni sopra descritte.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 19/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Conservazione a freddo

I prodotti di gastronomia e quelli che provengono dal raffreddamento rapido, **devono essere conservati a temperatura compresa tra +1°C / +4 °C (limite critico)**, rispettando le modalità indicate nella fase di stoccaggio deperibili.

Le temperature misurate vanno registrate nell'apposita **"Scheda di monitoraggio delle dotazioni frigorifere"**, insieme alle condizioni igieniche.

LIMITI CRITICI IN CONSERVAZIONE A FREDDO

- **Temperatura inferiore a + 4°C**
- **Assenza di promiscuità e di merce non protetta**
- **Assenza segni di sporco visibile, macchie, untuosità al tatto sulle parti a contatto e non con gli alimenti**
- **Assenza di odori sgradevoli o anomali**
- **Assenza di prodotti con caratteristiche organolettiche (odore, colore, consistenza) anomale**



AZIONI CORRETTIVE:

In seguito a superamenti di temperatura dei limiti critici, sarà necessario verificare con un termometro a sonda la temperatura dei prodotti contenuti nei frigoriferi. Nel caso in cui anch'essi presentino un valore di temperatura superiore, dovranno essere eliminati; se invece tali valori non risultino superati, sarà sufficiente spostare momentaneamente gli alimenti in un altro frigorifero, evitando promiscuità, provvedendo a ripristinare la funzionalità della dotazione frigorifera.

In caso di **non conformità ricorrenti**, è necessario valutare il tipo di non conformità che può essere legata ai prodotti deperibili o non.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 20/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Nel caso di prodotti deperibili la non conformità può essere dovuta:

- alle attrezzature (innalzamenti di temperature, rotture di parti fisse, ecc.). In questi casi si provvede a registrare la non conformità e a far verificare l'idoneità dell'attrezzatura mediante intervento straordinario di manutenzione. Qualora non si risolva il problema si procede con la sostituzione dell'attrezzatura.
- al prodotto (es. alterazioni delle confezioni, presenza di muffe, ecc.). In questi casi si verifica il corretto mantenimento nel tempo dell'attrezzatura frigo; in caso non si siano riscontrate anomalie si contatta il fornitore facendo presente la reiterazione del problema.

Nel caso di prodotti non deperibili può dipendere da:

- una non idonea conservazione del prodotto che ne può causare il deterioramento. In questi casi si vengono ripristinate le condizioni indicate in procedura e ad attuata una nuova formazione del personale
- o dal prodotto stesso in tal caso si contatta direttamente il fornitore.

La non conformità deve essere registrata sull'apposita scheda.

Riscaldamento*

- Il riscaldamento di un prodotto deve essere effettuato in modo da raggiungere la temperatura al cuore di +75°C.
- Gli alimenti riscaldati devono essere serviti il più rapidamente possibile ed a temperatura non inferiore a +60°C.

Ad ogni riscaldamento deve essere monitorata la temperatura raggiunta al cuore del prodotto, riportando le rilevazioni nella "***Scheda di monitoraggio della cottura / riscaldamento/ raffreddamento***".

****Vedi anche procedure operative di alimenti destinati alle diete speciali nella sezione Appendici***

LIMITI CRITICI IN RISCALDAMENTO

TEMPERATURA A FINE RISCALDAMENTO UGUALE O SUPERIORE A +75°C AL CUORE DEL PRODOTTO

- Per prodotti liquidi o semiliquidi, in assenza di pezzi all'interno, il raggiungimento della suddetta temperatura può essere garantito dalla presenza di ebollizione persistente, uniforme su tutta la massa liquida per almeno cinque minuti (oppure controllare con il termometro a sonda).

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 21/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

AZIONI CORRETTIVE:

Qualora i prodotti soggetti a monitoraggio di temperatura evidenziano il non raggiungimento della temperatura indicata come limite critico deve essere prolungato il tempo di riscaldamento, qualora non sia possibile questi dovranno essere eliminati o riprocessati se le caratteristiche commerciali lo consentono.

Somministrazione prodotti*

- La sala deve essere tenuta costantemente in buono stato di pulizia.
- Tutti gli utensili di servizio devono essere sempre puliti e protetti.
- Il personale di servizio deve mantenere un'adeguata pulizia personale (mani, capelli, unghie) ed adeguato abbigliamento di lavoro pulito e di colore chiaro.
- Durante il servizio, il personale deve mantenere un corretto comportamento igienico: non deve toccare capelli, naso, orecchie, non deve assumere cibi, bevande, fumare o masticare gomma; deve lavarsi le mani dopo aver manipolato direttamente un prodotto alimentare e dopo occasionali colpi di tosse o starnuti.
- I piatti sporchi non devono passare nella cucina durante la preparazione: essi devono essere riposti sul carrello apposito posto all'esterno dei locali preparazione per essere quindi trasportati nella zona lavaggio.

***Vedi anche procedure operative di alimenti destinati alle diete speciali nella sezione Appendici**

A causa della presenza di **allergeni** anche presenti in un ingrediente o un semilavorato, anche sotto forma di tracce, qualora non espressamente menzionato nell'elenco degli ingredienti, occorre informare i genitori della presenza di eventuali allergeni.

Le sostanze **considerate allergeniche** (ai sensi del Regolamento UE N. 1169/2011) utilizzate per la preparazione sono le seguenti:

REG. UE 1169/2011

*Si comunica alla Gentile Clientela che con l'entrata in vigore del Regolamento UE 1169/2011, è consigliabile rivolgersi al personale dell'esercizio per qualsiasi informazione circa **SOSTANZE ED ALLERGENI** utilizzati per la preparazione/vendita degli alimenti presso la nostra struttura.*

- ✓ **Cereali contenenti glutine frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut ed 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, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e prodotti derivati**
- ✓ **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o L espressi in SO₂**
- ✓ **Sedano e prodotti derivati**
- ✓ **Senape e prodotti derivati**
- ✓ **Semi di sesamo e prodotti derivati**
- ✓ **Lupino e prodotti a base di lupino**
- ✓ **Molluschi e prodotti a base di mollusco**



Il nostro personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione.

Eccedenze

Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere gettati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati ed utilizzati.

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri



Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?

La maggior parte dei microorganismi non provoca malattie ma molti microorganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microorganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stracci e dagli utensili, in particolare dai taglieri. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microorganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare



Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

Perché?

Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce, e i loro succhi, possono contenere microorganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione

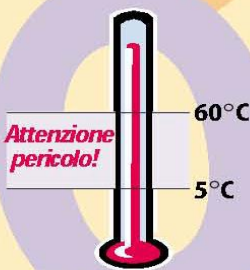


Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- ✓ Portate i cibi come le zuppe e i ragù a ebollizione per assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurare con un termometro la temperatura a cuore
- ✓ Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

Perché?

Una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microorganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli arrostiti arrotondati, i grandi pezzi di carne e la polleria intera esigono una attenzione particolare



Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le derrate facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- ✓ Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

Perché?

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microorganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microorganismi è rallentata o addirittura interrotta. Certi microorganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.



Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- ✓ Utilizzate solo acqua potabile o trattata in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- ✓ Scegliete materie prime fresche e sane
- ✓ Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pastorizzato
- ✓ Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

Perché?

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microorganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono formarsi in alimenti avariati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondate e sbucciate.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 24/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Eliminazione dei rifiuti

I materiali di scarto ed i rifiuti devono essere allontanati dai locali dove si manipolano prodotti alimentari per non creare pericolo di contaminazione dei prodotti.

Tutti i rifiuti solidi devono essere posti in sacchi di plastica monouso resistenti collocati su contenitori con coperchi ad apertura a pedale.

I sacchi e i contenitori devono essere rispettivamente asportati e svuotati il più frequentemente possibile ed almeno una volta al giorno, ma non contemporaneamente alla lavorazione/manipolazione degli alimenti.

I contenitori riutilizzabili devono essere lavati e disinfettati prima del riutilizzo.

I sacchi per le immondizie devono essere conservati in un apposito locale chiuso, lontano dalle zone di lavorazione degli alimenti, ventilato e protetto dall'accesso di animali. Il locale deve essere facilmente pulibile e disinfettabile. Nel caso in cui tale locale non sia presente, i sacchi vanno portati all'esterno e gettati negli appositi bidoni della nettezza urbana.

Il Comune applica la raccolta differenziata, pertanto anche i cartoni e gli imballaggi (o altri rifiuti oggetto di raccolta differenziata) devono essere trattati come i rifiuti ed essere sistemati lontani dalle zone di lavorazione degli alimenti.

Gestione degli Scarti

Nel caso di attività in cui non è obbligatoria la presenza della gestione dei sottoprodotti di origine animale (es. attività di trasporto, vendita di prodotti surgelati, attività di somministrazioni in genere, ecc.), quando si verificano delle non conformità che non permettano lo smaltimento della merce come rifiuto solido urbano, è necessario che l'O.S.A. gestisca la problematica come indicato dal Regolamento CE 1774/02.

Per questo avrà cura di:

- segnalare la non conformità sulla scheda di non conformità
- raccogliere la merce in un contenitore chiuso ed ermetico e riporlo in attrezzatura frigorifera o in caso di grossi quantitativi raccoglierla direttamente in una cella dedicata, segnalandola con la dicitura "sottoprodotti di origine animale di categoria 3"
- contattare la ditta per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti.

A seguito del prelievo dei sottoprodotti, conservare il modulo debitamente compilato dal personale della ditta che si è occupato della raccolta e aggiungerlo alla scheda di non conformità.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 25/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Gestione delle non conformità

Durante il monitoraggio dei CCP può accadere che l'azione preventiva non sia stata sufficiente a evitare il pericolo: si rende quindi necessaria l'attuazione di un'azione correttiva che va registrata, insieme ad un'annotazione sintetica dell'accaduto, nelle relative schede di non conformità del piano di autocontrollo.

In funzione della loro natura e delle modalità di gestione sono definite tre diverse tipologie di Non Conformità:

a) Non Conformità di Prodotto

b) Non Conformità di Processo

Non conformità di prodotto

Sono le Non Conformità generate dalla non rispondenza del prodotto ai requisiti specificati dai documenti di prescrizione.

In particolare esse riguardano la non rispondenza di:

- Errori di preparazione;
- caratteristiche dei componenti;
- caratteristiche organolettiche;
- caratteristiche di imballo e/o confezionamento;
- qualsiasi altra caratteristica o requisito intrinseco del prodotto/merce.

Non conformità di processo

Sono le Non Conformità generate dalla non rispondenza del processo di produzione ai requisiti specificati dalle Istruzioni Operative applicabili. In particolare esse riguardano il non rispetto dei parametri di processo come temperatura, pressioni, tempi, concentrazioni, caratteristiche ed uso di materiali ausiliari, ecc.

Si ricorda a tal proposito che il termine "non conformità" va inteso come lo scostamento da quanto definito nel piano di autocontrollo e da quanto previsto dalle normative in vigore.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 26/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

La documentazione prodotta, ovvero la compilazione delle schede, è volta a dimostrare agli organi di controllo competenti che si sta operando in modo da minimizzare i rischi, per quanto possibile, in relazione alle esigenze strutturali ed economiche dell'azienda.

Risolvere situazioni non conformi significa indagare sulle cause che le hanno provocate ed applicare le necessarie azioni correttive per riportare i parametri entro i limiti previsti, e se possibile, impedirne la ricomparsa o ridurre al minimo la possibilità che queste si verifichino di nuovo.

Le schede di non conformità sono relative sia ai monitoraggi dei CCP, sia ad eventuali problematiche riscontrate in fase di verifica durante la lavorazione, la somministrazione, ecc.

Nelle schede è necessario segnalare data e indicare sinteticamente il problema riscontrato e la soluzione adottata al fine di eliminarlo.

6.2 MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

LOCALI

Nei locali dove avviene la conservazione, la lavorazione, la somministrazione degli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni gli intonaci, le pareti, i pavimenti, i soffitti gli spigoli ed i montanti delle porte.

Deve essere evitato il ristagno di umidità e le infiltrazioni.

L'approvvigionamento idrico, includendo anche il controllo delle acque destinate alla lavorazione, deve soddisfare i requisiti igienico sanitari e microbiologici ai sensi del D.lgs 31/01, in merito alla qualità delle acque destinate al consumo umano, per evitare la contaminazione degli alimenti, delle attrezzature e degli operatori.

Per quello che riguarda le attrezzature, è indispensabile che siano conformi alle norme di sicurezza europee e che i sistemi di protezione e di sicurezza non siano stati manomessi o rimossi.

È necessario sostituire con solerzia le attrezzature non funzionanti avendo cura di allontanare immediatamente quelle non più utilizzate. Il loro stazionamento all'interno di laboratori o magazzini favorisce solo l'accumulo di polveri e offre possibile riparo agli insetti.

CAPPE ASPIRANTI

Le cappe aspiranti e le canalizzazioni di aspirazione e di immissione di aria, devono essere periodicamente lavate e sgrassate esternamente, mentre i filtri antigrasso (preferibilmente in acciaio) asportabili per le operazioni di pulizia devono essere tenuti costantemente puliti (frequenza almeno settimanale).



Le canne fumarie ed i motori di aspirazione (se presenti) devono essere sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione da parte di aziende specializzate (con la frequenza consigliata dal costruttore).

FRIGORIFERI

La temperatura di conservazione dei prodotti costituisce uno dei punti di controllo critici più importanti, pertanto è necessario un continuo controllo del corretto funzionamento delle dotazioni frigorifere.



MANUTENZIONE

- Sbrinare e pulire il frigorifero almeno una volta alla settimana svuotandolo completamente
- Asciugare bene le superfici interne con l'ausilio di strofinacci a perdere
- Controllare giornalmente l'umidità del frigorifero
- Controllare la tenuta delle guarnizioni delle porte con cadenza almeno mensile
- Effettuare la pulizia dei compressori, dei radiatori e della serpentina di raffreddamento mensilmente
- Aggiornare quotidianamente la scheda per la registrazione delle temperature ed effettuare periodicamente la taratura dei termometri per mezzo di un termometro di verifica tarato.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 28/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

PER UNA BUONA RESA

- Non sovraccaricare il frigorifero con eccessiva merce
- Non introdurre nel frigorifero recipienti contenenti alimenti caldi, poiché si formano condense che vanno a sgocciolare sugli altri alimenti contaminandoli, non introdurre in modo promiscuo alimenti che possono contaminare altri alimenti sani (es. alimenti crudi insieme con alimenti pronti al consumo)
- Riporre i prodotti all'interno del frigorifero in vassoi protetti da filmatura per alimenti o in contenitori in acciaio inox con coperchio.

FORNI A TERMOCONVEZIONE E CONVEZIONE DI VAPORE

Sono forni elettrici o a gas che convogliano aria calda secondo le temperature richieste. Solitamente presentano un sistema termostato per la regolazione della temperatura, un timer per la regolazione dei tempi di cottura e di un sistema di umidificazione per evitare l'eccessivo essiccamento dei cibi durante la cottura.

MANUTENZIONE

Rispettare le indicazioni del costruttore

PER UNA BUONA RESA

- Non introdurre prodotti surgelati: procedere prima allo scongelamento
- Evitare il sovraccarico del forno
- Evitare frequenti aperture e chiusure durante la cottura
- Effettuare una pulizia dopo ogni uso del forno, rimuovendo le incrostazioni organiche e risciacquando abbondantemente.

AFFETTATRICI

Sono utilizzate per il taglio rapido di prodotti quali le carni, i salumi, i formaggi. Sono a comando manuale o automatico.

MANUTENZIONE

- Spegnere l'affettatrice e azzerare lo spessore del taglio della lama
- Smontare le parti rimovibili e procedere ad un'accurata pulizia e disinfezione
- Rimontare l'affettatrice assicurandosi del corretto montaggio delle parti
- Coprire la macchina con un telo pulito se non viene usata per parecchio tempo
- Rispetto del piano di pulizia



LAVASTOVIGLIE

Consentono il lavaggio e la disinfezione delle stoviglie, grazie al raggiungimento di temperature comprese tra i 50 ed i 60°C durante il lavaggio e tra gli 85-90°C durante il risciacquo.

Sarebbe opportuno dotare la lavastoviglie di un sistema di controllo della temperatura di lavaggio capace di interrompere il ciclo quando la temperatura non raggiunge il valore desiderato.



MANUTENZIONE

- verificare che gli ugelli di espulsione dell'acqua siano liberi da residui di cibo e/o da incrostazioni
- rimuovere le incrostazioni calcaree che si formano all'interno della macchina mediante operazioni di disincrostazione con prodotti a reazione acida. I più indicati sono gli acidi fosforico, sulfamico, e fosfonico, abbinati ad inibitori di corrosione e a tensioattivi.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 30/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

- se il detergente utilizzato non è un derivato del cloro, è opportuno procedere alla sanificazione della lavastoviglie e delle stoviglie una volta a settimana eseguendo un ciclo di lavaggio con un prodotto sanificante.

PER UNA BUONA RESA

- avviare al lavaggio le stoviglie il più tempestivamente possibile
- usare un detersivo adatto alla durezza dell'acqua di lavaggio
- assicurarsi che il dosaggio automatico del detersivo sia efficiente a ripristinare i livelli richiesti di prodotto
- assicurare il tempo necessario di sosta delle stoviglie e i relativi tempi di contatto con il detersivo

PIANI DI LAVORO E TAGLIERI

Generalmente costituiti in materiale plastico idoneo a venire a contatto con gli alimenti, facilmente lavabile e sanificabile.

UTENSILI PER LE PULIZIE

Stracci, carta, panni, scope, spazzole devono essere riposti in armadietti appositi separati dai generi alimentari.

LAVABI

Devono essere in numero sufficiente in rapporto alla superficie del locale di vendita, del numero di persone addette alla lavorazione ed al tipo di lavorazione eseguita. I lavabi sono forniti di acqua corrente calda e fredda, di prodotti per la pulizia e disinfezione delle mani e di carta a perdere per l'asciugatura delle mani.

I rubinetti dei lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio.



Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 31/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

6.3 PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE

La corretta sanificazione di ambienti ed attrezzature costituisce uno strumento fondamentale per contenere il rischio di contaminazione microbica dei prodotti alimentari. In ogni caso, qualunque intervento di pulizia mira a rimuovere innanzi tutto il residuo di materiale organico presente, allo scopo di eliminare una fonte di contaminazione ed un efficace substrato di crescita per i microbi, nonchè interferenze con l'azione di disinfettanti successivamente impiegati. È noto infatti che strati o grumi di materiali, soprattutto se di natura proteica o lipidica, costituiscono una protezione per la popolazione microbica verso l'azione degli agenti disinfettanti, ed una barriera al contatto dei disinfettanti stessi con le superfici da trattare. La fase di lavaggio rappresenta, pertanto, una premessa indispensabile per l'efficacia complessiva dell'intervento di sanificazione.

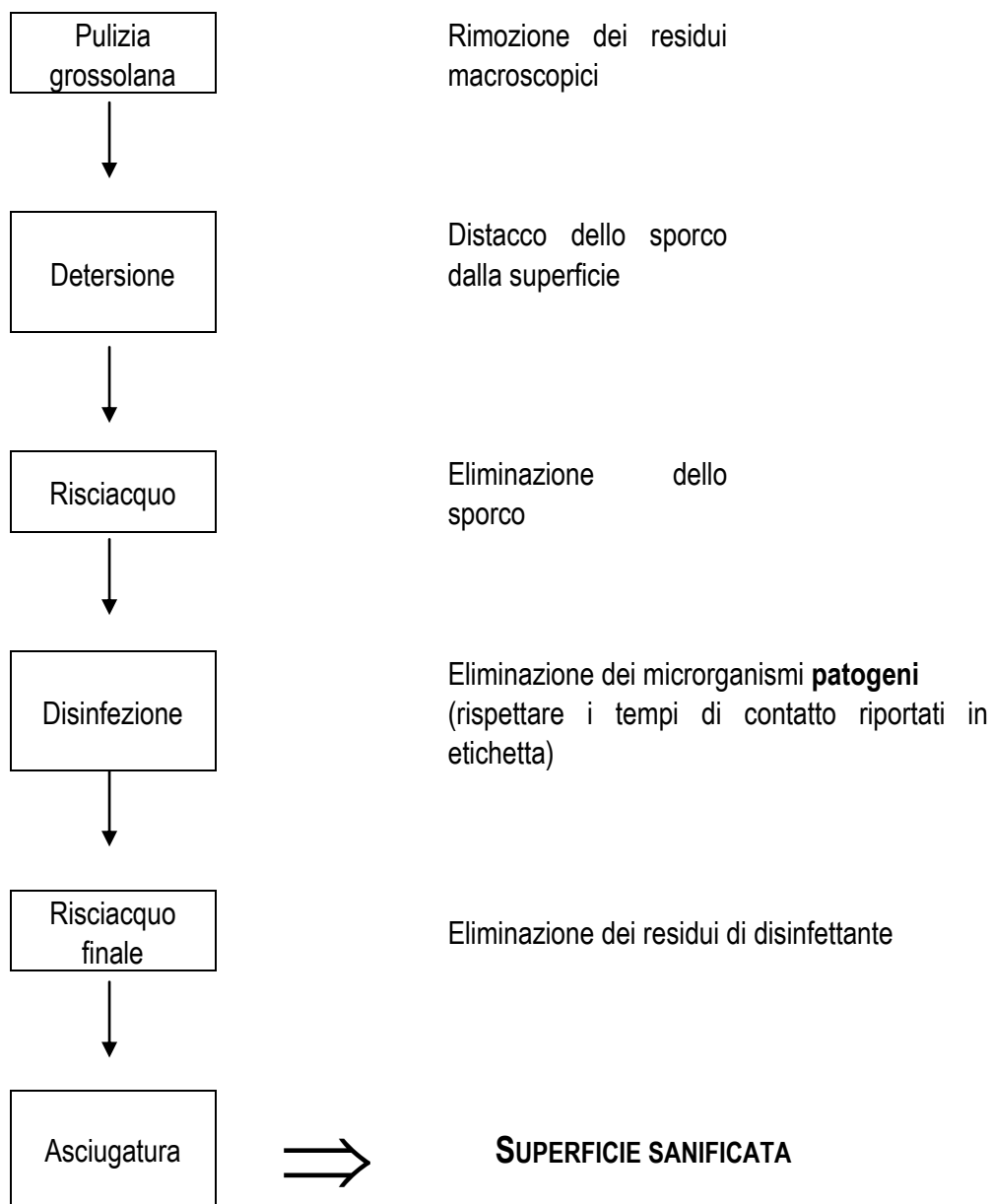
Sotto il profilo delle metodiche con cui effettuare le operazioni di pulizia, è importante premettere che queste devono essere svolte sia al termine di ogni giornata lavorativa, sia ad ogni cambio di lavorazione.

Le attività sono regolamentate registrate nell'apposita modulistica ***“Scheda esecuzione e verifica sanificazione”***.

Oltre alla pulizia e alla manutenzione ordinaria, sono stati inseriti nuovi standard di sicurezza per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro presenti nell' All'interno dell'allegato “Piano di detersione e sanificazione emergenza Covid-19”

In tale allegato sono descritte le modalità, la frequenza e i prodotti utilizzati per la pulizia e disinfezione degli ambienti ed attrezzature di lavoro.

FASI DELLA SANIFICAZIONE:



L'acqua utilizzata per le operazioni di pulizia deve corrispondere ai requisiti di potabilità, mentre sotto il profilo chimico dovrebbe presentare una durezza totale (essenzialmente legata al contenuto di sali di calcio e di magnesio) non eccessiva. In caso contrario ridurrebbe sensibilmente l'attività di saponi e detergenti anionici, nonché l'azione di vari disinfettanti, agevolando la formazione di incrostazioni saline difficilmente asportabili.

È opportuno utilizzare acqua tiepida per evitare che si verifichi la solidificazione dei grassi (a temperatura troppo bassa) o la denaturazione delle proteine (a temperatura troppo alta).

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 33/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

DETERSIONE

I detergenti da aggiungere all'acqua per le operazioni di pulizia devono essere scelti in base allo sporco da rimuovere, inoltre devono essere atossici, stabili durante lo stoccaggio e biodegradabili.

In base alle loro caratteristiche, i detergenti sono raggruppati per categoria:

1. **I detergenti alcalini** quali l'idrato, il carbonato e l'ortosilicato di sodio, hanno una buona azione detergente verso le sostanze organiche
2. **I detergenti acidi** quali l'acido cloridrico, nitrico e fosforico sono da preferire per la rimozione di sporco costituito da incrostazioni o depositi di materiali inorganici (sali minerali).
3. **I detergenti cationici** quali i sali quaternari di ammonio, noti per la loro azione antibatterica, non sono corrosivi ma vengono generalmente inattivati dai sali minerali.

In ogni caso devono sempre essere seguite le istruzioni contenute nella scheda tecnica del detergente utilizzato (le eventuali schede tecniche vanno conservate nell'apposita cartellina), sia in merito alla concentrazione con cui deve essere impiegato sia in merito al rispetto delle norme di sicurezza o ad eventuali incompatibilità con altre sostanze.

ATTENZIONE: le operazioni di solo lavaggio/detersione, anche se correttamente eseguite, non possono eliminare totalmente le cellule batteriche. Per questo motivo il processo di sanificazione prevede inevitabilmente anche una fase di disinfezione, allo scopo di ridurre a tassi minimi il numero di microrganismi che contaminano gli ambienti e le attrezzature.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 34/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

DISINFEZIONE

I disinfettanti più largamente utilizzati nell'industria alimentare sono pochi, un posto di rilievo fra loro è occupato dagli alogeni (cloro e iodio) e dai loro derivati, per l'elevata attività, la scarsa pericolosità, la semplicità d'impiego e il costo contenuto. Altri disinfettanti importanti e comunemente utilizzati sono i sali quaternari d'ammonio ed i composti anfoteri.

- **Derivati del cloro:** i più utilizzati sono di natura inorganica (ipocloriti di sodio, di potassio e di calcio, composti clorurati fosfatici). L'azione disinfettante è in ogni modo espletata dall'acido ipocloroso che si libera dai composti in soluzione acquosa, il suo potere ossidante ha la capacità di danneggiare le cellule microbiche. Tutti questi composti hanno uno spettro d'azione molto ampio e agiscono a concentrazioni anche minime su virus, batteri, spore, lieviti e muffe; molto utilizzate per disinfettare attrezzature, utensili e superfici di lavoro.
- **Derivati dello iodio:** questi prodotti esercitano la loro azione microbica per mezzo dello iodio che, direttamente allo stato molecolare, possiede capacità ossidanti sulle proteine ed è quindi, efficace nei confronti dei virus, batteri, spore, lieviti e muffe. I derivati organici dello iodio, noti come iodoformi, sono più efficaci a pH acido ed a temperatura ambiente, sono atossici e scarsamente corrosivi.
- **Sali quaternari d'ammonio:** agiscono in modo ottimale a pH neutro o alcalino, sono influenzati negativamente dalle basse temperature e dalla presenza di residui organici, non sono corrosivi ma possono essere assorbiti da materiali porosi, gomma e plastica; la loro efficacia è buona sui batteri ma scarsa sui virus e nulla su spore e muffe.
- **Composti anfoteri:** esplicano un'azione sia detergente che disinfettante, quest'ultima su batteri, virus e miceti, ma non sulle spore; sono privi di tossicità e non vengono inattivati dalla presenza di residui organici; la loro azione si realizza in circa 10 minuti e persiste per ore.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 35/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

I tempi d'azione dei diversi prodotti sopra indicati variano a seconda del principio attivo considerato, tuttavia è sempre necessario far agire il disinfettante per almeno 10/15 minuti.

É possibile verificare lo stato igienico di superfici di lavoro, utensili, attrezzature e mani degli operatori, rilevando le cariche microbiche presenti con opportune analisi di laboratorio. I parametri microbiologici sui quali orientare le determinazioni, in questi casi, sono rappresentati, in linea di massima, da:

- carica batterica totale
- stafilococchi patogeni
- enterobatteri
- muffe

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere sempre seguite da un abbondante risciacquo per evitare la contaminazione chimica degli alimenti.


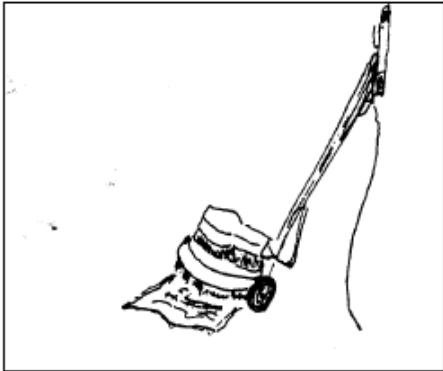
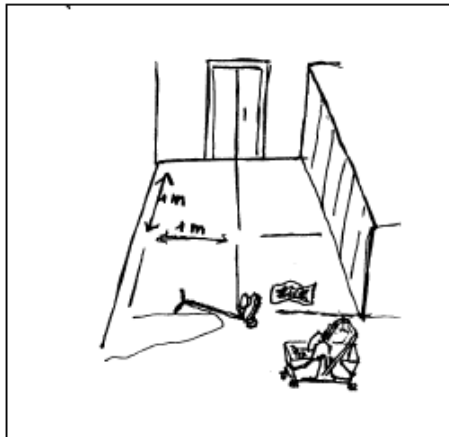
TABELLA RIEPILOGATIVA DEI DISINFETTANTI

Campo di applicazione	IPOCLORITI <i>Acqua, attrezzature, imballaggi e piani di lavoro</i>	IODOFORI <i>Acqua, attrezzature, imballaggi e piani di lavoro</i>	SALI DI AMMONIO QUATERNARI <i>Attrezzature, e piani di lavoro interno impianti</i>	ANFOTERI <i>Attrezzature, superfici cutanee</i>
Costo	Modesto	Modesto	Basso	
Applicazione su batteri Gram +	++	+	++	+
Applicazione su batteri Gram -	++	+	+	++
Spore	++	+		+
Lieviti	+	+	-	
Muffe	+	+	-	+
Tossicità alle concentrazioni d'uso	-	-	-	-
Azione corrosive	++	+	-	-
PH soluzione	Acido	Acido	Neutro/alcalino	Alcalino
Potere penetrante	Scarso	Buono	Buono	Buono

CAUSE PIÙ COMUNI DI UNA NON CORRETTA PULIZIA E DISINFEZIONE

CAUSA	EFFETTO	INDIVIDUAZIONE	CONTROLLO
Procedure improprie	<ul style="list-style-type: none"> Rimangono residui organici che riducono l'efficacia dei disinfettanti Incompleta rimozione dello sporco 	<ul style="list-style-type: none"> individuazione visiva dello sporco visiva 	<ul style="list-style-type: none"> usare maggiore attenzione nell'applicare la procedura utilizzare detergenti e procedure adeguati
Acqua troppo calda (> +60°C)	<ul style="list-style-type: none"> Coagulazione delle proteine 	<ul style="list-style-type: none"> Visiva 	<ul style="list-style-type: none"> usare acqua a temperatura adeguata o installare un sistema adatto
Acqua non troppo calda (< +45°C)	<ul style="list-style-type: none"> Incompleta rimozione dei grassi 	<ul style="list-style-type: none"> visiva 	<ul style="list-style-type: none"> usare acqua a temperatura adeguata o installare un sistema adatto
Acqua troppo dura (calcarea)	<ul style="list-style-type: none"> Incrostazioni organiche 	<ul style="list-style-type: none"> visiva 	<ul style="list-style-type: none"> usare acqua a temperatura adeguata o installare un sistema adatto
Getto d'acqua a pressione elevata e/o ortogonale alle attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> aerosol, disseminazione microrganismi nell'ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> visiva 	<ul style="list-style-type: none"> modificare pressione e direzione getto
Attrezzature non sanificabili	<ul style="list-style-type: none"> Disseminazione microrganismi 	<ul style="list-style-type: none"> visiva test microbiologici 	<ul style="list-style-type: none"> utilizzare attrezzature idonee
Intervali troppo lunghi tra due pulizie	<ul style="list-style-type: none"> Accumulo depositi inorganici ed organici difficoltà di rimozione 	<ul style="list-style-type: none"> visiva test microbiologici 	<ul style="list-style-type: none"> ridurre l'intervallo includere parziali pulizie tra i regolari periodi
Risciacquo inadeguato	<ul style="list-style-type: none"> Residui di sporco 	<ul style="list-style-type: none"> visiva test microbiologici 	<ul style="list-style-type: none"> adeguare
Tempo di contatto breve del disinfettante sulle superfici	<ul style="list-style-type: none"> riduzione dell'efficacia del trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> test microbiologici delle attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> verificare la procedura o adeguarla
Diluizione eccessiva del disinfettante	<ul style="list-style-type: none"> riduzione dell'efficacia del trattamento selezione di ceppi batterici resistenti 	<ul style="list-style-type: none"> test microbiologici delle attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> scrivere istruzioni chiare per la preparazione della soluzione verificare il rispetto delle istruzioni
Disinfettante non adatto	<ul style="list-style-type: none"> riduzione dell'efficacia del trattamento disseminazione di microrganismi 	<ul style="list-style-type: none"> test microbiologici delle attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> individuare un disinfettante adatto
Residui di umidità	<ul style="list-style-type: none"> proliferazione di microrganismi soprattutto se residuano incrostazioni organiche 	<ul style="list-style-type: none"> visiva test microbiologici delle attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> asciugare individuare accorgimenti per garantire un adeguato drenaggio dell'acqua

Alcuni indicazioni:

MACCHINA LAVAPAVIMENTI	
<p><i>Utilizzare due secchi; in un secchio mettere acqua alla temperatura indicata dalla casa produttrice o, qualora non fosse indicata, acqua tiepida e detergente specifico preparato secondo le indicazioni della scheda tecnica.</i></p>	
	<p><i>Immergere un numero di stracci sufficienti per pulire il locale. Collocare uno straccio pulito e ben strizzato sotto il disco della macchina lavapavimenti e procedere.</i></p>
<p><i>Cambiare lo straccio utilizzato con un altro pulito ogni 3-4 metri di pavimento lavato. Il secondo secchi serve per raccogliere gli stracci sporchi.</i></p>	

SPAZZOLONE E STRACCI

Preparare un secchio con 8 litri di acqua alla temperatura indicata dalla casa produttrice o, qualora non fosse indicata, utilizzare acqua tiepida e detergente specifico preparato secondo le indicazioni della scheda tecnica



Cambiare o lavare lo straccio nella soluzione preparata ogni 3/ 4 metri quadri di pavimento lavato.

Nel caso in cui gli stracci vengano lavati nell'acqua e detergente, cambiare soluzione ad ogni locale.

SISTEMA MOP

Il carrello "DUO MOP" e' composto da una struttura mobile, fornita di:

- n. 1 secchio **blu**, contenente una soluzione di acqua e detergente;
- n. 1 secchio **rosso**, per il risciacquo della radazza;
- n. 1 pressa manuale per la strizzazione della chioma mop (radazza).
- n. 1 radazza



Preparare:

*nel secchio **blu** la soluzione di acqua e detergente, con:*

- otto litri** di acqua tiepida
- detergente specifico nella quantità indicata dalla scheda tecnica




*nel secchio **rosso** mettere:*

- otto litri** di acqua

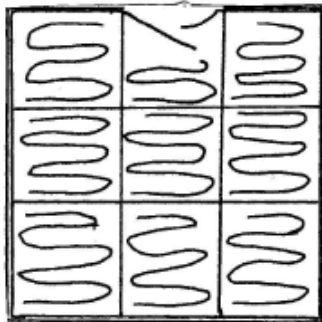
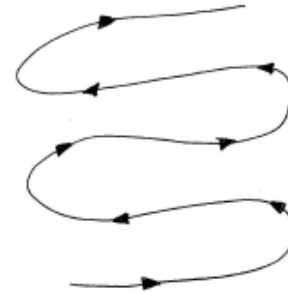
*Immergere la radazza nel secchio **blu**, dove c'è acqua e detergente.*

La radazza deve essere immersa solo per metà frangia



	<p><i>Strizzare la radazza</i></p>
<p><i>La radazza deve aderire al pavimento disponendosi a ventaglio.</i></p>	
	<p><i>Sciacquare la radazza nell'acqua del secchio rosso ogni 3 o 4 metri quadrati di pavimento lavato.</i></p> <p><i>Strizzare la radazza e successivamente immergerla nel secchio blu.</i></p> <p><i>Strizzare nuovamente la radazza e continuare la pulizia.</i></p>

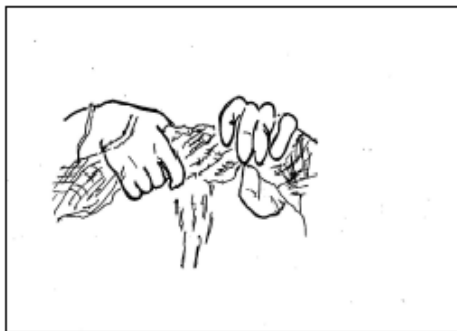
*Il lavaggio deve essere fatto
retrocedendo verso la porta di uscita*



*ipotizzare la suddivisione del locale
come nello schema*

SUPERFICI ED ARREDI

Utilizzare un contenitore con almeno 2 litri di acqua alla temperatura indicata dalla casa produttrice o, qualora non fosse indicata, acqua tiepida e detergente specifico preparato secondo le indicazioni della scheda tecnica .



*Lavare con panno spugna immerso nella soluzione e strizzato.
Cambiare la soluzione dopo aver lavato gli arredi di un locale o al bisogno.
Sciacquare le superfici che vengono utilizzate dai bambini per le loro attività .
Ultimare le operazioni con panno-spugna ben strizzato per favorire l'asciugatura*

6.4 PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE

SERVIZI IGIENICI / SPOGLIATOIO

AVVERTENZE: i detergenti devono essere utilizzati alle concentrazioni consigliate dal produttore. La soluzione deve essere utilizzata immediatamente dopo la preparazione e deve essere distribuita uniformemente su tutte le superfici. Devono essere rispettati i tempi di contatto consigliati dal produttore, non inferiori ai 15' per i disinfettanti. I prodotti utilizzati devono essere biodegradabili. I disinfettanti devono essere alternati trimestralmente in modo da non usare lo stesso principio attivo

STRUTTURA/UTENSILE/ ATTREZZATURA	FASE	MODALITÀ PRODOTTO UTILIZZATO	FREQUENZA
Sanitari/ lavabi	Sanificazione	Lavare con detergente neutro o alcalino e disinfettare con cloroattivi Risciacquo con acqua	Giornaliera
WC	Detartarizzazione	Con idoneo prodotto acido disincrostante	Giornaliera
Pareti /pavimenti	Sanificazione	Lavare con detergente neutro o alcalino, poi disinfettante a base di cloroattivi Risciacquo con acqua	Giornaliera per i pavimenti Tre volte a settimana per le pareti
Soffitti/pareti	Deragnatura	Manuale	Mensile
Armadietti	Detersione/disinfezione	Lavare con detergente neutro o alcalino, poi disinfettante a base di cloroattivi Risciacquo con acqua	Settimanale

Pulizia Giornaliera	Pulizia Settimanale	Pulizia Mensile	A fine turno/ dopo ogni lavorazione
---------------------	---------------------	-----------------	--

MAGAZZINO

AVVERTENZE: i detergenti devono essere utilizzati alle concentrazioni consigliate dal produttore. La soluzione deve essere utilizzata immediatamente dopo la preparazione e deve essere distribuita uniformemente su tutte le superfici. Devono essere rispettati i tempi di contatto consigliati dal produttore, non inferiori ai 15' per i disinfettanti. I prodotti utilizzati devono essere biodegradabili. I disinfettanti devono essere alternati trimestralmente in modo da non usare lo stesso principio attivo.

STRUTTURA/UTENSILE/ ATTREZZATURA	FASE	MODALITÀ PRODOTTO UTILIZZATO	FREQUENZA
Pavimenti	Detersione/disinfezione	Manualmente con detergente neutro o alcalino e successivamente con cloroattivi Risciacquo con acqua	Giornaliera
Scaffali, ripiani	Detersione	Con detergente neutro o alcalino	Settimanale
Finestre	Detersione	Con detergente a base alcolica	Mensile
Soffitti/pareti	Deragnatura	Manuale	Mensile
Frigoriferi (interno)	Detersione/disinfezione	Smontare le parti mobili interne Lavare con detergente neutro o alcalino Disinfettare con prodotto a base di clorattivi Risciacquo con acqua Asciugare con tessuto monouso	Settimanale e quando necessita
Frigoriferi (esterno)	Sanificazione	Sanificare con prodotto a base di sali di ammonio quaternario Risciacquo con acqua Asciugare con tessuto monouso	Giornaliera e quando necessita

Pulizia Giornaliera	Pulizia Settimanale	Pulizia Mensile	A fine turno/ dopo ogni lavorazione
---------------------	---------------------	-----------------	--

CUCINA

AVVERTENZE: i detergenti devono essere utilizzati alle concentrazioni consigliate dal produttore. La soluzione deve essere utilizzata immediatamente dopo la preparazione e deve essere distribuita uniformemente su tutte le superfici. Devono essere rispettati i tempi di contatto consigliati dal produttore, non inferiori ai 15' per i disinfettanti. I prodotti utilizzati devono essere biodegradabili. I disinfettanti devono essere alternati trimestralmente in modo da non usare lo stesso principio attivo

STRUTTURA/UTENSILE/ ATTREZZATURA	FASE	MODALITÀ PRODOTTO UTILIZZATO	FREQUENZA
Soffitti/pareti	Deragnatura	Manuale	Mensile
Pavimenti	Detersione/disinfezione	Manualmente con detergente neutro o alcalino e successivamente con cloroattivi Risciacquo con acqua	Giornaliera
Pareti piastrellate	Detersione/disinfezione	Lavare con detergente neutro o alcalino e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario servendosi di tessuto monouso Risciacquo con acqua dopo aver fatto agire il prodotto	Giornaliera
Forno	Detersione	Lavare con detergente alcalino per la rimozione dei residui carboniosi. Risciacquo con acqua dopo aver fatto agire il prodotto e asciugare con tessuto monouso	Settimanale
Fuochi di cottura	Detersione	Lavare con detergente alcalino per la rimozione dei residui carboniosi Risciacquo con acqua dopo aver fatto agire il prodotto	Giornaliera
Cappe aspiranti (griglie, filtri)	Detersione	Lavare con detergente alcalino Risciacquo con acqua	Settimanale

Pulizia Giornaliera	Pulizia Settimanale	Pulizia Mensile	A fine turno/ dopo ogni lavorazione
---------------------	---------------------	-----------------	--

CUCINA

AVVERTENZE: i detergenti devono essere utilizzati alle concentrazioni consigliate dal produttore. La soluzione deve essere utilizzata immediatamente dopo la preparazione e deve essere distribuita uniformemente su tutte le superfici. Devono essere rispettati i tempi di contatto consigliati dal produttore, non inferiori ai 15' per i disinfettanti. I prodotti utilizzati devono essere biodegradabili. I disinfettanti devono essere alternati trimestralmente in modo da non usare lo stesso principio attivo

STRUTTURA/UTENSILE/ ATTREZZATURA	FASE	MODALITÀ PRODOTTO UTILIZZATO	FREQUENZA
Piani di lavorazione	Pulizia grossolana- rimozione residui	Manuale (tessuto monouso/spazzole)	Fine turno ed al cambio di lavorazione
	Detersione	Lavare con detergente neutro o alcalino mediante tessuto monouso/spazzole Risciacquo con acqua	
	Disinfezione	Con disinfettante a base di sali di ammonio quaternario mediante tessuto monouso/spruzzatori Risciacquo con acqua dopo aver lasciato agire adeguatamente il prodotto. Asciugare con tessuto monouso	
Coltelli	Pulizia grossolana- rimozione residui	Manuale (tessuto monouso/spazzole)	Fine turno ed al cambio di lavorazione
	Detersione	Lavare con detergente neutro o alcalino mediante tessuto monouso/spazzole Risciacquo con acqua	
	Disinfezione (manuale o con apparecchiatura sanificante)	Manuale: mettere in ammollo a fine turno di lavorazione con disinfettante a base di sali di ammonio quaternari. Risciacquare con acqua ed asciugare con tessuto monouso Riporre in luogo protetto da contaminazioni	

Pulizia Giornaliera	Pulizia Settimanale	Pulizia Mensile	A fine turno/ dopo ogni lavorazione
---------------------	---------------------	-----------------	--

CUCINA

AVVERTENZE: i detergenti devono essere utilizzati alle concentrazioni consigliate dal produttore. La soluzione deve essere utilizzata immediatamente dopo la preparazione e deve essere distribuita uniformemente su tutte le superfici. Devono essere rispettati i tempi di contatto consigliati dal produttore, non inferiori ai 15' per i disinfettanti. I prodotti utilizzati devono essere biodegradabili. I disinfettanti devono essere alternati trimestralmente in modo da non usare lo stesso principio attivo

STRUTTURA/UTENSILE/ ATTREZZATURA		FASE	MODALITÀ PRODOTTO UTILIZZATO	FREQUENZA
Attrezzature (affettatrice, ecc.)	Parti fisse	Pulizia grossolana- rimozione residui	Manuale (tessuto monouso/spazzole)	Fine turno o al cambio di lavorazione
		Detersione	Lavare con detergente neutro o alcalino mediante tessuto monouso/spazzole Risciacquo con acqua	
		Disinfezione	Con disinfettante a base di sali di ammonio quaternario mediante tessuto monouso/spruzzatori Risciacquo con acqua	
	Parti mobili	Pulizia grossolana- rimozione residui	Manuale (tessuto monouso/spazzole)	Fine turno o al cambio di lavorazione
		Detersione	Con detergente neutro o alcalino mediante tessuto monouso/spazzole Risciacquo con acqua	
		Disinfezione	Lasciare in ammollo con disinfettante a base di ammonio quaternario. Risciacquo con acqua. Lasciare asciugare	

Pulizia Giornaliera	Pulizia Settimanale	Pulizia Mensile	A fine turno/ dopo ogni lavorazione
---------------------	---------------------	-----------------	--

CUCINA

AVVERTENZE: i detergenti devono essere utilizzati alle concentrazioni consigliate dal produttore. La soluzione deve essere utilizzata immediatamente dopo la preparazione e deve essere distribuita uniformemente su tutte le superfici. Devono essere rispettati i tempi di contatto consigliati dal produttore, non inferiori ai 15' per i disinfettanti. I prodotti utilizzati devono essere biodegradabili. I disinfettanti devono essere alternati trimestralmente in modo da non usare lo stesso principio attivo

STRUTTURA/UTENSILE/ ATTREZZATURA	FASE	MODALITÀ PRODOTTO UTILIZZATO	FREQUENZA
Bidone rifiuti	Detersione	Lavare con detergente alcalino Risciacquo con acqua	Giornaliera e quando necessita
Bidone rifiuti	Disinfezione	Con idoneo prodotto a base di cloroattivi Risciacquo con acqua	Giornaliera e quando necessita
Lavelli	Detersione/Disinfezione	Con disinfettante a base di cloroattivi Risciacquo con acqua	A fine turno e quando necessita
Lavelli	Disincrostazione	Con disincrostante acido	Settimanale
Frigoriferi (interno)	Detersione/disinfezione	Smontare le parti mobili interne Lavare con detergente neutro o alcalino Disinfettare con prodotto a base di clorattivi Risciacquo con acqua Asciugare con tessuto monouso	Settimanale e quando necessita
Frigoriferi (esterno)	Sanificazione	Sanificare con prodotto a base di sali di ammonio quaternario Risciacquo con acqua Asciugare con tessuto monouso	Giornaliera e quando necessita
Pentole	Detersione a mano	Con detergente neutro o alcalino fortemente tensioattivo e a basso potere schiumogeno, risciacquo con acqua e asciugare Riporle capovolte	Giornaliera

Pulizia Giornaliera	Pulizia Settimanale	Pulizia Mensile	A fine turno/ dopo ogni lavorazione
---------------------	---------------------	-----------------	--

CUCINA

AVVERTENZE: i detergenti devono essere utilizzati alle concentrazioni consigliate dal produttore. La soluzione deve essere utilizzata immediatamente dopo la preparazione e deve essere distribuita uniformemente su tutte le superfici. Devono essere rispettati i tempi di contatto consigliati dal produttore, non inferiori ai 15' per i disinfettanti. I prodotti utilizzati devono essere biodegradabili. I disinfettanti devono essere alternati trimestralmente in modo da non usare lo stesso principio attivo

STRUTTURA/UTENSILE/ ATTREZZATURA	FASE	MODALITÀ PRODOTTO UTILIZZATO	FREQUENZA
Mensole, ripiani e armadietti	Detersione/Disinfezione	Con detergente neutro o alcalino e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario Risciacquo con acqua.	Settimanale
Stoviglie, posate, utensili	Detersione/disinfezione in lavastoviglie	Rimozione manuale di residui grossolani. Lavaggio con detergente per lavastoviglie. Risciacquo con acqua	Dopo ogni utilizzo

Pulizia Giornaliera	Pulizia Settimanale	Pulizia Mensile	A fine turno/ dopo ogni lavorazione
---------------------	---------------------	-----------------	--

SALA MENSA

AVVERTENZE: i detergenti devono essere utilizzati alle concentrazioni consigliate dal produttore. La soluzione deve essere utilizzata immediatamente dopo la preparazione e deve essere distribuita uniformemente su tutte le superfici. Devono essere rispettati i tempi di contatto consigliati dal produttore, non inferiori ai 15' per i disinfettanti. I prodotti utilizzati devono essere biodegradabili. I disinfettanti devono essere alternati trimestralmente in modo da non usare lo stesso principio attivo

STRUTTURA/UTENSILE/ ATTREZZATURA	FASE	MODALITÀ PRODOTTO UTILIZZATO	FREQUENZA
Pavimenti	Detersione/disinfezione	Manualmente con detergente neutro o alcalino e successivamente con cloroattivi Risciacquo con acqua	Giornaliera e quando necessario
Scaffali, ripiani	Detersione	Con detergente neutro o alcalino	Settimanale
Vetri, specchi	Detersione	Con detergente a base alcolica	Settimanale
Soffitti/pareti	Deragnatura	Manuale	Mensile

Pulizia Giornaliera	Pulizia Settimanale	Pulizia Mensile	A fine turno/ dopo ogni lavorazione
---------------------	---------------------	-----------------	--

SALA MENSA

AVVERTENZE: i detergenti devono essere utilizzati alle concentrazioni consigliate dal produttore. La soluzione deve essere utilizzata immediatamente dopo la preparazione e deve essere distribuita uniformemente su tutte le superfici. Devono essere rispettati i tempi di contatto consigliati dal produttore, non inferiori ai 15' per i disinfettanti. I prodotti utilizzati devono essere biodegradabili. I disinfettanti devono essere alternati trimestralmente in modo da non usare lo stesso principio attivo

STRUTTURA/UTENSILE/ ATTREZZATURA		FASE	MODALITÀ PRODOTTO UTILIZZATO	FREQUENZA
Tavoli, sedie e panche	Parti fisse	Pulizia grossolana- rimozione residui	Manuale (tessuto monouso/spazzole)	Giornaliera e a cambio attività
		Detersione	Lavare con detergente neutro o alcalino mediante tessuto monouso/spazzole Risciacquo con acqua	
		Disinfezione	Con disinfettante a base di sali di ammonio quaternario mediante tessuto monouso/spruzzatori Risciacquo con acqua	
	Parti mobili	Pulizia grossolana- rimozione residui	Manuale (tessuto monouso/spazzole)	Giornaliera e a cambio attività
		Detersione	Con detergente neutro o alcalino mediante tessuto monouso/spazzole Risciacquo con acqua	
		Disinfezione	Lasciare in ammollo con disinfettante a base di ammonio quaternario. Risciacquo con acqua. Lasciare asciugare	

Pulizia Giornaliera	Pulizia Settimanale	Pulizia Mensile	A fine turno/ dopo ogni lavorazione
---------------------	---------------------	-----------------	--

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 53/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

6.5 PROCEDURE DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

NORME GENERALI

Gli animali infestanti costituiscono una notevole minaccia per la sicurezza e l'igiene, in quanto veicoli potenziali di pericoli biologici in grado di contaminare gli alimenti non confezionati soprattutto nelle fasi successive ad un CCP (ricontaminazione).

Ogni animale deve essere considerato potenzialmente infestante e, conseguentemente, il suo ingresso in un'azienda alimentare dovrebbe essere sempre impedito.

Un infestante, contaminando direttamente l'acqua o gli alimenti, può comportarsi da agente attivo nella trasmissione all'uomo di malattie anche molto pericolose, quali la peste, il tifo murino, la leptospirosi, le salmonellosi, la micosi, la toxoplasmosi; in secondo luogo può comportarsi da vettore passivo, trasportando i germi patogeni dalle aree infette (es. canalette di scarico, pavimenti) alla superficie dei piani di lavoro o degli stessi alimenti bonificati.

La lotta agli agenti infestanti si compone di tre fasi essenziali ed integrate fra loro: la prevenzione, il monitoraggio e la bonifica degli ambienti (disinfestazione propriamente detta), volte nel loro insieme a prevenire l'ingresso degli animali dall'esterno o ad eliminare rapidamente quelli che riescono comunque a penetrare.

Tra gli infestanti più dannosi sono da citare:

- **INSETTI:** sono i più comuni e fra essi risultano di particolare interesse gli scarafaggi, le mosche, le farfalle e le formiche.
- **ARACNIDI:** sono notevolmente resistenti all'azione delle sostanze chimiche, fra essi sono da menzionare principalmente gli àcari ed i ragni.
- **MAMMIFERI:** vi appartengono i ratti ed altri roditori che possono colonizzare ogni tipo di ambiente e raggiungere densità molto elevate.
- **UCCELLI:** possono contaminare gli alimenti soprattutto con i germi veicolati dai loro escrementi.

La rilevazione di un agente infestante all'interno di un ambiente deve sempre attivare una procedura di intervento così articolata:

1. Identificazione dell'agente infestante
2. Identificazione delle vie d'accesso, spesso rappresentata dalle materie prime o dai loro imballaggi
3. Interventi di bonifica, opportunamente affidati ad esperti qualificati

TIPOLOGIE DI BLATTE PIÙ DIFFUSE IN ITALIA

Le specie più diffuse in Italia sono 4: *Blattella germanica*, *Blatta orientalis*, *Supella longipalpa* e *Periplaneta americana*.



La ***Blattella germanica*** è molto piccola (non supera i 2 cm), marrone e molto prolifica. Per le sue dimensioni ridotte è molto infestante, in quanto in grado di nascondersi in ogni anfratto, dagli infissi ai motori dei frigoriferi, dai cassette alle macchine da caffè. Ha la particolarità di essere in grado di arrampicarsi su pareti lisce e verticali e di prediligere ambienti molto umidi e bui.



La ***Blatta orientalis*** è invece un po' più grande, di colore molto scuro e più lenta della *Blattella germanica*. E' meno infestante in quanto ha un periodo di sviluppo più lungo (circa un anno) ed è molto sensibile alla mancanza d'acqua. Per questo motivo predilige ambienti freschi e umidi e si ritrova spesso negli scarichi fognari o nelle cantine.



La ***Supella longipalpa*** invece è molto simile alla *Blattella germanica*, di colore più chiaro, ma non necessita di grande umidità per il suo sviluppo, che infatti si realizza in ambienti asciutti con temperature molto elevate. Anche questa è poco infestante perché ha un ciclo vitale abbastanza lungo (14 mesi) e le ooteche in cui sono contenute le uova sono molto soggette all'essiccamento e al deterioramento. Spesso si trova dietro mensole e scaffali a media altezza.



La ***Periplaneta americana*** è invece la più grande delle quattro (fino a 5 cm), con ali ben sviluppate, anche se non utilizzate, e di colore marrone-rossiccio. Colonizza ambienti bui e umidi e si trova attorno agli scarichi fognari, ai tubi dei bagni e nei magazzini delle derrate alimentari.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 55/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

PREVENZIONE

Per quanto riguarda le misure preventive di controllo, che devono essere individuate fin dalla fase di progettazione, consistono in una serie di interventi ed accorgimenti di natura strutturale cui devono essere aggiunti tutti quegli elementi comportamentali che contraddistinguono una corretta prassi igienica.

Sotto il profilo strutturale sono da adottarsi le seguenti misure preventive:

- Installare reti metalliche a maglia fitta a finestre e ad altre aperture
- Dotare le canalette di scarico di apposite grigliature e mantenerle pulite e ben funzionanti
- Realizzare pareti, pavimenti e soffitti in materiali lisci e sigillare eventuali crepe, cavità od intercapedini;
- Ispezionare accuratamente gli imballaggi delle merci in arrivo
- Pulire accuratamente gli ambienti e le superficie di lavoro, eliminando ogni residuo organico che potrebbe costituire fonti di alimentazione per gli agenti infestanti
- Smaltire correttamente i rifiuti e stocarli in contenitori a tenuta
- Controllare i filtri di eventuali condotti d'aria

MONITORAGGIO

Il monitoraggio ha, invece, lo scopo di mantenere sotto controllo costante gli ambienti, al fine di evidenziare tempestivamente la presenza degli agenti infestanti, e quindi mettere in atto le opportune azioni di bonifica.

Esso è attivato attraverso l'ispezione periodica dei locali, per avvistare direttamente gli infestanti o rilevare segni della loro presenza (vedi scheda di autocontrollo e check-list per rilievi ispettivi).

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 56/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

BONIFICA

Per quanto riguarda, infine, gli interventi di bonifica degli ambienti, si tenga conto che si tratta di operazioni realizzabili con modalità differenti, ma che comportano l'utilizzo di sostanze che possono essere nocive per la salute; pertanto, anche in considerazione del fatto che si tratta di procedimenti complessi e che necessitano di adeguata esperienza, è sempre bene affidarne l'esecuzione a personale specializzato.

I prodotti chimici impiegati sono tossici per la salute dell'uomo e degli animali; si dovranno pertanto adottare precise precauzioni e, in particolare, l'intervento dovrà essere eseguito solo quando non vi siano lavorazioni in corso e quando siano stati allontanati dai locali interessati non solo gli alimenti, ma anche gli oggetti destinati alla loro lavorazione (attrezzature, macchinari, contenitori, ecc.) e gli oggetti di uso personale.

Macchinari ed apparecchi che non possono essere spostati dovranno essere coperti con teli e sanificati accuratamente prima del loro utilizzo. I locali, prima di essere riaperti, dovranno essere ben aerati e ventilati prima di procedere alle operazioni di pulizia, che consisteranno in un accurato lavaggio di tutte le superfici e degli oggetti, cui dovrà seguire un abbondante risciacquo.

In occasione di ogni bonifica dovranno essere indicate, su di una pianta dei locali interessati dall'intervento, posizione e quantità di esca impiegata, in modo da rendere possibile, successivamente, una costante ed accurata verifica del loro consumo. Al termine dell'intervento quanto rimane delle esche dovrà essere rimosso.

La eventuale chiusura dei locali dovrà essere valutata caso per caso, in rapporto al tipo di infestazione, alla sua estensione, alle caratteristiche degli ambienti interessati dal fenomeno ed alla possibilità di isolarli dalle aree non coinvolte.

La documentazione relativa agli interventi di disinfestazione e derattizzazione deve essere archiviata nell'apposita cartellina

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 57/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

LEGISLAZIONE SANITARIA

La presenza di parassiti, parti di essi e di loro deiezioni negli alimenti viene considerato penalmente perseguibile ai sensi dell'art 5 lett. D, legge 30 Aprile 1962, n.283.

La mancata esecuzione di interventi idonei ad impedire la possibilità di infestazione degli ambienti destinati alla preparazione, alla conservazione e alla somministrazione di alimenti, invece, costituisce un illecito amministrativo previsto e sanzionato dall'art.35 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327(regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n.283).

Il Regolamento CE 852/04 ribadisce il principio della necessità dell'assenza di infestanti nei laboratori e nei depositi di generi alimentari, obbligando a programmare piani di intervento contro le infestazioni.

6.6 PIANO DI DISINFESTAZIONE DERATTIZZAZIONE

L'azienda si avvale di ditta specializzata per il monitoraggio degli infestanti. Gli interventi preventivi di derattizzazione e disinfestazione sono programmati con periodicità indicata di seguito.

Per garantire un controllo costante gli ambienti, al fine di evidenziare tempestivamente la presenza degli agenti infestanti, e quindi mettere in atto le opportune azioni di bonifica, sono previste ispezioni quindicinali, i cui esiti sono riportati nella check-list per rilievi ispettivi di insetti e roditori. Nella stessa sono indicate anche le azioni correttive eventualmente intraprese per ripristinare le condizioni igieniche ottimali.

TIPO DI INTERVENTO	PERIODICITA'	REGISTRAZIONE
<i>Verifica ispettiva</i>	<i>Quindicinale</i>	<i>Check-list di intervento</i>
<i>Interventi di derattizzazione</i>	<i>Secondo monitoraggio</i>	<i>Documentazione allegata</i>
<i>Interventi di disinfestazione</i>	<i>Secondo monitoraggio</i>	<i>Documentazione allegata</i>

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 59/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

DOCUMENTAZIONE RIGUARDANTE GLI INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Se non presente nel manuale, vedere apposito raccoglitore.

6.7 FORMAZIONE ED IGIENE DEL PERSONALE

VESTIARIO E COMPORTAMENTO	<p>Indossare abbigliamento idoneo alle lavorazioni che vengono svolte nell'attività. Durante la fase di preparazione è opportuno indossare una sopravveste apposita, di colore chiaro, accuratamente pulita e mantenuta in buone condizioni (attenzione a sfilacciamenti, caduta bottoni, ecc.). In fase di somministrazione è sufficiente mantenere abbigliamento idoneo pulito ed in buone condizioni. Cambio giornaliero o al bisogno in caso di insudiciamento durante la lavorazione. È obbligatorio l'uso di copricapo almeno nelle fasi di preparazione ed è necessario l'uso di guanti quando si manifestano sulla pelle ferite o abrasioni. Evitare di indossare l'abbigliamento da lavoro all'esterno dell'esercizio o collocarlo al di fuori dagli appositi armadietti e/o in contatto con oggetti o materiali che ne possano causare la contaminazione</p> <p>Utilizzo di mascherine oro nasali nelle manipolazioni di prodotti cotti pronti al consumo e prodotti da consumare crudi</p> <p>In caso di infezioni dell'apparato respiratorio (raffreddore, tosse, mal di gola, ecc.) è necessario l'utilizzo di mascherine</p> <p>E' vietato assaggiare i semilavorati durante la preparazione, umettare le dita per prendere i fogli utilizzati per l'incarto, soffiare nei sacchetti (per aprirli) ove verranno inseriti i prodotti (possibili contaminazioni da stafilococco presente nella saliva o nelle secrezioni nasali);</p> <p>Durante la manipolazione di prodotti alimentari non devono essere indossati monili di qualsiasi tipo né far uso di smalto per unghie (anche se trasparente).</p> <p>Barba e capelli devono essere puliti ed ordinati, unghie corte</p> <p>Lavare mani ed avambracci utilizzando sapone liquido ad azione sanificante distribuito mediante dispenser a muro, all'inizio risciacquare con acqua calda, sfregare vigorosamente mani ed avambracci, particolarmente il palmo, i polpastrelli e le zone poste fra le dita e sotto le unghie con apposito spazzolino, risciacquare scrupolosamente con abbondante acqua calda, utilizzando, per l'asciugatura, tessuto o carta monouso.</p> <p>Formazione periodica del personale per la corretta applicazione delle procedure di sanificazione</p>
GESTIONE MALATTIE	<p>Il personale prima di entrare nel luogo di lavoro deve garantire l'assenza di patologie trasmissibili con alimenti, cutanee, intestinali, ecc.</p> <p>Vista la sospensione dei libretti sanitari, considerato l'obbligo di tutelare il consumatore nei confronti di malattie trasmissibili con la manipolazione degli alimenti, è opportuno che il lavoratore dimostri la sua idoneità alla mansione con un certificato medico. Sarà cura del Responsabile prenderne atto e sospenderlo dall'attività fino alla completa guarigione attestata da un nuovo certificato medico. Per malattie che richiedano tempi di guarigione superiore ai 5 giorni lavorativi è opportuno fornire il certificato medico di idoneità prima del rientro nella propria mansione.</p>
PERIODICITÀ DELLA SANIFICAZIONE DELLE MANI	<ul style="list-style-type: none"> • Prima di entrare nell'area di produzione/lavorazione • Dopo aver fatto uso dei servizi igienici • Dopo aver fumato (severamente vietato negli ambienti di lavoro!!) • Dopo ogni sospensione dal lavoro • Al cambio di lavorazione • Dopo aver riparato il naso o la bocca da starnuti o colpi di tosse • Quando vi è stata occasione d'insudiciamento o contaminazione • Dopo aver toccato parti del corpo come capelli, naso, orecchie, bocca ecc • Dopo aver manipolato materiale non alimentare (imballaggi, materiale od attrezzature per la pulizia, ecc.);

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 61/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

In un contesto come quello dell'epidemia di COVID-19, è necessario che, anche nelle fasi di manipolazione e somministrazione degli alimenti, particolare attenzione venga posta alle modalità di diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto con mani contaminate) e come tali modalità possano essere limitate o eliminate negli ambienti preposti alla produzione alimentare.

In particolare, è di fondamentale importanza per gli operatori del settore alimentare rafforzare le misure di igiene personale e di formazione igienica per ridurre il rischio di contaminazione descritte nell' **“Allegato Misure intraprese per il contenimento del contagio da Sars-Cov-2”**.



CON ACQUA E SAPONE

1. bagna bene le mani con l'acqua
2. applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani
3. friziona bene le mani palmo contro palmo
4. friziona il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa
5. friziona il dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro
6. friziona le mani palmo contro palmo avanti e indietro intrecciando le dita della mano destra incrociate con quelle della sinistra
7. friziona il pollice sinistro mantenendolo stretto nel palmo della mano destra e viceversa
8. friziona ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro nel palmo della mano sinistra e viceversa
9. sciacqua accuratamente le mani con l'acqua
10. asciuga accuratamente le mani con una salvietta monouso
11. usa la salvietta monouso per chiudere il rubinetto

ASEPSI DELLE MANI

Le mani sono un ricettacolo di germi; una piccola percentuale è rappresentata da microrganismi non patogeni, che risiedono normalmente sulla cute senza creare danni. A questi, però, possono aggiungersi virus e batteri che circolano nell'aria o con cui veniamo in contatto toccando le più diverse superfici.

I germi, quando trovano un ambiente ideale, vi si annidano e, se le condizioni ambientali lo consentono, proliferano moltiplicandosi ad un ritmo impressionante.

Il lavaggio delle mani ha lo scopo garantire un'adeguata pulizia e igiene delle mani attraverso una azione meccanica. Ma non basta aprire il rubinetto e passare le mani sotto il getto dell'acqua per eliminare il problema. Per l'igiene delle mani è sufficiente il comune sapone.

Si ricorda che una corretta igiene delle mani richiede che si dedichi a questa operazione non meno di 40 - 60 secondi



Batteri evidenziati da speciali raggi UV su mani lavate in maniera non corretta.

Fonte: Food and drink federation



Zone che più frequentemente NON vengono lavate

Zone che spesso NON vengono lavate

Zone che vengono lavate sempre

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 64/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Batteri dopo l'utilizzo del WC



Batteri dopo aver toccato carne cruda



Batteri dopo aver toccato pollo crudo



Batteri dopo aver toccato uno strofinaccio



Fonte: Food and drink federation

FORMAZIONE DEL PERSONALE

La formazione del personale è un obbligo previsto dal Regolamento CE n° 852/2004, che ha l'obiettivo di fornire a tutti gli operatori del settore alimentare le nozioni di base necessarie a minimizzare i rischi igienico sanitari connessi alle proprie mansioni.

A questo scopo la formazione è organizzata su diversi livelli di approfondimento per evitare di appesantire il personale con nozioni e procedure non specifiche per i loro compiti.

Quattro sono gli obiettivi fondamentali dell'iter formativo:

1. Informare sulla natura del rischio alimentare, sulla sua gravità e sugli specifici pericoli connessi alle diverse fasi della linea produttiva;
2. Fornire una sufficiente consapevolezza dei ruoli interpretati e delle loro possibili conseguenze sulla sicurezza igienica del prodotto e contemporaneamente rendere chiara la differenza, a livello delle singole tappe, tra un comportamento corretto ed uno rischioso;
3. Far conoscere gli strumenti propri del sistema HACCP e rendere evidente l'importanza di queste operazioni per garantire la salubrità degli alimenti trattati;
4. Valorizzare i ruoli di responsabilità e verifica individuandone chiaramente il significato nell'ambito degli obiettivi di sicurezza e qualità prefissati.



Ai **responsabili della produzione** è destinato un intervento relativo ai principi dell'HACCP e dell'autocontrollo:

- introduzione alla metodologia HACCP
- riferimenti legislativi
- guida pratica all'applicazione dei principi dell'HACCP
- i punti critici
- procedure aziendali correlate all'autocontrollo
- le esigenze minime di documentazione del sistema

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 66/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Al **personale addetto alla manipolazione** è destinato un corso di igiene che comprenda i principi base di sicurezza alimentare:

- cause di contaminazione degli alimenti (batteri ed altre fonti di contaminazione)
- procedure di corretta manipolazione e conservazione degli alimenti
- procedure di pulizia dei locali, delle attrezzature e cura ed igiene del personale
- procedure aziendali correlate all'autocontrollo
- malattie trasmissibili con la manipolazione degli alimenti e loro gestione

Le attività di formazione dovranno essere documentate in un **verbale** che riporti:

- data e luogo dell'incontro di formazione
- temi trattati
- presenze
- docenti

I partecipanti ed i docenti sono tenuti a confermare la partecipazione tramite firma da apporre sul verbale.

L'efficacia dell'intervento di formazione viene valutata sulla base di un test da sottoporre ai partecipanti e che verrà poi corretto insieme all'uditorio.

La durata del corso è valutabile intorno alle quattro ore.

Dopo il corso iniziale sono comunque previsti interventi formativi di natura pratica nel corso delle verifiche ispettive periodiche. Qualora dovesse essere assunto nuovo personale questo dovrà essere formato secondo la normativa vigente.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 67/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

PROGRAMMA DEL CORSO

Cause di contaminazione degli alimenti:

- Contaminazione degli alimenti: biologica, fisica e chimica
- I batteri coinvolti nelle tossinfezioni alimentari (condizioni ottimali di crescita, forme di resistenza, prodotti del metabolismo batterico)

Procedure di corretta manipolazione e conservazione degli alimenti:

- Contaminazione primaria, secondaria, crociata
- Malattie trasmissibili con la manipolazione degli alimenti e loro gestione
- Refrigerazione, scongelamento, cottura, raffreddamento
- Manipolazione di alimenti a rischio

Procedure di pulizia dei locali, delle attrezzature e cura ed igiene del personale:

- Detersione e disinfezione
- Richiami di cura ed igiene del personale

Riferimenti legislativi

- Regolamento UE n° 1169/2011
- Regolamenti CE n° 178/2002, 852/2004
- Legge 30 aprile 1962 n°283
- D.P.R. 26 marzo 1980 n°327

Introduzione alla metodologia HACCP:

- Principi base del sistema HACCP
- Definizione di pericolo, rischio e punto critico di controllo

Guida pratica all'applicazione dei principi dell'HACCP e di rintracciabilità :

- Definizione delle procedure
- Spiegazione della modulistica
- Principi di rintracciabilità degli alimenti

Le esigenze minime di documentazione del sistema:

- S.C.I.A. e planimetria dei locali
- Qualificazione dei fornitori
- Documentazione relativa a disinfestazione e derattizzazione
- Schede tecniche dei prodotti detergenti e disinfettanti
- Modulistica relativa all'autocontrollo

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 6 Pag 68/68
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

VERBALE DI FORMAZIONE

In data _____ nei locali della _____
sita in _____ si è tenuto, ai sensi del
Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e normative collegate, un corso di formazione in materia di
igiene e microbiologia degli alimenti, autocontrollo con la metodologia HACCP cui hanno partecipato gli operatori della
suddetta attività.

A ciascun partecipante è stato consegnato del materiale informativo.

Il docente: _____ Firma: _____ -

Argomenti trattati:

- ☐ La normativa igienico-sanitaria vigente in materia di prodotti alimentari
- ☐ Introduzione alla metodologia HACCP
- ☐ Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche
- ☐ Microrganismi patogeni presenti negli alimenti
- ☐ Fattori che ne influenzano la sopravvivenza, la crescita e la diffusione
- ☐ Norme comportamentali da adottare e loro significato
- ☐ Procedure di pulizia e disinfezione
- ☐ Nozioni di igiene della persona
- ☐ Profilassi ed azioni correttive da intraprendere durante il processo produttivo alimentare
- ☐ Procedure aziendali connesse all'autocontrollo
- ☐ Modulistica di autocontrollo
- ☐ Test intermedi e verifica del livello di apprendimento
- ☐ Discussione sulle malattie trasmissibili tramite gli alimenti e loro gestione
- ☐ Corso di aggiornamento sulla celiachia e diete speciali ecc...(specificare).....
- ☐ Emergenza Covid 19 –procedure igieniche e di sicurezza finalizzate al contenimento del contagio.

I PARTECIPANTI:

Cognome e Nome

Firma
